



Semper abque semper libertas indivisi

Banater Zeitung

VIII BZ / 26. April 2025

„E Dankscheen an die Banater Zeitung!“

Wie's halb Banat mittlerweile wees, die Sanktandreser han sich bei de diesjähliche „Worschkoschtopf“ in Hatzfeld im Banat ganz gut g'schlo. Zwo Worschtsorte han mer präsentiert. Bei de Worschtregistrierung im erscht Stock im scheeni Hatzfelder Kulturheim am 20. Feber 2025 han mer „Andreser Gasseworscht“ abgenn. De Thernes Henrich hat for die außergeöhnliche Feier vun de Banater Zeitung extra sei „Altgässerworscht“ gemacht. In de Altgass wor er johrelang mei Nochber un mei Kumpf. De Tomi Henrich – unser Pulu, so kenne mir Andreser – ne vill besser – hat als ehemaliger Zweitgässer widderum sei gudi Worscht g'macht. Un was is rauskumm? Er hat de Journalistepreis g'holl. Wie bekannt is, die Journaliste sin ewe allwissend und decke vill uff, un wie mir jetz noch wees: Sie wisse och wirklich, was gut is. Was in de Heed net zum Iwwerhere wor, och de erschte Preis is an uns Sanktandreser gang. Na des wor mol e Hallo! „Banater Schwowe kumme aus Deitschland und bringe ihre Tradition widdr ins Land“ is in de rumänisch Press g'schrieb gen. De

Pulu hat sich vor Ort bei alli bedankt. Nor de Thernes Henrich, mei Freind, hot net die Gelegenheit dezu, wu er sich doch beim Banater Worschtmache so bemieht un rinnekniet hat. Es Nächschti: Ich als sei Vetreterung sin g'frot gen, was dort alles rin kumm is in die preisgekreente schmackhafte Worscht. Dou wor ich e bissche Iwwerfrot. Ehrlich g'soot: Ich wor regelrecht Iwwerfordert. All des mecht ich jetz nouholle.

‘S Worschtrezept un uf was mir achte muss

Am Sunntach han ich mein Freind des scheeni Geschenk mit'm Diplom uf Waldkraiburg g'lehrt. Was soll ich soon: Hat der sich g'freit! Un deswege schun hat er mir villes vun sein Geheimnisrezept verroht. Es steht fescht: In sei Worscht kummt nor Qualitätsfleisch! ‘S gemoln Worschtfleisch muss passend im Verhältnis stehn. Verwend werre verschiedene Fleischstücke vum Schwein wie vum Panz, Speck vum Puckl, vum dicke Schunge und so weidr. Wann's Fleisch

g'schnied un g'würzt is, soll es im Winter Iwwernacht drausse in eener gekiehlt Temperatur stehn, so dass die Gewürze richtig ins Fleisch inziehekenne. Erwend nor Biosalz (ohne Trennmittel) un sunschliche Zusatzstoffe, e edelsiße Paprika aus'm Paprikaland Ungarn un selbstverständlich kummt e schwarze Pfeffer un e würziche Knowwl dezu. Wann de Knowwl noch aus'm Banat stammt umso besser. Die Zutatenmenge sin unterschiedlich. Des is meischens de Gaiume vun de Marlene, sei Weib, die die Qualitätskontroll macht, sich uf dem Gebiet sehr gut auskennt un ohne Wenn un Awwer in dem Fall entscheide tut. De Worscht spritze tun se gemeinsam. Dann wird de Worscht abgetruckt un immer widdr leicht mit eener Sprühflaschangspritze. Nou em meisterhaften Roche muss de Worscht dann bis zum Genieße wirklich richtig reife.

Erfahrung, Dankscheen un Nachfroh

‘S Worschtmache han mir Banater Schwowe vun unsre Ahne gelernt. Un



Ehepaar Thernes

Bild: der Verfasser

wann mer heitzutach vun de Kinner, vun de Schwiegersehn un Schwiegerchter vun Deitschland, awwer och vun de Enkelkinner wem unsrem Banater Worschtkenntnisse gelobt werre, dann wisse mer: Mir sin echte Banater Schwowe. Un wie scheen: Och heit noch wees mir im Banat immer widdr e gutes Handwerk zu schätze. Mei Freind

hat mer versprochen: ‘S nächschti Jahr widdr onzutrete, weil dabei zu sin ist schun alles. Awwer zuvor mecht'r – de Henrich nämlich – sich noch beide Banater Zeitungrecht herzlich for des tolli Geschenk bedanke.

Beim jährliche Sanktandreser Brauchtumsseminar im Allgäu, wenn's dort um die Worscht geht, is'r och immer widdr dabei. For e auserleseni Weinkoschtopf

prob noch in dem Jahr, hat bereits e Inschtitution in München for e zusätzliche Uffischung vun dem preisgekreente Worscht als Abwechslung nougfroht. Un dou hat de Gewinner vun de Hatzfelder Worschkoschtopf jetz schun JA g'soht. Un so geht die Worschtg'schicht immer weidr un weidr...

Hans Janzer,
Vorsitzender der
HOG Sanktandres

Paprikasch