

Arme Ritter

RAHUL PETER DAS

Gerd Antos bezeichnet sich stolz als Schlesier. Gleichzeitig erwähnt er auch, daß seine Eltern in seinem Heimatdorf „Zachmann“ genannt wurden:

Herr Prof. Dr. Antos, woher stammen Sie ursprünglich?

Geboren wurde ich in der Nähe von Görlitz, auf einem schönen Bauernhof — über scharrenden Pferden und blökenden Kühen — übrigens als Gerd Erwin Paul Antoskiewicz. Mein Vater (Kaufmann aus Liegnitz/Berlin) und meine Mutter (Tochter eines Bauern/Bürgermeisters) hießen im Dorf gleichwohl „Zachmann“. Denn gegen die Polen (insbesondere jenseits der Neiße) hatte man etwas. Wenn Sie mich heute fragen, woher ich ursprünglich stamme, dann sage ich: aus Schlesien!

— „Am liebsten wollte ich ‚lieber Gott‘ werden“. Prof. Dr. Gerd Antos – der ‚Chef – der Germanistischen Sprachwissenschaft‘, *Leselicht. Literatur- und Kulturzeitschrift der Martin-Luther-Universität Halle 2* (Dezember 2009): 16-17; hier S. 16.

Es gibt mehrere Erklärungen für die Bezeichnung „Zachmann“; eine davon besagt, daß es sich um ein Synonym für „Obdachloser“ handle. Ohne sich auf einen etymologischen Ast zu wagen und nähere Einzelheiten zu eruieren, möchte ich diese Erklärung aufgreifen und sie als Brücke zu kulinarischen Überlegungen verwenden.

Denn was aß ein armer Schlesier? Vielerlei natürlich, doch eine Speise ganz besonders, wenn meiner schlesischen Großmutter mütterlicherseits zu glauben ist: Arme Ritter! Die hat meine Mutter mir als Kind oft zubereitet, und ich habe sie immer begeistert verschlungen. Vielleicht sind sie auch etwas, an das sich Gerd Antos aus seiner Kindheit erinnert.

Natürlich handelt es sich nicht um eine Speise, die es nur in Schlesien gibt oder gegeben hat. Die Speise selbst läßt sich wohl bis in die Antike zurück verfolgen, und sie ist unter verschiedenen Namen und in verschiedenen Varianten weit verbreitet. Allerdings scheinen Schlesier eine besondere Verbindung zu ihr zu haben, denn sie fehlt in kaum einer Aufzählung einfacher schlesischer Gerichte.

Das Grimmsche Wörterbuch sagt (gemäß der Trierer Online-Ausgabe) zum Armen Ritter unter dem Stichwort „Ritter“:

*arme ritter, ein gebäck, semmelschnitten, über welche eier geschlagen werden, in fett gebacken. es gilt als ärmliches essen. arme ritter in elendsfett gebacken. FRISCHBIER 2, 229^a. SCHÜTZE 3, 291. brem. wb. 3, 488. SPIESZ 10, s. oben th. 1, 558. arme ritter backen ist ein lebendiger ausdrück des nothleidens: der vater verseufft und verspielt sein wochenlohn, ehe denn ers verdienet, lesset weib und kind daheime arme ritter backen. MATHESIUS *catech.* 84; mancher läszt die werkstatt ledig stehn, und geht ein weil nach Pferschheim oder setzt sich sonst vorn zapfen, .. das arme weib musz unterdessen daheim mit den armen kindern miseriam schmelzen und arme ritter backen. CREIDIUS *nuptial.* ...; so werden wir sämmtlich elend aus essig essen, mit mangel betreuffen, und in bitterm wermut arme ritter backen. GRYPHIUS *Horrib.* 39 *neudruck*;*

der seine güter macht zu wasser
und auff die letzt mit bloszen hackn
mus magerarme ritter backn.
B. RINGWALD *laut. warb.* 106;

um gottes willn, wer hätt gedacht,
dasz mein könig zu der fasznacht
sollt solch arme ritter backn
und sich im land so umher plackn.

OPEL 11.

COHN 116, 53;

der, wenn ihm nicht dein fleisz in seinem kummer riethe,
bey wechselbrieffen jetzt noch arme ritter briete.

GÜNTHER 464.

Unter dem Stichwort „Armeritter“ findet man allerdings:

pl. ein altes backwerk: man sol ein hun braten mit spec gevult, und snit denne aht snitten arme ritter und backe die in smalze niht zu trüge. von guter spise s. 18. nach FRISCH 1, 35 in teig gedrückte und mit butter gebackene semmelschnitten. STELER 1601. A. W. SCHLEGEL könig H. d. vierte II. 2, 4.

Die erste Erklärung (aus der übrigens gern — und offensichtlich fälschlicherweise — in Onlineforen und auch in der *Wikipedia* als alter Beleg für die *zweite* Erklärung „snit denne aht snitten“ usw. zitiert wird; siehe hierzu auch <<http://www.zeit.de/2014/01/wochenmarkt-arme-ritter-fruehstueck>>) ist jedoch klarlich nicht im Einklang mit der Speise, auf die sich das Stichwort „Ritter“ bezieht.

Hier sei nun ein altes und meines Wissens heute noch verbreitetes Rezept für *diese* Speise wiedergegeben, wie sie auch von meiner Großmutter stammt und wie sie nach Ausweis der einschlägigen Kochbücher in Schlesien zubereitet wurde (wobei es sich jedoch nicht unbedingt um altes Milchbrot handeln muß; einfache Weißbrot- oder Brötchenscheiben genügen auch):



S. 299:

Arme Ritter mit Milchbrod.

Man nehme Milchbrode, lege sie in Milch und lasse sie hierin mehrere Stunden weichen. Dann schlage man mehrere Eier aus, und quirle sie mit Milch ab, dieses gieße man nun über die eingeweichten Milchbrode; schütte dann das ganze in eine Pfanne, worin schon nach dem Verhältniß der Anzahl Milchbrode, Butter zerlassen worden ist, und bringe es wieder über Feuer und lasse es so lange backen, bis es eine braune Kruste bekommt, so sind sie fertig. Sobald man sie aufträgt, schütte man Zucker und Zimmt darüber, es versteht sich, beides zerstoßen. Wegen des Namens arme Ritter, s. Th. 58, S. 692.

Guten Appetit!