

Alte Heimat lebendig halten

Landsmannschaft der Buchenlanddeutschen feiert in Nienhagen 50-jähriges Bestehen

Mit einem offiziellen Akt wird demnächst ein Zusatzschild an der Straße Bukowiner-Ring angebracht. Anlässlich des Jubiläums des Ortsverbandes Nienhagen der Landsmannschaft der Bukowinadeutschen werden auf diese Weise Erläuterungen zum Buchenland gegeben.

NIENHAGEN. Wilfried Krassel, Rosemarie Schöndube, Barbara Baumgartner und Sebastian Blazy sind zufrieden, denn demnächst erhält der Bukowiner-Ring in Nienhagen ein kleines Zusatzschild. „Darauf wird kurz beschrieben, was es mit der Bukowina auf sich hat“, sagt Sebastian Blazy zu der Idee. „Viele Nienhäger und besonders die neu Zugezogenen wissen gar nicht, wer oder was Bukowina ist.“

In der Nachkriegszeit kamen die ersten Buchenlanddeutschen abgewrackt, mittellos und hilflos nach Nienhagen. „Außer einem kleinen Koffer mit Habseligkeiten hatten die meisten nur noch das mitgebracht, was sie am Leibe trugen“, berichtet Blazy. Nach Recherchen von Barbara Baumgartner, Rosemarie Schöndube und Wilfried Krassel sind damals etwa 43 Buchenländer-Familien mit insgesamt 167 Familienmitgliedern nach Nienhagen gekommen. „Sie stammten alle aus zwei Dörfern der Südbukowina, aus Fürstenthal und Schwarzthal.“ Die zwei Dörfer lagen rund 50 Kilometer voneinander entfernt. Man lernte sich erst hier in Nienhagen kennen.

Sebastian Blazy ist Vorsitzender des Ortsverbandes Nienhagen der Landsmannschaft der Buchenlanddeutschen und seit 2009 für die Arbeit in dem Verein verantwortlich. Er hat den Vorschlag gemacht, eine Straße nach der Bukowina zu benennen und das Gebiet so in das Bewusstsein der Bevölkerung zurück-



Lothar H. Bluhm (2)

Rosemarie Schöndube, Sebastian Blazy, Barbara Baumgartner und Wilfried Krassel (von links) freuen sich über den Bukowiner-Ring in Nienhagen und darüber, dass es dort demnächst ein Zusatzschild mit Hintergrundinformationen zur Straßenbenennung gibt.

zuholen. „Ab und zu sag ich mal: ‚Ich bin ein Buchenländer.‘ Da fragt dann jeder erstmal: ‚Was ist denn ein Buchenländer?‘ – Keiner weiß das so richtig. Buchenländer hat so etwas Mystisches, denke ich. So ein wenig wie ‚Highlander‘“, erklärt Blazy mit Schmunzeln im Gesicht die Kuriosität.

Dabei gehört Blazy der Enkelgeneration an, gehört zu denen, die bereits hier geboren sind und ihr fast 2000 Kilometer entferntes Abstammungsgebiet nur vom Hörensagen kennen oder selbst auf Exkursionen mit anderen besuchsweise mal dort waren. „Wilfried Weber war der erste Vorsitzende des Ortsverbandes

und dieses Amt hatte er vierzig Jahre mit großem Engagement ehrenamtlich geführt“, blickt Blazy zurück in die Vereinsgeschichte.

Zum 50-jährigen Bestehen der Landsmannschaft wurden die Familiennamen zusammengestellt, die vor 70 Jahren als Flüchtlinge nach Nienhagen kamen und hier eine neue Heimat gefunden haben. „Ich freue mich, Ihnen mitteilen zu können, dass die Gemeinde Nienhagen beschlossen hat, den Bebauungsplan ‚Hinter dem Friedhof‘ mit dem Straßennamen Bukowiner-Ring zu versehen“, schrieb Bürgermeister Jörg Makel dazu an Blazy. Damit ent-

sprach Makel dem Vorschlag Blazys, Menschen die Möglichkeit zu geben, symbolisch den Bezug zu der alten Heimat herstellen zu können.

„Jetzt bin ich hier zu Hause – aber ich denke oft zurück“, sagt Rosemarie Schöndube (89), wenn sie auf ihre Heimat angesprochen wird, und Barbara Baumgartner (88) findet: „Wo man als Kind groß geworden ist, da denkt man dran, das ist Heimat.“

Wilfried Krassel ist inzwischen 88 Jahre alt. Er ist der einzige lebende Gründungsvater des Vereins. Rosemarie Schöndube war ebenfalls von An-

fang an dabei. Krassel war von 1964 bis 1999 Mandatsträger im Rat Nienhagen und im Samtgemeinderat Wathlingen. „Ich werde oft angesprochen, unter dem Motto ‚Opa, erzähl mal‘. Dann kann ich von früher berichten, wie es in unserer alten Heimat war“, sagt Krassel. „Aber die Frage nach der Heimat stellt sich für mich nicht, denn ich habe mich hier in Nienhagen engagiert. Ich bin hier zu Hause.“ Krassel war 13, als für seine Eltern die Umsiedlung aus dem Buchenland vorgenommen wurde. „Aber wir wissen, wie es ist, Flüchtling zu sein“, geht er auf die aktuelle Situation ein.

Lothar H. Bluhm

NACHGEFRAGT BEI: SEBASTIAN BLAZY

Der Ortsverband Nienhagen der Landsmannschaft der Buchenlanddeutschen besteht in diesem Jahr seit 50 Jahren. Mit dem Vorsitzenden Sebastian Blazy sprach CZ-Mitarbeiter Lothar H. Bluhm über das Gebiet der ehemaligen Bukowina zwischen der Ukraine und Rumänien.

Herr Blazy, Sie selbst gehören ja der Enkelgeneration der Bukowinadeutschen an. Ihre Vorfahren stammen aus dem Buchenland. Was wissen Sie selbst darüber?

Als man Österreich-Ungarn die Bukowina im 18. Jahrhundert zusprach, holte Kaiser Joseph II. deutsche Siedler in die Bukowina, um das Land aufzubauen. Meine Vorfahren kamen aus dem Böhmerwald.

Wie waren Ihre Vorfahren involviert?

Meine Großeltern kommen aus Fürstenthal, dem heutigen Voivodeasa. Dieser Ort ist 1802 von meinen Vorfahren mit 48 Hausstellen und rund 200 deutschstämmigen Familienmitgliedern gegründet worden. Mein Urgroßvater war von 1859 bis 1888 dort Richter und Bürgermeister ...

... wobei die Wahlen damals dort etwas anders abliefen, als wir es heute gewohnt sind.

Ja, in der Tat. Mit der Wahl hielt man sich nicht lange auf: Die Kandidaten haben sich nach dem Kirchgang in einer Reihe hingestellt und alle Wahlberechtigten sind vorbeigegangen und haben gesagt ‚Du taugst was‘ oder ‚Du taugst nichts‘.

Aber zurück zu heute: Der Ortsverband Nienhagen der Landsmannschaft der Buchenland-

deutschen besteht in diesem Jahr seit 50 Jahren – wie geht's weiter? Das Stichwort ist Nachwuchs.

Ja, was nicht mehr geht, kann und muss nicht aufrechterhalten werden. Obwohl die Mitglieder dem Verein sehr verbunden sind, sind sie auf Grund des hohen Alters nicht mehr in der Lage, an den regelmäßigen Treffen teilzunehmen. Da stelle ich mir schon die Frage, ob es die gewohnten zweimaligen Treffen im Jahr noch geben wird. Das wird die Zukunft zeigen.

Und warum gibt es dann die Landsmannschaft überhaupt noch?

Das Wichtigste für mich ist, dafür zu sorgen, den Mitgliedern die Möglichkeit für Treffen und Austausch zu geben. Allein die Wiedersehensfreude zu erleben, alte Bekannte, Freunde aus der Schulzeit wiederzusehen, bedeutet für mich – und für die Betroffenen – Glück. Auch wenn es immer weniger werden: Es entsteht dabei auch zaghaft etwas Neues, da immer wieder neue Nachfahren der Buchenländer aus der zweiten, dritten Generation zu den Treffen kommen. Ich habe das Interesse daran, zu wissen, woher ich komme. Und anderen geht es ähnlich. Dieses vorhandene Wissen wollen wir pflegen und bei Bedarf unseren Kindern und Enkeln erzählen.



PROGRAMM

Sonntag, 9. August

11 Uhr: Heilige Messe in St. Marien, Nienhagen, mit dem Singkreis Buchenland aus Salzgitter und Kirchenchor St. Marien
12.30 Uhr: Begegnung im Pfarrheim mit Ansprachen und Ehrungen
13 Uhr: Auftritt des Buchenländer Singkreises im Pfarrheim und Kirchgarten

REZEPT FÜR GALUSCHKE

Als Traditionsgericht werden in der deutsch-böhmischen Küche Krautwickel (Galuschke) zubereitet.

Nach den Rezepten gehören Reis, Zwiebel, Gmöhlns Fleisch, Schbeeg, Roude Babrika, Solz, Pfäffa, Esse, Grauheipl, Wossa und Gseidas Graud dazu. Sebastian Blazy beschreibt die Zubereitung der Traditionsspeise, die im Buchenland permanent auf dem Herd stand, so: „Den Reis waschen, Zwiebeln, Paprikaschote und Geräuchertes in Würfel schneiden und mit Hackfleisch mischen und kräftig salzen und pfeffern.“ Der Krautkopf sei mit kochendem Wasser zu überbrühen und vorsichtig seien die einzelnen Blätter abzulösen. „Jeweils einen gehäuften Esslöffel Masse in ein Krautblatt wickeln und in einen großen Topf legen, dessen Boden vorher mit einer Schicht Sauerkraut bedeckt wurde.“ Wenn alle Krautwickel in den Topf geschichtet sind, wird er mit Wasser und drei Esslöffeln Essig aufgefüllt, so dass die Krautwickel mit Wasser bedeckt sind. Diese werden mit einem passenden Teller beschwert und zugedeckt bei mittlerer Hitze zirka eine Stunde lang gekocht. „Zu Galuschke schmecken Schwarzbrot oder frische Semmeln“, sagt der Hobbykoch Blazy. „Galuschke können mehrmals aufgewärmt werden. Dann schmecken sie von Mal zu Mal besser.“