Presseinformation

20. M rz 2023

Osterstriezel ist ein süßes Stück Brauchtum mit tausendjähriger Geschichte

LR Teschl-Hofmeister: Fachschule Edelhof erfüllt traditionelles Backhandwerk mit Leben

Da in Kürze das Osterfest begangen wird, steht an der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof das traditionelle Striezelflechten auf dem Stundenplan. In der neuen Lehrküche werden die Schülerinnen und Schüler in der alten Backkunst fachkundig unterwiesen. „Hier an der Fachschule Edelhof wird das traditionelle Backhandwerk mit Leben erfüllt. Schließlich ist die Herstellung des Osterstriezels tief in unserer Kultur verwurzelt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die Herstellung der geflochtenen Kunstwerke ist viel Fingerfertigkeit und Übung notwendig. Wie man sieht, macht die Zubereitung des Teiges und das Flechten des süßen Hefegebäcks den Schülerinnen und Schülern im praktischen Unterricht sichtlich Spaß. Dazu trägt auch die moderne Ausstattung der neuen Lehrküche wesentlich bei“, so Teschl-Hofmeister.

„Ein Striezel besteht aus weißem, feinem Weizenmehl, das mit Butter und Eier verfeinert wird. Der sogenannte Briocheteig wird mit mindestens vier Strängen geflochten. Bei den Bäckern ist der Fünfstrangzopf in Spindelform üblich, der aber auch auf sechs oder gar acht Stränge erweitert werden kann“, erklärt Direktorin Maria Edlinger, die auch betont: „Früher gab es den Striezel als Besonderheit nur zu den Feiertagen Allerheiligen und Ostern. Heute ist das flaumige Backwerk das ganze Jahr über beliebt. Dennoch halten wir das alte Brauchtum vom Backen des Osterstriezels hoch“.

Die geschichtlichen Wurzeln des Striezels reichen bis ins alte Ägypten zurück. Verstorbenen Ehemännern wurde als Zeichen der Trauer ein aus Teig geflochtener Zopf ins Grab beigelegt. Diese Sitte behielten die Griechen und Römer bei, die später auch die Germanen übernahmen. Hierzulande gibt es bereits im 17. Jahrhundert erste schriftlich belegte Hinweise auf die Existenz des Hefegebäcks. Dieser sogenannte „Heiligenstriezel“ hatte noch eine einfache Form, bestand aber schon aus Weizen, Eiern, Honig und Fett. Im 19. Jahrhundert war es dann Brauch, Arme und Kinder am Vorabend von Allerheiligen mit einem Allerheiligenstriezel zu beschenken. Mancherorts wurden die Striezel auch auf die

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Gräber gelegt, um als Verpflegung für die Verstorbenen zu dienen. Somit ist auch die Herkunft des Osterstriezels geklärt: Denn zu Ostern wird die Auferstehung Jesu Christi und somit der Sieg des Lebens über den Tod gefeiert.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at