

Presseinformation

3. Dezember 2008

Ardagger setzt diese Weihnachten auf das Kletzenbrot

Erstmals Kletzenbrotverkostung am Wochenmarkt

In der Vorweihnachtszeit setzt man in Ardagger heuer erstmals auf die heimische Spezialität Kletzenbrot. Kommenden Freitag, 5. Dezember, wird im Rahmen des Ardagger Wochenmarkts zum ersten Mal eine Kletzenbrotverkostung mit anschließender Prämierung abgehalten. Alle privaten sowie alle professionellen Kletzenbrot-BäckerInnen sind eingeladen, dazu ihre jeweilige Spezialität mitzubringen.

Das Kletzenbrot ist eine spezielle Mostviertler Köstlichkeit, die auch im Volksglauben ihren Niederschlag gefunden hat. So heißt es im Mostviertel beispielsweise, dass ein heiratsfähiges Mädchen bis Weihnachten neun verschiedene Kletzenbrote essen muss, um im nächsten Jahr zu heiraten oder ein Kind zu bekommen. Das Anschneiden des Früchtebrottes ist in einigen Regionen außerdem ein alter Verlobungsbrauch: Ein rauer Anschnitt des Brotes bedeutete eine Absage von Seiten des Mädchens, bei einem glatten Anschnitt war sie mit der Bewerbung des Jungen einverstanden. Im traditionellen bäuerlichen Jahresablauf wurde mit dem Backen des Kletzenbrotes Ende November -am Andreastag - begonnen. In vielen Regionen wurde das Kletzenbrot dann traditionell am Stephanitag vom Bauern angeschnitten und an die Familie sowie an das Gesinde verteilt. Auch die Tiere bekamen eine „Maulgabe“, um Glück in den Stall zu bringen.

Beim Kletzenbrot handelt es sich um würzig-süßes, dunkles Brot. Die wichtigsten Zutaten dieser typischen Weihnachtsbäckerei sind die Kletzen-Birnen, die mitsamt der Schale getrocknet wurden. Für die Kletzenerzeugung werden besondere Mostbirnensorten verwendet. Auch Dörrzwetschken sind eine wichtige Zutat dieses besonderen Brotes.

Der Wochenmarkt in Ardagger Markt findet jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr statt. Die Prämierung im Rahmen der ersten Kletzenbrotverkostung wird am 5. Dezember um 17 Uhr stattfinden.

Nähere Informationen: Marktgemeinde Ardagger, Telefon 07479/7312, e-mail gemeinde@ardagger.gv.at, <http://www.ardagger.gv.at/> bzw.

Presseinformation

<http://www.ardagger.at/>.