Funkenabbrennen, Funkensonntag, Fackelsonntag

Der Funkensonntag im Kleinwalsertal - *der Funkensonntag ist der Erste Sonntag in der Fastenzeit*

Hören wir heute Funkensonntag, so ist der erste Gedanke das Abbrennen eines Funkens. Dieser Brauchtum, der aus Vorarlberg und dem Allgäu stammt, war im Kleinwalsertal bis vor einigen Jahren nicht üblich. Bei uns brannte am 11. März 1995 der erste Funken in Mittelberg – Moos, errichtet von der Landjugend. Im Jahr 2003 wurde inzwischen der 8. Funkenturm vom Funkenverein Kleinwalsertal aufgestellt.

Bei uns hatte der Funkensonntag früher andere „Aufgaben und Gesetze". „Guurasche bached Chüachle", sagt ein altes Sprichwort und dieses konnte früher mitunter wörtlich genommen werden. Courage brauchten beide Seiten, sowohl die Jungfrau, welche die Chüachle backte, als auch der Nachbar, der dem Geruch nachgehend, mit ausgedachten Kniffen die duftende Schüssel ausführen wollte. In den Abendstunden brauchte es dann nochmals Schneid, um den Funkenschnaps oder den Funkenliter zu stibitzen. Wie schon bei den „Schpiillüüt", der wichtigsten Faschingsveranstaltung vermerkt, kamen die genannten Pärchen am Funkensonntag noch einmal zum Zuge. Nach dem Vormittagsgottesdienst traf man sich beim Dorfwirt, der seinen Gästen als sogenannte Jahresgabe Funkenschnaps und Funkenküchle servierte.

Auch die Mädchen buken „Fonkachüachle", die aber schon tagsüber manchmal unerwünschte Abnehmer fanden und „entführt" wurden. So hatten sie nicht nur den Spott, sondern mussten nochmals ein Quantum nachbacken, damit der auf den Abend erwartete Besuch auch noch zu seinem „Sächle" kam.

Der Faasnachtkärle, also der aktive Fastnachttänzer, kam am frühen Abend zum Dorfwirt und fasste einen Liter Wein aus. Den trug er an einer Schnur über die Schulter zu „seinem Mensch". Andere, schneidige Burschen versuchten nun, ihm die Flasche abzujagen und es kam oft zu recht derben Auseinandersetzungen und zum mutigen Versuch eines „Hosalupfes". Da wurde dann so manches Bürschlein, das noch nicht einmal den „Schnuuz", das Reifezeugnis unter der Nase trug, „uusghooba" und musste den Mädchenbesuch auf eine ruhigere Zeit als den Funkensonntag oder Ostermontag verlegen. Der ersehnte Besuch „ihres Kerles" zählte für die junge Walserin zu den schönen Nachfreuden und es war oft ihr sehnlichster Wunsch, dass diese neue Bekanntschaft auch weiterhin blühen soll. Dieser Bursche wurde gerne eingelassen, er war auch der erste, der den hinterm Ofen gärenden Funkenschnaps probieren durfte und bestens bewirtet wurde. Bei diesem offiziellen „z Hängert goo" erhielt der „Faasnachtkerle" für die erwiesene „Spiillüütbewirtig" ein schönes Geschenk. Es war meist ein weißes Hemd, eine Uhrenkette, eine Krawatte oder ein zierlicher Stammkrug, was man als „Faasnachtchroom" bezeichnete und den er dann mit Stolz seinen Freunden zeigte.

Andere „Neider", meist aber nur der Gaudi halber, kamen ebenfalls zum Kammerfenster der Jungfrau und bettelten auch um eine Gabe.

Das war dann das sogenannte

"Schnapsbättla"

Der Funkensonntag, aber ebenso auch der Ostermontag, war also früher einmal ein wichtiger Termin eines jeden jungen Walsers. Nach alter Überlieferung gingen die Burschen an diesem Abend zu den Mädchen "zum Schnapsbättla". Auf die oft wirklich herzerbärmlichen Gesänge mit dem „Schpraachverkeera", wie "Jöngferle, Jöngferle, gib mir au as Schnäpsle", wurde so manches Fensterlein geöffnet. Der fröhliche Plausch wurde allerdings durch andere Nachtbuben gestört, besonders wenn diese aus den Nachbarorten waren. Am anderen Tag war es der Stolz der „Heimkehrer", wer mehr Schnapsbolla aus seiner Hosentasche aufzeigen konnte.

Der Schnaps, den die Jungfrau an diesen Tagen den Besuchern ausschenkte, war aber kein normaler Obstler oder Enzianer, nein da gab es nur den „Bollaschnaps" - und der hatte es in sich! Die Mädchen haben den Bollaschnaps schon einige Wochen vorher angesetzt, das heißt die Früchte mussten den Alkohol so richtig „uufgsuuged haa". Wenn es der Fall sein sollte, dass die jungen Walserinnen das Rezept nicht mehr wissen, hier ist ein

"Altes Rezept für Bollaschnaps"
"Man nehme - so man hat - eine erkleckliche Zahl gedörrter Chriase (Kirschen), eine ziemliche Handvoll Weinbeeren, mehrere Zimtstengel, etliche Quint Nelken und noch mehr gestoßenen Zucker, mache nach Sonnenuntergang (und am besten in einem Feuerzeichen!) einen kräftigen Absud von etwa dreiviertel Liter Extrakt und gieße schließlich ein gutes Viertel Obstbranntwein hinzu. Das ganze dann ein paar Wochen hinter dem Ofen gären lassen, soll gar begehrt sein, doch ist erhöhte Wachsamkeit vor Diebsgefahr rätlich. So ein köstlich Tränklein, zur gewissen Stund und mit lieblichem Gedächtnis gebrauet, soll an bestimmten Kalendertagen ausgeschenkt, gar manchem Mägdelein zu einem Männlein verholfen haben".

Noch ein Rezept aus dem Jahre 1979.

Zutaten
- 1 Glas Schattenmorellen,
- ca. 100 g Rosinen oder Korinthen,
- Zucker,
- Zimt,
- Vanillezucker,
- Nelken
- und 1 Liter Obstler.

Zubereitung
Kirschen (ohne Saft), die gewaschenen Rosinen, auch Korinthen in ein 1 ½-Liter-Gefäß geben; den Kirschensaft mit 2 Esslöffel Zucker (nach Geschmack), 1 Stange Zimt, ein par Nelkenkörner, 1 Päckchen Vanillezucker, evtl. 1 Gläschen Rum aufkochen lassen, dann zu den Früchten gießen. Zuletzt gibt man den Obstler dazu. 3 Monate ziehen lassen, die richtige Zeit ist also der November, dann ist das vielbegehrte Getränk für den Funkensonntag und Ostermontag gerade rechtzeitig fertig.

Also dann - ihr Jöngferle, macht euren eigenen Bollaschnaps, und ihr Buben, vergesst nicht - diesen abzuholen!

Mit freundlicher Unterstützung von
Kleinwalsertal Tourismus
Im Walserhaus
D 87568 / A 6992 Hirschegg
info@kleinwalsertal.com - http://www.kleinwalsertal.com

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED