

Die Hochzeitssuppe

„Urbrühe" einer glücklichen Ehe

Eine jener Hochzeitstraditionen, die sich jüngst wieder größerer Beliebtheit erfreuen, ist jene der Hochzeitssuppe. Der Brauch, als Vorspeise bei Hochzeitsmählern eine klare Suppe mit vielfältigen Einlagen zu servieren, ist nicht nur ein besonders alter, sondern auch ein besonders weit verbreiteter – im ganzen deutschen Sprachraum serviert man die sättigende, symbolträchtige Suppe, zwar mit regionalen Unterschieden, aber auch mit vielen Gemeinsamkeiten.

Die Suppe gemeinsam auslöffeln – Symbol für eine glückliche Ehe

Brauch ist es, dass sich das Brautpaar zum feierlichen Beginn der Hochzeitsfeier einen Teller Suppe teilt. Wer als erster den Löffel in die Suppe taucht, hat, dem Volksmund nach, in der Ehe die Hosen an. Beginnen beide Partner gleichzeitig mit dem Auslöffeln der Suppe, soll die Ehe besonders harmonisch verlaufen. Symbolisch steht das gemeinsame Essen der Hochzeitssuppe dafür, dass ab sofort das tägliche Leben gemeinsam bewältigt wird – mit allem, was des Weges kommen mag, genauso, wie die Hochzeitssuppe quasi jede Einlage haben kann.






Die Tradition der Hochzeitssuppe ist Jahrhunderte alt

Die Hochzeitssuppe hat eine lange, traditionsreiche Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Im Vorfeld einer Hochzeit wurde oft viel Vieh, etwa Hühner, Schweine und Rinder geschlachtet, um die große Hochzeitsgesellschaft kulinarisch zu versorgen. Je mehr dabei aufgetischt wurde und je vielfältiger die einzelnen Gänge waren, als desto großzügiger galt der Brautvater und desto wohlhabender schien das Brautpaar. Doch: Der Wunsch, als besonders zahlungskräftig und gastfreundlich aufzutreten, trieb manche Brauteltern tief in die Verschuldung. Um dem entgegenzuwirken, reagierten manche Stadt- und Landverwaltungen mit Gesetzten und Regulierungen, die einer Ausuferung von Hochzeitsgelagen entgegenwirken sollten. Eine schwäbische Legende erzählt dabei von einem besonders erfindungsreichen Koch, dem die Idee zu verdanken sein soll, mittels einer Hochzeitsuppe ein mehrgängiges Menü an den Behörden „vorbeizuschmuggeln“.

Viele Einlagen – viel Arbeit – viel Glück

Den großen Mengen an Fleisch und Speisenfolgen, die im Zuge einer Hochzeit aufgetragen werden, ist es Erzählungen nach auch zu verdanken, dass in der Hochzeitssuppe so viele Einlagen schwimmen. Frittaten, Griesnockerl, Backerbsen, Eierschöberl, Nudeln, Fleischklößchen, Leberknödel, Suppenfleisch und Gemüse – im Grunde alles, was Saison und Speisekammer hergeben, kann Bestandteil einer Hochzeitssuppe sein. Die Basis ist in jedem Fall eine klare Fleischbrühe, ob Rind oder Huhn ist dabei Geschmackssache und Frage der Region.

Zusammengefasst? Eine Hochzeitssuppe kann ganz schön viel Arbeit machen, wenn man sich ihr ausführlich widmen möchte. Gut, dass die Produkte von LAND-LEBEN dabei ein wenig unter die Arme greifen. Die klassischen „Hochzitbolla“ (Hochzeitsperlen) sind etwa nichts anderes als unsere heutigen Backerbsen – und die schmecken mit LAND-LEBEN so gut wie selbst gemacht.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH