

Die Nordschleswigsche Kaffeetafel

Versammlungshäuser

Der Ursprung der nordschleswigschen Kaffeetafel geht auf den Zeitraum 1864-1920 zurück, als Nordschleswig zum Deutschen Reich gehörte. Um dänisch gesinnte Nordschleswiger möglichst schnell anzugleichen, galt für sie das Verbot, Versammlungen abzuhalten und Dänisch zu sprechen.

Vielerorts in Dänemark entstanden damals Versammlungshäuser, aber in Nordschleswig kam ihnen eine besondere Bedeutung zu. Hier konnten die Dänen Versammlungen besuchen, bei denen Liedgut und Vorträge eine wichtige Rolle spielten. Sie wurden jedoch von einem deutschen Gendarm streng überwacht.

Die Geschichte der Versammlungshäuser lässt sich bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts zurückverfolgen. Um 1920 gab es im ganzen Land mehr als 1600 Versammlungshäuser.

Weil diese weder ausreichende Kücheneinrichtungen besaßen, noch befugt waren, alkoholische Getränke auszuschenken, ließen es sich schlaue Hausfrauen einfallen, Kuchen zu backen, die sie mitbrachten, wenn in Nordschleswig Versammlungen stattfanden. Im Laufe der Zeit entwickelte sich ein Wettstreit, wer die leckersten Backwaren beisteuern konnte. Und so entstand die rundum bekannte Nordschleswigsche Kaffeetafel.

Wenn ein Redner – häufig ein Gast von nördlich der Königsau-Grenze – das Wort ergriff, musste im Saal Ruhe herrschen. Deshalb war es notwendig, die Kuchen vor Beginn des Vortrags herumzureichen. So war es kaum vermeidbar, dass die Kuchenteller mit einem Übermaß von guten Backwaren gefüllt waren. Es heißt, man habe bei der Königlichen Porzellanfabrik angefragt, ob für Nordschleswig die Herstellung größerer Kuchenteller machbar sei!

Die Nordschleswigsche Kaffeetafel

Die "vollständige" Nordschleswigsche Kaffeetafel besteht aus 21 verschiedenen Kuchen:

- 7 trockene (Hefe- und Schnittkuchen)
- 7 weiche Torten (mit Schlagsahne)
- 7 harte (Kleingebäck)

Für die Abwicklung einer Nordschleswigschen Kaffeetafel gibt es feste Regeln. Die Reihenfolge der Backwaren ist unumstößlich: Die Hefekuchen bilden den Vortrupp. Zuerst werden die Boller gegessen. Sie sind in Ober- und Unterhälften halbiert, mit einer dicken Butterschicht belegt und übereinander gelegt, die untere Hälfte zuunters, die obere Hälfte mit der runden Seite obendrauf, beide mit der Butterseite nach oben. Es wird erwartet, dass man beide Hälften auf einmal auf den Teller nimmt. Hat man sich danach an Hefehörnchen und Kopenhagener Gebäck gütlich getan, beendet man den "trockenen Teil" mit Schnittkuchen.

Selbstverständlich gibt es eine Vielzahl von Torten – von Kartoffelkuchen bis zu Pflaumen- und Streifentorte. Aber e i n e Torte ist fester Bestandteil der Nordschleswigschen Kaffeetafel: die legendarische Brottorte! Eine gelungene Brottorte ist der Stolz einer jeden Hausfrau. Im Westen Nordschleswigs sollten die Böden der Brottorte am liebsten hell und nur mit Schlagsahne zusammengelegt sein, im Gegensatz zur Tradition an der Ostküste, wo die meisten Hausfrauen es vorziehen, dem Teig ein wenig Kakao beizumischen, der die Tortenböden dunkel färbt. Außerdem verfeinern sie die Torte mit Konfitüre schwarzer Johannesbeeren.

Für den Verzehr der "harten" Backwaren gelten ebenfalls feste Regeln. Das Schmalzgebäck, um ein Beispiel zu nennen, muss in weißer und brauner Machart angeboten werden. Beide Arten müssen auf derselben Kuchenplatte serviert werden, und es gilt als unschicklich, wenn man sich nicht ein Stück von beiden nimmt, obwohl die meisten Gäste die braune Variante vorziehen.

Das leckerste Kleingebäck hat den Namen "Nichts", ein Mürbeteigboden mit darüberliegendem Baiser. Es wird oft als letztes gegessen, "denn nichts kann man mühelos auch dann noch verzehren".

Die Reihenfolge der Kuchen liegt nicht absolut fest. An der Westküste gelten andere Regeln. Hier isst man zuerst die Torten, verspeist anschließend das Kleingebäck und rundet die Kaffeetafel mit dem Hefegebäck ab.

Natürlich bemühte man sich nicht überall in unserer Gegend gleichermaßen um die Vollständigkeit der Nordschleswigschen Kaffeetafel. Dies traf häufig nur auf die großen Höfe zu, wo kein Mangel an Rohwaren herrschte. Bei den kleinen Tagelöhnern hatte man kein Geld für üppige Kaffeetafeln, und in den Städten war es nicht üblich, sich mit so vielen Kuchen den Magen vollzuschlagen. Auch von Ort zu Ort gibt es Unterschiede in den Kaffeetafeltraditionen. An der Westküste ist man stolz darauf, so viele Kuchen zu backen, dass nach Möglichkeit eine Torte unangerührt bleibt, wenn sich die Gäste durch alles durchprobiert haben. Dann kann die Gastgeberin mit Stolz behaupten, es wären ausreichend Kuchen dagewesen.

Auch heute noch kann man die "vollständige Nordschleswigsche Kaffeetafel" hier und da in unserem Landesteil erleben. Zweifellos wurden auch anderswo im Lande

Kuchen in solchem Umfang aufgetischt, aber in Nordschleswig hat sich diese Tradition am besten erhalten.

Nötigung

Früher gab es viele ungeschriebene Regeln, die bestimmten, was eine "tüchtige Gastgeberin" ausmacht. Sie sollte eine Fülle von Kuchen backen, und insbesondere sollte sie ihre Gäste nötigen. An einem wohlgedeckten Kaffeetisch wurde der Kaffee immer wieder neu eingeschenkt. "Æ kråkop" war die vierte Tasse Kaffee, die "Nötigungstasse". Zu dieser sollte die Gastgeberin ihre Gäste nach Kräften nötigen: "Eine Tasse Kaffee mehr kannst du doch vertragen!" Die siebte und wohl letzte Tasse Kaffee war "Æ gevalt kop". Mit dieser hatten die Gäste bestimmt genug Kaffee bekommen!

Oft waren die Gäste kritisch. Es kam vor, dass man nach einem Fest die Bemerkung hörte: "Das Fest war gut, aber "æ nøien" war schlecht" - die Gastgeberin hatte ihre Gäste nicht oft genug aufgefordert, kräftig zuzulangen.

Kuchenkultur diesseits und jenseits der Grenze

Unsere Kuchenkultur hat in hohem Maße ihre Wurzeln in Norddeutschland. Ist man zum Kaffeetrinken bei unserem Nachbarn südlich der Grenze eingeladen, erlebt man normalerweise, dass die Torte in schöne, gleich große Stücke eingeteilt ist. In Angeln, südwestlich der Grenze, ist die üppige Kaffeetafel auch gebräuchlich. Die Gepflogenheiten ähneln oft den unsrigen: Dort muss man sich auch selbst sein Tortenstück herauschneiden.

Sein eigenes Tortenstück zu bemessen, kann für einen Deutschen eine echte Herausforderung sein, besonders wenn er zu Gast in Angeln ist. Dort nennt man die Aufgabe "die Pastorenprüfung". Wenn dort ein neuer Pastor in sein Amt eingeführt und auf den Höfen zur Kaffeetafel eingeladen war, wunderte es ihn oft, dass er selbst mit Messer und Kuchenheber die Initiative ergreifen sollte. Nicht selten entstand dadurch eine unüberschaubare Situation, die sicherlich einen neuen Pastor zur Verzweiflung treiben konnte.

Auf dem Bufett beim SP-Fest am 22. September 2017 standen viele leckere Kuchen. Ich hoffe, die meisten Besucher haben die "Pastorenprüfung" bestanden.

Birthe Merete Jessen