

Autoren:  
Maja Cvetković  
Josip Lebegner

Der Herausgeber:  
Die Kulturgesellschaft "Oštrc"  
[www.ostrc.hr/rudarska\\_greblica.html](http://www.ostrc.hr/rudarska_greblica.html)  
[greblica@ostrc.hr](mailto:greblica@ostrc.hr)

Unterstützen von:  
Kulturministerium der Republik Kroatien  
Stadt Samobor  
Bäckerei "Nikl"- Rude

# Rudarska greblica

Rude, Juli 2010.

## Der Bergmannskuchen

### Der Bergmannskuchen



#### Der Teig:

- 35 Dg Mehl
- 2 Dl Sahne
- 3 Löffel Öl
- 1 Dl lauer Milch (nach Bedarf hinzufügen bis der Teig weich wird)
- 1 Teelöffel Salz
  - 1 Eigelb
- Teelöffel Germ

#### Die Füllung:

- 1 Quark mittlerer Größe
  - 1 ganzes Ei und übriges Eiweiß
- 5 Dg gemahlener Nüsse (statt Nüsse kann man auch Spinat oder Mangold gebrauchen)
  - ein bißchen Salz

#### Die Vorbereitung:

Nachdem der Teig eine halbe Stunde stehen geblieben ist, soll man ihn zu doppelter Größe der Bratpfanne (60\*40 cm) ausrollen. Dannach, soll man an eine Hälfte des Teigs die Füllung setzen und mit anderer Hälfte alles decken. Die Säume nach oben falten, damit die Füllung nicht ausgeht. Nachdem der Kuchen in der geölten Bratpfanne etwa zwanzig Minuten stehen geblieben ist, soll man ihn in den Ofen stellen. Den Kuchen soll man 20-25 Minuten an der Temperatur von 200°C gebraten.

Der noch heiße Kuchen soll man mit Butter streichen.

### Nützliche Hinweise

- Den Kuchen "Rudarska greblica" füllt man mit dem Quark und mit einer von den Zutaten (Nüsse, Spinat oder Mangold mit ein bißchen Minze, geriebene gelbe Möhre, Brennessel, Blätter von jungen Zwiebel) oder nur mit dem Quark
- Es ist empfehlenswert den durchsiebenen Quark zu benutzen, so dass man den Kuchen nach dem Backen leichter schneiden kann
- Im Falle dass man das Grünzeug oder die gelbe Möhre benutzt, kann man die Gemüse zuerst unter Zugabe vom Öl oder von der heimischen saueren Sahne dünsten
- Der Teig darf weder nicht zu dick sein, noch darf man zu viel Germ zugeben
- Die Säume muss man nach oben falten, damit die Füllung nicht ausgeht.
- Bevor man den Kuchen / "greblica" in die Bratpfanne setzt, soll man die Pfanne mit Öl oder mit dem Schweinfett streichen
- Bevor man den Kuchen in den aufgeheizten Backofen stellt, kann man den Teig von oben mit dem Öl oder mit der Butter streichen, und ein paar Minuten bevor man den Kuchen aus dem Backofen herausholt, kann man den Teig mit der heimischen saueren Sahne streichen.
- Vor dem Backen und während des Backens soll man den Teig mehrmals durchstechen, so dass den Teig nicht schwellt und nicht verbrennt.
- Nach dem Backen, soll man den Teig von oben mit der Margarine oder mit der Butter streichen und ein bißchen den Kuchen stehen lassen.
- "Greblica" ist fertig / gebacken, wenn sie golden-gelber Farbe wird.
- "Greblica" soll man bestens heiß essen, aber man kann auch den kalten Kuchen essen



## Der Bergmannskuchen durch die Geschichte

Seit längerer / langer Zeit, als die Einwohner von Rude ("Rudari" heißt Bergmänner) noch (wirklich) Bergmänner waren, als ihre Frauen im Feld arbeiteten und ihre Kinder auf das Vieh aufpassten, begann die Geschichte von einem salzigen Kuchen, der heute die Schutzmarke jedes Heims in Rude ist. In den frommen Haushalten dieser Zeit, servierte man diesen Kuchen als die Hauptspeise, die den Ärmsten vorhanden war. Den Kuchen nannte man nach dem Holzigen Werkzeug, mit dem man die Asche in dem Backofen schaufelte - "greblica". Die einzige geschriebene Spur über die Vorbereitung des Kuchens, ließ Milan Lang in seinem bedeutendsten Werk "Samobor - Volksleben und Volksgeschichte" (Samobor - narodni život i običaji), wo er den Kuchen als dünnen Kuchem mit Quark und Nüssen erwähnt. Oft das einzige Essen der frommen Bergmänner, ist heute die Spezialität, die nicht nur Rude, sondern auch den Nachbarn von Rude, die Stadt Samobor, stolz macht.

Der Bergmannskuchen ist sogar der Teil des Wiederbelebens der Tradition von Bergwerken in Rude, das beruht auf der Erneuerung der Bergwerken, der Tänze von Rude und allenjeden Kleinigkeiten, die Rude für alle Gutgesinnten, Ausflügler, Touristen... attraktiv machen.



## Der Bergmannskuchen das immaterielle Kulturgut der Republik Kroatien

Ende des 2007 wird die Vorbereitung des Kuchens von dem Kultusministerium der Republik Kroatien zum immateriellen Kulturgut proklamierte. Mit den Ausstellungen und Festivals popularisiert man und promoviert man diesen Kuchen. Man fördert die Vorbereitung des Kuchens in den ursprünglichen und in den anderen Umgebungen. Außerdem bildet man die Experten aus, die die Fertigkeiten und das Wissen über die Vorbereitung des Kuchens durch Seminare und Werkstätten übermittelt werden. Mit dieser Auflistung des Kultusministeriums schützte man selbst die Vorbereitung des Kuchens, die sich nur von der Fähigkeit der Hausfrau / Frau, die den Kuchen macht, unterscheidet, aber die Grundregeln muss man folgen, wenn man den Kuchen "Rudarska greblica" heißt. "Greblica" muss salzig sein, nur mit dem Quark oder mit dem Quark mit den Zutaten (wie z. B. Nüsse, gelbe Möhre, Blätter von jungen Zwiebel, der Brennessel, dem Spinat...) gefüllt sein, der Teig darf nicht zu dick sein und man darf nicht zu viel Germ zufügen.



## Tage des Bergmannskuchens

"Tage des Bergmannskuchens", die schon traditionell seit 1985 am ersten Wochenende im Juli in Rude neben Samobor stattfinden, versammeln die kroatischen und ausländischen folkloristischen Ensembles, und das zahlreiche Publikum.

Die Manifestation, die dem traditionellen (bergbaulichen) Kuchen - "greblica" gewidmet ist, nimmt eine der wichtigsten Positionen im Kalender der Kulturveranstaltungen im Zagreber Verwaltungskreis.

Samstags ist das Programm schon seit Jahre 2006 der Ethnomusik und sonntags völlig der Volksmusik gewidmet.

In den letzten Jahren organisierte man im Rahmen von "Tagen des Bergmannskuchens" die Auswahl für den besten Kuchen. Jedes Jahres gibt es mehr und mehr teilnehmende Einwohnerinnen / Frauen aus Rude und den anliegenden Orten.

*Greblica*

## Werkstatt zur Herstellung von "Rudarska greblica"



In Zusammenarbeit mit dem Kultusministerium der Republik Kroatien, der Grundschule "Rude" und der Bäckerei "Nikl", organisierte die Kulturgesellschaft "Oštrc" Ende von Mai 2009 die erste Werkstatt. Nach dem theoretischen Teil, der in der Grundschule "Rude" stattfand, gingen die Schüler zur Bäckerei, wo sie mit professioneller Hilfe von Bäckern ihren ersten Kuchen gebacken haben, und den sie später nach Hause mitbrachten. Werkstätten organisiert man jedes Jahres.