

# JANUAR

Im Januar ist das Jahr noch jung, deshalb beginnen wir unsere Reise mit gemeinsamen Feiern am Schulgebäude direkt im Herzen Kokens.

Wie begrüßen wir das Neue Jahr im zweiten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts in Koken? Hauptsächlich mit viel Getöse und amüsanten pyrotechnischen Lichtorgien. Am Abend sitzen die Familien oder Nachbarn im warmen Zuhause, aber zu Mitternacht zieht es sie nach draußen, wo praktisch alle unter freiem Himmel zusammenkommen. Wir rufen uns aufgeregt zu, führen immer neue Lichteffekte vor und schicken Wünsche in die Wolken, auf dass wir im neuen Jahr gesund bleiben und auch ein bisschen vom Glück abbekommen. Und in der ersten Woche geben wir uns beim Zusammentreffen die Hand und wiederholen von Angesicht zu Angesicht die guten Wünsche.

In den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts konnte man das Neue Jahr noch auf der Silvesterfeier im Wirtshaus an der Kreuzung begrüßen, das damals der Genossenschaft Jednota gehörte. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde in Koken Neujahr nicht besonders gefeiert, die Kirche verbot bis zum Dreikönigstag jegliche Vergnügungen, so dass nur Glückwünsche zwischen den Nachbarn üblich waren. Und was wurde für den Neujahrstag empfohlen? Kein Geld auszugeben, sonst würden im ganzen Jahr große Ausgaben auf einen zukommen, und zeitig aufzustehen, damit man das ganze Jahr über fleißig wäre. Wie zu Neujahr, so im ganzen Jahr! Vielleicht ist es jetzt einfacher für uns, wenn wir zu Neujahr Linsensuppe kochen, die Geld bringen soll.

Ein weiterer sehr alter Feiertag im Monat ist der 6. Januar – das Fest der Heiligen Drei Könige Epiphania. In Koken verkleideten sich damals vor dem Krieg die Erwachsenen, schrieben mit geweihter Kreide die Buchstaben K+M+B an die Türen und besprengten sie mit geweihtem Dreikönigswasser. Das sollte das Haus vor bösen Geistern und Hexen bewahren. Bei dieser Gelegenheit wurde auch Geld für die Kirche gesammelt. An diesem Tag wurden in der Kirche zur geschnitzten Krippe auch die Figuren der drei Könige hinzustellen. Die jetzt in der

Kirche ausgestellten Figuren stammen aus dem Jahre 1868. Die Erwachsenen zogen noch ein paar Jahre nach dem Krieg durchs Dorf, dann ging diese Tradition ein. Dieser Brauch wurde erst im ersten Jahrzehnt unseres Jahrhunderts wiederbelebt, als vor den Häusern bekannter Nachbarn Kinder zu dritt in weißen Umhängen und Papierkronen auf dem Kopf erschienen, das Lied „Wir drei Könige...“ sangen, Kleingeld für die Einrichtung des Kindergartenklubs „Kohoutek“ und später für Hilfsmittel zur künstlerischen Betätigung der Kinder einsammelten. Die Aufschrift K+M+B soll den Wunsch nach Glück und Gesundheit für das ganze Jahr wachhalten. Manchmal lassen sich die Kinder durch das nasskalte Winterwetter abschrecken, aber vielleicht bleibt dieser hübsche Brauch erhalten.

Die Kinder hatten es früher in Koken im Winter nie leicht. Vor der Eröffnung der ersten Schule im Jahre 1751 mussten sie bis nach Gradlitz zu Fuß gehen, vor dem Krieg gingen die älteren Schüler in der zweiten Stufe in die Bürgerschule Kukus, und nach dem Krieg fuhren sie auch im Winter mit dem Rad nach Königinhof. Zur Grundschule konnten die Kinder in Koken gehen. Sie war zuerst aus Holz gebaut, dann folgte die heutige aus Stein gebaute Schule aus dem Jahre 1856, die bis in die siebziger Jahre des 20. Jahrhunderts ihren Dienst versah.

Fotos:

*Die Schule 1910: Festlich gekleidete Einwohner Kokens auf dem Wege von der Kirche zu Winters Gasthaus an der Kreuzung. Links im Vordergrund steht noch das alte Haus des Bäckers Heina, rechts das Haus des Fleischers Fiedler.*

*Eine Schulklasse aus den 1970er Jahren mit der Lehrerin Frau Marie Puhlovská.*

*Eine Schulklasse aus den Jahren 1929-1930 mit dem Oberlehrer Karl Nedwidek und seinen Schülern.*

*Holzfiguren der Heiligen Drei Könige aus der Weihnachtskrippe in der Kokener Kirche.*

*Drei Könige 2014*

## Linsensuppe:

Die Linsen weichkochen, gut durchrühren, gedünstetes Wurzelgemüse und geriebenen Knoblauch mit Salz hinzugeben, alles kochen lassen, mit einer Einbrenne aus Butter eindicken und mit Majoran, Ingwer, Muskatblüte, Pfeffer und Piment würzen. Die Suppe kann zum Schluss mit Röstbrotwürfeln aufgetragen werden.

## Eisbein gebraten auf Wildart:

2 Eisbeine, 5 Pfefferkörner, 4 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 1 große Zwiebel, 50 g Speck, 1 EL Mehl, 20 ml Rotwein, 1 EL Schmalz, Salz und 1 Prise Thymian.

Das gewaschene und teilweise ausgelöste Eisbein salzen, in die Pfanne legen, das gesamte Wildgewürz, den in Würfel geschnittenen Speck, die Zwiebel und den Schmalz dazugeben, mit Rotwein und etwas Wasser übergießen und in die Röhre geben. Braten, bis es weich ist, dabei ab und zu übergießen. Den Bratensatz mit Fett lösen, mit Mehl bestäuben, mit Wasser übergießen und 30 min köcheln lassen. Die Knochen aus dem Eisbein entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße übergießen. Mit Knödeln, Kraut oder Spinat servieren.

## Weicher Honigkuchen:

300 g Zucker, 30 ml starker schwarzer Kaffee, 5 Eigelb, 300 g Staubzucker, 50 g Butter, 3 EL Honig, gemahlener Zimt, zerstoßene Nelken, Anis, 500 g halbgrobes Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 100 g gehackte Mandeln, 4 Eiweiß.

Den Zucker unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, mit starkem schwarzem Kaffee ablöschen und aufkochen lassen, die Eigelb mit Zucker und Butter vermengen, den warmen Honig, den gemahlene Zimt, Nelken und Anis hinzugeben und alles verrühren, nach und nach das Mehl, das aufgekochte Karamell, Backpulver und die gehackten Mandeln hinzugeben und zum Schluss festen Eischnee unterziehen. Den Teig auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech ausrollen und bei mäßiger Hitze in der Röhre fertig backen.

# FEBRUAR

Wo sonst sollte man in der Faschingszeit Halt machen als vor einem Gasthaus mit einem ordentlichen Saal. Heute verfällt das Gebäude vor unseren Augen, und doch ist seine Lage an der Kreuzung für Zusammentreffen und Feiern geradezu prädestiniert.

Der Februar ist schon seit uralten Zeiten der Fastnachtsmonat. Unsere Dörfer Koken, Kladers, Wihnan und Bielaun wurden irgendwann zwischen dem 12. und 14. Jahrhundert gegründet, und in dieser Zeit wurde in den böhmischen Ländern Fastnacht bereits nachweislich gefeiert. Die Faschingszeit begann bereits im Januar nach dem Dreikönigsfest und endete am Aschermittwoch vor Ostern. Jedes Jahr fällt Fastnacht auf ein anderes Datum. In der Zeit vor und nach dem Krieg war das in Koken eine Zeit von Vergnügungen und Tänzen. Und gefeiert wurde immer in denselben Sälen: An der Kreuzung nach Gradlitz war es das Gasthaus Winter (später „Zu den Fässchen“), in Koken Schuberts Gasthaus und in Wihnan Hofmanns Gasthaus neben der Kapelle.

Wir wissen, dass 1929 ein Faschingsball vom Verschönungsverein ausgerichtet wurde, der sich auch um die Kirche in Koken bemühte. In dieser Zeit gehörten dem Verein 250 Mitglieder an. Da muss es auf dem Ball ganz schön eng zugegangen sein. Koken hatte damals auch eine eigene Kapelle. Während des 2. Weltkrieges waren Belustigungen verboten. Nach dem Krieg musste man schon Musikanten aus der Nachbarschaft einladen, aber Bälle wurden wieder ausgerichtet. So fand 1979 in der Faschingszeit am 24. Februar im Gasthaus an der Kreuzung ein Feuerwehrball statt, zu dem 140 Leute kamen. Am Sonntag richteten im noch warmen Saal die Mitglieder des Tschechischen Frauenverbandes einen Kinderkarneval für 52 Kinder aus. Der Begriff Karneval bedeutet nichts anderes als Fastnachtsvergnügen (von *carne*, das im Italienischen *Fleisch* bedeutet).

Traditionelle Fastnachtsumzüge gab es in Koken noch 1946 und 1947. Der Maskenzug bewegte sich von oben nach unten durchs Dorf, die Masken drangen immer in die Küche ein, es wurde gespielt, gesungen und getanzt,

und die Hausfrauen brachten etwas zur Bewirtung. Am Fastnachtsdienstag wurden traditionell Krapfen gebacken, und zum abendlichen Tanz hatten Kinder keinen Zutritt, wohl damit die Erwachsenen ordentlich über die Stränge schlagen konnten. Am Aschermittwoch war die ausgelassene Zeit vorbei, und bis Ostern schloss sich die 40tägige Fastenzeit an.

In den Folgejahren hörten die Umzüge auf, aber 2006 wurde die Tradition wiedererweckt, als eine Musikkapelle zum Fasching aufspielte. Seit dieser Zeit gibt es wieder einen Umzug ausgehend von der Kapelle in Kladers und einen anderen vom Oberdorf in Koken aus, beide begleitet von Musikanten und Masken in Gestalt eines Hahns oder einer Henne. Beide Umzüge treffen sich nach dem fröhlichen Gang mit Bewirtung an den Hauseingängen, Gesang und Tanz vor dem Gebäude des Gemeindeamtes. Die besten Masken werden ausgezeichnet, und das fröhliche Treiben mit Tanz beginnt im Zelt vor dem Gemeindeamt. Gegen den Hunger gibt es Gulasch und Leberwurst.

Fotos:

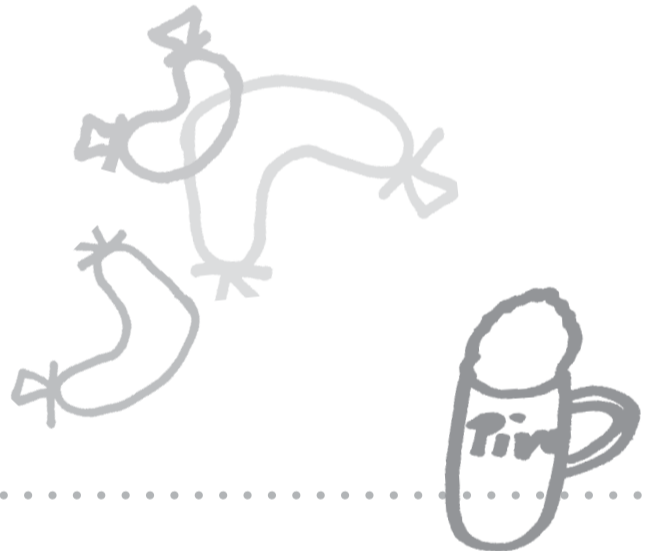
*Das Gasthaus an der Kreuzung im Jahre 2014*

*Das Gasthaus an der Kreuzung in den 1980er Jahren*

*Kinderkarneval im Februar 1987*

*Fastnachtsumzug aus Kladers im Jahre 2013*

*Traditionelle Kuhmaske für zwei im Jahre 2007*



## Wurstsuppe

1 große Zwiebel, Fett, 1,5 l Wurstbrühe, 3 Knoblauchzehen, Salz, 200 g Wurstmasse, Majoran

Die fein gehackte Zwiebel im Fett anrösten, mit Wurstbrühe übergießen, den in Salz zerdrückten Knoblauch und die Wurstmasse hinzugeben. Alles vermengen und 20 – 30 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Majoran würzen und salzen. Mit Brot servieren.

## Fastnachtspfanne

½ kg Schweinebauch, 4 Würstchen, ½ kg geräucherter Schweinenacken oder anderes Rauchfleisch, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Bauchscheiben salzen, pfeffern, in die Pfanne einlegen, mit einem Teil der Fleischbrühe übergießen und in der Röhre 20 Minuten braten lassen. Während des Bratens einmal umdrehen. Die Würstchen und die Rauchfleischscheiben zum Bauch dazugeben, die restliche Fleischbrühe darübergießen und braten, bis das Fleisch weich ist. Für eine Portion rechnet man eine Bauchscheibe, eine Nackenscheibe und ein Würstchen. Mit Schmorkraut und Kartoffeln servieren.

## Fastnachtsrose

200 g Mehl, 20 g Butter, 3 – 5 Eigelb, 1 EL Rum, 1 Prise Salz.

Auf ein Nudelbrett Mehl streuen, Butter darauf verteilen, Salz, Eigelb und Rum hinzugeben und den Teig so fest ausarbeiten, dass er nicht mehr mit Mehl bestäubt werden muss. Diesen Teig dünn ausrollen und daraus jeweils drei Ringe unterschiedlicher Größe ausstechen. Jeden Ring an mehreren Stellen des Umfangs einschneiden. Mit Eiweiß immer drei verschiedene Ringe, den kleinsten obenauf, zusammenkleben. In zerlassendem Fett mit den kleinen Ringen nach unten backen, dann umdrehen, wenn sie rot werden. Auf einem Serviettentuch abtropfen lassen. Anschließend zuckern und in die Mitte zur Dekoration ein Kompottstück stecken.



# MÄRZ

Im März kommt die Zeit, das Dorf nach dem Winter zu inspizieren, zum Josefsfest mit Musik durchs Dorf zu ziehen, die gedachte Dorfgrenze anhand der Flurkreuze abzugehen und, wenn Ostern auf den März fällt, sich zum Osterrundgang aufzumachen. In den 1970er Jahren flochten die Kokener Jungen eine riesige, über zwei Meter lange Osterrute, mit der sie jedes Jahr durch das Dorf zogen. Die Mädchen banden bunte Schleifen daran, und auch BHs flatterten lustig an ihnen herum. Am Ostergang beteiligen sich in Koken auch kleine Mädchen, denen die Entscheidung schwerfällt, wenn sie sich schon groß fühlen und deshalb zu Hause bleiben und die umziehenden Burschen begrüßen sollten. In den letzten Jahren werden die Kinder oft vom Vater im Auto zur Familie und zu Bekannten gefahren, wobei es so viele Süßigkeiten gibt, dass sie gar nicht alle aufgegessen werden können.

Der Frühlingsumgang im Dorf ist immer ein angenehmes Erlebnis, deshalb machen sich seit dem Jahre 2009 die Mitglieder des Bürgervereins OSK mit anderen Bewohnern zu einem Spaziergang auf, wobei sie die noch stehenden Flurkreuze und Bildstöcke rings ums Dorf und die Stellen, wo sie früher standen und jetzt dort fehlen, besichtigen. So ist es gelungen, das Interesse an diesen Objekten wiederzuerwecken und das Zelfel-Kreuz, das Friedhofskreuz und den Bildstock unter der Linde wieder instand zu setzen. Und auch die Dorfnachbarn haben ein Kreuz an der Katastergrenze am Wirtshaus Bielaun hergerichtet. Wenn auch die noch fehlenden Kreuze wieder an ihren angestammten Ort zurückgeführt werden können, wird Koken über einen einmaligen Wanderweg verfügen, auf den die Bewohner stolz sein können. Auf dem Gelände des Dorfes haben wir ganze zwanzig dieser Kreuze.

Bis in die 90er Jahre wurde im Dorf am 19. März das Josefsfest begangen. Entweder zog die Musikkapelle von oben nach unten zu Fuß durch Koken oder sie fuhr auf einem Wagen. Sie spielte überall da auf, wo ein Josef wohnte, und die Familie bewirtete sie dann meistens. Die Musikanten zogen so bis zum Gasthaus an der Kreuzung, wo sie dann am Abend zum Tanz aufspielten. Manchmal war das eine Kapelle aus Brösel mit Herrn Tuček, ein anderes Mal spielte beim Umzug Herr Šulc, und manchmal fuhren sie ihn mit der Harmonika auch auf einem Schubkarren. Die Umzüge verschwanden später, übriggeblieben ist nur das abendliche „Pepík-Vergnügen“.

Fotos:

*Das erneuerte Zelfel-Kreuz (Celba-Kreuz) im Jahre 2015*

*Marie Puhlovská am Fuhrmannskreuz im Jahre 1959*

*Marie Voltrová am Fuhrmannskreuz im Jahre 1958*

*Radek Tyrner mit Harmonika im Jahre 1990*

*Pferdewagen während des Umackerns der Feldraine im Jahre 1951*

*Suche nach den Resten des Richter-Kreuzes im Jahre 2009 und ein Modell des Richter-Kreuzes mit der Jahreszahl 1766*



## Pilzsuppe mit Graupen

100 g frische oder getrocknete Pilze, 1 Zwiebel, 30 g Fett, 1 EL fein gehackte frische Petersilie, 30 g Mehl, Salz, 4 EL Graupen, 1 l klare Knochenbrühe, 2 Kartoffeln, 25 ml saure Sahne.

Die frischen Pilze säubern und schneiden, getrocknete Pilze vorher in kaltem Wasser einweichen. Die fein gehackte Zwiebel in heißem Fett anschwitzen, die frische Petersilie hinzugeben, umrühren, mit Mehl bestäuben und braten. Dann salzen, die durchgespülten Graupen dazugeben, mit der klaren Knochenbrühe übergießen und 15 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die gesäuberten, in Würfelchen geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und fertig kochen. Die fertige Suppe mit saurer Sahne abschmecken.

## Gefüllte Hammelbrust

Für zwei Bruststücke vom Hammel rechnet man zwei kleine geriebene, in Milch eingeweichte und danach ausgedrückte Semmeln, 70 g Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas Salz, ein wenig grüne Petersilie, Muskatnuss oder Muskatblüte. Die Bruststücke damit füllen, zunähen und ca. 1 Stunde mit einem größeren Stück Butter in der Röhre braten lassen. Während des Bratens mit dem ausgetretenen Fleischsaft begießen.

## Großmutter's Osterkuchen (Kolatsche)

350 g griffiges Mehl, 250 g feines Mehl, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, ¼ l Milche oder Sahne, 50 g Hefe, 15 Stück Würfelzucker, 2 Gläschen Schmalz, eine Prise Salz und etwas Muskatnuss.

Quarkfüllung: 250 g Quark, 30 g Butter, 1 Ei, 50 g Vanillezucker, 2 EL Milch, eine Handvoll Rosinen, etwas Muskatnuss. Die Butter mit dem Eigelb verrühren, die übrigen Zutaten und zum Schluss den Eischnee hinzufügen.

Bröselteig: 130 g Fett, 130 g Zucker mit Vanillezucker, 200 g griffiges Mehl.

Aus dem Zucker, der lauwarmen Milch und Hefe ein Hefestück machen. In der Zwischenzeit Ei, Mehl und Schmalz verrühren und mit dem aufgegangenen Hefestück einen Teig kneten. Im Warmen aufgehen lassen. Aus dem Teig kann man Plätzchen, Kolatschen, Rollen oder klassische Buchteln machen. Am wenigsten aufwändig sind aber Kolatschen. Aus dem Teig einzelne Rundlinge herstellen, mit einem Glas plattdrücken und zu Kolatschen formen. Diese auf ein gefettetes Blech legen und die Rundung anpassen. Die Ränder der Kolatschen mit geschlagenem Ei oder Eischnee bestreichen, in die Mitte eine Quarkfüllung oder Pflaumenmus geben. Die Brösel darüber streuen und in der vorgeheizten Röhre backen.



# APRIL

Im April können wir das ganze Dorf vom Kasperhügel, der an der Straße nach Gradlitz in Richtung Kladern ansteigt, überblicken. Früher wurden nämlich hier am letzten Tag im April „Hexen“ verbrannt. Wie der Hügel vor dem Krieg hieß, wissen wir nicht. Der Name Kasperhügel (Kašparek) wurde erst danach übernommen, da es dort Kaspers Feld gab. So fahren wir jetzt vom Kasperhügel hinunter nach Kasperberg, wie die Einsicht in der Kurve oberhalb von Gradlitz schon seit 300 Jahren heißt. Wir kommen dabei durch einen Wald mit dem Namen „Christusdunkel“, wo es von jeher nicht ganz geheuer war. Dort wehte ein kräftiger Wind, der den Burschen den Hut vom Kopf riss, es knarrte und ächzte und Bäume fielen um. In den 1990er Jahren zog sogar ein Tornado seine Bahn durch diesen Wald und hinterließ eine Schneise mit gebrochenen Bäumen.

Wie lief die „Hexenverbrennung“ früher ab? Die Feuer wurden auf dem Hügel entzündet, damit die Flammen weit im Land zu sehen waren. Um das große Feuer scharte sich hauptsächlich die Jugend. Nach dem Krieg begann am Abend ein Lampionumzug von der Schule zum Kasperhügel. Die Mädchen sammelten das ganze Jahr über alte Besen aus Birkenreisig, mit denen die Ställe ausgekehrt wurden, und tauchten sie noch in Pech, damit sie gut brannten. Wenn die Besen Feuer gefangen hatten und die Burschen sie in der Dunkelheit über den Köpfen schwenkten, muss das ein eindrucksvolles Lichtspektakel gewesen sein. Zum Schluss wurden die brennenden Besen vom Hügel in Richtung des heutigen Sportplatzes geworfen, wo dann das Feiern weiterging. Zum Glück werden keine Reifen mehr verbrannt, und heute wird unter den Augen der Dorffirewehr auf dem Platz und in Reichweite eines Bierausschanks ein ordentlicher Haufen getrockneter Äste entzündet. Darauf wird auch eine Hexenfigur verbrannt, die nach dem Aufstellen des Maibaums in einem Umzug vom Gemeindeamt geholt wurde.

Oft fällt das Osterfest auf den April. Ein Bild davon, wie es vor neunzig Jahren aussah, gab uns die ehemalige Kokerin Maria Jansky mit ihren Erinnerungen, die im März 2015 im Alter von 95 Jahren verstorben ist: „Schmeckoster“ war bei uns war eine aus 6 Weidenzweigen geflochtene Rute, die ganz schön weh tun konnte. Ostern fing

eigentlich schon am Gründonnerstag an. Da schweigen ja die Glocken, deshalb gingen an dem Tag die Ministranten mit den Ratschen von Haus zu Haus. Sie bekamen entweder richtige Eier oder Geld. Die Eier haben sie dann verkauft. Karfreitag war ja bei uns kein Feiertag, man musste auf alle Fälle in die Kirche. Dort war hinten am Tor das Heilige Grab. Samstag war dann die Auferstehung, wo das ganze Dorf beteiligt war. Für uns Kinder war der Ostermontag wichtig. Da gingen die Buben von Haus zu Haus mit „Schmeckuster, Schmeckuster ema Orsch, wenn de kej Ej host, do sorsch“ oder mit anderen Sprüchlein. (In freier Übersetzung aus dem Riesengebirgsdialekt: „Schmeckoster, Schmeckoster auf den Arsch, wenn du kein Ei hast, dann sag’s“.)

Wir Mädchen mussten zu Hause bleiben. Die Jungen kamen dann mit der „Ausbeute“ heim. Bei Nachbarn und guten Bekannten gab es außer Eiern noch Süßigkeiten und bei den anderen 20 oder auch 50 Heller. Wir haben dann zusammen das Geld gezählt und geteilt. Von den Vorkriegsbräuchen ist noch interessant, dass am Ostermorgen die Mädchen zum Waschen zum Bach gingen, um später einen guten Mann zu bekommen. Und am Dienstag konnten sich dann die Mädchen ihrerseits für das Schmeckoster revanchieren. Gleich in Harcov (Haaz) und Brzice (Brösel) begann bereits das tschechische Sprachgebiet, wo eine Woche vor Ostern dort die Mädchen mit einem geschmückten Zweig auf Tour gingen. Nach dem Krieg kam dieser Brauch etwa für zwei Jahre auch nach Koken. Am Ostermontag zogen die Burschen und Mädchen umher, und Sprüche gab es gleich mehrere, da die neuen Bewohner aus unterschiedlichen Gegenden kamen.

Fotos:

*Pflanzung einer Linde auf dem Kasperhügel zum 350. Geburtstag von Graf F. A. Sporck im Jahre 2012*

*Frauen aus Kohoutov im Jahre 1952*

*Jungen aus Kohoutov im Jahre 1952*

*Männer aus Kohoutov zu Ostern in den 1970er Jahren*

*Hexenfeuer auf dem Sportplatz im Jahre 2010*



## Frühlings-Kräutersuppe

Eine Handvoll junge Brennnesseln, einige Zweige Schafgarbe, eine Handvoll grüne Petersilie, einige Veilchenblätter, eine Handvoll Gundermann (Gundelrebe), Gänseblümchen, 2 Eigelb, 50 g Butter, 2 EL Mehl, Salz, Wasser, 1/8 l Sahne, eine Prise Muskatblüte und eine Semmel.

Die gesäuberten Kräuter fein hacken und mit der halben Butter dünsten, mit Wasser übergießen und zum Kochen bringen. Mit der restlichen Butter und dem Mehl eine goldgelbe Einbrenne herstellen, damit die Suppe andicken, 20 Minuten kochen lassen und mit Muskatblüte und Salz würzen, mit Sahne und Eigelb verfeinern. Mit gerösteten Semmelwürfeln ergänzen.

## Gebratenes Huhn mit Füllung

1 Huhn, Salz, 50 g Fett. Füllung: 40 g Butter,

1 Ei, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 Brötchen, 100 ml Milch, 1 Zwiebel, grüne Petersilie.

Füllung: die Butter mit dem Eigelb vermengen, salzen und mit gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Die in Milch eingeweichten Brötchen, die fein gehackte Zwiebel und die fein gehackte Petersilie hinzugeben und vermengen.

Das Huhn säubern, waschen, salzen, mit der Füllung versehen, mit einem dicken Faden zunähen oder mit Rouladennadeln zustecken, in die gefettete Pfanne geben, begießen und in der vorgeheizten Röhre rotbraun backen.

## Grießbrei mit Honig und Pfefferkuchen

1 l Milch, eine Prise Salz, 130 g Kindergrieß, 30 g Butter, 30 g Zucker, Honig, Reibpfefferkuchen.

In die kochende und leicht gesalzene Milch unter ständigem Rühren den Grieß langsam einschütten. Auf mäßiger Flamme bis zum Dickwerden kochen. Vor dem Ende Butter und Zucker dazugeben. Den gekochten Grießbrei in Teller füllen, mit Honig beträufeln und mit geriebenem Pfefferkuchen bestreuen.



# MAI

Den Mai erkennt man in Koken schon seit langem an dem vor dem Gemeindeamt aufgestellten Maibaum. Früher standen hier auch das Spritzenhaus und eine Linde, und hier steht auch traditionell der hohe Gemeinde-Maibaum mit einer jungen Birke auf der Spitze. Heutzutage gibt es nur diesen einen Maibaum im Dorf, doch früher wurde auch an den Häusern mit ledigen Mädchen ein Maibaum aufgestellt. Vor dem Kriege wurde er die Nacht über in einen Misthaufen gesteckt. Der Brauch erhielt sich auch später noch, nur dass die mit Bändern geschmückten Birkenzweige den Mädchen an den Zaun gebunden wurden. Einige Familien stellten auch zum eigenen Vergnügen ihren Maibaum am Haus auf. Den ganzen Mai über mussten die Maibäume bewacht werden. Das Abrüsten des Maibaums am letzten Maitag wie auch das Aufstellen wurde mit einem Tanzvergnügen im Wirtshaus „Zu den Fässchen“ an der Kreuzung ordentlich gefeiert. Später kamen auch Maibäume mit einer Fichtenspitze auf.

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts ist der Mai als „Marienmonat“ bekannt. Marienfiguren und -bilder in der Kirche und Marienbildchen an Wegekreuzen wurden in Koken in diesem Monat mit Blumen geschmückt, und in der Kirche und den Kapellen fanden Maiandachten statt. Nach dem Krieg gab es diese Feiern noch drei Jahre lang. In der Kirche unter der Kanzel wurden Sprüche an die Jungfrau Maria abgelegt und Vasen mit Blumen aufgestellt. Später wurden die Andachten durch Maikundgebungen zum Tag der Arbeit mit Wink-Elementen und herausgehängten Fahnen abgelöst. Zu den Maidemonstrationen fuhr man gemeinsam nach Dvůr Králové (Königinhof). Anfang des 21. Jh. wurde die Tradition der Maimessen wieder aufgenommen, und nach vielen Jahren gab es wieder Andachten in der romantischen Dreifaltigkeits-Kapelle auf dem Anger in Kladern oder in der Annen-Kapelle in Wihnan.

Seit den 90er Jahren des 20. Jh. begann man in Koken anstelle des vorrevolutionären Internationalen Frauentages

wieder den in der ganzen Welt beliebten Muttertag am zweiten Maiwochenende zu feiern. Die Feiern fanden erst noch im Saal des Gasthauses an der Kreuzung statt, wo genug Raum zum gemeinsamen Tanz vorhanden war. Nach der Privatisierung und dem Verkauf des Gasthauses verlagerten sich die Feiern in das Gemeindeamt mit Tanz in der nebenan befindlichen Sporthalle. Es wurde zu einem schönen Brauch, dass der Bürgermeister alle anwesenden Mütter auf das Parkett führt. Die weiblichen Mitglieder des Tschechischen Roten Kreuzes sorgen mit flinken Händen für den Imbiss. Die Kinder des Ortes lernen das ganze Frühjahr bei ihren Treffen in der Bibliothek Gedichte, Lieder, Tänze und Spielszenen und fertigen Geschenke für die Mamas und Omas an. Die Muttertagsfeier ist eine Gelegenheit, um einmal im Jahr auch den Omas zu begegnen, die sonst das Jahr über draußen nicht zu sehen sind und die wiederum sehen können, wie groß inzwischen die Kinder geworden sind.

In Koken trafen sich die Bewohner auch zu sportlichen Veranstaltungen. An traditionellen Feiertagen oder Jahrestagen fanden oft Wettkämpfe und Turniere statt. Augenzeugen erinnern sich so an den Familien-Staffellauf, an das „Fußballmatch-Gaudi“ in den Jahren 1966 - 1976, bei dem die Frauen laufen und die Männer als Gegner nur gehen durften, an die Fußballspiele zwischen Ledigen und Verheirateten, an die Weihnachts-Tischtennis-Turniere oder die Silvester-Skiläufe.

Fotos:

*Gemeindeamt und Spritzenhaus Mitte des 20. Jh.*

*Kokner Kinder mit Winkelementen – 1950er Jahre*

*Muttertag im Gemeindeamt 2013*

*Muttertag im Saal des Gasthauses 1995*

*Muttertagstreffen zu Beginn des 21. Jh.*

## Saure Kartoffelsuppe mit Nudeln

250 g Kartoffeln, 1 ¼ l Wasser, Salz, Lorbeerblatt, 40 g geräucherter Speck, 30 g Mehl, 500 ml Sauermilch, 200 g gekochte breite Nudeln, Dill.

Die gesäuberten Kartoffeln in Stücke schneiden und in kochendes Wasser geben. Salzen, das Lorbeerblatt hinzugeben und kochen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen, Mehl unterrühren und anrösten. Dann etwas Wasser zugeben, aufkochen, zur Suppe hinzugeben und eine Weile alles kochen lassen. Die Sauermilch hinzugießen, zum Kochen bringen und abstellen. Zum Schluss die gekochten Bandnudeln in die Suppe geben und mit fein gehacktem frischen Dill abschmecken.

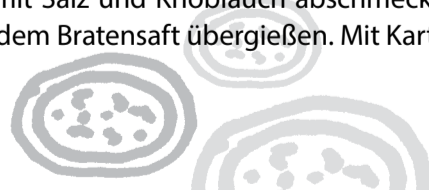
## Räuberbraten vom Schwein

600 g Schweineschulter ohne Knochen, 50 g Speck, 100 g geräucherte Paprika-Würstchen, 2 große Zwiebeln, 3 EL Fett, 3 EL Mehl, 3 EL Semmelbrösel, 2 Eier, gemahlener Pfeffer, Kümmel, Salz, 1 TL gemahlener Paprika, 3 Knoblauchzehen.

Das Schweinefleisch in eine große Scheibe aufschneiden, klopfen und salzen. Für die Füllung: eine halbe, in Würfeln geschnittene Zwiebel mit etwas Fett zusammen mit den Wurst- und Schinkenwürfeln anrösten, mit etwas Wasser übergießen und die Semmelbrösel hinzugeben, andünsten lassen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Abkühlen lassen und dann die Eier hinzugeben, gut durchrühren, die Fleischscheibe bestreichen, einrollen und mit einem Faden umbinden, in die Pfanne legen, etwas Fett hinzugeben und in der Röhre braten. In der Zwischenzeit den Fond vorbereiten: die fein gehackte Zwiebel im restlichen Fett goldbraun anrösten, Paprika hinzugeben und mit Wasser begießen. Mit diesem Fond den Braten übergießen. Das Fleisch unter ständigem Übergießen braten, bis es weich ist. Den fertigen Braten herausnehmen, den Bratensud auf den Herd stellen und mit in etwas lauwarmem Wasser aufgelöstem Mehl andicken und mindestens eine halbe Stunde unter Hinzugabe von gemahlenem Kümmel köcheln lassen, mit Salz und Knoblauch abschmecken, den Faden vom Fleisch entfernen und in Scheiben schneiden und mit dem Bratensaft übergießen. Mit Kartoffelpüree und Äpfeln oder Kartoffelnocken auftragen.

## Große böhmische Kolatschen

100 g Butter, 2 Eigelb, etwas abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz gut verrühren, ½ kg Mehl hinzugeben, in 1/3 l Milch die Hefe auflösen, den Teig unterrühren und gehen lassen, den aufgegangenen Teig auf ein Brett geben, nach Belieben in Stücke schneiden und gehen lassen. Ein Blech mit gefettetem Papier belegen, die Teigstücke darauf legen, die Mitte jeweils eindrücken, um Quark oder Mohn einzufüllen, die Ränder mit Ei bestreichen, darüber Mandeln und Rosinen streuen. Die Kolatschen noch weiter aufgehen lassen und schnell backen.



# JUNI

Im Juni laden wir an die geheimnisvollsten Orte in Kladern ein. Allerdings erinnert an seine berühmte Vergangenheit nur ein Steinbrunnen mit Heilwasser, der im Wald unter uralten Buchen verborgen ist. Sollte man glauben, dass Anfang des 20. Jh. an Sonn- und Feiertagen Hunderte von Leuten hierher zu diesem bekannten Brunnen kamen, um Heilung für ihre Augen, Gelenke und andere Krankheiten zu suchen? In der Gegend ging das Gerücht um, dass ein blindes Mädchen, nachdem sie ihre Augen mit dem Wasser gewaschen hatte, wieder sehend geworden sei. Den Steinbrunnen mit dem Datum 13. 8. 1884 ließ der Wobsa-Müller Josef Kudernatsch errichten („Wobsa“ nannte sich der dortige Teil Kladerns). Die alten Kladner schätzten ihr „Brennla“ als Heilquelle sehr, und bald zog es auch Leute von weither an. Mit den Pilgern kamen auch Lädchen für den Verkauf von Pilgerartikeln her, und es wurden Kreuzwegbilder aus Holz aufgestellt, an denen die Wallfahrer beten konnten. Über dem Brunnen hing zwischen zwei Buchen erst eine Glocke und 1904 wurde hier dann eine kleine Kapelle aus Holz errichtet. Und in der nahen Mühle wurde ein Wirtshaus eröffnet. Es hatte eine verglaste Veranda, in der ein Orchestrion spielte. Augenzeugen erinnern sich, wie das in der ersten Hälfte des 20. Jh. im Wirtshaus aussah: *„Am Sonntag nach Pfingsten, aber auch an normalen Sonntagen wandelten ganze Familien aus den umliegenden Ortschaften anlässlich der ‚Kloudner Fohrt‘ zur niedersten Mühle. Die Dorfmusik spielte auf, man konnte kegeln, es gab Kuttelsuppe, die Männer tranken ‚lichtes‘ Bier, die Frauen genossen Leckereien vom Müllersohn und Zuckerbäcker Franz Kudernatsch und so manches Glas sprudelnden Ziders, und den Kindern schmeckte die Mirelli-Limonade.“*

Auch der „Verschönerungsverein“, in dem die Bewohner Koken und Kladerns vereint waren, veranstaltete hier Mitte Juni 1929 seine „Blütentage“, also so etwas zwischen Gartenfest und Wallfahrt. An der Buche über dem Brunnen hing noch nach dem Krieg ein Bild des hlg. Jakob, deshalb hieß er wohl auch Jakobsbrunnen. Die Mühle war auch Spielort für das Theaterstück „Maryša“, das hier von Laiendarstellern im Sommer 1953 vor Zuschauern aus dem ganzen Dorf aufgeführt wurde. Die Mühle ist in den 1960er Jahren ebenso wie die Kapelle und der Kreuzweg völlig verschwunden. Aber das Wasser im Brunnen ist nie versiegt und hat seine Heilkraft bis heute bewahrt. Von der wundersamen Heilung des blinden Mädchens hat man noch in den 50er Jahren des 20. Jh. beim Federnschleifen erzählt. Man findet den Ort beim ausgetrock-

neten Mühlteich, der bald wieder hergerichtet wird und nach dem früheren Müller Kudernatsch benannt ist.

Auf den Juni fielen auch die beweglichen Pfingstfeiertage, an denen Lindenzweige geweiht und damit die Häuser geschmückt wurden. Am zweiten Donnerstag nach Pfingsten, zu Fronleichnam, wurden dann Thymiankränze gewunden und geweiht. Sie wurden dann an den Flurkreuzen aufgehängt, damit es eine gute Ernte gebe. Eine vom Pfarrer angeführte Prozession zog dann rund um die Felder und machte an den geschmückten Kreuzen mit Gesang und Gebeten Halt. Manchmal spielte sich Fronleichnam auch an der Waldkapelle Kladern an, wo kleine Mädchen in weißen Kleidern aus Körbchen Blütenblätter, oft von Pfingstrosen, dem Pfarrer auf den Weg streuten. Man musste schöne Weidenkörbchen haben, denn sie wurden von den Müttern gefertigt, die auch andere feine Korbwaren wie Kinderwagen und Wäschekörbe hergestellt haben. Die Fronleichnamstradition wurde noch drei Jahre nach dem Krieg aufrechterhalten, als es noch Religionsunterricht in der Schule gab, die Kinder in die Kirche zum Singen gingen und die Jungen bei den Zeremonien als Ministranten halfen. Später wurde dann zu Fronleichnam nur noch der Weg von der Pfarre zur Kirche mit Blumen bestreut. Auf ihm schritt dann der Pfarrer, über ihm hielten Helfen den Himmelsbaldachin und die Mädchen trugen die Jungfrau Maria auf ihren Schultern. Ein Abbrennen von Johannisfeuern in Koken haben die Augenzeugen nicht mehr erlebt, wohl aber das Sammeln von Heilkräutern.

Die heutigen Kinder feiern den Kindertag rund um den 1. Juni, der vom Tschechischen Roten Kreuz und der Feuerwehr ausgerichtet wird. Es gibt zahlreiche Wettbewerbe, traditionell ist das Sackhüpfen oder das Wettessen eines großen Kuchens. An heißen Tagen vergnügen sich die Kinder unter dem Wasserstrahl der Feuerspritze.

Fotos:

*Wohnhaus in Koken, aufgenommen 2004*

*Die niederste Mühle in Kladern in der 1. Hälfte des 20. Jh.*

*Fotos von der „Maryša“-Aufführung im Hof der niedersten Mühle in Kladern im Jahre 1953. Es spielen die Laien um Tiba Zálábí mit vielen Kokner Darstellern*

*Kindertag in den 1970er Jahren*

## Ochsenschwanzbrühe

750 g Ochsenschwanz, 1 ½ l Wasser, 1 große Möhre, 1 Selleriekopf mit Laub, 2 Zwiebeln, 5 Pimentkörner, 5 Körner schwarzer Pfeffer, 1 Zweig Liebstöckel, 1 EL Rotwein, Suppengewürz, Salz, eine Handvoll gehackte grüne Petersilie

Den Ochsenschwanz in mehrere kleinere Stücke teilen, in heißem Wasser brühen und in einem größeren Topf mit kaltem Wasser übergießen, Gewürze, Salz und das gesäuberte Gemüse mit einer ungeschälten Zwiebel hinzugeben. Langsam mindestens zwei Stunden köcheln (das Fleisch muss sich vom Knochen lösen lassen). Das Gemüse mit dem Fleisch herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und in die durchgeseigte Brühe einlegen. Die Brühe mit Salz, Suppengewürz und Wein abschmecken. Eine Handvoll gehackte Petersilie hinzugeben. Die Brühe kann mit Nudeln oder anderen Einlagen ergänzt werden.

## Altböhmisches Brathuhn mit Kraut

1 Huhn 1 ½ kg, 100 g Speck, Zwiebel, 1 EL Fett, 1 EL Mehl, 2 Knoblauchzehen, eine Prise Ingwerpulver, ein Prise gemahlener Pfeffer, Kümmel, Majoran, Salz, 500 g Sauerkraut

Das abgespülte Huhn portionieren, mit Ingwer, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen und mit in Salz ausgedrücktem Knoblauch einreiben. In eine gefettete Pfanne legen, mit der geschnittenen Zwiebel und Speckwürfeln bestreuen. Etwas Wasser darüber geben, mit Mehl bestäuben und in der vorgeheizten Röhre braten. Das fertige Huhn mit Sauerkraut belegen, die Pfanne mit dem gesamten Inhalt aber noch in der Röhre dünsten lassen. Die einzelnen Portionen des Huhns mit dem gemeinsam gedünsteten Kraut, gebackenen Kartoffelknöckchen oder Kartoffelknödeln auftragen.

## Neunkräutertee

Blüten von Beifuß, Farnkraut, Johanniskraut, Thymian, Kamille, Pfefferminze, Königskerze und Dost (Oregano).



# JULI

Im Ferienmonat Juli ist es an der Zeit, nach nebenan zu schauen, so vielleicht zur Annenkapelle nach Wihnan. Heute treffen sich hier ab und zu die Gläubigen aus ganz Koken zur Sonntagsmesse. Die Kirche ist für sie schon zu groß. Wihnan – vor dem Krieg eine selbstständige Gemeinde, war nach Koken eingepfarrt worden, und die hiesige Kapelle wurde im Jahre 1871 gebaut. Da sie der Heiligen Anna geweiht war, fand hier Ende Juli an ihrem Namenstag die sogenannte Annenwallfahrt statt. Vor dem Krieg konnten die Wallfahrer gleich nach der Messe eine weitere Anna, die Frau des Gastwirts Karl Hofmann, besuchen. Sein Gasthaus mit einem großen Saal stand und steht noch heute gleich neben der Kapelle. Es war immer voll dort, denn damals arbeiteten viele Männer in den Wihnaner Steinbrüchen. Wie eine solche Wallfahrt Anfang des 20. Jh. verlief, können wir aus der Ortschronik von Běluň (Bielaun) erfahren, das damals mit Wihnan eng benachbart war und heute als Ortsteil zu Koken gehört.

*„Die erste Wallfahrt in Bielaun wurde am Sonntag, dem 16. Juli 1905, abgehalten. Um 9 Uhr morgens setzte sich der Zug in Begleitung des Kaplans Kulda von der Kirche des Herrn in Horschitzka (Hoříčky) zur Kapelle Wihnan in Bewegung, um ½ 11 Predigt und Gesang der Heiligen Messe, um 2 Uhr nachmittags Segnung, nach der kirchlichen Zeremonie Tanzvergnügen im Wirtshaus von Fridolin Leder.“* Die Kapelle steht heute nicht mehr, aber das beschädigte Kreuz, das am 19. Juli 1885 geweiht worden war, wartete zum 130. Jahrestag seit seiner Errichtung auf seine Renovierung.

Der Juli war ein Monat, an dem Wallfahrten auch zu entfernteren Orten stattfanden. Sehr beliebt bei den Kokner war die Wallfahrt nach Ketzelsdorf (Kocléřov). Der Wallfahrtsort zum „Maria Brünnl“ mit dem wundertätigen Wasser entstand hier schon im Sommer 1848, und in 1990er Jahren wurden nach jahrelanger Vergessenheit die Wallfahrten wieder aufgenommen, und auch der ursprüngliche Kreuzweg mit 14 Stationen wurde restauriert.

In der 2. Hälfte des 20. Jh. hörten die Wallfahrten auf, aber man zog weiterhin gemeinsam zu Fuß in die Nach-

barorte. In den Sälen der Gasthäuser gab es stets Vergnügungen, Tanzveranstaltungen und Karneval, und die jungen Leute hatten so jeden Sonnabend Gelegenheit sich zu amüsieren. Die Kokner machten sich in Gruppen auf nach Brzice (Brzitz), Vlčkovice (Wölsdorf), Choustníkovo Hradiště (Gradlitz) und weiter entfernten Orten. Sie saßen zusammen und nahmen auch mal drei Tische ein. Da das Geld anfangs knapp war, reichte es nicht zum Bier, so tranken sie Limonade, vor allem aber wurde viel getanzt. Und so hielten es die jungen Leute auf dem Tanzparkett bis zwei und drei Uhr morgens aus. Dann machte man sich gemeinsam wieder auf den Heimweg durch den Wald nach Koken.

Heute fahren die Mitglieder des Roten Kreuzes aus Koken mit ihren Familien für eine Woche irgendwohin in die Natur ans Wasser. Und in die Gemeinden in der Nähe, beispielsweise Vítězná im Königreichswald, fährt man zum Ortsfest.

Fotos:

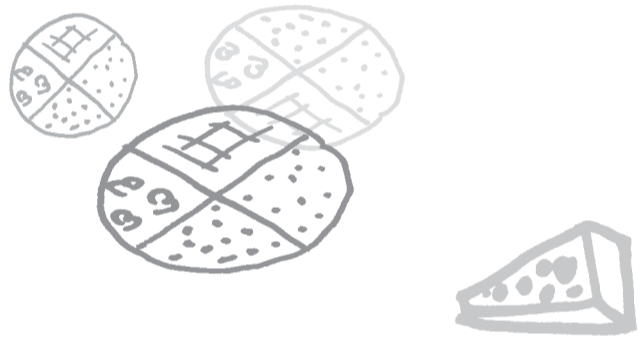
*Annenkapelle in Wihnan und Kruzifix aus dem Jahre 1869 (geschützte Kulturdenkmale)*

*Bildnis der Heiligen Anne mit Maria aus der Kokner Kirche*

*Fachwerk-Spritzenhaus in Wihnan mit Holzturm zum Trocknen der Schläuche*

*Gasthaus Hofmann in Wihnan um 1930*

*Frau Anna des Gastwirts Karl Hofmann, seine Mutter Philomena und sein Sohn Josef um 1930*



## Suppe aus Hühnerklein

300 g Hühnerklein (Magen, Hals, Herz, Flügel), 100 g Möhren, 40 g Fadennudeln, 20 g Butter, 200 ml Milch, 1 EL Mehl, 1 Zwiebel, 1 l Wasser, Muskatblüte, Petersilie, Pfeffer, Salz, Porree, Knoblauch.

Das gesäuberte und abgewaschene Geflügelklein und die Zwiebel in 1 l kaltes Wasser legen, salzen und langsam bis zum Weichwerden kochen. In die Brühe den in Ringe geschnittenen Porree, eine Knoblauchzehe und die Zwiebel geben und alles weichkochen. Aus der Butter und dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen und mit der Brühe aus dem Hühnerklein und dem Gemüse übergießen, mit dem Schlagbesen vermengen und kochen. Die Milch hinzugießen und das geschnittene Klein und das Gemüse hinzugeben. Zum Schluss die Suppe mit Pfeffer, Muskatnuss und gehackter Petersilie abschmecken.

## Rostbraten in Kasserolle

600 g Roastbeef, Salz, gemahlener Pfeffer, Mehl, 2 EL Fett, 2 größere Zwiebeln, 1 TL roter gemahlener Paprika, 4 Kartoffeln, 1 Paprikaschote, 2 Tomaten, Petersilienkraut.

Das gewaschene Roastbeef in Scheiben schneiden, klopfen, salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. In heißem Fett die geschnittene Zwiebel glasig werden lassen, die Fleischscheiben hinzugeben und unter ständigem Rühren anrösten. Den Paprika darüber streuen,iterrühren und Wasser zugießen. Bis zur Halbgare dünsten. Die in Achtel geschnittenen Kartoffeln, die geschnittene Paprikaschote und die Tomaten zugeben. Nach Bedarf mit Wasser begießen, rühren und weichdünsten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.

## Echter türkischer Honig

7 Eiweiß, 420 g grober Zucker, 1 l Honig, 240 g verschiedene Walnusskerne, 4 Torten-Oblaten.

Aus dem Eiweiß und dem Zucker einen sehr festen Schnee schlagen. Im Wasserbad den Bienenhonig erwärmen und unter ständigem Rühren den Eischnee hinzugeben, bis alles gut miteinander verbunden ist und nicht mehr am Geschirr klebt. Zum Schluss die gehackten Nüsse hinzugeben und bis zum Erkalten rühren. Die Masse auf eine Oblate streichen, mit der anderen Oblate abdecken und trocknen lassen. In schöne Formen schneiden.



# AUGUST

Am 15. August müssen wir in die Ortsmitte pilgern und das Patronatsfest der hiesigen Kirche Mariä Himmelfahrt feierlich begehen. Die Chroniken berichten, dass die Kirche in Koken im Jahre 1786 als Lokalie entstand, die der Pfarrei Gradlitz (Choustníkovo Hradiště) unterstand. Der Ortsgeistliche (Lokalist) wohnte in einem Holzhäuschen gegenüber der Schule, wo heute das ehemalige Pfarrhaus steht. Finanziell wurde er vom Patron – dem Besitzer der Herrschaft Sweerts-Sporck unterstützt. Das Kirchengebäude entstand durch Umbau aus dem älteren steinernen Schulgebäude mit Kapelle, dem der Turm und eine Sakristei fehlten. Es gab hier nur einen hölzernen Glockenstuhl mit zwei kleinen Glocken. Aus der aufgelösten Kapelle mit gleicher Weihe in Kucus (Kuks) kam das Altarbild Mariä Himmelfahrt in unsere Kirche. 1822 wurden an die Kirche ein neuer Turm und eine Sakristei angebaut sowie ein Oratorium eingebaut, wonach die Weihe zur Kirche Mariä Himmelfahrt erfolgte. Die Tradition der jährlichen Wallfahrten konnte beginnen.

In der ersten Hälfte des 20. Jh. war die traditionelle Pilgermesse mit einem Volksfest im Dorf verbunden. In der Riesengebirgsmundart wurde das Fest „Kokner Fohrt“ genannt. Nach dem Hochamt boten Schausteller auf dem Platz an der Kirche mit Karussell und Spielbuden bescheidene Vergnügungen an. Auch Leute aus der weiteren Umgebung kamen hierher. Dieses Fest gab es auch noch eine Zeit nach dem Krieg, organisiert wurde es unter dem Namen „Pilgervergnügen“ vom Tschechischen Frauenverband. Es fand immer um den 15. August statt, nur das Kettenkarussell und die Schießbude wechselten von der Kirche zum Gasthaus. Später verschwand das Fest, um einige Jahrzehnte später wieder aus der Erinnerung aufzutauchen.

Und wie kam es dazu? 1992 wurden in Koken in der ehemaligen Schule mit Erwachsenenkursen im Keramikstudio begonnen, und gleich im Sommer fand ein Tag der offenen Türen mit Verkauf von Keramik statt, damit die Bewohner sehen konnten, was sich in ihrem Dorf tat. Das wiederholte sich in den folgenden zwei Jahren, auch Leute aus der Umgebung kamen zum Schauen. Die Teil-

nehmer der Keramikurse betrieben oft auch weitere Gewerke und waren an einem Verkauf ihrer Waren interessiert. In einer alten Ortsbeschreibung fanden wir ein Foto der Kokner Kirche mit Pilgerbuden, das wir als Bild von der Sommerwallfahrt identifizierten. Das inspirierte den damaligen Bürgermeister des Ortes Radoslav Tyrner und den auf dem Gemeindeamt tätigen Pavel Horáček, sie schrieben Plakate von Hand, luden ein paar bekannte Handwerker ein, dachten sich einen Namen aus, und so kam es im August 1995 zum erstmaligen Fest des Volkshandwerks (»Lidová řemesla«). Ein Jahr später diente als Eintrittszeichen eine keramische Plakette mit dem Logo des Festes – den zwei Hahnenköpfen. 1997 konnte nach zwanzigjähriger Pause die Kirche wieder zugänglich gemacht werden, so dass auch die Pilgermesse wieder stattfinden konnte. Die Tradition wurde wiederbelebt, und die Leute strömten herbei. Ab dem Jahre 2003 war auch für fünf Jahre ein Theaterstück für Kinder im Programm, das vor den Handwerkertagen in Koken eingeübt wurde. 2014 richtete die Gemeinde Kohoutov/Koken bereits zum 20. Mal das Fest des Volkshandwerks aus. Die Mitglieder der örtlichen Vereine, Unternehme, Kinder und Rentner im Dorf halfen alle mit. Die Anzahl der zahlenden Besucher stieg schrittweise auf 7 000 Personen an, über 200 Handwerker kommen zum Verkauf und Musikkapellen spielen den ganzen Tag über auf zwei Podien. Das Dorf steht wieder unter dem Schutz seiner Patronin, und die Zeit im Ort wird wieder durch den Schlag der Kirchenuhr gemessen.

Fotos:

*Handwerkerfest in der Dorfmitte von Koken im Jahre 2013*

*Kirche Mariä Himmelfahrt in Koken und Wallfahrt in der ersten Hälfte des 20. Jh.*

*Vorfürungen von Handwerkern*

*Abendliche Zusammenkunft hinter der Pension*

*Kindertheater „Hahnen-Ei“ im Jahre 2003*

*Wallfahrt zu Mariä Himmelfahrt*

## Brotsuppe

1 l Knochenbrühe, Ranft von einem alten Schwarzbrot oder Brotrinden, 1 Knoblauchzehe, Salz, 1 kleinere Zwiebel, 2 Eigelb, 1 EL fein gehackte Petersilie.

In die Knochenbrühe das Brot einschneiden und ca. 20 Minuten kochen. Anschließend den in Salz zerriebenen Knoblauch und die fein gehackte Zwiebel zugeben und 15 Minuten kochen. Zum Schluss die Eigelb und die fein gehackte Petersilie unterrühren.

## Marzipan I

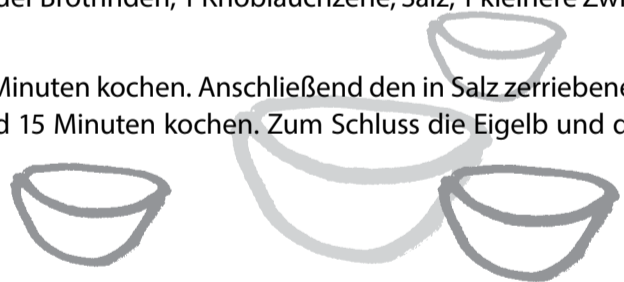
In eine Schüssel 300 g Zucker geben, 140 g Mehl dazugeben, Saft von eingelegten großen Walnüssen hinzugeben, damit es ein geschmeidiger Teig wird, Zitronenschale, eine Nelke, Zimt, 6 Eigelb, 140 g gehackte Mandeln, 140 g eingelegte gehackte Nüsse, Schnee von 6 Eiweiß und zusammen mit 120 g Mehl gut vermischen, auf einem gewachsenen Blech ausbreiten und backen. Das fertige Marzipan in warmem Zustand schneiden.

## Marzipan II

In eine Schüssel 300 g Zucker, eine zerdrückte Nelke, Zimt, Zitronenschale und 5 Eier geben. Die Schüssel in ein größeres, halb mit Wasser gefülltes Gefäß stellen, auf den Herd geben und schlagen, bis der Schüsselinhalt fest und warm ist, die Schüssel wieder aus dem Wasser herausnehmen, schlagen, bis die Masse erkaltet ist, dann 100 g zerkleinertes Zitronat, 300 g gebrühte und gehackte Mandeln, 150 g Mehl hinzugeben, gut durchmischen, auf einem gewachsenen Blech ausbreiten und langsam backen lassen. Das gebackene Marzipan in Viertel schneiden und trocknen lassen.

## Marzipan III

300 g Sirup und 200 g Zucker kochen, bis es sich zieht, dann kaltstellen. Wenn es erkaltet ist, 1 EL Rum, 300 g Mehl, 800 g grob gehackte Mandeln, 140 g zerkleinertes Zitronat, Zimt, Nelke, 200 g zerlassene Butter zugeben, gehörig durchkneten und 3 Stunden ruhen lassen. Dann den Teig auf einem Brett ausbreiten, eine halben kleinen Finger dicke längliche Plätzchen formen, auf ein gewachsenes und gemehltes Blech legen, dann eine Zeit lang ruhen lassen, mit Ei überstreichen und mit Mandeln oder Zitronat belegen und backen.





# SEPTEMBER

Im September gehen wir zum Feiern nach Kladrern auf den Dorfplatz, wo sich am Nachmittag die Kinder fröhlichem Spiel unter dem Namen „Märchenhaftes Kladrern“ (»Pohádkové Kladruby«) hingeben können. Das Tal mit der Kapelle und den beiden Teichen sieht zauberhaft aus und bildet ein Zuhause für den Wassermann. Die alten Apfelbäume des Dorfes, von denen man vor 70 Jahren schrieb, dass sie in bestem Zustand sind, geben weiter eine gute Ernte, und so treffen sich hier Ende September die Bewohner zum gemeinsamen Mosten. Ihre Basis haben sie im alten „Spritzenhaus“, wie auch die immer noch gut lesbare Aufschrift verkündet.

Früher war der September eine Zeit der Fülle nach dem Pflücken und der Monat der Wenzel-Kirmes. Sie wurde gesondert in Koken und Wihnan gefeiert, in Kladrern war sie erst im Oktober an der Reihe. Wie die meisten Feiern begann sie am Vormittag mit einem Gottesdienst in der Kirche (die Kirmes ist eigentlich das Fest der Kirchweihe nach ihrem Bau), nachmittags gab es Vergnügungen und abends Tanz.

Die Kapelle bestand aus Laien aus dem Dorf, so konnte sie oft zu Feiern aufspielen. Zeitzeugen erinnern sich wie das in 1930er Jahren zuzug: *Die Dorfmusikanten spielten zur Kirmes, im Winter bei Bällen und in Schuberts Gasthaus in Koken, bei Hawel und Rösel in Kladrern, im Sommer draußen in der Kladrner niedersten Mühle sowie im Saal von Hofmanns Gasthaus in Wihnan. Sie begleiteten auch die Verstorbenen auf ihrem letzten Weg von der Kirche zum Friedhof. Bei feierlichen Hochämtern in der Kirche spielte man auch Violine, Viola und Bassgeige, wie der Kontrabass genannt wurde. Der „Primgeiger“ Josef Posner kam mit dem Geigenkasten auf dem Rücken aus der nahen Kopain (Kopaniny) geradelt.*

Nach dem Krieg wurde ein paar Jahre lang im September neben der Kirmes auch das Erntefest gefeiert. Da ritt man noch auf Pferden, und Erwachsene wie Kinder erschienen zum Fest in Sokol-Tracht. Später wurde in Koken die Wenzelkirmes vom Verband der Kleintierzüchter organisiert. Die Verbandsmitglieder gingen von Haus zu Haus, luden zum Fest ein und erhielten zur Vorbereitung der Beköstigung

von den Leuten Eier, Mehl, Torten und Kuchen. Es wurden auch von den Kindern angefertigte lustige Lose für die Tombola verkauft. Das Backen von Kuchen und Torten lag in der Regie des Frauenverbandes. Es wurde zu Hause beim Schmied, später in der Küche auf dem Gut gebacken. Gefeierte wurde im Saal des Gasthauses Zu den Fässchen an der Kreuzung. Dazu spielten Kapellen aus Brzitz (Brzice), Eipel (Úpice) und manchmal auch die Garnisonskapelle aus Jermer (Jaroměř).

Von der Dreifaltigkeitskapelle in Kladrern wissen wir, dass hier die Heilige Messe zum ersten Mal im Jahre 1854 gehalten wurde, und zwar vom Lokalisten Josef Jares am 10. Juni zu den Vigilien und zu Trinitatis. In den 80er Jahren des 20. Jh. wies die Kapelle bereits Schäden auf und drohte einzustürzen, während der Dorfanger vom giftigen Bärenklau überwuchert war. Nach Rückkehr der Demokratie wurde die Kapelle von den Bürgern saniert, wobei sich auch die verlorengegangene Glocke des Türmchens wieder einfand. Nach zehnjährigem Ringen konnte auch der Bärenklau vollständig ausgerottet werden. Die wiederhergestellte Kapelle hat bereits einige Hochzeiten und Maimessen erlebt. Sie bildet ein malerisches Ensemble mit den neugepflanzten Linden, dem steinernen Kreuzifix aus dem Jahre 1896 und der Marienstatue aus der Mitte des 18. Jh. Manchmal erfüllen sich auch die Wünsche, die durch das Holzgitter der Kapellentür geflüstert werden.

Fotos:

*Dreifaltigkeitskapelle auf dem Dorfplatz von Kladrern  
Wassermann aus dem Spiel „Märchenhaftes Kladrern“  
Kinder in Sokol-Tracht auf einer Nachkriegskirmes*

*Musikanten anlässlich der Kladrner Kirmes am 25. Oktober 1925 beim Gasthaus Hawel : von links nach rechts Franz Wagner (Euphonium), Josef Hofmann (Bassflügelhorn), ??? (Tschinellen), Hermann Heina (Flügelhorn), Franz Kuhlant (große Trommel), Franz Fiedler aus Kladrern (Flügelhorn), Max Heina (kleine Trommel), Josef Lorenz aus Kladrern (Flöte). Auf dem Bierfass sitzt das Unikum Überle.*

## Rindssuppe mit Graupenomelett

1 l Rindsbrühe (vorher bereitet), 150 g Perlgraupen, 2 Eier, 100 g Möhren, Petersilienlaub, Salz, 100 g Sellerie

Die Graupen erst in kaltes Wasser einweichen und dann in Salzwasser kochen, durchsiehen und abtropfen lassen. In eine Pfanne geben und glattstreichen, mit geschlagenem Ei übergießen und langsam backen. Das fertige Omelett dann in Würfel schneiden und in die kochende Brühe zusammen mit dem in nudelförmige Streifen geschnittenen Gemüse geben.

## Kolatsche nach Emma

Teig 50 – 80 g Pflanzenfett, 30 g Hefe, 1 – 2 Eigelb, 500 g halbgriffiges Mehl, ½ TL Salz, ¼ l Milch, 80 g Zucker.

Füllung 1 - Quark 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 g grober Zucker, 250 g magerer Quark, Zitronenschale, 1 EL Butter

Füllung 2 – Mohn 5 EL Milch, 300 g gemahlener Mohn, 50 g Zucker.

Alle Zutaten für den Teig sollen Zimmertemperatur haben. Von der Milch ca. ½ Tasse voll nehmen und lauwarm erwärmen. 1 TL Zucker und die zerkleinerte Hefe zugeben und eine Weile gehen lassen. In eine Schüssel Mehl sieben, das Hefestück, Salz, das ausgelassene und erkaltete Fett, die Eigelb, die restliche Milch und den Zucker zugeben. Aus all dem einen geschmeidigen Teig bereiten. Mit einem Rührlöffel durcharbeiten, mit einem Tuch abdecken und etwa eine halbe Stunde an warmem Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Für die Quarkfüllung den Quark mit den übrigen Zutaten durchdrücken.

Für die Mohnfüllung erst die Milch mit dem Mohn zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. Dann den Zucker hinzugeben und abkühlen lassen.

Den aufgegangenen Teig ausrollen, mit einem Glas ringförmig ausstechen und nach Belieben mit der Füllung belegen. Nach Geschmack können Rosinen, Mandeln, Aprikosen und Ähnliches darauf gegeben werden. Die Ränder mit geschlagenem Ei bestreichen.

Bei 180 °C auf gefettetem Blech in vorgeheizter Röhre bis zu hellbrauner Färbung backen. Die Kolatschen abkühlen lassen und damit Familie und Gäste bewirten.

# OKTOBER

Im Oktober gehen wir durch das Dorf, begrüßen unsere Tiere und feiern mit ihnen den Namenstag des Heiligen Franziskus (4. Oktober). Zum Heiligen Franziskus kamen die Vögel geflogen und wilden Tiere gelaufen. Da würde sich in Koken eine ganze Herde von Mufflons, Rehen und Wildschweinen einfinden, es kämen Raben, Reiher, Störche, Lerchen und ganze Schwärme weiterer Vögel geflogen. Und ehe wir ganz durch Koken gegangen sind, haben wir eine Herde Pferde, Schafe, in der Ziegenfarm eine Herde brauner Ziegen mit Bock, Herden von Kühen und schwarzen Schweinen, Scharen von Gänsen, Enten, Hühnern und Tauben gesehen, ganz zu schweigen von Hunden und Katzen, von denen wir meist mehrere zu Hause haben. Früher war das Vieh oft unter der Obhut von Kindern, und bis in die 1960er Jahre wurden noch im Oktober auf den Feldern Kartoffeln im Feuer gebacken.

Auf Tiere bezogen sich in unserer Region verschiedene Bräuche und Volksglauben, von denen einige in der Chronik von Gradlitz (Choustníkovo Hradiště) bewahrt sind. „Über Tiere: Zu Ostern werden die Kühe mit einer Schmeckoster-Rute geschlagen, damit sie genügend Milch geben sollen, und mit Kreide werden an die Stalltür drei Kreuze geschrieben, damit Hexen dort keinen Zutritt haben. Zu Weihnachten sprechen die Rinder untereinander, sie erzählen, ob sie gut versorgt sind und darüber, was im Laufe des Jahres im Hause vorgefallen ist. Ein Floh am Arm bedeutet einen Brief. Wenn sich den Kindern ein Marienkäfer auf die Hand setzt, soll man ihn besingen. Die Imker bringen einen Bienenstock in die Nähe von Hauswurz, weil ihnen das gut bekommt. Wenn jemand im Haus stirbt, wird auf den Bienenstock geklopft, damit sie nicht auch sterben sollen.“

In der zweiten Hälfte des 20. Jh. gab es im Dorf im Oktober noch ein nicht zu übersehendes Fest. Im Gasthaus fand das „Einberufungsvergnügen“ statt. Alle jungen Männer ab 18 Jahren wurden zur Musterung eingeladen, und

diejenigen, die die medizinische Untersuchung durchlaufen hatten, wurden zum zweijährigen Wehrpflichtdienst „gemustert“. Die Einberufungen waren meistens im Oktober, und so fand im Dorf das Abschiednehmen statt. Den Gemusterten wurden Bändchen angeheftet, damit sie von jedem erkannt würden.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurde in Kladern im Oktober Kirchweih gefeiert. Kaiser Joseph II. ordnete 1786 an, dass im ganzen Land die Kirmes am dritten Oktobersonntag nach dem Feiertag des Heiligen Gallus zu feiern sei. Die Kladner Kirmes wurde aber am letzten Sonntag im Oktober und am darauf folgenden Montag gefeiert. Nach Erinnerungen von Zeitzeugen spielte sich das so ab: „Am Montag der Kirmes zogen die Kladner mit ihren Vereinen in die Kirche nach Koken. Nach der Messe ging es Musikbegleitung zurück nach Kladern zum Gasthaus Hawel. Dort spielten die Musikanten zum Tanz und zogen dann noch von Haus zu Haus, wo sie dann immer ein Schnäpschen erhielten. Nach der Hälfte des Umganges wackelten schon die Beine der Musikanten, und die mitlaufenden Kinder mussten ihnen die Instrumente tragen helfen. Dann wurde noch in der niedersten Mühle bei Kudernatsch und schließlich im Gasthaus Rösel gespielt.“

Nach dem Krieg wurde Ende Oktober auch die Gründung der Republik am 28. Oktober begangen. Danach war die Zeit, die Gräber in Ordnung zu bringen, und man bereitete sich auf Allerheiligen und Allerseelen vor.

Fotos:

Klassisches Blockhaus in der Dorfmitte von Koken im Jahre 2015

Braune Ziegen in der Ziegenfarm

Herr Spazier Mitte des 20. Jh.



## Altböhmische Biersuppe mit Brot

400 ml helles Bier, 400 g Schwarzbrot, 400 g Rindfleisch, 300 g Wurzelgemüse, 1 Zwiebel, 2 Eier, 250 ml Sahne, Kümmel, gemahlener Pfeffer, Salz.

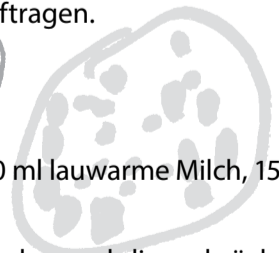
Das Rindfleisch und das gesäuberte Wurzelgemüse in Salzwasser weichkochen. Das in große Würfel geschnittene Brot mit dem Bier übergießen und weichen lassen. Die Rindsbrühe durchsieben, in die reine Brühe das in Bier eingeweichte Brot geben und aufkochen lassen. Mit Kümmel würzen und die geschlagenen Eier darüber geben. Nach Geschmack salzen und zum Schluss mit Sahne verfeinern.



## Wild mit Hagebuttensoße

1 kg Wildschweinkeule oder -schulter, 150 g Fett, 150 g Wurzelgemüse, 2 EL Essig, 100 g Zwiebel, 20 g Wildgewürz, 1 EL Mehl, 100 g Hagebuttenkonfitüre, starker Sud von Hagebutten, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch spicken und in eine Brühe aus Wasser, Essig und Gewürz (über Nacht) einlegen. Das Gemüse mit der Zwiebel goldbraun rösten, Zucker zugeben. Wenn er sich auflöst, das Fleisch hinzugeben und mit dem Aufguss in der Röhre braten. Das weiche Fleisch herausnehmen, die Soße mit Einbrenne andicken, durchkochen, passieren, den Sud und die Konfitüre aus Hagebutten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße übergießen und mit Semmelknödel auftragen.



## Allerseelengebäck

500 g Mehl, 30 g Hefe, 70 g Zucker, 70 g Fett (Pflanzenfett Hera), 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 ml lauwarme Milch, 150 g Pflaumenmus, 2 EL geschälte und gehackte Mandeln, 1 Ei zum Bestreichen.

Das Gebäck wird aus klassischem Hefeteig bereitet. In die lauwarme Milch 1 TL Zucker und die zerbröckelte Hefe geben, an warmem Ort aufgehen lassen. Das Fett auslassen und abkühlen lassen, dem Teig soll es lauwarm hinzugegeben werden. In der Zwischenzeit Mehl und Zucker abwiegen, das Ei und eine Prise Salz hinzugeben. Dann das lauwarme Fett und die aufgegangene Hefe zugeben und mit einem Rührlöffel den Teig bearbeiten. Er darf nicht mehr an der Schüssel kleben und muss glatt sein. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und gehen lassen. Auf bemehltem Brett mit einem Nudelholz den Teig länglich in 1 cm Dicke ausrollen und in 6 cm x 6 cm große Stücke schneiden. Auf jedes Stück einen Teelöffel Pflaumenmus geben und zuklappen. Die Oberfläche jedes Stückes mit geschlagenem Ei bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. In vorgeheizter Röhre bei 200 °C backen.

# NOVEMBER

Vom gemeinsamen Feiern müssen wir auch nicht ausgeschlossen bleiben, wenn wir nicht mehr auf dieser Welt sind. Die Lebenden kommen zum Feiern zu uns, sie müssen nur wissen wohin, und in Koken haben wir einen sehr schönen Friedhof. Zu Allerseelen Anfang November ziehen die Kinder und Erwachsenen nach dem Konzert in der Kirche hierher, um in einem Moment der Stille aller, die hier ihre letzte Ruhe gefunden haben, zu gedenken.

Im 18. Jh. konnte man nur auf geweihtem Boden an einer Kirche begraben werden, und diese stand damals in Gradlitz (Choustníkovo Hradiště). In Koken entstand die Kirche durch Umbau des steinernen Schulgebäudes mit Kapelle, und gleichzeitig wurde die Erde in dem neu angelegten Friedhof auf der Mitternachtsseite (Norden) in den Feldern oberhalb der Kirche geweiht. Das war im Jahre 1786, aber eine Steinmauer und ein Leichenhaus kamen erst 1820 hinzu, und der Friedhof erstreckte sich nur in der rechten unteren Hälfte der heutigen Anlage. Damals war es nur üblich, die Gräber mit einem Holzkreuz zu versehen, deshalb finden sich die ältesten Grabmale in der oberen Hälfte, um die der Friedhof im Jahre 1860 erweitert wurde. Für das große Friedhofskreuz kam 1862 Geld von reichen Spendern und anderen Bürgern zusammen. Das Aussehen des Friedhofs wurde 1929 vereinheitlicht, als 260 schwarze Grabplatten mit Beschriftung aufgestellt wurden. Am Allerseelentag wurden die Gräber mit Moos, Blumen und Kränzen geschmückt. Eines der letzten Begräbnisse war in den siebziger Jahren das für Karl Hofmann aus Wihnan. Aus der Kokner Kirche bewegte sich der Leichenzug zum Friedhof. Dem wurde das schwarze Holzkreuz voran getragen, das heute noch in der Kirche steht. Dann sah es so aus, als ob der Friedhof stillgelegt und umgepflügt werden sollte. Er lag ja inmitten eines Feldes, und kein Weg führte zu ihm. Dieser Gedanke stieß jedoch auf den Widerstand der Bürger, und so blieb er, wenn auch stark verwildert, bestehen und wuchs mit Eschen zu. Die Wende trat erst mit dem neuen Jahrtausend ein, als er nach vielen Arbeitsstunden im Jahre 2006 wenigstens wieder für Urnengräber geöffnet wurde. Das Projekt des Bürgervereins hat ihn in einen „Rosenfriedhof“ verwandelt, der ein würdiger Ort für das Gedenken zu Allerseelen geworden ist.

In der ersten Hälfte des 20. Jh. wurde in dieser Region am 11. November der Tag des Hl. Martin begangen. Es

wurden Martinshörnchen gebacken und bei den Reichen auch Gänse gebraten. Die dunkelste Jahreszeit war angebrochen, und man sagt, dass man am Martinstag das Sonnenlicht in seinem Herzen einschließen und es dort bis zum Frühjahr bewahren sollte.

In der Adventszeit, in der das Kirchenjahr beginnt, besuchten die Leute in Koken wochentags die Rorate-messen zum gemeinsamen Gesang. Ein Adventskranz, wie wir ihn heute kennen, wurde aber nicht am Tor aufgehängt. Das ist ein evangelischer Brauch, und die Kokner waren ja Katholiken.

Ende November gab es noch einen Festtag, der einen Blick in die Zukunft verhielt. In der Nacht vom 29. zum 30. November, dem Andreastag, gossen die Mädchen in Koken Blei ins Wasser und versuchten, aus den entstandenen Figuren die Zukunft zu deuten. Die Mädchen konnten auch einen Zettel, auf dem Name ihres Liebsten geschrieben stand, mit ins Bett nehmen, um Mitternacht einen Wunsch darauf flüstern und am Morgen den Zettel wieder in die Hand nehmen. Sie können das ausprobieren, vielleicht hat es wirklich Erfolg.

Eine willkommene Gelegenheit zu Kontakten zwischen den Jugendlichen bot nach dem Krieg sicher auch die Einstudierung von Laienspielen, wofür ja gerade in den Wintermonaten Zeit war. Die Laiendarsteller kamen im Gasthaus Zu den Fässchen zusammen, die Kulissen wurden unter dem Podium aufbewahrt, die Kostüme konnte man in der Stadt ausleihen, und zum Schminken kam Herr Ježek aus Kocbeře (Rettendorf) angefahren. Und was für Stücke wurden aufgeführt? Das waren solche wie „Auf der Sommerfrische“, „Fräulein Serfinas Perlen“, „Palacký-Straße 27“ und „Damen und Husaren“. Schade, dass es damals noch kein Video gab.

Fotos:

*Friedhof Koken und das renovierte Friedhofskreuz aus dem Jahre 1862*

*Eröffnung des Friedhofs durch die Kokner am Allerseelentag 2009*

*Alte und neue Grabsteine auf der Kokner Friedhof*

## Zwiebelsuppe

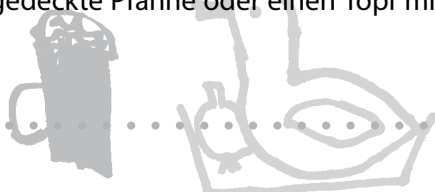
500 g Zwiebeln, 2 EL Fett, 1 ½ l Knochenbrühe oder Brühwürfel Masox, 2 EL Mehl, 2 Eier, 50 g geräucherter Speck, 200 ml Milch, Salz, Kümmel, 2 Enden von dunklem Brot, Suppengewürz.

Die gesäuberte Zwiebel in Scheiben und den Speck in Würfel schneiden und in die mit Fett erhitzte Pfanne geben, goldbraun anrösten, Mehl und Kümmel zugeben, anschwitzen und mit der Brühe übergießen, gut umrühren und mindestens 30 Minuten kochen lassen. Danach der Suppe Milch zugeben, wieder zum Kochen bringen, die geschlagenen Eier hinzugeben und stocken lassen, nach Belieben mit Salz und Suppengewürz abschmecken. Die einzelnen Portionen der Suppe noch mit gerösteten Brotwürfeln verfeinern.

## Gänsekeulen in Schalet

1 kg über Nacht eingeweichte Bohnen, 500 g über Nacht eingeweichte Graupen, 4 Gänsekeulen, Gänsefett oder Öl, 3 in Salz zerdrückte Knoblauchzehen, 5 feingeschnittene große Zwiebeln, als Gewürz 1 TL Pfeffer, 1 TL gemahlener Ingwer, 1 TL scharfer Paprika, 1 TL süßer Paprika, Rindsbrühe, Rinderknochen.

Zunächst einen Tag vorher die Bohnen und die Graupen getrennt einweichen. Am anderen Tag das Gänsefleisch in große Würfel schneiden, wenn Gänsekeulen verwendet werden, diese ganz lassen. Das Fleisch in Gänsefett oder Öl einlegen und kurz anschmoren. Dann die geschnittene Zwiebel zugeben, und wenn sie rosig geworden ist, den zerdrückten Knoblauch hinzufügen. Salz, Pfeffer und Ingwer dazugeben, damit das Gewürz einzieht. Dann den Paprika zugeben und gleich darauf mit der Rindsbrühe übergießen und in der Röhre dünsten. In der Zwischenzeit die Bohnen und Graupen in ihrem Einweichwasser mit einigen Rinderknochen kochen. Das gedünstete Gänsefleisch aus der Röhre nehmen und in den Mix aus Bohnen und Graupen einlegen. Nach Bedarf kochendes Wasser oder Brühe dazugeben, salzen und abgedeckt auf sehr kleiner Flamme mehrere Stunden weichkochen. Gegebenenfalls kann man die zugedeckte Pfanne oder einen Topf mit ausreichend Wasser in die mäßig erhitzte Röhre stellen.





# DEZEMBER

Im Dezember beenden wir den Jahresgang durchs Dorf in der Kirche. Zum traditionellen Weihnachtskonzert am Stephanstag (26. Dezember) ist die Kokner Kirche voll von Menschen, es wird auch ein wenig geheizt, damit die Füße nicht kalt werden, der Duft von Punsch und Zuckerwerk zieht durch den Raum, die Orgel spielt und alle singen.

Draußen wird es zeitig dunkel, so hat man seit alters her viel Zeit zum Feiern, Besorgen von Geschenken und Backen. Am 5. Dezember, dem Vorabend des Nikolaustags, vernimmt man draußen ein Klingeln und Kettenrasseln. Da ziehen der Nikolaus mit seinem Stab und ein Engel mit gefiederten Flügeln, begleitet von meist mehreren Teufelchen, entlang. Auf dem Kopf haben sie martialische Masken und rot blinkende Hörner. Sie sehen furchterregend aus, sind aber nicht so groß, denn unter ihnen stecken meist ältere Kinder. Der Spuk macht ihnen viel Spaß, einige Eltern der Kleinsten haben sogar Angst, sie ins Haus zu lassen. Die Kinder haben Anfang Dezember mehrmals eine Begegnung mit dem Nikolaus – im Kindergarten oder in der Schule und zum Nikolaustreffen im Gemeindeamt. Nach dem Krieg verkleideten sich Erwachsene zum Nikolaus-Dreigestirn, später waren es die Jugendlichen. Es gab auch Nikolausvergnügungen für die Erwachsenen, bei denen kleine Geschenke ausgetauscht wurden. Zeitzeugen erinnern sich vor allem an lebende Mäuse oder Käfer in einer Schachtel.

Vor dem Krieg haben die Kinder am 6. Dezember mit Spannung erwartet, dass der Nikolaus zu ihnen kommt. Dieser war für seine Güte beliebt, aber seinen Begleiter „Krampus“ mit der Rute fürchteten sie ordentlich. Und wie wurde vor dem Krieg Weihnachten gefeiert? *„Eine Selbstverständlichkeit für alle Bewohner war die Mitfeier der Christnacht am Heiligen Abend in der Kirche. Der Chor und alle Besucher sangen und die Orgel spielte in Begleitung von Musikinstrumenten. Auf dem Altar war eine Weihnachtskrippe aufgestellt.“* Dieselbe, die wir auch heute noch bewundern. Das Kokner „Bethlehem“ wurde im Jahre 1868 eingerichtet. Die Krippe wurde vom Tischler Augustin Lorenz umsonst gefertigt, die Bemalung erfolgte durch den Bäcker Franz Heina, der auch Figuren und Lampen für 13 Gulden und 80 Kreuzer kaufte. 2014 wurde die Krippe von einem Fachmann aus Dvůr Králové (Königinhof) fachgerecht restauriert. Die Restaurierung wurde von dem Geld bezahlt, das Kirchenbesucher für die alte Figur des sitzenden Mohren mit nickendem Kopf gespendet hatten. In einigen Familien wurde am Heilig-

abend ein Neunerlei-Festmahl bereitet. Danach kam die Bescherung und auch die Haustiere erhielten an diesem Abend besonders schmackhaftes Futter.

Eine Attraktion in der Weihnachtszeit in Koken war der Besuch bei Anton Lorenz (»Bethlehem-Lorenz«). Nicht selten hielten Familien mit Pferdeschlitten vor seinem Häuschen, um die von ihm erbaute und vom Wasser des Dorfbaches angetriebene Anlage mit beweglichen Figuren zu betrachten. Rund um die vier Wände der Stube waren verschiedene Werkstätten dargestellt, in denen gearbeitet wurde. Weiß vielleicht jemand, was mit diesem Kunstwerk geschehen ist? Hat es einen neuen Eigentümer gefunden, ist es in einem Museum gelandet oder wurde es gar vernichtet?

Am 28. Dezember, dem Tag der Unschuldigen Kinder, soll man nicht nähen, in den zwölf Nächten zwischen Weihnachten und Hl. Drei Könige keine Wäsche aufhängen und keine Hülsenfrüchte essen. Und wer wissen wollte, was für ein Wetter im kommenden Jahr zu erwarten ist, legte Zwiebschalen mit Salz in zwölf Gefäße. Wenn es in einem der Gefäße nass wurde, bedeutete das, dass es in diesem Monat regnen würde, wie aus Wihnan berichtet wurde.

In der zweiten Hälfte des 20. Jh. fasste in Koken die Tradition eines weihnachtlichen Tischtennis-Turniers Fuß, das auch heute noch beliebt ist. Zu Silvester gab es Vergnügungen, manchmal wurden auch eingeübte Programme vorgeführt.

Vor dem Krieg wurde Silvester nicht besonders gefeiert, das war bis zu den Hl. Drei Königen von der Kirche untersagt. In der Kirche gab es eine Jahresschlussandacht, am Abend aß man Silvesterkrapfen und trank Tee oder Punsch. In Koken gab es den Brauch, im Dezember alles Schlechte im Gasthaus einzuschließen und im neuen Jahr mit einem sauberen Schild zu beginnen.

Fotos:

*Inneres der Kirche Mariä Himmelfahrt in Koken mit belebter Krippe im Jahre 2010*

*Nikolaustreffen im Wirtshaus in den 1970er Jahren*

*Nikolaustreffen auf dem Gemeindeamt im Jahre 2009*

*Kokner Weihnachtskrippe aus dem Jahre 1868.*



## Karpfensuppe

2 Karpfenköpfe, Innereien des Karpfens, 1 Möhre, 1 Sellerie, 2 EL Grieß, 100 g Butter, 1 ½ l Wasser, Salz, eine Prise weißer Pfeffer, Suppengewürz, gehackte Petersilie, 2 Semmeln.

Die abgespülten und gesäuberten Karpfenköpfe mit kaltem Wasser übergießen, salzen und langsam kochen lassen. Die gekochten Köpfe herausnehmen, die Brühe durchsiehen. Das gesäuberte Gemüse fein raspeln und in Butter mit dem Grieß und den Fischinnereien goldbraun anrösten, mit der Fischbrühe übergießen und 15 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Suppengewürz abschmecken, das Fleisch der Karpfenköpfe hinzugeben und vor dem Auftragen die geröstete Semmel und die gehackte Petersilie dazugeben.

## Karpfen schwarz auf altböhmische Art

1 ½ kg Karpfen, 4 EL Essig, 2 Möhren, 1 kleinerer Selleriekopf, 2 Tafeln Reibpfefferkuchen, die geriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 1 EL Himbeermarmelade, 3 EL dunkles Bier oder Rotwein, 20 g Butter, 5 Walnusskerne, 30 g Rosinen, Salz, 2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 4 Pimentkörner, 5 Pfefferkörner, 1 Stück Zimtrinde.

Den gesäuberten Karpfen in Portionen schneiden, salzen und im Kühlschrank abliegen lassen. In der Zwischenzeit den Fond für die schwarze Soße bereiten: in einen Topf 1 l Wasser mit Essig gießen, das grob zerkleinerte Gemüse und alle Gewürze, Salz, Zitronenschale, Bier oder Wein und Marmelade hinzugeben. Alles zum Kochen bringen, den Karpfen einlegen, die Temperatur zurücknehmen und alles 30 Minuten kochen lassen. Den weichen Karpfen herausnehmen und in den Sud den geriebenen Pfefferkuchen geben, die Soße bis zum Dickwerden kochen und durch ein feines Sieb passieren. In die passierte Soße die gehackten Nüsse und gebrühten Rosinen geben. Mit Butter verfeinern, die einzelnen Karpfenportionen auflegen und nach Geschmack nachsalzen. Beste Beilage sind Weihnachtsstollen.

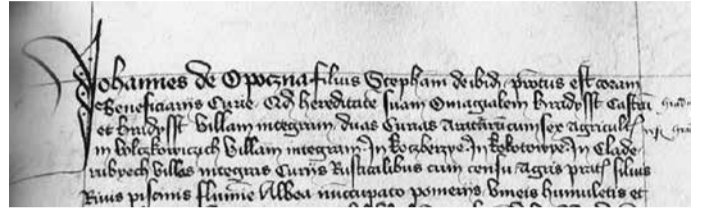
## FESTE IM KREISLAUF DES JAHRES IN KOKEN

Es ist die Zeit, die von Montag bis Freitag rast, das Wochenende überspringt und dann schon wieder schnell weiter eilt, so dass wir nicht einmal dazu kommen, das Kalenderblatt zu wechseln, immer dem Neuen nachjagend und das Alte hinter sich lassend. Es gibt aber auch noch eine Zeit, die sich ruhig im Ablauf der Jahreszeiten dreht. Als ob es ihr nicht darauf ankommt, was früher war und was danach. Diese Zeit richtet sich nicht nach dem Ticken des Weckers, sondern nach den Sonnenstrahlen im Kreislauf des Jahres. Sie dient uns zum Anhalten, zu freudiger Gemeinsamkeit. Zur Wiederholung gleicher Feste an den gleichen Orten, auf die Jahreszahl kommt es nicht an. Feiertage ändern sich von Jahr zu Jahr, manchmal verschwinden sie auch, um nach Jahren im gleichen Zeitraum in etwas anderer Gestalt wieder aufzutauchen. Beim gemeinsamen Feiern kommen sich die Leute im Dorf näher, und dank dessen, dass es immer die gleichen Orte sind, an denen sich die Menschen beim Feiern begegnen, stellt man eine Verbindung zwischen ihnen her mit denen, die vor uns hier gelebt haben, und denen, die nach uns kommen werden.

Und genau für diesen festlichen Kreislauf der Zeit ist dieser Kalender bestimmt. Tragen Sie hier ihre Familienfeste und Jahrestage ein und drehen Sie ihn immer wieder neu um. Jedes Jahr durchstreifen wir in ihm Koken auf alten Pfaden, und anhand alter und neuer Fotos können wir uns an die Orte versetzen lassen, an denen wir seit Jahren zum Feiern zusammenkommen. Lesen Sie zu Ihrer Inspiration, wie man früher gefeiert hat, bereiten Sie sich ein Festmahl und lassen Sie sich beim Betrachten der Kinderzeichnungen aufheitern. Gewähren wir dem Feiern Zeit in unserem Leben. Schon der alte Philosoph Demokrit von Abdera soll gesagt haben: „Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr“.

Der Gedanke, für die Kokner einen „Kalender gemeinsamer Feste“ zusammenzustellen, wurde innerhalb des europäischen Projekts „Grundtvig Celebrations“ im Jahre 2014 durch den Bürgerverein Kohoutov entwickelt. Wir haben uns überlegt, auf welche Weise wir den 600. Jahrestag der ersten schriftlichen Erwähnung unsres Ortes im Vertrag vom 27. Juni 1415 begehen könnten. Unsere Vereinsmitglieder schauten sich bei den Projektpartnern in Bishop Castle in England, wo mit Musik gefeiert wird,

und in Hannover in Deutschland, wo man mit Tanz feiert, um und diskutierten darüber auch mit unseren Partnern aus dem polnischen Poznań. Schließlich dachten wir uns im Bürgerverein für das Fest auch lustige Werkstätten aus, wo die Kleineren und Größeren alte Handwerkstätigkeiten ausprobieren könnten. Die Gemeinde Kohoutov übernahm die Vorbereitung der 600-Jahr-Feier und lud auch ehemalige Bewohner dazu ein.



*Text des Kaufvertrages vom 27. Juni 1415, in dem Johannes von Opoczna die Herrschaft Gradlitz an Sophie, Witwe des Johannes von Rotstein, verkaufte. Kohoutov, damals Kokotow steht in der vierten Zeile rechts und dahinter Claderuby.*

Unser Dank gilt den älteren Bürgern, die Fotos aus ihren Familionalben beisteuerten und in ihrem Gedächtnis das Bild von Feiern in der Kokner Vergangenheit wieder aufleben ließen, wie auch den Mitgliedern des Bürgervereins, die Erinnerungen ihrer Nachbarn aufzeichneten. Manches haben wir in alten Chroniken gefunden, und für die Beschreibung von Festen in der ersten Hälfte des 20. Jh. danken wir Herrn Josef Heina, der die Erinnerungen früherer Bewohner in Deutschland gesammelt hat. Für die Übersetzung gilt Herrn Gerd Fröhlich unser Dank. Viele Abende über Kochbüchern hat Jana Gregová verbracht, die für uns die Festrezepte aussuchte. In Koken wurde auch in den früheren Jahrhunderten in den Haushalten und Gasthäusern „böhmisch“ gekocht. Ein großer Dank gebührt auch den Kokner Kindern. Bei ihrer künstlerischen Beschäftigung mit Dana Gregová in der Gemeindebibliothek bemalten sie bunte Papierseiten und schufen lustige Zeichnungen für diesen Kalender.

Ich freue mich auf die Begegnungen beim gemeinsamen Feiern in Koken, Jahr um Jahr, immer wieder neu ...

Koken, im Juli 2015

Jarmila Tyrnerová

