

Palukes

Heute noch beliebt – früher Grundnahrungsmittel

Ein Beitrag von Hans Sekes, Januar 2026

Was im Titel irgendwie geheimnisvoll klingt, soll die Leserinnen und Leser nicht auf die Spur der Hirse bringen, denn die kennt man heute sehr wenig, geschweige denn, dass sie noch beliebt ist. Aber sie ist noch in Benennungen überliefert, beispielsweise in dem Hattertnamen „Hirschel“, bei dem das „Sch“ so zu lesen ist wie das „J“ in den französischen Vornamen Jean und Jacques. Nicht dass man sonst auf den Gedanken kommt, es habe sich um eine Gegend gehandelt, wo es viele Hirsche gab.

In Hamruden gab es die „Hirschhelden“ (lt. Heimatbuch Hirsehalde), aus der später eine Weide geworden ist. In Seiburg, woher meine Mutter stammt, ist die Hirse in der Bezeichnung eines Vogels erhalten geblieben: „Hirschemasch“, nichts anderes als der gemeine Feldspatz oder Sperling und „Hirschel“ gab es in etlichen Variationen in vielen sächsischen Orten.

Was noch ein Überbleibsel dieses Getreides war, befand sich als flexibles Kehrbüschel am unteren Ende des Besenstiels, dem „Stubenbesen“. Heute benutzen meine Frau und ich einen im Keller und den anderen im Kleingarten – auch so kann Tradition weitergeführt werden. Die Hirse in Form von Brei war über Jahrhunderte das Grundnahrungsmittel auch in Siebenbürgen, bis es von einem anderen abgelöst wurde. Und das bringt uns zum eigentlichen Inhalt des Themas dieses Artikels. Sie haben es erraten, es geht um den Maisbrei, die Palukes, in Hamruden „Paläkes“ genannt – ich weiß nicht, ob das mit „ck“ zu schreiben ist, auf alle Fälle reimte es sich auf Seckes oder Sekes, auf hamrudnerisch „Säckes“. Säckes-Paläkes konnten mein Bruder und ich manchmal von anderen Kindern hören, wenn wir uns gegenseitig neckten oder verspotteten, eben „hießen“, wie es umgangssprachlich lautete. Dieser Spottname prädestiniert mich wohl zum rechten Autor eines Artikels über die Palukes.

Übrigens es gab im „Gässchen“ eine Person, deren Rufname an ein anderes Maiserzeugnis als Palukes, nämlich das Mali, „det Måle« = den Maiskuchen, erinnerte. Ich spreche vom Mali, meistens „Målchen“ genannt, der Amalia Mannay.

Dass der Mais- den Hirsebrei ablöste, hat mit der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus zu tun. Durch ihn kam das neue Getreide, das aus Zentralmexiko stammt, erst nach Spanien, dann nach Italien (Nord), dann wohl auf den Balkan und natürlich in die Türkei, die ja damals fast den gesamten Balkan beherrschte. Ob es vom Balkan aus oder über den Umweg Türkei zu den Sachsen gelangt ist, konnte ich nicht ergründen. Tatsache ist, dass dieses Essen bis heute auf dem Balkan sehr verbreitet ist, aber ebenso, dass unsere Vorfahren vom „Tirkesch Kueren“, ausgesprochen als „Tirkeschkueren“ (der Doppelvokal getrennt ausgesprochen) redeten. „Türkisch Korn“ hieß es auch anderswo in deutschsprachigen Gegenden, z. B. in österreichischen Bundesländern, wo auch einfach vom „Türken“ die Rede ist.

Als wir einmal mit meiner Frau in Hirschegg, Steiermark, urlaubten, kamen wir mit der Wirtin auch über die Palukes ins Gespräch. Sie nannte sie „Türkensterz“ und auf meine Anfrage hin machte sie bereitwillig einen. Der war natürlich auch gekocht, aber in einer „Kletittenpfanne“ und zuletzt wurde er mit der Gabel in lauter kleine Stücke zerteilt, ähnlich dem Kaiserschmarrn. Ich habe mit gutem Appetit die ganze Pfanne geleert, zum Glück hat meine Frau verzichtet, ansonsten wäre ich wohl nicht satt geworden. In Hamruden gab es ja die Redensart, dass man nach dem Palukesessen am Abend auf Zehenspitzen ins Bett gehen müsse um nicht wieder hungrig zu werden. Es waren nicht wenige, die nach der Palukes noch ein Stück Brot zum Sattessen brauchten. Auch bei uns Kindern war es anfangs nicht so toll mit ihr, aber dann sind wir zu „Palukesmäulern“ geworden und ich bin es - samt meiner kleinen Familie - bis heute geblieben und ich brauche auch kein Brot danach – mit dem Alter wird man auch diesbezüglich bescheidener als in den Jahren, da man zuweilen als „Lergesch“ bezeichnet wurde.

Ja, die Palukes war nicht so lange wie die Hirse, aber eine geraume Zeit das

Grundnahrungsmittel der Sachsen und auch die Kartoffel konnte ihr den Rang nicht streitig machen. Das konnte diese noch viel weniger bei den Rumänen tun, denn die sind bis heute richtige „mămăligari“ geblieben. Und auch die Ungarn „lassen sich nicht“, wenn es um die „Puliszka“ geht, von denen wir vermutlich den Namen „Palukes“ haben. Und auch den Namen „Kukerutz“ haben wir von den Ungarn/Szeklern, nämlich von „Kukorica“. Diese Bezeichnung soll jedoch einen slawischen Ursprung haben.

Wie dem auch sei, die Palukes hat vieles überlebt, wenn sie auch nicht das Grundnahrungsmittel geblieben ist. Übrigens: wenn sie es geblieben wäre, hätten die Menschen Mangelerscheinungen (Pellagra) gehabt – möglicherweise haben auch die Sachsen welche gehabt – da sie mit dem gemahlten Korn auch das giftige Niacin zu sich nahmen. In den Herkunftsgebieten hingegen wurde das Korn schon sehr früh mit alkalischen Stoffen gekocht und dann erst weiterverarbeitet. Somit war das umgewandelte Niacin nicht mehr schädlich.

Dass zu unserer Zeit keine Mangelerscheinungen aufgetreten sind, zeigt, dass die Palukes eben kein Grundnahrungsmittel mehr war. Oder lag es vielleicht daran, wie sie vorbereitet wurde? Dazu ein Erlebnis im Haus, in der Sommerküche, meines 1990 verstorbenen Klassenkollegen und Freundes, Hansgeorg Daniel. Also der Familienvater war (wieder? wie immer?) dran und machte seine Arbeit gründlich. D. h. im „Paläkesdäppen“, dem rußgeschwärzten, halbrunden Kessel musste das grob gemahlene Maismehl knapp über dem Feuer mindestens eine halbe Stunde köcheln bis es zum Umrühren reif war – eine Ewigkeit für junge Leute „in den Fressjahren“. Dann ging es mit dem „Paläkeskläppel“ ans Rühren, umgangssprachlich Reiben. Und das musste in der richtigen Richtung, also gegen den Uhrzeigersinn geschehen, weshalb weiß ich nicht. Wäre sie sonst nicht gelungen? Es hat wohl niemand probiert, ob auch die im Uhrzeigersinn „geriebene“ Palukes gelungen wäre, ob sie also geschmeckt hätte oder ob man sie in den „Schweinseimer“ hätte schmeißen müssen. Nun gut, wie ist die Palukes aber eigentlich zu ihrem Namen gekommen? Hierzu zitiere ich die betreffende Sage aus Friedrich Müllers Buch „Siebenbürgische Sagen“ aus dem Jahr 1857 und komme damit zum Schluss:

„Wie der Wälschkornbrei zum Namen Palukes gekommen.

Mündlich. Abgedruckt im sächs. Hausfreund 1854. pag. 115 Wie der Heiland mit Petrus, so wandelte früher auch Paulus mit Lukas zuweilen auf Erden, die Guten zu beglücken und die Bösen zu bestrafen. Einmal – im Sachsenland – kamen sie ganz verhungert zu der Hütte eines Armen. Sie wurden daselbst zwar freundlich aufgenommen; als sie aber um etwas zum Essen baten, schämten sich die Wirthsleute, daß sie ihnen nichts Gutes bieten konnten und entschuldigten sich, was sie aßen sei bloß für arme Leute. Aber die Fremden wußten ja, daß sie hier nur Gäste seien, ungerufen und hungrig dazu, beschieden sich daher, und Paulus antwortete, für sie werde es wohl auch gut sein, sie wollten gerne mit ihnen essen was sie eben hätten. Da langte die Wirtin zu; der Topf mit siedendem Wasser stand bereits am Feuer; sie aber setzte einen größern an, griff auch tiefer als gewöhnlich ins Mehlhäßchen und kochte einen tüchtigen Brei aus Wälschkorn oder Kukuruz, wie wir sagen; und da er ausgestülpt wurde, glänzte er wie Gold und dampfte so appetitlich, daß die heiligen Männer fast nicht warten konnten, bis auch die Milch in der Schüssel und auf dem Tisch war. Mit einem „Gott gesegn' es“ gings endlich an den Tisch, und die Löffel fuhren so eilig in die Schüssel, daß eine geraume Zeit hindurch wenig gesprochen wurde. Die Gäste waren fast schwer zu sättigen und aßen bis nichts mehr da war. Erst jetzt und nachdem sie höflich gedankt hatten, fragten sie nach dem Namen der köstlichen Speise. Sie führe keinen besonderen und man nenne sie nur Brei, erwiederten die Wirthsleute. „Nun so wollen wir ihr unsern Namen geben, und sie soll fortan Palukes (Paul=Lukas) heißen“, sprachen die Gäste. Und so heißt sie bis auf den heutigen Tag, und wie jene so lieben noch jetzt viele vornehme Herren diese vortreffliche Speise der Armen“.

N.B.: Auch viele Damen lieben diese vortreffliche Speise.