

Tradition des Einscherrens in Esthal

Tradition Oischerre

Schlagwörter: [Kultplatz](#)

Fachsicht(en): Landeskunde



Anbrennen
Fotograf/Urheber: Andreas Knoll

Beim Einscherren oder auf Pfälzisch „Oischerre“ handelt es sich um einen alten Brauch in Esthal, bei dem im Winter ein Feuer gemacht wird. Darin wird auch Essen zubereitet.

Winterzeit - Oischerrzeit

Hier finden Sie alles Wissenswerte über die Winter-Liebblings-Freizeitbeschäftigung der Esthaler Bevölkerung, das Oigscherrde. Natürlich nicht nur Einheimische, auch viele Gäste unseres Ortes erleben jedes Jahr dieses Event, das man einfach mitgemacht haben muss. Was es damit auf sich hat, möchten wir allen Oischerr-Unkundigen hier näherbringen.

Viel Spaß beim Erkunden eines alten Eschdler Brauchtums.

Oigscherrdes - Was ist das?

Der Pfälzerwald, von dem Esthal ringsum umgeben ist, war früher die Haupterwerbsquelle der Bevölkerung. In den Wintermonaten machten die Waldarbeiter an ihrer jeweiligen Arbeitsstelle im Wald ein Feuer, um sich aufzuwärmen. Um auch im Wald eine warme Mahlzeit zu haben, wickelten sie ein Stück Fleisch in Zeitungspapier, holten Glut aus dem Feuer, legten das Päckchen darauf und deckten es mit weiterer Glut zu, bis es komplett „oigscherrt“ war. Dadurch verbrannte das Zeitungspapier nicht und das Fleisch wurde nach einer Weile gar.

Der moderne „Oischerrer“ von heute nimmt natürlich kein Zeitungspapier mehr, sondern handelsübliche Alufolie. Am Oischerrvorgang selbst hat sich aber im Vergleich zu früher nichts geändert.

Diese „Oischerr-Tradition“ findet jedes Jahr ab Dezember bis in den Februar aufs Neue im Wald rund um Esthal statt. Viele Vereine, aber auch kleinere Gruppierungen, Familien usw. laden Freunde und Bekannte ein und veranstalten ihr „Oigscherrdes“. Und so sieht man an schönen, kalten Januarsamstagen rund ums Dorf Rauch aufsteigen und weiß genau: „Aha, dort wird oigscherrt“.

Das beste „Oischerrwetter“ herrscht bei trocken-kalten Temperaturen ab dem Gefrierpunkt abwärts. Hier kann man es sich dann am großen Buchenholzfeuer bei viel Glühwein, Schnaps und anderen Getränken, die von innen wärmen, besonders gut gehen lassen.

Je nachdem, wie groß das „Oigscherrde“ ist, entfacht man ein, zwei oder sogar drei Feuer. Das Holz hierfür wird meistens an

einem früheren Termin gemacht und bis zum „Oischerr-Tag“ am „Oischerr-Platz“ gelagert. Oftmals wird am Tag des Holzmachens gleich an Ort und Stelle ein Feuer gemacht um nach getaner Arbeit, na was wohl, oizuscherre.

Das Oischerre selbst beginnt dann recht früh am Morgen mit dem Feueranzünden. Dies ist meistens den Männern vorbehalten. Sie sorgen dafür, dass ordentlich Glut da ist, wenn der „Rest“ (Frauen und Kinder) so nach und nach eintrifft.

Dann steht man die ganze Zeit ums Feuer, isst und trinkt und hat jede Menge Spaß. Die Kinder bekommen meistens „e Schipp voll Glut“ für ihr eigenes Kinderfeuer.

So manches „Oigscherrde“ endet erst spät am Abend oder gar noch später, je nach Stimmung, aber die ist sowieso immer super. Wer noch kein „Oigscherrdes“ erlebt hat, der sollte unbedingt einmal nach Esthal kommen. Es lohnt sich.

Der Scherrermeister

Der Scherrermeister ist sozusagen der „Chef“ am Feuer. Er muss dieses früh morgens „auf Touren“ bringen, d.h. anzünden und immer Holz nachlegen, damit rasch genügend Glut vorhanden ist. Diejenigen, die etwas „oigscherrt“ haben möchten, wenden sich vertrauensvoll an ihn, meistens mit der Bitte

„Konnschd merr dess mol oischerre“?

Da sein Arbeitsplatz immer sehr nah am Feuer ist, kommt er sehr schnell ins Schwitzen. Weil man davon bekanntermaßen sehr viel Durst bekommt, ist der Scherrermeister immer froh, wenn seine Arbeit durch etwas Flüssignahrung von Seiten derer, die ihm dabei zusehen, belohnt wird.

Erkennen kann man einen Scherrermeister an der „Oischerrschipp“, seinem Hauptarbeitsgerät, mit der er sprichwörtlich die Kohlen aus dem Feuer holt. Außerdem sind manche leicht mit einem Schornsteinfeger zu verwechseln, wegen dem vielen Ruß im Gesicht. Wenn die Garzeit dann vorbei ist, kommt alles wieder zu ihm mit der Bitte „Konnschd merr dess mol ausscherre“? Nach dem „Ausscherre“ eines Fleischpäckchens und dem Holznachlegen steht meistens schon der nächste bereit, der wieder etwas „oigscherrt“ haben möchte.

Wegen der hohen Temperaturen, die an einem Buchenholzfeuer herrschen, haben manche Scherrermeister etwas Gesichtscreme bei sich, um etwaigen Brandwunden vorzubeugen. Am liebsten lassen sie sich natürlich von einer der umstehenden Damen eincremen.

Sollten Sie bei Ihrem nächsten „Oigscherrde“ einem Scherrermeister begegnen und ihn bitten, etwas „oizuscherre“, denken Sie bitte daran, er hat meistens Durst.

Was kann man oischerre?

Neben den typischen Oischerr-Fleischsorten wie gesalzenes Bauch- und Bugfleisch kann man eigentlich alles, was sich auch zum Kochen, Braten und Grillen eignet, oischerre.

Einige kulinarische Genüsse haben wir in der folgenden Tabelle einmal zusammengestellt:

Oischerrgut Garzeit

Bratwurst, abgesotten 10 - 15 Min.

Bratwurst, nicht abgesotten 20 - 25 Min.

Bauchfleisch, gesalzen 45 - 50 Min.

Bugfleisch, gesalzen 45 - 50 Min.

Fleischspieß 45 - 50 Min.

Rollbraten 2 - 3 Stunden, je nach Größe und Gewicht

Kartoffeln, nicht vorgekocht 1 Stunde

Leber- und Blutwurst 10 - 15 Min.

Schälrippchen 35 - 40 Min.

Hähnchenschenkel 40 - 45 Min.

Putenschnitzel 20 - 25 Min.

Käse (Camembert, Limburger) 10 - 15 Min. (dann läuft er aber schon gut)

Ei, wachsw weich 6,5 Min.

Ei, hart 8,0 Min.

Für Vegetarier:

Gemüse (Erbse und Gelleriewe)

20 Min.

Gemüsespieß braucht auch nicht länger

Die Garzeiten sind Erfahrungswerte, die aus jahrelangen, intensiven „Oischerrschulungen“ unter realen Bedingungen herrühren.

Eine Gewähr kann allerdings nicht übernommen werden.

Natürlich spielt auch die verwendete Glut eine Rolle. Sollte einmal ein Stück Fleisch, Käse oder sonstiges nicht so sein, wie man es gerne hätte, irgendjemand hat immer Alufolie dabei, der Scherrmeister scherrt es gerne nochmal oi.

Oischerr-Utensilien:

Die Oischerr-Schibb

Das Hauptarbeitswerkzeug des Scherrmeisters ist die „Oischerrschipp“. Erhältlich ist diese im Werkzeugfachhandel und in jedem gut sortierten Baumarkt unter den offiziellen Namen „Frankfurter“ oder „Holsteiner“ Schaufel. Der werkseitig mitgelieferte „Schibbestiel“ ist meistens für die Arbeit des Scherrmeisters zu kurz, weshalb es vorkommen kann, dass zusätzlich noch eine Dachlatte oder ähnliches an diesen angeschraubt ist. Doch Vorsicht, die Latten brechen leicht ab, insbesondere wenn man vom Feuer gerollte Buchenholz-Meter-Stücke mittels der „Schipp“ wieder aufs Feuer befördern möchte.

Der Gliewoi-Hawwe

Der „Gliewoi-Hawwe“ ist ein Topf zum Erwärmen des Glühweines. Hierzu wird dieser auf ein Stück Doppel-T-Träger oder H-Träger gestellt, um den dann heiße Glut gelegt wird. So kann man ganz ohne elektrische Energie oder Gas den Glühwein erwärmen.

Zum Wohl.

Der Gliewoi-Schebbleffel

Um den Glühwein gut vom „Gliewoi-Hawwe“ ins Glas oder in den Becher oder in die Tasse zu bekommen, benutzt man den sogenannten „Gliewoi-Schebbleffel“. Alternativ kann man auch einen normalen „Subbleffel“ nehmen. Zur Not tuts auch ein „Sooseleffel“, aber bis man hier das Glas gefüllt hat, ist der Glühwein kalt.

Das Schobbeglas

Das Pfälzer Schobbeglas, auch Weinstange genannt, fasst 0,5 l, also genau ein Schobbe, und ist unverzichtbar beim „Oischerre“.

Man trinkt daraus Wein, Weinschorle, Glühwein und vieles mehr. Bier trinkt man allerdings während dem „Oischerre“ meistens „aus der Flasch“.

Die Oischerr-Handschuhe

Unverzichtbar für den Scherrmeister sind die „Oischerr-Handschuhe“. Weil die Alufolie nach dem Ausscherrren logischerweise sehr heiß ist, sind diese Handschuhe erforderlich.

Da viele Handschuhe in China hergestellt werden, nennt man sie auch „Oi-scherr-hon-dschu“.

Buchenholz

Ohne Holz ist ein Oigscherrde nicht durchführbar. Da dieses meist an einem anderen Tag gemacht, und nach getaner Arbeit auch gleich oigscherrt wird, ist schon mancher Holzmacher dort später nach Hause gekommen als beim eigentlichen Oigscherrde. Die Holzmenge, die man benötigt, hängt ab von der Dauer und der Größe des Oigscherrde. In der Regel benötigt man für 2 Feuer ca. 16 Ster.

Stimmung im Wald

Saßen die „alten Oischerrerr“ früher in geselliger Runde ums Feuer und sangen Lieder wie z.B. „Wie scheint der Mond so hell auf dieser Welt“, „Kein schöner Land in dieser Zeit“ und vieles mehr, so nutzt der „moderne Oischerrerr“ eben auch die moderne Technik um für die nötige Stimmung zu sorgen. Dieses ist allerdings nicht bei jedem Oigscherrrde der Fall.

(Andreas Knoll, Esthal, 2026)

Tradition des Einscherrens in Esthal

Schlagwörter: Kultplatz

Fachsicht(en): Landeskunde

Empfohlene Zitierweise

Urheberrechtlicher Hinweis: Der hier präsentierte Inhalt steht unter der freien Lizenz CC BY 4.0 (Namensnennung). Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

Empfohlene Zitierweise: Andreas Knoll, „Tradition des Einscherrens in Esthal“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital. URL: <https://www.kuladig.de/Objektansicht/SWB-360344> (Abgerufen: 11. September 2026)

Copyright © LVR

