

# Чувар сећања на подунавске Швабе

Јединствени музеј у Европи посвећен подунавским Швабама налази се у Сремским Карловцима

Сремски Карловци – Карловчанин Стјепан Седер осмислио је музеј у знак сећања на подунавске Швабе, покренуо Фестивал куглофа и издаје једини медиј на немачком језику у Србији, часопис „Фенстер“. Ипак, каже да у његовим венама тече најмање немачке крви. „Мајка ми је Српкиња, а отац Немац рођен у браку Немца и Хрватице. Тек ми је прадеда чисто крвни Немац“, објашњава Седер, један од ретких чувара културног наслеђа подунавских Шваба. Прича нам да у Сремским Карловцима и данас живи велики број житеља немачког порекла. Томе сведоче презимена која се могу видети у телефонским именицима попут Мерц, Рајнзигер, Мулер, Шварц... Међутим, Седер каже да је мало оних који уопште говоре немачки језик.



Фото В. Аранђеловић

Стјепан Седер, оснивач Завичајне куће, музеја који верно дочарава живот подунавских Шваба и чува предмете у домаћинству које су вековима користили

нас Седер са подунавским Швабама.

После Другог светског рата Немци у Војводини су прогањани и ликвидирани. Већини је конфискована имовина, док су поштеђени само припадници НОБ-а, и они који су били у мешовитим браковима или из њих потекли.

„Али чак и када су испуњавали те услове имовина би им била национализована. Тако им је, према подацима професора др Николе Гаћеше, одузето око 600.000 хектара. Одузмане су им фабрике, мануфактуре, бродови, па су у великом броју напуштали земљу и одлазили у Немачку и Аустрију. На тај начин државе се одрекла висококвалификоване радне снаге и одличних пословоља – долаже наш саговорник.

Како је изгледао живот подунавских Шваба Седер је дочарао у музеју, Завичајној кући у којој је представно

дом једне скромне породице из друге половине осамнаестог века. Ту је изложен аутентичан намештај, ношње, али и алат уз који су лакше крунили кукуруз, правили вино, прали веш...

„Када сам чуо да се продаје та кућа,

помислио сам како ће онај ко је купи да је сруши. Одлучио сам да је сачувам, па сам је уз финансијску помоћ једног пријатеља купио. Будући да су зидови и подови од блата, а кров од трске, морао сам да је поправам. Сада је спре-

## Тајна доброг куглофа

Стјепан Седер сакупио је и објавио рецепте чувеног колача војвођанских крајева, пореклом из Немачке. Међу тим рецептима налази се и неколико оних које је сам осмислио, а читаоцима „Политике“ поклања један традиционални за старински куглоф:

Замесити тесто од 500 грама брашна, око 100 грама квасца, потопљено у 250 грама млаког млека, додати мало соли, 130 грама шећера, исто толико путера и сувог грожда, три јајета, мало лимунце коре.

Тесто добро израдити варјачом, док не постане глатко и док почне да се одваја од варјаче и одлепљује од дна суда.

Затим тесто сипати у подмазану модулу за куглоф и оставити да нарасте.

Када нарасте, тесто премазати размућени жуманцем и пећи око један сат. Печени куглоф извадити из моделе, ставити га на плитак тањир и посути шећером у праху. Служити уз белу кафу, какао или чај.

на да издржи још 300 година – прича Седер, иначе правник у пензији. Овај јединствени музеј у Европи посећују ђаци који у Сремске Карловце долазе на екскурзију, штићеници домова за старе, али и групе студената туристичких факултета из Немачке и Аустрије. Стјепанова жеља је да доведе воду до музеја, а када финансијски услови дозволе направи и ресторан у којем би се служили немачки специјалитети – вајсвурст, фишпан, штрудле, ташици уз незаобилазно пиво и шнапс, како се на немачком каже ракија. И наравно, из локалпатриотских разлога – карловачко вино.

Док то не оствари, пакује примерке „Фенстера“ да их пошаље пут Бразила, Аргентине, САД, Аустралије и смишља како да унапреди Фестивал куглофа, на којем се у пролеће излажу антиквитети, уметничка дела, вина и, наравно, куглоф.

Вишња Аранђеловић