

## Mitglieder halten Förderverein die Treue

Nachdem im vergangenen Jahr die Mitgliederversammlung des Fördervereins des Freilichtmuseums Beuren Corona zum Opfer gefallen war, folgten in diesem Jahr rund 50 Mitglieder der Einladung in die Beurener Festhalle. In seiner Begrüßung stellte der erste Vorsitzende Hans Weil zufrieden fest, dass der Zuspruch für den Unterstützerkreis des Freilichtmuseums Beuren ungebrochen ist. Allein in den letzten fünf Jahren kamen knapp 1000 Personen neu hinzu und mittlerweile sind es rund 2800 Personen, die den Verein angehören.

In der Binnenstruktur des Vereins hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Die Anzahl der aktiven Teams hat stetig zugenommen. Seit langem existiert das Back-Team, das bei Festivitäten das alte Backhaus aus Esslingen Sulzgrieß anheizt und natürlich das Verkaufsteam des Tante-Helene-Lädles aus Nürtingen, das prominent im Eingangsbereich des Museums zum Stöbern einlädt. Das Garten-Team,



initiiert von Vorstandsmitglied Ute Reichold hatte es unter freiem Himmel in der Corona Zeit leichter auf dem Museumsgelände aktiv zu bleiben. Doch letztlich ist Corona nicht spurlos am freiwilligen Engagement der rund 160 aktiven Mitglieder vorüber gegangen. Trotzdem zeugen die Entstehung von neuen Gruppierungen, wie beispielsweise das Team Wilhelmshöhe zur Aktivierung des Gartensaals aus Geislingen und das jüngst ins Leben gerufene Theater-Team, das historische Szenen auf dem Museumsgelände lebendig werden lässt, von der ungebrochenen Anziehungskraft des Freilichtmuseums auf viele Menschen aus der Region. Sichtlich zufrieden dankte Hans Weil allen Akteuren der Teams, die ihr Engagement unfreiwillig zurückstellen mussten und nunmehr in den Startlöchern stehen, um wieder aktiv zur Unterstützung des Freilichtmuseums beitragen zu können.

Im Bericht der Museumsleiterin Steffi Cornelius kam zum Ausdruck, wie unberechenbar die Programmgestaltung im letzten Museumsjahr war. Auch heuer musste das Freilichtmuseum, bedingt durch die hohen Inzidenzwerte, zwei Monate länger wie vorgesehen geschlossen bleiben. Folgerichtig verzichtete man in diesem Jahr auf Großveranstaltungen und bietet seit Mitte Juni an sechs Tagen in der Woche kleinere Programmformate an, die gut angenommen werden. nach einem Jahr Pause können erfreulicherweise auch wieder museumspädagogische Aktionen von Schulen und Themenführungen gebucht werden. Freilich war man in den zurückliegenden Monaten, trotz geschlossener Tore nicht untätig. Zahlreiche Neuigkeiten, wie historische Geräuschkulissen und Wegweiser in leichter Sprache und der bevorstehende Umzug des Museumsdepots waren und sind Themen, die hinter den Kulissen kontinuierlich weiter betrieben wurden.

Wie in jedem Jahr wurden die Finanzen des Vereins vom Schatzmeister Heiko Kaiser dargelegt und in ihrer Richtigkeit zum letzten Mal von den beiden langjährigen Kassenprüfern Eberhard Lauer und Günther Kälberer bestätigt. Die beiden sachkundigen Vereinsmitglieder hatten diese Aufgabe 13 bzw. 15 Jahre lang zur vollsten Zufriedenheit aller Beteiligten zuverlässig durchgeführt. Dafür dankte der erste Vorsitzende Hans Weil mit einem Präsentkorb aus dem Tante Helene Laden.

In den abschließenden Vorstandswahlen wurden Ute Reichold und Schatzmeister Heiko Kaiser wiedergewählt. Zur Verstärkung des Vorstands wurden Felicitas Wehnert sowie Jürgen Domberg als neue Vorstandsmitglieder nominiert

und mit großer Mehrheit von den Mitgliedern bestätigt. Beide sind zusammen mit Jürgen Henzler im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit für den Förderverein bereits aktiv tätig.

Übrigens finden Mitglieder\*innen das von Frau Felicitas Wehnert erstellte Protokoll zur Mitgliederversammlung im internen Bereich, der über die Homepage erreichbar ist.

Text und Fotos: Jürgen Henzler



## Leben und Feiern in den 1950er Jahren

### Erinnerungen von Christel Köhle-Hezinger und Inge Hafner

Passend zum Zeitschnitt des einstigen Geislinger Gartensaals und jetzigen Erlebnis.Genuss.Zentrums hat das Team Wilhelmshöhe eine Veranstaltungsreihe im Freilichtmuseum rund um die 1950er Jahre zusammen gestellt. Zum Auftakt tauschten die beiden Kulturwissenschaftlerinnen Prof. Dr. Christel Köhle-Hezinger und Inge Hafner ihre Erinnerungen an Leben und Feiern in den 1950er Jahren aus.

Aufgewachsen ist Christel Köhle-Hezinger in Mettingen, einem Esslinger Stadtteil, der sich lange noch seine dörfliche Geschlossenheit bewahrt hatte. Die ersten Kindheitserinnerungen



an ein Familienfest gehen bei ihr ins Jahr 1950 zurück: die Konfirmation eines Bäsles mit Hirnsuppe und Chaudeau Soße. Später bei den Schulfesten gab es Sinalco und eine Rote Wurst. Die Einschulung, heute ein großes Event für die gesamte Familie, wurde nicht besonders gefeiert. Geschenkt wurde vor allem Praktisches – selbstgestrickte Socken oder zu besonderen Anlässen von den Paten ein Besteckteil von WMF für die Aussteuer.



In der Gaststätte ihrer Eltern, der Geislinger Wilhelmshöhe mit dem Gartensaal erlebte Inge Hafner viele Feiern und die Unterschiede in der Nachkriegsgesellschaft mit: „Bei einer schwäbischen Hochzeit gab es Hefezopf mit wenig Butter drin, während die Flüchtlinge mit Cremetorten

richtig auffuhren.“ Die oft katholischen Flüchtlinge brachen gewohnte Normen auf. „Die Unterschiede zwischen evangelisch und katholisch zogen sich wie ein roter Faden durch die 1950er Jahre“, berichtet Christel Köhle-Herzinger aus ihrem Spezialgebiet. Wenn katholische Flüchtlinge ihre Fronleichnamsprozession einführten, war das eine Provokation für einen evangelischen Ort. „Und die Flüchtlingsmädchen waren dann so schön angezogen, das galt als herausgeputzt und affig.“ Gemischtkonfessionelle Heiraten waren bis weit in die 1960er Jahre ein Problem und führten zu Konflikten und manchmal sogar zu Tragödien.

Männer- und Frauenrollen waren genau definiert, die Welten strikt getrennt. Die Mangstube und die Waschküche, der Hut- oder Korsettladen waren Frauenorte. Auch in der Küche hatte ein Mann nichts zu suchen. Im Gegensatz zu heute wurde ein kochender Mann schief angesehen, berichtet Köhle-Herzinger. „Man hat genau gewusst, was man zu tun und zu lassen hatte, die Strukturen waren klar.“ Dafür, so bekräftigen beide Kulturwissenschaftlerinnen, hatten Kinder wesentlich mehr Freiheiten. Sie waren mehr sich selbst überlassen, hatten aber auch schon mehr Aufgaben, wie etwa Inge Hafner, die in der Wirtschaft kaum, dass sie über die Theke schauen konnte, bereits den Verzehr der Gäste ausrechnet. „Die Kinder wuchsen ganz anders in die Welt hinein“, so das Fazit von Christel Köhle-Herzinger.

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

### **Himbeerbonbons sind der Hit - Nostalgiesortiment vor dem Tante-Helene-Lädle**

Die Nachfrage nach den Süßigkeiten und dem Spielzeug aus fernen Kindertagen ist nach wie vor groß. Deshalb bietet das Lädles-Team des Fördervereins wie bereits im letzten Jahr eine Auswahl vor dem Tante-Helene-Lädle im Eingangsgebäude des Freilichtmuseums an. Das

Sortiment reicht von Spezialitäten aus der Region, über Spielzeug und allerlei Süßigkeiten bis hin zu Hausrat aus Holz, Keramik und Emaille. Der Hit sind die blassroten Himbeerbonbons, dicht gefolgt von den mit Schokolade gefüllten Pfefferminzkissen sowie den Orange- und Zitronenschnitten. Aber auch die Lakritzschnecken und die weißen Mäuse, die



Brausestäbchen und die Wibeke wecken süße Kindheitserinnerungen bei den Älteren und auch die Jüngeren kommen auf den Geschmack. Das wechselnde Sortiment sucht Sandra Rehm, Mitarbeiterin des Museumsteams und verantwortlich für die Geschäftsstelle des Fördervereins, gemeinsam mit dem ehrenamtlichen Einkaufsteam aus. Bestellt wird bevorzugt bei alteingesessenen Familienbetrieben in ganz Deutschland. Die Lebensmittel

allerdings stammen aus der Region, wie etwa die beliebten Alb-Linsen von der Erzeugergemeinschaft Lauterach, das Hägenmark aus Eckwälden bei Bad Boll oder die Aufstriche und Sirupsorten vom Berghof Rabel. Und eine ganz besondere Spezialität ist das Apfelgelee und der Honig von den Streuobstwiesen des Museums.

Zu normalen Zeiten finden sich im Tante-Helene-Lädle über 300 verschiedene Artikel, die das ehrenamtliche Lädles-Team den Sommer über täglich außer montags anbietet. Aufgrund der beengten Raumverhältnisse in dem kleinen Laden wird derzeit nur eine Auswahl des Sortiments vor der Ladentür angeboten – etwa Blechspielzeug wie das Schnappkrokodil, Murmeln und ein Brummkreisler oder eine kleine Schiefertafel, auf der die Schulkinder einst das ABC übten. Dazu

gibt es nützliche Haushaltsgegenstände wie diverse Bürsten, Geschirrtücher aus Halbleinen oder Münder Emaille-Schüsseln und Tassen, entweder weiß mit roten Punkten oder mit blauem Rand. Aber natürlich hofft das Lädles-Team, dass es bald den Laden wieder öffnen und das gesamte Sortiment anbieten kann.



Text und Fotos: Felicitas Wehnert

## Museumsstück des Monats Juli: Auf's Gramm genau das Gewicht

### Die historische Waage im Tante-Helene-Lädle im Freilichtmuseum

Sie ist das Herzstück auf der Ladentheke im Tante-Helene-Lädle im Freilichtmuseum Beuren: die historische Laden-Waage. Die klassische Form – oben breit, unten schlank – hat sich seit den 1920 Jahren nicht verändert. Damals brachte der Balingener Waagen-hersteller Bizerba die erste Neigungsschaltgewichtswaage auf den Markt. Sie ersparte den Kaufleuten das Hantieren mit den losen Gewichten und garantierte ein grammgenaues Wiegen. Vermutlich stammt die Bizerba-Waage im Tante-Helene-Lädle auch aus jener Zeit, denn 1929 eröffnete Albert Schach in der Nürtinger Werastraße einen Kolonialwarenladen mit den Dingen des täglichen Bedarfs. Da damals die Lebensmittel unverpackt waren und erst nach dem





Einkaufswunsch der jeweiligen Kunden abgefüllt wurden, war die Waage zentraler Bestandteil der Verkaufstheke.

Später übernahm Tochter Helene das Geschäft. Sie wurde zu einer legendären Figur in der Kirchheimer Vorstadt in Nürtingen. Tagsüber stand sie mit frisch gestärkter weißer Schürze hinter der Ladentheke, abends fuhr sie mit ihrem Fahrrad bestellte Waren zu den Kunden. Und wenn spät einer klingelte, weil er zum Vesper noch zwei Eier brauchte, bekam er die auch nach Ladenschluss.

Neffe Gerhard Einsele erinnert sich noch genau, wie seine Tante Helene Zucker und Mehl, Linsen und Backerbsen aufs Gramm genau abwog und in die spitzen Papiertüten füllte. Damit alles seine Ordnung hatte wurde die Waage regelmäßig einmal im Jahr geeicht. Nach dem Tod von Helene Schach übergab die Familie Einsele die historische Einrichtung des Kolonialwarenladens dem Freilichtmuseum Beuren. Jetzt kommt das Eichamt dorthin und wartet die Waage. Als Tante-Helene-Lädle wurde der einstige Kolonialwarenladen aus Nürtingen 1997 im Museum zu neuem Leben erweckt. Seither bieten die Ehrenamtlichen des Lädles-Teams während der Saison dort Süßigkeiten und nostalgischen Hausrat aus Holz, Keramik und Emaille an. Und die Waage zeigt immer noch aufs Gramm genau das Gewicht an.



Text und Foto im Museum:

Felicitas Wehnert; Foto im Originalladen: Gerhard Einsele

### Kirschkuchen mit Knorpelkirschen

Auch wenn die Kirschernte dieses Jahr wegen Frost und Hagel in manchen Regionen eher verhalten ausfällt, gehören Kirschen zum Juli einfach dazu. Bärbel Güttinger vom ehrenamtlichen Genussteam hat deshalb einen Kirschkuchen mit Grießguss nach einem



Rezept ihrer Mutter ausgesucht.

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum backt sie ihn mit der Ermstaler Knorpelkirsche, einer regionalen historischen Sorte, deren Geschichte dort auch vorgestellt wird. Die Kirsche ist fest und mit einer leichten Zimtnote, aber der Kuchen gelingt natürlich auch mit anderen Sorten.

Die Großeltern von Bärbel Güttinger stammen aus Beuren.

Wie die anderen Kinder auch half sie bei der Kirschernte mit. „Wir mussten dabei immer pfeifen“, erinnert sie sich, „damit nicht zu viel genascht wurde“.

Ein klassischer Mürbteig aus 300 g Mehl, 150 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, einem Päckchen Vanillezucker, ½ TL Backpulver und einer Prise Salz bildet den stabilen Boden. Süße Brösel, etwa von altem Hefezopf, sorgen dafür, dass der Kuchen nicht durchweicht. Darauf kommen die Kirschen, traditionell mit Stein, denn so erklärt Bärbel Güttinger, „die Bäuerinnen hatten früher keine Zeit, die Kirschen auch noch zu entsteinen und warum die Arbeit machen, wenn man die Kerne doch ausspucken kann“. Deshalb hieß der Kuchen im Familienkreis auch „Spuckkuchen“. Das Ganze krönt ein Guss aus einem üppigen Grießbrei aus 100 g Weichweizengrieß, ¾ Liter Milch, einem Becher süßer Sahne und 3 Eiern - getrennt nach Eigelb und steifgeschlagenem Eischnee, sowie 75 g Zucker und Zimt.



Nach 50 bis 60 Minuten im Backofen bei 160 Grad duftet der Kuchen verführerisch und schmeckt einfach unglaublich gut.

Das detaillierte Rezept in einzelnen Schritten sowie Informationen zur Ermstaler Knorpelkirsche gibt es auf: [www.freilichtmuseum-beuren.de/erlebnisgenusszentrum/alte-sorten-vorgestellt/ermstaeler-knorpelkirsche/](http://www.freilichtmuseum-beuren.de/erlebnisgenusszentrum/alte-sorten-vorgestellt/ermstaeler-knorpelkirsche/)

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen Telefon: 07025 91190-26

(Bürozeit Geschäftsstelle Montag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr)

E-Mail: [info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](mailto:info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

Internet: [www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](http://www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

Vorsitzender: Hans Weil | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin