

Lichterglanz und Feuerschein

Zum Saisonabschluss ein buntes Ferienprogramm



Ein reichhaltiges Programm bietet das Freilichtmuseum in der Ferienwoche an, bevor es nach dem 6. November in die Winterpause geht. Dabei steht das Thema Feuer und Licht im Mittelpunkt.

Viele Mitmachaktionen für Familien sind dabei, etwa das Schnitzen von Rübengeistern mit anschließendem musikalischem Lichterumzug am Sonntag, den 30. Oktober ab 15.00 Uhr oder das Herstellen von Feuerherzen aus Draht und Papier am 2. November, 13.00 bis 16.00 Uhr.

Auch beim Ziehen von Kerzen aus echtem Bienenwachs am 4. November (13.00 bis 16.00 Uhr) können sich Kinder gut beteiligen.

„Feuer und Licht in Küche, Stube und Kammer“ stellt eine Führung am 3.11. mit Start um 13 Uhr vor. Passend zum jeweiligen Zeitschnitt sind die Museumshäuser mit unterschiedlichen Lichtquellen ausgestattet. Der Kienspan in der Küche des Wohn-Stall-Hauses aus Beuren verweist auf die Zeit um 1800. Später erhellten lange noch lediglich flackernde Kerzen und rußige Petroleumlampen die dunkle Jahreszeit. Elektrisches Licht war ein städtischer Luxus und erreichte erst nach 1900 die Dörfer. Die Schreinerei Walz war um 1920 mit ihren elektrischen Anschlüssen hochmodern. Im Haus aus Aichelau ist das Schlafzimmer der Babette mit Lampen aus den 1950er Jahren ausgestattet, und die Fransenlampe im Wohnzimmer des Hauses aus Öschelbronn zeugt von gediegenem Wohlstand.

Einen „Blick hinter die Kulissen“ gestattet Museumsmitarbeiter Daniel Kondratiuk am 4. November um 16.00 Uhr und erzählt, was das Museumsteam im Winter macht. Und auch die ehrenamtlichen Teams ziehen in der letzten Woche nochmals alle Register. Das Lädlesteam bietet die Gelegenheit für nostalgische Einkäufe. Vielleicht finden sich auch schon Weihnachtsgeschenke vor der Schließung. Das Handarbeitsteam zeigt am Dienstagnachmittag sein Repertoire, das Gartenteam macht am Donnerstagnachmittag die Gärten winterfest. Und am Sonntag, den 6. November heißt es dann „Adele“, versüßt mit Alte-Sorten-Versucherle und Bratäpfeln im Erlebnis.Genuss.Zentrum, bis das Freilichtmuseum dann am 2. April 2023 seine Pforten wieder öffnet.

Fotos: Manfred Schäffler
Text: Felicitas Wehnert

Museumsstück des Monats: die Wärmflasche

Für mollig warme Betten in kalten Zeiten



Vielleicht erlebt sie ja wieder eine Renaissance, wenn jetzt aus Energiespargründen überall die Heizungen heruntergedreht werden. Die gute alte Wärmflasche durfte früher in keinem Haushalt fehlen. Die Schlafzimmer waren kalt, die Federbetten klamm und wer unter eine mollige Bettdecke schlupfen wollte, musste vorsorgen. Im Freilichtmuseum in Beuren zeigt ein multifunktionales historisches Exemplar im ersten Stock des Wohn-Stall-Hauses aus Beuren wie man einst mit der kalten Jahreszeit zurechtkam.

Die ovale Wärmflasche ist aus Zinn und entspricht mit ihrem hohen Bleigehalt nicht unbedingt heutigen Gesundheitsvorstellungen. Aber zu ihrer Entstehungszeit Ende des 18. Anfang des 19. Jahrhunderts waren das die Materialien der Wahl. Zur vorderen Rundung hin ist eine Vertiefung, um die Schoppenflasche für den Säugling warmzuhalten. In der Wiege daneben schützt ein Häkelüberzug über der Wärmflasche vor Verbrennungen. Das heiße Wasser stammte meist aus dem Wasserschiff des Herdes. Und wenn es richtig kalt wurde zog man auch noch Bettschuhe und eine gehäkelte Bettjacke über dem Flanellnachthemd an.



Der Wunsch nach warmen Füßen heizte schon immer den Einfallsreichtum an. Zuerst wurden heiße Steine oder Ziegel in ein Tuch geschlagen und zum Wärmen ins Bett gelegt. Später gab es ovale Teile aus Zinn, Zink, Kupfer und Messing. Am 11. November 1808, vermutlich an einem ungemütlichen Spätherbsttag, meldete ein Kupferschmid einen Bettwärmer zum Patent an: eine feuersichere Pfanne, die mit Holzkohle oder heißen Steinen gefüllt wurde. Dann kamen die mit heißem Wasser gefüllten Bettwärmer auf. Seit 1920 wurde für Wärmflaschen zunehmend Gummi verwendet, das sich an den Körper anpasste. Später kamen hitzebeständige Kunststoffe hinzu. Heute ist die Wärmflasche nicht mehr nur bei Bauchweh und Verspannungen gefragt, sondern auch bei zurückgedrehten Heizungen.

Text: Felicitas Wehnert
Foto: Manfred Schäffler

Vom Rüssel bis zum Ringelschwanz

Scheunencafé zur Hausschlachtung

Zur dritten Erzählrunde diesmal mit dem Thema „Von der Ganztierverwertung bis zum Laborfleisch“ hatte der Geislinger Krimiautor und Journalist Manfred Bomm ein selbstgedrehtes Video mitgebracht. 1996 hielt er eine der letzten Hausschlachtungen im Land bei seinem Onkel in Lonsee mit der Kamera fest. Die zahlreichen Besucher steuerten vielfältige eigene Erinnerungen aus ihrer Kindheit bei.



Vorab warnte die stellvertretende Museumsleiterin Dr. Petra Naumann die Zuschauer vor einer heute als heikel befundenen Stelle im Film: der Moment, in dem die Sau abgestochen wird. Wir haben uns daran gewöhnt, erklärte Autor Bomm einleitend, nur noch das Endprodukt als Schnitzel auf dem Teller wahrzunehmen. Das Tier dahinter und der Moment des Todes ist aus dem Blickfeld verschwunden.

Bis in die 1980er waren Hausschlachtungen auf den Dörfern noch üblich. Im Sommer und Herbst wurde die Sau mit Küchenabfällen gemästet. Der Metzger kam meist an einem kalten Novembertag frühmorgens in Gummistiefeln, mit einem langen, weißen, abwaschbaren Schurz und seinem Messerarsenal. Auf den Schlachttag freuten sich alle, auch wenn die Sau sie den ganzen Tag auf Trab hielt.

Der Film zeigt, wie vorsichtig der Metzger das Schwein aus dem Verschlag auf den Hof bugsiert und es mit einem raschen Schnitt in die Kehle tötet. Das alles geht so schnell, dass die Sau gar nicht dazu kommt, Stresshormone zu entwickeln, die, wie man heute weiß, den Geschmack des Fleisches beeinträchtigen. Mit dem Ende der Sau beginnt die Arbeit. Aufgabe der Bäuerin ist es, das Blut in einer Schüssel aufzufangen und stetig zu rühren, damit es nicht gerinnt. Daraus entsteht später die Blutwurst. Dann wird das Schwein im Trog mit kochendem Wasser abgebrüht und abgeschrubbt, um die Borsten zu entfernen. Manchmal wurde früher auch die Schweineblase, die Blodder, ans Scheunentor gehängt, zum Zeichen, dass geschlachtet wurde. Oder sie wurde - vor allem in katholischen Gegenden im Schwarzwald oder in Oberschwaben - für Fastnacht aufgehoben und dann an einem Stiel befestigt von Kostümträgern geschwenkt.

Nachdem der amtliche Veterinär das Fleisch untersucht und frei gegeben hat, zerteilt der Hausmetzger das Schwein schließlich fachgerecht und löst die Knochen aus. Es ist ein Saugeschäft, bis das Schwein am Ende des Tages zu Wurst verarbeitet oder in Vesperportionen eingedost ist.

Früher wurde das Tier komplett verwertet – vom Schnäuzle bis zum Schwänzle. Bis auf die ungenießbaren Klauen und Drüsen wurde alles gegessen. Noch am Schlachttag gab es die Metzelsuppe mit den Innereien oder die Schlachtplatte mit Sauerkraut, mit Blut- und Leberwürsten und dem Kesselfleisch. Das Schmalz kam zum Kochen und Braten in den Schmalzhafen, Flomen und Grieben wurden ausgelassen. Heute werden nur noch 30 Prozent eines Tieres gegessen, die sogenannten Edelteile, ein Drittel wird weggeworfen, das letzte Drittel wird zu Tierfutter verarbeitet oder wandert in die Industrie.

In der anschließenden Gesprächsrunde flossen viele Kindheitserfahrungen mit Hausschlachtungen ein und Überlegungen, wie das Tier und sein Fleisch wieder mehr Beachtung finden könnten: durch kurze Transportwege zu nahen kleinen Schlachthöfen, durch Einkauf direkt beim Bauern und bei bäuerlichen Genossenschaften und auch durch vielfältige Rezepte für die verschiedenen Teile des Tieres.

Das Erzählcafé fand mit den drei bisherigen Veranstaltungen zur Hausfrauenarbeit, dem Wandel des Einkaufsverhaltens und der Hausschlachtung regen Anklang. In der nächsten Saison soll die Reihe mit dem Thema „50 Jahre Landkreis Esslingen“ fortgesetzt werden.

Text: Felicitas Wehnert
Foto: Manfred Schäffler

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

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

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