

Alte Stoff-Schätze, neue Kreationen Handwerkertag mit vielen Gewerken

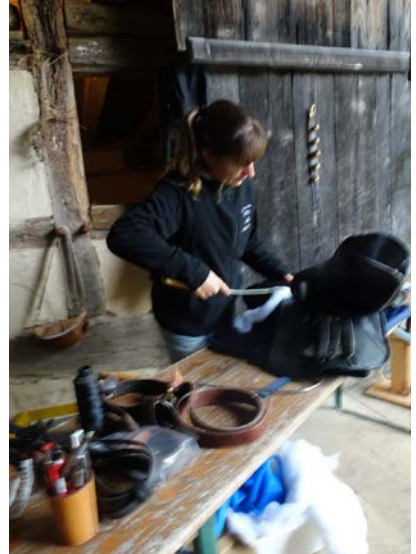
Trotz schwankender Wetterprognosen kamen viele Besucher zum Handwerker-Tag am 3. August, bei dem es Einblicke in fast ausgestorbene Gewerke gab. Über das Museum verstreut wurde gehämmert, genäht, geschreinert, getöpft, Seile und Seife gefertigt.



Der Schreiner erklärt, was eine gute Türe ausmacht.



Aus alter Wäsche entsteht eine einzigartige Bluse.



Die Sattlerin bei der Arbeit



Schmieden solange das Eisen heiß ist



Eine Seilerei braucht viel Platz



Schneidermeisterin Eva Lauk mit einer alten Pfaff-Nähmaschine



Das Löffelschnitzen war vor allem ein Wintergeschäft.

Im Alb-Dorf drehte sich alles um Textilien. **Schneider-Meisterin Eva Lauk** zeigte im Tagelöhnerhaus Kindern, wie eine alte Pfaff Nähmaschine aus den 1920er Jahren mit Fußtritt angetrieben wird. Die Erwachsenen konnten währenddessen ihre jüngste Kollektion bewundern: ausgefallene Oberteile, Jacken, Kleider – allesamt aus alten Textilien geschneidert. Eva Lauk liebt es, Bettwäsche, Tischtücher, Unterröcke zu neuem Leben zu

erwecken. Die meisten Stoff-Schätze sind 50 bis 150 Jahre alt, darunter aufwendig hergestellte Aussteuerwäsche mit kunstvollen Stickereien. Sie werden in die neuen Kreationen eingearbeitet, ebenso wie die Knopfleisten. Als Saum oder Kragen verwandt sind diese ihr Markenzeichen. Jedes Teil ist ein Unikat zu einem erschwinglichen Preis. Im Weberhaus gegenüber zeigte **Regina von Stackelberg** eine der ältesten textilen Techniken, das **Nadelbinden**. Im Untergeschoß informierte **Simone Mack** über die Arbeit am **Webstuhl**.

Auf dem Weg zum Neckarland-Dorf hatte **Uli Emhart seinen Stand mit Seilen**, Schnüren und Garnen aufgebaut. Die Kinder durften ihr eigenes Seil drehen.

In der Scheuer aus Beuren bot **Annabelle Fayard** ihre **Naturseifen** an und führte vor, wie sie hergestellt werden. Mit dem Pferdesport kam ein altes Handwerk wieder zu neuer Blüte, wie **Sattlerin Deborah Hipp** mit der Reparatur eines Sattels im Wohn-Stall-Haus aus Beuren demonstrierte. In der **Schreinerei** erklärte **Hans Matheis**, was eine gute Tür ausmacht und wie Schindeln hergestellt werden. In der Scheune daneben schnitzte **Thomas Dobrowitz** Löffel aus Buche und Ahorn. Das **Löffelschnitzen** war früher auf dem Bauernhof eine Arbeit für die Wintermonate und sicherte einen kleinen Zusatzverdienst.

Hammerschläge führten ins Zentrum für Museumspädagogik. Dort schürte **Schmied Edmund Gräber** zusammen mit seinem einstigen Lehrling das Feuer und bearbeitete das glühende Eisen. Hufeisen, Türbeschläge, Werkzeug, schmiedeeiserne Gitter wurden früher so gefertigt. In der Lehmhütte und in den Streuobstwiesen ging es um ein uraltes und immer wieder aktuelles Handwerk. Dort zeigten die **Töpferinnen Susanne Bender und Elke Adamek-Schrievers** ihre Kunst.

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

Mit Schneebesen und Weck-Glas

Wie Erfindungen den Speiseplan verändern

In den Küchen im Freilichtmuseum finden sich manche Gerätschaften über deren Funktion man heute oft rätselt. Dabei erzählen sie viel über die Lebensumstände und Essgewohnheiten früherer Zeiten. Und sie zeugen davon, wie Gerätschaften wie etwa das Weck-Glas oder der Schneebesen den Speiseplan veränderten.

Die Küche im Haus aus Öschelbronn ist im Zeitschnitt um 1927 eingerichtet. Links neben der Küche ist ein kleiner Raum, die Speisekammer. Sie ist wohlgefüllt mit eingedünsteten Kirschen und Schnippelbohnen, mit Vorräten für den Winter. Noch bis in die 1950er Jahre gehörte eine Speisekammer zu jeder Wohnung – ein kleiner Raum neben der Küche, idealerweise an der Nordseite und damit etwas kühler, mit einem schmalen Fenster oben, damit nur spärlich Licht hereinfällt.



eingeweckt: die Erntefülle des Sommers als Vorrat für den Winter

Die Revolution in der Speisekammer begann, als zwei neue Techniken zur Haltbarmachung aufkamen: Sterilisieren durch Luftentzug und Konservieren in Dosen oder Glas. Den Anstoß lieferte Napoleon, der für seine Soldaten haltbare, transportfähige Lebensmittel brauchte. Er setzt ein Preisgeld aus. Das spornt den Pariser Zuckerbäcker Francois Nicolas **Appert** an, solange zu experimentieren, bis er ein einfaches, aber bis dahin unbekanntes Verfahren findet, die Lebensmittel vor den zersetzenden Pilzen und Bakterien zu schützen: Er erhitzt und sterilisiert damit das Fleisch und Gemüse in

Glasflaschen und verschließt diese luftdicht. Später nimmt er Blech-Dosen, die für den Transport besser geeignet sind. 1804 gilt als das Geburtsjahr der ersten Konservendose.

1880 entdeckt der Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel ein Verfahren, wie Obst und Gemüse in einem Hohlglas durch Einkochen steril gemacht werden kann und mit Federklammern und Gummiring luftdicht verschlossen länger haltbar ist. Das ersetzt die vorher übliche und nicht befriedigende Methode, Früchte in Alkohol in einem Steintopf einzulegen und mit einer Schweineblase zu verschließen.

1895 macht Johann Carl **Weck** das Geschäft seines Lebens. Er kauft das Patent und gründet zusammen mit Georg van Eyck 1900 im badischen Öflingen die Firma Weck. Die Einmachgläser, die eine luftdichte Lagerung garantieren, werden zum Verkaufsschlager, zumal die Firma Weck gleichzeitig eine ausgeklügelte Marketingstrategie entwickelt und Kochkurse und Informationsbroschüren für die Hausfrauen anbietet. 1934 wird der Begriff „einwecken“ sogar in den Duden aufgenommen. Bis in die 1960er Jahre spielt Eingewecktes aus dem eigenen Garten oder saisonal günstig erworben eine große Rolle in der Ernährung.

Eine große Erleichterung in der Küche und Erweiterung des Speisenangebots brachte die Entwicklung mechanischer Geräte. Allen voran der **Schneebesen**. Er wurde wohl erst 1841 von einem findigen Mechaniker entwickelt. Vorher konnten sich nur wohlhabende Haushalte mit viel Personal feines Gebäck aus Ei-Schnee und Eigelbmasse und Sahne leisten. Dort gab es genügend Küchenmädchen, die mit einem Bündel Birkenzweigen oder Federn die Masse schaumig rühren mussten. Frühe Rezepte sprechen von einer halben Stunde Arbeit, um Ei-Schnee für Pfannkuchen aufzuschlagen, für feine Kuchen wird eine Arbeitsdauer von drei Stunden angesetzt.

Die Entwicklung der **Handrührgeräte** setzte ein, als mit der industriellen Revolution die Zahl der Dienstboten zurück ging und gleichzeitig der technische Fortschritt in der Metallverarbeitung es ermöglichten, preisgünstige Küchengeräte zu entwickeln, die den Arbeitsaufwand verringerten. Das Nachspeise-Repertoire v.a. der Mittelstandshaushalte erweiterte sich. Jetzt gab es auf Ei-Schnee basierende Bisquitkuchen, Apfelschnee (Apfelmus und Ei-Schnee) Baisers, Charlotte, Trifles. In den 1920er Jahren kamen die ersten

elektrischen Handrührgeräte auf den Markt, die ab den 1960er Jahren auch hier verbreitet waren.

Weitere Erleichterungen im Haushalt brachten die **Spätzlespresse**, 1939 von dem Stuttgarter Handwerker Robert Kull erfunden, der **Fleischwolf**, den wohl Mitte des 19. Jahrhunderts Karl Drais entwickelte, oder die **Nudelmaschine**, die im frühen 20. Jahrhundert in Italien entstand. Hier im Südwesten war der Nudelverbrauch schon bald höher als in anderen Regionen und es gab etliche schwäbische Firmen (z.B. Werner und Pfeleiderer) die sich darauf spezialisierten. Heute ist hier der Nudelkonsum mit 15 kg pro Person doppelt so hoch, wie im restlichen Deutschland.



Der Fleischwolf erleichterte die Küchenarbeit.

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

Mit Stiefelknecht und Feuerstein **SPD-Senioren erkunden das Freilichtmuseum**

„Kann das denn wahr sein?“, das war das Motto der Erlebnisführung mit Gästeführerin Gabi Goebel am 7. August. Wie sah ein Leben ohne die Annehmlichkeiten heutigen Komforts aus? Ohne Waschmaschine und Geschirrspüler? Ohne fließend warmes Wasser und Zentralheizung? Etlichen der 27 SPD-Senioren, die in Begleitung von Sonja Spohn, der Vorstandsvorsitzenden des Fördervereins, zu dieser Spezialführung gekommen waren, war einiges noch aus eigenem Erleben vertraut. Vieles aber galt es auch neu zu entdecken.



Im Pferdestall des Bauernhauses aus Öschelbronn

Die 25 Gebäude, die im Laufe des 30jährigen Bestehens des Freilichtmuseums in den Herbstwiesen aufgebaut wurden, geben einige Rätsel auf. Vor allem manch Gegenstand im Innern. Das Holzteil etwa, mit der halbrunden Öffnung im Pferdestall des Bauernhauses aus Öschelbronn entpuppte sich als Stiefelknecht, eine Hilfe mit dem die schweren und verdreckten Arbeitsschuhe bequemer ausgezogen werden konnten.



Auf dem Weg zum Wohn-Stall-Haus aus Beuren



Eine Zeitreise durch den bäuerlichen Alltag früherer Generationen

Im Wohn-Stall-Haus aus Beuren wurde die Besuchergruppe in die Zeit um 1800 zurückversetzt. Die Küche ist karg ausgestattet – ein Kessel, ein paar Pfannen, Holzlöffel, Messer, aber: kein elektrischer Strom, kein fließendes Wasser. All das gab es damals noch nicht. Wie wurde dann der Herd angeheizt? Die Teilnehmer konnten selbst ausprobieren, wie schwierig es ist, mit dem Feuerstein Funken zu schlagen und schließlich eine Glut zu erzeugen. Kein Wunder, dass das Feuer sorgsam gehütet wurde und eigentlich nie ausgehen durfte. Und auch Licht war vor allem im Winter ein rares Gut. Ein harziger Kienspan brannte im Kienspanhalter vielleicht gerade mal 10 Minuten und rußte gewaltig.

Über das Leben und den Alltag früherer Zeiten gab es nach weiteren aufschlussreichen Einblicken anschließend im Biergarten noch einen regen Austausch. Dabei informierte Sonja Spohn auch über die umfangreichen Aktivitäten des Fördervereins.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Steckenpferde und Ponyreiten

Forum Pferdestärken am 7. September



Bauer bei der Arbeit mit Pferd und Pflug

Um Pferdestärken in jederlei Hinsicht geht es am Sonntag, den 7. September im Freilichtmuseum. Über 20 Pferde, Ponys und Fohlen werden an diesem Tag auf dem Gelände erwartet. Sie stehen im Mittelpunkt bei den Vorführungen zum Ackern, Mähen und Holzrücken. Zwei Hufschmiede zeigen ihr Handwerk und erklären, warum das Hufeisen gewissermaßen ein Schuh für Pferde ist.

Fachleute informieren über den Einsatz von Pferden in der Landwirtschaft früher und welche Rolle sie heute bei der nachhaltigen Bewirtschaftung von Naturschutzgebieten wie etwa dem Biosphärenreservat Schwäbische Alb spielen. Wie bei der ersten Veranstaltung dieser Art im vergangenen Jahr gibt es auch diesmal wieder Mitmachangebote für Kinder etwa mit Ponyreiten und Steckenpferde bauen.

Da erfahrungsgemäß die Parkplätze am Freilichtmuseum bei diesen Veranstaltungen schnell belegt sind wird wieder ein kostenloser Pendelbus ab 10.30 Uhr vom Ausweichparkplatz Tiefenbachtal angeboten.

Text: Felicitas Wehnert; Foto: KI M365 Copilot

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen

Telefon: 0711 3902 418 26

E-Mail: info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzende: Sonja Spohn | St. Vorsitzende: Dr. Petra Naumann