

JETZ
MITMACHEN!
VERLOSUNGS-AKTION
SOMMER-AKADEMIE
SEITE 48

Liebe Leserinnen und Leser,

weltweit präsentiert sich Baden-Württemberg mit typischen Spezialitäten von Schinken bis Torte – viel Heimatliebe geht durch den Magen und die Lust am Ländlichen hat auch den Südwesten fest im Griff. Überdies wird 2016 der 500. Jahrestag des wohl berühmtesten deutschen Lebensmittelgesetzes gefeiert: des Reinheitsgebotes für Bier. Diese Momente-Ausgabe zeigt, was die landesgeschichtliche Forschung zur Entwicklung von Ernährung, Landwirtschaft und Gärten sagt. Die Veränderung seit dem 19. Jahrhundert ist beträchtlich: Vor 200 Jahren dauerte die Ernte einer Tonne Getreide 100 Stunden, heute braucht ein Mähdrescher dafür keine Minute.

Ihre Redakteurin Meike Habicht

Momente 1116: Einzelpreis: 6,80 €



Bestellen Sie jetzt Ihr kostenloses Probeexemplar:
www.staatsanzeiger.de/shop



- 02 Vom **Speisezettel** der Pfahlbau-bewohner. Funde von Getreide, Beeren und Gemüse, aber auch von Säugetieren, Vögeln und Fischen beleuchten die Ernährung der Bewohner von Hornstaad-Hörnle und anderen Feuchtbodensiedlungen | Ursula Maier, Elisabeth Stephan, Arno Harwath
- 06 **Hauptsache satt!** Was in Oberschwaben im Mittelalter auf den Tisch kam | Michael Barczyk
- 08 Bierpanscher, Weinverfälscher und Sauftüfel. **Alkoholische Getränke** und Verbraucherschutz in der vormodernen Gesetzgebung | Karl Härter

- 12 **Säurefrei** Penibel bis aufs letzte Ei. Die Küchenrechnung des Wertheimer Burgvogts im Archivverbund Main-Tauber | Robert Meier
- 14 Wie das **Bier** „an den Mann gebracht“ wird. So haltbar und transportfähig wie heute ist Bier erst seit 100 Jahren | Anne Mahn
- 18 **Brauereiarchive** in Baden-Württemberg. Das Wirtschaftsarchiv Baden-Württemberg sichert nach Kräften die schriftliche Überlieferung der südwestdeutschen Brauereiwirtschaft | Jutta Hanitsch

- 20 **Badische Küche** zum Nachkochen. Ein Digitalisierungsprojekt der Badischen Landesbibliothek bringt historische Kochbücher an jeden Herd | Julia Freifrau Hiller von Gaertringen
- Land&Leute**
- 26 Marie Luise Gothein (1863 bis 1931) | Karin Seeber
- 27 Elisabeth Altmann-Gottheiner (1874 bis 1930) | Rosmarie Günther
- 28 **Rettiche** aus dem „Zweiherrenland“. Das Tägermoos ist ein deutsches Stück Schweiz am Bodensee | Tobias Engelsing
- 30 Wohlstand beleben und **Ruhe** sichern. Miniaturen zur Sozialgeschichte des Mannheimer Schlossgartens | Carl-Jochen Müller

- Auf Spurensuche**
- 34 Keine Landlust ohne Technik. Das Deutsche Landwirtschaftsmuseum in Hohenheim zeigt, wie Agrartechnik Hungersnöte verhindert | Jürgen Weisser
- Im Gespräch**
- 36 „Wir stiften ganz stark regionale Identität.“ Ein Gespräch mit Stefan Zimmermann von der Arbeitsgemeinschaft der regionalen ländlichen Freilichtmuseen in Baden-Württemberg, die in attraktiven Ausflugszielen ernsthafte Kulturarbeit leistet.
- 40 **Museumsland** Archäologie in nichtstaatlichen Museen | Dorothee Ade

SERVICE

Buchbesprechungen	42
Ausstellungen&Museen	44
Fazit der Momente-Leserumfrage 2015	47
Ausflugstipp, Verlosung, Impressum	48/49

Titel: Titelbild eines Weck Einkochbuchs, um 1955 herausgegeben von der Lehr- und Versuchsküche der Firma Weck im badischen Öfingen.

Vom Speisezettel der Pfahlbaubewohner

Funde von Getreide, Beeren und Gemüse, aber auch von Säugetieren, Vögeln und Fischen beleuchten die Ernährung der Bewohner von Hornstaad-Hörnle und anderen Feuchtbodensiedlungen

Das Landesamt für Denkmalpflege Baden-Württemberg hat während der letzten 40 Jahre in zahlreichen Pfahlbausiedlungen der Jungsteinzeit, Bronze- und Eisenzeit archäologische Ausgrabungen durchgeführt. Da sich die Siedlungsschichten im ständig feuchten Milieu der Seen und Moore befinden, haben tierische und pflanzliche Nahrungsreste dort unter Sauerstoffabschluss Tausende von Jahren überdauert.

Die Seeufersiedlung Hornstaad-Hörnle am westlichen Bodensee gehört zu den am besten untersuchten Pfahlbausiedlungen Südwestdeutschlands. Sie existierte von 3917 bis ca. 3900 v. Chr. und ist eine der

ältesten jungsteinzeitlichen Stationen am Bodensee. Im Herbst des Jahres 3909 v. Chr. ereignete sich hier ein verheerender Brand, dem unmittelbar nach der Erntezeit ein Großteil der Nahrungsvorräte zum Opfer fiel. Die dort in großen Mengen gefundenen Haus- und Wildtierknochen sowie eine Fülle von Kultur- und Sammelpflanzenresten erlauben es, den damaligen Speisezettel zu rekonstruieren. Demnach ernährten sich die Bewohner von Hornstaad nicht nur durch Jagd, Fischfang und Sammelwirtschaft, sondern auch von Produkten aus Ackerbau und Viehzucht.

Pflanzliches Grundnahrungsmittel war das in großem Umfang angebaute Getreide. Das wichtigste war der Hartweizen, eine Art, die heute vor allem für Teigwaren, Couscous und Bulgur verwendet



wird. Nacktgerste sowie Einkorn und Emmer wurden ebenfalls angebaut, spielten jedoch nur eine untergeordnete Rolle. Funde von verkohlten Breiresten belegen, dass aus dem Hartweizen damals Brei gekocht wurde und die Einwohner von Hornstaad das Getreide als eine Art Porridge aßen. Getreidebreie aus fein gemahlenem Weizen wurden in Keramikgefäßen über dem Feuer gekocht, grobe Schrotbreie dagegen auf heißen Steinen in der Glut gebacken.

Ergänzend zu den Getreidespeisen, die den Kohlenhydratbedarf deckten, kamen auch Erbsen „auf den Tisch“, die wertvolles pflanzliches Eiweiß lieferten. In reifem, trockenem Zustand geern-

Rekonstruktion der steinzeitlichen Landschaft um 3.900 v. Chr. im Hinterland der Pfahlbausiedlung Hornstaad-Hörnle auf der Höri.



Service:
„4000 Jahre Pfahlbauten“:
16.4. bis 9.10. 2016 in
Kloster Schussenried
und Federseemuseum
Bad Buchau.
www.pfahlbauten2016.de

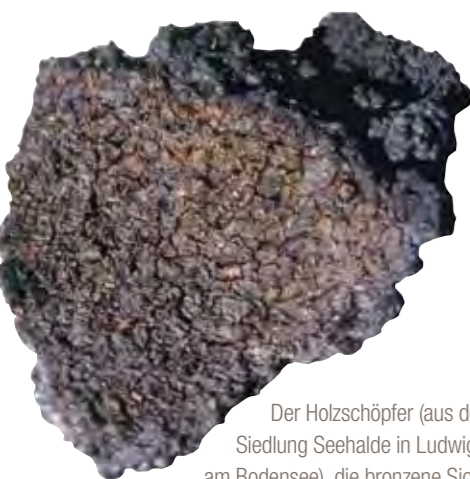
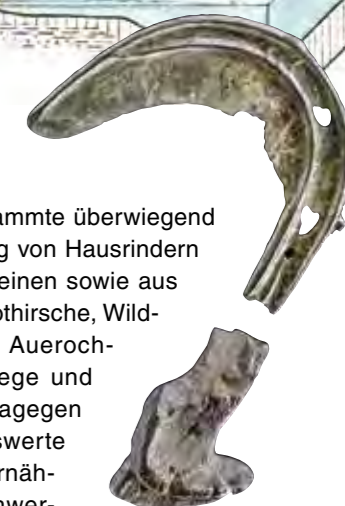
tet, ließen sie sich über einen längeren Zeitraum aufbewahren und bevorraten. Ebenfalls verzehrt wurden Samen von angebautem Lein (Flachs) und Schlafmohn, die reich an wertvollen Ölen und essentiellen Fettsäuren sind. Zum Würzen der Speisen standen mit Dill, Petersilie und Sellerie bereits einige der heutigen Küchenkräuter zur Verfügung.

Der Anbau von Obst, Gemüse und Salat war zur Zeit der Pfahlbauten noch nicht bekannt. Ihren Vitamin- und Mineralstoffbedarf deckten die Menschen mit Wildpflanzen, die sie in der Umgebung der Siedlung sammelten. In Hornstaad sind mindestens 17 verschiedene Wildobstarten und über 60 Wildpflanzen nachgewiesen, die als Gemüse bzw. Salat gegessen werden konnten. Besonders

häufig waren Walderdbeere, Himbeere, Brombeere, Wildapfel, Schlehe, Hagebutte und Schwarzer Holunder sowie Wilder Kohl, Weißer Gänsefuß, Feldsalat und Vogelmiere. Darüber hinaus wurden Haselnüsse und Bucheckern sowie die öl- und stärkereichen Samen verschiedener Pflanzen genutzt.

Während die genannten einheimischen Pflanzenarten in allen Häusern gefunden wurden, standen Importfrüchte nur Teilen der Dorfgemeinschaft zur Verfügung. Fruchtsteine der Kornelkirsche etwa, deren nächstgelegene Standorte am Alpensüdfuß liegen, fand man nur in einigen wenigen, offenbar privilegierten Häusern, die auch andere Importwaren enthielten.

Das Fleisch stammte überwiegend aus der Haltung von Hausrindern und Hausschweinen sowie aus der Jagd auf Rothirsche, Wildschweine und Auerochsen. Schaf, Ziege und Reh spielten dagegen keine nennenswerte Rolle für die Ernährung. Der Schwerpunkt der Viehwirtschaft lag auf der



Der Holzschöpfer (aus der Siedlung Seehalde in Ludwigshafen am Bodensee), die bronzene Sichel (aus der Wasserburg Buchau am Federsee) und die verkohlten Reste von Getreidebrei (aus Hornstaad auf der Höri) zeugen von der Ernährung der Pfahlbaubewohner im Südwesten.



Feldfrüchte der Pfahlbaubewohner, von links nach rechts: Schlafmohn, Leinkapseln, Emmer, Einkorn, Dinkel.



Wie das Bier „an den Mann gebracht“ wird

So haltbar und transportfähig wie heute ist Bier erst seit 100 Jahren

Mehr als 180 Brauereien gibt es in Baden-Württemberg, von der Mikrobrauerei in Stuttgart bis zur Dorfbrauerei im Odenwald. Die kleinen Bierbrauer wachsen in einem an sich schrumpfenden Markt. Mit Regionalität und Spezialisierung treffen sie auf eine Klientel, die für ein besonderes Bier mehr Geld auszugeben bereit ist. Der Austausch über die alten, aber neu aufgelegten Bierstile wie einer Badischen Gose von Welde oder einem India Pale Ale von Eichbaum finden in Craft-Bier-Kneipen statt oder im Internet. Viele mittelständische Bierbrauer im Südwesten produzieren die neuen Biere und entsprechen damit dem Wunsch nach regionalen Produkten – eine Gegenbewegung zur Konzentration auf dem Biermarkt.

Regionaler natürlicher Hopfen für neue Biere

Den größten Einfluss auf die neuen Geschmacksnoten hat der Hopfen, eine dem Hanf verwandte Pflanze. Seit dem Mittelalter in Deutschland angebaut dient sie als Würze und macht durch Bitter- und Gerbstoffe das Bier haltbar. Nur die Dolden der weiblichen Pflanze werden genutzt. Seit dem 19. Jahrhundert liegt das Hauptanbaugebiet in der bayerischen Hallertau. Auch der baden-württembergische Hopfen aus Tettngang am Bodensee liefert ausgezeichnete Sorten. In der Nähe Mannheims wurde von 1666 bis 1996 in Sandhausen Hop-

fen angebaut. Acht Reihen werden dort noch von ehemaligen Hopfenbauern als Lehranlage betreut, der Ertrag geht an die Welde-Brauerei aus Plankstadt, die daraus „Sandhäuser Gold“ braut. Zum „Hopfezopfe“ treffen sich dann die erfahrenen „Zopfer“, die wissen, wie es geht: „Stiel dralosse, wers net koo, solls bleiwelosse.“ Passend zur Verwendung nur der weiblichen Dolde, die die ätherischen Öltropfen der Lupuline enthält, war die Hopfenernte früher hauptsächlich Frauen- und Kinderarbeit. Die heutige Ernte läuft mit eigens angefertigten modernen Traktoren sehr viel schneller ab.

Bier auf weiten Wegen

Der Vorteil des Hopfens gegenüber früheren Zutaten wie Gagel oder Schafgarbe ist seine Kultivierbarkeit. Nach Einführung des gehopften Bieres im 15. Jahrhundert änderte sich der Konsum bedeutend: Bier wurde haltbarer, wodurch sich der Radius des Brauers erweiterte. Für den Transport der Bierfässer, der vormals per Handkarre stattfinden konnte, brauchte man nun größere Transportmittel. Zunächst bot sich dafür die Kutsche an und für weitere Strecken das Schiff. Auch über den Binnenhafen Mannheims konnten die Bierfässer in die Welt verschifft werden. Bis in das 19. Jahrhundert war dies aber aufgrund der Dichte kleiner Brauereien kaum nötig. Zumal der hohe Verbrauch direkt in Mannheim kaum Bier zum Verschiffen übrig ließ.



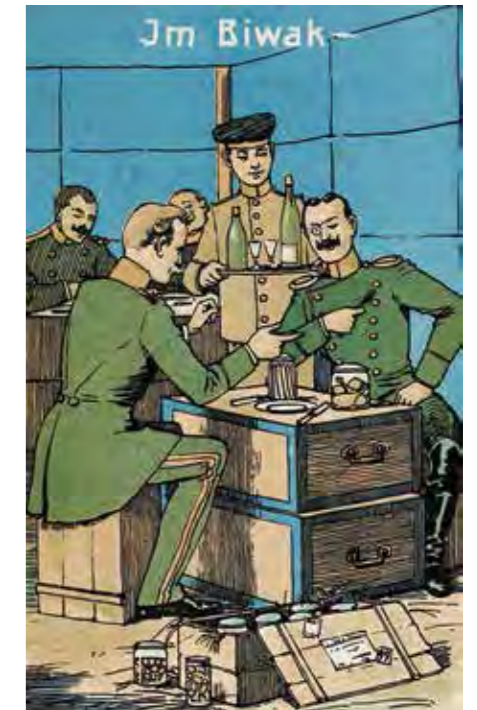
Die weiblichen Hopfendolden enthalten in ihrem Inneren die Lupuline, kleine gelbe Öltropfen, die mit den ätherischen Ölen für bestimmte Aromen im Bier sorgen.

Flaschen mit Bügelverschluss veränderten den Konsum: Das abgefüllte Bier konnte leichter über weitere Strecken transportiert werden und blieb auch beim Endverbraucher noch eine Weile frisch.

Service:
 Ausstellungsbeginn
 ab 30. Juni 2016
 Öffnungszeiten
 Mo – Fr 9 – 19 Uhr,
 Sa 10 – 18 Uhr
 www.blb-karlsruhe.de/
 kochbuchausstellung



„Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche : zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte ... Ferner Suppen und Gerichte für die Krankenpflege.“ Der badische Hofkoch Carl Schneider gab 1924 eine eigene Bearbeitung der berühmten gleichnamigen Rezeptsammlung von Henriette Davidis (1801 – 1876) heraus.



Diese Serie von Werbemotiven der J. Weck GmbH Oeflingen (Amt Säckingen, Baden) erschien um 1900.

Die Ausstellung

Mit der Freischaltung sämtlicher Digitalisate im Juni 2016 wird die Badische Landesbibliothek eine Ausstellung der badischen Kochbücher verbinden. Die Ausstellung ist die erste zu diesem Thema, das auch regionalhistorisch bisher nicht aufbereitet worden ist. Eine Ausstellung kann nur Einzelseiten der Originale zeigen. Der WWW-Ausstellungskatalog aber wird die Exponate mit deren vollständigem digitalisiertem Inhalt präsentieren.

„Wir stiften ganz stark regionale Identität“

Ein Gespräch mit Stefan Zimmermann von der Arbeitsgemeinschaft der regionalen ländlichen Freilichtmuseen in Baden-Württemberg, die in attraktiven Ausflugszielen ernsthafte Kulturarbeit leistet



Stefan Zimmermann M.A. studierte Geschichte, Politikwissenschaft und Literaturwissenschaft. Seit 2007 arbeitet er im Bauernhaus-Museum Wolfegg im Landkreis Ravensburg und ist seit 2010 dessen Leiter. Seit 2014 ist er zudem Sprecher der Arbeitsgemeinschaft der regionalen ländlichen Freilichtmuseen in Baden-Württemberg.

MOMENTE Sie kommen gerade von einer Sitzung der Arbeitsgemeinschaft der regionalen ländlichen Freilichtmuseen in Baden-Württemberg – so der volle Name. Worüber haben Sie gesprochen?

STEFAN ZIMMERMANN Wir haben gemeinsam Bilanz der Museumssaison 2015 gezogen, die vor ein paar Tagen zu Ende ging. Das ist ein ganz wertvoller Austausch, bei dem wir nach gemeinsamen Entwicklungen oder singulären Erscheinungen in unseren Museen schauen. Außerdem ging es um die Saisonöffnung im Frühjahr 2016. Wir starten immer in einem der sieben Museen mit einer gemeinsamen Auftaktveranstaltung, 2016 wird das im oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach im Landkreis Biberach sein zum Thema „Die 1960er-Jahre auf dem Land“.

Zeitgeschichte kommt in den hiesigen Freilichtmuseen ja eher selten vor.

Das ist ein Thema, das uns immer stärker beschäftigt. Die meisten unserer Freilichtmuseen enden mit ihrer Darstellung in den 1950er-Jahren. Da hinken wir in Baden-Württemberg gegenüber Norddeutschland und Vorreitern in Skandinavien und den Niederlanden etwas hinterher, wo durchaus schon Gebäude aus jüngeren Jahrzehnten stehen. Das Freilichtmuseum des Landschaftsverbands Rheinland in Kommern hat jüngst einen Container aus den 1990er-Jahren aufgestellt, in dem Flüchtlinge aus Jugoslawien gelebt haben. Das Freilichtmuseum Glentleiten in Bayern hat eine Ferienwohnung vom Beginn der 1980er-Jahre eingerichtet.

Das sind spannende Themen, die nicht so recht zum Klischee des Freilichtmuseums voll schöner alter Fachwerkhäuser passen.

Trotzdem wird es immer bedeutsamer, Zeitgeschichte zu thematisieren: Viele Besucher kommen zu uns, weil sie ihre Kindheit und Jugend in den Häusern wiederfinden. Wenn wir da keine entsprechende Entwicklung einleiten, dann verlieren wir den Kontakt zur Lebenswelt unserer Besucher. Selbst ich als Mitte 30-Jähriger merke ja schon, dass ich einem 18-Jährigen Dinge erklären muss, die für mich vor 20 Jahren ganz alltäglich waren. Wir haben momentan viele Großeltern, die ihren Enkeln bei uns zeigen, wie sie mit der Hand gemäht haben und mit dem Leiterwagen gefahren sind. Als Besucher werden sie irgendwann fehlen und dann müssen wir auch für die Jüngeren Bezüge zu deren Lebenswelt bieten, um attraktiv zu bleiben.

Sie haben als Arbeitsgemeinschaft in der Vergangenheit gelegentlich gemeinsame Themen in Form von Ausstellungen und Publikationen bearbeitet. Ist das wieder geplant?

2017/18 soll es nach dem Muster der erfolgreichen Ausstellungsreihe „Dorf unterm Hakenkreuz“ ein neues Ausstellungsprojekt geben, ergänzt durch eine Tagung und eine Publikation. Es wird um soziale Minderheiten auf dem Land gehen: Vaganten, Hausierer, „Zigeuner“, „Gastarbeiter“, Kriegsversehrte, Schausteller oder Menschen, die wegen psychischer oder physischer Krankheiten am Rande der dörflichen Gemeinschaft standen, bis hin zu alleinerziehenden Frauen oder Prostituierten.



Im Bauernhaus-Museum Wolfegg steht das Weberhaus „Haus Andrinet“ für den historisch bedeutsamen Flachsabbau und die Leinwanderzeugung.

Was haben Sie im Bauernhaus-Museum Wolfegg konkret vor?

Wir wollen uns der „Gastarbeiter“ annehmen. Über eines unserer Museumsgebäude haben wir jetzt herausgefunden, dass darin in den 1970er-Jahren die ersten türkischen Gastarbeiter in Wolfegg in einer Art Sammelunterkunft gewohnt haben. Das Thema „Gastarbeiter im Freilichtmuseum“ mag überraschen, aber sie waren ja im Dorf präsent ab den 1960ern. Die Kollegen in Kürnbach haben ein Haus, in dem Anfang der 1990er-Jahre bosnische Flüchtlinge gelebt haben. Und der Kollege in Wackershofen forscht über die Jenischen, die als Schausteller oder Alteisenhändler auch durch Hohenlohe zogen.

Auch mit diesem Thema sprengen Sie das Klischee vom idyllischen Freilichtmuseum.

Das ist das Spannungsfeld, mit dem wir alle ringen: Wir müssen bei unseren Arbeiten auch betriebswirtschaftliche Ansprüche berücksichtigen, zudem sind wir zwangsläufig Teil der Eventkultur. Aber wir müssen und wollen zeigen, dass unsere Häuser nicht nur eine hübsche Kulisse für Veranstaltungen bieten. Mit dem gemeinsamen Ausstellungsprojekt „Dorf unterm Hakenkreuz“ 2009/2010 haben wir diesen Weg schon eingeschlagen. Damals war die Unsicherheit groß, ob das Thema bei den Besuchern Unwillen auslöst. Doch die Ausstellungen waren gut besucht und haben uns große Anerkennung beschert. Dazu kam, dass die Leute zwar über den



Beim Museumsfest gibt es Vorführungen rund um Flachsabbau und -verarbeitung.



Kinder erleben bei Mitmachprojekten unter anderem das „Huizenmachen“ auf den Museumswiesen.

Nationalsozialismus gut informiert sind, sich aber nicht klar machen, dass die NS-Diktatur bis ins kleinste Dorf und in den Alltag der Familien hinein wirkte. Hier konnten wir sicherlich viel Aufklärung leisten, dadurch dass wir Weltgeschichte als „Geschichte vor der Haustür“ vermittelt haben.

Trotzdem sind die Besucher in den Freilichtmuseen auf der Suche nach der „guten alten Zeit“. Der unglaubliche Erfolg der Landlust-Welle hat doch sicher auch die Freilichtmuseen nicht unberührt gelassen.

Wir stehen teils staunend vor dieser Welle: Diese Kernkompetenzen bieten wir Freilichtmuseen seit Jahrzehnten den Leuten, jetzt greifen Hochglanz-Magazine sie reihenweise auf. Aber es hilft uns, neues Publikum für die Freilichtmuseen zu interessieren. Es ist nicht das Schlechteste, im Terminkalender der „Landlust“ aufzutauchen! Und es gibt ein unheimliches Bedürfnis danach, selbst aktiv zu werden, vor allem bei einem eher jüngeren und vielleicht eher städtisch geprägten Publikum: backen, filzen, selber mosten... sehr viel spielt sich natürlich auf der kulinarischen Ebene ab.

Das trifft doch auch das einstige Leben auf dem Land: Tagesablauf und Überleben hingen davon ab, dass man säte, erntete, fütterte, zubereitete, haltbar machte ...

Dies zu vermitteln wird eine immer größere Herausforderung für die Museen, weil die meisten Menschen – insbesondere die Kinder – nur das Endprodukt aus dem Supermarkt kennen. Und