

Böbinger Heimatblättle

Altes Handwerk in Böbingen

Böbingen anno dazumal



Heft 4 – September 2008

Geschichts- und Heimatverein Böbingen e.V.



Impressum:

Herausgeber:

Geschichts- und Heimatverein Böbingen an der Rems e.V.
<http://freenet-homepage.de/egondick/GHV.html>

Vorsitzender: Dr. Egon Dick

Texte: Brigitte Waltschek
Rainer Lehe
Dieter Prölb

Layout: Karl Degendorfer

Druck: Gemeindebriefdruckerei
Martin-Luther-Weg 1
29393 Gr. Oesingen

Preis: EUR 2.-

Böbingen, September 2008

Wagner in Böbingen -1

Ernst Braun, geboren 1928, Heubacher Straße

Böbingen an der Rems

Arbeitsvorgänge:

Es wurden die Holzräder selbst angefertigt sowie auch die Pritschen zur Vervollständigung eines Wagens.

Die Radnabe hatte 12 Langlöcher; in diese kamen Speichen aus Eichenholz und darüber 6 Felgen mit je 2 Löchern. In die Nabe wurde eine Büchse aus Guss eingebohrt und auf die Achse aufgesteckt. So wurde ein Vorder- und ein Hintergestell angefertigt –

Der Dorfschmied machte dann die Beschläge darüber.

Das Holz wurde aus dem öffentlichen Wald gekauft, größtenteils von der Stadt Heubach. Es wurde hauptsächlich Eichenholz verwendet, da Eiche haltbar und nicht anfällig war.

Auf diese Gestelle (deshalb auch die Berufsbezeichnung „Stellmacher“) wurde eine Pritsche angefertigt und so war der Leiterwagen fertig. Die Wagen konnten kombiniert benutzt werden (bei der Heuernte wurde aus dem Mistwagen ein Heuwagen gemacht)

Außerdem wurden Leitern und Stiele für die verschiedensten Geräte aus Holz angefertigt.

Der Vater von Ernst Braun, Johannes Braun, geboren 1883, betrieb in Böbingen eine selbständige Wagnerei –

Berufsbezeichnung: Wagner und Stellmacher

Johannes Braun wuchs in der Landwirtschaft seiner Eltern in Böbingen auf und erlernte den Beruf „Wagner“ in Heubach. 1918/1919 machte er sich in Böbingen selbständig und betrieb neben seiner Landwirtschaft die Wagnerei im eigenen Gebäude in der Heubacher Straße.

Ernst Braun hat mit 14 Jahren die Lehre bei seinem Vater begonnen (Es war während des Krieges möglich beim Vater zu lernen, obwohl dieser keine Meisterprüfung hatte, da die Auftragslage sehr gut war). Die Gesellenprüfung legte er am 31.12.1944 in Waldstetten bei Firma Feifel ab. Als Gesellenstück musste er ein Wagenrad anfertigen, das er jedoch nicht behalten durfte. Die Prüfungskommission verkaufte es.

Die Auftragslage war immer sehr gut, da auch in Heubach zu Kriegszeiten kein Wagner ansässig war. Die Aufträge erhielt die Wagnerei Braun aus Böbingen, Heubach, Beuren und Buch – die Hirschbrauerei Heubach war ein Großkunde.

Es wurden neue „Leiterwagen“ oder „Mistwagen“, Holzstiele, Leitern usw. angefertigt, die Hauptgeschäfte waren jedoch die Reparaturen der verschiedenen Wagen, Räder und Geräte. In der Nachkriegszeit – Ende 1949 / Anfang



1950 war die Nachfrage nach Holzgeräten nicht mehr groß. Die Umstellung auf Metall- und Gummibereifung begann. Die Auftragslage war nicht mehr so gut, so dass Ernst Braun neben der Landwirtschaft auch im Zimmergeschäft Bühler arbeitete und dann im Jahr 1956 die Zweigstelle der Spar- und Darlehenskasse Oberböbingen übernahm, die ebenfalls in seinem Wohnhaus eingerichtet wurde.

Bis zu dieser Zeit arbeitete der Vater Johannes Braun noch in der Wagnerei mit, die jedoch ca. Ende 1956 aufgegeben wurde.

*04.07.2005 Brigitte Waltschek
zusammen mit Ernst Braun*

Wagner in Böbingen -2

Otto Steeb, geboren 23.01.1926

Schmiedeackerstraße 10 Böbingen an der Rems

Der Vater von Otto Steeb, ebenfalls Otto Steeb, betrieb in Unterböbingen eine selbständige Wagnerei mit Landwirtschaft- gleichzeitig war er Feuerwehrkommandant der Gemeinde. Auch der Großvater und Urgroßvater Jakob arbeiteten schon als selbständige Wagner und Landwirte im früheren „Unterböbingen“.

„Ich, Otto Steeb, habe bei meinem Vater im Jahr 1940 eine Lehre als Wagner begonnen – die Ausbildung sollte 3 Jahre dauern. Mein Vater zeigte mir alles und brachte mir bei, wie man aus Holz nützliche Dinge herstellt. Das 3. Lehrjahr sollte ich bei der Firma Feifel (jetzt Rolladenbau) in Waldstetten machen. Dorthin fuhr ich dann täglich mit meinem Fahrrad. Ich durfte zum Meister „Alfons“ sagen, jedoch nur wenn keine Kundschaft um den Weg war. Der Meister war mit mir meist zufrieden und was er anordnete, habe ich auch gemacht – ich machte ganz alleine einen neuen Vorderwagen. Als Gesellenstück habe ich ein Wagenrad und einen Hauenstiel (Stiel einer Harke) angefertigt. Dieses Werk durfte nach Ansicht meines Meisters als „Meisterstück“ bezeichnet werden und ich konnte vorzeitig die Lehre beenden und durfte in die elterliche Wagnerei zurück. Den praktischen Teil meiner Meisterprüfung machte ich zu Hause im Jahr 1948 (nach dem Krieg) – das „Theoretische“ in Heubach bei Lehrer Gollwitz im „Rössle“ in Heubach.

Mein Vater war früher bei der Post in Heubach – er wollte eigentlich nicht Wagner werden. Aber als seine Brüder Alfons und Anton in den Jahren 1915/1916 gefallen waren, musste

er Wagner lernen und zu Hause bleiben. Er hat nicht gern als Wagner gearbeitet. Mein Vater war rau – aber wir sind gut miteinander ausgekommen – nur wegen der Feuerwehr gab es Streit. Mein Vater war damals Feuerwehr-Gerätewart und die Geräte wurden vor dem Feuerwehrhaus oft –auf Hochglanz geputzt– zur Besichtigung ausgestellt. Ich musste immer mithelfen und putzen – das passte mir gar nicht.

Ich habe in der elterlichen Landwirtschaft bei sämtlichen Arbeiten mitgeholfen –das war seinerzeit so üblich. In der Wagnerei habe ich allerdings gern gearbeitet. Alles musste aus Holz hergestellt werden –ganze Wagen, nur die



Kreuzherrgott aus Holz mit 2 Engelfiguren, geschnitzt von "Bembi" Betz in Amerika



Meisterbrief 1948

Bereifung machte der Schmied. Wir fertigen selbst sämtliche Werkzeuge aus Holz an: Rechen, Gabeln, Stiele aller Art, Holzräder und andere Gegenstände aus Holz. Ganz früher fertigten mein Vater und auch schon mein Großvater „Feldkreuze“ an mit wunderschönen Schnitzereien."

Dazwischen war die Kriegszeit

"Am 30.07.1943 wurde ich eingezogen nach Karlsruhe – von 350 Kameraden wurden 10 ausgesucht und einer davon war **ich** . War das Glück ?

Ich lernte viele Kameraden kennen zu denen ich teilweise heute noch Kontakt habe – es entstanden viele Freundschaften. Es gab z.B. einen Kameraden aus Hagen/Westfalen, der in Schwäbisch Gmünd als Goldschmied gearbeitet hat. Der hat mir meine Hochzeitsringe selbst gehämmert – sie haben seinerzeit 40 Mark

gekostet (seine Frau „Amal“ wirft ein „sie waren wunderschön“). Dieser Kamerad kam nach dem Krieg – zu dieser Zeit fuhr kein Zug – von Schwäbisch Gmünd zu uns nach Unterböbingen gelaufen für eine Kanne Milch und ein Vesper.

Wir wurden immer an andere Orte berufen – ich war nach Russheim eingerückt und dann wurde ich nach Hochstetten versetzt. Hochstetten war nur ein Lager – eine Baracke. Man bekam Marschverpflegung für 3 Tage – abends einen halben Liter Milchsuppe und Salzgurken – davon konnte man nicht fett werden. Ich war jedoch damals schon ein „Spitzbub“ – mein Freund auch. Wir gingen nach Hochstetten in den kleinen Ort zum ersten Bauern – haben mit einem Brecheisen den Vorratsraum aufgebrochen und es gab alles wie im Schlaraffenland – Pfirsiche – Aprikosen – alles eingemacht (war da von den Franzosen). Acht Tage später ging's zur Einheit – da kam auch Benno Reiser von Böbingen und besuchte mich. Der Zugführer hieß Berg und war ein „Seckel“ (ich rede halt wie mir der Schnabel gewachsen ist), der Zähne bleckte wie ein Hase. Mein Zugführer hieß „Brand“ und hinkte. Der Luftschutzkeller war kein Raum sondern ein Rohr.

Dann kam der Angriff auf Karlsruhe. Mit Fallschirmen und Leuchtkugeln wurde alles abgesteckt – da durften deutsche Flieger nicht hinein. Es war der erste Luftangriff, den ich erlebte. Ich war immer schon vorwitzig – und als ich aus dem Betonrohr rausgeschaut habe, gab mir der „Oberseckel“ Ausgangssperre. Die Einheit wurde immer wieder auf 350 Mann aufgefrischt (die Willigsten wurden ausgesucht)– lauter Rheinländer, Pfälzer usw. Die Grundausbildung erhielt ich in Rüppur bei Karlsruhe zum K2 – dann wurde ich Geschützfürer. Ich war nicht dumm, ich habe beim Unterricht immer aufgepasst und habe alles mitbekommen. Beim Obertruppführer hatten wir morgens Ausbildung – nachmittags



Arbeitsdienst- und Ausbildung. Der Chef kam immer nur abends – die Führungskräfte saßen auf der Tribüne – wir das Fußvolk mussten in der Saal essen. Ich wurde auf die Tribüne geholt und musste am Führertisch erklären was ein „Zielseitenwinkel“ ist – ich wusste es, weil ich aufgepasst hatte. Das brachte mir Pluspunkte. Wenn eine „Lumperei“ gemacht wurde, war ich immer dabei. Einmal wurde ich zur Bestandsaufnahme abgestellt – die Stückzahl musste stimmen – ob alt oder neu war egal. Da habe ich meine alten Kleider einfach fallen gelassen und mich neu eingekleidet. Mein Oberer hat das gemerkt, mir ein Fahrrad gegeben und ich brachte ihm dann auch neue Kleider mit. So habe ich dann 10 Kameraden neu eingekleidet. Ich wurde dann befördert als „Vormann“ – die Tressen passten nicht mehr auf den Offiziersrock.

Dann wurde ich durch eine Brandbombe verwundet und hatte großes Glück dass es so

glimpflich für mich ausgegangen ist. Ich war am Nasenbein verletzt und hatte Prellungen – das gab dann ein paar Tage Heimaturlaub. Ich hatte mal wieder mehr Glück als Zahnstein.

Von zu Hause bekam ich immer wieder Feldpostpäckchen zugeschickt, die den Weg doch durch die vielen Wirren des Krieges immer wieder zu mir fanden und so kam ich doch öfters in dieser schlechten Zeit an ein „Fress-Päckchen“ – man muss halt clever sein.

Meine Einheit (Batterie) bestand aus 1 Funkmessgerät, 1 4 m-Basis, und 6 Geschützen 8,8 cm

Dann hat der Bernlöhr aus Unterböbingen reklamiert – mein Vater war nämlich Blockwart vom Luftschutz und ich durfte dann bis 05.09.1944 nach Hause.

Meinen besten Kameraden aus Höslin-Sülz (bei Heilbronn) habe ich später noch besucht – er mich aber auch und ich habe von ihm von seiner Obstplantage Obst erhalten. Wir haben über die „alten schönen und unschönen Zeiten“ gesprochen und Erinnerungen ausgetauscht. Seine Tochter war dabei und sagte nur zu ihrem Vater „und ich dachte, Du seiest rein von innen raus“ – aber wir zwei Kameraden wussten, dass wir schon einiges zusammen durchgemacht hatten. Doch es kam dann wieder ein Stellungsbehl zu den Panzerpionieren 5 nach Ulm – Angriff am 16.12.1944 auf Ulm. Ich bin ausgesucht worden als Offiziersbewerber und musste einen Aufsatz schreiben „wofür kämpfen wir“ – dann Bataillonschule – dann Marschkompanie und dann ab an die Front – abgestellt als Sprengkommando nach Geislingen. Ich habe dann heimtelefoniert und mir wurde von meiner Schwester ein Fahrrad gebracht- damit ich zwischendurch nach Hause radeln konnte.

Sprengen musste nur ich – ich habe schnell und viel vorgeschafft- so dass ich dazwischen immer wieder für ein paar Tage nach Hause

fahren konnte. Es war tiefer Winter und wenn es mit dem Fahrrad nicht mehr ging, benutzte ich Skier. Nach Unterböbingen musste ich zuerst den Berg nach Geislingen rauf und Richtung Treffelhausen – beim Rückweg rutschte ich auf dem „Hintern“ den Berg von Treffelhausen nach Weißenstein hinunter (bei Glatteis). Bei meiner Rückkehr wurde nach dem Kennwort gefragt und ich wusste es doch nicht, da ich zu Hause war beim Essen fassen. Das Kennwort war „Halt, Parole“.

Von einer Wirtin in Geislingen (die heute noch nach mir fragt) bekam ich Essen und Trinken. Ich wurde „angeschissen“ und mit dem ersten Zug nach Ulm abgeschoben. Dort angekommen hat mich der Spieß „zur Sau“ gemacht. Ich wurde dann eingekleidet und musste mich fertigmachen zum Abtransport.

Ich fragte nach meinem mir zustehenden Urlaub und bekam ihn dann auch – wieder hatte ich

Glück – .Die ebenfalls zum Transport abgestellten Kameraden wurden an die Ostsee gebracht und alle sind mit dem Schiff „Wilhelm Gustloff“ gesunken und ertrunken.

Ich ging nach meinem Urlaub wieder nach Ulm. Eingekleidet wurde ich am 21. Februar 1945 und in einen Eisenbahnwagen verladen. Der Zug fuhr um 14.00 Uhr in Ulm ab und war am anderen Morgen gegen 10.00 Uhr in Königsbronn. Da habe ich heimtelefoniert und gesagt wo ich bin. Es ging dann weiter nach Aalen – in Mögglingen war da der erste Bombenangriff (Mögglingen Richtung Lautern). Mein Vater und Adelbert Burr besuchten mich am 22.02.1945 und brachten Dosenwurst und Brot mit. Dann war Fliegerangriff in Mögglingen. Ich wollte abhauen – es gelang mir aber nicht.

Am 28.02.1945 sind wir im Adolf-Hitler-Lager Lützburg angekommen – am 01.03. waren wir in Döberitz. Es ging weiter bis Berlin – Stet-



tin – über die Oderbrücke – es wurde überall geschossen – wir waren direkt an der Front. Vom 12.-14.03. waren überall um uns starke Feuer – mit einer Stalinorgel war alles kaputt. Von 1400 Mann sind 12 davongekommen (und einer davon war wieder **ich**). Die Russen waren alle kahl geschoren (wegen der Läuse) – man konnte sie sofort erkennen – sie trugen alle Gewehre und auch Seitengewehre (im Mund). Ich wurde im Sand verschüttet – konnte mich aber befreien und bin um mein Leben gerannt. Es ging weiter bis zur Oderbrücke – wir hatten nichts zu essen. Ein ganz radikaler Kamerad aus Schlossberg hat sich sogar ein Stück Fleisch von einem toten Gaul rausgerissen und gegessen – so groß war sein Hunger. In diesem letzten Kriegsjahr sind mehr Soldaten gefallen als in den 4 vorherigen Jahren.

Aber es ging weiter – die Truppe wurde wieder aufgefrischt – wir waren in Marienwerder. Es war Appell und wir warteten auf Fahrzeuge. Es ging zurück zum Hohenzollernkanal – Vinkanal – wir waren in einem kleinen Zimmer untergebracht. Wir waren 10 Mann und hatten nichts zu essen. Wir haben Kartoffeln gestohlen – der Bauer wollte uns erschießen. Wir haben in den Kanälen gefischt – Handgranaten in den Kanal geworfen und dann die Fische herausgezogen. Mit der Maschinenpistole haben wir auch einmal ein Reh geschossen – eine „gute Frau“ hat uns dann einen hervorragenden Rehbraten gemacht – so konnten wir überleben.

Es gab zu dieser Zeit viele Verräter – auch aus den Reihen der eigenen Kameraden. Wir waren direkt an der Front – die Russen waren nur einige Meter von uns entfernt – wir waren direkt in der Schusslinie.

Am 18.04.1945 wurde ich in Strausberg verwundet durch eine Mine und Ölgranate. Ich hatte Splitter im Gesicht – eine Verletzung am linken Auge – mein Trommelfell wurde zerrissen. Ein

Kamerad hat mich zum Hauptverbandsplatz Berlin gebracht – es war Fliegerangriff in Berlin. Dieser Kamerad hat mir sehr geholfen.

Die Sanitäter hatten den Auftrag, nur Offiziere ins Lazarett zu bringen – nicht die einfachen Soldaten. Mein Chef nahm mich jedoch mit bis an die dänische Grenze ins Marinelazarett in Bordesholm. Dort war ich bis Mai 1945. Die Entlassungspapiere bekam ich am 11. Mai 1945 – ich war KV-geschrieben – man brauchte ja noch Kanonenfutter. Ich wurde nicht operiert – alles blieb so wie beim Unfall – ich hatte Schmerzen und offene Wunden.

Mit den ausgestellten Entlassungspapieren ging es dann weiter in die englisch besetzte Zone – man kam nicht über die Elbe. Marsch nach Radstätt über Neumünster – das waren 48 km Fußmarsch – weiter zum Auffanglager Hasenmoor vom 13.-18.05.1945. Dann ging es weiter in den Norden bis Neukirchen zum Gut Hohensasel auf dem eine Komtesse mit einem Verwalter, der gleichzeitig auch Bürgermeister war, über den ganzen Ort regierte. Das war am 21.05.1945.

Es wurde nach landwirtschaftlichen Arbeitern gesucht und ich musste dann dort Rüben hacken. Der Verwalter hat mich genau beobachtet und er hat gesehen, dass ich etwas von Landwirtschaft verstehe und ich musste sämtliche Arbeiten machen – Raps mähen – auf dem Acker helfen – mit den Pferden umgehen – Kutschen reinigen – Kühe melken – einfach alle Arbeiten auf einem Hofgut. Es ging mir dort auch sehr gut, da der Verwalter merkte, dass ich meine Arbeit verstand und gut machte.

Der Stellungsbefehl kam am 24.07.1945 – die Entlassung lag dann vor uns und wir wurden für das Lager Neustadt an der Ostsee eingeteilt mit Hinweis zur Weiterreise Heilbronn – Ludwigsburg. Am 12.08.1945 um 10.30 Uhr mussten die Entlassungspapiere beim Essen fassen

abgegeben werden – ich gab meine Papiere nicht ab. (Das war mein Glück – was ich damals jedoch nicht wusste – die Anderen wurden weiter geschoben). Die Kameraden, die weitergefahren sind, kamen in jahrelange französische Gefangenschaft.

Mein Zug fuhr bis Bietigheim – mein Rucksack mit meinen Kleidern fehlte. Ich hatte nur eine Hose und Weste an. Ich sprang aus dem Zug – es wurde auf mich geschossen – aber gottlob nicht getroffen. Ich lief zurück zum Bietigheimer Bahnhof. Der Bahnhofsvorstand sagte zu mir, wenn ich schnell renne, bekäme ich den Zug noch in Ludwigsburg. Ich rannte auf den Bahnschwellen um mein Leben. Ich wurde dann von einem Landser in einem Lkw mitgenommen nach Schwäbisch Gmünd. Beim Burgholz wollte ich dann aussteigen und ich lief Richtung Unterböbingen. Auf der Zimmerner Brücke stand die Stützen Zenze (Stütz Kreszentia) und schlug die Hände über dem Kopf zusammen „das ist doch der Otto – Du bist doch gefallen“. Meine ersten Fragen waren: „Leben meine Mutter und mein Vater noch – lebt meine Schwester noch“ und ich war glücklich als sie das bestätigte. Unser Haus war bei den Angriffen nicht ver-



rechts: Schiffhobel (Rundhobel)

links: Falzhobel

schont geblieben – es musste einiges neu hergerichtet werden. Keiner hat mehr mit meiner Rückkehr gerechnet – meine Familie war der Meinung ich sei gefallen.

...und so hatte ich wieder einmal großes Glück – ich war zu Hause."



Otto Steeb, Amalie Steeb und Gabi Abele bei der Besichtigung von alten Fotos (im Hintergrund die Tochter Marianne von Entress-Fürsteneck)

...doch Müßiggang gab es nicht!

"Ich nahm meine Arbeit in der Wagnerei und Landwirtschaft wieder auf".

Ich war dann aber lange krank – hatte überall offene Stellen und es dauerte eine Ewigkeit bis alles verheilt war (Otto Käfer – ein Onkel – brachte mir Arznei aus der Stuttgarter Hofapotheke und dann ging es mir langsam besser). Auch machte ich dann meine Meisterprüfung.



seinen Namen nicht richtig schreiben – schrieb immer „Dotterer“) schenkte uns 4 Flaschen Wein – (die er jedoch gern selber behalten hätte). Ich sagte ihm, dass der Wein uns zustehe – er solle sich an seinen Most halten. Wir, meine Frau und ich, haben dann die Landwirtschaft und Wagnerei betrieben, die Hauptarbeit der Landwirtschaft blieb an den Frauen hängen (meiner Mutter, meiner Frau und

meiner Schwester Marie).

1948 wurde unsere Tochter Marianne geboren. Wir hatten zu dieser Zeit in der Landwirtschaft 4 Kühe und 4 kleine Kälber. Ich habe dann die Landwirtschaft vergrößert auf 3 Hummel (Bullen), 8 Kühe und Kleinvieh. Das war eine Menge Arbeit. In der Landwirtschaft und Wagnerei arbeitete ich dann weiter mein ganzes Leben lang – so gut ich konnte.

Bei uns war immer was los – viele Unter- und auch Oberböbinger waren gerne bei uns.

Wir hielten „Heuerles“ (Gespräche untereinander)

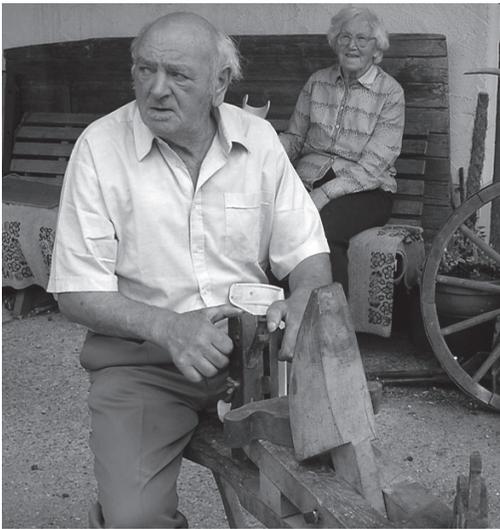
1952 habe ich meinen ersten Bulldogg (Traktor) gekauft und habe mit einem „Führunternehmen“ weitergemacht – die Wagnerei allein brachte nicht mehr viel ein.

Später sind wir dann auf Lastwagen umgestiegen – wir hatten 3 LKW, die von mir, meiner Frau und meiner Tochter (und später auch deren Ehemann) gefahren wurden. Wir fuhren Kies, Sand und Steine von den einzelnen Werken für Firmen und auch private Häuslesbauer. Mit meinem Lastwagen bin ich dann noch bis zum Jahr 1981 gefahren – da war ich bereits 65 Jahre alt.

Und noch etwas gehört dazu:

Meine Frau, die Amal (Amalia), gebürtig aus dem Leintal, war seinerzeit Magd bei der Spittelbauer's Marie (Strobel Marie). Ich habe dann die Amal auf der Wiese getroffen – sie musste Gras mähen. Ich habe dann zu ihr gesagt „Mädle – bisch zu domm oder zu faul zom Mäha“ – sie brachte nämlich nichts Richtiges zu Wege – die Sense ging nicht. Sie hat dann „geplärrt“ (geweint) (Amalie Steeb sagte dazu „das brauchst net zu erzähla – des stimmt gar net). Und dann habe ich auf meinen Vater gewartet – der hat die Wiese dann gemäht und der Amal dann auch noch seine Sense gegeben. Abends hat dann an unserem Gartenzaun (die Spittelbauer's waren Nachbarn von uns) der Sensenaustausch stattgefunden (mein Vater hatte der Amal ihre Sense gerichtet) und so habe ich die Amal kennen gelernt.

Geheiratet haben wir dann am 06. November standesamtlich, und am 10. November 1947 kirchlich. Der Standesbeamte Dolderer (konnte



Diese Geräte stammen größtenteils schon aus der Werkstatt des Großvaters Jakob Steeb aus dem Jahr 1855



Schneidbock (hat den Spitznamen) „Gemeinderat“ Mit dem Schneidbock wird das Holz geschnitzt – das Gerät bewegt sich immer „wie das immerwährende Nicken eines Gemeinderats“



Interview am 13.02.2006: Brigitte Waltschek, Gabi Abele, Otto und Amalie Steeb; ergänzt am 03.08.2006; die Tochter Marianne von Entress-Fürsteneck war teilweise bei dem Gespräch anwesend; ergänzt am 08.08.2006, ebenfalls in Anwesenheit der Eheleute Steeb und der Tochter; fertiggestellt am 17.09.2006 mit Otto Steeb in Anwesenheit der Tochter Marianne von Fürsteneck von Brigitte Waltschek

Hausmetzger in Böbingen

„Hausmetzger“ – Hausschlachtungen in den 20er-Jahren

Ganz früher konnten nur Landwirte es sich leisten jährlich 1-2 Schweine für den Eigenbedarf zu schlachten. Großvieh schlachten wie Kühe, Rinder, Bullen war nur bei Großbauern drin. Später leistete es sich auch der „kleine Mann“, eine Sau das Jahr über von Küchenabfällen anzufüttern oder vielleicht von einem Landwirt zu kaufen und zu schlachten.

Viele schreckten aber auch von den Hausschlachtungen zurück, da viel harte Arbeit an einem solchen Schlachttag auf die Familie zukommt – ein Tag von ca. 07.30 bis abends oft nach 20.00 Uhr. Geschlachtet wurde immer an kalten Tagen – oft bei 15 – 20 Grad Minus und das war schon ungesund – einige Stunden oder gar den ganzen Tag im Freien – für den Metzger und auch für die ganze Familie. Mithelfen musste jedes Familienmitglied – es gab viel Arbeit.

Billig ist und war das Schlachten nie – für eine durchschnittlich 130 Kilo-Sau wurden 350 Mark gerechnet, dazu kommen noch ca. 100 – 120 Mark für den Metzger mit Gewürzen und für den Fleischbeschauer. Dazu mussten Dosen, Deckel oder Eindünstgläser gekauft werden. Eine Hausschlachtung lohnt sich nur, wenn vom Schnäuzle bis zum Schwänzle alles verwertet wird – die eigene Arbeit darf man jedoch nicht rechnen.

In diesen Zeiten war das Fleisch rar – also gab es beim Metzger eine richtige Schlem-

meri. Man kann sich heute gar nicht mehr vorstellen, wie die Leute damals gelebt und was sie gegessen haben. Bei den meisten Familien gab es nur sonntags ein Stück Fleisch – auf dem restlichen Speiseplan der Woche standen Gemüse, Kraut, Kartoffeln und Teigwaren. Nur bei besonderen Anlässen, Hochzeiten, Leichenschmaus oder Kindstaufe wurde aufgetischt:

Als besonderer Leckerbissen waren Bratwürste mit Kartoffelsalat angesehen. Diese geräucherten Bratwürste vom eigenen Schlachten wurden sorgsam gehütet und nur bei Festlichkeiten auf den Tisch gebracht.

Erst mit dem Aufkommen der Einweckgläser und Dosen in den 20er Jahren war es möglich, Brat-, Blut- und Leberwurst haltbar zu machen. Als dann in den 50er-Jahren die Tiefkühltruhe auf den Markt kam, wurde das Hausschlachten wieder attraktiver. Die Hausschlachtungen nahmen zu.

Mitte der 70er-Jahre gingen die Hausschlachtungen dann rapide zurück, aus vielerlei Gründen: „Das viele Geschäft“, „die viele Arbeit“ „und billiger ist es auch nicht“.

Heute kann der Bauer sein Schwein als Ganzes beim Schlachter abgeben und bekommt es zerlegt zurück. Auch muss ganz klar gesagt werden, dass viele „Jüngere“ das fette Zeug nicht mehr essen – die schönen Halsschnitzel werden zerlegt und jedes Fetzele Fett herausgeschnitten.

Schlachttag in Böbingen ...

Heute, an einem kalten Novembertag ist nun endlich Schlachttag beim Landwirt Maierlein in Böbingen.

Das Schwein wurde 7 Monate gefüttert und hat jetzt das richtige Gewicht von 140 kg um „geschlachtet“ zu werden.



Der Hausmetzger ist bestellt. Mit dem Schlachten wird am frühen Morgen gegen 07.30 Uhr begonnen. Der Hausmetzger bringt sein Arbeitsgeschirr mit: Messer, Pakete von Gewürzen. Unter dem Vordach des landwirtschaftlichen Geräteschuppens ist bereits ein langer Tisch aufgestellt, daneben eine große leere Holzwanne. In der Waschküche brodelt bereits im großen Kessel das Wasser, Schüsseln und saubere Tücher liegen bereit.

Die Arbeit kann beginnen

Am hinteren rechten Lauf des Schweins wird ein Strick festgemacht und das Tier wird vom Stall zur Scheune gezogen. Mit einem Schuss

mit dem auf der Stirn angesetzten Bolzenschussapparat wurde das Tier betäubt- und die Sau streckte alle Viere von sich.

Nun wenden sich die Bäuerin und die Magd ab – sie können nicht zusehen. Der Hausmetzger macht einen raschen Stich in den Hals und schon sprudelt das Blut in eine bereitstehende Schüssel. Das Blut musste jetzt kräftig gerührt werden, damit die Blut- und Griebenwurst später keine Klumpen bekam – dieses Amt übernahm die Bäuerin selbst.

Allen Beteiligten ist klar, dass das „Schwein“ zum Schlachten gefüttert wurde – aber das Töten des Tieres ist wirklich nicht jedermanns Sache. Die Sau wurde im Brühtrog gebrüht und von den Borsten befreit. Danach wurde sie auf den Holzschragen gelegt, kahl rasiert, gesäubert und mit Wasser abgespritzt. Nackt und kahl wird die Sau dann am Galgen (aufgestellte Stangen) an den hinteren Füßen aufgehängt. Der Metzger macht fachkundig einen Schnitt längs des Bauches und die Innereien und Därme liegen frei und werden herausgenommen. Das Schwein wird in der Mitte mit dem Spalter getrennt und in 2 Hälften geteilt. Nun kommt ein nicht appetitliches Geschäft – die Därme müssen gereinigt, ausgewaschen, umgedreht und wieder gereinigt werden.

Bei dieser Arbeit kann es schon sein, dass die Gerüche überhand nehmen und ein kleines Stamperl mit Obstler die Runde macht.

Nun ist auch schon der bestellte Fleischbeschauer gekommen, um zu beurteilen, ob es sich um ein gesundes Tier gehandelt hat und ob das Fleisch genießbar ist. Ein Fitzelchen Fleisch vom Zwerchfell wird unters Mikroskop gelegt – es wird nach Spuren gesucht, ob das Tier vielleicht Trichinen hatte. Die Innereien Leber und Lunge werden auch in



Augenschein genommen und schon bekommt die Schwarte den Freistempel des Fleischbeschauers. Bis in die 50er Jahre gab es einen eigenen Fleischbeschauer im Dorf – später wurde dieses Amt dem örtlichen Tierarzt übertragen. Nun beginnt die Feinarbeit – fast alles von der Sau lässt sich verwenden – ob Kopf oder Schnauze – sogar das Schwänzle und die Füble sind essbar. Die geputzten Därme werden als Wursthüllen gebraucht – also – es wird wie auch sonst im Schwäbischen „nichts weggeworfen“. Die Bäuerin hat in der Zwischenzeit bereits einen großen Topf Sauerkraut aufgestellt. Darin werden jetzt Innereien wie Leber, Niere, Kopf- und Bauchfleisch mitgekocht für den Höhepunkt des „Metzgens“, die „Metzelsuppe“. Wenn

alles fertig ist – es geht schon auf Mittag zu – sitzt die Bauersfamilie mit allen Helfern und dem Hausmetzger in der Küche um den großen Tisch. Alle lassen sich die Metzelsuppe schmecken. Dazu gibt es natürlich einen Krug mit selbst gemachtem Most.

Aber die Arbeit ist noch lange nicht getan:

Damit auch alle Teile des Schweins sachgerecht verwurstet werden können, muss der Wasserkessel den ganzen Tag dampfen. Wenn alles klappt, kann schon mit dem Zwiebelschneiden begonnen werden.

Die Innereien wie Herz und Leber und auch Fleisch werden durch den Fleischwolf gedreht. Mit der Leber wird Leberwurst gemacht, die fetteren Stücke werden für den weißen Schwartenmagen genommen, beim roten Schwartenmagen wird Blut zugegeben.

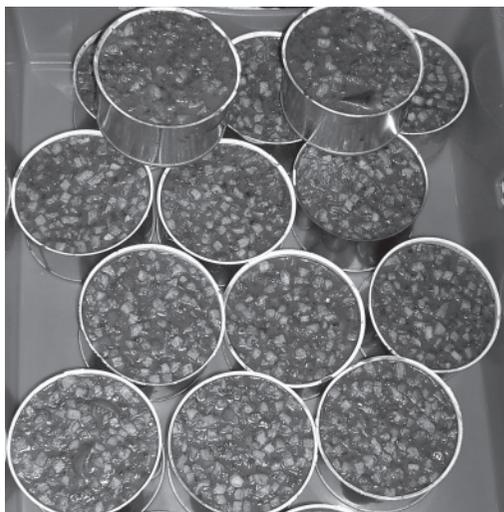
Von den schönen Fleischstücken gibt es Brät (grobe Bratwurst). Die verschiedenen Massen werden mit einer Handvoll Salz gewürzt, mit etwas Pfeffer, Piment, Muskatnuss und anderen Zutaten. Der Metzger probiert, ob auch alles richtig gewürzt ist – es soll doch eine schmackhafte Wurst werden.

Wer probieren will, kann die Wurstmasse auch



versuchen. Jedem schmeckt das jedoch nicht. Die Würste werden im Kessel gekocht, die dünneren Leberwürste eine dreiviertel Stunde, die dickeren Blutwürste und der weiße Preßsack 2 Stunden.

Ein Teil wird für das Räuchern zurückgelegt. Und so allmählich verschwindet die Wurstmasse in Büchsen (Dosen - ganz früher in Einweckgläser) und in die vielen Meter sauber geputzter Dünndarmschnüre.



Auch hier macht öfters mal der „Klare“ die Runde.

Der Hausmetzger teilt die verschiedenen Fleischstücke des Schweins auseinander, es türmen sich schon Schnitzel, Kotelettes, Bratenstücke (vom Hals und mager), Fettstücke,

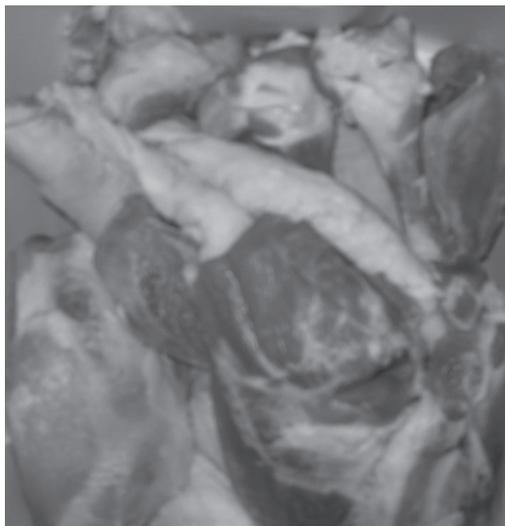
Knochen, Füße auf dem großen Holzbrett, das mit einem weißen Leinentuch abgedeckt war. Die Bäuerin sagt dem Hausmetzger, was sie alles haben will: Fleisch zum Einfrieren, zum Räuchern, Ripple, Hackfleisch und die verschiedenen Wurstsorten. Die Bäuerin schaut entzückt auf die vielen Fleischstücke und weiß, dass noch harte Arbeit vor ihr liegt. Der Bauer sieht sich die Fleischstücke auch an und stellt fest, dass die Sau doch gut



gefüttert war, es ist nämlich ganz schön Fett dabei. Auch das gibt Arbeit für die Bäuerin, die die Speckstücke auslassen muss und dabei einige Schmalzhäfen füllen kann. Die beim Schmalzauslassen übrig bleibenden „Grieben“ werden von der ganzen Familie mit Salz und Brot gern gegessen.

Eine Sau besteht eben nicht nur aus Schnitzel und Bratwurst. Die anderen Fleischteile werden in Plastiktüten verpackt und für die Kühltruhe zurechtgemacht. Wichtig beim eigenen Schlachten ist, dass schöne Braten- und Halsstücke sowie Schinken- und Speckteile fürs Räuchern auf die Seite gelegt werden. Diese Teile werden für 3-4 Wochen im Pökelfass

in Salzlake eingelegt und dann im eigenen Rauchkamin geräuchert. Auf diese Köstlichkeiten freut sich schon beim Schlachtfest die ganze Familie. Die Knochen werden klein gehackt und auch eingefroren für leckere Bratensoßen. Die Füßle und Knöchle werden



ebenfalls in einer Schüssel aufbewahrt – daraus macht die Bäuerin dann in den nächsten Tagen schmackhafte Tellersülze.

Die Arbeit des Hausmetzgers ist damit beendet – es ist auch schon Abend und es war ein langer Arbeitstag. Der Bauer macht die Grobreinigung und spritzt mit dem Schlauch die Geräte, den Tisch und den Boden ab. Dann werden die Geräte und Behältnisse mit heißem Wasser ausgespült. Eine zweite Reinigung wird dann am nächsten Tag nochmals gründlich vorgenommen. Hygiene ist auch bei dieser Arbeit das erste Gebot.

Für Nachbarn und Freunde machte die Bäuerin dann kleine Päckchen mit Würsten, Knöchle, vielleicht auch mit einem Stück Fleisch und Wurstbrühe, die die Kinder anschließend „austragen“ durften und verschenken. Die Nachbarn wiederum revanchierten sich, wenn sie mit dem Schlachten an der Reihe waren und

man bekam die „Metzelsuppe“ irgendwann zurück.

Das „stupfeln“

Ein weiteres Brauchtum und für die Dorfkinder, aber auch für Erwachsene, eine Freude war das „stupfeln“.

Abends bei Dunkelheit zogen die Stupfler, verummmt mit einer Mütze über dem Gesicht, mit einer an einer Bohnenstange festgebundenen Milchkanne zum Bauern der an diesem Tag „gemetzgert“ hatte und klopfen mit der Stange ans Küchenfenster und baten um eine „Metzelsuppe“. Die Bäuerin war nicht geizig und füllte die Milchkanne mit Kraut, etwas Speck und Kesselfleisch und vielleicht mit einem Würstle. Das war ein besonderer Spass – ist aber heute ganz ausgestorben.

Notschlachtungen

Auch gab es früher viele Notschlachtungen von Schweinen, Rindern, Kühen, die wegen leichter Krankheiten wie z.B. Knochenbrüchen geschlachtet werden mussten. Das genießbare Fleisch wurde über den örtlichen Viehversicherungsverein den Mitgliedern zugeteilt.

"Ausgestorbene" Hausschlachtungen

Es gab früher in jedem Ort einen oder mehrere Hausmetzger, meist Landwirte, die das Hausschlachten zur Herbst- und Winterzeit nebenberuflich betrieben. Durch den Rückgang der Landwirtschaft wurden die Hausschlachtungen immer weniger – in den letzten Jahren sind sie so gut wie "ausgestorben". Sicherlich wegen der vielen Arbeit, die ein solches Schlachtfest mit sich bringt, aber auch weil sich das Kon-

sumverhalten der Bevölkerung geändert hat. Schmalz, fette Wurst und fettes Fleisch sind nicht mehr gefragt, und ein Schwein hat nun mal nicht nur mageres Fleisch.

Ein Schlachttag besteht nicht nur aus einem Tag, man muss die vielen Tätigkeiten am nächsten und übernächsten Tag auch mitrechnen, alles Fleisch einfrieren, Dosen füllen, Kochen (sterilisieren), Schmalz auslassen, Sülze machen.

Alle Familienmitglieder mussten mithelfen.

Und wenn man nur an die Aufräum- und Putzarbeiten denkt – überall fettige Geräte und Gegenstände!

Es ist heute einfacher und bequemer, alles im Metzgergeschäft einzukaufen. Dort gibt es alles zu kaufen – sämtliche Arten Fleisch und Wurst – auch alles gleich in Dosen, fertige Salate, und auch schon fertiges Essen.

Aufgeschrieben 2007 von Brigitte Waltschek –
nach den Erzählungen von Landwirten und eines Hausmetzgers

Schwarz-Schlachten, ...das gab's auch

Aus der Chronik der Familie Nikolaus Betz

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges waren Lebensmittel äußerst knapp, deshalb ratio-



Nikolaus Betz (Mitte) mit seinem Freund Franz Wörner ("Zähle") beim Sonntagsspaziergang auf dem Beiswang

niert und nur mit sogenannten Lebensmittelkarten zu bekommen. Es war strengstens verboten, über die verordneten Zuteilungen hinaus Lebensmittel auf welche Art und Weise auch immer zu besorgen, bzw. käuflich zu erwerben.

Nun galt es, in der Familie Nikolaus Betz sehr viele Mäuler zu stopfen, da seinerzeit neben der eigenen Familie auch Rosina Steeb mit ihren Kindern im Hause Betz wohnte.

In seiner Not wandte sich Nikolaus Betz an seinen besten Freund Franz Wörner, genannt „Zähle“ und bat ihn, ob dieser ihm nicht ein Schwein zum Schlachten überlassen könne. Franz Wörner betrieb in Oberböbingen eine Landwirtschaft. Der lieb seinen Freund nicht im Stich und „lieferte“ eine Sau aus seinem Stall. Allerdings galt es, die strengen Kontrollen zu überwinden, denn ein solches Unterfangen war durch die amerikanischen Besatzungstruppen strengstens verboten worden.

Da kam jedoch der Umstand zu Hilfe, dass August Betz damals bei der amerikanischen Militärpolizei in Diensten war. Und er wusste Abhilfe. In seiner Militäruniform fuhr er mit seinem Jeep bei Franz Wörner zum abgemachten Zeitpunkt vor. Alle Nachbarn waren natürlich

der Auffassung, bei Franz Wörner fände eine offizielle Kontrolle statt. Stattdessen wurde das Tier in der Scheune in einer Futtersiedel auf das Fahrzeug verladen. Trotz des großen Risikos, jedoch mit dem nötigen Schuss Mut und Gerissenheit brachte August Betz die



*Haus von Nikolaus Betz (1950), in dem sich diese Geschichte abspielte.
Es wurde vor Kurzem abgebrochen.*

verbotene Fuhre heim, wo sein Vater und die ganze Familie bereits mit Angst und Bangen gewartet hatte.

Des Weiteren musste das Schlachten des Tieres in aller Heimlichkeit geschehen. Der Schönhardter Metzger Waldenmaier erledigte schließlich auch dieses Problem – ebenfalls unter dem wachsamen Auge des Gesetzes, wobei darauf geachtet wurde, dass kein Ungebetener ins Haus kam.

Beim Mittagessen mit köstlicher Metzelsuppe klingelte überraschend die Haustürglocke. Wie vom Blitz getroffen, blieb allen der Bissen im Hals stecken, denn jeder befürchtete eine Kontrolle oder unerwünschten Besuch. Als Rosine Betz dann notgedrungen doch die Haustür öffnete, standen ihr Pauline Betz, die Frau des Bruders von Nikolaus Betz und

deren zwei Töchter gegenüber. Diese waren von Bad Cannstatt angereist, um Lebensmittel bei den Verwandten auf dem Lande zu hams-tern. Der Duft der Metzelsuppe stieg ihnen natürlich sofort in die Nase und ihnen wurde ein Festmahl zuteil, ohne dass man ihnen vom „Schwarzschlachten“ erzählt hätte.

Wurst und Fleisch wurde in Dosen eingemacht. Wegen der ständigen Kontrollen musste man diese Dosen in sichere Verwahrung bringen. Dies geschah an einer bestimmten Stelle unter dem Holzboden der Werkstatt oder teilweise direkt im Erdboden des Gartens, wo der Geruch der Wurst Dosen niemandem in die Nase drang, der es nicht riechen sollte.

Dieter Pröbß

Die Müllersche Kleinbrennerei auf dem Beiswang

Zusammengestellt von Rainer Lehe, Mitglied im GHV Böbingen, und mit freundlicher Genehmigung von Herrn Tassilo Steeb, Leonberg, dem Autor der „Familienchronik Müller Beiswang“.



Otto Müller, 86 Jahre alt, lächelt verschmitzt auf die Frage: „Ist der Brenner eigentlich ein Lehrberuf?“. „Zu meiner Zeit war er es natürlich nicht. Bei den Kleinbrennern gab es keine Ausbildung, drei Jahre Lehre und eine Gehilfenprüfung wie im Handwerk üblich. Mein Vater schickte mich mit 16 Jahren nach Hohenheim auf einen Lehrgang, um hier etwas Theorie

und praktische Anwendungen zu lernen. Den letzten Schliff musste ich hier auf dem Hof, in unserer Brennerei lernen. Hochaktuell würde dies heute heißen: Learning by doing.

Der Geschmacks- und Geruchssinn, das Gespür für das Aroma, für den Rohstoff, den wir zum Teil noch heute aus den eigenen Beständen des Gartens und vom Hof nehmen, machen eben einen guten Brenner aus. Es wird auch Obst zugekauft, direkt vom Erzeuger, so kommt die Williams-Birne in bester Qualität zum Beispiel vom Bodensee. Aber auch heimische Zulieferer sind für z.B. für Schlehen, die den ersten Frost abbekommen haben, sehr gefragt. Natürlich darf die Technik des Brennens nicht vernachlässigt werden, dafür ging man immer wieder mal auf einen Lehrgang, 14 Tage bis 3 Wochen. Weiterbildung auf allen Gebieten, nicht nur der richtigen Auswahl der Rohstoffe oder des Brennens, sondern auch die der Vorschriften und gesetzlichen Rahmenbedingungen ist immer wichtig und darf nicht vernachlässigt werden. Speziell in Baden-Württemberg gibt es die Fachkraft für Brennereiwesen; diese Ausbildung erstreckt sich über alle Bereiche des Brennens wie Anbau der Früchte, Auswahl bei der Ernte, das Brennen selbst. Momentan wird in Weinsberg und in Offenburg in Abend- schule und Blockunterricht über 1½ Jahre ausgebildet. Die Berufe des Brenners und auch der des Destillateurs sind heute anerkannte Ausbildungsberufe, die am Ende der Lehrzeit mit einer Gehilfenprüfung ihren Abschluss finden; diese Berufe werden vor allem in der industriellen Herstellung und dem Umgang mit Spirituosen genutzt und eingesetzt. Meis-

terkurse zum Destillateurmeister werden am Institut für das Gärungsgewerbe und Biotechnologie [IfGB] in Berlin angeboten".

Etwas zum Schmunzeln am Rande

Der ehemalige Landrat des Altkreises Schwäbisch Gmünd, Friedrich Karl Röther, war zur Einweihung eines Bau-Projektes in den Schwäbischen Wald eingeladen. Nach dem offiziellen Teil gab es vor oder auch nach dem Essen, wie bei solchen Anlässen auch heute noch üblich, eine Runde Schnaps.



Nach dieser Veranstaltung, bei einem Treffen mit Otto Müller [unserem Interviewpartner] erzählte ihm der Landrat, welch einen „mies-ten Kirsch“ er im Schwäbischen Wald habe trinken müssen:

„Gucken Sie einmal danach!“, gab er Otto Müller, der damals schon Landesvorsitzender

der Kleinbrenner war, den gut gemeinten Rat. In Offenburg, also im badischen, gab es zu diesem Zeitpunkt schon die erste Prämierung von Geisten und Schnäpsen; Otto Müller besorgte sich für eine solche Prämierung die nötigen Unterlagen, führte zahlreiche Telefonate und viele Gespräche.

Bereits im Frühjahr 1970 konnte er nun, mit Unterstützung des Landratsamtes und der Hilfe des ehemaligen Chefs des Zollamtes, Landrat Röther, der nach seiner Erfahrung im Schwäbischen Wald den eigentlichen Anstoss gab, bei der ersten Prämierung im Altkreis Gmünd persönlich begrüßen.

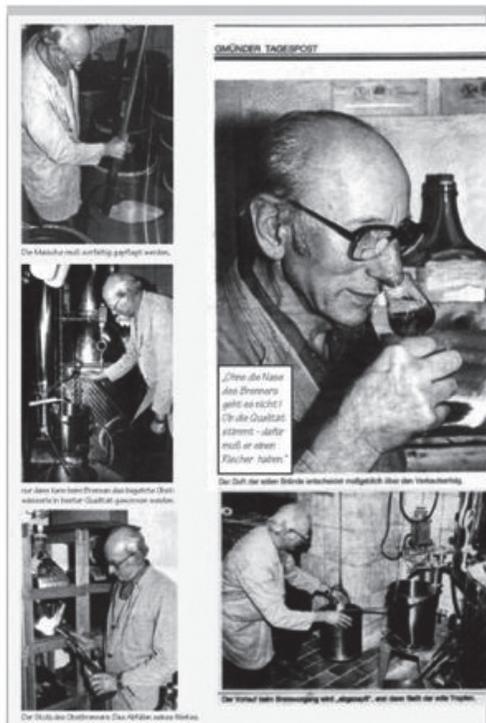
Die Prämierung „Guter Brand der Ostalb“ war aus der Taufe gehoben und findet seitdem alle 2 Jahre statt, eine Einrichtung, die auch das Landratsamt des Ostalbkreises mit einem Zuschuss noch heute unterstützt.

Otto Müller jun., Jahrgang 1922, erzählt weiter: „Bereits seit über 160 Jahren ist die Müllersche Kleinbrennerei in Beiswang angesiedelt, heuer in der 5. Generation: Gründer und Erbauer des Brennhäusle war Georg Müller um 1840, dann übernahm Josef Müller ab 1875. Ab etwa 1910 brannte hier mein Vater Otto Müller sen. Ab 1950 habe ich die Brennerei übernommen und meine Tochter Sigrid Hilbert geb. Müller ist seit 1986 im Geschäft.

Bis zum Jahr 1900 wurde weitgehend für den eigenen Bedarf gebrannt, als Rohstoff diente eigenes Getreide und das Kernobst. Mein Vater hat dann mit der Hofübernahme im Herbst 1919 das Brennen verstärkt und auch den Schnapsverkauf angekurbelt.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges hat es etwa 3 bis 4 Jahre gedauert, bis wieder alle Rohstoffe gebrannt werden durften. Ab diesem Zeitpunkt habe ich den Vorgang des Brennens weiterentwickelt und vor allem die Qualität des Schnapses weiter verbessert. Eine

kleine Gruppe von Brennern, zu der auch ich gehörte, vermarktete ihren Schnaps selbst, im Gegensatz zu den ca. 90% der übrigen, die ihren Schnaps an das sogenannte Branntweinmonopol abliefern, um dadurch Steuern zu sparen.



Unsere Kleinbrennerei auf dem Beiswang ist nur eine von fast 30000 Abfindungsbrennereien, die es insgesamt in Deutschland gibt und die nur ein bestimmtes Kontingent als Nebenerwerb stellen, von dem sie alleine nicht leben könnten.

Unsere Brennerei ist folgendermaßen eingerichtet: Ein moderner, ölbrennerbetriebener 150-Liter-Brennofen für etwa 10000 Liter leere Gebinde, ein Rührwerk, ein Filtriergerät, vier Edelstahlbehälter mit 1500 Liter sowie neun Eichenfässer mit 450 Liter Inhalt.

Unsere jährliche Produktionsmenge erreicht heute 1000 Liter 40% Vol.-Brände [ohne

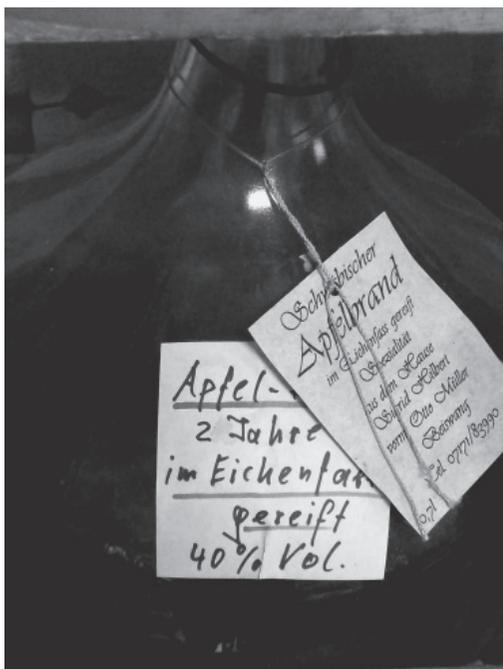
Geiste]. Abnehmer sind überwiegend Privatleute sowie Vereine und die Gastronomie. Die Hausspezialität und die gefragteste Spirituose ist der Obstbrand aus Äpfeln und Birnen in vielfach prämiierter Qualität".

Schnaps und Schnaps ist zweierlei

„Schnaps ist Schnaps“ – das galt früher einmal. Von dieser Formulierung ist Otto Müller schon sehr früh abgekommen – den Sammelbegriff *Schnaps* hat er einfach durch das Wort *Branntwein* ersetzt.

Ab 1990 wurde in der EU das Wort *Branntwein* nur noch für den Alkohol gestattet, der aus Wein gebrannt wurde; der heutige Sammelbegriff heißt *Spirituose*. Otto Müller wählt dieses Wort nur in Ausnahmefällen.

Nach den geltenden Gesetzen müssen heute folgende Bezeichnungen auf einem Flaschene-



tikett angegeben sein: Bei Schnaps, der aus vergorener Maische gebrannt wird, kommt zuerst das Wort des Rohstoffes, z.B. *Apfelbrand, Birnenbrand, Kornbrand*; bei Steinobst nach der Rohstoffbezeichnung das Wort *Wasser*, also *Aprikosenwasser, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Pflaumenwasser* usw.



Das Wort *Geist* darf nur für Beeren und Wildfrüchte, Kräuter und Wurzeln verwendet werden, welche unvergoren mit neutralem Alkohol von über 96% Vol. destilliert werden, also *Himbeer-, Holunder-, Schlehen-, Vogelbeergeist*. Natürlich können Beeren auch vergoren werden, allerdings ergibt sich daraus sehr wenig Schnaps. Im Klartext heißt dies nun, dass 1 Liter normaler Himbeergeist mit 40% Vol. etwas 12 bis 14 Euro kostet, dagegen 1 Liter Himbeerschnaps aus Maische mit 40% Vol. rund 120 bis 140 Euro kosten würde.

Interessant zu wissen, dass der Himbeergeist vom Aroma her mindestens ebenso gut wie

der Himbeerbrand aus reiner vergorener Himbeermaische ist. Für einen sehr guten Himbeergeist nimmt der Brenner bei einem Liter 96%igem Alkohol etwa 2 bis 2,5 kg Himbeeren, das Aroma lässt sich aber nicht mehr beliebig steigern.

Noch ein Wort zum Begriff *Schnaps*: Die Bezeichnung Schnaps hat das Getränk (= Genussmittel) im Laufe der letzten 100 bis 200 Jahren erheblich abgewertet, wohl auch deshalb, weil davon oft viel zu viel getrunken wurde und seitdem die sogenannte *Branntweinsteuer* vom Staat erhoben wird. Doch bevor der Schnaps als Genussmittel eingestuft wurde, galt er als Medizin.

In unserem Nachbarland Frankreich wird unser Sammelbegriff Schnaps im übrigen bis zum heutigen Tage *Eau de vie*, also *Lebenswasser* genannt, dies hört sich doch ganz anders an. Wir aber werden mit dem Begriff *Spirituose* leben müssen.

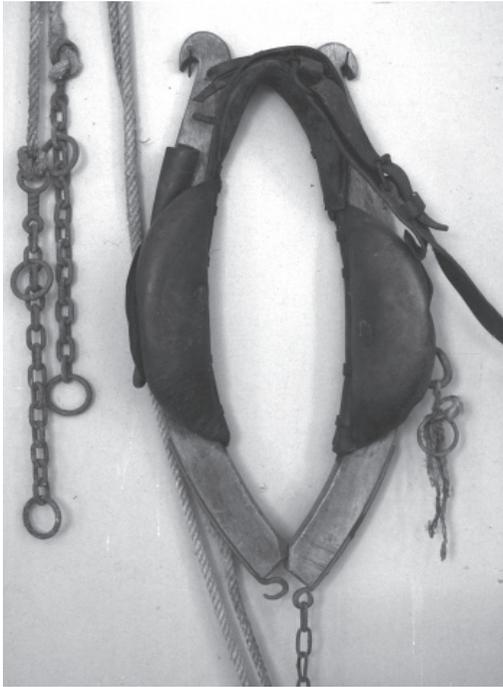


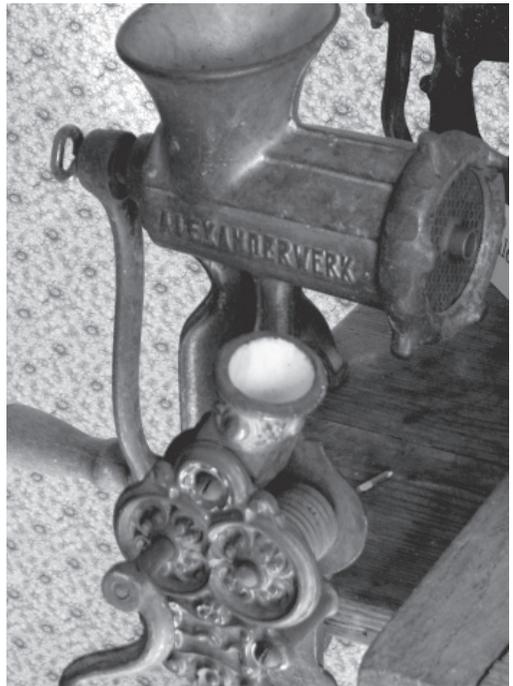
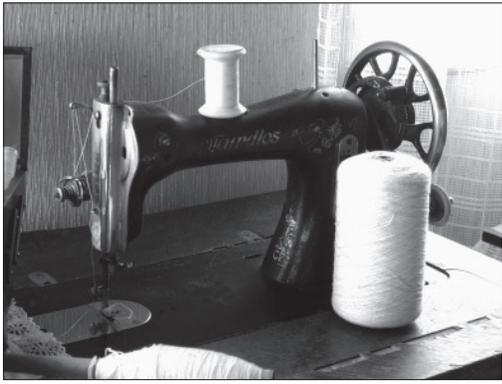
Diese Bilder und die auf den folgenden Seiten wurden während der Ausstellung "Böbingen anno dazumal" im "Enssle-Haus" gemacht. Die Idee, dieses Haus zu einem Heimatmuseum zu machen, konnte leider nicht umgesetzt werden.

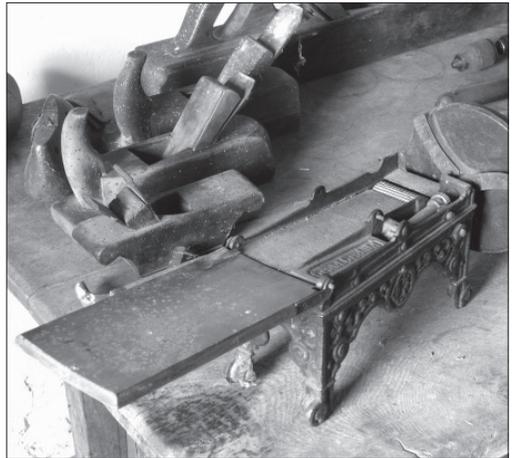
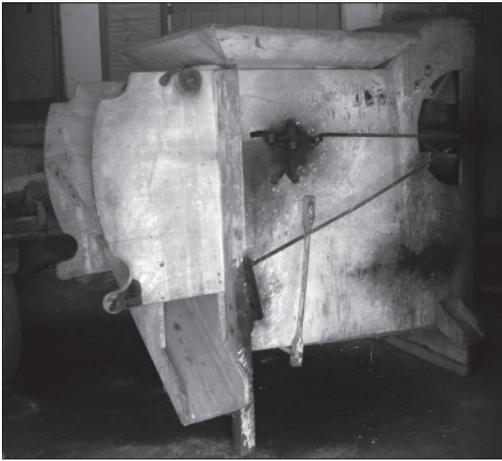
Diese Ausstellung war ein erster Versuch des Geschichts- und Heimatvereins Böbingen die Vergangenheit gegenwärtig und anschaulich zu machen. Der sehr zahlreiche Besuch gab den Veranstaltern recht. Das Bedürfnis ist vorhanden, die Vergangenheit kennen zu lernen, bzw. wieder zu treffen.

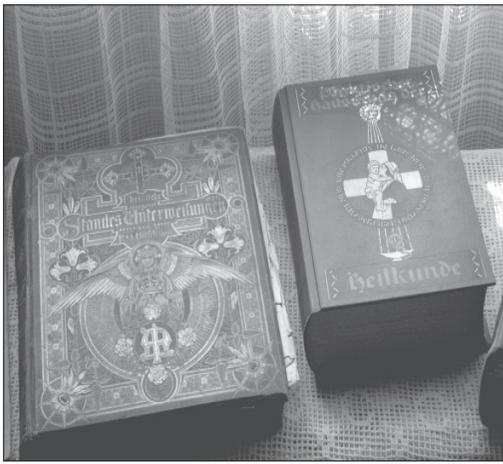
Weil ein eigenes Heimatmuseum in absehbarer Zeit wohl nicht verwirklicht werden kann, wird der Verein auch in Zukunft immer wieder mit thematischen Ausstellungen oder Veröffentlichungen ein Kapitel aus der Vergangenheit Böbingens "aufschlagen".













Zeitzeugen

1945 – Kriegsende in Böbingen



Herausgegeben vom
Geschichts- und Heimatverein
Böbingen e. V.

Ausgabe 1 – September 2005



DIE RÖMER IN BÖBINGEN



HERAUSGEGEBEN VOM
GESCHICHTS- UND HEIMAT-
VEREIN BÖBINGEN E. V.

Ausgabe 2 – Mai 2006

Böbinger Heimatblättle



Herausgegeben vom Geschichts- und Heimatverein Böbingen e. V.



Herzog
Christoph
von
Württemberg

Franz Kreuser
und die

Reformation
in Böbingen

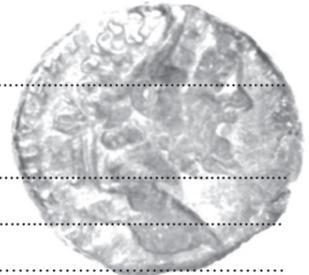
Ausgabe 3 – Juni 2007

Das sind die bisher erschienenen Ausgaben des Böbinger Heimatblättle, die Sie im Bürgerbüro auf dem Böbinger Rathaus zum Preis von je EUR 2.- erwerben können.

Ebenfalls im Bürgerbüro gibt es für EUR 10.- die Liveaufnahme des Heimattheaters "Wie d'r Herr, so's G'scherr", das im Sommer 2007 von Böbinger Laienschauspieler vor der Michaelskirche aufgeführt wurde. (Nähere Informationen im Heimatblättle 3)

Josef Reißmüller hat unter dem Titel "Links und rechts vom Klotzbach" Filmaufnahmen aus der Geschichte Böbingens seit 1970 zusammengestellt.

Diese DVD gibt es ebenfalls für EUR 10.- im Bürgerbüro.



NameVorname.....

Geburtsdatum

Anschrift / Straße.....

PLZ / Ort.....

Telefon/ Fax.....E-Mail

Der Mitgliedsbeitrag beträgt 10 € pro Kalenderjahr. Für Jugendliche unter 18 Jahren ist die Mitgliedschaft beitragsfrei.

Kinder, soweit diese mit aufgenommen werden sollen:

VornameGeburtsdatum

VornameGeburtsdatum

VornameGeburtsdatum

Hiermit erkläre ich durch meine Unterschrift, dass ich mit der Satzung des Geschichts- und Heimatvereins Böbingen sowie den Mitgliedbeiträgen einverstanden bin.

Ort / Datum.....

Unterschrift.....

Aus Gründen der Verwaltungsvereinfachung bitten wir Sie dem Lastschriftverfahren zuzustimmen.

Vielen Dank!

Ermächtigung zum Lastschriftverfahren

Hiermit ermächtige ich den Geschichts- und Heimatverein Böbingen, Mitgliedsbeiträge bei Fälligkeit zu Lasten meines Kontos mittels Lastschrift einzuziehen:

Kontoinhaber

KontonummerBLZ.....

Bank.....

Ort / Datum.....

Unterschrift.....

Werden Sie Mitglied im Geschichts- und Heimatverein Böbingen e. V.
Der Jahresbeitrag beträgt EUR 10.- Schicken Sie diese Beitrittserklärung bitte an:
Dr. Egon Dick, Germanenweg 19, 73560 Böbingen / Rems
Sie können sie auch auf dem Bürgerbüro im Rathaus abgeben!

