

Hummeigauer Heimat Bote

Dr. 105



September 2014

27. Jahrgang



„Der letzte Postreiter“

Rüdiger Bauriedel

Das Gasthaus „Zum letzten Postreiter“ in Spänfleck

Fortsetzung aus HHB 104

Nachdem der Wirt Johann Georg Täuber bereits 1928 mit 49 Jahren verstarb, führte zunächst seine Witwe die Wirtschaft weiter, bis dann der Sohn **Hans Täuber** (geb. 1910) in die Fußstapfen seiner Eltern trat. Er heiratete 1937 seine Frau Katharina, geb. Arneth aus Pettendorf.



Das Bild zeigt Hans Täuber bei der Feldarbeit.

In seiner Zeit wurde ein neuer Stall gebaut (1933/34). Das Darlehen von der Brauerei wurde ihr über den Bierpreis zurückgezahlt. 1937 entstanden im bisherigen Stallbereich neu das Schlachthaus, Lagerraum und Verkaufsraum. Nahe hinter dem Anwesen wurde von 1934 bis 1936 die deutsche Reichsautobahn gebaut, die heutzutage den Ortsteil Spänfleck in zwei Hälften teilt.

Durch den Autobahnbau ist auch der Flurname „Die Heimlichen“ verschwunden. Und gewinnbringend war die Autobahn für den Wirt auch nicht, weil alle auf der Autobahn an dem Gasthaus vorbeifuhren.

Auch Hans Täuber wurde nicht sehr alt, er verstarb im Jahr 1957, und das Gasthaus Täuber wurde wiederum zunächst von der Witwe Katharina Täuber geführt.



Auf obigem Bild ist Hans Täuber schon nicht mehr dabei. Die Personen sind (generationsbezogen aus Sicht von Konrad Täuber benannt):
 Nr.1 unbekannt - Nr.2 Tante Kuni Täuber („Postkuni“) - Nr.3 unbekannt
 Nr.4 Großmutter Christl Täuber - Nr.5 Mutter Katharina Täuber
 Nr.6 Margarete Adler geb. Täuber, Emtmannsberg - Nr.7 unbekannt

Wichtig ist aber auch, dass ein neuer Aspekt dazukommt:

Die Nennung der „**Haltstelle**“ von Postkutsche, später des Postbusses. Unter dem linken oberen Fenster die Hinweisschilder auf „Poststelle“ und „Öffentl. Fernsprechstelle“. Die Geschicke des Gasthauses waren seit diesen Zeiten eng mit der Post verknüpft.

Die „Postkuni“ war fast 40 Jahre lang von 1930 – 1968 für die Poststelle in Spänfleck zuständig. Zu ihrem Zustellbereich gehörten: Spänfleck, Hohenfichten, Eichenreuth, Culmberg, Oberschreez, Im Jahr 1960 erhielt auch Haag eine eigene Poststelle. Bis dahin hat die „Postkuni“ den Haager Bereich mit versorgt.

Konrad Täuber hat die Spänflecker Posthalterstelle von seiner Tante Kuni-gunde übernommen, als diese in den Ruhestand trat. *„Tante Kuni legte die zwölf Kilometer lange Strecke, die durch teilweise recht unwegsames Gelände führt, noch zu Fuß zurück. Auf Liese's Rücken geht das nicht nur bequemer, sondern auch schneller. Gemeinsam mit Liese kann ich auch größere Pakete befördern. Sie lässt sie sich willig am Sattel festbinden“*. (Konrad Täuber 1972 in „Neue Post“)

Konrad Täuber bat in jungen Jahren eines Tages seine Tante, ihr von Zeit zu Zeit bei der Postzustellung aushelfen zu dürfen. Damit war Tante Kuni einverstanden. Aber sie staunte nicht schlecht, als ihr Neffe eines Morgens mit dem Pferd vor der Posthalterstelle wartete und kurz darauf mit der Posttasche davonritt. So oft es ging, nahm Konrad seiner Tante die tägliche Zustellung ab und verband so die Arbeit mit seinem Hobby.

Als zum 1. Januar **1972 Konrad Täuber** (geb. 1942) das Familienanwesen übernahm, hatte er zuvor schon jahrelang als Land-Postbote gearbeitet und als Pferdeliebhaber die Post per Pferd bis 1973 zugestellt. Er war Deutschlands letzter Postreiter. Deshalb gab er auch dem Wirtshaus den Namen **„Zum letzten Postreiter“**.



Zusammen mit seiner Frau Hermine, geb. Hämmerlein, aus Losau gestaltete Konrad Täuber sein Anwesen zu einem neuzeitlichen und gemütlichen Gasthausbetrieb um.

Im Übergabevertrag vom 8. Dez. 1971 wird der gesamte Besitz des Anwesens nochmals beschrieben:

Zur PINr 1116 ist noch hinzugefügt: „*Radizierte Zapfenschenkgerechtigkeit*“.

„Radizierung“ bedeutet die Verbindung eines Rechtes mit dem Eigentum an Grund und Boden; hier: das Recht, Bier zu zapfen und auszuschänken.



Alte Straße in Spänfleck, rechts der alte Saalbau neben dem Wirtshaus

Anstelle des alten Saalbaus entstand links der Anbau mit Saal und Fremdenzimmer (weißes Gebäude)nach dem Krieg 1946



Und es gibt neu die Plannummer 1116/2, eine Gebäudefläche, worauf die Leichenwagenhalle der Gemeinde Gesees und Schreez steht, sowie auch das Feuerlöschgerätehaus der Gemeinde Gesees.

Außerdem gehören noch folgende Grundstücke zum Besitz:

In der Gemarkung Oberschreez: FINr 334 Acker, FIN „Pilzacker“

In der Gemarkung Haag: FINr 351 / 359 Grünland u. Wald (Holzung),

FIN „In der Lache“ und FlNr. 373 Grünland, FIN „Zobelwiese“.

Bereits im Jahr 1971 wurde das alte alleinstehende Saalgebäude abgerissen und dafür das Gasthaus mit dem Anbau eines Saales und mit Fremdenzimmern im Obergeschoss erweitert.

Der Vorplatz wurde wieder wie ehemals mit zwei Laubbäumen bepflanzt und mit Blumentrögen am Haus geschmackvoll gestaltet. Ein rustikaler Tisch im Eck lädt wie eh und je zu einem Dämmerstübchen ein.

Im Bildhintergrund sieht man die gebogte Eingangstür des ehemaligen, im Jahr 1971 abgebrochenen Saalgebäudes.

Die Personen auf dem Bild sind:

Hinten stehend der Wirt Hans Täuber.

Links vorne: Johann Freiberger aus Eichenreuth;

zweiter von rechts: Hans Schmidt (der „Steffas-Hans“) aus Oberschreez.



Auch die abendliche oder sonntägliche Stammtischrunde in der gemütlichen Gaststube erinnert bereits an frühere Zeiten.

Die „Stammtischler“ von links nach rechts:

Manfred Böhner,
Fritz Schiller,
Helmut Kallweit,
Franz Hohl,
Dieter Backer,
Konrad Täuber,
Lothar Puchtler,
Heiner Täuber,
Hans Reuschel.



Harald Hohl schreibt: „Der zentrale Platz in Spänfleck war immer im Gasthaus Täuber: ob Taufe, Hochzeit, Beerdigung, Kirchweih, Versammlungsort für Feuerwehr, Leichenwagenverein und Waldbauerntreffen, auch für den Burschenverein (der übrigens dreimal gegründet wurde) bis zur Auflösung in den siebziger Jahren, immer war man im Gasthaus Täuber“.

Und ich füge hinzu: Die Spänflecker dürfen froh und dankbar sein, dass es in Spänfleck noch ein Wirtshaus gibt.

Denn in fünfter Generation übernahm im Jahr **1999** Sohn **Hartmut Täuber** (geb. 1970) das Gasthaus „Zum letzten Postreiter“ und betreibt mit seiner Frau Sabine, geb. Kohl, aus Horlach die Gastwirtschaft mit Saal und Fremdenzimmern im Familienbetrieb weiter.

„Unruhehändler“ Konrad Täuber mit seiner unbeschreiblichen Liebe zu Pferden fröhnt weiterhin seinem geliebten Hobby der Pferdehaltung. Längst sind es nicht mehr nur die steilen Hänge in der „Eselskrümm“ (FLN „Bocksleite“), die als Pferdekoppeln dienen.



Seit dem Jahr 2005 ist zwischen Gasthaus und Autobahn eine **moderne Reithalle** an Stelle der 1980 abgerissenen Halle entstanden. Im Reitstall mit Außengelände sind derzeit 18 Pferde untergebracht. Die gesamte Anlage lädt viele junge Menschen zum Erlernen des Reitens ein, und Konrad Täuber steht ihnen als geduldiger Reitlehrer zur Verfügung.

Schließlich sei noch eine alte Einrichtung des Gasthauses in Spänfleck erwähnt, die im Übergabevertrag von 1971 auf der FlNr. 1138/3 als „Sommerhaus“ bezeichnet ist.



Das in den letzten Jahren nicht mehr benutzte Nebengebäude auf der anderen Straßenseite diente bis in die 20er Jahre als Kegelbahn, nach dem Krieg vor allem während der Kärwa als Bar, und heute als Abstellraum. Das Besondere an diesem „Sommerhaus“ ist heutzutage wohl die daran angebrachte Wandermarkierung für einen 17 km langen Wanderrundweg, der von hier ausgehend über den Spohienberg – Gesees – Mistelbach – Hummeltal – Eichenreuther Berg wieder zurückführt. Dieser Wanderweg trägt den Namen „POSTREITERWEG“ – eine willkommene Erinnerung an Konrad Täuber, den letzten Postreiter Deutschlands. Wir wünschen, dass noch lange die Wanderer und andere Reisende „Zum letzten Postreiter“ in Spänfleck einkehren können!

Zum Schluss sei auf die Geschichte des Ortsnamens eingegangen:

Der frühest erhaltene Eintrag des Namens „Mausgraben“ findet sich in der „Recapitulatio“, d.h. Zusammenfassung der Abgaben der Lehenbauern, im Jahre 1647.

Gesees, 1647.
 Der Pfarrhof uff der Goben =
 fichten, auff Aikenrödt
 und im Müßgraben, ges
 namnt, Landbuch fol: 107^b

„Gesees 1647: Der Pfarrhof uff der Hohenfichten, auch Eickenreuth und zm (=zum) **Mäußgraben** genannt, Landbuch Folio 107 b“ (Staatsarchiv Bamberg Stdb. 6262/2)

Aber gleich zwei Seiten weiter in diesem Dokument taucht der Name „Spänfleck“ auf, allerdings mit der Jahresangabe 1648:

Ein Gütglein, das Pfaffen
genant, bestend in
einem Gausß, so Pfarrer Haag
erbauen lassen, mit einem
daran gelegenen Aeckerlein

„Ein Gütlein, der Spänfleck genannt, bestehend in einem Hausß, das Pfarrer Haag erbauen lassen, mit einem daran gelegenen Aeckerlein...“

Die Durchsicht der Geseeser Kirchenbücher erbrachte, dass bis zum 6. Januar 1791 noch die Ortsangabe „Mausgraben“ gebraucht wurde, vom 26. Januar 1791 ab nurmehr der neue Ortsname „Spänfleck“. Es ist der Monat und das Jahr, in dem die damals von Jörg Backer auf diesem Grund erbaute Gaststätte die volle Wirtschaftskonzession erhielt.

Der Name „Spänfleck“ für den unmittelbar vor dem Lindenhardter Forst gelegenen Holzablageplatz ist wahrscheinlich schon wesentlich früher entstanden. Nach Pfarrer Hübsch (1842) wurde hier „das Holz behauen, welches zur Wiedererbauung der abgebrannten Stadt Bayreuth aus dem Lindenhardter Forst bezogen wurde“. Das wäre also nach 1605 oder nach dem zweiten Brand des Jahres 1621.

Dagegen nennt ein „Manuskript des Historischen Vereins für Oberfranken“ das Jahr 1745 als das Geburtsjahr des Namens Spänfleck. Nach ihm wurden hier die für das Bayreuther Opernhaus benötigten Stämme angefahren, zu-behauen und zum Trocknen gelagert. „Von den Spänen, die dabei massenhaft abfielen und lange Zeit den Platz bedeckten, bekam er den Namen Spänfleck“.

In Wirklichkeit aber hat sich die Behörde erst ein halbes Jahrhundert später (24.1.1809) zwischen den beiden nebeneinander gebrauchten Ortsnamen

„Mausgraben“ (mundartlich „Maisgroom“) und „Spänfleck“ für letzteren entschieden.

Abschließend soll nicht unerwähnt bleiben, dass die Orts- und Flurnamenforschung den Namen „der (!) Spänfleck“ auf das mittelhochdeutsche Wort „**span**“ das heißt „**Streit**“ zurückführt, also: der Ort bzw. Fleck, um den gestritten wird. Damit wäre der Ortsname ein grenzanzeigender Name; denn Grenzen waren zu allen Zeiten umstritten, und Spänfleck liegt tatsächlich an der südlichen Umgrenzung des Hummelgaus und grenzt sich ab zum sog. alten Creußen-Gau, zu dem der Ort Haag gehört, der ebenfalls ein grenzanzeigender Name ist (**Haag** = Gehege, ein zum Schutz eingeghegtes Gebiet, z.B. auch Franken**haag**); ebenso gibt es die Form „**Gehaig**“ z.B. in „Wohnsgehaig“.

Andere grenzanzeigende Ortsnamen sind: **Streit** und **Sorg** (aus: „Zarge“ = Rand, Grenze), oder **Bärenreuth**, **Bärenhügel** („barre“ = Schranke, Grenze; vgl. Barriere). Auch grenzanzeigende slawische Flurnamen gibt es im Hummelgau: Nordwestlich Gosen am Kulm (Sophienberg) liegt die „**Krainz**“ (aus slaw. „granica“ = Grenze). Das heutige Wort „Grenze“ ist also ein Lehnwort aus der slawischen Sprache. Und selbst der alte Ortsname „Mausgraben“ und der Flurname „Mausleite“ haben nichts mit den Mäusen zu tun, sondern kommt vermutlich von mhd. „maz“ = Abgemessenes, vermessene Grenze, und wurde dann später volksetymologisch zu „Maus“ und „**Mausgraben**“ umgedeutet.

Marianka Reuter-Hauenstein

„Wos gibt' sn heit?“

Uromas Essgewohnheiten

Fortsetzung aus HHB 104

Gewohnheiten beim Essen

Vor jeder Mahlzeit wurde ein Tischgebet gesprochen. Eines der beliebtesten war: „Komm, Herr Jesus, sei unser Gast und segne, was du uns bescheret hast.“

Die Hauptmahlzeiten wurden gemeinsam im Haus in der *klann Stubn* eingenommen. Der Platz am Tisch war nicht beliebig. Die Stühle waren den Männern vorbehalten, Frauen und Kinder mussten auf den Bänken zusammenrücken. Der Hausherr saß auf einem Stuhl vor der Brotschublade, die im Tisch untergebracht war. Er allein hatte die Verfügungsgewalt über das Brot und durfte es schneiden und verteilen.

In vielen Familien war es üblich, sich **während des Essens** nicht zu unterhalten. Nur das Nötigste wurde gesprochen. Daher auch die fränkische Redensart: „Wenn der Vogel frisst, dann pfeift er nicht.“!

Fand während der gewohnten Essenszeit ein Gewitter statt, wurde keine Mahlzeit eingenommen.

In der Erntezeit wurde die Brotzeit oft mit auf das Feld genommen. Da ging es dann beim Essen auch weitaus lockerer zu, als daheim in der Stube. Diese Feldmahlzeit bestand meist aus Brot, Butter und *Ziebalaskees*. Zum Transport auf das Feld wurde ein kariertes Tuch verwendet, das gleichzeitig als Unterlage für das Brot diente. In den so genannten *Schterzn* (Emaillekanne oder Milchkanne aus Aluminium) wurde bereits gemischter Malzkaffee als Durstlöcher mit auf das Feld genommen. Oder auch gespritztes Wasser, d. h. Wasser, das mit etwas Essig versetzt war. Ab und an wurde dem Wasser auch Honig anstatt Essig beigemischt, was nicht nur den Kindern Freude bereitete. Der Deckel der Kanne diente als gemeinsame Tasse.

Nach dem Essen im Haus wurde das Tischtuch über dem Blecheimer ausgeschüttelt, damit Krümel und andere Essensreste noch als Schweinefutter verwertbar waren. Nichts durfte umkommen.

Da in dem Speiseplan nicht alle zur Auswahl stehenden Gerichte berücksichtigt werden konnten, werden nun die wichtigsten noch kurz aufgelistet und erklärt:

Bauchstechala Teig aus gekochten, durchgedrückten Kartoffeln, Eiern und Mehl, Salz und Muskat.
Fladen herstellen, in einer Stiepfanne goldgelb backen. Sehr lecker.

Schbootzn: Aus Kloßteig formt man längliche Spatzen. In ihnen befinden sich keine Breckala. Sie werden in einer Brühe 15 bis 20 Minuten gekocht. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und serviert sie mit gebratenem Speck, gerösteten Zwiebeln und etwas Kloßbrühe in einem tiefen Suppenteller. Als Besteck genügt ein Löffel.

Zwifflbrüh: Eine Art Soße aus gebräunten Zwiebeln. Die Soße wurde häufig zu Klößen oder Schbotzn gereicht.

- Milchbrüh:** Eine Art helle Soße mit Milch als Grundlage und mit Mehl angedickt. Auch sie wurde häufig zu Klößen gegessen.
- Bohnapfiffa:** Eingeweckte oder gegarte, frische Bohnenstücke mit einer gewürfelten Zwiebel anbraten. Mehrere verquirlte Eier darübergießen und unter Rühren stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gehackta Gerschn:** Aus Mehl, Ei, Wasser und Salz wird eine Art Nudelteig hergestellt. Dieser Teig wird dann mit Mehl zwischen den Händen so lange gmärbelt, bis klaane, Werschtla, so gruuß wie Gerschn, entschtänga. Die lässt ma in a kochada Brie neifalln. Nach ein paar Minuten Kochzeit in einer suppenschüssel servieren. Wer mooch, ko die Suppn mit a boar Pedderla bestreia. Durch die Zubereitungsart gelangte viel Mehl in die Suppe, was ihr eine etwas schleimige Konsistenz verlieh. Deshalb waren die Gehacktn Gerschn nicht bei jedem beliebt.

Falls Sie nach so vielen Essensbeschreibungen Hunger bekommen haben, möchte ich Ihnen zum Schluss noch eines meiner Lieblingsrezepte vorstellen. Es stammt von meinen Uromas mütterlicherseits und ist schnell zubereitet. Die Zutaten dafür hat man eigentlich immer vorrätig, so dass dem Genuss nichts im Wege steht:



Märbtkuung⁸
(siehe Abbildung 2)

Man nimmt an Topf und kocht ungefähr a Kilo Erpfl (am bestn mehlich-kochnde) als Pellkartoffeln, schält sa dann und bresst sa durch a Erpfldrigala. Dann lässt ma sa kolt wearn.

Onschließend muss ma sa solzn, mit circa 200 Gramm Mehl vermischen (je noch Erpflsortn) und zu lauter Streisala verärbern, also zermärbln. Die Streisala wearn dann mit a Haufn Butterschmolz in aaner Pfanna oder

⁸⁾ Das Rezept stammt aus Moritzreuth. In Creez und Pittersdorf ist der Märbtkuung nicht bekannt. Streng genommen ist es also kein Hummelgauer Rezept.

im Rohr knusbrich braun gebackn. Obba aufbassn! Man muss sa immer widda wenden und aweng zerrupfn.
Im Herbst und Winter hot ma an selba gmachtn Äpflbrei dazu gessn.
Im Frühjohr und Summer an Salod ausm Gartn.

Lost's eich schmeckn!

Marianka Reuter-Hauenstein

Mundort-Egglä

Küche und Kochen

Diegl	halbhoher Topf
Dichala	kleines Töpfchen (Abb. 2)
Hofn	großer, hoher Topf (für Klöße, siehe Abb. 2)
Heffala	kleine Emaillekanne (Abb. 2)
Pfännla	kleine Pfanne
Scholln	große, hohe Tasse (von Schale, siehe Abb. 1)
Schneiddeifala	kleines Messer
Schneidbrettla	Schneidebrett
Kuchalöffl	Kochlöffel
Brieh	Brühe
Breggala	kleine Brotbrocken, Croutons
Schnieling	Schnittlauch
Beddala	Petersilie
Reibeisn, Riebeisn	Kartoffelreibe
Erpfl reim	Kartoffeln reiben
Krauthuffl	Krauthobel
Kraut huffln	Kraut hobeln
ohfleia	abbrausen



Abb. 2, hinten: Hofn (aus Emaille)
vorne, von links nach rechts:
 Dichala
 klaans Dichala mit Deggl
 Heffala (alles aus Emaille)



Abb. 1: Scholln

Christian Nützel

Ein technisches Kleindenkmal in Mistelbach?

Als Ergänzung zu den erfassten Kleindenkmälern im Gemeindegebiet Mistelbach (HHB Nr. 96 und 97/2012) und dem Artikel zum Bockerla in der letzten Ausgabe (HHB Nr. 104/2014) möchte ich ergänzend noch ein mögliches technisches (Klein-)Denkmal anführen. Biegt man in Mistelbach von Richtung Mistelgau oder Bayreuth kommend in die Bahnhofstraße ein und fährt dort bis zur Dorfmühle hinunter, stößt man nahezu unweigerlich auf das alte Auflager der ehemaligen Eisenbahnbrücke (GPS-Koordinaten N49° 54.667 E011° 30.884). Es ist eines der wenigen sichtbaren Überreste der alten Bahnlinie Bayreuth – Hollfeld in Mistelbach. Per Definition (siehe HHB Nr. 95/2012) lässt sich dieses Denkmal aufgrund seiner ehemaligen Brückenfunktion als ein Kleindenkmal einordnen. Ist es aber auch ein technisches Denkmal? Laut einer Definition von A. Föhl (1987) dokumentieren technische Denkmäler *„eine außergewöhnliche technische Errungenschaft, nicht im Sinne eines Werkes der Technik, sondern eines Zeugnisses der technischen Errungenschaft in Produktion, der Verteilung von Gütern und dem Verkehr.“*

Darunter fallen somit u.a. auch Denkmäler der Verkehrsgeschichte und des Transportwesens (v.a. historische Trassen, Brücken, Museumsbahnen, etc.). Da die Eisenbahn im Allgemeinen das Symbol der Industriellen Revolution hinsichtlich der Verteilung von Gütern und des Transportwesens war, kann auch die Lokalbahn des Bockerlas als ein Resultat dieser Entwicklungsprozesse angesehen werden.

Damit ist auch der letzte Überrest des Auflagers der Eisenbahnbrücke bei der Dorfmitzle in Mistelbach ein technisches Kleindenkmal.



Eisenbahnbrücke früher (Bild von der Infotafel)...

...und die Überreste heute
(aus eigenem Archiv)



Christian Nützel

Kerwa-Mode – ein neuer Trend?

Betrachtet man folgende Bilder von Kerwagruppen aus dem Hummelgau in den letzten Jahren, sollte eine Gemeinsamkeit auffallen, die erst seit geraumer Zeit in den Kerwakreis Einzug gehalten hat. Haben Sie sie bereits erkannt?



Kerwa Gesees 2010

(aus eigenem Archiv)



Kerwa Mistelbach 2011

(<https://www.facebook.com/KerwaMistel->



Kerwa Pittersdorf 2013

(www.burschenverein-pittersdorf.de [Matthias Heller])

Immerzu stehen bei dem höchsten Fest des Jahres vorwiegend die Kerwaboschn im Vordergrund. In diesem Beitrag sollen nun einmal unsere Kerwamadla zum Zuge kommen. Als ehemaliger Kerwabosch bin ich meinen Kerwamadlas sehr dankbar für ihre Mühen und ihre Geduld, die sie mit uns Kerwaboschn während der Kerwazeit durchaus aufbringen müssen. Aber auch für „das Putzen des Kerwakrieglas“ (= Schmücken des Kerwakruges mit einem Blumenkranz), welches mit hingabevollem Einsatz getan wird. Neben dem „Krieglaputzen“ putzen sich natürlich auch die Kerwamadla selbst - vor allem für den Kerwasonntag - heraus. Und da kommen wir wieder zur Eingangsfrage zurück: haben Sie die Gemeinsamkeit nun erkannt?

Leider ist es in den letzten Jahren wohl üblich geworden, dass unsere Kerwamadla nahezu geschlossen zu einem Dirndl als kerwafestliche Kleidung für den Kerwasonntag greifen. An meiner letzten Kerwa 2010 in Gesees waren erstmals ausnahmslos alle Madla mit einem Dirndl bekleidet. Diese gibt es in vielen Farbkombinationen und Modellen, so dass der Kerwakreis an und für sich farbenfroh untermalt wird (siehe auch obige Bilder).

Woher aber stammt der Begriff des Dirndls überhaupt? Ein Dirndl ist zunächst einmal eine bayerisch-österreichische Verkleinerungsform von Dirn (hochdeutsch Dirne), womit im eigentlichen Sinne auch heute noch ein junges Mädchen bezeichnet wird. Erst in neuerer Zeit ist die Bedeutung des Begriffs für eine Prostituierte nahezu völlig in den Vordergrund getreten. Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts war Dirn eine gebräuchliche Bezeichnung für eine in der Landwirtschaft beschäftigte Magd oder Dienstinne. Ein von diesen als Tracht getragenes Kleidungsstück bezeichnet man als „Dirndlgewand“ (Kurzform heute „Dirndl“). Das heutige Dirndl ist zwar durch regionale Trachten geprägt, darf aber unter keinen Umständen als eine regionale Volkstracht verstanden werden. Eine „echte“ bzw. historische Tracht weist ganz bestimmte Merkmale (Schnitt, Farbkombination und Ausstattung) auf, welche sich eindeutig einer regionalen Zugehörigkeit einordnen lässt. Ein Dirndl hingegen weist keinen bestimmten regionalen Bezug auf. Es besteht in der Regel aus einem Kleid mit einem engen, oft tief rechteckig oder rund ausgeschnittenem Oberteil; einem weitem, hoch an der Taille angesetzten Rock, dessen Länge mit der herrschenden Mode wechselt und einer Schürze. Gerade bei Letzterem kann man auf einem Fest unfreiwillig für Unannehmlichkeiten sorgen. Denn die Art und Weise der Befestigung der Schleife hat je eine eigene Bedeutung. Wird die Schleife auf der linken Seite getragen, ist die Trägerin noch ungebunden und Männer dürfen mit ihr anbandeln. Eine Schleife auf der rechten Seite hingegen bedeutet, dass man bereits lüftet ist. Eine in der Mitte getragene Schleife heißt, dass das Mädchen sogar noch Jungfrau ist. Und schließlich besagt eine auf den Rücken gebundene Schleife, dass die Frau bereits Witwe ist.

Also liebe Kerwamadla seid bedacht, denn mit dieser kleinen Raffinesse könnt ihr auf den nächsten Kerwas auch indirekt euren Beziehungsstatus mitteilen und damit eventuelle Unklarheiten aus dem Weg räumen. Streitigkeiten und Schlägereien, wie z.B. die große Kerwaschlacht oder auch Hummelschlacht von 1885 (z.B. in HHB Nr. 22/1993) würden sich dann vermeiden lassen!

Wie also dargestellt wurde, ist das Dirndl eine für Südbayern und das Alpenland typisch geprägter Begriff bzw. Tracht und damit typisch altbayerisch! Vor allem durch das Oktoberfest in München haben sich das Dirndl und ebenso die Lederhose bei Feiern und Festen auch hier in Franken verbreitet und etabliert. Da jedoch gerade die Kerwa im Hummelgau ein urtypisch fränkisches Fest ist und keinen altbayerischen Traditionen folgt, ist es bedauerlich, dass gerade ein aus Altbayern geprägtes Kleidungsstück in Mode gekommen ist. Grundsätzlich spricht nichts dagegen und es ist sogar verwunderlich, dass junge Mädchen überhaupt eine Tracht bevorzugen, jedoch würde andersherum niemand in Altbayern fränkische Trachten oder Abwandlungen davon anziehen. Vielleicht kann aber der neue Modetrend Anregung sein, dass die Kerwamadla selbst orts- oder regionspezifische Dirndl (z.B. „Hummelgauer Kerwadirndl“) mit eigenen Schnitten, Farben und Ausstattungen anfertigen. So könnte aus einer ehemaligen altbayerischen (Dienst-)Tracht eine ganz eigene, neue, fränkische (Kerwa-)Tracht entstehen. Denn ein Tragen der im Handel erwerblichen „Standarddirndls“ wäre ein weiterer Identitätsverlust in unserer fränkischen Hummelgauer Heimat!

Helmut Pfaffenberger

Hummelgauer Sagen

Bevor die Serie Sandsteinhäuser mit Fensterschürzen in den gemeinden Mistelbach, Hummeltal und Muthmannsreuth fortgesetzt wird, möchte ich Sie mit ziemlich unbekanntem Sagen aus unserer Umgebung unterhalten.

Das Mistelgauer Gemeindewappen beinhaltet neben dem Mistelzweig (Ort Mistelbach) dem Lüschwitz'schen Einhorn (Ortsteile Plösen, Gollenbach u. Frankenhaag) auch noch im brandenburgischen Schwarz-Weiß, die Aufseß'sche Rose (Ortsteil Mengersdorf, Truppach u. Obernees).

Wer mehr über dieses Wappen erfahren möchte, sei auf den Hb Nr 39, 1997 verwiesen.



Der Ursprung derer von Aufseß

Der älteste Ahnherr derer von Aufseß soll schon beim Einzug des Heilands in Jerusalem dabeigewesen sein. Weil er so besonders eifrig beim Aufsitzen auf den Palmesel behilflich gewesen war, soll er den Namen Aufseß bekommen haben.

Die Herren von Aufseß haben einen Wedel von Pfauenfedern in ihrem Wappen. Einer der Herren von Aufseß hatte ein hohes Ehrenamt beim Kaiser Heinrich II. in Bamberg ausgeübt und in dieser Eigenschaft seinem kaiserlichen Herrn, so wie es in östlichen Landen üblich ist, einen Wedel aus Pfauenfedern nachzutragen und mit ihm die Fliegen abzuwehren. Das hat dem Kaiser so wohl gefallen, daß er dem Aufseß und seinen Nachkommen für ewige Zeiten erlaubte, Pfauenfedern als Helmzier zu führen.

Der Ritter Christoph Ludwig von Aufseß

Christoph Ludwig von Aufseß lebte in der ersten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts. Er war tapfer und tollkühn wie kaum einer und der geschickteste Fechter der Umgegend. Im Zweikampf spaltete er einmal einen Gegner von oben bis unten durch. Mit seiner Pistole schoß er nie vorbei. Selber war er hieb- und kugelfest. So ging er keinem Zweikampf aus dem Wege. Weil ihm keine Frau und kein Mägdlein widerstehen konnte, gab es alle Jahr ein paar Mal einen Streit, der blutig ausgetragen werden mußte.

Drunten im Teufelsholz an einem Kreuzweg bei Aufseß rief er den wilden Jäger an, wenn er ihn brauchte. Oft goß er dort mit dessen Hilfe über einem Feuer, das unheimlich knisterte, Freikugeln, die ihr Ziel niemals verfehlten.

Einmal kam er mit dem Bamberger Bischof in eine Fehde, weil er Bambergische Bauern immer wieder schwer bedrückt und sich

auch sonst allerhand hatte zu schulden kommen lassen. Der Bischof sandte eine Schwadron Forchheimer Husaren gegen den Ritter Christoph Ludwig. Eines Abends hatten die den Herrn so geschickt umzingelt, daß niemand glaubte, er könnte noch entweichen. Sie jagten ihn einen Berg hinauf und auf der anderen Seite erwartete ihn eine andere Abteilung. Da kehrte der Herr von Aufseß auf einmal sein Pferd um, riß seinen Degen aus der Scheide und schwang ihn drohend gegen die Husaren, die ihn verfolgten. Die standen auf einmal leichenblaß wie zu Bildsäulen erstarrt. Keiner konnte auch nur ein Glied rühren. Sie sahen, wie eine unheimliche Riesengestalt ihren dunklen Mantel über den Ritter warf und mit ihm unter gellendem Hohngelächter im dunklen Forst verschwand. Blutrote und blaugelbe Blitze fuhren nieder mit weithin dröhnenden Donnerschlägen. Als der Schwadronsführer dem Bischof den Vorfall meldete, soll der fromme Herr nur ein Kreuz geschlagen und gebetet haben.

" Die Heilige Kunigundis in Truppach " " oder " Wie es zum Bau der Rupertuskapelle kam "

Die heilige Kaiserin liebte das Weidwerk über alles. In der Nähe von Bamberg waren große Wälder, in denen sie mit ihrem Gefolge gute Jagdgründe fand. Einer ihrer Kämmerer, der oft an den kaiserlichen Jagden teilnahm, war ein Herr von Truppach. Truppach ist ein Dörflein am Fuß der Neubürg; eines mächtigen Alpberges mit einem hohen, kahlen Felsrücken, der aus großen Wäldern über alle umliegenden Höhen herausragt. Der Kämmerer von Truppach war ein gefährlicher Mensch. Nach außen war er glatt und freundlich und trug immer ein Lächeln auf den Zügen; im Innern aber war er neidisch und habgierig und überall, wo er hinkam, fingen üble Händel an, bei denen er heimlich seine Hand im Spiel hatte. Er glaubte nicht an die fromme Keuschheit der schönen jungen Kaiserin und tat alles, um sie in Versuchung zu führen. Einmal erzählte er auf der Jagd von den wunderschönen Jagdgründen an der Neubürg und bot ihr und ihrem Gefolge sein Schloßlein in Truppach zum Aufenthalt an. Die Herrin ging darauf ein und eines Tages zog wirklich eine fröhliche bunte Reiterschar von Bamberg aus über die Berge in die Gegend von Obernsees zur Neubürg. Die ganze Gesellschaft nahm Wohnung in dem Truppacher Schloßlein und jeden Tag ging es zu fröhlichem Jagen hinaus in die weiten, unermeßlichen Wälder der Umgegend. Zweimal wurden dabei ganze Herden von wilden Schweinen aufgescheucht, große Hirsche und Rehböcke brachte man zur Strecke. Die Kaiserin liebte besonders den Blick von der Neubürg aus. Von dort aus schaut man nach allen Seiten in die grünen Täler hinein,

die sich wie buntfarbige Bänder zwischen den schwarzen Wäldern hinziehen. In der Nähe von Obernsees war eine Quelle mit klarem, wohlschmeckendem Wasser. Dort lagerte die Gesellschaft auf dem Heimweg oft und der Platz gefiel der Kaiserin so gut, daß sie beschloß, über der Quelle ein Kirchlein erbauen zu lassen. Es ist das alte Rupertuskirchlein bei Obernsees. Die Wochen vergingen in lauter Freude. Aber ein schlimmes Ende kam nach. Der Kämmerer der Kaiserin, der Gastgeber, verklagte seine Herrin beim Kaiser Heinrich, ihrem Gemahl, wegen angeblicher Buhlschaft mit einem jungen Ritter. Der Kaiser wollte es zuerst nicht glauben; aber die Verleumdung des Herrn von Truppach war so geschickt, daß er schließlich doch zu schwanken begann. So mußte die heilige Künigunde vor dem Bamberger Dom die schreckliche Feuerprobe bestehen: mit bloßen Füßen hatte sie über glühende Pflugscharen zu schreiten. Aber es gelang ihr mit Gottes Hilfe, ihre Unschuld zu beweisen. Als sie in ihr Schloß zurückkam traf sie den verleumderischen Kämmerer auf der Treppe und rief ihm mit Entrüstung zu: „Gott verzeih’ dir deine schwere Schuld! Aber nie sollen mehr als drei von deiner Sippe gleichzeitig den Harnisch tragen!“ Das Wort der heiligen Kaiserin ging in Erfüllung. Niemals haben von dieser Zeit an mehr als drei Männer zugleich den Namen von Truppach getragen. Schon um 1360 starb die Familie für immer aus.

Die Quelle in dem kleinen Rupertuskirchlein bei Obernsees wurde heilkräftig und bis in die jüngste Zeit kamen die Bauern und Gütler der Umgegend zu dem Brunnlein, wenn sie bei Krankheit und anderer Not Hilfe suchten. Heute findet sich der heilkräftige Brunnen nicht mehr in der Kirche selbst, sondern in einem kleinen Haus daneben. Die Leute erzählen, daß die Kirche früher viel größer gewesen und daß erst bei einem Umbau die Quelle aus dem Innern nach außen zu liegen gekommen sei.

Lit. Karl STRITZKE „Die Weiße Frau und andere fränkische Sagen“
Verlagsbuchhandlung Ludwig Liebel, Nürnberg, 1948

HERAUSGEBER:

Verwaltungsgemeinschaft Mistelbach (Gde. Gesees, Hummeltal, Mistelbach)
Verwaltungsgemeinschaft Mistelgau (Gde. Mistelgau)

STÄNDIGE EHRENAMTLICHE MITARBEITER:

Rüdiger Bauriedel, Marianka Reuter-Hauenstein, Christian Nützel,
Helmut Pfaffenberger

ERSCHEINUNGSWEISE:

Vierteljährlich als Beilage zum Mitteilungsblatt der Verwaltungsgemeinschaften

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.