

Heimatbuch Pfinzthal

**Interessantes und fast schon Vergessenes
mit lokalen Koch- und Backrezepten**

Bibliographische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Herausgeber: Gemeinde Pfinztal

Titel: Pfinztaler Heimatbuch

Untertitel: Interessantes und fast schon Vergessenes mit lokalen Koch- und Backrezepten

Herstellung: verlag regionalkultur (vr)

Fotografien: Emil Ehrler, Roland Härer, Helmut Heiduck, Jutta Maier, Michael Seher, Karl-Heinz Wenz, Susanne Wenz, Fotoarchiv Heimatverein Pfinztal, Gemeinde Pfinztal und Privataufnahmen

Redaktion: Roland Härer, Jutta Maier, Michael Seher, Ferdinand Staiger, Karl-Heinz Wenz

Satz: Jochen Baumgärtner (vr)

Umschlaggestaltung: Jochen Baumgärtner (vr)

Endkorrektur: Michaela Gayer (vr)

ISBN: 978-3-89735-929-1

Für fehlerhafte Angaben in den Rezepten wird keine Gewähr übernommen.

Diese Publikation ist auf alterungsbeständigem und säurefreiem Papier (TCF nach ISO 9706) gedruckt entsprechend den Frankfurter Forderungen.

Alle Rechte vorbehalten.

© 2015 verlag regionalkultur Heidelberg – Ubstadt-Weiher – Basel

Korrespondenzadresse:

Bahnhofstraße 2 · 76698 Ubstadt-Weiher · Telefon (0 72 51) 36703-0 · Telefax 36703-29
E-Mail: kontakt@verlag-regionalkultur.de · Internet: www.verlag-regionalkultur.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Grußworte	6
Unsere Heimat – wohltuend vertraut	8
Wie es damals war	14
Großmutter's Küche	21
Die Fleisch- und Wurstproduktion	28
Als die Landwirtschaft noch zum Familienalltag gehörte	36
Beispiele früherer Verkaufsstellen im Ort	49
Vom Korn zum Brot	63
Vom Öl und anderen traditionellen „Flüssigkeiten“	75
Gutes aus der Heimat	93
Pfinztals Gastronomie – gestern und heute	115
Nachwort	120

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

bei der Vorbereitung und vor allem bei der Gestaltung der neuen Chronik „40 Jahre Pfinztal“ wurde uns bewusst, dass Pfinztal noch viel mehr zu bieten hat.

Da natürlich nicht alle Facetten der bürgerlichen Vielfalt in der Chronik dargestellt werden konnten, haben sich einige Mitarbeiter/-innen des Chronik-Teams zusammengetan, um über ein weiteres typisches Merkmal der Pfinztaler – die Koch- bzw. Backkunst sowie die Grundlagen und einige historische Aspekte der regionalen Ernährung in unserer Gemeinde zu berichten.

Unserem Aufruf, aus persönlicher Erfahrung bzw. langer Familientradition gelungene und interessante Rezepte zur Verfügung zu stellen, sind erfreulich viele Mitbürgerinnen und Mitbürger gefolgt. Sehr gefreut hat uns auch die spontane Bereitschaft verschiedener Pfinztaler/-innen, uns aus der jüngeren Vergangenheit sehr persönliche Einblicke in frühere Arbeitsweisen und Gegebenheiten des dörflichen Lebens zu geben. Dafür bedanken wir uns ganz herzlich und legen in diesem Buch die „Ergebnisse“ vor. Die Schilderungen und Berichte nehmen mit hinein in eine Zeit, die sich heute vor allem viele Jüngere bzw. Zugezogene nicht mehr vorstellen können. Sie sind deshalb geschichtlich wertvoll und zeigen auf, welche rasante Entwicklung Vieles genommen hat.

Entstanden ist so ein Buch, das unter dem Hauptgedanken der dörflichen Ernährung sowohl heimatgeschichtliche wie auch kulinarische Leckerbissen und Schmankerl enthält.

Wenn es stimmt, dass Liebe durch den Magen geht, dann muss man Deutschland insgesamt – und Pfinztal speziell – lieben! Nicht nur wegen der vielen hoch dekorierten Feinschmeckerrestaurants (in Pfinztal gehört die Villa Hammerschmiede dazu), sondern wegen der Vielfalt der regionalen Spezialitäten. Von der Badischen Zwiebelsuppe bis hin zu den Leberspätzle, von den „Sauren Blättle“ bis zum Hefezopf: Unsere Heimat kann man sich auf der Zunge zergehen lassen. Im Sinne unserer Absicht, ein Pfinztaler Heimatbuch vorzulegen, haben wir deshalb nur hier bekannte und beliebte Rezepte aufgenommen.

Wenn Sie unser Buch dazu bringt, die Speisen und Backwaren zu probieren und am besten in einer netten Runde zu kosten, dann wäre unsere „Mission“ geglückt.

Wir bedanken uns bei denen, die zu unserem Buch beigetragen haben recht herzlich und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen, stetes Gelingen und guten Appetit.

Das Redaktionsteam



V. l. n. r.: Michael Seher, Ferdinand Staiger, Jutta Maier, Karl-Heinz Wenz und Roland Härter

Rezepte für gute Suppen

Fester Bestandteil eines Festessens bei Hochzeiten oder größeren Familienfesten war generell eine gute Suppe. Zu den aufwändigeren Suppen gehörte die Markklößchensuppe, die häufig serviert wurde. Aber auch die Grünkernsuppe, die Flädlesuppe oder eine deftige Zwiebelsuppe wurden gerne gereicht.

Fleischbrühe

(für 2 Personen)

- 250 g Suppenknochen (zerkleinert)
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 1 Stange Lauch
- 1 Stück Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Wirsingblatt
- 1–2 Erbsenhüllen
- Salz, Pfeffer

Markklößchensuppe

(für 2 Personen)

- 30 g Mark
- Weckmehl von einem Milchbrötchen
- 1 kleines Ei
- 1 TL fein verriebene Zwiebel und Petersilie
- 1 kleines Stückchen Butter
- etwas Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- ganz wenig Muskatnuss
- ¾ l Fleischbrühe

Zubereitung

Die zerkleinerten Knochen werden gewaschen und mit kaltem Wasser aufgestellt. Wenn die Brühe kocht, gibt man das geputzte und gewaschene Suppengrün und Salz zu und lässt die Suppe 2½ bis 3 Stunden langsam kochen. Nach dem Abseihen kann man die Suppe abschmecken und mit Muskatnuss verfeinern. Beim Anrichten überstreut man die Suppe mit klein geschnittener Petersilie.

Wahlweise kann man auch eine Rinder- oder Hühnerbrühe als Grundlage kochen: 250 g Rindfleisch oder 1 Suppenhuhn – 1 Stange Lauch – 1 Stück Sellerie – 1 Karotte – 1 Zwiebel – ¼ l kaltes Wasser – Salz, Pfeffer. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgestellt. Wenn die Brühe warm ist, gibt man das gewaschene Suppengrün dazu. Der Sud wird langsam ca. 1½ Stunden gekocht. Nach dem Abseihen kann man die Brühe abschmecken und mit Muskatnuss verfeinern. Das gekochte Fleisch wird in Würfelchen geschnitten und in der Suppe serviert. Beim Anrichten überstreut man die Suppe mit klein geschnittener Petersilie oder mit Schnittlauch.

Zubereitung

Das Mark wird gut gewässert und mit wenig Wasser solange geknetet, bis es weiß und zart ist. Dann lässt man das Wasser gut abfließen, rührt das Mark schaumig, gibt das Weckmehl, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie zu und formt ganz kleine runde Klößchen daraus. Diese gibt man in kochende Fleischbrühe und lässt sie langsam 15 bis 20 Minuten kochen. Sie dürfen nicht sprudeln. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und serviert die Markklößchen mit einer Fleischbrühe.

Grünkernsuppe

(für 2 Personen)

- 4 EL Grünkern
- 1 Tasse kaltes Wasser
- 1 Stückchen Weißbrot
- 1 TL Salz
- 10 g Butter
- ¾ l Wasser
- Knochen- oder Fleischbrühe

Grünkerncremesuppe

(für 2 Personen)

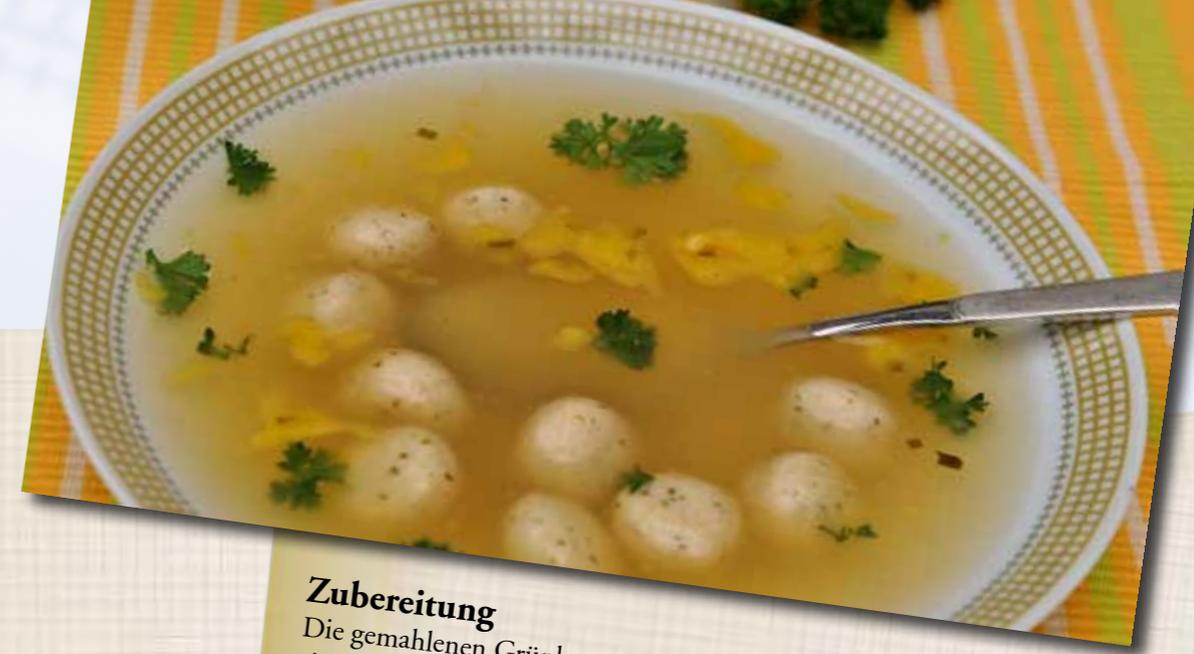
- 1 l Wasser
- 1½ Gemüsebrühwürfel
- 1 Eigelb
- 1 EL Sauerrahm
- 2 EL herber Weißwein
- 30 g Butter
- 2 EL Kräuter gehackt
- 3–4 Scheiben Vollkornbrot
- ca. 10 g Butter

Zubereitung

Die gemahlene Grünkernsuppe wird am Abend zuvor in kaltem Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser, Butter, Salz und dem in Scheibchen geschnittenen Weißbrot aufgestellt, ab und zu kochende Flüssigkeit zugeben und die Suppe 2½ bis 3 Stunden langsam gekocht. Die weichgekochten Grünkerner können durch ein Haarsieb getrieben werden, worauf die Suppe aber nochmals aufkochen muss. Man kann die Suppe mit Eigelb oder Rahm abrühren.

Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen, Gemüswürfel und Grünkern (nicht zu fein geschrotet) mit dem Schneebesen in die Brühe schlagen, einmal aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 20 Minuten bei gelegentlichem Umrühren quellen lassen. Eigelb, Sauerrahm und Weißwein verquirlen und eventuell mit Butter verfeinern. Kräuter darüber streuen. Vollkornbrot in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne anrösten. Brotwürfel über die Suppe streuen oder getrennt servieren.



Vom Tante-Emma-Laden zum ersten Selbstbedienungsladen

Die Tante-Emma-Läden, die vor den Supermarktketten früher den Bedarf auf den Dörfern deckten, haben längst dicht gemacht, sind nur noch Erinnerung.

Betrat man den kleinen Gemischtwarenladen, stand hinter der vollgestellten kleinen Theke mit Waage und Kasse meistens die Inhaberin, eine Frau mit Haarnetz und Schürze. Um sie herum Lebensmittel und Utensilien für den täglichen Bedarf. Sie und der Laden waren fester Bestandteil des Dorfbildes.

Hier traf man sich, und hier kannte man sich. Man kaufte ein und war auch oft in ein längeres Gespräch mit der Inhaberin oder anderen Kunden vertieft. Um die örtliche Nahversorgung zu garantieren, war das Verkaufssortiment äußerst vielfältig. Neben den gebräuchlichsten Lebensmitteln wie Essig, Öl, Mehl, Salz und Gewürzen gab es verschiedene Haushaltswaren, Kurzwaren, Streichhölzer, Zigarren, Zigaretten, Nähadeln, Knöpfe, Näh- und Stopfgarn, Gummibänder, Petroleum, Waschmittel, Kernseife und vieles mehr zu kaufen.

Renate Lohse, geb. Schönhaar, erinnert sich:

Vor „Mines“ Lädle um 1934



„Meine Großmutter, Karoline Wenz (Karli), hatte einen kleinen Laden in der Wöschbacher Straße, in dem sie den Handwerksburschen Zigarren und Flaschenbier verkaufte. Die Zigarren wurden von ihrem Vater und ihrer Schwester Emma in Handarbeit hergestellt. 1926 übernahm meine Mutter Lina den Laden, nachdem ihr Mann, Max Armbruster, mit dem Motorrad tödlich verunglückt war.“

Nach und nach nahm sie eine kleine Auswahl an Lebensmitteln in das Sortiment mit auf, um den Unterhalt für sich und ihre zwei Töchter Hildegard und Ruth zu verdienen. Das Schicksal oder die Verwandtschaft brachte meinen Vater Heinrich und meine Mutter Lina zusammen.

Meine Eltern meisterten die schwere Zeit des Krieges mit großem Einsatz. Ich kann mich erinnern, dass es an allen Grundnahrungsmitteln gefehlt hat. Viele Waren gab es nur auf Lebensmittelmarken, welche auf Listen geklebt und abgerechnet werden mussten. Irgendwann war beispielsweise kein Salz zu bekommen. Meine Mutter kratzte aus den Ecken der Truhe

wenigstens ein paar Brocken ab, um den Bedarf zu befriedigen.

Zucker, Mehl, Grieß, Haferflocken usw. wurden in Säcken lose geliefert, dann beim Verkauf in Papiertüten gefüllt und auf der Tachowaage gewogen. Die Preise für die eingekauften Waren wurden den Kunden mit Bleistift auf einen Zettel notiert und zusammengerechnet. Für Essig, Öl, Senf und Fußbodenöl brachten die Käufer Behältnisse mit, die nach Bedarf und Kontingent gefüllt wurden.

Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Leben noch sehr hart. Auf dem Dorf war für viele die Not nicht ganz so groß, weil man sich von landwirtschaftlichen Erzeugnissen sowie von Hühnern und Schweinen oder sogar Kühen ernähren konnte.

Die Zeit kam, wo die Versorgung besser wurde und die Männer wieder arbeiten und Geld verdienen konnten. Das Geld war bei den meisten trotzdem knapp, denn der Zahltag erfolgte erst am Freitag oder Samstag jeder Woche. Da kam oft die Frage an Lina oder Heinrich: „Kannsch uffschreiba?“ Meine Eltern hatten

Mutters Hefekranz

Mutters Hefekranz

500 g Mehl
1 Würfel Frischhefe
200 ml Milch
1 Pr. Salz
100 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
Hagelzucker

Hefekranz süß

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
¼ l Milch
1 Pr. Salz
80 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb

Für den Guss:
Puderzucker
1 Gläschen
Schnaps



Zubereitung
Hefeteig (S. 47)

Mudders Hefekranz

*Auch heut träum ich noch oft davon,
es war so was wie Tradition,
samstags Mudders Hefekranz.
Mit Liebe hot sie ihn gemacht,
un viel Ziweve drin,
vum Zuckerguss so herrlich sieß,
ganz knusprig braun gebacke,
samstags obends Hefekranz,
dess war wie's Paradies.
An Kaffee dunkt, ich waiß es noch,
dess Beschte vunn de ganze Woch,
dess war der Hefekranz.
Do hebb ich mich nett bremse kenne,
un d'Mudder isch vaschrocke,
„Loss blos am Vadder noch a Stick,
wennigschtens an Brocke.“
An Zipfel hot sie ihm noch g'rettet,
grad so mit Müh un Not,
dess Händeringe hot nix g'nutzt,
ihr blieb nur G'sels uff's Brot.*

*An Samstag ohne Hefekranz,
wär ein Fiasko g'wäse,
was wär dess für a Wocheend,
was hätt ich blos gegässe.
Er war so weiß vum Zuckerguss,
an Kaffee dunkt, ein Hochgenuss,
dess isch was Feines g'wäse.
Ich träum auch heite noch davon,
samstags war dess Tradition,
der scheenschte Dag der Woch.
Dess beschte Ässe isch nie g'wäse,
wie Hefekranz in Kaffee dunkt,
ich schmeck ihn immer noch.*

Otto Giesinger

Vom Öl und anderen traditionellen „Flüssigkeiten“

Ölmühlen waren eine wichtige Einrichtung

Ölmühlen als Produktionseinrichtungen zur Herstellung von Pflanzenöl aus Ölsaaten und Ölfrüchten spielten noch im letzten Jahrhundert auch in Pfnztal zur Versorgung der Bevölkerung eine wichtige Rolle. So gab es in Baden-Württemberg ursprünglich um die 200 Ölmühlen; heute sollen es nur noch drei sein.

Zieht man die in den letzten Jahren immer mehr gestiegene Bereitschaft zu gesunder Ernährung in Betracht, so waren die alten Ölmühlen mit ihrem Kaltpressverfahren, dem rein mechanischen, schonenden Pressverfahren ohne Wärmezufuhr, ideal. Das so gewonnene native Öl wurde noch gefiltert. Der Vorteil dieses Verfahrens ist vor allem, dass praktisch alle Geschmacksstoffe, die essentiellen Bestandteile und die fettlöslichen Vitamine A und E in ihrer ursprünglichen Form erhalten bleiben. Einen Nachteil haben diese Öle aber auch: Sie sind nicht so lange haltbar wie warmgepresste Öle, wie sie in der heutigen industriellen Fertigung üblich sind.

Von den Pfnztaler Ölmühlen ist die Kleinsteinbacher noch größtenteils für die Nachwelt erhalten und stellt ein technisches Kulturdenkmal dar. Sie wurde vom inzwischen längst verstorbenen, einst in der Kleinsteinbacher Ochsenstraße 37 wohnhaften Wilhelm Maag im Jahre 1932 im Schwäbischen erworben. Neben der Landwirtschaft diente die Ölmühle Wilhelm Maag als Nebenerwerbsquelle. Sie war bis ins Jahr 1962 betriebsbereit. Ihre „Blütezeit“ erlebte die Ölmühle in den Jahren nach dem 2. Weltkrieg bei der Versorgung der Bevölkerung. Teilweise war sie damals Tag und Nacht in Betrieb, um den Wünschen der Kunden nachzukommen. Es wurden überwiegend Raps, Mohn und Bucheckern zu Öl ver-

arbeitet. Gerade in den Kriegs- und Hungerjahren spielten die Bucheckern bei der Speiseölversorgung eine zentrale Rolle. Viele Menschen waren in den Wäldern des Pfnztals unterwegs, um die Samen der hier beheimateten Rotbuche, die Bucheckern, im Volksmund „Buchele“ genannt, zu sammeln und dann in der Ölmühle bei Familie Maag pressen zu lassen. So konnte mancher Speisezettel damals aufgebessert werden. Für die Bevölkerung war es ein Erlebnis, beobachten zu können, wie die über breite Transmissionsriemen angetriebenen Walzen und Zahnräder die massigen Mühlsteine in Bewegung setzten und ihr Werk verrichten ließen.

Nachdem die Maag'sche Ölmühle im Laufe der 1960er-Jahre nach Einstellung der Produktion ein „tristes Dasein“ an ihrem Standort führte, wurde sie lobenswerterweise Anfang der 1980er-Jahre der Nachwelt erhalten. Möglich wurde dies durch eine

*Historische Ölmühle
in Kleinsteinbach*

