



Echt. Stark. Oberfranken!

# Gemeinsam DER GENUSSKULTUR AUF DER SPUR

## KULTURPATEN UND -GÄSTE IN KULMBACH UND UMGEBUNG

Ein Projekt des Demografie-Kompetenzzentrums Oberfranken

# IMPRESSUM

## Demografie-Kompetenzzentrum Oberfranken

Industriestraße 11

96317 Kronach

**Telefon:** 09261/308635-5

**Email:** info@demografie-oberfranken.de

www.demografie-oberfranken.de

**Träger:** Oberfranken Offensiv e. V.

**Texte:** Irmgard Geuder-Hanslik, Jörg Grethlein, Gerdi Hocke,

Jürgen Kohlberger, Klaus Köstner, Hannelore Lindner,

Christiane Löttsch, Manfred Ströhlein, Petra Wacker

**Redaktion:** Sabine Distler, Norbert Heimbeck, Karin Minet, Georg Weigl

**Redaktionsleitung:** Sandra Wolf, Oberfranken Offensiv e. V.

**Grafische Gestaltung:** Punktlandung Marketingkommunikation

**Bildmaterial:** Alle Fotografien mit den Kulturpatinnen, -paten und

-gästen wurden in den Museen im Kulmbacher Mönchshof aufgenommen

**Fotografie:** Martin Bursch/Genussregion Oberfranken, Andreas Freihöfer



Ist ein Kooperationsprojekt zwischen:



DEMOGRAFIE-  
KOMPETENZZENTRUM  
OBERFRANKEN



Das Herz Oberfrankens



gefördert durch:

Bayerisches Staatsministerium  
der Finanzen und für Heimat



# INHALT

<b>Danksagung</b> .....	<b>4</b>
<b>Grußworte</b> .....	<b>5</b>
<b>Statements</b> .....	<b>7</b>
<b>Das Projekt</b> <b>„Kulturpaten – Gemeinsam der Kultur auf der Spur“</b> .....	<b>8</b>
<b>Kulturpaten und -gäste im Landkreis Kulmbach</b> .....	<b>10</b>
<b>Geschichten &amp; Rezepte</b> .....	<b>13</b>
Des hot a jeder gwusst .....	14
Heut werd aufgekocht .....	20
Bei uns gab's immer .....	21
Bei uns kummt nix weg .....	24
Neigschlaaft's Essen .....	27
<b>Wissenschaftliche Begleitung des Projekts</b> .....	<b>28</b>
<b>Geschichten &amp; Rezepte gesucht</b> .....	<b>31</b>



Brot backen | Seite 16



Essen & Trinken | Seite 22

# Danke

Um ein Projekt wie dieses erfolgreich umsetzen zu können, bedarf es der Unterstützung vieler Menschen. Sie alle sollen an dieser Stelle besondere Erwähnung finden.

Unser großer Dank gilt allen engagierten Kulturpatinnen und Kulturpaten. In akribischer Arbeit haben sie die in dieser Broschüre dargestellten Genussgeschichten gemeinsam gesammelt und aufbereitet. Besonders danken wir Kulturpatin Karin Minet für die Textredaktion.

Bedanken möchten wir uns beim Koordinierungszentrum Bürgerschaftliches Engagement (KoBE) am Landratsamt Kulmbach, bei Curatorium Altern gestalten für die Umsetzung des Projekts und bei der Otto-Friedrich-Universität Bamberg, Lehrstuhl für Allgemeine Psychologie und Methodenlehre, für die wissenschaftliche Evaluation.

Ein besonderer Dank gilt der Genussregion Oberfranken e.V. mit ihrem Vorsitzenden Landrat Klaus Peter Söllner und ihrem Geschäftsführer Norbert Heimbeck für die Unterstützung des Projekts und die fachliche Expertise.

Ein großes Dankeschön möchten wir auch dem Team der Museen im Kulmbacher Mönchshof, allen voran Dr. Helga Metzel, aussprechen. Sie stand uns als Projekt- und Kulturpartnerin der ersten Stunde zur Seite und stellte uns die Räumlichkeiten aller drei Museen im Kulmbacher Mönchshof, dem Bayerischen Brauereimuseum, dem Bayerischen Bäckereimuseum und dem Deutschen Gewürzmuseum, für die Fotoaufnahmen in dieser Broschüre zur Verfügung.

# GRÜßWORT

## OBERFRANKEN OFFENSIV

Ehrenamt und bürgerschaftliches Engagement haben einen hohen Stellenwert in einer vitalen und zukunftsfähigen Gesellschaft. Ehrenamt wird groß geschrieben in Oberfranken. Viele Bürgerinnen und Bürger möchten helfen und wollen sich sinnvoll gesellschaftlich engagieren. Mit dem Projekt „Kulturpaten und -gäste – Gemeinsam der Kultur auf der Spur“ schafft das Demografie-Kompetenzzentrum Oberfranken zusammen mit dem Curatorium Altern gestalten ein generationenverbindendes Angebot, das sich insbesondere an Seniorinnen und Senioren richtet.

Als ein Baustein einer funktionierenden Gesellschaftsstruktur im ländlichen Raum ist es wichtig, für eine immer

älter werdende Bevölkerung adäquate Möglichkeiten zur kulturellen Teilhabe bereitzuhalten, Mobilität und kulturelle Bildung lebenslang zu ermöglichen. Für viele ältere Menschen bietet kulturelle Teilhabe einen Weg, Zeit zusammen mit anderen Menschen zu verbringen und das eigene Leben sinnvoll zu gestalten.

Deshalb freuen wir uns über erfolgreiche und erfüllende Begegnungen zwischen Kulturpatinnen, -paten und -gästen, die Basis für diese Broschüre über unsere unverwechselbaren Genuss- kulturgeschichten aus Oberfranken!

Ihre Vorsitzenden von  
Oberfranken Offensiv e.V.



**Heidrun Piwernetz**  
Regierungspräsidentin



**Henry Schramm**  
Bezirkstagspräsident

# GRÜßWORT Landrat Klaus Peter SÖLLNER

Kulturelle Bildung bedeutet Bildung zur kulturellen Teilhabe. An dieser Stelle setzt das Projekt „Kulturpaten und Kulturgäste – gemeinsam der Kultur auf der Spur“ an und will ein Zeichen setzen, dass Kultur kein Alter kennt. Seniorinnen und Senioren können sich ab sofort zu kulturellen Erlebnissen begleiten lassen – wobei der Kulturbegriff bewusst sehr weit gefasst ist.

In der Genussregion Oberfranken gehört unbedingt die Genusskultur dazu, denn Kultur und Kulinarik sind eng miteinander verbunden. Kultur eröffnet Raum für Begegnung, Genuss schafft Gemeinschaft und stärkt den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Essen und Trinken bieten wichtige Kriterien für das seelische Wohlbefinden und vermitteln oft ein Gefühl von Sicherheit, Orientierung und Lebensqualität. Kulturpaten und Kulturgäste haben sich gemeinsam auf die Suche nach kulinarischen Erinnerungen gemacht, die die eigene Lebensbiografie prägten. Es wurden Rezepte aufgespürt und Geschichten niedergeschrieben, die in der Familientradition einen hohen Stellenwert haben. All diese wahren Begebenheiten fanden Eingang in die vorliegende Broschüre und machen deutlich, wie tief Kulinarik und Genuss in unserer Region verwurzelt sind. Ein herzliches Dankeschön an alle Kulturgäste, die ihre Erinnerungen mit ihren Kulturpaten und nun auch mit



einer großen Leserschaft teilen. Mein Dank geht auch an das Demografie-Kompetenzzentrum Oberfranken, das diese Projektidee pilothaft im Landkreis Kulmbach umgesetzt hat. In Zusammenarbeit mit dem Koordinierungszentrum Bürgerschaftliches Engagement am Landratsamt wurde ein generationenverbindendes Kulturetznnetzwerk aufgebaut, an dem Seniorinnen und Senioren sowie ehrenamtlich engagierte Bürgerinnen und Bürger gleichermaßen partizipieren. Alle Älterwerdenden möchte ich dazu ermutigen, das neue Angebot anzunehmen. Die Kulturpatinnen und -paten freuen sich schon jetzt auf viele gemeinsame Unternehmungen und ich wünsche allen viel Freude dabei.

# statements

Im Kulturpatenprojekt steckt enorm viel Potenzial, die Lebensqualität von Seniorinnen und Senioren zu steigern und sozialen Ungleichheiten vorzubeugen. In erster Linie geht es um Spaß und Freude an gemeinsamen Unternehmungen. Ich freue mich schon jetzt darauf, viele Paten und Gäste zu „verbandeln“ und bin überzeugt, dass Jüngere in diesem Engagement viel lernen können, von der Lebenserfahrung und den Biografien der Generation Silber.



**Heike Söllner**

Koordinierungszentrum  
Bürgerschaftliches Engagement  
(KoBE) am Landratsamt Kulmbach

Nach der Kulturpatenschulung ging es los mit der Suche nach früheren Geschichten rund um die Themen Essen und Trinken. Mich beeindruckte das große Engagement. Es war wunderbar, dass ich als Mittelfränkkin so viel über die Besonderheiten in der Kulmbacher Gegend kennenlernen und diese Geschichtenreise begleiten durfte.



**Sabine L. Distler**

Dipl. Psy.gerontologin univ.,  
Curatorium Altern gestalten

Die Museen im Kulmbacher Mönchshof stehen für die Bewahrung unserer traditionsreichen Genusskultur. Es ist für uns daher spannend, gemeinsam mit dem Demografie-Kompetenzzentrum Oberfranken und seinen Partnern für die Zielgruppe der Seniorinnen und Senioren neue Wege im Bereich der Museumspädagogik zu gehen. Damit leisten wir einen Beitrag für mehr Lebensqualität und generationenverbindendes Miteinander unserer Besucherinnen und Besucher.



**Dr. Helga Metzel**

Geschäftsführerin Museen im  
Kulmbacher Mönchshof e. V.

# Das PROJEKT „KULTURPATEN – GEMEINSAM DER KULTUR AUF DER SPUR“

Es geht um unsere Seniorinnen und Senioren, um kulturelle Teilhabe und um das Ehrenamt. Das neue Projekt des Demografie-Kompetenzzentrums Oberfranken „Kulturpaten und -gäste – Gemeinsam der Kultur auf der Spur“ bringt ältere Menschen und ehrenamtlich engagierte Bürgerinnen und Bürger zusammen.

## Die Idee

Kulturpatinnen und -paten begleiten auf Wunsch ältere Menschen zu Kulturveranstaltungen. Seniorinnen und Senioren mit oder ohne Demenz und Pflegebedarf und ehrenamtlich engagierte Bürgerinnen und Bürger sollen gleichermaßen daran partizipieren und durch gemeinsame Erlebnisse voneinander profitieren. Zudem soll die Etablierung senioren- und demenzsensibler Angebote in oberfränkischen Kultureinrichtungen unterstützt werden.

## Zum Kulturpaten

### kostenlos ausbilden lassen

Die Kulturpatinnen und -paten begleiten Seniorinnen und Senioren, die beim Besuch von Kultur- und Alltagsveranstaltungen nicht allein sein möchten, bilden mit einem Kulturgast ein festes Tandem, helfen gegen Einsamkeit im Alter und bringen ihre kulturellen Interessen ein. Ein zentraler Baustein des Projekts ist

es, ehrenamtlich engagierte Bürgerinnen und Bürger im Rahmen einer Schulung auszubilden. Der mehrtägige Online-Kurs vermittelt unter anderem Wissen über Recht und Sicherheit, das Krankheitsbild Demenz, alterssensible Veranstaltungen und die Organisation von Kulturbesuchen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden nach dem Kurs zertifiziert.

Im Landkreis Kulmbach stehen derzeit 15 ausgebildete Kulturpatinnen und Kulturpaten zur Verfügung und freuen sich auf Begegnungen mit interessierten Kulturgästen.

## Unsere starken Partner

Pilothaft wurde das Projekt 2021 im Landkreis Kulmbach etabliert. Unsere Kooperationspartner sind die gemeinnützige Fachorganisation „Curatorium Altern gestalten“ und das Koordinierungszentrum Bürgerschaftliches Engagement (KoBE) im Landkreis Kulmbach. Wissenschaftlich begleitet wurde das Projekt von der Otto-Friedrich-Universität Bamberg, Lehrstuhl für Allgemeine Psychologie und Methodenlehre. Das Projekt wird auf weitere oberfränkische Landkreise übertragen. Ziel des Demografie-Kompetenzzentrums Oberfranken ist der Aufbau eines oberfrankenweiten Kulturnetzwerks.

## **Kulturpaten und Kulturgäste gemeinsam auf Spurensuche**

Der Duft von Klößen und Sonntagsbraten oder der Anblick des saftigen Lieblings-Apfelkuchens von damals lassen Erinnerungen wach werden. Erinnerungen an früher, an vertraute Momente in der Familie, an Geborgenheit.

Gute Rezepte sind wertvoll, sie werden von Generation zu Generation weitergegeben, sie sind Gesprächsstoff, sie verbinden. Um sich kennenzulernen, wurden Teams aus jeweils einer/einem ehrenamtlichen Kulturpatin/Kulturpaten und einem Kulturgast gebildet.

Im Landkreis Kulmbach gab es aufgrund pandemischer Einschränkungen eine Sonderaufgabe im Projekt.

Der Landkreis Kulmbach steht symbolisch für Genuss-, Bier- und Backkultur. Daher bestand der erste Begegnungsauftrag darin, sich auf Spurensuche nach ursprünglichen Rezepten zu begeben, die die Seniorinnen und Senioren mit ihrer eigenen Lebensgeschichte verbinden. Aus den gesammelten Werken ist diese Broschüre entstanden.

# **Möchten auch sie KULTURPate ODER KULTURGast WERDEN?**

Dann melden Sie sich bei

**Frau Heike Söllner**  
Landratsamt Kulmbach

Koordinierungszentrum Bürgerschaftliches Engagement (KoBE)

Per Post: Konrad-Adenauer-Str. 5, 95326 Kulmbach

Per Telefon: 09221/707-150

Per E-Mail: [ehrenamt@landkreis-kulmbach.de](mailto:ehrenamt@landkreis-kulmbach.de)

Über die Homepage: [www.landkreis-kulmbach.de/engagiert](http://www.landkreis-kulmbach.de/engagiert)

# KULTURPATEN UND -GÄSTE IM LANDKREIS KULMBACH



**Irmgard  
Geuder-Hanslik**  
Kulturpatin



**Hermine  
Harten**  
Kulturgast



**Gerdi  
Hocke**  
Kulturgast



**Klaus  
Köstner**  
Kulturgast

Jürgen  
**Kohlberger**  
Kulturgast



Renate  
**Kraus**  
Kulturpatin



Hannelore  
**Lindner**  
Kulturpatin



Christiane  
**Lötzsch**  
Kulturgast





**Karin  
Minet**  
Kulturpatin



**Familie  
Pöhlmann**  
Kulturgäste



**Manfred  
Ströhlein**  
Kulturgast



**Petra  
Wacker**  
Kulturpatin



**Jörg  
Grethlein**  
Kulturpate

# Geschichten & Rezepte

# DES HOT A JEDER GWUSST RUND UM DAS BROT

## Unser tägliches Brot...

„Unser tägliches Brot gib uns heute“ lautet eine der sieben Bitten im „Vater-unser“. Sie hatte für uns Kinder in den ersten Nachkriegsjahren eine tiefe Bedeutung. Mit meinen beiden älteren Brüdern wuchs ich auf einem Weiler im Frankenwald auf. Zum Erwerb eines Laibes Brot brauchte man einen Abschnitt auf der Lebensmittelkarte und Geld. An beidem mangelte es uns oft.



Zum Frühstück gab es für uns Kinder meist kein Brot, sondern nur eine Tasse warme Ziegenmilch. Dann machten wir uns auf den Schulweg, der zwei Kilometer betrug. Im Winter stapften wir nicht selten durch hohen Schnee oder kämpften mit einem Schneesturm. In der Pause beneideten wir Schulkameraden, die ein Pausenbrot dabei hatten, gelegentlich sogar mit Belag. Manchmal

tauschten sie dieses gegen alte Briefmarken oder Zinnsoldaten. Doch über beides verfügten wir nicht.

Am Nachmittag bekamen wir eine Scheibe Brot zum Zichorien-Kaffee. Mehr war nicht verfügbar, und die Eltern und Großeltern verzichteten nicht selten darauf. Am Abend gab es oft ein Gericht aus übrig gebliebenen Klößen oder Pellkartoffeln mit Ziegenquark, weil das Brot zur Neige ging.

Ein Kind, das zum ersten Mal zu Besuch war, bekam – der Tradition gemäß – drei Geschenke: ein Geldstück, ein Ei und ein Stück Brot. Einer Frau mit einem Mädchen auf dem Arm gab unsere Großmutter das Ei und ein „Fünferla“. Wir Brüder waren entsetzt, dass uns ein Stück Brot verloren gehen sollte, das unersetzlich war. Doch das Kind verweigerte die Annahme mit dem Hinweis: „Es ist ja nichts drauf“! Die Großmutter bedauerte, dass sie mit einem Aufstrich nicht dienen könne. Wir waren sehr erleichtert, denn das ging gerade noch einmal gut!

## Bräuche rund um das Brot

In unserem Kulturkreis gilt Brot als Synonym für die menschliche Ernährung. In meiner Kindheit – kurz nach dem Zweiten Weltkrieg – wurde auf etlichen



Bauernhöfen im Frankenwald noch selbst Brot gebacken, das weithin einen unvergleichlichen Duft verbreitete. Um das Brot rankten sich viele Bräuche, die gelegentlich an Aberglauben grenzten.

Vor dem Einschließen des Brotes in den heißen Backofen drückte die Bäuerin mit den Fingern die „fünf Wunden Christi“ in den Laib.

Sie achtete streng darauf, dass niemand über den Stiel der Backschaufel stieg, denn das konnte Unglück bedeuten. Beim Anschneiden eines frischen Laibes ritzte die Großmutter mit dem Messer drei Kreuze in die Unterseite des Brotes. Die Schnittfläche durfte nie gegen die Küchentür zeigen, da es sonst schnell zur Neige ging.

Wer etwa vom Nachbarn eine Schlachtschüssel erhielt, musste das Gefäß ungespült mit einem Stück („Ranft“) Brot zurück geben. Dies erhöhte die Chance, dass das nächste Ferkel gut gedieh. Nach der Hochzeit bewahrte die junge Braut den getrockneten Anschnitt des ersten Brotes, das sogenannte „Köppla“, auf. Es galt als heilsam und wurde Schwerkranken gereicht, die sonst keine Nahrung mehr vertrugen. Eine überraschende Antwort erhielt ein Lehrer auf die Frage: „Was geschieht, wenn bei euch daheim das Brot zur Neige geht?“ Ein Bub sagte: „Es gehen gute Zeiten an, denn dann backt die Mutter Hefeklöße.“

## **BROT BACKEN – BESUCH BEI FAMILIE PÖHLMANN IN ALTENREUTH BEI KULMBACH**

Die Familie Pöhlmann bewohnt in Altenreuth einen traditionellen Vierseithof, in dessen Gewölbekeller die Jahreszahl 1690 entzifferbar ist. Zum Hof gehören ein großes Wohnhaus, Stallungen, Scheunen und Wirtschaftsgebäude sowie natürlich ein großer Backofen.

Brigitte Pöhlmann hat sich die Kunst des Brotbackens von ihrer Schwiegermutter abgeschaut. Weil es zweckmäßig ist, mindestens zu zweit zu arbeiten, unterstützt Brigittes Mann sie bei der Arbeit.

Da am Freitag gebacken werden soll, beginnen am Dienstag die Vorbereitungen. In der ortsansässigen Mühle werden 60 Kilogramm Roggenmehl besorgt. Im Unterschied zu früher ist ein Teil des Mehls grober gemahlen, damit mehr Ballaststoffe drin sind. Zunächst wird der vorhandene Sauerteig vorbereitet, bis nach und nach der sogenannte Vorteig entstanden ist. Dann kommt noch etwas Mehl dazu, der Teig wird gefüttert und bis zur Verwendung warm gestellt.

Am Mittwoch werden alle Gerätschaften vorbereitet. Die Backschanzen werden hervorgeholt, der Backtrog aufgestellt

und alles gründlich gereinigt. Auch das Brennholz für den Ofen – bevorzugt sind Fichtenscheite – wird hergerichtet.

Am Donnerstagabend wird der Teig vorbereitet: Das Mehl kommt in den Backtrog, dann wird der Sauerteig dazu gegeben. Jetzt beginnt die erste Arbeit, der Vorteig muss nach und nach mit dem Mehl verknetet werden. Am besten ist es, wenn ein Helfer den klebrigen Teig knetet und der andere nach und nach einen Eimer Wasser zugibt. Am Schluss soll ein weicher Teig entstehen, der sich über Nacht in guter Wärme ausruhen darf.

Am Backtag ist frühes Aufstehen angesagt. Spätestens um 5 Uhr geht's los. Jetzt kommen die Gewürze zum Einsatz: Salz, Anis, Kümmel, Fenchel. Die genaue Gewürzmischung bleibt das Geheimnis der Familie Pöhlmann. Portionsweise werden sämtliche Zutaten geknetet. Eine klebrige, kräftezehrende Aufgabe, bei der beide Bäcker voll gefordert sind. Danach haben sich die beiden ein Frühstück verdient. Denn der Teig muss mindestens zwei Stunden ruhen.

Die Backschanzen – insgesamt 40 Stück in verschiedenen Größen – werden mit

Mehl bestäubt und auf Tischen und Bänken verteilt. Sorgfältig wird nun der Backofen vorbereitet. Das Holz wird ordentlich aufgeschichtet. Mindestens 28 Scheite sind erforderlich, damit die Hitze intensiv genug ist. Das Feuer brennt etwa zweieinhalb Stunden, dann wird die Glut im Ofen verteilt.

In der Zwischenzeit wird letzte Hand an den Teig gelegt. Für den nächsten Backtag wird eine Portion zur Seite gelegt. Der restliche Teig wird zu Teiglingen verarbeitet, die in die Backschanzen gelegt und mit Mehl bestäubt werden. Nach einer erneuten Ruhezeit von eineinhalb Stunden wird die Glut aus dem Ofen geräumt und der Backraum mit nassen Lappen an langem Stiel sauber ausgewaschen. Wenn die Steine weiß sind, dann haben sie die richtige Temperatur.

In der Zwischenzeit haben alle schon mitgeholfen, die Brotschanzen zum Backofen zu bringen. Die Brote werden auf den Schieber gestürzt, mit lauwarmer Wasser abgebürstet und eingeschossen. Dabei ist Sorgfalt gefragt. Denn es sollen ja alle Laibe in den Ofen passen, die Großen und die Kleinen. Da muss gut sortiert werden.

Das Brot darf dann zwei Stunden backen. Nach dieser Zeit kontrolliert die Bäckerin das Ergebnis. Wenn sie damit zufrieden ist, werden die fertigen Laibe entnommen, einzeln mit Wasser abgebürstet, auf die Backschanzen gelegt und zurück ins Haus gebracht. Und jetzt erfüllt der Duft von frischgebackenem Brot das ganze Gebäude.



# KÜCHLA BACKEN – eine alte LÄNDLICHE TRADITION

Küchla spielen im fränkischen Brauchtum eine wichtige Rolle und gehören bei Kindstauen, Konfirmationen, Hochzeiten und runden Geburtstagen als Gegengabe für Geschenke unverzichtbar dazu. Im Dorfkulturverein „Hegnabrunner Moggerla“ hält die Ködnitzerin Erika Pistor zusammen mit ihrer Schwester Ilse die Tradition seit vielen Jahren lebendig. Erika ist 85 Jahre alt, Ilse 78.

## Sie geben uns einen Einblick ins Küchlabacken

An einem Tag konnten von 15 Pfund Mehl ca. 240 Küchla gebacken werden, das war für drei Personen gerade so zu schaffen! Schon zwei Tage vor dem ei-

gentlichen Backtag wurde die (Wasch)-Küche gut eingeheizt und alle Zutaten kamen hier hinein, damit sie die gleiche Temperatur annehmen konnten. Einen Tag vorher wurde das Mehl in eine oder mehrere große Schüsseln gesiebt (1 Pfund Mehl für ca. 12 Küchla).

## Die Zutaten

Butterschmalz, Eier (besonders große mit gelben Dottern kamen von gut gefütterten Hühnern aus Bauernhöfen in der Umgebung). Auch gute Butter wurde oft noch von Bauern, die selbst butterten, besorgt. Das Mehl holte der inzwischen verstorbene Schwager Toni (83) in der dorfeigenen Mühle in Ködnitz oder in Himmelkron, wo es ganz frisch gemahlen wurde. Bei der Hefe wurde größter Wert darauf gelegt, dass sie „vom großen Stein“ vom „Sesselmannsbäck“ in Trebgast abgeteilt wurde. Die restlichen Zutaten wie Milch, Salz, Zucker und Arrak hatte man meist vorrätig, den guten „Stroh-Rum“ brachte immer irgendeiner aus der Familie aus einem Österreich-Urlaub mit.

Am Backtag selbst wurde um 7 Uhr früh zuerst das „Dämpfla“ (Hefe, lauwarme Milch, Zucker) angesetzt, das dann zum Mehl kam.



Die Eier wurden aufgeschlagen und mit Zucker und Salz verquirlt. „Salz muss man im Kuchla schmecken“ (O-Ton Erika). Und ganz wichtig war: Zusätzlich noch 12 bis 15 „Rändlaseier“ zugeben, damit die Kuchla schöne „Rändla“ bekommen.

Sämtliche Zutaten wurden zu einem Teig verknetet, der so lange geschlagen wurde, bis er Blasen warf.

Mit Tüchern abgedeckt, durfte der Teig dann drei Stunden gehen. Mit einem Esslöffel wurden anschließend kleine Teigkugeln abgestochen und auf einem bemehlten Leinentuch rund gerollt. Die Teiglinge wurden in große Kartons zwischengelagert und durften übereinander gestapelt noch einmal etwa eine Stunde lang gehen. Falls in der Zeit jemand den Raum betreten wollte und Zugluft verursachte, bekam derjenige von Ilse und Erika einen Rüffel!

Inzwischen bereitete Toni die Fettpfanne auf dem Gasofen vor und gab das Butterschmalz hinein. Mit dem Holzlöffel wurde die Temperatur geprüft: Wenn das Fett Bläschen warf, war es heiß genug (ca. 170 – 180°C).



Die spezielle Technik des „Ausziehens“ und „Neimachens“ der gegangenen Kugeln – mit den Fingern vom Rand drehen und ausziehen, so dass in der Mitte eine dünne Stelle/Blase entsteht – und das „Reingleitenlassen“ ins heiße Fett beherrschen Erika und Ilse perfekt. Es durfte kein Loch in der Blase sein, die beim Backen entsteht und um die Mitte herum musste nach dem Umdrehen des Gebäcks ein schöner weißer Rand zu sehen sein. In die Fettpfanne passten 10 bis 12 Kuchla.

Wenn die Kuchla goldbraun gebacken waren, kamen sie zum Abtropfen auf ein Gitter. Toni war dann dafür zuständig, die Kuchla vorsichtig weg zu tragen und auf ausgelegten Papierbahnen (die Rolle kam aus der Druckerei der örtlichen Tageszeitung) im Nebenraum zum Abkühlen aufzureihen.

Natürlich wurde dann zwischendurch auch schon mal ein Kuchla probiert – selbstverständlich vorher gut mit Puderzucker bestreut – und entschieden, ob sie gelungen waren oder nicht.

## OBERFRÄNKISCHE GASTRONOMIE – BESUCH IM RESTAURANT HAGLEITE

Das Restaurant Hagleite befindet sich in der Matthäus-Schneider-Straße unterhalb des Kulmbacher Klinikums. Der weit über Kulmbach hinaus bekannte Günter Limmer hatte die Gaststätte seiner Eltern übernommen und die Speisekarte unter dem Motto „Freude am Essen – gesellig feiern“ gereicht. Er veranstaltete Bierproben, verköstigte große Gesellschaften auf der Plassenburg und kochte bereits in den 70er-Jahren mit Fernsehkoch Max Inzinger. Hierbei wurden verschiedene Gerichte kreiert, so das Original Kulmbacher Bierfleisch aus der Rinderhüfte oder dem Schweinekamm, verfeinert mit Speckscheiben, Gewürzen, Gemüse und einem Drittel Liter Eisbock, geschmort im Römertopf.

2014 wurde das Restaurant Hagleite im Wettbewerb „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ für die Verwendung regionaler Produkte und die Pflege einer regionaltypischen Küchenkultur in Kombination mit einer hohen Servicequalität ausgezeichnet.

Die Führung des Restaurants liegt nach dem Tod Günter Limmers in den Händen von Küchenmeister Bernd Limmer und Enkelin Jenni. Die unermüdliche Seniorchefin Hannelore steht ebenfalls noch immer in der Küche und führt das



Erbe der Altvorderen weiter. Entsprechend gibt es fränkischen Sauerbraten „wie ihn meine Großmutter schon zubereitete“ und Stockfisch. Den gibt es traditionell in den Wochen vor Ostern, nach dem Rezept von Hannelore Limmers Schwiegermutter. Stockfisch kommt aus dem Norden Europas und wurde an Holzstöcken zur Haltbarmachung getrocknet. Vor der Verarbeitung musste er tagelang – meist unter Beigabe geheimer Zutaten – gewässert werden und machte sich im ganzen Haus durch seinen speziellen Duft bemerkbar. Heute wird bereits gewässert und gehäuteter Stockfisch vertrieben.

## Festtagsnachtisch „RHEINISCHER BUND“

An hohen Festtagen wie Weihnachten, Ostern, Hochzeit oder Kerwa gab es in unserer Familie einen ganz besonderen Nachtisch, den „Rheinischen Bund“. Woher er seinen Namen hatte, wusste keiner, aber alle wussten genau, wie er schmeckt und aussieht – und in welcher Schüssel er serviert werden musste: Der viereckigen mit dem Goldrand!

Die Kokosmakronen, die dazu benötigt wurden, gab es auf der Thurnauer Kerwa, die Weincreme wurde damals wie heute mit gutem Frankenwein selbst zubereitet. Wichtig waren auch frische Bauerneier, die einen schönen gelben Dotter hatten.

**Ein Genuss – auch heute noch!**

### Rezept

5 Eigelb werden mit 1 Esslöffel Speisestärke verrührt, dazu 115 g Zucker, Schale und Saft einer Zitrone, sowie einen Schoppen Weißwein. Alles zusammen wird auf dem Herd gerührt, bis es cremartig eingedickt ist.

Der Boden einer Porzellanschüssel wird mit Makronen (alternativ Löffelbiskuits) ausgelegt und die Creme darüber gegossen. Kalt werden lassen.



Das Eiweiß mit 70 g Zucker zu Schnee schlagen, auf die Creme streichen, gehobelte Mandeln darüber streuen und in der Röhre kurz bräunen.

## ESSEN UND TRINKEN VOR 75 JAHREN

Ich wurde 1940 geboren und erinnere mich noch gut an Ernährungsgewohnheiten in „grauer Vorzeit“ – also in den sogenannten „schlechten Jahren“ nach dem Krieg. Da ist zum Beispiel das „Greegroom“ (Kren ausgraben). Wir suchten meist an Gewässerrändern oder hinter Scheunen nach wildem Meerrettich. Es kam dann nach erfolgreichem Fund zu tränenreichem „Krenbudsn und -reibn“. Das war vielleicht ein scharfes Wildgemüse. Und auch beim Essen des sonntäglichen Krenfleisches – mit Klößen und meist „schwarzem Fleisch“ – liefen oft unsere Tränen.

Sommer und Herbst hatten ihre besonderen Aufgaben: Pfiffer (Pilze) sammeln, Preiselbeeren und Schwarzbeeren suchen. Dabei lernte ich eine besondere Farbenlehre kennen, „wenn die Schwarzbeeren noch rot sind, sagt man, die sind noch grün“. Meine Mutter (seit 1943 Kriegerwitwe) konnte hervorragend Marmelade kochen und wir waren mit solchen Köstlichkeiten allzeit gut versorgt. Fichtennadelsirup gab's auch. Außerdem wurden verschiedene Beerenweine bei uns Zuhause beziehungsweise bei meinen Großeltern produziert.

Als nach den Kriegsjahren die „besseren Zeiten“ kamen, hatten wir im allgemeinen Sprachgebrauch „eine Fresswelle“.

Es gab auch neben der normalen Kerwa im Herbst nochmals eine „Fress-Kerwa“. Da zog man in die vielen Dorfwirtshäuser hinaus auf's Land und frönte den kulinarischen Genüssen, wie Schweinsbraten, Schweinshaxen, Krenfleisch oder "Schibf". Das ist Kopf- und Wellfleisch bei der Schlachtschüssel. Manchmal gab es auch einen leckeren Kalbsbraten. In späteren Jahren stand dann auch Reh auf der Speisekarte.

Markant war für mich das Jahr 1952. Meine Tante Johanna heiratete. Es zog ein Jungbauer namens Hans ins großelterliche Anwesen. Die Hochzeitsfeier dauerte vier Tage und auf einem Bauernhof ließ sich bei eigener Hauschlachtung schon etwas anbieten. Ich selbst wollte an jedem Tag 10 Bratwürste essen, aber am vierten Tag sind nur noch neun Würste da gewesen, also kam ich in diesen 4 Tagen zusammen „nur“ auf 39 Bratwürste.

Ein Schlachtfest auf einem Bauernhof war damals ein Hochgenuss. Und dazu gab es dörfliches Brauchtum, das sich „Schbießlareggn“ nannte. Maskiert-unkennlich gemachte Leute aus dem Dorf stellten nach Einbruch der Dunkelheit einen mitgebrachten Topf auf den Fenstersims, klopfen ans Fenster und bekamen dann von den Bauersleuten

Würste, Sauerkraut, Fleisch Klöße und Suppen. Der Untersteinaicher Pfarrer kam gelegentlich zu Besuch.

Oft fand er den Weg zu unserem Bauernhof, wenn Schlachtfest war. Und es war ihm immer sehr peinlich, dass gerade er heute so ungelegen käme. Aber es blieb meinen Großeltern nichts anderes übrig, als ihn mit an den Tisch zu bitten mit den Worten „etzt wu sie scho amol do sen, derfen sie gern gleich mit uns essen“. Es war auch üblich, dass ich am nächsten Tag für den Lehrer ein paar Würste in die Schule mitbrachte.

## „Mir is des Worschd“

Was hat die Wurst mit der Übersetzung ins Hochdeutsche zu tun? „Mir ist das egal!“ Überhaupt nichts! Sprachwissenschaftler leiten die Redewendung vom „es geht um die Wurst“ ab. Da gab es in früheren Jahrhunderten volkstümliche Wettspiele, bei denen es für die Sieger Würste gegeben hat. Überliefert haben sich in die Jetztzeit das Wurstschnappen oder das Wurstangeln. In Zeiten, als oft das Volk hungern musste, da war eine Wurst essen zu dürfen ein kaum zu beschreibendes Glück. Aber manchem war das mit der Wurst egal – oder er redete sich als unsportlicher Mensch schlichtweg ein, nichts von dem Wurstgenuss wissen zu wollen – auch, wenn er gerade Hunger hatte.



## NACH DEM KRIEG

Als Flüchtlingskind war ich im Februar 1945 mit meiner Mutter und Schwester aus dem schlesischen Riesengebirge zu Verwandten nach Stadtsteinach gekommen. Mein Vater war in Russland gefallen.

Was aßen wir damals? Zum Frühstück gab es einen Teller Mehlsuppe, auf die meine Mutter Zucker gestreut hatte. Obendrauf als Garnierung ein Stück Butter, sofern welche vorhanden war. Mittags aßen wir häufig Kartoffelgerichte, aber auch Grießbrei und Nudeln in Milchbrühe. An letztere erinnere ich mich nur ungern; sie waren überhaupt nicht nach meinem Geschmack.



An Waschtagen wurde stets Kartoffelsuppe aufgewärmt, die meine Mutter am Vortag gekocht hatte. Brot war zwar manchmal etwas knapp, aber abends wurden wir immer satt. Als Belag gab es selbstgemachten Sirup und ab Herbst-



beginn viel Apfelmus, das meine Mutter ebenfalls selbst produzierte. Ich besorgte dazu das benötigte „Fallobst“. Natürlich gab es davon nicht ausreichend genug, aber ich sammelte viele Steine und klettern konnte ich auch.

Vielen Menschen werden die damals aus fünf großen Wohnblöcken bestehenden Postbauten in Stadtsteinach kaum mehr ein Begriff sein. Jetzt ist die Salem-Bruderschaft Eigentümer des vielfach neu gestalteten Areals. Nach Kriegsende war dies eine „Ami“-Kaserne, in der gleich drei meiner Onkel eine Anstellung erhielten. Nicht nur, dass sie dort genug zu essen bekamen, sie durften auch zusätzlich für ihre Angehörigen Restspeisen mit nach Hause nehmen. Auch ich ging einige Male dorthin und holte zum Beispiel Bohnenkaffeesatz in einer Milchkanne ab. Einmal machten einige Amerikaner einen



Scherz mit mir, indem sie mich mit viel Kuchen und einer Menge Marmelade darauf überfütterten. Mir wurde übel. Danach bin ich nicht mehr dort hingegangen.

Es ist zwar bedeutungslos, doch erinnere ich mich noch heute daran, wenn ich meine Cousine besuchte und ihre Oma mir eine Scheibe Brot servierte, die sie vorher angefeuchtet und mit Zucker bestreut hatte. Mir hat das damals geschmeckt.

Ziemlich ungewöhnlich war, dass es mitten im Sommer Gänsebraten gab. Wie das? Trotz des damals schwachen Verkehrs hatte es eine aus dem Bauernhof entwischte Gans „geschafft“, von einem LKW überfahren zu werden. Die Bäuerin, bei der meine Verwandten wohnten, schmiss sie einfach auf den Misthaufen. Schließlich landete sie mit ausdrücklicher Billigung der Besitzerin bei meiner Tante in der Küche.

Ich weiß nicht mehr, wann die Schulspeisung eingeführt wurde. Sie erfolgte im Parterre des damaligen Rathauses. Die Dauer der Verköstigung war fast minutiös festgelegt. So hatten die einzelnen Klassen nacheinander zu erscheinen.

Die meisten Schulkinder besaßen Kochgeschirre oder ähnliche verschließbare Gefäße. Besonders freute es mich, wenn es eine kleine Tafel „Insel-Schokolade“ gab, die in einem Bayreuther Werk, das jetzt nicht mehr existiert, hergestellt wurde. Dazu erhielten wir Kakao und ein Brötchen. Was nicht an Ort und Stelle aufgegessen wurde, nahm man mit nach Hause. Die Essgeschirre wurden ins Schulbankfach oder auf den Boden gestellt. Ab und zu kam es vor, dass versehentlich ein Gefäß umgestoßen wurde. Den Dreck hatte der Verursacher dann selbst zu entfernen.

# LIEBLINGSSESSEN IN DER NACHKRIEGSZEIT

In der Nachkriegszeit war es gerade für Familien mit mehreren Kindern schwierig, alle hungrigen Mäuler satt zu bekommen. Die Frauen versuchten möglichst viel selbst im Garten anzubauen und die Erträge bestmöglich in schmack-

haftes Essen umzuwandeln. Phantasie und Kreativität waren gefragt – und Resteverwertung wurde groß geschrieben. Gerdi Hocke erinnert sich gerne an ihre Lieblingsessen aus dieser Zeit:



## GURKENSAUCE

Die „Gurkenbrüh“ von eingemachten Gurken wird angedickt, mit Saurrahm verfeinert und die eingemachten Gurken kleingeschnitten beigelegt. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

## WIRSINGPFLANZERL

Vom übriggebliebenen Wirsinggemüse wird die Flüssigkeit abgegossen, alles mit Semmelbröseln und Ei vermischt und eventuell nachgewürzt. Pflanzlerl formen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten braten. **Sehr schmackhaft!**



## EIERKUCHENTRAUM

Wegen der „gesunden Luft“ fuhren wir einmal an die Nordsee – allerdings ging dort gerade die Grippe um und kurz darauf lag die ganze Familie flach. Das allgemeine Husten in der Nacht ließ mich nicht schlafen und tagsüber war ich völlig erschöpft. Als es uns etwas besser ging, machten wir einen Ausflug in die Dünen und legten uns in eine windstille Mulde. Die Maisonnette schien angenehm warm, mein Sohn und meine Tochter spielten leise im Sand und mein Mann schlief. Ich döste so vor mich hin und war kurz vor dem Einschlafen, als

mir mein Lieblingsessen meiner Oma in Brandenburg einfiel (dort hatte jeder Hühner und natürlich entsprechend viele Eier). "Speckeierkuchen mit pikanter Soße" nannte Oma diese Speise. Je länger ich darüber nachdachte, umso mehr erinnerte ich mich an den Geschmack und die Zutaten. Schließlich sagte ich zu meinem Mann: „Ich gehe einkaufen und koche dann“. Das Kochen ging wie von selbst und es schmeckte genau wie bei meiner Oma. Seitdem fragt meine Familie mich oft: „Wann gibt es mal wieder Speckeierkuchen?“

# WISSENSCHAFTLICHE BEGLEITUNG DES PROJEKTS: "KULTURPATEN – GEMEINSAM DER KULTUR AUF DER SPUR"

Erzählungen und Geschichten waren schon in der Promotion 2016 ein zentrales Thema von Marius Raab. Als Psychologe beschäftigt er sich außerdem mit den Chancen virtueller Kommunikation für KMU sowie mit Kunst und Computerspielen. Als Informatiker betrachtet er diese Phänomene auch von der technischen Seite. Zusammen mit Anne Kleindienst hat er im GenussKultur-Projekt die Interviews geführt und ausgewertet.

## Anlass der Studie

Im Auftrag des Demografie-Kompetenzzentrums Oberfranken und finanziert durch das Bayerische Staatsministerium der Finanzen und für Heimat, war unsere Mission, die Motivation hinter dem „Ehrenamt Kulturpate“ zu ergründen und das Projekt wissenschaftlich zu begleiten.

## Das Team vom Lehrstuhl für Allgemeine Psychologie und Methodenlehre der Otto-Friedrich-Universität Bamberg



### Dr. Marius Raab

Diplom-Psychologe / Informatiker (B.Sc.)  
Forschungsleitung

Besonders gefreut hat es ihn als "Licht'felser" viel über seine oberfränkische Heimat zu erfahren und auch wiederentdeckt zu haben.



### **Anne C. Kleindienst**

Psychologie Otto-Friedrich Universität  
und Kunstgeschichte FAU  
Erlangen-Nürnberg  
Wissenschaftliche Begleitung

Besonders gefreut hat sie sich über die tollen Menschen und ihre Geschichten, die sie im Rahmen des Projekts kennenlernen durfte.

### **Psychologischer Hintergrund**

Wir träumen in Geschichten. Wir erinnern uns in und an Geschichten. Wir hoffen in Geschichten, verzweifeln in Geschichten, planen mit ihnen – kurzum, wie Barbara Hardy festgestellt hat, sind Erzählstrukturen grundlegend für unser Denken und Fühlen. Wir können meist gar nicht anders, als alles, was wir denken und erleben, als eine Erzählung zu begreifen; als eine Abfolge von Handlungen und Ereignissen, die sich gegenseitig beeinflussen und im Zusammenhang einen größeren Sinn ergeben. Eine besondere Stellung nimmt dabei die Erzählung der eigenen Lebensgeschichte ein. Unser Leben, so wie wir es erinnern und erzählen, ist wahrscheinlich nicht immer genau so passiert. Aber wichtiger ist, dass unsere Biografie stimmig ist und uns und anderen erklären kann, wie wir zu den Menschen wurden, die wir sind.

Der Persönlichkeitspsychologe Dan McAdams hat sich in mehreren Schriften damit auseinandergesetzt. Diesen Ansatz haben wir auf das GenussKultur-Projekt übertragen. Zum einen haben wir dort ja nicht einfach nur Rezepte gesammelt, sondern vor allem auch: Geschichten. Zum anderen wollten wir unsere Kulturpatinnen und Kulturpaten besser kennenlernen und haben mit ihnen auch über ihre Kindheit und Jugend gesprochen, über aktuelle Bezüge ihrer Tätigkeit zu ihren Familien, und ganz allgemein über schöne und nicht so schöne Erlebnisse im Ehrenamt. Denn die Kulturpatenschaft ist nicht einfach nur ein Job oder ein Zeitvertreib. Für alle, mit denen wir gesprochen haben, ist es ein Teil ihrer Lebensgeschichte und auch ein Ausdruck ihrer Werte.

## Ergebnisse – Was haben wir über das Ehrenamt, die Kulturpatenschulung und ehrenamtlich engagierte Menschen gelernt?

In 15 Gesprächen mit Kulturpatinnen und Kulturpaten haben wir viel über das Engagement der Teilnehmenden gelernt und ein erstes Modell zum Ehrenamt entwickelt.

### Folgende Fragen standen dabei im Fokus:

1. Welche Faktoren sind wichtig für ehrenamtliches Engagement?
2. Wie wird der Kontakt zwischen Person und Amt vermittelt?
3. Was ist eigentlich so positiv am Ehrenamt?

Viele der Teilnehmenden setzen mit ihrem Engagement eine Tradition fort, die ihnen in der eigenen Familie vorgelebt wurde. Andere denken bei ihrem Engagement schon konkret an Familienmitglieder, Freunde und Bekannte, mit denen sie gemeinsam Kultur erleben wollen.

### Weitere Aspekte, die motivieren, sich zu engagieren sind beispielsweise:

- > schöne Erlebnisse mit Gleichgesinnten,
- > das Geben und Nehmen,
- > Wissen und Kompetenzen erwerben,
- > Dankbarkeit und Wertschätzung erfahren,
- > freie Zeit sinnvoll und proaktiv zu nutzen

- > und sich selbst zu verwirklichen und andere zu unterstützen.

Wir durften auch Erfahrungsberichte zur Schulung hören und tolle, konstruktive Ideen für deren Zukunft. Die Rückmeldungen waren überwältigend positiv. Besonders gelobt wurden die informativen und ausführlichen Inhalte der Schulung, sowie die freundliche und kompetente Betreuung und Anleitung der Kulturpatinnen und Kulturpaten. Die Vorfreude darauf, das in der Schulung erworbene Wissen nach zwei Corona-Jahren mit Kulturgästen bei Kulturveranstaltungen anzuwenden, war in den Gesprächen deutlich zu spüren.



Bedauert wurden vor allem das pandemiebedingte Onlineformat und der dadurch etwas kurz geratene direkte persönliche Kontakt. Hier wollen wir positiv in die Zukunft jenseits der Pandemie blicken und wünschen uns, dass wieder viel mehr Miteinander möglich sein wird, denn die Begegnungen zwischen Menschen sind das A & O im Ehrenamt.

# Geschichten & Rezepte GESUCHT

Haben auch Sie eine Geschichte, die Sie mit einem besonderen Rezept aus Ihrer Kindheit oder Jugend verbinden?

Dann senden Sie es uns per Mail an:  
**info@oberfranken.de**

oder per Post an:

**Demografie-Kompetenzzentrum Oberfranken**  
Industriestraße 11  
96317 Kronach

Alle Geschichten und Rezepte unserer Kulturpatinnen, -paten und -gäste finden Sie unter **[www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)**.

