

währendem Wenden des Spelzes. Heute gibt es zwar Elektrodrarren, manche eingefleischte Grünkern-Bauern aber schmie den das "Gold des Baulandes" immer noch nach alter Väter Sitte.

Genau hier, in der Landschaft zwischen Odenwald, Tauber und Jagst, zwischen Tauberbischofsheim, Mosbach, Adelsheim und Boxberg, liegt das Urgebiet des Grünkerns. Die Legende sagt, eine regional begrenzte Notzeit sei daran schuld gewesen, daß sich in dieser Gegend der Anbau, besser gesagt die Verarbeitung des Dinkels zu Grünkern derart intensiv entwickelt habe. Eine Mißernte habe die Bauern damals, vor über dreihundert Jahren, dazu gezwungen, die noch nicht ganz reifen Kolben vom Halm zu schneiden und zu dörren, um überhaupt über den Winter kommen zu können. Was sich dann aber zeigte, war eine unglaubliche Überraschung. Das Notprodukt erwies sich als höchst aromatisch, lag zart auf der Zunge, konnte fast universell in der Küche eingesetzt werden und hatte – aber das stellte sich erst später heraus – überdies eine höhere Konzentration an Proteinen, als der Weizen, war also auch äußerst gesund.

Bemerkenswert schnell entwickelte sich Anbau und Vermarktung. 1660 wird der Grünkern in einer Rechnung des Klosters Amorbach erwähnt, 1745 im Gemeindearchiv von Höpfigen eingetragen: "1 Gulden 27 Kreuzer für grünen Kern, dem Herrn Hofrat Flender nach Würzburg geschickt." In den dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts bauten im Bauland – monopolartig in der ganzen Welt – 15 000 kleinbäuerliche Betriebe in fast 100 Gemeinden 65 000 Zentner Grünkern an, und noch vor wenigen Jahren wuchs auf 300 Hektar im Umpfertal bei Boxberg diese Sonderfrucht, um die sich bei der Spitznamengebung deutsche Stämme fast stritten: "Fränkischer Reis" wird sie genannt, weiter südlich heißt sie "Schwabenkorn", und ganz sicher ist, daß die Alemannen sie hoch in Ehren hielten.

Heute ist der Anbau leider stark im Zurückgehen. Die Erzeugerbedingungen sind trotz des Einsatzes moderner Techniken immer noch ungünstiger als bei Weizen

oder Roggen, mit denen in Jahren normaler Witterung eben viel mehr Profit zu machen ist. Hinzu kommt die Veränderung der Geschmacksgewohnheiten. Auch die Werbung für diese traditionell auf Süddeutschland begrenzte Körnerfrucht ist zu gering. Die Erzeugergemeinschaft Fränkischer Grünkern hat da ihre Sorgen, aber sie gibt nicht auf. Sie weiß, daß der Grünkern immer noch seine Liebhaber findet, gleichsam wie ein Naturbursche, der er ja im Kreise der Getreidearten auch ist. Nichts wirft ihn um, niemand ist ihm an Wetterfestigkeit überlegen. Er nimmt mit kargen Gebirgsböden vorlieb, er trotz den Stürmen – und ist der Hausfrau am Herd ein treuer Freund. Küchle und Kuchen, Suppen, Müsli und Frikadellen läßt er geraten, wohlschmeckend und selbst dem nervösen Magen bekömmlich. Er ist zu Unrecht ein Bettelprinz in der Küche.

Günter Winbauer

Erschien bereits in: Main-Post / Schweinfurter Tagblatt 15. 6. 85

Auf dem Wappen der ehemaligen Freien Reichsstadt Dinkelsbühl wachsen auf den Spitzen des fränkischen Rechens drei Dinkelähren.

Würzburg: Universitätsbibliothek am Hubland (dort Öffnungszeiten erfragen) Ausstellung, veranstaltet von der Bayerischen Julius-Maximilians-Universität und vom Institut für Hochschulkunde der Deutschen Gesellschaft für Hochschulkunde, „Wider Zopf und Philistery“, Deutsche Studenten zwischen Reformzeit und Revolution (1800–1850). Zur Ausstellung erscheint ein Katalog mit 17 Abbildungen und 6 Farbtafeln für DM 12,-

Ahorn: In der Guttschäferei ist bis zum 10. November die Ausstellung "Wagnerei im Coburger Land" zu sehen. Veranstalter: Förderverein Gerätemuseum des Coburger Landes. Eines der besten Exponate: Ein Schnitzbock, an dem einst die Radspeichen geschnitzt wurden. st 7. 6. 85

Tauberbischofsheim: Der rund 100 km lange Radwanderweg "Liebliches Taubertal" von Rothenburg o. d. T. bis Wertheim ist nun befahrbar. Der Weg berührt zwei Bundesländer, drei Regierungsbezirke und drei Landkreise. st 8. 6. 85

Casteller Weinbau am Steigerwald



Blick auf Castell und seinen Schloßberg

... Und nun geht unser Weg nordwärts! Am ganzen steilen Hang der Steigerwaldberge und in den sich leicht verflachenden Gau hinab grünt die Rebe. Inmitten solcher Weingärten liegt Wiesenbronn, eine Gemeinde mit starkem Weinbau. Dann erscheint die alte Domäne der Grafen, jetzigen Fürsten zu Castell, die ihren Ursprung auf die ehemaligen Grafen von Iffiggau zurückführen. Malerisch liegt die alte Stammresidenz der Gaugrafen, der Ort Castell mit seiner hochragenden Schloßruine, an die Berge angelehnt, von denen namentlich der Casteller Schloßberg im Weinfache einen sehr angesehenen Namen besitzt. Nicht weit davon befindet sich Rüdenhausen, gleichfalls eine alte Castellsche Residenz, ferner im Herzen des Steigerwald die Weinbauorte Greuth und Abtswind, namentlich letzteres mit starker Weinkultur, die einen hübschen rassigen Wein von typischer Art des Steigerwaldgebiets erzeugt. So schreibt der unvergeßliche

königlich-bayerische Hofrat Dr. Josef Balduin Kittel im Kapitel „Am Steigerwald“ seines Werkchens „Das Buch vom Frankenwein“ (S. 53), das 1905 erstmals und 1925 zum zweiten Mal erschien. Eine dritte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Prof. Dr. habil. Hans Breider veröffentlichte 1958 die Gesellschaft „Freunde Mainfränkischer Kunst und Geschichte“ e. V. als Band 12 der Reihe „Mainfränkische Heimatkunde“. Dort lesen wir *Zu einem besonderen Anziehungspunkt in weinbaulicher und kultureller Hinsicht entwickelt sich Castell mit dem weitausladenden Schloßbau und der darüberragenden alten Burgruine der Herren und Grafen, heute Fürsten zu Castell, die seit einem Jahrtausend hier inmitten der Grafschaft ihre Residenz haben... Verschwunden sind die mehr als 200 Jahre alten Weinberge; neue wirtschaftliche Anlagen sind an ihre Stelle getreten. Wege ziehen sich in mannigfachen Windungen*