

In vielen Landkreisen sind, fein säuberlich aufgeteilt, mehrere Heimatpfleger tätig, die die oben aufgezeigte Aufgabenvielfalt vielleicht hie und da anders aufteilen könnten.

Sowie der eine sich mehr zum weiten Problemfeld der Flurdenkmale hingezogen fühlen mag, so mag der andere seine Neigung in der Bauberatung, in der Vermittlung des Denkmal- und Heimatpflegegedankens in der Öffentlichkeit oder der intensiven Kulturpflege wie Mundart, Schrift und Musik sehen. Dies könnte ein

Weg sein, die eigene Effektivität und damit ursächlich zugleich auch Motivation zu erhöhen. Damit ließe sich vielleicht jener Frustration begegnen, von der ich weiß und die manchem von Ihnen ihre Aufgabe erschwert. Eines aber darf ich zu guter Letzt versichern: vor der Arbeit des Heimatpflegers, die, wie wir gesehen haben, so umfassend und diffus zugleich ist, habe ich für meinen Teil einigen Respekt. Manchem von Ihnen verdanke ich als Konservator einige Anstöße, auch meine Niederlagen wieder wegzustecken und meinen Aufgaben stets aufs Neue gerecht zu werden.

## "Hier wird fränkisch gekocht"

(6. Oktober 1987; zur Eröffnung der Aktion "Fränkische Küche" im Amt für Landwirtschaft in Kitzingen)

Wenn wir im Bezirk Unterfranken Lebenden auch in Zukunft in einer liebens- und sehenswerte Landschaft leben wollen, müssen wir vor allem dafür Sorge tragen, daß wir fränkisch bleiben, nicht nur in der Mundart, in den Sitten und Bräuchen oder in der Bauweise, nein, in der gesamten Lebensweise, d. h. auch in unserer Eß- und Trinkkultur. Mit Steaks, Currywurst, Pizza oder der leidigen Beigabe "Pommes frites" haben wir es mit unserer fränkischen Küche weit gebracht. Hinzu kommt auch noch, daß oft Sportheime mit magerem Wirtschaftsbetrieb den letzten Wirt eines Dorfes verschlucken, nur weil sie ein paar Pfennige billiger sind. Jede Woche spielt ein anderes Vereinsmitglied freiwillig den Schankwirt. Immer mehr glauben wir, europäisch denken zu müssen und dabei wird alles gleichgeschaltet: Jedes Haus von Schleswig-Holstein bis Oberbayern schaut gleich aus, fast jeder von uns wohnt zwischen den gleichen Möbeln, jeder isßt von uns fast dasselbe.

Man kann auch heute noch immer erleben, daß Gasthäuser modernisiert werden und dabei das besonders Fränkische verlieren. Wie schade, wenn man den schmiedeeisernen, alten Ausleger abmontiert, um ein neuzeitliches, grelles Reklameschild an-

bringen zu lassen. Auch im Innern vieler Gasträume sollte man sich nicht nach jeder Modeerscheinung richten und mehr aus dem Eigenen schöpfen. Wir wissen doch, daß gerade die Franken den Dialog lieben, das Nahebeieinanderhocken. Deshalb gehört in die fränkische Gastwirtschaft der große, runde Tisch. Da braucht nicht eine Tischdecke das Geheimnis verdecken, daß darunter eine alte, eichene Tischplatte ist. Die sterile Sauberkeit unserer Waschmittel-epoche ist auch heute noch der Todfeind der fränkischen Gemütlichkeit. Es fällt mir in letzter Zeit auch oft auf, daß viele Wirtsleute mit Gewalt und künstlicher Anstrengung versuchen, Gemütlichkeit und Romantik in ihre Gasträume zu zaubern mit viel Firlefanz, Kitsch und Nippes, oder sogar mit alten landwirtschaftlichen Geräten. Gasthäuser sind keine Museen.

Am wichtigsten von allem ist jedoch die Speisekarte. Um die fränkische Küche wieder mehr zu betonen, soll heute diese Aktion "Hier wird fränkisch gekocht" gestartet werden. In vielen Jahren haben wir alte Rezepte für Speisen und Getränke gesammelt. Viele alte, abgegriffene Kochbücher durften wir durchsehen. Aus der großen Sammlung haben wir nun einige

markante Beispiele ausgewählt, die wir Ihnen heute vorzeigen können. Und ein eigenes Schild vor der Wirtshaustür könnte darauf hinweisen, daß in dieser oder jener Gaststätte wieder fränkische Leibspeisen serviert werden.

Wie schnell wird es sich herumsprechen, wenn auf einer Speisekarte wieder zu finden sind: Hefeklöß mit Bohnen und Kraut, Rauchfleisch, Sauerkraut, Erbsenbrei und Wickelköß oder Kohlrabi mit geräucherter Griefenwurst und gekochten Kartoffelklößen. Sogar bei den Bratwürsten haben wir vergessen, welche feine geschmacklichen Unterschiede es geben könnte: Bratwürste mit zartem Muskatduft oder einem feinen Hauch von Knoblauch, grobe, gehackte mit Majoran gewürzt oder fein gewiegte Bratwürste mit Zwiebelgeschmack, geräucherte oder in saurem Sud.

Daneben soll diese Aktion auch bewirken, daß man wieder selbst alte Rezeptbücher und Kochbücher hervorkramt, um auf alte fränkische Speisen zurückzukommen.

Nicht allein, um die Fremden herbeizulocken und den Tourismus anzukurbeln, sollen wieder mehr und mehr fränkische Speisen auf unseren Menükarten stehen. Es sollte uns allgemein wieder bewußt werden, daß einfach bestimmte Speisen in einer bestimmten Landschaft bevorzugt werden, weil sie wie die Tracht, das Licht oder der Brauch zu diesem Menschenschlag gehören und dazu passen.

Warum dies so ist, wird man nicht völlig erkunden können. Da gehört das Klima, die Erzeugnisse dieser Landschaft, der Menschenschlag selbst und seine Eßgewohnheiten und vieles andere mehr hinzu.

Für den Aufruf zu diesem Wettbewerb haben wir eine günstige Zeit gefunden: Viele suchen eine Gegenwelt, eine Gegenkultur zu dieser Gleichmacherei und Großstadtkultur. Einfachheit, Natürlichkeit suchen die Menschen wieder, und zu dieser Sehnsucht nach Ursprünglichkeit gehört auch die regionaltypische Kost. Das wird hoffentlich auf längere Sicht so bleiben. Wir hoffen, daß wir mit dem Schild "Hier wird fränkisch gekocht" in der fränkischen

Gastronomie gut ankommen und Resonanz verspüren.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen; dieses altbekannte Sprichwort beinhaltet viel Weisheit und Erfahrung. So unbedeutend ist es ja schließlich nicht, was man ein Leben lang vorgesetzt bekommt.

Dr. Reinhard Worschech  
Bezirksheimatpfleger

#### **Teilnahmebedingungen:**

Teilnahmeberechtigt ist jeder unterfränkische Gastwirt, der bereit ist, die Tradition der fränkischen Küche und Gastlichkeit zu pflegen.

Gasthäuser, die sich um die fränkische Küche verdient gemacht haben, wird auf Antrag das Ehrenschild "Hier wird fränkisch gekocht" durch den Bezirk Unterfranken verliehen.

Die Auszeichnung mit dem Emblem erfolgt einmalig und wird nicht, wie bei anderen Aktionen, im mehrjährigen Turnus wiederholt. Die Bewerbung erfolgt mittels eines formlosen Antrags unter Beifügung der Speisekarte und evtl. von Bildmaterial an die Bezirksheimatpflege, Peterplatz 9, 8700 Würzburg, Tel. 09 31/38 02 05 bzw. 38 02 12. Anmeldeschluß ist der 31. März 1988.

Eine unabhängige Gutachterkommission wird im Laufe des Jahres 1988 die Gaststätte unangemeldet besuchen und über die Verleihung des Ehrenschildes entscheiden.

Bewertet werden vor allem die Gesichtspunkte:

- Fränkische Küche
- Einrichtung der Gastwirtschaft
- Gastfreundschaft

Das Ehrenschild "Hier wird fränkisch gekocht" wird im Rahmen einer öffentlichen Veranstaltung durch einen Vertreter des Bezirks Unterfranken verliehen.

Das Kochbüchlein "Hier wird fränkisch gekocht" wird auf Anfrage von der Dienststelle des Bezirksheimatpflegers von Unterfranken, Peterplatz 9, 8700 Würzburg gegen Voreinsendung von DM 1,50 versandt.

Für den Inhalt dieser Beilage verantwortlich: Bezirksheimatpfleger Dr. Reinhard Worschech, Peterplatz 9, 8700 Würzburg

# Heimatspflege in Franken



Nr. 3

1988

## Museum zur Geschichte der Juden in Mittelfranken

Auf Initiative der beiden großen Parteien CSU und SPD wurde in letzter Zeit mehrfach die Errichtung eines jüdischen Museums in Mittelfranken propagiert. Dies hat zu mehreren Anträgen im Bayerischen Landtag geführt. Besonders die Stadt Fürth will seine Rolle als ehemaliges jüdisches Zentrum sichtbar machen, aber auch andere Gemeinden haben sich um den Standort beworben. Der Kulturausschuß des Bezirks Mittelfranken hat beschlossen, das Projekt "Jüdisches Museum in Mittelfranken" weiter voranzutreiben. An die Städte und Gemeinden, die sich als Standort für dieses Museum beworben haben, soll nun ein Kriterienkatalog geschickt werden. Die Entscheidung über den Standort wird möglicherweise noch 1988 fallen.

In diesem Zusammenhang wird hier auf die Inventarisierungsmaßnahmen hingewiesen, die beim mittelfränkischen Bezirksheimatpfleger Dr. Töpner durchgeführt werden. Ursprünglich war eine Fotodokumentation der jüdischen Grabmäler vorgesehen, doch konnte die Maßnahme hierbei nicht stehenbleiben. Im Zusammenhang mit den Archivforschungen bei den ehemaligen Judengemeinden kam es immer wieder zu neuen Entdeckungen bisher unbekannter Judenhäuser, Ritualbäder ("Mikwaot")

und ritueller Verstecke ("Genisot"). Zwei verschüttete Ritualbäder in Erlangen-Bruck und in Gunzenhausen konnten freigelegt und dokumentiert werden. Gelegentlich finden sich auch vermauerte Hochzeitssteine, sog. "Chuppasteine", an denen anlässlich von Hochzeiten Gläser zerbrochen wurden. Auf den Dachböden der in Mittelfranken noch recht zahlreich vorhandenen Landsynagogen, welche die sog. "Reichskristallnacht" überstanden haben, finden sich zwischen den Dachsparren eine Unmenge nicht mehr verwendeter ritueller Gegenstände, wie Teile von Thorarollen, Thorawimpel, Gebetsriemen usw., aber auch eine Fülle von Druckwerken, die von Herrn Ralf Rossmeißl geborgen werden konnten. Die bibliographische Bestimmung dieser Druckwerke ist ohne Spezialkenntnisse nicht möglich. Sie stammen vornehmlich von den jüdischen Druckereien aus Wilhelmsdorf und Fürth. Einer der wenigen Fachgelehrten auf dem Gebiet der jüdischen Bibliographie, Herr Moshe Rosenfeld (London), dem sich die Heimatspflege sehr zu Dank verbunden weiß, konnte einen Teil bisher bibliographisch nicht erfaßter Bücher identifizieren. Ein Teil der Funde soll am 14. März 1988 im Rahmen der "Woche der Brüderlichkeit"