

U. Brägelmann

## Das Stadtmuseum Herrenmühle in Hammelburg – ein Brot- und Weinmuseum

Im Juni des Jahres 1991 hat das Hammelburger Stadtmuseum Herrenmühle seine Pforten für Besucher geöffnet. Die Museumseröffnung fiel in ein Jahr mehrerer Jubiläen, an die die Stadt erinnerte. Vor 1275 Jahren wurde der Ort erstmals als "Hamulo castellum" urkundlich erwähnt. Wenige Jahrzehnte später, am 7. Januar 777, schenkte Karl der Große seinen fränkischen Königsbesitz Hammelburg an das Kloster Fulda. Diese Schenkungsurkunde, sie ist die Nr. 1 im Bayerischen Hauptstaatsarchiv in München, hat neben der geschichtlichen Bedeutung auch eine kulturhistorische: in ihr werden zum ersten Mal Weinberge erwähnt. Daher kann Hammelburg stolz darauf sein, sich als älteste Weinstadt Frankens bezeichnen zu dürfen.

Unter der weltlichen Herrschaft der Fürstbäbte von Fulda und der geistlichen der Würzburger Bischöfe hat sich Hammelburg im Mittelalter zum südlichen Machtzentrum Fuldas entwickelt. Neben der strategischen Bedeutung stand auch eine wirtschaftliche, denn bis 1716 war die Stadt an der Fränkischen Saale die einzige Weinbauregion im Gebiet der fuldischen Fürstbäbte.

Mit der Säkularisation verlor Hammelburg seinen alten Landesherren und ging 1816, also vor nunmehr 175 Jahren, an das Königreich Bayern über. Zu allen Zeiten wurde Hammelburg vorwiegend durch die Landwirtschaft und den Weinbau geprägt. Daher liegt es nahe, daß sich das jetzt entstandene Museum der Stadt Hammelburg der Themen "Brot und Wein" annimmt. Nicht zuletzt steht das Gebäude selbst, in dem das Museum eingerichtet wurde, die Herrenmühle, im Einklang mit dem Thema.

### *Die Herrenmühle – das Museumsgebäude*

Dem Beschauer präsentiert sich die Mühle heute als schmucker, barocker Bau, idyllisch am Ufer der Fränkischen Saale gelegen. Die baulichen Anfänge der Herrenmühle gehen aber bis in das Mittelalter zurück. Spätestens im 13. Jahrhundert hatten die Bürger der



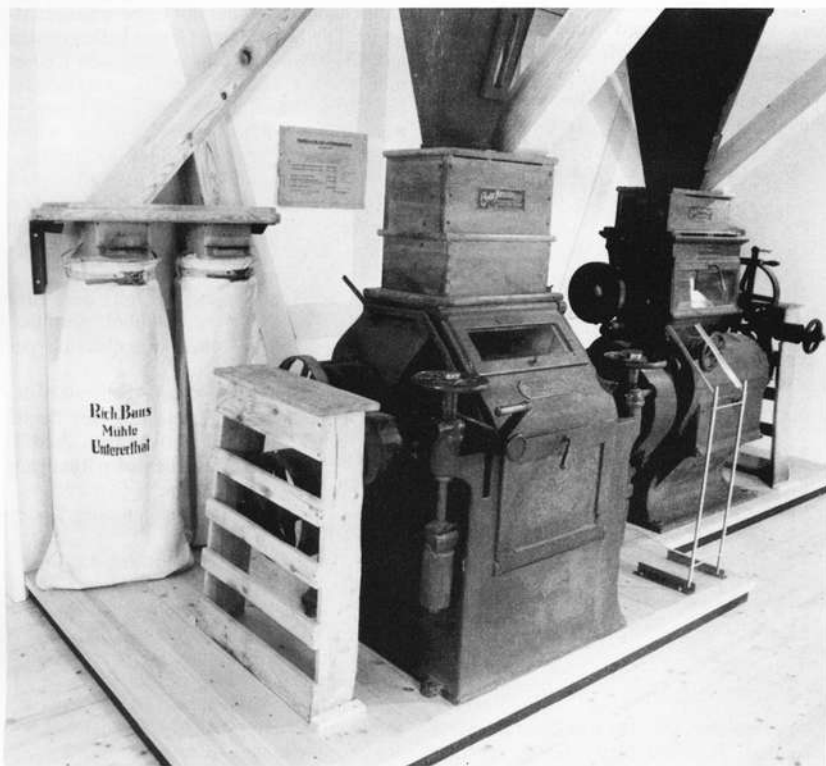
Die barocke Herrenmühle, das Museumsgebäude an der Turnhouter Straße

Stadt eine Getreidemühle errichtet, die im Kern teilweise in der heutigen Herrenmühle vorhanden ist. Diese Mühle durfte von jedem Hammelburger benutzt werden, der dafür Getreide oder Mehl an die Stadtkämmerei "zahlen" mußte. Die Wasserräder dieser

Bürgermühle, wie sie zunächst genannt wurde, sind allerdings nicht vom Wasser der Saale angetrieben worden, wie man wegen der topografischen Lage vermuten möchte, sondern von der "Herrenthulba", einem Mühlkanal mit 2,5 km Länge, der von der Thulba abgeleitet wurde. Zeitweilig wurden mit der Wasserkraft der Herrenthulba sechs Mühlräder am Gebäude angetrieben.

Wiederholt wurde die Mühle in den vergangenen Jahrhunderten umgebaut, um sie veränderten technischen Erfordernissen anzupassen. Die umfassendste Veränderung erfuhr der Bau um 1700, mit der ihm das heutige Aussehen gegeben wurde. Der jetzige

Name der Herrenmühle leitet sich wahrscheinlich von Rats-"herren" ab. Sie hatten die Aufsicht über diese städtische Einrichtung. Doch verloren sie jene 1799, da die Mühle wegen Unrentabilität an private Betreiber verkauft wurde. Seit 1905 wurde in der Herrenmühle kein Getreide mehr gemahlen. Mit der Wasserkraft aus dem Thulbakanal wurde über die Mühlräder Strom erzeugt. Bis 1954 war die Mühle Hammelburgs "Kraftwerk". 1962 kaufte die Stadt das Anwesen zurück. Bis zum Beginn des Umbaus zum Stadtmuseum diente es als Betriebsgebäude des Städtischen Elektrizitätswerkes.



Die Anlage einer Kunstmühle, hier die Walzenstühle, ist von der Herberstmühle im Stadtteil Untererthal in das Museum übertragen worden

## *Brot und Wein – ein Museum entsteht*

Vor der Nutzung der Herrenmühle als Museum war zunächst die Sicherung und Sanierung des Gebäudes notwendig.

Durch die Beschränkung auf die Themen "Brot und Wein" unterscheidet sich das Stadtmuseum Herrenmühle grundlegend von der Mehrzahl der Stadt- oder Heimatmuseen. Neben der Abstimmung des Konzeptes auf die Sammlung mußten auch die baulichen Gegebenheiten der Herrenmühle berücksichtigt werden. Nach der Sanierung des Gebäudes stehen dem Museum nun in drei Geschossen etwa 700 Quadratmeter Ausstellungsfläche zur Verfügung. Die Umgebung des Gebäudes hat sich ebenfalls verändert. Im Vorgriff auf eine angestrebte Altstadtsanierung wurden Hof und Außengelände neu gestaltet. Eine dem Museum benachbarte Flußinsel in der Saale soll erworben werden und als Freigelände dem Museum angegliedert werden.



Die Müllerin – beim Buttern in der Küche

## *Ein Rundgang durch die Räume*

Was erwartet nun den Besucher des Stadtmuseums Herrenmühle? Das Erdgeschoß widmet sich ganz dem Thema "Wein". So erhält man im ersten und zugleich größten Raum des Museums eine Einführung zur

Geschichte des Weinbaues im Tal der Fränkischen Saale. Die erste schriftliche Nachricht über den Weinbau in und um Hammelburg findet ebenso Erwähnung wie die große Bedeutung des Weines für das kulturelle und wirtschaftliche Leben der Stadt im Laufe der Jahrhunderte. Ein Weinmaß aus dem 14. Jahrhundert oder die erste Weinpresse der Winzergenossenschaft dienen als Sachquellen der Weinbaugeschichte der Stadt.

Ein originalgetreu nachgebildeter Teil eines Weinberges zeigt anschaulich, wie dieser bis etwa in die dreißiger Jahre dieses Jahrhunderts hinein angelegt war und welche Geräte die Winzer darin benutzt haben.

Der anschließende Raum ist in drei Bereiche gegliedert. Dort ist ein kleiner Gewölbekeller nachgebaut, der mit Fässern ausgestattet ist. Die beigefügten Gerätschaften deuten auf Arbeitsvorgänge des Winzers oder Kellermeisters hin. Direkt gegenüber veranschaulichten traditionelles Werkzeug und Produkte das Büttnerhandwerk. Die Büttner waren einst die zahlreichsten Handwerker in Hammelburg. Ihre Aufgabe war es, vorwiegend Fässer, Bütten, Hotten und Stützen für die Winzer zu fertigen. Die Winzer benötigten diese Gefäße täglich im Weinkeller, an der Kelter, im Weinberg oder im Hof.

Eine Schnapsbrennerei, mit der einst Trester und Hefe zu Alkohol destilliert wurden, weist auf einen Randbereich des Weinbaues hin.

Die beiden Obergeschosse behandeln das Thema "Brot". Die Entstehung des Brotes vom Getreide bis hin zum fertigen Produkt erschließt sich dem Besucher beim Rundgang durch die folgenden Räume.

Zunächst wird die Erzeugung des Getreides beim Bauern gezeigt.

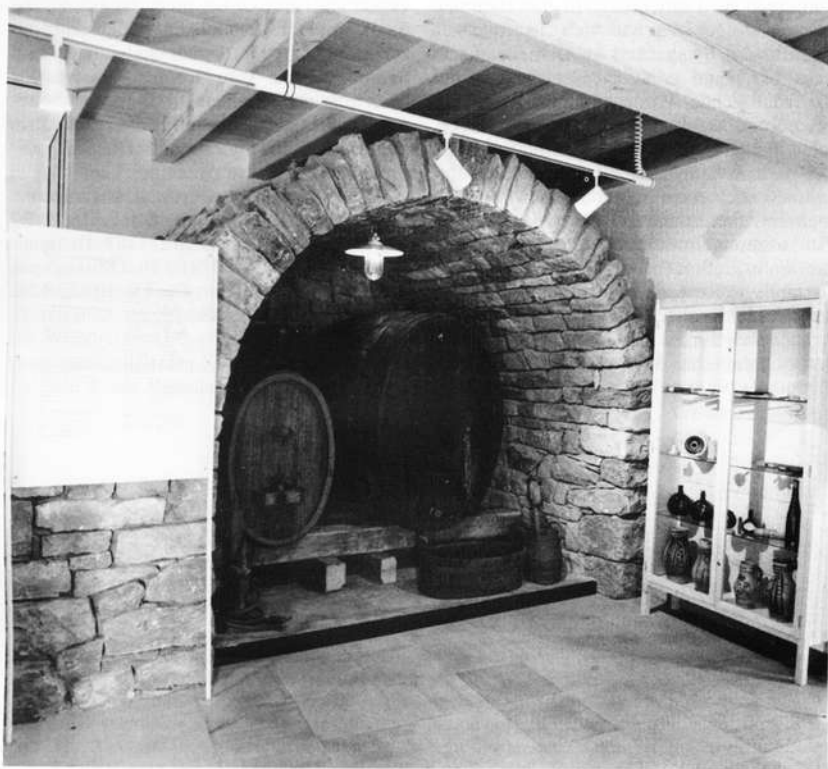
Das Pflügen, Säen und Ernten des Getreidefeldes mit den dabei benötigten Geräten werden dargestellt. Das Dreschen mit dem Holzflegel wird durch eine "Dreschmannschaft" aus lebensgroßen Figuren besonders anschaulich.

Dem anschließenden Bearbeiten des Dreschguts durch den Müller sind mehrere Räume gewidmet. In welche Mühle wurde das Getreide gebracht? Dies wird im folgenden Raum beantwortet. So wurden die Mühlenlandschaft um Hammelburg, ihre histori-

sche Entwicklung und die Anlieferung zur Mühle dargestellt. Waagen und Metzen dokumentieren, wie Getreide- und Mehlmengen einst gemessen wurden. Nach der Menge des gemahlten Getreides richtete sich nämlich der Lohn des Müllers.

Die soziale Stellung des Müllers als oftmals wohlhabender Handwerker macht dessen Wohnstube deutlich. Die Arbeitswelt der Frauen in der Mühle wird durch zwei daraus ausgewählte typische Tätigkeiten veranschaulicht: das Buttern bei Tage in der Küche, das Spinnen von Wolle in der abendlichen Stube. Das Wandern des Müllergesellen, das Leben des Gesindes in der Gesindestube und die nächtliche Arbeit des Müllerknechtes sind die Themen des nächsten Raumes.

Das Mahlen des Getreides mit Mühlengeräten aus verschiedenen Jahrhunderten kann der Besucher in zwei Räumen nachvollziehen: Zunächst in der sog. Altdeutschen Mühle, dann anhand der Mahlanlage der Kunstmühle, einer moderneren Form der Getreidemühle. Die Mühlenmaschinen setzen sich, wie bei einer funktionierenden Anlage, bis unter den Dachfirst fort und zeigen den Weg ins Dachgeschoß, zum ehemaligen Schüttspeicher der Mühle. Die offen sichtbaren, imposanten Eichenbalken des Dachstuhles bieten dabei dem Besucher einen besonders beeindruckenden Raum. Aufgerichtet wurde dieser Dachstuhl der Herrenmühle in der Zeit um 1700. Dendrochronologische Untersuchungen ergaben,



Das Faßkellergewölbe aus Buntsandstein mit Weinfässern und Kellergeräten

daß ein Teil der Balken bereits um 1391 gefällig wurde und hier in zweiter Verwendung ist.

In der Fortsetzung der Mühlenanlage aus dem Mittelgeschoß befindet sich unter den Dachstuhl ein Plansichter, mit dem das Mahlgut "gesichtet", also gesiebt wird.

Das fertige Mehl wird zu Brot verbacken. Eine Anzahl von Geräten zum Backen, wie Backtröge, Teigschüsseln oder Brotstempel machen diese Arbeit anschaulich. Ein originalgetreu nachgebautes Backhäuschen zeigt die Arbeit des Backens so lebendig, daß man glaubt, den frischen Brotgeruch zu spüren. Ein solches Backhäuschen findet man außerhalb des Museums entweder im Bereich des Bauernhofes oder – als Besonderheit im nördlichen Unterfranken in der Dorfmitte als gemeindliche Einrichtung. In der Hammelburger Umgebung hat sich in manchen Dörfern das Brotbacken im Gemeindebackhaus bis heute erhalten. Gegenstände aus der bäuerlichen Vorratskammer, wie Brotgestelle, Brotschrank und Mehltruhen zeigen, wie einst Brot und Mehl bevorratet wurden.

Brot und Mehl hatten bis vor wenigen Jahrzehnten noch einen hohen Stellenwert in der menschlichen Ernährung. So waren noch zur Zeit unserer Großmütter vielfältige Getreidearten in Gebrauch. Auch gab es eine große Anzahl von Rezepten und Zubereitungsweisen für Mehlspeisen aller Art.

Natürlich dürfen im Museum die Küchengerätschaften, die man dazu benötigte, vom Nudelholz bis zum Waffeleisen, nicht fehlen.

Die letzte Abteilung des Museums umschließt das Thema "Brot und Wein" in "Religion und Brauchtum". Das "tägliche Brot" war in der Vergangenheit keinesfalls immer vorhanden. So entwickelten Bauern und Winzer bei der Bitte um reichen Erntesegen eine Vielzahl von religiösen Bräuchen, an die hier anhand von Text und Bild erinnert werden soll. Daneben gibt es Gebäckstücke zu sehen, die im Laufe des Kirchenjahres von alters her gebacken werden.

Die religiöse Symbolik von Brot und Wein findet sich in den Vitrinen mit Kelch und Hostienschale wieder, in der weitere liturgische Geräte und Meßbücher präsentiert sind.

Unser – imaginärer – Rundgang ist nun beendet. Wer das Museum verläßt, sollte noch ein wenig im Freigelände verweilen. Direkt am Haus vorbei fließt die Fränkische Saale. Der Blick über die Saaleauen geht zum barocken Kloster Altstadt und hinauf zum Schloß Saaleck. Vom Hof des Museums aus kann man einen kleinen Gewölbekeller betreten, der für Gruppen zum Probieren von Brot und Wein dient und zu museumspädagogischen Aktionen genutzt werden kann.

Adresse: Stadtmuseum Herrenmühle, Postfach 1220, Turnhouter Straße 15 (B 27 Richtung Bad Brückenau), 8783 Hammelburg, Telefon: 097 32/8 02 76. Öffnungszeiten: Di-So 14-16 Uhr, Di-Do 10-12 Uhr. Führungen nach Voranmeldung

U. Brägelmann, Stadtmuseum Herrenmühle, Postfach 1220, 8783 Hammelburg

## Goldenes Bundesabzeichen für Maria Kerscher

Der Vorsitzende des Frankenbundes e.V., Herr Regierungspräsident Dr. Franz Vogt, hat Bundesfreundin Frau *Maria Kerscher*, das große Goldene Bundesabzeichen des Frankenbundes verliehen. Die Überreichung durch den amtierenden Vorsitzenden der Gruppe Würzburg, Bundesfreund Erich Krebs, fand im Rahmen einer festlichen Stunde im Clubraum der Städt. Galerie Würzburg statt.

Ein Beitrag von Dr. Dieter Dünninger umrahmte die Überreichung. Er stellte seine umfangreiche Krippensammlung in Wort und Bild vor.

Stellvertretend für die Bundesleitung würdigte Bundesfreund Erich Krebs das Wirken von Frau Kerscher. Sie wurde 1922 als jüngstes von den vier Kindern des Gründers unseres Frankenbundes, Peter Schneider geboren. Sie studierte in Würzburg Naturwissenschaften und unterrichtete am Würzburger St. Ursula-Gymnasium in den Fächern Biologie und Geographie. In den vielen Jahren in denen Frau Kerscher dem Vorstand der Würzburger Gruppe angehörte, prägte sie ganz wesentlich das Programm. Sie läßt so gut wie keine Wiederholung eines Themas

zu. Staunenswert ist ihr sicheres Gespür für Neues und Besonderes. Ihr reiches Wissen über Geologie, Botanik und Geschichte gibt sie mit Eifer an die Bundesfreunde der Gruppe Würzburg weiter und unterstützt mit ihrer Erfahrung aktiv die Gestaltung des Programms.

Bundesfreund Paul Miltenberger sprach im Namen der Würzburger Gruppe Dank an Frau Kerscher aus. Vor allem Harmonie und Geborgenheit, Wärme und eine familiäre Atmosphäre haben Frau und ihr unvergessener Mann, Otto Kerscher, im Würzburger Frankenbund ausgestrahlt.

Der Abend zur Ehrung von Bundesfreundin Maria Kerscher war damit auch dem Gedenken des im Jahr 1990 viel zu früh verstorbenen, langjährigen Vorsitzenden der Gruppe Würzburg, Bundesfreund *Otto Kerscher* gewidmet. Er hat zusammen mit seiner Frau seit dem Jahr 1972 die Gruppe Würzburg des Frankenbundes geführt und geformt, immer im Sinne Peter Schneiders. Das Wirken von Peter Schneider, Otto und Maria Kerscher bleibt für die Würzburger Gruppe ständige Verpflichtung.

---

## Fränkisches in Kürze

**1. Thüringer Autorentage auf Schloß Kochburg:** Am 1./2. November 1991 fanden unter dem Motto "Was arm und reich macht, was sprechen und was verstummen" die 1. Thüringer Autorentage statt. An einem literaturgeschichtlich interessanten Ort – Frau von Stein schmachtete hier jahrelang, während sich ihr jüngerer Freund

Johann Wolfgang von Goethe mit der noch jüngeren Christiane Vulpius vergnügte – fand der 1. Thüringer Autorentag statt, der insgesamt 75 Teilnehmer (9 davon aus den "alten Bundesländern") vereinte. Den Eröffnungsvortrag hielt Dr. Gottfried Müller (CDU), seines Zeichens Landtagspräsident von Thüringen, Theologe und