

nem etwas aufwendigern Rückenteil, das in grünen Farbtönen mit Ranken bemalt ist, zeigt sich der Beichtstuhl aus der Kirche **Westheim bei Bad Windsheim**.

Mit Kniebank und Schreibpult (für die Anmeldung zum Abendmahl!) versehen ist der Beichtstuhl in der Kirche von **Weißenkirchberg bei Leutershausen**. Er hat weder Ranken noch Inschriften, ist undatiert, ich nehme an, er wurde um 1740 geschaffen.

In **Egenhausen bei Oberrzenn** befindet sich ein ganz einfacher Beichtstuhl; er dürfte aus der Zeit um 1700 stammen. Ebenfalls um 1700 dürfte die Entstehung des vergitterten Beichtstuhles aus der Kirche von **Flachlanden** anzusetzen sein.

Zwei schöne Baldachinbeichtstühle haben sich in der Kirche von **Plech** erhalten: Die Entstehung des einen ist aus der Kartusche im Baldachinaufbau zu entnehmen: 1787. Er dürfte der jüngste in der Reihe der mittelfränkischen Beichtstühle sein, sein Gegenstück ist leider undatiert, ich meine, daß er um 1780 entstanden sein könnte.

Mittelfränkische Beichtstühle sind mir noch bekannt aus Berolzheim, Gollhofen, Weiltingen, Tiefenbach bei Alfershausen, Thalmässing, Altdorf, Ottensoos, Lauf a.d. Pegnitz, Forst bei Gernachshofen, Altheim, Sugenheim, Poppenreuth, Kleinhaslach.

Um 1770 kam, ausgelöst durch den Berliner Beichtstuhlstreit (1698), immer mehr die

„Allgemeine Beichte“ in Übung. Das Beichtverhör wurde nicht mehr gefordert. Damit wurden die Beichtstühle überflüssig. Bemerkenswert, daß in so später Zeit in Plech noch ein Beichtstuhl angefertigt worden ist.

Wunderschöne evangelische Beichtstühle gibt es noch in Unter- und Oberfranken sowie in anderen deutschen Gegenden, so in Hamburg und Schleswig-Holstein, in Thüringen und Sachsen, auch in Mecklenburg-Vorpommern und da besonders auf Rügen. Die großartigen barocken Beichtstühle in Ostpreußen sind den Kriegswirren zum Opfer gefallen; sie sind nur noch fotografisch dokumentiert.

In meiner Sammlung bin ich auf etwa 200 Beichtstühle unterschiedlichster Art und Ausstattung gekommen. Vielleicht kennen Leser Beicht- (Pfarr-)Stühle, die bei mir noch nicht erfaßt sind. Für entsprechende Hinweise bin ich dankbar.

Schön wäre, wenn diese überlieferten Einrichtungsgegenstände aus vergangenen Zeiten wieder mehr beachtet und geachtet würden – als Zeugnisse des Glaubens und der Glaubenspraxis unserer Vorfahren.

Literatur:

Ernst Bezzel: Frei zum Eingeständnis. Geschichte und Praxis der evangelischen Einzelbeichte. (= Calwer Theologische Monographien, Band 10). Reallexikon der Kunstgeschichte, Artikel: Beichtstuhl (Alfred Wiesenhütter).

Weitere Literaturangaben in den o. a. Werken.

Carlheinz Gräter

Eine Heilige wurde zur Schutzpatronin des Dinkels

Von der Reanissance einer kerngesunden Getreideart | Rauchzarter Grünkern

Eine alte, eine uralte Getreideart ist wieder ins Gerede gekommen, der Spelt, Spelzweizen oder Dinkel. Bei uns war er schon aus der landwirtschaftlichen Statistik verschwunden. Nur im fränkischen Bau- und Jagst- und Tauberland zwischen hinterem Odenwald, Jagst und Tauber schien er für die Sonderkultur des Grünkerns noch erwähnenswert, ein grünes Kuriosum am Rande. Daß nun wieder nach schmackhaftem, haltbarem Dinkelbrot, nach Dinkelmehl,

Dinkelspätzle und Dinkelbier verlangt wird, daß es inzwischen sogar eine Dinkel-Diät gibt, läßt sich zunächst einmal mit der wachsenden Gemeinde der Müsli-Jünger und Anhänger einer Vollwertküche erklären.

Mit den entscheidenden Anstoß zur Renaissance des kerngesunden geschmacklich eigenwüchsigen Kornes hat dabei die mittelalterliche Äbtissin Hildegard von Bingen ge-

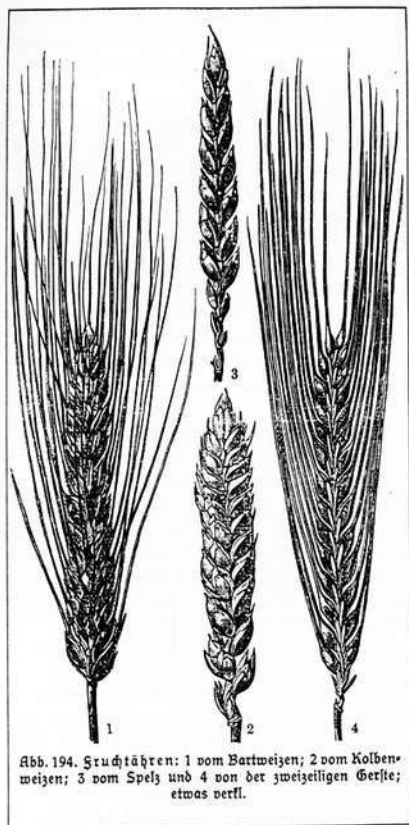


Abb. 194. Fruchtähren: 1 vom Bartweizen; 2 vom Kolbenweizen; 3 vom Spelz und 4 von der zweizeiligen Gerste; etwas verfl.

geben, deren heilkundliche Schriften im Zeichen alternativer Lebensformen neuaufgelegt zirkulieren und zu einem oft ärgerlich anmutenden Hildegard-Kult verführt haben. Über den Spelt oder Dinkel schrieb die kräuterkundige Nonne vor gut 800 Jahren:

„Der Dinkel ist die beste Körnerfrucht. Er ist fett, kräftig und milder als alle anderen Arten. Dem, der ihn ißt, bereitet er ein rechtes Fleisch und rechtes Blut, und er macht die Sinne der Menschen heiter und froh. Wie er auch immer zu sich genommen wird, er ist bekömmlich in jeder Zubereitung. Wenn einer krank ist, daß er nichts mehr zu sich nehmen

kann, dem bereite man eine Speise aus gekochten Dinkelkörnern, zusammen mit Ei, und es wird ihn innerlich heilen wie eine gute Salbe.“

Das nahm, angewandt auf die Brotfrucht, eben die Forderung vorweg, die dann der Naturforscher, Arzt und Heilsucher Paracelsus aufgestellt hat: Daß unsere Heilmittel zugleich Lebensmittel, und unsere Lebensmittel zugleich Heilmittel sein sollten.

In den letzten Jahren haben verantwortungsbewußt nachdenkliche Landwirte, Bio-Bauern, sich wieder des Dinkels angenommen. Denn diese genügsame Getreideart nimmt auch mit rauhem Klima und geringen Böden vorlieb; der dreifach dicke Spelzenmantel, der die Körner einhüllt, macht den Dinkel nahezu immun gegen Pilzinfektionen wie Brand und Rost. Er hielt nachweisbar sogar der radioaktiven Einstrahlung nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl stand. Und weil er weder chemische Spritzmittel braucht, noch aufwendige Stickstoffdüngung verträgt, eignet er sich hervorragend zum Anbau in der Nachbarschaft von Wasserschutzgebieten.

Hinzu kommt, daß sein Gehalt an Eiweiß, Mineralien und Vitaminen den des besten handelsgängigen Weizens übertrifft. Der hohe Kleberanteil des Korns macht das Dinkelmehl bindig; es klebt, angerührt mit Wasser, rasch zusammen und läßt den Teig sich leicht formen. Die Alten kennen noch den Unterschied zwischen Spätzle und Brot aus Weizenmehl und Dinkelmehl.

Woher kommt eigentlich der Dinkel, der arme Vetter des goldenen Weizens? Die frühesten Funde von Dinkelkörnern stammen aus den steinzeitlichen Siedlungen am südlichen Kaukasus, gute 7000 Jahre alt. Übers Schwarzmeergebiet und den Balkan wanderte das prähistorische Getreide während der Jungsteinzeit nach Mitteleuropa ein. Bei uns gaben die sogenannten Pfahlbaudörfer Oberschwabens die ältesten Körnerfunde frei. Im Limesland nördlich der Alpen stellte der Dinkel die wichtigste Körnerfrucht. Die Alamannen übernahmen den Anbau des Spelts unmittelbar von den römischen Gutshöfen.

Im Schwäbischen, in den Mittelgebirgen Deutschlands, in der Schweiz, im Bauland östlich des Odenwaldes sowie im Mittelfränkischen hat sich der Dinkel auch am längsten gehalten. Die fränkische Reichsstadt Dinkelsbühl führt drei goldene Dinkelhalme im Wappen, auch wenn ihr Namen wahrscheinlich von einem Thingbühl, einem Gerichtshügel abzuleiten ist.

Der Umbruch kam mit dem Wandel von der Agrargesellschaft zum Industriestaat. Auf schrumpfender Ackerfläche mußte eine immer größere Zahl von Menschen ernährt werden. Der Weizen, von Haus aus schon ertragsfähiger, wurde konsequent weitergezüchtet. Hinzu kam beim Dinkel der extrem hohe Anteil an Spelzen, etwa ein Drittel der Ernte. Die harten Spelzen erforderten in der Mühle einen eigenen Schälgang, bei dem die Körner gegerbt, das heißt entspelzt wurden. Beim Weizen dagegen gaben die aufkommenden Mährescher schon die gebrauchsfertige Kornfrucht frei. Ein Müller-Spruch reimte:

Dinkel gerben ist mein Leben,
wenn die Bauern Trinkgeld geben.
Geben sie kein Trinkgeld nicht,
gerb' ich ihren Dinkel nicht.

Vor dem Ersten Weltkrieg wurden im Reich noch 280000 Hektar Spelt angebaut; der Großteil der Anbaufläche entfiel auf Württemberg, das südliche Baden, das fränkische Bauland sowie Hessen und Thüringen.

Aber schon 1918 hieß es in einer Festschrift der damaligen landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim, der Dinkel sei in weiten Teilen Deutschlands eine unbekannt Kulturlpflanze geworden und vom Weizen verdrängt. 1970 wies die Statistik im Land Baden-Württemberg gerade noch tausend Hektar Dinkeläcker auf, hauptsächlich im Bauland zur Grünkerngewinnung. 1989 waren es, nach Stichproben, jedoch wieder 3500 Hektar. Heute dürfte der Anbau knapp 6000 Hektar betragen.

Ökologische und ernährungsphysiologische Gründe haben zu dieser bescheidenen Dinkel-Renaissance geführt, oder, weniger hochgestochen formuliert: Rücksicht auf chemisch getränkte Ackerböden, durch Stickstoffüberdüngung verursachte Nitratbela-

stung des Grundwasseres sowie Einsicht in die Notwendigkeit einer gesunden Ernährung haben dem robusten Speltweizen wieder Auftrieb gegeben.

Zukunftsmusik ist dabei noch die industrielle Verwertung des bisher so lästigen Spelzenabfalls. Mit seinem hohen Gehalt an Silicium ist er nämlich zum Verrotten oder Verbrennen viel zu schade. Für Silicium, von der Technik beim Bau von Computer-Chips verwendet, bietet sich der Spelt zusätzlich als nachwachsender Rohstoff auf grünem Halm an. Im Auftrag des Bundes wird inzwischen auch erforscht, ob sich das Dinkelkorn mit seinem Reichtum an Kleber zur Produktion umweltfreundlicher Folien eignet.

Bis dahin bleibt dem Dinkel nur die schmale Marktnische der Bio-Läden und Reformhäuser. Einer Ertragssteigerung durch Mineraldünger entzieht er sich nach wie vor beharrlich, und Gerbgänge in den Mühlen sind rar geworden. Zudem eignet sich das kleberreiche Dinkelmehl weit besser für die Verarbeitung im Kleinbetrieb als für die Maschinen der Lebensmittelindustrie.

Das Lexikon kennzeichnet den schon erwähnten Grünkern als "das unreife, leicht gedörrte und geschälte Korn des Dinkel oder Speltweizens. Grünkern wird als Grütze oder Mehl von angenehm würzigem Geruch, so in Süddeutschland, zur Herstellung von Suppen verwendet."

An dieser Definition stört einiges beträchtlich. Zunächst wird das Korn in milchreifem Zustand, wenn sich noch "keine mehlig Substanz darin angesetzt hat", je nach Zeitigung ab Ende Juni, Anfang Juli geerntet. Nicht nur als Grütze oder Mehl, auch als Vollkorn und Schrot wird der Grünkern angeboten, und seine kulinarische Nutzenanwendung war nie auf die einer Suppenfrucht eingeeignet.

Gewonnen wird er, sozusagen im Weltmonopol, im Bauland, genauer, in dem unregelmäßigen Viereck zwischen den Städten Boxberg, Tauberbischofsheim, Adelsheim und Hardheim. Warum gerade hier, darüber streiten noch die Gelehrten. Der großherzoglich badische Obervogt Hennemann in Mosbach



Grünkerndarre bei Wölchingen Foto: J. Roloff

hat 1821 erstmals ausführlich die Ernte und das milde Rösten in der Darre geschildert, er hat einige Rezepte, beileibe nicht nur für Suppen, mitgeteilt und sich Gedanken über die Entstehung des Grünkerns gemacht. In einem Mißjahr habe man wohl die noch unzeitigen Ähren vom Halm geschnitten und gedörft, um sobald als möglich etwas Nahrhaftes zu erhalten.

Das galt schon für die Bauern der Jungsteinzeit. Das Besondere am Dinkel ist nun, daß er allein unter allen Getreidearten beim Dörren dieses rauchartige würzige Aroma erhält. So machten die Bauern im Bauland aus der Not eine Tugend und darrenen sich auch in guten Jahren für den Hausgebrauch ihren grünen Kern. Aber warum gerade hier? Auch die 1872 veröffentlichte These des Landwirtschaftsinspektors Peter Gsell will nicht so recht einleuchten. Weil es hier an einem guten Feldwegenetz fehle, müßten die Bauern über die Äcker der Nachbarn fahren. Um den Schaden möglichst gering zu halten, "wird ein Weg durch die Frucht geschnitten, die Körner werden getrocknet und gedörft... Der Handel mit diesem eigentümlichen Produkt bringt ziemlich viel Geld ein."

Damals galt der Bauländer Grünkern also schon als gesuchte Spezialität. 1775 wird in Sindeldorf die Kern-Gült für den Hof

des Mainzer Kurfürsten erwähnt. Die bisher früheste archivalische Erwähnung des Grünkerns datiert aus dem Jahr 1660 und findet sich in einer Rechnung des Klosters Amorbach.

Im Tauberländer Dorfmuseum in Weikersheim hat man eine alte Grünkerndarre stilgerecht aufgebaut. Unter einem Wetterdach mauerte man einen hüfthohen Unterbau aus Bruchsteinen auf. Darüber kam ein siebartig durchlöcheretes Eisenblech. Auf dieses Blech wurden die Speltähren geschüttet. Unter dem Dörrblech befand sich eine Feuerstelle. Der Darroprozeß für ein Blech dauerte anderthalb bis drei Stunden. Die Ähren mußten dabei dauernd gewendet werden. Der Kern durfte nur olivgrün gedörft, nicht braun geröstet werden. Solche halbverfallene Darren finden sich heute noch; wegen der Feuergefahr mußten sie alle etwas außerhalb des Dorfes errichtet werden. Wie die Handsichel zugunsten des Mähdreschers, so hat die mit Reisig befeuerte Grünkerndarre zugunsten vollmechanisierter Trockenanlagen ausgedient. Geblieben ist der Zeitdruck während der Erntezeit, um die Milchreife des Dinkels zu wahren.

Grünkernsuppe, Grünkernküchle mit gerösteten Schinkenwürfeln und viel Petersilie, Grünkernauflauf mit Parmesankäse, Pilzen oder Tomaten, Grünkernpfannkuchen, Grünkernsalat aus ganzen nachtsüber eingeweichten Körnern, anderntags mit einer würzigen Brühe lind gekocht und kaltgestellt für heiße Tage, Grünkernschnitten mit Kompott, Grünkernpudding mit gemahlener Haselnüssen und Zitrone, Grünkernkuchen mit Kirschen oder ohne – den Variationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Nicht nur die Nouvelle Cuisine hat den Grünkern wiederentdeckt. Schon Georges Auguste Escoffier, Schöpfer der "feinen Küche", hat seine Grünkernsuppe auf den Namen der ährenblonden Korn Göttin Ceres getauft.

Ein neues Museum entsteht oder wie stelle ich achthundert Jahre fränkische Geschichte aus?



Burg Abenberg vom Norden gesehen. Links: Hauptgebäude, Standort "Haus fränkischer Geschichte"; Mitte: Schottenturm; rechts: Luginsland

Wie könnte man eine fast 1000jährige Burg wohl besser nutzen, als sie wieder zu einem kulturellen Zentrum auszubauen?

Dies war von Anfang an das Vorhaben derjenigen, die sich dafür einsetzten, daß die geschichtsträchtige Burg Abenberg im Landkreis Roth / Mittelfranken nicht länger dem Verfall preisgegeben werden dürfe. Sie plädierten für eine umfassende Sanierung der Burg mit späterer musealer Nutzung.

Pionier dieses Planes war die Stadt Abenberg, die in einem bemerkenswerten Alleingang das Wahrzeichen der Stadt 1982/84 aufkaufte und es damit vor dem sicheren Verfall

rettete. Der vergleichsweise geringe Kaufbetrag von 450000 DM – nicht mehr als man für ein Reihenhäuser bezahlt – vermittelt einen Eindruck vom maroden baulichen Zustand der Burg.

1985 erklärte sich der Bezirkstag Mittelfranken bereit, die Sanierungsmaßnahmen mitzufinanzieren. Ein Jahr später begann unter der Ägide des neu gegründeten Zweckverbandes Burg Abenberg, dem seit dieser Zeit die Stadt Abenberg, der Landkreis Roth und der Bezirk Mittelfranken als gleichberechtigte Projektträger angehören, die Sanierungsarbeiten.

Die Nutzungspläne der Burganlage haben inzwischen, obwohl die Arbeiten noch nicht ganz abgeschlossen sind, nicht nur konkrete Formen angenommen, sondern sind größtenteils realisiert, zumindest aber im Aufbau begriffen.

So bietet das Hauptgebäude heute einem Restaurant mit Tagungsbetrieb Platz, der repräsentative "Schottenturm", der auf den Besucher besonders mittelalterlich wirkt, aber erst im Zuge des Historismus im ausgehenden 19. Jahrhundert entstand, beherbergt ein kleines Hotel.

Mittelpunkt der gesamten Burganlage werden zwei Museen sein, die in einander gegenüberliegenden Gebäuden untergebracht werden:

Das Klöppelmuseum Abenbergs wird nach einer Neukonzeption in die bis jetzt noch nicht sanierte "Burgscheune" ziehen und auf einer erweiterten Fläche seine wertvollen Exponate zeigen.

Im Herbst 1997 wird voraussichtlich ein ganz neues, in Franken wohl einmaliges Projekt seine Tore für die Besucher öffnen: das Museum "Burg Abenberg – ein Haus fränkischer Geschichte".

Seit Mitte August 1994 wird das "Haus fränkischer Geschichte" von einer Ganztagekraft auf ABM-Basis betreut, die bei der konzeptionellen Arbeit fachkundig unterstützt wird durch ein ehrenamtlich arbeitendes Gremium aus Politik, Kultur, Wissenschaft und Heimatpflege unter der Leitung des mittelfränkischen Bezirksheimatpflegers Dr. Kurt Töpner.

Da ein Museum zur fränkischen Geschichte in Franken bislang fehlt, war es das erklärte Ziel, hier auf Burg Abenberg einen Ort zu schaffen, der einen Eindruck vermittelt von dem historischen Gewordensein und den kulturellen Eigenheiten unserer Region.

Das "Haus fränkischer Geschichte" wird einmal eine Dauerausstellung im zweiten Stock des Hauptgebäudes mit einer Ausstellungsfläche von 200 m² zeigen, zum anderen wird es diversen Wechsel- und Sonderausstellungen zu historischen, kultur-

geschichtlichen und volkskundlichen Themen als auch Kunstausstellungen im dritten Geschöß Raum bieten. Verschiedene museologische Untersuchungen ergaben, daß Wechselausstellungen unabdingbar sind, um eine dauerhafte Attraktivität eines Museums zu gewährleisten und es zu einer festen kulturellen Institution werden zu lassen.

Zielgruppen unseres Hauses sollen Erwachsene und Kinder aus der näheren und entfernteren Umgebung, aber auch Touristen sein, die vielleicht im zehn Kilometer entfernten gelegenen "Neuen Fränkischen Seenland" ihren Urlaub verbringen. Diese Zielgruppendefinition hat sowohl inhaltliche wie ausstellungsdidaktische Konsequenzen:

Ein erschöpfender Überblick über die Geschichte Frankens ist in diesem Museum weder möglich – man bedenke die geringe Ausstellungsfläche – noch erstrebenswert. Die enorme Themen- und Datenfülle würde den Besucher hoffnungslos überfordern, so daß hier wohl Mut zur Reduktion bewiesen werden muß. Auch bei der Aufbereitung der Themen und ihrer Präsentation sollen, *möchte man auch Menschen ansprechen*, die sich bisher noch kaum für Geschichte interessiert haben, neue Wege beschritten werden. Mit dem "Haus fränkischer Geschichte" wird noch aus einem anderen Grund Neuland betreten. Es entsteht hier ein Museum, das kaum eigene Exponate vorweisen kann. Eine ungewöhnliche Lage, die auch ein ungewöhnliches Vorgehen erfordert: So zeichnet sich ab, daß mehr mit "Inszenierungen", Einbauten und "Raum-in-Raum-Konstruktionen" mit starker museumspädagogischer Ausrichtung denn mit Vitrinen und Originalexponaten gearbeitet werden muß. Angesichts des Zielpublikums ist dies vielleicht nicht nur ein Problem, eventuell ist es sogar eine Chance.

Inhaltlicher und formaler Ausgangspunkt der Dauerausstellung ist die Geschichte der Abenberger Burg, die mit der fränkischen Geschichte verwoben wird. Konsequenterweise beginnt die Präsentation mit dem 11. Jahrhundert, da die Abenberger Grafen hier zum ersten Mal urkundlich erwähnt werden, und endet mit dem Jahr 1806, als Franken Bayern zugeschlagen wird. Mit der Problematisierung

zung dieses Faktums und der Frage nach einer fränkischen Identität wird die Dauerausstellung ausklingen.

Näher betrachtet, wird der erste der vier für die Dauerausstellung zur Verfügung stehenden Räume dem Thema "Hochmittelalter" gewidmet, während der folgende in möglichst anschaulicher Weise versucht, die Territorialgeschichte Frankens verstehbar zu machen. Im dritten Raum wird das "Zeitalter der Glaubenseinwanderung" mit den Themen "Reformation", "Bauernkrieg", "Gegenreformation" und "Dreißigjähriger Krieg" entfaltet. Raum 4 thematisiert das Ende Frankens als eigenständige politische Größe und versucht den Besucher dazu anzuregen, seine Antwort auf die Frage zu finden, was Franken heute wohl ausmache.

Das 19. und 20. Jahrhundert sollen aber nicht unberücksichtigt bleiben. Vielmehr werden sie in Form von Sonderausstellungen sehr viel ausführlicher unter wechselnder Fragestellung präsentiert werden.

Wie der Name der Institution "Burg Abenberg – ein Haus fränkischer Geschichte" schon andeutet, wird die Ausstellung nicht auf die Lokalgeschichte beschränkt bleiben, soll aber andererseits diese auch nicht völlig aussparen. Angestrebt wird deshalb ein induktives Verfahren, das vom Besonderen zum Allgemeinen schreitet. D.h., die Geschichte der näheren Umgebung wird, wo dies möglich ist, als exemplarisches Beispiel fränkischer Geschichte begriffen, von dem aus ganz Franken in den Blick genommen wird.

Auch aus diesem Grund mußte der erste Name unseres Hauses, der noch vor einem Jahr "ein Haus der fränkischen Geschichte" lautete, in die jetzt gültige, bescheidenere Version umgeändert werden, denn einen umfassenden, alle fränkische Regionen gleich stark berücksichtigenden Überblick kann die Ausstellung nicht geben.

Ob dies allerdings die letzte weitreichende Änderung bleibt, kann heute, fast eineinhalb Jahre vor dem avisierten Öffnungstermin, kaum versprochen werden. Die fortschreitende Realisation des Museums wird, das ist wohl sicher, noch viele, auch inhaltliche Veränderungen mit sich bringen.

Eine unentbehrliche Hilfe für die bisherige konzeptionelle Arbeit war die Bibliothek, die der Frankenbund im Sommer 1994 dankenswerterweise dem "Haus fränkischer Geschichte" als Dauerleihgabe zur Verfügung stellte. Nach Abschluß der Katalogisierungsarbeiten zeigt sich jedoch, daß einige Standardwerke zu Franken leider nicht vorhanden sind. So fehlen z.B. alle Franken betreffenden Bände des Historischen Atlas von Bayern, das Standardwerk von Gerhard Pfeiffer (Hg.), Nürnberg – Geschichte einer europäischen Stadt, München 1971, oder Günther Schuhmann, Die Markgrafen von Ansbach. Eine Bilddokumentation zur Geschichte der Hohenzollern in Franken, Ansbach 1980. Da die meisten der genannten Titel im Buchhandel nicht mehr erhältlich sind, möchte ich mich an dieser Stelle an die Mitglieder des Frankenbundes wenden, die Kompletierung dieser wertvollen Bibliothek mit den oben genannten Titeln, aber auch anderen Werken zu Franken zu unterstützen. Hierfür bereits im Voraus ein herzliches Dankeschön.

Alte FRANKENLAND- Hefte

und ganze

Jahrgänge

sind günstig zu
erwerben.

Wir liefern Ihnen gerne
was Ihnen fehlt,
verloren ging oder
beschädigt ist.

Bitte rufen Sie uns an oder
schreiben Sie uns:

Frankenbund-Hauptgeschäftsstelle
Hofstraße 3, 97070 Würzburg
Tel. 09 31/5 67 12

(Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr)

Älteste Gußeisenbrücke im mittelfränkischen Raum

– Frühes Gußeisendenkmal von 1742 im Schloßgarten von Oberzenn –
Landkreis Neustadt/A. – Bad Windsheim

Im Dezember 1741 entschließt sich der damalige Schloßherr von Oberzenn, Christoph Ludwig Freiherr von Seckendorff beidseitig ein Geländer an seiner Gartenbrücke zum blauen Schloß anbringen zu lassen. Die Brücke führt über den trockengelegten Wassergraben in den Schloßgarten. Beim Guß wurde Blei mit etwas Zinn vermengt.

Freiherr von Seckendorff liefert genaue Angaben und bestimmt, daß jede Brückenseite 83 Nürnberger Fuß lang sein soll. Er gibt Anzahl und Größe der Einzelteile an und dazu ein hölzernes Muster halbrunder Stangen. Weil die Stangen in der Hammer Schmiede nicht rund – wie gewünscht – geschmiedet werden können, wird vom Inhaber einer Handelsniederlassung im Ausland vor-

geschlagen, für die nämlichen (gleichen) Kosten die Brückengeländer aus Guß herzustellen, was für das Auge noch schöner ausfalle.

Als bereits bestehendes Vergleichsobjekt wird ein Geländer am Trierer Schloßbau genannt, das jedoch nicht so gut aussehe, weil die Geländerseiten nicht durchbrochen seien. Als Vorzug wird genannt, daß das Geländer bei weitem nicht so schwer sei, als wenn man es aus Eisen fertige. Freiherr von Seckendorff wünscht sein Wappen und seinen Namen in regelmäßigen Abständen zwischen den Stangen auf breiteren Längsplatten anzubringen. Oben und unten ordnete er durchbrochenes Laubwerk an. Nach einer Zeichnung sind diese Platten zu gießen. Die "Palustres" sol-



Die Brücke über den Schloßgraben