

Wallweck, Plootz und Eierringe

Brauchgebäck in Unterfranken¹⁾

Backen ist „in“. Gebacken wird zu den verschiedensten Anlässen, und auch ungeübte Bäckerinnen und Bäcker schaffen dank fertiger Backmischungen oder spezieller Backbücher, die mithin die passende Backform gleich mitliefern, in Windeseile aufregende neue Kuchenkreationen: Vom Maulwurfkuchen bis hin zum Muffin reicht hier die Bandbreite der neuen Backideen. Daneben gibt es aber auch das anlass- und termingebundene Backwerk, das an traditionellen Rezepten festhält, die oft sogar von Generation zu Generation weitergegeben werden – die Zubereitungen von Lebkuchen und Weihnachtstollen zählen dabei sicher zu den bestgehütetsten Familienrezepten unserer Zeit! Die vorweihnachtliche Adventsbäckerei stellt eine heute in nahezu jedem Haushalt vielfach geübte Brauchform dar. Zahllose Plätzchen aus verschiedenen Teigsorten und der nach individuellen Rezepten gebackene Christstollen verüben diese frohe Zeit des Kirchenjahrs. Geschürt wird die Backfreude noch durch eine große Masse jährlich neu erscheinender Backanleitungen in Büchern und Zeitschriften, so dass diese Art des Brauchgebäcks sicherlich noch lange einen festen Platz in unserer Gesellschaft einnehmen wird.

Weihnachtsgebäck ist „Brauchgebäck“: Das sind Backwaren, die zu einem bestimmten Termin und im Rahmen eines besonderen Anlasses gebacken und natürlich auch verzehrt werden. Sie sind Begleiter einer gemeinschaftlich getragenen Handlung, wie zum Beispiel eines Familien- oder Dorffestes, oder auch eines kirchlichen Brauchtermins²⁾. Dabei ist es nicht zwingend, dass das Gebäck selbst gebacken wurde, es kann auch bei einem Bäcker gekauft werden. Es gibt sowohl süßes als auch salziges Brauchgebäck. Brauchgebäck stellt einen Teilaspekt der terminlich und gesellschaftlich gebundenen Speisenauswahl dar, von der es jedoch unabhängig als eigenständige Erscheinung auftritt.

Weihnachten ist sicherlich – neben Ostern – der am stärksten mit den unterschiedlichsten Brauchformen besetzte kirchliche Brauchtermin überhaupt, deshalb hält sich auch hier das traditionelle Brauchgebäck dauerhaft. Dennoch: Die Anlässe für Brauchgebäck sind vielfältig. Sie lassen sich aber prinzipiell nach den Festen und Brauchterminen des Kirchenjahrs, nach den wichtigen Stationen im Lebenslauf, nach dem Brauchrhythmus im ländlichen Arbeitsjahr und nach sonstigen Ereignissen im individuellen, dörflichen und gesellschaftlich-sozialen Zusammenleben gliedern.

Manches Brauchgebäck mag dabei heute häufig als Alltagsgebäck erscheinen, seine Bindung an einen bestimmten Termin im Jahr ist durch seine mehrwöchige Verfügbarkeit im Jahr verwässert. Um ein Beispiel zu nennen: Die für die Fastnachtszeit typischen Krapfen gibt es schon lange vor dem eigentlichen Brauchtermin, ihr Charakter als Brauchgebäck tritt damit zurück. Umgekehrt kann scheinbares Alltagsgebäck auch Brauchgebäck sein: Und zwar immer dann, wenn seine Zubereitung zu einem bestimmten Termin besonders ausgefallen ist, zum Beispiel durch die Wahl hochwertiger Zutaten oder durch das Backen einer ansonsten nicht üblichen Menge. So kann etwa aus dem in ganz Franken und das ganze Jahr über verbreiteten „Käseplootz“ bei einer dörflichen Kirchweih ein Brauchgebäck werden, da der Plootz dann traditionell in großen Mengen zum Beispiel beim Dorfbäcker bestellt oder sogar in einem noch erhaltenen und wieder belebten Dorfbäckhaus gebacken wird. Diese großen runden Blechkuchen begegnen als Brauchgebäck auch noch zu anderen Terminen im Jahr, denn sie sind häufige Begleiter festlicher Anlässe im Lebenslauf. Die Form der Brauchhandlung sowie die terminliche Gebundenheit geben hier den Ausschlag zur Bestimmung als Brauchgebäck. Als streng termin-

lich auftretendes Brauchgebäck gilt dagegen etwa der Osterfladen, der nur zu Ostern gebacken und verzehrt wird.

Brauchgebäck wandelt sich

Bräuche und ihre Brauchformen, die Anlässe und ihre begleitenden Brauchgebäckformen sind einem steten Wandel unterworfen: „Brauch ist keineswegs uralte, sondern immer wieder neu“³⁾, er wird entwickelt, getragen und gepflegt von Gruppen und Bevölkerungskreisen. So mischen sich in der Brauchforschung archivalische Erkenntnisse über Brauchgebäcke, die längst vergangen und vergessen sind, mit traditionellen Gebäckformen – wie dem süßen Schmalzgebäck zu Fastnacht, das sich noch heute ungebrochen großer Beliebtheit erfreut – mit relativ jungem und neuem Brauchgebäck – wie etwa dem Tortenherz zum Muttertag. Bräuche und Brauchformen sind ein Spiegel unserer Gesellschaft und unserer sozialen Vernetzung, sie können sich bei Veränderungen ihrer Rahmenbedingungen wandeln oder untergehen – aber auch wieder entdeckt und in einem neuen Zusammenhang aufleben und erneut gepflegt werden. Jeder Brauch hat seine Funktion, er ist eingebunden in gemeinschaftliches Handeln und nur wer um diese enge Verknüpfung von Funktion und Handlung weiß, wird um vergangene Bräuche nicht trauern, sondern sich über neue Bräuche freuen und wiederlebte alte Bräuche mit neuen Inhalten füllen können.

Wandlungen im Brauchwesen können dabei größere oder kleinere Bevölkerungskreise betreffen, sie finden für ein gesamtes Gebiet oder nur einen Ort oder eine einzige Familie statt. Oft genügt schon der Wechsel des örtlichen Bäckers, um vielleicht bislang noch gebackene Neujahrsbrezeln aus dem Sortiment verschwinden zu lassen.

Brauchgebäck im Jahreslauf

Zahlreiche Bräuche und Brauchgebäckformen sind mit Ereignissen im (kirchlichen) Jahreslauf verbunden. Es lohnt sich daher, einmal durch das Jahr zu wandern, um den

historischen und aktuellen Formen des Brauchgebäcks auf die Spur zu kommen.

Neujahr war ein beliebter Geschenktermin für Kinder innerhalb der Verwandtschaft oder auch näheren Nachbarschaft, insbesondere aber für die Paten, und auch heute noch trifft man vielerorts auf gebackene Neujahrs Gaben!



Gertrud Knüttel und Albrecht Haber mit ihrer Patenbrezel, Neujahr 1955.

Foto: Albrecht Knüttel, Rettersheim.

Das können große „Eierringe“, „Patenweck“ oder „Geigeweck“, „Brezeln“ oder „Bubenschenkel“ und „Puppe“ sein, die häufig mit einem flotten Spruch überreicht werden. In Karlstein (LKR Aschaffenburg) heißt es dann etwa: „Prosit Neujahr, e Brezel wie en Scheuerdoor, e Worschd wie e Oferohr, en Lebkuche wie e Ofobladd, do wärm mer allmenanner soadt!“⁴⁾ und in Rettersheim (LKR Main-Spessart) sagt man: „Ich wünsch der e guäts Näüjoar, e Brazze sou großß wie a Schäüretor, e Wurtscht sou long wie a Ouferohr, en e Mädle mit gelockti Hoär!“⁵⁾ Als „Reuter“ und „Dogge“ werden aus Lebkuchenteig geformte Neujahrs Gaben aus Ostheim v.d. Rhön (LKR Rhön-Grabfeld) bezeichnet. Der „Reuter“ für die Jungen ist eine mit Zuckerguss verzierte Reiterfigur, die „Dogge“ für die Mädchen hat

die Form eines Kindes im Steckkissen, beide Gebäcke sind auch noch mit bunten Lebkuchenbildern beklebt⁶¹. Ein beliebtes Neujahrsgebäck ist bis heute auch das in Oberbach (LKR Bad Kissingen) gebackene „Neujährchen“: Die salzigen sind aus Sauerteig mit Kümmel, die süßen aus Weizenmehl mit Anis oder Rosinen. Das Gebäck wurde früher am Neujahrmorgen innerhalb der Familie gemeinsam verzehrt, heute wird es zum Kaffee gereicht. In Dingolshausen (LKR Schweinfurt) kamen bis etwa in die 1950er Jahre am Neujahrstag die Kinder der Nachbarschaft an die Haustüre, um die Neujahrswünsche darzubringen. Sparsam wurden hier die Neujahrsgebäcke verteilt: Nur wenn der erste Glückwünscher ein Junge war, erhielt er dafür einen „Eierweck“⁷¹. In Irmelshausen (LKR Rhön-Grabfeld) verteilen die Pächter des Schlosses noch immer am Neujahr das sog. „Glücksbrot“ an die Kinder des Dorfes. Dabei handelt es sich um einen ganzen Brotlaib aus Roggen- und Weizenmehl, der mit Kümmel bestreut wird. Der Brauch geht auf eine Stiftung zurück: „Vor etlichen 100 Jahren soll im Schloss Irmelshausen eine unverheiratete Baronin, gewohnt haben, die eines Tages sehr krank

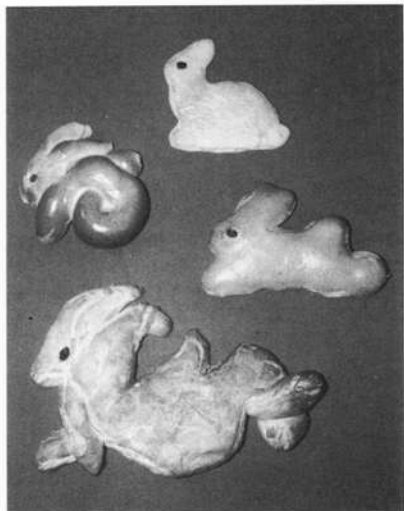
wurde. Sie gelobte, sollte sie wieder gesund werden, verteile sie alljährlich an Neujahr einen Laib Brot an die schulpflichtigen Kinder. Diese Verpflichtung legte sie auch den nachfolgenden Generationen derer von Bibra auf. Das Verschenken der Glücksbrote war zwischen 1914 und den 1960er Jahren sogar Bestandteil der zwischen den Freiherren von Bibra und den Pächtern des Schlossguts geschlossenen Pachtverträge.

Bevor die vorösterliche Fastenzeit beginnt, wird an **Fastnacht** noch einmal ausgiebig gefeiert. Das beliebteste Brauchgebäck, das mittlerweile auch über seine eigentliche Brauchzeit hinaus von vielen Bäckereien angeboten wird, ist dabei der „Krapfen“, auch „Küchle“ genannt. Ein in Franken traditionell mit Hagebuttenmarmelade gefülltes Schmalzgebäck, das es auch zum Fladen ausgezogen und ungefüllt gibt. Eine Fastnacht ohne Krapfen ist hier eigentlich undenkbar, deshalb heißt es wie in Baldersheim (LKR Würzburg) ganz ähnlich noch in vielen anderen Orten Unterfrankens: „Heut it die Fasnacht / wo die Modder Krapfe backt. / Wenn se ober keene backt. / pfeif' i uf die Fasnacht!“⁸⁰



Überreichung des Glücksbrotes in Irmelshausen, 1994.

Foto: Reinhold Albert, Sulzdorf a.d.L.



Osterhasen, 2002. Foto: FranKonzept, Würzburg.

Neben Weihnachten gehört **Ostern** zu den wichtigsten Gabenterminen des christlichen Jahresbrauchtums. Schon an Gründonnerstag werden in manchen Orten und Familien gebackene Osterhasen aus verschiedenen Teigsorten in nicht selten sehr phantasievollen Ausformungen verschenkt. Dabei ist der Gründonnerstag insbesondere in den Ortschaften der Landkreise Schweinfurt und Würzburg sowie vereinzelt auch in den Landkreisen Rhön-Grabfeld und Hassberge fester Bestandteil des Brauchterminkalenders⁹⁾. Das Backwerk in Hasenform gibt es aus Butter-, Mürb- und Hefeteig, es wird mit Plätzchenformen ausgestochen oder aus Teigringen geformt, und eines haben fast alle Hasen gemeinsam: Eine Rosine als Auge! Wurden die Osterhasen früher häufig von den Paten den Kindern ins Nest gelegt, so kommen sie heute meist von den eigenen Eltern und sind eine Zugabe zu den beliebten Schokoladenhasen. Zum österlichen Brauchgebäck gehört auch das in der Form gebackene Lamm, das jedoch meist den Kaffeetisch und nicht das Osternest ziert.

Noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts waren **Christi Himmelfahrt und Pfingsten**

Anlässe für das Verteilen oder Auswerfen von Oblaten. Dies geschah, wie etwa 1791 in Kleinhochensfurt (LKR Würzburg), in der Kirche¹⁰⁾ oder vor dem Rathaus, wie im Jahr 1749 in Frickenhausen (LKR Würzburg)¹¹⁾. Jährlich 2000 bis 4500 Oblaten wurden hier auf diese Weise verteilt, die Kirchenbücher hielten die Ausgaben fest. Im Zuge der Aufklärung wurde das häufig mit lautem Tumult verbundene Oblatenwerfen aufgegeben, es entsprach nicht mehr den Vorstellungen eines festlich-kirchlichen Ereignisses. Im Jahr 1803 bemerkte ein Kritiker: „Großentheils ist man zwar schon von den zweckwidrigen Ceremonien des (...) Werfens von Oblaten (...) unter die anwesende Menge von Kindern und andern Leuten auf dem Himmelfahrtsfeste und Pfingstsonntage zurückgekommen; in manchen Orten aber sind dieselben bis jetzt noch beygehalten“¹²⁾. In vielen Kirchen kann man im Gewölbe noch das „Heilig-Geist-Loch“ entdecken, durch das an diesen Feiertagen das himmlische Brot hinab in die Menge im Kirchenschiff geworfen wurde. Diese Öffnung im Gewölbe war während der übrigen Jahreszeit mit einem Deckel, den eine Heilig-Geist-Taube schmückte, verschlossen.

An den **Bittagen** vor Christi Himmelfahrt fanden früher in vielen Gebieten Unterfrankens Prozessionen statt. So zogen noch in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts die Eltingshäuser (LKR Bad Kissingen) an diesen Tagen in die Nachbarorte Arnshausen und Reiterswiesen, wo es jeweils nach dem Gottesdienst zur Stärkung die „Wallwecken“ gab¹³⁾.

Auch **Heiligtage** führten mancherorts zur Ausbildung von besonderen Brauchgebäckformen. Im 18. Jahrhundert gab es in Würzburg am Tag des Hl. Burkhard z.B. ein ganz bestimmtes Heiligenbrot: „Es war lange Sitte, daß sich Freunde, so sich begegneten, an diesem Tage einen guten Morgen um einen Burkardsweck wünschten, den der Freund dem Freunde, der ihm im guten Morgenwünschen zuvorkam, auch schicken mußte. Er hat die Form eines Ringes, und wird nur an diesem Tage gebacken.“¹⁴⁾

Dieser Brauch ist heute in Vergessenheit geraten, dagegen wurde jedoch in Üchtelhausen (LKR Schweinfurt) aus Traditions-

bewusstsein ein alter Brauch am Tag der Hl. Katharina, der örtlichen Kirchenpatronin, wiederbelebt. Aus dem Jahr 1655/56 findet sich der erste archivalische Nachweis: „Den Kindern uf St. Catherina für 1 Pfund 26 Pfennig an Weckh gereicht, nach altem Herkommen“. Im Jahr 1793 erfolgte eine Ausweitung des beim Verteilen des „Katharinen-Weck“ berücksichtigten Personenkreises auf verwitwete Personen. Eine Rechnung des Bäckers aus dem Jahr 1914 listet detailliert 24 Stück verteilte „Wasserweck“ und 93 Stück „Weckstutzen“ zu je 6 Pfennig sowie zwei „mürbe Riegel“ à 1 Mark auf. Der nach dem Ersten Weltkrieg fast eingestellte Brauch – nur der Kaplan und der Lehrer hatten auch weiterhin ihren „Katharinenweck“ erhalten – blühte nach 1945 wieder auf. Mit Unterbrechungen werden seit 1969 aber statt der Schul- die Kindergartenkinder beschenkt¹⁵.

Erst 10 Jahre jung ist dagegen der „Martinsweck“ im nördlichen Landkreis Miltenberg: Ein einfaches kleines Hefeteiggebäck, das als Geschenk der Pfarrgemeinde an die Kinder, die am Martinszug teilnehmen, verteilt wird.

Eine wichtige Festform der dörflich-christlichen Gemeinschaft bildet in Unterfranken die **Kirchweih**. In großer räumlicher Verbreitung wird dazu bis heute der „Plootz“ gebacken. Belegt ist er mit Quark, Äpfeln oder Zwetschgen und manchmal mit Butterstreuseln, die die früher verbreiteten „Riebeli“, das waren geriebene Brotkrumen, ersetzen. In Sennfelder Familien (LKR Schweinfurt) müssen die Frauen in der Nacht zum Kirchweihsamstag früh aufstehen, denn hier wird schon ab drei Uhr in der Frühe mit dem Vorbereiten und Backen der großen runden Blechkuchen begonnen. Die Frauen bereiten den Teig und den Kuchenbelag, wobei zwar alle drei „Plootz“-Sorten gebacken werden, jedoch der Käseplootz eindeutig die Hauptrolle spielt. Gebacken werden die Kuchen dann beim Bäcker, so dass es bis in den Morgen hinein ein stetes Bringen und Holen von Kuchen gibt, denn in vielen Familien werden zehn und mehr solcher Blechkuchen gebacken. In den Backpausen wird dann auch schon einmal das eine oder andere, noch warme Kuchenstück genascht, den „Plootz“



Frauen beim Plootzbacken zur Kirchweih in Sennfeld, 2004. Foto: Marion Arleth, Sennfeld.

gibt es aber ansonsten das gesamte Kirchweihwochenende über. Die Sennfelder Marktfrauen bringen ihren Stammkunden zum samstäglichen Markt in Schweinfurt auch ein paar hübsch geschnürte Kuchenpakete mit. Als „Kerwabündel“ konnten solche Kuchenpäckchen auch an die Verwandtschaft in den umliegenden Orten verteilt werden, so war es etwa bis in die 1970er Jahre in Siegendorf (LKR Schweinfurt) üblich. In Gochsheim (LKR Schweinfurt) wird zum Kirchweihtermin am 1. Sonntag im September darüber hinaus noch ein ganz besonderer Kuchen gebacken, der sog. „Kärwerplootz“: Das ist ein fünfteiliger Streuselkuchen in Kreuzform, den die Planburschen am Kirchweihsonntag vom Bäcker holen. Dieser Kuchen wird erst am Musikerpodium befestigt, bevor er dann an die Besucher verteilt wird¹⁶. In Frankenheim (LKR Rhön-Grabfeld), wo seit 1979 wieder nach langjähriger Unterbrechung Kirchweih gefeiert wird, fungiert am Sonntag, wenn die Planpaare zum Planbaum ziehen, ein Mädchen als „Kuchefraa“: sie trägt einen besonderen „Blöz“, der an die Linde geheftet werden soll. Da der Kuchen aber noch vor dem Anheften regelmäßig stibitzt



Plankuchen - „Kärwerploatz“ - beim Aufzug zur Kirchweih in Gochsheim in den 1970er Jahren.

Foto: Gerd Spitzner, Gochsheim.

wird, hat man vorsorglich noch einen zweiten als Ersatz dabei. Am Abend trifft sich die Festgesellschaft in der örtlichen Veranstaltungshalle, wo die von den Frauen gebackenen Kuchen gegessen werden¹⁷⁾.

Brauchgebäck im Lebenslauf

Die wichtigen Ereignisse im Lebenslauf sind meist zu bestimmten Festformen ausgebildet, die häufig auch von bestimmten Brauchformen begleitet werden, wobei das Festessen - und hier insbesondere das Festgebäck - einen herausragenden Bestandteil der Feierlichkeiten bilden kann. In der Regel bieten **Taufe**, **Kommunion** oder **Konfirmation** sowie **Geburtstage** und **Hochzeiten** besondere Anlässe zur Herstellung häufig großer Mengen von Kuchen und Gebäck. Der Streuselkuchen und der sog. „Gesundheitskuchen“ aus einem mit Nüssen oder Mandeln verfeinerten Rührteig sind in Schwebheim (LKR Schweinfurt) die üblichen Begleiter dieser Familienfeste. Während die Taufe nicht selten im engsten Familienkreis stattfindet, kann sich eine Hochzeit schon einmal zum Dorfergebnis ausweiten. In Schwebheim wurde bis

in die 1930er Jahre hinein nach dem Hochzeitsgottesdienst Streuselkuchen an die Kinder des Ortes verteilt, und Kuchenbündel für die Nachbarn und Verwandten des Hochzeitspaares waren bis in die 1970er Jahre hinein selbstverständlich. Immer beliebter wird die meist bei einem Konditor bestellte und aufwändig gestaltete, teils sogar mehrstöckige Hochzeitstorte, die das frisch vermählte Paar selbst anschneidet und unter seine Gäste verteilt.

Eine wichtige Stütze in der gemeinsamen Bewältigung von Trauer und Schmerz stellt der **Leichenschmaus** dar. Der Anlass selbst verbietet jedoch aufwändige Speisefolgen und Gebäckarten, weshalb meist eine Auswahl einfacher Backwaren gereicht wird. Hierzu zählt vielerorts, wie auch im Gebiet um die Stadt Hammelburg (LKR Bad Kissingen), der Streuselkuchen. Früher erhielten auch die Dorfkinder noch als Dank für ihre Gebete zum Seelenheil des Verstorbenen während der Aufbahrungszeit oder nach dem Gottesdienst einen sog. „Totenweck“, das war ein Brötchen oder ein kleines Zuckerwerk. Üblich war die Verteilung der Wecken

z.B. in Burghausen und Wermerichshausen (LKR Bad Kissingen) oder bis in die 1970er Jahre hinein in Kräisdorf (LKR Hassberge) für die Schulkinder im Anschluss an ihre Teilnahme an den evangelischen Beerdigungen.

Brauchgebäck im bäuerlichen Arbeitsjahr

Die zahlreichen Veränderungen in den Arbeitsabläufen der Landwirtschaft während der letzten 200 Jahre führten zwangsläufig auch zu Brauchveränderungen. Ein besonders deutliches Beispiel für den Brauchwandel ist das sog. „Maschinenbrot“, ein mit Marmelade oder Quark bestrichenes Butterbrot, das die Kinder erhielten, solange ihre Eltern mit dem **Dreschen des Getreides** an der Dreschmaschine beschäftigt waren. Als diese von Hof zu Hof ziehenden Maschinen von den kombinierten Mähdreschern für den Feldeinsatz abgelöst wurden, verschwand auch das „Maschinenbrot“ wieder, denn dieses war nur im Zusammenhang mit den Dreschmaschinen und dem daran gebundenen Arbeitseinsatz der Bauern überhaupt

erst aufgekommen. Im neuen Arbeitsablauf der Mähdrescher war nicht mehr die Anwesenheit vieler Helfer erforderlich und es blieb mehr Zeit zur Zubereitung eines Essens, so dass die Versorgung der Hof- und Nachbarkinder mit „Maschinenbrot“ überflüssig wurde. In Bibergau (LKR Kitzingen) gab es das „Maschinenbrot“ meist mit „Bibeleskäs“, also Quark bestrichen bis in die 1950er Jahre hinein. Der Heulton der Maschinsirene machte hier zweimal am Tag die Kinder auf den Zeitpunkt des Austeilens der Brote aufmerksam¹⁸⁾. Aus Aufstetten (LKR Würzburg) wird berichtet, dass geizige Bauern manchmal sogar die Butter sparten oder nur Marmeladenbrote anboten!¹⁹⁾

Noch heute ein wichtiger Brauchtermin ist das **Erntedankfest**, das zwischen bäuerlichem und kirchlichem Brauchtum vermittelt. Mit der Darbringung landwirtschaftlicher Dankesgaben in der Kirche sind mancherorts auch bestimmte Brauchgebäcke verbunden. In Sennfeld (LKR Schweinfurt) wird dann z.B. ein salziger „Plootz“ mit Zwiebeln oder Petersilie gebacken.



Zwiebelkuchenverkauf beim Erntedankfest in Gochsheim in den 1960er Jahren.

Foto: Gerd Spitzner, Gochsheim.

Ausblicke

Brauchgebäck begleitet heute wie früher bestimmte Handlungen, es ist an bestimmte Ereignisse und Termine gebunden. Diese Anlässe aber wandeln sich, und mit ihnen auch das Brauchgebäck. Während manche Bräuche aufgrund moderner Entwicklungen verschwinden, weil sie einfach nicht mehr zeitgemäß sind, werden auch immer wieder neue Anlässe entstehen, zu denen sich auch neues Brauchgebäck gesellen kann. Als Beispiel dafür kann die sog. „Olympia-Kern“ in Albertshofen (LKR Kitzingen) gelten, die hier erstmals 1968 mit einem Festzug und einigen Kinderspielen gefeiert wurde. Zum Fest gehört seitdem auch ein Zwetschgenkuchen, in den eine Münze eingebacken wird. Die Kinder essen um die Wette und wer das Geldstück findet, darf es behalten²⁰⁾. Der Versuch, ein neues Brauchgebäck zu etablieren, muss aber nicht immer gelingen. Im Jubiläumsjahr des Dichters Friedrich Rückert wurde 1988 beispielsweise ein „Rückert-Weck“ kreiert, der als Proviant auf dem „Rückert-Wanderweg“ von Schweinfurt nach Coburg von verschiedenen Bäckereien angeboten werden sollte. Er konnte sich jedoch nicht durchsetzen und verschwand wieder.

Historisch gewachsenes Brauchgebäck wird es auch künftig neben neuen Erscheinungen geben. Eine besondere Chance wird darin bestehen, einerseits überkommenes Brauchgebäck im Bewusstsein zu halten, andererseits aber auch Möglichkeiten zu neuem Brauchschaffen zu erhalten, indem ein offenes und tolerantes gesellschaftliches Umfeld gepflegt wird.

Anmerkungen:

¹⁾ Der Aufsatz wurde angeregt durch eine Erhebung zum Thema Brauchgebäck für den Bezirk Unterfranken. Zur Beschreibung der regionalen Brauchgebäckformen danke ich den Herren Reinhold Albert (Sulzdorf a.d. Lederhecke), Bertram Becker (Münnerstadt-Burghausen), Günter Lipp (Ebern), Eberhard Lorenz (Hofheim), Longin Möblein (Gerolzhofen), Leonhard Rugel (Bad Brückenau),

Werner Trost (Wörth a.M.), Adolf Weibel (Hammelburg) und Frau Karin Ramming (Sennfeld) für ihre freundliche Mitteilungen.

²⁾ Dünninger, Josef: Brauchtum. In: Stammler, Wolfgang (Hg.): Deutsche Philologie im Aufriß. Bd. III. 2. Aufl. Berlin 1962, Sp. 2571–2640, dort Sp. 2574f.: „Brauchtum ist gemeinschaftliches Handeln, durch Tradition bewahrt, von der Sitte gefordert, in Formen vorgeprägt, mit Formen gesteigert, ein Inneres sinnbildlich ausdrückend, funktionell an Zeit oder Situation gebunden.“ Vgl. auch: Brückner, Wolfgang: Sitte und Brauch. I. Sozialwissenschaftliche Aspekte. In: Staatslexikon, hrsg. v. der Görres-Gesellschaft. Bd. 4. 7. Aufl. Freiburg-Basel-Wien 1988, Sp. 1179–1181, dort Sp. 1180: „Nach heute verbreiteter Definition (...) meint Sitte die soziale Norm als überlieferte Ordnung, während Brauch im Verständnis von täglichem Gebrauch und festlichen Bräuchen die Formung des sozialen Handelns bestimmt.“

³⁾ Brückner, Wolfgang: Brauchforschung tut not. In: JbFVK NF 21 (1998), S. 107–138, dort S. 135.

⁴⁾ Hubert, Georg: Glaube-Aberglaube, Sitten und Bräuche. In: Unser Kahlgrund 37 (1992), S. 131–137, hier S. 133.

⁵⁾ Müller, Edith u.a.: Rettersheim. Chronik eines kleinen Dorfes. (= Beiträge zur Geschichte des Marktes Triefenstein 5). Markt Triefenstein 1998, S. 104.

⁶⁾ Körner, Hans u. Schmidt, Hugo: Ostheim vor der Rhön. Geschichte, Land und Leute. Ostheim v.d. Rhön 1982, S. 111f. Worschech, Reinhard: Fränkische Bräuche zur Weihnachtszeit. Von Martini bis Lichtmeß. Würzburg 1978, S. 29.

⁷⁾ Dorfgeschichte Dingolshausen. Dingolshausen 2000, S. 191.

⁸⁾ Hoos, Konrad: Baldersheim im Ochsenfurter Gau. Ochsenfurt 1972, S. 86.

⁹⁾ Im Rahmen der Erhebung konnten hierfür sieben Belegorte im LKR Schweinfurt, vier im LKR Würzburg sowie je zwei im LKR Rhön-Grabfeld und LKR Hassberge bestimmt werden.

¹⁰⁾ Kramer, Karl-Sigismund: Bauern und Bürger im nachmittelalterlichen Unterfranken. Eine Volkskunde auf Grund archivalischer Quellen. (= Beiträge zur Volkstumsforschung 11, zugl. Veröffentlichungen der Gesellschaft für frän-

kische Geschichte Reihe 9/12). Würzburg 1957, S. 114.

¹¹⁾ Ebd.

¹²⁾ Regierungs-Blatt für die Churbayerischen Fürstentümer in Franken I (1803), S. 87. Zitiert nach: Dünninger, Josef u. Schopf, Horst: Bräuche und Feste im fränkischen Jahreslauf. Texte vom 16. bis zum 18. Jahrhundert (= Die Plassenburg 30). Kulmbach 1971, S. 77.

¹³⁾ Eltingshausen. Aus der Geschichte eines fränkischen Dorfes. Oerlenbach 1985, S. 89.

¹⁴⁾ Oberthür, Franz: Taschenbuch für die Geschichte, Topographie und Statistik des Frankenlands. Frankfurt/Leipzig 1795, S. 78. Zitiert nach: Dünninger, Josef u. Schopf, Horst: Bräuche und Feste im fränkischen Jahreslauf. Texte vom 16. bis zum 18. Jahrhundert (= Die Plassenburg 30). Kulmbach 1971, S. 113.

¹⁵⁾ Wermuth, Franz: Üchtelhausen. Geschichte des Dorfes und Lokalparrei. Üchtelhausen 1986, S. 43. Ders.: Chronik und Heimatbuch der Gemeinde Üchtelhausen. Üchtelhausen 1994, S. 83.

¹⁶⁾ Festschrift der ehemaligen Freien Reichsdörfer Sennfeld und Gochsheim zum Jubiläum des Friedensfestes, der Kirchweih und der Erlangung der Reichsfreiheit. Gochsheim/ Sennfeld 1999, S.68. Firnschild, Gabriele: Kirchweih in Franken. Dargestellt an Beispielen aus dem unterfränkischen Raum. Zulassungsarbeit. Würzburg 1977, S. 10.

¹⁷⁾ Helbig, Ute: Kirchweih in der Rhön – aufgezeigt an den Dörfern: Oberweißenbrunn, Frankenheim, Haselbach, Wegfurt, Schönau. Zulassungsarbeit. Würzburg 1980, S. 49.

¹⁸⁾ Bibergau. Ein Dorf stellt sich vor. o.O. 1994, S. 144f. Mannl, Gabriela: Bräuche und Feste im Landkreis Kitzingen. Zulassungsarbeit. Würzburg 1977/78, S. 116.

¹⁹⁾ Schäffer, Fritz: In Aufstette hengts's Broad ou d'r Kette. Dörfliches Leben im Ochsenfurter Gau in den 30er Jahren. Kirchheim 1994, S. 123.

²⁰⁾ Mannl, Gabriela: Bräuche und Feste im Landkreis Kitzingen. Zulassungsarbeit. Würzburg 1977/78, S. 117f.

Bernd Biedermann

Radegundis – ein Frauenleben in ferner Zeit

Im Jahr 2004 konnten wir in Mainfranken ein Jubiläum besonderer Art feiern. Mit einer Urkunde, datiert vom 01. Mai 704 tritt unsere Region ein in die schriftliche Überlieferung, verfügen wir erstmals über urkundlich gesicherte Daten und Ortsnamen. Das Dokument, ausgestellt „in castello Virteburch“, also in dem befestigten Ort Würzburg, berichtet davon, daß Herzog Heden und seine Ehefrau Theodrada mit Zustimmung ihres gemeinsamen Sohnes Thuringus umfangreiche Besitzungen im thüringischen „Arnestati“ (Arnstadt) sowie im benachbarten „castello Mulenberge“ (Mühlburg) an Willibrord, den Missionar der Friesen und späteren Abt von Echternach schenken. Die Urkunde ist nicht mehr im Original sondern als Abschrift des 12. Jahrhunderts erhalten und wird in der Forschungsbibliothek auf Schloß Friedenstein in Gotha aufbewahrt.

Bereits in diesem frühen Dokument werden die engen Verbindungen zwischen Mainfranken und Thüringen deutlich. Diese Entwicklung setzt sich fort, als Bonifatius 741/742 gleichzeitig das mainfränkische Bistum Würzburg und das thüringische Bistum Erfurt errichtet. Und wenn wiederum eine Generation später der Kleriker Alwala im Jahre 772 dem inzwischen gegründeten Kloster Fulda „zum Heil meiner Seele und um meine Sünden abzuwaschen“ eine ganze Reihe von Besitztümern vermachte, so nennt die Urkunde neben zahlreichen Orten im nördlichen Thüringen auch eine Gruppe von Dörfern, die zu Mainfranken gehören: Egisleiba (Eßleben), Perthheim (Bergtheim), Cramphesnesta (Gramschatz) und Suabaharodungen (Schwebenried) zählen zu diesen damals urkundlich erwähnten Plätzen. Noch im Hohen Mittelalter sind die engen Verbindungen zwi-