

Hummelgauer Heimat Bote

Nr. 104



Juni 2014

27. Jahrgang



Das Gasthaus „Zum letzten Postreiter“
in Spänfleck

Rüdiger Bauriedel

Das Gasthaus „Zum letzten Postreiter“ in Spänfleck

Die Anfänge des Gasthauses im Mausgraben (so hieß einst der Ortsteil Spänfleck) liegen weit zurück und deshalb im Dunkeln. Zur Geschichte des Gasthauses gibt es nur wenige Aufzeichnungen und Unterlagen, und bei der Frage danach heißt es oft: „*Die Großmutter hat immer erzählt, dass....*“. Auf diesem Hintergrund soll im Folgenden versucht werden, etwas Licht ins Dunkel zu bringen.

Fündig wird man zunächst in der Geseeser Ortschronik, die aufgrund der Kirchenbücher im Jahre 1842 erstellt wurde. Dort erfährt man, dass „*in Spänfleck, ehemals Mausgraben genannt...., vor dem 30jährigen Krieg (1618 bis 1648) auf dem zur ersten Pfarrei lehenbaren Gute nur ein einzelnes Haus stand.*“ Mit dem Begriff „Gut“ sind Grundstücke und Ländereien bezeichnet; diese gehörten der ersten Pfarrei.

Nach dem Lehensbrief des Pfarrers Conrad Bauernschmied (von 1555 bis 1574 Pfarrer in Gesees) erhielt **Stephan Meyer von Gesees** am Walpurgistage **1569** die Erlaubnis, auf diesem Gelände im Mausgraben (Spänfleck) ein Haus zu erbauen. Dazu wurde Stephan Meyer „*mit dem erforderlichen Bauplatz und einer Sölde belehnt.*“ Bedingung war allerdings: „*über das übrige Pfarrgut (v.a Pfarrholz, d.h. heute Kirchenstiftungswald) die Aufsicht zu führen und jährlich eine gewisse Abgabe zu entrichten*“. Das übrige Gut bewirtschaftete entweder der jeweilige Pfarrer selbst, oder er ließ es gegen einen jährlichen Pachtzins bewirtschaften.

Doch schon in der übernächsten Generation zerstörte die Soldateska des Dreißigjährigen Krieges dieses Gut. So verkaufte die Herrschaft im Jahr **1719** (lt. Kaufbrief vom 7. September 1719) den „*seit vielen Jahren öden Hof im Mausgraben*“ an den Geseeser Pfarrer Johann Haag (1. Pfarrer von 1702 bis 1760). Dieser war somit gleichzeitig Lehensherr und Lehensmann in einer Person. Er verpflichtete sich, „*die eingegangenen Gebäude und die Mannschaft wieder herzustellen und zum jährlichen canone (= kirchliche Bestimmung) zu übernehmen*“. Diese jährliche Leistung bestand aus: 4 Gulden Walpurgi- und Michaeliszins an das Hofkastenamt Bayreuth, sowie an die I. Pfarrei: 1 fl. 45 Kreuzer Erbzins, 10 Käse, 4 Simra Korn, 4 Simra Haber und „den 10. fl. Handlohn“ (fl = Gulden).

Dies gelang ihm aber nicht, weshalb ihm durch Dekret vom 24. März **1726** erlaubt wird, „*den Hof zu dismembrieren*“, also zu zertrümmern bzw. zu zerschlagen. Doch veräußerte Pfarrer Haag nur die entfernter und verstreut liegenden Grundstücke.

Den nunmehr arrondierten (geschlossenen) Gutsrest von immerhin noch 43 Tagwerk Land übernahm dann im Jahr 1730 als Pfarrlehensgut der „*ehrengedachte Hans-Jörg Backer, Zimmermannmeister und Wirt in Gesees*“ (Dieser Hans-Jörg Backer war auch Mit-Erbauer der beiden Pfarrhäuser in Gesees). Für seinen Sohn Hans, der urkundlich seit 1747 dem Geseeser Pfarrer zinst, hat dann Johann Georg („Hansjörg“) Backer auf dem alten Baugrund im Mausgraben das Gebäude errichtet, das 1787 noch mit einer Tagelöhnerwohnung als Anbau erweitert wurde. Desgleichen erlangte er am 10. August 1789 die Concession, „*auf diesem Tagelöhnerhause Bier zu schenken*“ und 1791 sogar „das Recht zu speisen, ohne jedoch selbst zu schlachten“.

Mit dieser bewegten Vorgeschichte haben wir den Anschluß gefunden, von einem **Gasthaus in Spänfleck** zu sprechen.

Der gebürtige Spänflecker Harald Hohl schreibt in seinen heimatkundlichen Aufzeichnungen, dass bereits im Jahre 1793 der damalige Besitzer des Anwesens **Johann Örtel** die Erlaubnis hatte, Bier auszuschenken und Tagelöhner mit Speisen zu bewirten und zu beherbergen. Die Wirtschaft trug damals den Namen „**Herberge zur Einkehr**“, ab 1830 dann den Namen „**Zum hohen Sitz**“.

Im Jahr 1847 wurde die Gastwirtschaft von dem **Metzgermeister und Gastwirt Johann Hafner** gekauft.

Damit befinden wir uns in der Zeit, als in Bayern unter König Max I. zwischen 1808 und 1864 flächendeckend der amtliche Grundsteuerkataster angelegt wurde. Ziel war eine gerechte und einheitliche Besteuerung des Grundbesitzes. Die Erfassung der einzelnen Besitzstände geschah nicht nur zur Freude der Eigentümer, kam diese Maßnahme doch einer Steuererklärung gleich. Als Ordnungsfaktor diente die Hausnummerierung, d.h. Flächen des gleichen Besitzers wurden mit seiner Hausnummer und der Flurnummer bezeichnet. Den Umfang ihres beanspruchten Bodens mussten die Eigentümer selbst z.B. mit Pflöcken markieren. Wer sich weigerte, wurde bestraft. Erst 1884 wurde der Besitzstand durch Aufhebung der Grundherrschaft zum wirklichen Eigentum. (Mitteilung des Landesvermessungsamtes)

Der **Grundsteuerkataster von Gesees** wurde im Jahre 1854 angelegt. Dort sind für Spänfleck folgende Grundbesitzer angeführt

Hs-Nr.	Besitzer und Nachfolger (= nc)	Grundstücks-Nummer (Flurnummer)	Größe in Tgw./Dezimale	Beschreibung des Grundstückes
1	Hafner Johann Wirth zu Spänfleck			A) Ein halbes Tropfhaus ohne Gemeinderecht
		1116	0,11	Ein halbes Tropfhaus Wohnhaus mit Stall, Stadel u. Hofraum, ½ Antheil

		1117	0,02	Schergärtchen hinter dem Hause
				B) Walzende Grundstücke:
		1123	0,35	Gras- u. Baumgarten mit Schupfe und Backofen, letzterer mit Hs.Nr. 1a gemeinschaftlich
		1138 a	2,61	Acker mit
		1138 b	0,98	Wiese, <i>die Eggeten</i>
			Gesamt: 4,07	
1 a	Backer Joh. Georg, Webergesell			A) Ein halbes Tropfhaus ohne Gemeinderecht
		1116	0,10	Wohnhaus mit Stall, Stadel und Hofraum, ½ Antheil
				dann der Backofen mit Hs.Nr. 1 gemeinschaftlich
		1122	0,01	Garten, Schergärtchen am Haus
			Gesamt: 0,11	
2	Johann Wolfgang Backers Kinder nc. Backer Conrad			A) Ein achtels Hof ohne Gemeinderecht
		1124 a	0,49	Wohnhaus mit Stallung, Schupfe, Stadel, Stall, Backofen, Hofraum
		1124 b	0,28	Schergärtchen vor dem Haus, dann Gras- u. Baumgarten am Backofen
		1125	1,84	Acker, <i>der obere Heimlichacker</i>
		1126	1,62	Acker, <i>der untere Heimlichacker</i>
		1132 a	1,79	Wiese, <i>die Hofwiese</i>
		1132 b	2,52	und <i>Heimlichwiese</i>
				B) Walzende Grundstücke:
		1132/2	3,92	Wiese, <i>im Spaenfleck</i>
		1133	3,97	Acker, <i>allda</i>
		1134	3,21	Acker, <i>die Bocksleiten</i>
		1135	0,59	Acker, <i>das Weiheräckerlein</i>
		1136	4,61	Acker, <i>das Simonsfeld</i> oder <i>Baumacker</i>
		1137	14,52	Wiese, <i>die vordere u. hintere krumme Leiten</i>
		1143	4,18	Waldung, <i>im Mausgraben</i>
		1144	1,95	Acker, <i>allda</i>
		1145	4,95	Wiese, <i>allda</i>
		1146	1,96	Acker, <i>allda</i>
		1147	2,80	Acker, <i>allda</i>
		1148	4,53	Wiese mit Hopfengarten und Acker <i>allda</i>
			Gesamt: 59,73	

3	Schamel Johann nc. Baer Heinrich			A) Ein Tropfhaus Ohne Gemeinderecht
		1127	0,22	Wohnhaus mit Stall, Stadel, Streuschupfe, Backofen u. Hofraum
		1128	0,54	Gras- u. Baumgarten mit

Dieser Auszug aus dem Grundsteuerkataster von 1854 weist fünf grundsteuerpflichtige Personen aus. Dies deckt sich auch mit der Beschreibung in der Geseeser Chronik von 1842, wo es heißt:

„Spänfleck, ehemed Mausgraben genannt, ein Weiler von 5 Häusern, 11 Familien und 54 Seelen.“

Diese 5 Anwesen waren also:

- 1.) Hs.Nr. 1 Hafner Johann, Wirt; mit Hs.Nr. 1a Backer Joh. Georg, Webergesell
- 2.) Hs.Nr. 2 Backer Conrad
- 3.) Hs.Nr. 3 Schamel Johann, nc. Baer Heinrich
- 4.) Die Hs.Nr. 4 ist nicht aufgeführt, weil sie anscheinend der Gemeinde nicht grundsteuerpflichtig war (königliches Forstamt)
- > Hs.Nr. 5 ist in Spänfleck nicht aufgeführt. In einem späteren Verzeichnis erscheint unter Hs.Nr. 5 der Böhmer Ulrich von Hohenfichten (späterer Hausname: Eisenhuth)
- 5.) Auffällig ist, dass das Anwesen des Matth. Stroeber (nc. Hagen Lorenz; das Ursprungshaus der Firma Schiller) die Hausnummer 12 trägt.

Dies liegt daran, dass dieses Anwesen zur Gruppe der **Anwesen in Hohenfichten und Eichenreuth** gezählt wurde. Diese waren:

Hs.Nr. 5 Lindner Konrad, nc. Popp Margarete zu Hohenfichten (Ein Tropfhaus)

Hs.Nr. 6 Meyer Johann, nc. Pfaffenberger Johann zu Hohenfichten (Ein Gütlein)

Hs.Nr. 7 Frank Joh. Martin zu Eichenreuth (Ein achtels Hof)

Hs.Nr. 8 Gehauf Friedrich zu Eichenreuth (Ein halber Hof)

Hs.Nr. 9 Hacker Georg zu Eichenreuth (Ein halber Hof)

Hs.Nr. 10 Popp Lorenz zu Eichenreuth (Ein achtels Hof)

Hs.Nr. 11 Gehauf Johann zu Hohenfichten (Ein Tropfhaus)

Hs.Nr. 12 siehe oben ...

Soweit diese örtliche Übersicht von damals, und zurück nach Spänfleck und zur Geschichte des Wirtshauses.

Die oben geschilderte Vorgeschichte hat zur Grundlage ein über Generationen vererbtes **„Gült- und Erbzinsbüchlein für die Jahre 1747 bis 1849“**, das sich im Besitz der Familie Backer (damalige Hs.Nr. 2) befindet. Das bedeutet aber nicht, dass dort die Anfänge des Wirtshauses zu suchen sind.

Doch darf davon ausgegangen werden, dass die Anwesen Hs.Nr. 1 und 2 ehemals zusammengehörten und dass das „halbe Tropfhaus“ (Hs.Nr. 1a) des Webersgesellen Joh. Georg Backer eben das „1787 erweiterte Tagelöhnerhaus“ ist, wo ab August 1789 „Bier geschenkt“ und ab 1791 „gespeist“, d.h. Speisen angeboten werden durften. Dieses alte „**Webershäusla**“ war der Überlieferung nach 1-stöckig mit Schleppehdach und darf als Ursprung der Spänflecker Wirtshaustradition angenommen werden.



Das Uraufnahmeblatt von 1854 (mit roten Flurnummern und schwarzen Hausnummern ergänzt) zeigt den geschilderten engen Zusammenhang der genannten Anwesen: FINr. 1116 und FINr. 1124, dazwischen mit FINr. 1123 der gemeinschaftlich genutzte Gras- u. Baumgarten mit Schupfe und Backofen. Auf FINr. 1116 stehen also zu je einem halben Anteil die Tropfhäuser des Wirtes Johann Hafner und des Webersgesellen Joh. Georg Backer. Die FINr. 1124 ist im Besitz „Johann Wolfgang Backers Kinder“ (Nachkomme: Conrad Backer). Weswegen vielleicht auch dorthin das genannte „Gült- u. Erbzinsbüchlein“ vererbt wurde.

Nebenbei sei noch erwähnt, dass es in der Geseeser Chronik (1842) heißt: „Die **Forstwartswohnung** (FINr. 1118) daselbst wurde erst im Jahre 1799, und die des Matth. Ströber (FINr. 1140) 1833 erbaut.“

Interessant dürften auch noch die im Grundsteuerkataster überlieferten alten Flurnamen sein wie z.B. „Eggeten, Hofwiese, Heimlichacker, Weiherackerlein, u.a.“.

Im Jahr **1817** wurde die durch Spänfleck führende „Vizinalstraße“ von Bayreuth über Gesees nach Pottenstein ausgebaut, was sicherlich zur wirtschaftlichen Belebung des Spänflecker Gasthauses führte.

Im Jahr 1871 heiratete die Wirts-Tochter Susanne Hafner den aus Gubitzmoos stammenden **Christian Täuber**. Damit begann die Familientradition der TÄUBER in Spänfleck, und diese dauert bereits in der fünften Generation heute noch an. Und schon damals begann die Belieferung des Gasthauses mit Oberkonnersreuther Bier.

Im Geseeser Gemeindeprotokoll (21. März **1886**) ist vermerkt: „*Ferner wurde das Gesuch des Bierwirths Christian Täuber von Spänfleck um die Ertheilung der Erlaubniß zum Kleinhandel mit Branntwein beschlossen.*“

In der nächsten Generation führte der Sohn **Johann Georg Täuber** mit seiner aus Ramsenthal stammenden Ehefrau „Christl“ (Christiana geb. Weber) das Gasthaus und die dazugehörige Landwirtschaft weiter. Die Täubers-Christl war eine tüchtige und interessierte Bäuerin und Wirtsehefrau, von deren Erzählungen und Berichten die Nachkommen zehren konnten. Der Enkel Konrad Täuber weiß noch von seiner Großmutter zu erzählen: So ist z.B. im Jahr 1911 die alte Scheune abgebrannt. Der alte Saalbau neben dem Gasthaus hatte ein Fremdenzimmer und einen Pferdestall zum Übernachten der Marketender aus der Fränkischen Schweiz. Großvater war ein so starker Mann, dass er stehend die ganze Tür ausgefüllt hat, so dass niemand raus- und rein konnte. Das Besondere am Gasthaus war auch die zugehörige Metzgerei, was in der Umgebung damals eine Seltenheit war.

Im Geseeser Gemeindeprotokoll (23. Febr. **1905**) ist wiederum vermerkt: „*Gesuch des Gastwirths Johann Georg Täuber von Spänfleck um Ertheilung der Konzession zum Betriebe des Kleinhandels mit Branntwein*“.



Das Foto mit dem Titel „*Pfingstausflug nach Spänfleck*“ aus den Jahren zwischen 1904 und 1916 vermittelt einen Eindruck von der Beliebtheit des Täuberschen Gasthauses. In der Mitte dieser städtischen Ausflügler der nicht zu übersehende **Gastwirt Johann Georg Täuber**.

Zweiter von rechts ein Bauer aus Gesees in seiner Hummeltracht. Das damalige Gasthaus mit drei jungen Bäumen davor beherbergte rechts im Erdgeschoß noch den Stall. Ein Gasthauseingang ist aber nicht zu erkennen.

Auch das Erinnerungsfoto an „unsere schöne Kirchweih“ vom 12. Okt. 1919 zeugt von dem kulturellen Brauchtum in Spänfleck, wobei immer das Gasthaus Täuber der Mittelpunkt war.

Wir sehen auch, dass mittlerweile am Gebäude ein Schriftband mit den Namen des Gasthauses angebracht ist:



Gastwirtschaft zur Haltestelle und Metzgerei von Hans Täuber

Fortsetzung folgt

Christian Nützel / Pitt Friedrichs

Fleißig wie eine Hummel - das Bockerla -Erinnerungen an eine oberfränkische Lokalbahn-

Im Jahre 2014 blicken wir auf das Doppeljubiläum des sog. Bockerlas zurück. Zum einen wurde vor 110 Jahren am 09.03.1904 die vor allem der älteren Bevölkerung noch bekannte Eisenbahnlinie Bayreuth - Hollfeld mit ihrer pfeifend-schnaufenden Dampflokomotive in Betrieb genommen, zum anderen wurde sie vor 40 Jahren am 29.09.1974 für den Personenverkehr bereits wieder eingestellt. Schlägt man im Wörterhandbuch Bayerisch-

Franken, welches unter der Mitarbeit von Eberhard Wagner entstanden ist, den Begriff „Bockerla“ nach, findet man entweder die Erklärung für die Bezeichnung der Dampflokomotiven der Baureihe 98, die auch auf der Strecke eingesetzt wurden oder den Scherznamen für die früheren Lokalbahnen v.a. in Oberfranken (u.a. auch das Thurnauer Bockerla). Unser durch den Hummelgau fahrendes Hollfelder Bockerla diente somit 70 Jahre lang von 1904 bis 1974 auf seinem Weg zwischen Bayreuth und Hollfeld der Bevölkerung, der Wirtschaft des Hummelgaus und der benachbarten Gebiete.

Die Entstehung und die Einstellung dieser Lokalbahn ist im Kontext der Entwicklung der Eisenbahn im 19. und 20. Jahrhundert zu sehen.

Die durch den Bergbau in England entwickelten Dampfmaschinen und Eisenbahnen waren sichtbarer Ausdruck der industriellen Revolution. Wie kein anderes Verkehrsmittel zuvor, sollte die Eisenbahn die Möglichkeiten des Reisens und den Transport von Gütern verändern. Durch die Reduzierung der Transportkosten konnten breite Kreise der Bevölkerung erstmals Reisen in entferntere Gegenden unternehmen. Produktionsstätten waren durch den Güterverkehr der Eisenbahn nicht mehr an Rohstoffstandorte, Wasserwege und Märkte gebunden.

Nachdem die erste deutsche mit Lokomotiven betriebene Eisenbahn auf der stark nachgefragten Route zwischen Nürnberg und Fürth in Mittelfranken am 07.12.1835 in Betrieb genommen wurde, war das Eisenbahnfieber in Deutschland nicht mehr aufzuhalten. Bis 1861 entstanden in Bayern die wesentlichen Hauptstrecken:

Ludwigs-Süd-Nord-Bahn	Lindau/München - Hof mit Abzweig nach Bayreuth
Ludwigs-West-Bahn	Bamberg - Würzburg - Aschaffenburg
Bayerische Maximilianbahn	Ulm - München - Rosenheim - Salzburg/ Kufstein
Königlich Bayerische Ostbahn	München/Passau - Regensburg – Amberg - Nürnberg/Furth im Wald

Im Jahr 1863 eröffnete die Ostbahn die Linie Bayreuth - Weiden. 1877 wurde die Fichtelgebirgsbahn Bayreuth - Nürnberg in Betrieb genommen. Ein Jahre später erfolgte die Betriebsaufnahme des Abzweiges Schnabelwaid - Marktredwitz.

Nachdem wesentliche Gebiete durch Hauptbahnen erschlossen waren, entstand der berechtigte Wunsch von den Kaufmannschaften, der Landwirtschaft und der Bevölkerung nach Erschließung weiterer ländlicher Gebiete durch die Eisenbahn. Jedoch ließen die hohen Kosten der Eisenbahnen aufgrund der strengen Vorschriften beim Bau und Betrieb der Bahnen keinen gewinnbringenden Verkehr in den schwächer strukturierten Gebieten erwarten. Dieser Umstand führte zur Entwicklung von Normen für

Sekundärbahnen in Deutschland, die von den strengen Vorschriften der Hauptbahnen abwichen. Diese Normen wurden durch Gesetze in den deutschen Ländern umgesetzt. In Bayern galt bereits von 1869 bis 1882 das Vizinalbahngesetz. Im Jahr 1884 wurde als Nachfolgeregelung das bayerische Lokalbahngesetz verabschiedet. Diese Gesetze ließen geringere Radien, größere Neigungen, geringere Breiten des Lichttraumes und geringere Sicherheitsanforderungen für den Betrieb dieser Bahnen zu. Die Folge dieser vereinfachten Normen war die Begrenzung der zulässigen Höchstgeschwindigkeit der Lokalbahnen auf 30km/h.

Nach Verabschiedung dieser Gesetze auch in den anderen deutschen Ländern entstand ein Boom beim Bau von Nebenbahnen in Deutschland. Überall wurden Wünsche nach Eisenbahnstrecken abseits der Hauptbahnen laut. Kein Wunder, denn der Verkehr mit Fuhrwerken und Kutschen war noch deutlich langsamer und unbequemer als die nicht gerade schnellen Lokalbahnen. In Bayern entstanden bis 1911 4913 km Hauptbahnen und 3225 km Nebenbahnen. Von den 177 Lokalbahnen im Königreich wurden 29 Bahnen in Oberfranken gebaut.

Als erste Lokalbahn im Raum Bayreuth wurde 1896 die Strecke nach Warmersteinach ins Fichtelgebirge eröffnet. Diese Linie wird derzeit noch im Personenverkehr bis Weidenberg betrieben.

Als zweite Linie kam unsere Strecke von Bayreuth nach Hollfeld hinzu. Bis in die 60er Jahre des 19. Jahrhunderts reichten die Planungen für diese Strecke zurück. Ursprünglich war eine Hauptbahn von Forchheim bis Bayreuth angedacht, als Teil einer Linie von Rothenburg ob der Tauber bis ins Fichtelgebirge. Auch eine Strecke von Bamberg über Scheßlitz - Hollfeld nach Bayreuth war im Gespräch. Aufgrund der topographischen Verhältnisse entschieden sich die damaligen Entscheidungsträger besonders aus Kostengründen für die dann realisierte Strecke nur bis Hollfeld. Doch auch bei dieser Variante gab es noch Unklarheiten. So wollten vor allem die Orte Eckersdorf und Donndorf unbedingt eine Streckenführung durch ihr Gemeindegebiet. Auch in Gesees wurde eine Linie entlang des Thales diskutiert; dann aber weiter in Richtung des sog. heiligen Landes, also ins Ahorntal. Doch die Gemeinden Mistelbach, Mistelgau, Glashütten, Pittersdorf, Pettendorf und Creez beschlossen einstimmig, gemeinsam als Interessent aufzutreten und führten dadurch die Entscheidung zum letztendlich gewählten Trassenverlauf. Ferner trat auch die Stadt Bayreuth namentlich für den Verlauf entlang des Mistelbaches ein. Sie wollte einen günstigen Abtransport von Holz aus den Staatswäldern erhalten und die eher strukturschwächere Region stärken.

Der Bau der Strecke erfolgte somit im noch jungen 20. Jahrhundert von 1902 bis 1904. Am 9.März 1904 war die Strecke vollendet, so dass unter Anteilnahme der Anwohner die Strecke feierlich eingeweiht wurde.

Die Betriebsaufnahme erfolgt drei Tage später am 12.03.1904.



Ein Lokalbahnzug aus der Anfangszeit im Bahnhof Bayreuth Altstadt

Die Strecke folgte die ersten 1,6 km der Hauptbahn nach Nürnberg in südöstlicher Richtung, anschließend schwenkte sie in westliche Richtung mit Bedie-

nung der Haltepunkte Kreuzstein und Röhrensee, sowie des Bahnhofs Altstadt und des Haltepunktes Fantasie-Eckersdorf auf Bayreuther Flur. Ab 1909 zweigte im Bahnhof Bayreuth-Altstadt die Nebenbahn nach Kulmbach in nördliche Richtung ab. Im Bayreuther Stadtgebiet bestanden an der Strecke sechs Gleisanschlüsse in angrenzende Industrieanlagen. Die Bahnstrecke führte über Mistelbach, Pittersdorf, Mistelgau, Frankenhaag, Obernsees, Truppach, Plankenfels, Wadendorf, Stechendorf-Welkendorf, Moggendorf und erreichte nach 32,7 km Hollfeld. Die Strecke verlief von Bayreuth bis Plankenfels in südliche bzw. südwestliche Richtung, ab Plankenfels nutzte die Bahn das Tal der Wiesent in nordwestliche Richtung bis Hollfeld.



Legende:

rote Linien:

Eisenbahnstrecke

gepunktete Linien:

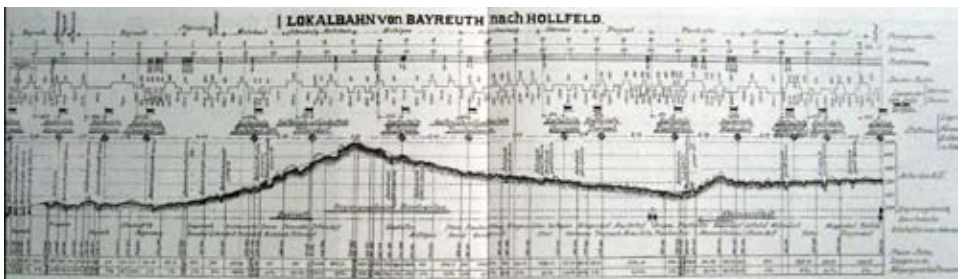
Omnibuslinien

Auszug aus „Taschenatlas für Eisenbahnreisende“, Verlag von Velhagen & Klafings, Bielefeld und Leipzig 1933

Viele findige Bürger nutzten die lukrative Gelegenheit zum Bau der Eisenbahnstrecke und errichteten Gast- und Wirtshäuser in unmittelbarer Nähe der Bahntrasse. So entstanden z.B. folgende Gaststätten: „Zur Eisenbahn“ (Mistelgau 1902 bis heute), „Zum Bahnhof“ (Pittersdorf 1903 – 1971), „Zur Eisenbahn“ (Mistelbach, heute Wohnhaus), „Gasthof zur Eisenbahn“ (Bayreuth-Altstadt, heute Wohnhaus), „Restauration zur Eisenbahn“ (Wadendorf, heute Wohnhaus). Gerade im Sommer wenn sich das Bockerla mühselig seinen Weg durch den Hummelgau bahnte, konnte die glühende Hitze im Inneren des Zuges den Passagieren schwer zusetzen. Aus Beschreibungen ist sogar zu entnehmen, dass bei Steigungen die Bahn so langsam war, dass Mitfahrende aussteigen und ein Stück nebenher laufen konnten. So ist es nicht verwunderlich, dass manch Einer einen ordentlichen Durst auf der Fahrt bekam. Daraus entstand ein besonderer Service der Bahn. Der Lokführer teilte, bevor er eine Haltestelle mit einem Wirtshaus anfuhr, durch entsprechende Anzahl von Pfiffen mit, wie viele Seidla Bier für die Fahrgäste bereitzustellen sind. Dies war somit wohl einer der pfiffigsten Serviceleistungen einer Bahngesellschaft.

Die Straßenverbindung von Bayreuth nach Hollfeld beträgt durch den direkten Weg über Schönfeld-Eichen nur 24,7 km. Der höchste Punkt der Strecke lag mit 440 m über NN zwischen Pittersdorf und Mistelgau. Die Höhendifferenz zum niedrigsten Punkt (Brücke über den Sendelbach in Bayreuth) betrug 93 m. Die Fahrzeit zwischen den beiden Endstationen betrug anfangs zwei Stunden, wobei drei Zugpaare verkehrten. Bis zum 2. Weltkrieg kam ein viertes Zugpaar hinzu. Die Fahrzeit wurde auf rund 1,5 Stunden reduziert.

Auf der Strecke dominierten lange Zeit typische bayerische Lokalbahn-Fahrzeuge. Nach 1950 begann mit den bekannten Schienenbussen der Baureihe VT 95 die Ablösung der Dampflokomotiven. Der Einsatz der Schienenbusse führte nochmals zu einer Verdichtung des Zugangebotes und Reduzierung der Fahrzeit auf rund eine Stunde.



Höhenplan der Strecke (Zintl 1992, S. 78/79)



Eine Lokbahnlok der Baureihe 98.11 passiert den ehemaligen Bahnübergang an der Königsallee in Bayreuth

Bedingt durch die niedrigen Geschwindigkeiten erhielt die Bahn, wie fast alle Nebenbahnen in Deutschland, Konkurrenz durch Omnibusverbindungen. Bereits 1914 gab es in Bayern 101 Omnibuslinien. In den 20er Jahren des vorigen Jahrhunderts war die Fahrzeugtechnik soweit entwickelt, dass Omnibus und Lastkraftwagen zu einer ernsthaften Konkurrenz der Nebenbahnen wurden. Durch ihre Fahrgeschwindigkeit und Wendigkeit zogen sie den Nebenbahnen Kunden ab und reduzierten damit



Moderner Reisezug mit Diesellok bei Truppach

die Wirtschaftlichkeit dieser Bahnen. Aber erst die Massenmotorisierung nach dem 2. Weltkrieg brachte das Aus für die meisten Nebenbahnen in Bayern.

Am 29.09.1974 wurde auf unserer Bahnstrecke der Personenverkehr eingestellt. Unter großer Anteilnahme der Bevölkerung verkehrte ein Tag vorher der letzte Personenzug. Ein Jahr später erfolgte am 28.09.1975 die Stilllegung der Strecke zwischen Hollfeld und Bayreuth-Altstadt. Der Bahnkörper wurde größtenteils zu einem Radweg umgebaut und dient damit der touristischen Attraktivität. Der Abschnitt im Stadtgebiet von Bayreuth diente noch dem Güterverkehr und der Bedienung der Anschlussbahnen. Im Jahr 1998 wurde dann auf diesen Abschnitt endgültig der Eisenbahnverkehr eingestellt.

Betrieben wurde die Strecke durch die jeweilige Staatsbahn:

1904 - 1920	Königlich Bayerische Staatseisenbahnen
1920 - 1924	Deutsche Reichseisenbahnen
1924 - 1937	Deutsche Reichsbahn-Gesellschaft
1937 - 1949	Deutsche Reichsbahn
1949 - 1975	Deutsche Bundesbahn

Neben dem bestehenden Radwegnetz auf der alten Eisenbahntrasse, einigen Straßennamen in den entsprechenden Ortschaften und benannten Wirtshäusern, zeigt die Arbeit der Schüler und Lehrer der AG Modellbahn der Grund- und Mittelschule Hummeltal-Gesees an einer Modelleisenbahnanlage nach dem Vorbild des Bockerla unter der Leitung von Rudolf Pensel, dass die Erinnerung an diese Bahn noch nicht verschwunden ist.

Weitere interessante Beiträge aus dem Hummeltal-Heimatboten zur Eisenbahnlinie des Bockerlas:

Leutzsch, Annemarie: „Eisenbahn, Eisenbahn, Lokomotiv, wenns a schönes Madla sicht, tut sa an Pfiff!“. In: Hummeltal-Heimatbote Nr. 15/1991, S. 6 – 8

Leutzsch, Annemarie: Die Lokalbahn Bayreuth-Hollfeld. In: Hummeltal-Heimatbote Nr. 59/2002, S. 7 – 9

Leutzsch, Annemarie: Gruß aus dem Gebiet der neuen Lokalbahn Bayreuth-Hollfeld (erbaut 1902 – 1904). In: Hummeltal-Heimatbote Nr. 59/2002, S. 10

Leutzsch, Annemarie: „Das Hollfelder Bockala“. In: Hummeltal-Heimatbote Nr. 59/2002, S. 11/12

Pfaffenberger, Helmut: Zum 100-jährigen Jubiläum des Gasthofes „Zur Eisenbahn“. In: Hummeltal-Heimatboten Nr. 57/2002, S. 10 – 14

Reuter-Hauenstein, Marianka: Wirtshäuser in Hummeltal – das Gasthaus „Zum Bahnhof“ in Pittersdorf. In: Hummeltal-Heimatbote Nr. 82/2008, S. 11 – 14

Marianka Reuter-Hauenstein

„Wos gibt´sn heit?“

Uromas Essgewohnheiten

Als ich etwa sechs Jahre alt war, zogen meine Eltern und ich von Petten-
dorf nach Pittersdorf „in die Wachhaldern“, ins Haus meiner Urgroßmutter
Babette Hauenstein. Nach meiner Einschulung kam es ab und zu vor, dass
ich mittags bei meiner Uroma essen durfte bzw. musste. Jedes Mal, wenn
ich zur Tür hereinkam, stellte ich ihr die alles entscheidende Frage: „Oma!?
Wos gibt´sn heit?“. Und jedes Mal bekam ich von ihr die gleiche Antwort:
„Eig´machta Keellerstaffln und brotna Gendarm!“ Bei einer solchen Antwort
konnte ich natürlich keine kulinarischen Höchstleistungen erwarten. Die
Küche meiner Uroma war nicht besonders abwechslungsreich. Sie war ein-
fach, manchmal sicher auch einseitig, aber gut. Als Kind hoffte ich natür-
lich immer auf Spaghetti, Pizza oder Pommes. Aber Spaghetti, Pizza und
Pommes kannte sie nicht. Sie kochte eben das, was sie von früher her kann-
te und was die Vorratskammer, der Garten und die jeweilige Jahreszeit so
hergaben. Auf ihrem Speiseplan standen Gerichte wie *Franzkuung*, *Bauch-
stechala*, *Schnibbalassuppn* oder *Bohnapfiffa*.

Nun wuchs meine Uroma Babette nicht auf einem Bauernhof auf. Ihr Vater
war Schuster und ihre Mutter Milchhändlerin. Sie stammte also aus sehr
einfachen Verhältnissen. Es wurde nicht geschlachtet, Fleisch musste des-
halb zugekauft werden und war eine teure Abwechslung auf dem Speise-
plan. Folglich gab es Fleischgerichte nur zu besonderen Gelegenheiten, bei-
spielsweise zur Kerwa oder an Feiertagen.

Bei meiner Creezer Urgroßmutter Margaretha Hauenstein, die einen eige-
nen Hof bewirtschaftete, sah der Speiseplan ähnlich aus, jedoch ein wenig
abwechslungsreicher. Fleisch kam hier häufiger auf den Tisch. Insbesonde-
re im Herbst, nach dem Schlachten.

Im Folgenden möchte ich anhand eines fiktiven bäuerlichen Wochenspei-
seplans aus den 1930er Jahren¹ die Gerichte und Essgewohnheiten meiner
Urgroßmütter kurz vorstellen.

Am Morgen

Da man sich als tägliches Getränk keinen echten Bohnenkaffee leisten
konnte, wurde am Morgen nach dem *Oärbarn*² Malzkaffee³ getrunken.
Dazu aß man Schwarzbrot, das man in den Kaffee eintunkte (*eiditschn*) oder
einbrockte. Entsprechend wurde es *Eibrocks* genannt.

¹) In dieser Zeit mussten meine Urgroßmütter ihre Familien mit den besagten Gerichten
versorgen.

²) Nach der Stallarbeit bzw. Versorgung der Tiere, um etwa 7.30 Uhr

Eine geschickte Resteverwertung, konnte man doch so das Brot bis zum letzten Brocken „*genießen*“. Denn weggeschmissen wurde nichts.

Eine Ausnahme bildete der Sonntag. Statt Brot *ditschte* man *Heffakuung*, der am Vortag gebacken wurde, in den Kaffee. In manchen Familien wurde der Kuchen auch mit Hagebuttenkonfitüre (*Hiffnmark*) bestrichen. Ein absoluter Luxus war es damals, wenn man in die Tage gekommene *Küchla* eintunken konnte.

Am Mittag

Bereits bei der Beschreibung des Frühstücks ist Ihnen gewiss aufgefallen, dass alles (bis auf Zucker und Zichorietabletten), was man damals gegessen und getrunken hat, mit selbst angebauten oder hergestellten Produkten zubereitet wurde. Ähnlich verhält es sich mit allen anderen Speisen, die zu Uromas Zeiten eingenommen wurden. Seinerzeit hat man sich noch fast ausschließlich selbst versorgt, während wir heute vorwiegend als Fremdversorger leben.

Drei Mal in der Woche gab es Klöße: Am **Dienstag**, am **Donnerstag** und selbstverständlich am **Sonntag**. Zu den Klößen reichte man gekochtes Fleisch⁴. Dienstags und donnerstags mit einer sehr einfachen, eher wässrigen Soße. Oft handelte es sich dabei um eine Kümmelbrühe. Sonntags dagegen wurde das Fleisch als Braten mit einer dickeren Soße zubereitet. Die Mühe, diesen Fleischgerichten einen extra Namen, wie zum Beispiel Rostbraten, Schmorbraten oder Rahmbraten zu geben, machte man sich nicht. Die Bezeichnungen *Klees und Fleisch* sowie *Klees und Brotn*, erachtete man als ausreichend und aussagekräftig genug. Die vom Sonntag übrigen Klöße wurden dann am **Montag** als *Eigschnietna Klees* serviert. Dafür wurden die Klöße in Scheiben geschnitten und in der Pfanne mit Butterfett gebacken. Dazu gab es z. B. Eingemachtes oder *Hutzln*, also vorher durch Dörren haltbar gemachte Birnen, die vor dem Servieren wieder weich gekocht wurden. In manchen Familien goss man übrigens ein mit Salz und Pfeffer gewürztes, verquirktes Ei über die eingeschnittenen Klöße. Dazu kredenzte man allerdings kein Eigmachts, sondern einen Salat.

³⁾ Sogar der Malzkaffee wurde selbst hergestellt. Dazu wurde Gerste oder Roggen in einer Trommel geröstet. Die geröstete Gerste wurde dann gemahlen und anschließend zusammen mit einer halben Tablette Zichorie in eine Emaillekanne gegeben und mit heißem Wasser aufgegossen. Dazu gab man dann noch viel Milch und Zucker. Die Zichorietabletten wurden auch Mandlbäckla genannt. Die Tablette verlieh dem Kaffee eine dunkle Farbe und einen besonderen, würzigen Geschmack, der dem des echten Kaffees sehr nahe kam.

⁴⁾ Dabei handelte es sich in der Regel um Schweinefleisch. Rinder dienten früher fast ausschließlich der Milchproduktion und wurden deshalb nicht geschlachtet.

Nach dem bereits erwähnten Fleischgericht am Dienstag gab es am **Mittwoch** etwas einfacheres: Als Vorspeise *a Rummkraut* und danach an *Franzkuung* mit *Äpflbrei*, also Apfelkompott.

Wahrscheinlich fragen sich jetzt viele was *Rummkraut*, Rübenkraut, ist. *Rummkraut* bereitete man aus weißen Rüben zu. Sie wurden zusammen mit den Futterrüben für das Vieh auf dem Feld angebaut. Zu einer angeschwitzten Zwiebel gab man die geraspelten Rüben, goss Wasser auf und schmeckte mit Salz, Pfeffer und etwas Essig ab. Zum Schluss wurde die Suppe mit Stärkmehl gebunden.

Im Gegensatz zu *Bauchstechala* wurde *Franzkuung* aus rohen Kartoffeln hergestellt. Sie wurden geschält und gerieben. Dann gab man diese Masse in ein Sieb und ließ sie abtropfen. Das Kartoffelwasser fing man auf und fügte die sich darin abgesetzte Stärke sowie Eier, Buttermilch oder Sauerrahm, Mehl und Salz zum Teig und mischte ihn gut durch. Mit einem Löffel setzte man kleine flache Fladen in das heiße Butterschmalz. Sie wurden goldgelb ausgebacken und mit Äpflbrei serviert. Die Franzkuung stehen auch heute noch häufig auf dem Speiseplan vieler Hummelgauer Familien.

Ein typisches **Freitagessen** war der *Mehlkuung*, aus Mehl, Eiern und Milch, vielen auch als Pfannkuchen bekannt. Besonders Kinder liebten diese Süßspeise⁵. Zum Mehlkuung reichte man *a weng wos Eigmachts*.

Vor dem Mehlkuung gab es meistens eine Suppe, z. B. eine *Schnibbalasuppn*, die aus geschnibbeltem Lauch, Kartoffeln und Karotten zubereitet wurde. Je nach Geschmack gab man noch Kümmel und Essig hinzu.

Für die **Krautsuppn** am **Samstag** wurden gewürfelte Zwiebeln in Butterschmalz stark gebräunt, das in Streifen geschnittene Kraut dazugegeben und mit Brühe aufgegossen. Vor dem Servieren schmeckte man die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel ab und dickte sie mit Stärkmehl an. Dadurch erhielt sie ein leicht glasiges Aussehen. Anschließend gab es ein sehr beliebtes fleischloses Mahl: Erpfl mit *Ziebalaskees*⁶. *Ziebalaskees* ist ein mit feingeschnittenen Zwiebeln und Schnittlauch angemachter Quark, den sich auch heute noch viele fränkische Familien schmecken lassen.

Am Abend

Was am Abend auf den Tisch kam, hing häufig davon ab, was vom Mittag übrig blieb. Reichte es, um abends alle satt zu bekommen?

⁵) Und sie lieben sie heute noch!

⁶) Ziebalaskees heißt dieser Quark angeblich, weil er von alters her gerne als Futtermittel zur Aufzucht der „Ziebala“ (frisch geschlüpfte Küken) verwendet wurde (Wolfrum, Traudl: Kiechla, Kleeß und Krautsalot. Gondrom Verlag, Bayreuth 1982).

⁷) Frische Würste gab es natürlich nur kurz nach dem Schlachten im Herbst.

In manchen Familien gab es oft nur Brotzeit, in anderen wiederum gab es fast jeden Abend Kartoffeln mit *Ziebalaskees*, Pressack oder *Siedwärscht*⁷. Manchmal wurden zu den Kartoffeln auch einmarinierte Heringe serviert, die man natürlich zukaufen musste. Diese „*fischige*“ Abwechslung konnte sich allerdings nicht jeder leisten.

Zur Verwertung des altbackenen Schwarzbrotess wurde auch häufig eine Brotsuppn serviert. Die war nahrhaft und schnell zubereitet.

Dazu wurden Zwiebelringe goldgelb geröstet, mit kochender Brühe aufgegossen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt. Diese Mischung wurde anschließend über die dünn geschnittenen Brotstücke gegossen. Manche Hausfrauen wandelten die beliebte Suppe auch etwas ab, indem sie beispielsweise Lauch oder Kartoffelstücke in die Brühe gaben.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Schwarzbrot	Malzkaffee Heffakuung mit Hiffnmark
Mittagessen	Eigschnietna Klees Hutzln	Klees Fleisch	Rummkraut Franzkuung Äpfbrei	Klees Fleisch	Schnibbalas- suppn Mehlkuung Eigmachts	Krautsuppn Erpfl Ziebalaskees	Klees Brot
Abendessen	Erpfl Pressock	Erpfl Ziebalaskees	Erpfl Eimarinierte Hering	Brotsuppn	Erpfl Siedwärscht	Erpf Pressock	Brot Sulzn

Abb. 1: So könnte ein Wochenspeiseplan einer bäuerlichen Familie im Hummelgau der 1930er Jahre ausgesehen haben. An den Gerichten kann man erkennen, dass dieser Speiseplan in einer Herbstwoche liegen muss (Rübenkraut, Krautsuppe, *Hutzln*, Apfelpf, Hagebuttenkonfitüre usw.).

Fortsetzung folgt.

Helmut Pfaffenberger

FENSTERSCHÜRZEN

im Hummelgau (Teil 3)

Fortsetzung aus HHB 103

5.) 1844 Mistelgau, Bahnhofstraße 8

- 5 Fenster mit verzierten Leibungsrahmen und plastisch besonders hervortretenden Schürzen.
- Hausname „*Obere Popp`n*“, jetzt in Besitz von Fam. Bauer.

Vom Prinzip her ähneln die beiden mittleren Hauptschürzen denen von Eichenstr. 5. Vielleicht hat an beiden Fassaden der gleiche Künstler



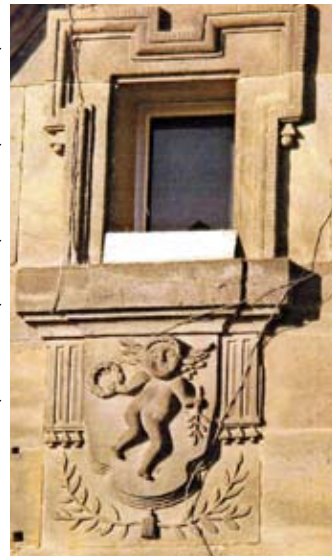


gewirkt. Während dort Diglyphen auf den Konsolen unter der Fensterbank prangen, zieren hier Blumen die beiden Banner. Besonders profiliert und damit echt und lebendig wirken die drei Quasten an den Banner-Rundungen. Die Jahreszahl 1844 und im anderen Motivfeld die Initialen J K H sind hier samt umrankender, blühender Blumengirlande sehr schön erhalten. Einmal bogenmäßig glatt gekröpft geht die 1. Ebene deutlich profiliert in die zweite über. Diese hebt sich wiederum zweischichtig mit einer gewellten, dann mit einer glatten Halbkreislinie sehr klar von der 3. Lage ab.

In ihr zeugen die gut erhaltenen Weinranken von der großen Kunst dieses Meisters. Schade, dass auch dieser Giebel zur Straßenseite zeigt und damit nicht nur der Witterung, sondern vor allem den Abgasen und der Staubentwicklung des sehr regen Hauptstraßenverkehrs ausgesetzt ist.

Die Fensterfaschen sind kunstvoll geohrt mit jeweils zwei Glöckchen versehen, ähnlich schmückender Ohringe, dazu sauber gekröpft und am äußeren Rand noch einmal senkrecht bzw. waagrecht schraffiert. Im Erdgeschoss finden sich keine Sandstein-Leibungsrahmen, doch verzieren dort kleine Zahnleisten unten an den Fensterbänken das Profil.

Die beiden Abseitenfensterschürzen sind vom Aufbau her identisch, doch die Körper der puttenartigen Himmelswesen sind immer zum Zentrum hin ausgerichtet. Diese engelartigen Putten stellen bei der Gestaltung von Fensterschürzen etwas Einmaliges dar. Ob sie einen tieferen christlichen Bezug der Besitzer zu ihrer Kirche darstellen sollen? In der Mistelgauer Bartholomäuskirche halten zwei solche Engel das Spruchband über dem Triumphbogen „*Gottes Auge jederzeit, siehet alles weit und breit*“. Hier sind es diese himmlischen Wesen, die den Vorübergehenden - bestimmt beabsichtigt - frontal anblicken. Beide halten in ihren Händen den Lorbeerkranz und den Ölbaum – oder Olivenzweig als Zeichen des Sieges für dieses Haus, christlich genannt, wohl





als Zeichen des ewigen Friedens. Auch die beiden Girlandenmotive auf der untersten Ebene könnte man als Ölbaumzweige deuten. Auffallend an diesen beiden außergewöhnlichen Fensterschürzen ist noch der geschwungene, gerundete und dreifach gekröpfte Übergang vom Engelmotiv in die dritte Ebene. Passend dazu als seitliche Begrenzung natürlich dorische Diglyphen, die schon im Altertum die Tempelkapitelle zierten und dem Ganzen sehr viel Ästhetik verleihen.

Auch das oberste Dachgiebelfenster ähnelt sehr jenem von Eichenstr. 5, was die Vermutung vom gleichen Künstlern unterstreicht. Die ziemlich identische Gestaltung unterscheidet sich nur etwas im Zentrum, wo hier auf dem Herz und auf dem Lorbeerkrantz jeweils ein kleines christliches

Kreuz prangt. Den oberen Abschluss der Fensterfasche bildet hier ein Schluss-Stein, in dem man eigentlich noch ein Motiv erwarten möchte. Der Halbkreisbogen mit Sonnenstrahlen hat einen größeren Radius als bei Eichenstr. 5, so dass die unterste Quaste nicht auf dem Schürzensockel aufliegt.

HERAUSGEBER:

Verwaltungsgemeinschaft Mistelbach (Gde. Gesees, Hummeltal, Mistelbach)
Verwaltungsgemeinschaft Mistelgau (Gde. Mistelgau)

STÄNDIGE EHRENAMTLICHE MITARBEITER:

Rüdiger Bauriedel, Marianka Reuter-Hauenstein, Christian Nützel,
Helmut Pfaffenberger

ERSCHEINUNGSWEISE:

Vierteljährlich als Beilage zum Mitteilungsblatt der Verwaltungsgemeinschaften

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.