

Alte Feuerstätten im Bauernhaus Nordbayerns

Letzte Spuren um 1970

Konrad Bedal

Anstelle eines Grundsatzreferates zu Küche – Kochen – Ernährung aus der Sicht der Hausforschung möchte ich Ergebnisse aus einem kaum mehr üblichen Forschungsansatz vorstellen, der aber einst, im 19. und frühen 20. Jahrhundert, die volkscundliche Hausforschung prägte, nämlich die quasi „teilnehmende Beobachtung“ in einem traditionell „funktionierenden“ Haus, also einem Haus mit Menschen, in dem noch nach überlieferter Art gelebt, gearbeitet, gekocht und geschlafen wird. Die folgenden Aussagen stammen also nicht aus Spuren, die mühsam freigelegt wurden, sondern aus Befragung von Menschen oder besser gesagt Hausbewohnern, aus dem konkretem Lebensvollzug, sie betreffen also zunächst an sich keine weit zurückliegenden Zeiten, sondern gerade mal die Zeit vor 30, 40 Jahren.

Das ganze ist darüber hinaus sehr persönlich zu sehen, denn es geht dabei im großen Umfang um den Anfang meiner wissenschaftlichen Laufbahn, um die Ergebnisse meiner Dissertation mit dem Thema „Ofen und Herd im Bauernhaus Nordostbayerns“, die ganz in der Tradition der älteren volkscundlichen Hausforschung stand, sie aber auch in wichtigen Punkten korrigiert hat (Abb. 1).¹ Das war vor jetzt fast 40 Jahren – seitdem ist jedoch daran kaum irgendwo wieder methodisch angeknüpft worden, ich selber habe mich überwiegend anderen Feldern der Hausforschung zugewandt. Es geht also weder um Fachwerk, noch um Gefüge, noch um Mittelalter.

Ich teile also hier nichts wirklich Neues mit, sondern fasse schon längst Publiziertes neu zusammen, wobei freilich die meisten beigegebenen Bilder in dieser Form noch niemals veröffentlicht wurden. Es könnte außerdem sein, dass es für das Thema dieser Tagung von Bedeutung ist, die mir um 1968–70 noch möglichen Beobachtungen in – schon damals – rückständigen Bauernhäusern des nördlichen Bayern vorzustellen. Zwar habe ich aus heutiger Sicht den damaligen Zustand nicht ausführlich genug dokumentiert, trotzdem möchte ich gerade die wenigen, damals mehr schlecht als recht gemachten Fotos zeigen, nicht weil sie so schön sind, ganz im Gegenteil, sondern weil sie auf eine Welt verweisen, die inzwischen nur noch im Museum ansatzweise zu erahnen ist, aber dort nie adäquat dargestellt werden kann. Keines der folgenden Bilder ist also in einem Museum gemacht, alle zeigen sie bewohnte, gelebte Verhältnisse in Stube und Küche, vorwiegend aus den Jahren 1968 bis 1971.

Bei den folgenden Ausführungen ist kaum eine größere Distanz, zeitlich wie methodisch gesehen, zur Archäologie denkbar. Fassen Sie es als ein Alternativreferat zu den weiteren Vorträgen auf, die sich dem Tagungsthema dann gründlicher nähern werden. Trotzdem ist die Frage interessant, wie könnte sich das im Folgenden Gezeigte archäologisch niederschlagen, welche Spuren hinterlassen? Ich glaube – sehr wenige, und dann für sich allein kaum richtig interpretierbare.

Bevor ich in medias res, sprich zu den Bildern, gehe, muss ich noch einige Vorbemerkungen zur Situation der Hausforschung in den 1960er Jahren machen, aus der heraus ja diese Arbeit entstanden ist. Damals war die Hausforschung noch sehr stark in der Volkskunde verankert, die Denkweisen waren denen der älteren Ethnografie, also den Landes- und Volksbeschreibungen, und der Philologie, insbesondere der Sprachforschung, sehr angenähert. So erschienen vor allem in den zwanziger und dreißiger Jahren viele wichtige hauskundliche Beiträge in der Wiener Zeitschrift „Wörter und Sachen“. Dafür können drei Namen von Hausforschern stehen – Karl Rhamm, Bruno Schier und Viktor von Geramb.²

Schon aus den Titeln ihrer Schlüssel-Arbeiten lässt sich erkennen, dass es um großräumige Kulturwanderungen ging, vor allem um das



Abb. 1: Umschlag „Ofen und Herd“.

1 Bedal 1972.

2 Rhamm 1908; Schier 1932 (²1966); Geramb 1932.

Thema eines europäischen West-Ost- Gegensatzes, eines West-Ost-Kultur-gefälles.

Ich will diese zum Teil unglücklichen, um es gelinde auszudrücken, Thesen nicht weiter vertiefen, doch spielen sie gerade beim Thema Kochen eine ganz zentrale Rolle. Denn sowohl Rhamm wie Schier teilen hier Europa in zwei Hälften auf: einen Westen, der vom Kochen am Herd bestimmt sei, und den Osten Europas, für den das Kochen im Ofen charakteristisch sei. Dieser Gegensatz, dessen Beobachtung aufs Große gesehen sicher nicht völlig falsch ist, wird vorwiegend anhand sprachlicher Merkmale weit in die Vergangenheit zurückprojiziert und mit „Völkern“ in Verbindung gebracht, vor allem festgemacht an „herdkochenden“ Germanen und „ofenkochenden“ Slawen. Ich vereinfache hier, es gibt im Detail differenziertere Ansichten, doch im Prinzip lief es bei beiden auf dies hinaus.

Für den Germanen-Slawen-Bezug bei den Feuerstätten im Bauernhaus schien vor allem die Rauchstube in den Ostalpen ein glänzender Beweis zu sein: sie vereinigt nämlich offenen Herd und geschlossenen Ofen in einem, dem großen Rauchstubenofen: auf dem offenen Herd mit Galgen und Kesselkette wird gekocht, ganz so wie in Westeuropa, im damit baulich eine Einheit bildenden anschließenden gemauerten Ofen wird Brot gebacken und zum Teil ebenfalls gekocht. Nachdem dieser Ofen keinen Rauchabzug besitzt, entlässt er seinen Rauch in die Stube, die zugleich Küche ist, das heißt, es fallen nicht nur Kochherd und Wärmeofen, sondern auch Küche und Stube zusammen – Herd und Küche stehen für die Germanen, im Ostalpenraum sind es die vom Westen her einwandernden Bauwaren des 6. bis 8. Jahrhunderts, Rauchstube und Kochofen stehen für die Slawen sprich Slowenen, die im Ostalpenraum zur etwa gleichen Zeit von Osten her einwandern und sich in der ostalpinen Rauchstube vereinigen.

Nun tauchen in den 1960er Jahren erstmals auch Sachbelege, noch mehr aber archivalische Hinweise für Rauchstuben im alpinen Bereich auf, in denen nie Slawen gesiedelt haben, wie etwa im Salzburger, Tiroler und Vorarlberger Raum,³ ja selbst aus der Gegend von München gibt es Archivbelege von Rauchstuben.⁴ Und im Bayerischen Wald verweisen höherliegende Rauchfenster auf eine mögliche Existenz einstiger Rauchstuben.⁵ Diese damals relativ neuen Befunde veranlassten Torsten Gebhard, meinen Doktorvater, mich zu ermuntern, ob ich nicht einmal der Frage nach Rauchstuben in Bayern und ihrer Verbreitung genauer nachgehen könnte. Nachdem klar war, dass es im Unterschied zur Steiermark und zu Kärnten im rezenten Bestand Bayerns keine aktiven Rauchstuben mehr gibt, müsste man sich dieser Frage indirekt, das heißt also mit der Frage nach dem Kochen im Ofen, auseinandersetzen. Die konkrete Fragestellung meiner geplanten Doktorarbeit lautete so zunächst, die Westgrenze der Gewohnheit, im Ofen zu kochen anhand archivalischer und literarischer Überlieferung festzustellen, und zwar nach eigenem Wunsch im ostbayerischen Raum vom Bayerischen Wald bis zur sächsischen Grenze – eine methodisch nicht ganz einfach zu bewerkstellende Aufgabe, denn anhand welcher Merkmale, Begriffe, kann man auf Kochen im Ofen rückschließen?

Doch schon ein erstes Einarbeiten in die spärliche ältere Literatur und „Herumfragen“ zeigte, dass die Frage nach einer Westgrenze des Kochens im Ofen aus heutiger Sicht wenig Sinn macht – in den jüngeren, modernen Stubenöfen der Hofer Gegend beispielsweise war dies überall selbstverständlich. Gehen sie einmal in ein Haus und fragen, ob im Ofen gekocht wird: man wird sie ob dieser ja nahezu banalen Frage verständnislos anschauen, um nicht „derbere“ Ausdrücke zu gebrauchen. Altertümliche große Öfen, wie sie die ältere Literatur für andere Landschaften schilderte, konnte ich in den vermeintlich rückständigen Gebieten des Oberpfälzer Waldes oder Fichtelgebirges nicht ausfindig machen. So kam ich nicht weiter. Daher verlegte ich mich auf Archivarbeit, um die Tradition des Kochens im Ofen anhand bestimmter altertümlicher Geräte in Inventaren einkreisen zu können: Nennung von Ofengabel,

3 Siehe unter anderem Geramb 1950.

4 Waldemer 1998, 26.

5 Karl Bedal 1959; höherliegende Fenster sind auch bei den jüngst aufgetauchten spätmittelalterlichen Stuben des Bayerischen Waldes entdeckt worden, ob es sich dabei freilich um Rauchstuben handelt, ist unklar: Schnieringer 2007.

Ofenhafen usw. Ein mühsamer, sehr trockner und abstrakter Weg zum Kochen im Ofen und mit vielen Unsicherheiten behaftet, denn direkt heißt es natürlich in Archivalien nie, dass die Geräte auch zum Kochen im Ofen gedient haben. Eine konkrete Vorstellung von der Handhabung usw. ist daraus nicht zu gewinnen. Ein Hauptmanko war: alte Öfen gab es offenbar nur in Museen, vielleicht noch in Schlössern und Rathäusern, aber nicht mehr in den Häusern draußen, wo man Leute nach ihrer Verwendung hätte fragen können, sozusagen die Archivalien mit Leben hätte füllen können. Und auch historische Fotos, wie dieses aus dem südlichen Thüringen, auf denen etwa das Kochen im Ofen oder wenigstens überhaupt ein älterer „Bauernofen“ zu sehen wäre, waren unbekannt, die wichtigen Aufnahmen von August Nagel aus der Zeit um 1940 habe ich erst später richtig einordnen und schätzen lernen können.

Da kam mir ein Schlüsselerlebnis zu Hilfe. Nach tagelangem Archivsitzten im Staatsarchiv Amberg mit mageren Ergebnissen – immerhin konnte ich das generelle Vorhandensein der Ofengabel in bäuerlichen Haushalten im Amtsgerichtsbezirk Kemnath zwischen 1720 und 1750 nachweisen –, fuhr ich im April 1968 quer durch die westliche Oberpfalz Richtung München. Dabei kam ich zufällig durch das kleine Dorf Brunn. Aus einem Haus (Abb. 2) stieg, es war etwa vormittags elf Uhr, also Mittagszeit auf dem Land, Rauch aus dem Schlot auf, und da auf der Hausbank ein freundlich dreinblickender Mann saß, fasste ich mir ein Herz und stellte die Standardfrage, ob er noch im Ofen koche und gleich nachschiebend, ob er dazu eine Ofengabel benutze. Überraschenderweise erhielt ich keine Abfuhr, sondern er bat mich ins Haus, erst in die Stube (Abb. 3), zeigte mir den Stubenofen (Abb. 4), dann ging er in die Küche, nahm eine Ofengabel und schob mit ihr einen mit Kartoffeln gefüllten Topf (Abb. 5) in den weiten Feuerraum des Ofens. Da hatte ich das erstmal eine konkrete Vorstellung, wie Kochen im Ofen in älterer Zeit, vor den modernen Industrieöfen, funktionierte.

Abb. 2 (oben links): Brunn, Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz, Haus Niebler, Foto März 1968. Das Haus wurde inzwischen vom Oberpfälzer Freilandmuseum abgebaut, ein Wiederaufbau steht noch aus.

Abb. 3 (unten links): Die Nachbarskinder kamen neugierig in der Stube zusammen, als ich das Haus besuchte (März 1968); ganz links Herr Niebler, der Haubesitzer.

Abb. 4 (oben rechts): Blick auf den Ofen in der Stube, der 1968 sehr reparaturbedürftig war und beim nächsten Besuch 1969 wieder neu gesetzt worden war, einige Kacheln sind durch neue ausgewechselt worden.

Abb. 5 (unten rechts): Der vom Spengler für Herrn Niebler angefertigte Blechtopf (als Ersatz für die älteren, nicht mehr erhältlichen Gusstöpfe) und die Ofengabel, die am Henkel des Topfes angesetzt wird, um ihn in den Feuerraum des Ofens zu bewegen (April 1968).





Abb. 6 (oben links): Das verschieferte Holzhaus (Blockbau und ausgeblocktes Fachwerk) Haus Nr. 78 in Tschirn, Landkreis Kronach (Foto April 1968). Abgebrannt 1989, dabei kam der Besitzer, Franz Hofmann, zu Tode.

Abb. 7 (oben rechts): Frau Hofmann ruht sich nach dem Kartoffelschälen für die Klöße auf der Ofenbank aus; Tschirn, Haus. Nr. 78 (Foto April 1968).

Abb. 8 (unten rechts): Der Kachelofen in dem kleinen Bauernhaus in Tschirn Haus Nr. 78 (Foto August 1968). Auch hier wurde zwischenzeitlich eine Kachel ausgewechselt – Öfen im Dauerbetrieb sind sehr reparaturanfällig.



Es gab sie also doch, Häuser mit Öfen aus vorindustrieller Zeit, in denen gekocht werden konnte, offenbar so, wie es Literatur des 19. Jahrhunderts beschrieb, und wie es Archivalien zumindestens andeuteten. Mit Hilfe von Fragebögen, die an Bürgermeister der damals noch sehr kleinen Gemeinden verschickt wurden, wollte ich nun genaueren und möglichst konkreten Aufschluss über die Feuerstätten im Bauernhaus Nordostbayerns erhalten. Von 600 Fragebögen erhielt ich ca. 400 beantwortet zurück, darunter in ca. 30 Fällen Hinweise auf noch bestehende Öfen, in denen mit der Ofengabel gekocht wurde – die fuhr ich dann gezielt an. Manchmal gerade noch rechtzeitig, oft umsonst, denn in vielen Fällen war der Ofen bzw. das Haus schon abgebrochen worden, es war fast ein Wettlauf mit der Zeit. Denn zwischen 1960 und 1970 erlebten gerade die Dörfer im östlichen Franken und der Oberpfalz einen radikalen Umbruch. Außerdem zeigte sich, dass die altertümlichsten Beispiele eher im Westen meines Untersuchungsgebietes, im Frankenwald, der Fränkischen Schweiz, der Hersbrucker Alb und dem Oberpfälzer Jura zu finden waren, die daher viel eher als Reliktlandschaften zu bezeichnen sind als die ursprünglich anvisierten Gebiete weiter im Osten, etwa der Oberpfälzer und Bayerische Wald. Noch um 1960 dagegen scheinen in manchen Dörfern des

Jura in nahezu jedem Haus die im Folgenden geschilderten Verhältnisse geherrscht zu haben.

Damit möchte ich eine kleine Ofen-Bilderreise durch das östliche Nordbayern starten und gleichzeitig die wichtigsten Ofenfunktionen beschreiben.

Wir haben bereits in Brunn in der westlichen Oberpfalz begonnen und wenden uns jetzt ganz nach Norden, in den Frankenwald. Dort, in Tschirn, standen offenbar um 1965 noch in mehreren Häusern „alte“ Öfen, einige davon auch mit Jahreszahlen versehen, wie mir der Bürgermeister schrieb. Als ich dann ein paar Wochen später vorbeikam (vom Studienort München war eine Fahrt nach Tschirn wie eine Reise ans Ende der Welt, denn es lag unmittelbar an der innerdeutschen Grenze), war nur noch einer erhalten, in Hausnummer 78 bei Franz Hofmann (Abb. 6).⁷ Es war ein Sonntagvormittag im April 1968, als ich in die Stube trat, die ältere Schwester saß am Ofen auf der Bank und schälte Kartoffeln für die Klöße (Abb. 7).

Der Ofen (Abb. 8) besitzt einen ganz einfachen Aufbau: ein gemauertes Unterteil mit einer Öffnung, dann der kubusartige, an der Küchenwand anschließende Kachelaufbau, in halber Höhe, hier ohne Absatz zurückspringend und vierseitig turmartig weitergeführt, so dass ein kleiner freier Raum zur Küchenwand entsteht, darunter der Ofenhals; als Abschluss oben eine Sandsteinplatte, seitlich sind gusseiserne „Ofenhäfen“ eingelassen (dazu unten). Der Ofen wird von der Küche aus geheizt, im Innern sind keine Züge eingebaut, der große Feuerraum ist ungeteilt. Da brennt das Feuer wie auf einem offenen Herd, die Fläche heißt dementsprechend Ofenherd. Öfen dieser einfachen Bauweise wurden als (Alt-)Deutscher Ofen bezeichnet (ähnlich wie der altdeutsche offene weite Schlot).

Im Bauprinzip gleichen auch die weiteren, im Bild vorgestellten Öfen (Abb. 9–14, mit der Ansicht des zugehörigen Hauses) dem in Tschirn,

6 Konrad Bedal 2001.

7 Konrad Bedal 1994.

Abb. 9 (unten rechts): Döttenreuth, Landkreis Amberg-Sulzbach, Bauernhaus mit breitgelagertem Giebel, Reste von Fachwerkmalerei in den Gefachen, im Innern Stube und Küche in überlieferter Art genutzt (Foto 1970); inzwischen ersatzlos abgebrochen.

Abb. 10 (unten links): Döttenreuth: Der Kachelofen der Stube auf Holzfüßen und Ofenbank (Foto 1970).





Abb. 11 (oben links): Oberndorf bei Kucha, Landkreis Nürnberger Land. Kleinbauernhaus von Frau Pleysteiner, die noch allein im Haus wohnte (April 1969).

Abb. 12 (oben rechts): Oberndorf: Blick in die bewohnte Stube mit dem Stubenofen auf gemauertem Sockel (April 1969).



Abb. 13 (unten links): Wolfsefeld, Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz, Haus Nr. 8. Bauernhaus mit angebauten Stubenausbau der Familie Feigl (1969); inzwischen abgebrochen.

Abb. 14 (unten rechts): Wolfsefeld: Blick in die Stube mit dem nur äußerlich erneuerten Ofen alter Bauart auf Eisenfüßen (1969).



nur anstelle der Sandsteinplatte als oberer Abschluss tritt andernorts ein Kachelgesims und eine Decke aus Ziegelplatten auf Eisenstangen. Bei den Kacheln handelte es sich zumeist schon um industriell gefertigte, ornamentierte braune oder grüne Kacheln. Der Ofenunterbau besteht in anderen Fällen aus hölzernen, profilierten Füßen oder solchen aus Sandstein und Eisen.

Neben den Kachelöfen gab es um 1960–70 auch noch gusseiserne Plattenöfen, vorwiegend im westlichen und südlichen Mittelfranken und der unmittelbar anschließenden Oberpfalz (Abb. 15–18) – und das dort wohl schon seit dem 17./18. Jahrhundert, wie sich aus mir damals noch nicht bekannten erhaltenen Beispielen im westlichen Mittelfranken schließen lässt; vereinzelt dürften sie auch schon im 16. Jahrhundert neben den Kachelöfen vorgekommen sein. Über dem Eisenkasten befindet sich ein Kachelaufsatz, so dass ein zweiteiliger Ofenaufbau entsteht, wie er wohl auch bei Kachelöfen häufiger war, offenbar aber aus Sparsamkeitsgrün-



Abb. 15 (oben rechts): Mörsdorf, Landkreis Neumarkt, Haus Nr. 1. Blick auf den breiten Hausgiebel (Foto 1971).

Abb. 16 (oben links): Mörsdorf: Der gusseiserne Ofen (Platten von 1870) in der Stube auf hölzernen Füßen und mit Kachelaufsatz.



Abb. 17 (unten links): Möning, Landkreis Neumarkt, Haus Nr. 83. Der gusseiserne Ofen (Platten 1836) mit Kachelaufsatz in einer modernisierten Stube; inzwischen abgebrochen.

Abb. 18 (unten rechts): Eysölden, Landkreis Roth, Haus Nr. 98. Der gusseiserne Ofen (Platten von 1849) mit Kachelaufsatz ist noch immer der Mittelpunkt der Stube (1985).



den im 20. Jahrhundert meist unterblieb. Doch soll die Geschichte von Eisen- und Kachelöfen in Franken hier nicht unser Thema sein, genauere Untersuchungen dazu stehen noch aus. Vom Aufbau und der Funktionsweise unterscheiden sich die eisernen Kastenöfen jedenfalls nicht von den Kachelöfen.

Das gilt beispielsweise für die Lage des Ofens an der Wand zur Küche und das große Schürloch in der Küche („Hinterlader“, Abb. 19), das nicht nur zum Einlegen der Holzscheiter dient, sondern von dem aus auch im Ofen gekocht wird, das heißt, es handelt sich nicht nur um einen Wärmeofen der Stube, sondern durchweg auch um einen Kochofen (dazu



Abb. 19 (oben links): Eysölden: Das große gemauerte Schürloch in der Küche; in diesem Ofenloch werden auch noch 1985 die Kartoffeln gekocht.

Abb. 20 (oben rechts): Wolfsfeld: Da der Ofenherd erst kürzlich erneuert wurde und intakt und eben war, konnte es Frau Feigl wagen, den Kartoffelhafen mit der Gabel hineinzuschieben (1969).



Abb. 20–26). Dazu benötigt man die Ofengabel, um die „Häfen“ (Töpfe) in den Feuerraum stellen zu können. Die zweizinkige Ofengabel ist so ein „Leitgerät“, deren Vorhandensein auf Kochen im Ofen hindeutet. In ausführlichen Verlassenschaftsinventaren wird sie etwa in der mittleren Oberpfalz sehr häufig im 18. Jahrhundert aufgeführt, in einzelnen Belegen erscheint sie überall in Nordbayern (und darüber hinaus), die ältesten stammen meines Wissens aus dem 15. Jahrhundert. Eine systematische Auswertung würde sicher auch über die Oberpfalz hinaus massenhaft archivalische Nennungen bringen. Doch hängt dies sehr von der Quellenlage ab – nicht überall sind entsprechende Inventare erhalten, und nicht immer sind sie sorgfältig geführt. Dazu kommt, dass die Zinken und die Tülle der Ofengabel nicht zwangsläufig aus Eisen geschmiedet sein müssen, sondern es genauso gut nur eine hölzernen Gabel sein kann, eine Astzwiesel, die man im Wald holte. Ein solches, nahezu wertloses Gerät muss man nicht verzeichnen.

Gleichwertig zum Kochen im Ofen von der Küche aus im großen Feuerraum (manchmal als „Ofenloch“ tituliert) kann man das Kochen in der „Röhre“ des Ofens sehen, die im oberen Ofenteil eingebaut ist und wenigstens in jüngerer Zeit durchweg aus Eisenblech hergestellt war. Als irdenes Bratrohr erscheint sie bereits um 1500.

Abb. 21: Deinsdorf, Landkreis Amberg-Weizbach: Blick in die rußgeschwärzte, gewölbte Küche mit dem Ofenloch, in dem ein Hafen steht, links eine Astzwiesel, die als Ofengabel dient (1968).





Abb. 22 (oben links): Betzenstein, Landkreis Bayreuth, Haus Nr. 85: Blick auf das Ofenloch in der „Schwarzen Küche“, darüber das aus der Wand halbrund herausragende Wasserschiff des Ofens, rechts der nicht mehr genutzte gemauerte Sparherd der Küche (1969).

Abb. 23 (oben rechts): Betzenstein: Frau Rackelmann schiebt mit der in den Henkel des gusseisernen Hafens greifenden hölzernen Ofengabel einen Hafen in das Ofenloch (1969).



Abb. 24 (unten links): Oberndorf: Frau Pleysteiner muss zusätzlich zur Ofengabel noch etwas mit der Hand nachhelfen, um den schweren wassergefüllten Kartoffelhafen in das Ofenloch zu bekommen (1969).

Abb. 25 (unten rechts): Oberndorf: Hier sieht man gut, wie die hölzerne Ofengabel in den Henkel des Topfes greift, um ihn bewegen zu können; rechts übrigens eine eiserne Ofengabel – sie war schwerer, so dass Frau Pleysteiner lieber mit der hölzernen hantierte (1969).



Abb. 26: Oberndorf: Nun stehen sechs Häfen im großen Feuerraum des Ofens um das Feuer in der Mitte herum (1969).

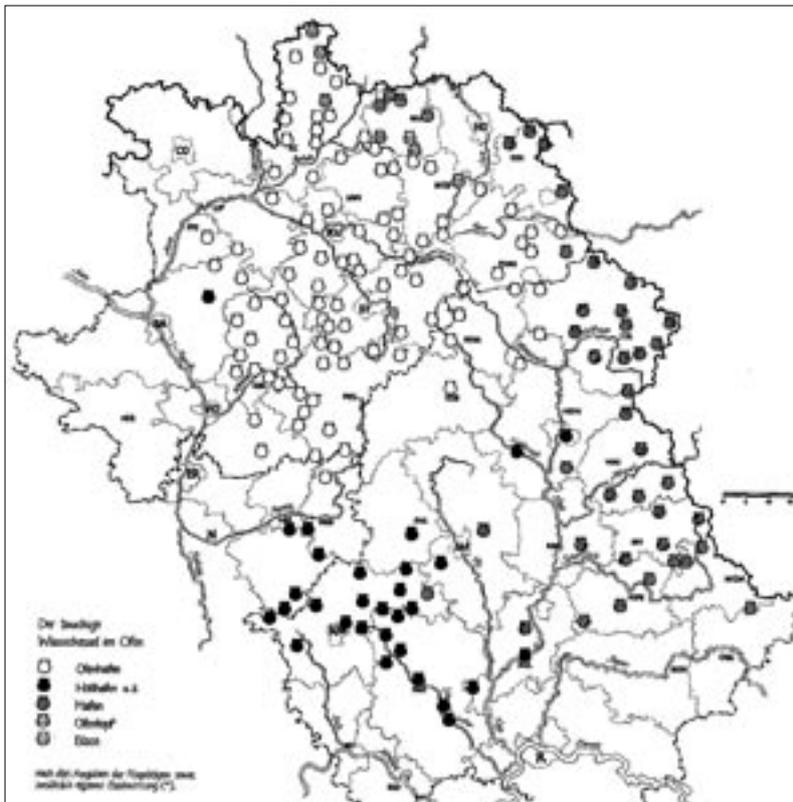


Es kommt noch ein dritte Kocheinrichtung hinzu: der Ofenhafen oder Höllhafen, ein bauchiges, seitlich in der Stube im Ofen eingelassenes Gefäß zum Wärmen und Kochen von Wasser (Abb. 27–29). Die in Nordbayern vorgefundenen Beispiele bestehen alle aus Gusseisen; eiserne Höll- oder Ofenhäfen werden spätestens im 17. Jahrhundert auch schon genannt, daneben aber auch kupferne und irdene Wassergefäße, von denen sich aber meines Wissens keine konkreten Sachbelege erhalten haben. Aber auch archäologisch scheinen sie bisher nicht in Erscheinung zu treten oder sind vielleicht auch nur nicht erkannt worden; gleiches gilt übrigens für die Ofengabel (wobei hölzerne ja kaum eine Chance für einen archäologischen Nachweis haben).

Der noch in der Mitte des 20. Jahrhunderts relativ einfache und eingeschränkte Speiseplan der bäuerlichen Haushalte konnte gut im Ofen umgesetzt werden: Kartoffeln, Kraut (mit Fleisch), Klöße (Knödel) und Kaffee wurden direkt im Ofenloch am Feuer gekocht, durchweg in hohen gusseisernen, seltener noch irdenen Töpfen; Sonntagsbraten, Aufläufe und Kuchen kamen in der Röhre. In Teilen Oberfrankens kochte man die Klöße in einem der dort üblichen zwei eingemauerten Ofenhäfen, der dann als „Klößhafen“ bezeichnet wurde. Welche Speisen vor der seit dem 18./19. Jahrhundert den Speiseplan bestimmenden Kartoffel im Ofen gekocht wurden, wissen wir zwar nicht genau, doch dürften Mehl-

Abb. 27: Neuhof bei Oberhembach, Landkreis Neumarkt, Haus Nr. 1: Der schon „nostalgisch“ erneuerte Ofen (Ziegelsichtmauerwerk des Unterbaus!) besitzt noch einen gusseisernen Höllhafen, zu dem – wie praktisch! – eine Wasserleitung verlegt wurde (1969).





klöße die Vorläufer der Kartoffelklöße gewesen sein und Kraut eine noch bestimmendere Rolle gespielt haben.

Neben dem Kochen ist der Ofen im bäuerlichen Alltag auch zum Trocknen von Kleidern und Dörren von Lebensmitteln wichtig. Dazu dienen die Ofenstangen (auch als „Osen“ bezeichnet) über und um den Ofen, die nirgends fehlten, auf denen nasse Textilien aufgehängt werden konnten, und über die Bretter gelegt wurden, auf denen Obstschnitz, Käse, Pilze, Kräuter und sogar Späne zum Anfeuern getrocknet werden konnten. Und für junge Tiere – Küken, kleine Gänse und Enten – nutzte man die Ofenwärme zur Aufzucht, in dem man sie im Ofenunterteil unterbrachte oder einem kleinen „Käfig“ am Ofen aufstellte (Abb. 30, 31).

Eine weitere wichtige Funktion des Stubenofens besteht im Zusammenhang mit Ausruhen, Schlafen am und auf dem Ofen. Dazu diente einerseits die Ofenbank, die im Winkel neben dem Ofen zur Wand zu



Abb. 28 (oben links): Verbreitungskarte innerhalb Nordostbayerns der sachlich das gleiche aussagenden Begriffe Ofenhafen (im Norden) und Höllhafen bzw. Hellhafen, Hehlhafen (im Süden), nach der Befragung 1969/70.

Abb. 29 (oben rechts): Loch: Ein besonderes Kennzeichen der oberfränkischen Öfen sind die beiden Ofenhäfen, die seitlich eingelassen sind und warmes bzw. kochendes Wasser liefern. Um den aufsteigenden Wasserdampf etwas zurückzuhalten, gibt es blecherne Deckel für die Öffnung (1970).

Abb. 30 (links): Loch: Um den Ofen hängen Wäsche und Kleider so dicht, dass man kaum den Ofen erkennen kann; im vergitterten Unterteil konnten junge Küken zur Aufzucht eingesperrt werden (1970); inzwischen abgebrochen.

Abb. 31 (rechts): Heinersreuth, Landkreis Bayreuth, Haus Nr. 15. Der große, stark erneuerte Ofen ist völlig „zugehängt“ mit den unterschiedlichsten Gegenständen zum Trocknen (1969).

Abb. 32: Obertrubach, Landkreis Forchheim: Im leerstehenden Haus hat sich noch der Ofen mit dem „Schillofen“ herum (Ofengestell aus Holzstangen) erhalten, links die Höllbank zum Ausruhen, durch einen Vorhang abgetrennt (1990); das Haus abgerissen, der Ofen vom Fränkischen Freilandmuseum geborgen.



einer breiteren Bank verbreitert sein konnte, in diesem warmen Winkel, der sogenannten „Höll“, konnte man sich ausruhen oder gar schlafen (Abb. 32). Vor allem in der Fränkischen Schweiz war es sogar üblich, „auf“ dem Ofen zu schlafen. Dazu war ein besonders kräftiges Holzgestell um den Ofen errichtet, auf dessen Querstangen eine Art Bühne über dem Ofen geschaffen war, die als kleine Ruhestätte diente – nach der Überlieferung vor allem für Alte und Kinder, letztere konnte ich sogar noch dabei fotografieren (Abb. 33, 34). Dieses zum Trocknen und Schlafen dienende Ofengerüst wurde mundartlich als Schill- oder Schindelofen bezeichnet. Es ist zu vermuten, dass dies mit dem Begriff „Ofenschale“ zusammenhängt, der in Tirol für das Ofengestell üblich war („Ofengeschäl“ < Schelofen < Schillofen < Schindelofen).

Abb. 33, 34: Siegmansbrunn, Landkreis Bayreuth: Der Ofen in der auffallend hohen Stube besitzt ein hölzernes Gestell und eine gebretete Liegestatt darüber, auf der die Kinder sich ausruhen, kleinere auch schlafen (1969).



Während der sicher im Prinzip bis ins späte Mittelalter zurückweisende sogenannte „Deutsche Ofen“ noch bis um 1960 in Teilen Frankens verbreitet war, hatten sich daneben schon seit dem späten 18. Jahrhundert auch modernere Ofenformen durchgesetzt, die sogenannten

„Zugöfen“. Sie entsprechen in etwa dem heutigen Grundofen, das heißt, besitzen Rost, Aschenkasten und gemauerte Züge im Innern des Ofens, so dass man nicht mehr einfach auf dem Ofenherd schüren und kochen kann, dafür sollen sie im Holzverbrauch sparsamer sein (und es können auch Kohlen als Brennmaterial verwendet werden). Gerade im östlichen Nordbayern – zum Beispiel in Vogtland, Fichtelgebirge, Oberpfälzer Wald – setzen sich die Zugöfen als Vorderlader gegen Ende des 19. Jahrhunderts schon weitgehend durch; vielfach, besonders in der Oberpfalz, sind sie mit einem kleinen Sparherd verbunden („Sesselofen“), so dass nun das Kochen vollends in der Stube geschieht.

Die Bedeutung des Herdes in der Küche bleibt gegenüber der des Ofens in der Stube deutlich zurück. Im östlichen Franken und der nördlichen Oberpfalz gab es vielfach gar keinen richtigen Kochherd in der ohnehin sehr kleinen Küche, die mehr als Schürraum des Ofens und Unterteil des offenen Schlotens aufzufassen ist, denn als hauswirtschaftlicher Arbeitsraum. Für das Backen der „Küchlein“, der unabdingbaren Festgabe zur Kirchweih, Hochzeiten usw., gab es gelegentlich einen eigenen kleinen „Küchleinherd“ in der Küche.

Alte offene Herde konnte ich um 1970 weder im östlichen Franken noch in der Oberpfalz antreffen bzw. durch Nachfragen eruieren, noch war darüber etwas in Berichten des 19. Jahrhunderts zu erfahren. In größeren Bauernhöfen und vor allem weiter im Westen Nordbayerns war zwar ein gemauerter Sparherd oder ein Kachelherd in der Küche durchaus üblich, wurde aber vorwiegend im Sommer genutzt.

Es bleibt die ungelöste Frage nach der Bedeutung des offenen Herdes im bäuerlichen Haushalt vor etwa 1850. Inzwischen konnten zumindest einige bauliche Befunde von offenen aufgemauerten Herden erhoben werden, freilich ohne dass noch irgendeine Erinnerung an die Nutzung vorhanden war. Im Verein mit spärlichen archivalischen Hinweisen möchte man zumindest für bedeutendere Anwesen wie Gastwirte und Mühlen offene Herde voraussetzen. Die an sich sehr geringe Verbreitung des Herdkochens am offenen Feuer ergibt sich auch daraus, dass der Kesselhaken als typisches Herdgerät in unserer Region offenbar weitgehend fehlt – sowohl in der dinglichen wie der archivalischen Überlieferung. Einer der seltenen Belege betrifft einen Gastwirt und Schultheiß in Feuerbach bei Kitzingen, in dessen Haus für 1633 ein „Keßelhall“ verzeichnet wird.⁸

Es zeigt sich, dass falsche Fragen, wie die nach der Westgrenze der Kochofengewohnheit, zu guten und wichtigen Ergebnissen führen können.

Die geschilderten Verhältnisse im älteren Bauernhaus Nordostbayerns mit dem Vorrang des Kochens im Ofen betreffen zwar zunächst nur eine relativ junge Zeit, das späte 19. und frühe 20. Jahrhundert, doch dürfen sie prinzipiell weiter in die Jahrhunderte zurückgedacht werden. Darauf verweisen sowohl ältere Berichte, Archivalien als auch die Befunde in den Häusern selbst, insbesondere zur Anlage der Ofenlöcher und Öfen; darauf will ich hier bewusst nicht eingehen. Jedenfalls darf man von einer mindestens bis ins 15. Jahrhundert zurückreichenden Tradition des Kochens im Ofen in der Röhre, im Ofenhafen und im Ofenloch mit der Ofengabel ausgehen – und zwar in weiten Teilen Süddeutschlands, nicht nur in Nordostbayern. Für die Schwäbische Alb hat es beispielsweise Max Lohß noch aus den zwanziger Jahren anschaulich geschildert.⁹

Kochen im Ofen ist vor allem eine Sache der kleinen Leute, der kleinen Haushalte – in größeren und bedeutenderen Höfen scheint dem Herdkochen eine größere Bedeutung zuzukommen. Das gilt entsprechend für die Küche als eigenen Kochraum: Überall da, wo Kochen im Ofen vorherrscht, das ja nicht nur von der Küche aus im Ofenloch erfolgt, sondern auch von der Stube aus, in der Röhre und im Ofenhafen, stellt die Küche einen eher untergeordneten, sehr rußigen Raum dar bis hin zu winzigen Küchen, in denen man gerade stehen kann: das Anrichten der

Zusammenfassung

8 Inventar Johann Stenzel Schultheiß und Gastgeber (Archiv Castell, EV 4 Nr. 56), nach dankenswerterweise zur Verfügung gestellter Abschrift von Reinhard Hüßner, Mönchsodheim: *Hausgeräth ... 2 Hackbäncke 1 Keßelhall 1 alter Pfannen Triefuß ...*
9 Lohß 1929, 362–386.

Speisen erfolgt vielfach nicht in der Küche, sondern in der Stube. Es ist nicht nur eine Frage des sozialen Standes, sondern auch des Klimas und der Region. Die winterharten Gebiete im östlich Bayern nutzen den Ofen das ganze Jahr zum Kochen, mildere Gebiete verwenden zumindest im Sommer auch den Herd, so zumindest mein Eindruck von Franken her. Je weiter wir nach Osten gehen, umso kleiner die Küche, je weiter nach Westen, desto größer.

Wo ist der Umbruch, wo überwog einst das Kochen am Herd das Kochen im Ofen? Ich weiß es nicht so genau. Gibt es eine Grenze des Kochens im Ofen, um die alte, für Nordbayern unsinnige Frage aufzugreifen, also weiter westlich, als damals angenommen? – Ich glaube nicht, wir finden eher einen breiten Übergang von der einen Vorliebe zur anderen, es gibt kein entweder – oder, es ist eher ein Thema mit Variationen. Selbst in Norddeutschland, doch einem klassischen Gebiet des offenen, am Boden brennenden Herdfeuers, lässt sich Kochen im Ofen feststellen, zumindest in jüngerer Zeit und beispielsweise bei kleinen Leuten in ostholsteinischen Gutskatzen. Denn warum sollte man einmal brennendes, wärmendes Feuer nicht auch zum Zubereiten der Speisen verwenden?

Eine spannendere, aber freilich ungelöste Frage ist die, ob den unterschiedlichen Kochgewohnheiten im Ofen oder Herd auch unterschiedliche Speisebereitungs- und Essensgewohnheiten entsprechen – Hängt zum Beispiel die Vorliebe für Klöße mit dem Ofenhafen zusammen? Da spätestens seit dem 19. Jahrhundert ja auch der offene Herd durch den geschlossenen Sparherd mit Backröhre ersetzt wurde und daher Kochen am Herd und Ofen sich zumindest stark angenähert haben, ist ein solcher Bezug nicht mehr nachprüfbar.

Prof. Dr. Konrad Bedal
Fränkisches Freilandmuseum
Eisweiherweg 1, D-91438 Bad Windsheim
info@freilandmuseum.de

Literatur

- Bedal, Karl: Forschungsstand und Probleme ostoberfränkischer Hausforschung; in: Archiv für Geschichte von Oberfranken 39, 1959, 64–96.
- Bedal, Konrad: Ofen und Herd im Bauernhaus Nordostbayerns. München 1972 (Diss. 1970).
- Bedal, Konrad: Ein Haus im Frankenwald – Tschirn, Lehestener Straße Nr. 29, Landkreis Kronach. Hausforschung mit Karl Bedal vor 25 Jahren; in: Haus Hof Landschaft. Festschrift zum 80. Geburtstag von Karl Bedal. Hof 1994, 90–107.
- Bedal, Konrad: Dörfer, Höfe, Stuben. Spuren vergangener bäuerlicher Welten Frankens aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Fotografien von Friedrich August Nagel aus dem Nürnberger Umland und der Frankenalb, mit einer biografischen Skizze von Herbert May. Bad Windsheim 2001.
- Geramb, Viktor von: Kulturgeschichte der Rauchstuben. Heidelberg 1932.
- Geramb, Viktor von: Die Rauchstuben im Lande Salzburg. Salzburg 1950.
- Lohß, Max: Ofen und Herd in Württemberg; in: Wörter und Sachen 12, Heidelberg 1929, 362–386.
- Rharm, Karl: Ethnographische Beiträge zur germanisch-slawischen Altertumskunde, Zweite Abteilung: Urzeitliche Bauernhöfe im germanisch-slawischem Waldgebiet, Erster Teil: Altgermanische Bauernhöfe im Übergange vom Saal zu Fletz und Stube. Braunschweig 1908.
- Schier, Bruno: Hauslandschaften und Kulturbewegungen im östlichen Mitteleuropa. Reichenberg 1932, Göttingen²1966.
- Schnieringer, Karl: Bauernhäuser des 15. Jahrhunderts im Bayerischen Wald. Neue Entdeckungen der Bauforschung; in: Denkmalpflege-Informationen 136, März 2007, 26–28.
- Waldemer, Georg: Entwicklung des ländlichen Hausbaus (Bauernhäuser in Bayern 6: Oberbayern 2). München 1998.