

Heimat- und Geschichtsverein

Aschaffenburg-Schweinheim e.V.
Hensbachstr. 1a · 63743 Aschaffenburg
Tel. (06021) 7 93 86 65 oder 56 05 87

www.schweinheim.info **WIR LIEBEN HEIMAT**
Geschäftsstelle mittwochs von 10-16 Uhr geöffnet



Damals

Schweinheimer Küche

Von Prof. Hans Kolb †,
in Zusammenarbeit mit Willi Kempf †

Brambes, Stampes un Brussem
(Brambes = irgend ein Brei;
Stampes = speziell: Kartoffelbrei;
Brussem = Brot- oder Kuchenkrümel.



Konservierung von Lebensmitteln

Ob Notzeiten oder nicht, der Besitz an Lebensmitteln musste möglichst lange vorhalten, deshalb griff man zu allen möglichen Konservierungsmethoden. Die Wurst und das Fleisch aus der Hausschlachtung sollten bis in den Sommer hinein reichen. Bei einer großen Familie kam allerdings die letzte Wurst – und das war gewöhnlich der „Schwartemagen“ – schon an Weihnachten unters Messer. Durch Räuchern versuchte man Fleisch und Wurst lange zu erhalten. Sobald es die Technik zuließ, bediente man sich der Gläser und Blechdosen, um Wurst und Fleisch dauerhaft zu machen. Wenn Wurst z.B. überaltert war und verdorben roch, sagte man: „Sie schmukselt“. Vorzugsweise wurden Gurken (salzig oder essigsauer), Johannisbeeren, Zwetschgen, Kirschen, die man im Garten geerntet, und Heidelbeeren, die man im Wald gesammelt hatte, in Gläsern eingemacht.

Zum Herbst stampfte man Weißkraut ein. Nach ein paar Wochen der Gärung war es genussreif. Zwiebel und Hülsenfrüchte trock-

neten, als Bündel aufgehängt, ohne großes Zutun. Da Äpfel nur eine begrenzte Haltbarkeit hatten, verarbeitete man den größten Teil davon schon im Herbst zu Äpfelwoi.

Tischsitten

Am familieneigenen Tisch schmeckte das Essen am besten. Man konnte sich dabei ungeniert seinen Gewohnheiten hingeben (auch Schmatzen, maßvolles Schlürfen beim Suppenessen oder Kaffeetrinken war erlaubt). Schwierigkeiten entstanden an fremden Tischen. In einem Schweinheimer Wirtshaus ging es gerade noch, wehe, wenn man in einem Aschaffener Gasthaus essen wollte. Man musste dann „zwesteckisch“, d.h. mit Messer und Gabel hantieren und wusste doch nicht, in welche Hand die Gabel und in welche das Messer gehörte.



Vorsichtige Esser warteten etwas ab, bis sie nach dem Wunsch für „Guten Appetit“, beobachten konnten, wie es die übrigen Tischgenossen anstellten, und griffen erst zeitverzögert zum Besteck.

Ein weiteres Problem war, ob man den Soßenrest auf dem Teller zurücklassen oder mit Brot (oder Brussem) auftunken sollte. Auch das Stück Brot war daheim besser zu essen: Man biss einfach hinein. In der Öffentlichkeit dagegen meinte man, das Brot erst vorschneiden zu sollen.



Schneeiger, Drescher und Feinschmecker

Wer in seinem Essen herumstocherte und schließlich den Teller von sich schob, galt als „verschneegt“. Wer dagegen eine zweite Portion verlangte, dem wurde nachgesagt, er würde essen wie ein Scheunendrescher. Es gab auch Naschkatzen. Sie gönnten sich zwischendurch eine Süßigkeit, wie ein Rippchen Schokolade, Pralinen oder eine Portion Eis.

Ältere Männer ließen sich schon mal in einem Lebensmittelgeschäft ein Schnäpschen einschenken und quittierten diesen Genuss nach dem Schlürfen mit einem langgezogenen: „Aaaah“. Besonders Kinder bettelten nach dem Mittagessen am Sonntag um ein Tütchen Eis oder um einen Pudding. Erwachsene mochten gern am Sonntag-Nachmittag ein Stück Kuchen oder Torte („Frankfurter Kranz“) zum (dünnen) Bohnenkaffee.

Wein aus Traubensaft leistete man sich selten, wenn, dann an Fest- und Feiertagen oder beim Besuch einer Weinwirtschaft, wie z.B. im Dorf beim Giegerich oder Weinhaus Bonn, in der Stadt beim Kitz, Dörmühl oder Stegmann.



Fotos: Archiv HUGV und Kräuterhaus St. Bernhard
HUGV_Schweinheim_MTB_20260319_SchwoijerKueche_KW12

Herzliche Einladung

Vortrag von Hans Büttner
am **Mittwoch 25.3.26**
von 17-18 Uhr
in unserer Geschäftsstelle

Bauernrevolution vor 500 Jahren. Die Rolle der Bauern und Bürger unserer Stadt

Geschichte wird immer von Siegern niedergeschrieben. Und der Kanon der Sieger im Bauernkrieg von 1525 hat das Bild über mehrere hundert Jahre bis in die jüngste Vergangenheit geprägt.

Die Vorstellung, dass die Bauernaufstände nur eine Rebellion marodierender Banden gewesen sind, die in der Rückschau nur auf Plünderung und Mord ausgerichtet sind, ist oberflächlich und nicht mehr haltbar.

Vor 500 Jahren beginnt und endet gleichzeitig die größte radikal-demokratische Erhebung im Römischen Reich deutscher Nation und die größte Revolte in Europa für Freiheit und Gleichheit vor der Französischen Revolution von 1789.

Und inwieweit sind Bauern und Bürger der Stadt Aschaffenburg, des Spessarts, des Odenwalds und das Erzstifts Mainz davon betroffen?

Hans Büttner will in seinem heimatgeschichtlichen Vortrag diesen Fragen nachgehen.



Der Rachefeldzug gegen die aufständischen Bauern kannte keine Grenzen.