

Den Hausfrauen ins Kochbuch

Von A. Fries

„Halt, noch etwas, Resi! Bringen Sie auch noch ein halbes Pfund Sago mit für die Suppe!“ Ja, die Rede kann man oft genug hören; denn Reissuppe hat es ja erst gestern gegeben. Das ist es, was ich den verehrten Leserinnen vorhalsten muß. Warum nehmen wir in gedankenloser Weise auch dann Erzeugnisse überseesischer Länder, wenn wir uns mit einem ebenso guten oder sogar besseren deutschen Produkt helfen können? Kurz gesagt, wir essen zu wenig Grünkernsuppe. Und Grünkern wächst in Deutschland, im Frankenland! „Das badische Frankenland hat das Weltmonopol für Grünkernerzeugung“, schreibt Franz Meißner in einem Aufsatz*). „Nirgends in der Welt wird Grünkern erzeugt, nur in rund 100 bäuerlichen Gemeinden der Amtsbezirke Mosbach, Buchen, Adelsheim, Tauberbischofsheim und in 12 Gemeinden des benachbarten würtembergischen Jagsttales.“ Schon seit Mitte des 18. Jahrhunderts ist hier die Erzeugung von Grünkern nachgewiesen.

Dieser Grünkern wird von einer Weizenabart, dem Spelt oder Dinkel (*Triticum spelta*) gewonnen. Die Getreideart ist nicht so anspruchsvoll an Boden und Klima wie der eigentliche Weizen, liefert aber ein sehr gutes, weißes Mehl. In meiner Jugend wurde Spelt vielfach dem Korn beigemengt als sogenannte Mischfrucht; diese war sehr ergiebig. Wenn nun in der Heimat des Grünkerns der Dinkel gegen Ende Juni zur Milchreife gelangt ist, werden die Halme abgeschnitten; gleich auf dem Acker werden die Ähren mit einer Hechel, „dem Reff“, vom Stroh getrennt, in Säcke gefüllt und sofort zur Darre gefahren. Hier werden die Ähren geröstet und dann in der Scheune mit dem Ziegel zerkleinert. Nach dem Pühen mit der Windfege kommt das Ganze auf die Mühle zum „Gerben“, wodurch die einzelnen Körner von den Spelzenteilen befreit werden. Durch nochmaliges Reinigen erhält man dann den gebrauchsfertigen Grünkern. Gute Ware muß eine olivgrüne Farbe und schönen Glanz aufweisen, muß ferner einen würzigen Geruch besitzen. Daraus ergibt sich, daß der Bauer bei der Ernte, beim Rösten usw. immer größte Sorgfalt anwenden muß. Der Nährwert des Grünkerns ist nach amtlichen Untersuchungen größer als der der anderen, vielfach aus Starkmehl bestehenden Suppen-einlagen; er hat vor allem mehr Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen. Die Jahresernte beträgt 60 000 bis 65 000 Zentner, von denen 20 000 durch Abnahme von den Nährmittelfabriken sicher untergebracht sind. Das übrige müssen die Hausfrauen verarbeiten! 15 000 bäuerlichen Familien bedeutet dies die Existenzfrage. Die nationale badische Regierung hat den Staatsanstalten einen erhöhten Gebrauch von Grünkern bereits zur Pflicht gemacht, die Gastwirte folgten dem Beispiel und kochen jeden Montag Grünkernsuppe.

Fränkische Frauen, es ist kein Opfer, aber Pflicht, euch hier einzurichten. Der Bauer ist nicht auf Rosen gebettet, er muß hart mit der Scholle ringen, daß sie ihm das tägliche Brot gibt. Wir müssen ihm helfen, wo wir immer können, da er am Jungbrunnen deutscher Volkskraft steht.

*) F. Meißner, „Der fränkische Grünkern — die deutsche Suppenfrucht“ in H. C. Busse, Das badische Frankenland, Freiburg 1938, Seite 292 ff.

Diese Hilfe ist die einfachste der Welt: Wir wollen nur alle einmal in der Woche Grünkernsuppe essen.

Wer Grünkern ißt, hilft dem Bauernstand im badischen Frankenland, hilft mit das deutsche Volk aus deutscher Scholle zu ernähren.

Hans Raithel zum 70. Geburtstag

Wir können keine Nummer vom fränkischen Bauerntum schreiben, ohne des Mannes zu gedenken, dessen Leben am 31. März in das „Schneeweisse Greisenalter“ eingetreten ist und der doch noch in froher Schaffenskraft mitbauen hilft an der Kenntnis fränkischen Volkstums. Raithel ist der Bauerndarsteller. Er kennt seine Landsleute wie kaum einer mit all ihren Licht- und Schattenseiten und weiß sie auch zu schildern in unübertrefflicher Meisterschaft. Er ist für Oberfranken etwa das, was Nikolaus Fey für Unterfranken ist; die einfachen Menschen mit ihren einfachen Geschehnissen sind Gegenstand des Studiums dieser beiden gut fränkischen Männer.

Raithels Phantasie ist außerordentlich fruchtbar und seine Feder ist fleißig, so daß wir ihm eine stattliche Reihe von Werken verdanken dürfen. Im Jahre 1896 erschien als erste Erzählung Hans Raithels „Herrle und Hannile“. 1908 erschien das heute bekannteste seiner Bücher „Anna-maig“, das gleich bei seinem Erscheinen von der Kritik äußerst günstig aufgenommen wurde und heute noch gerne gelesen wird. 1915 brachte den „Schusterhans und seine drei Gesponcen“, vom Dichter selbst als sein bestes und liebstes Buch bezeichnet. Nun folgten rasch aufeinander „Die Stieghupfer“, „Männertreu“, „Die Geschichte von der Butter“, „Der Weg zum Himmelreich“, „Der Pfennig im Haushalt“, „Die heilige Frucht des Feldes“, „Dorfgeschichten“, „Die Wirtin von Droschenreuth“; damit kommen wir ins Jahr 1927. Das war die Zeit, da das deutsche Volk sich reich wähnte und gar nicht wußte, wie arm es war. Die Lebensschicksale des kleinen Dorfbewohners kümmerten niemand mehr und so konnte auch Raithels Muse nicht mehr den Anklang finden wie früher. Wir hoffen, daß unser neues Deutschland mit seiner freudigen Betonung des Volkstums einem Hans Raithel wieder gerechter wird.

Die äußersten Lebensumstände unseres Dichters sind bei der geradezu ängstlichen Bescheidenheit nicht in der breiten Öffentlichkeit bekannt. Auf meine Bitte hin erzählte er und ich lasse ihn nun selbst über sein Leben plaudern, schlicht und einfach, ohne große Worte.

„Ich wurde geboren am 31. März 1864 in Venk bei Bayreuth. Mein Vater war der Bauer Friedrich Raithel vom Lettenhof, der von lebender Hecke eingefriedigt etwas abseits vom Dorf inmitten eines ziemlichen Teils seiner Güterfläche gelegen ist; von seiner Egerten, der ihn umgebenden großen Wiese aus hat man die herrlichste Aussicht auf den steil aufsteigenden Südostrand des Fichtelgebirges mit Ochsenkopf und Schneeburg. Als ich drei Jahre war, verlor ich meine Mutter, die am 10. Mai 1867 auf freiem Feld vom Blitz getroffen wurde, als sie vom Säen heimging, das einzige Mal, daß sie die Saat selbst ausgestreut. Die Magd hatte zu einem Leichenbegängnis gehen müssen. Die drei Tage, von der Stunde an,