

Sulzfelds Name ist auch mit einer der größten Schlachten verknüpft, die im Mittelalter auf fränkischer Erde geschlagen wurden. Die Cyriakusschlacht am 8. August 1266 fand auf der Markung des Dorfes gegen Kitzingen statt. Ob der blutige Kampf die Bevölkerung des Ortes in Mitleidenschaft zog, ist nicht bekannt. —

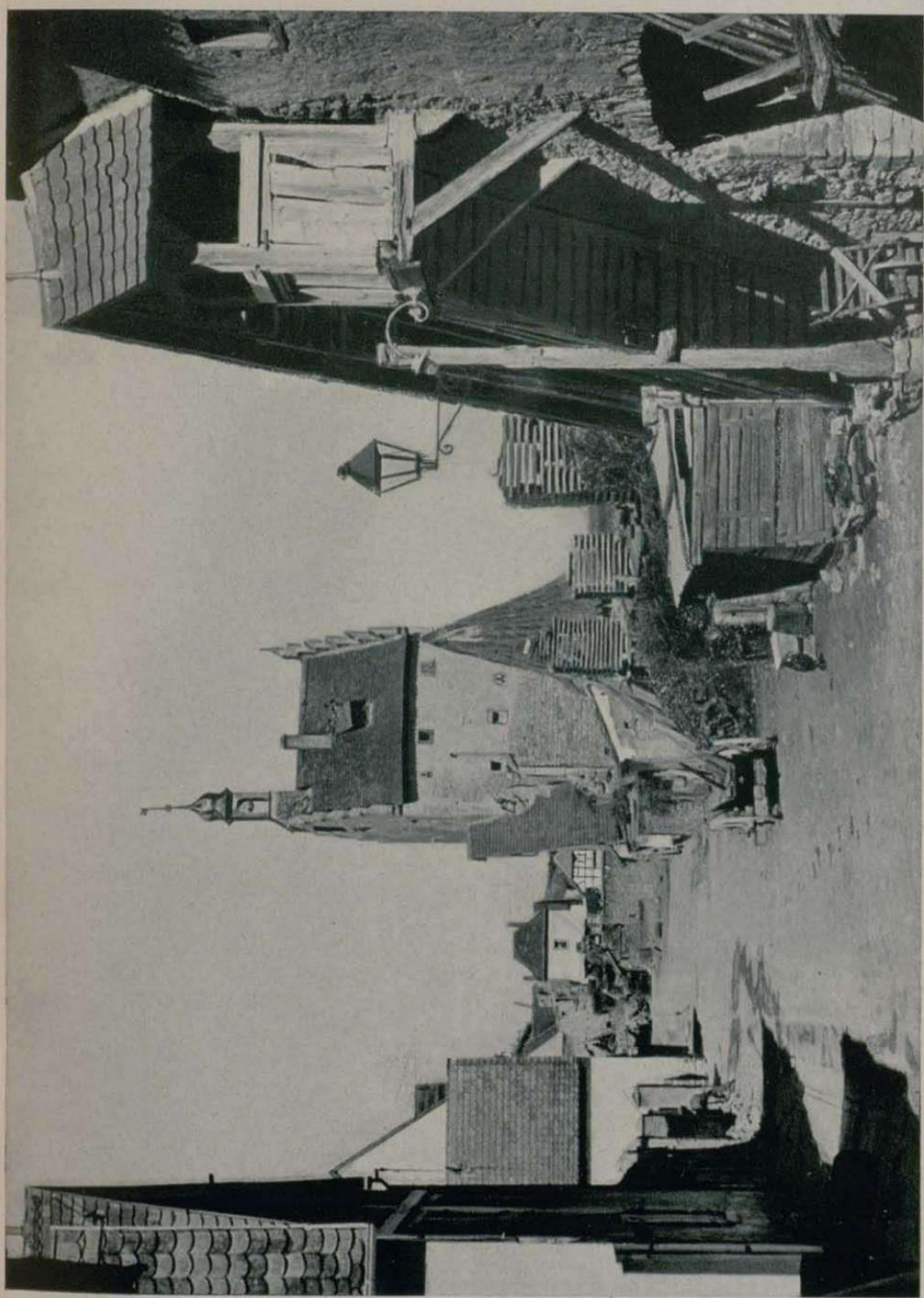
Wie Julius Echters Regierungszeit unser Dorf ausstattete, so steht es noch in der jetzigen Zeit, um sein prächtiges Renaissancerathaus als Dorfmittelpunkt geschart, mit seiner spitztürmigen Kirche, der die Echterzeit ihr Gesicht prägte, mit seinen Toren und Türmen. Spätere Zeiten haben baulich nur ganz wenig zugefügt. Da es allezeit seine ländliche Gemeindeverfassung beibehielt und die Beschäftigung der Bewohner wie von alters her hauptsächlich die der Acker- und Weinbauern blieb, ist es ein Stadtdorf, durch seine bauliche Schönheit und Geschlossenheit ein Muster befestigter fränkischer Dorfsiedlungen.

Quellen: Mainfränkische Heimatkunde 2, Aus der Vergangenheit Unterfrankens. — Kunstdenkmäler Bayerns, Heft Kitzingen. — H. Lippert, Sulzfeld, im Archiv des Historischen Vereins von Unterfranken Band 53.

Im Kitzinger Gartenland

Fritz Mägerlein

Bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts pflegten alle Orte des Kitzinger Landes den Weinbau. Vom Schwarzacher Becken bis Ochsenfurt reihte sich ein Häckernest an das andere. Selbst die Sandgemeinden am linken Mainufer hatten in ihren Gemarkungen ansehnliche Reblandstreifen. Der Weinhandel blühte nicht nur in Kitzingen, sondern hatte ebenso tüchtige wie angesehene Vertreter in Dettelbach, Mainbernheim, Mainstockheim, Hohenfeld, Marktsteft, Sulzfeld, Segnitz und Marktbreit sitzen. Der Großkaufmann und Weinhändler Jaenisch in Marktbreit gehörte z. B. um 1860 jahrelang der Stände- und Abgeordnetenkammer in München an und war dort Referent für die bayerische Zoll- und Handelspolitik. Der Weinhändler Ernst Günther in Marktsteft vertrat den gleichnamigen Landgerichtsbezirk ebenfalls als Abgeordneter in München. — Schlechte Weinjahre, Verbreitung von Krankheiten und Schädlings (Peronospora, Mehltau und Reblaus), veränderte Geschmacksrichtung im Getränkeverbrauch (Hinwendung zum Bier; Mosel- und Rheinwein werden bevorzugt getrunken), Ausbau der Verkehrswege und -mittel, Auslandskonkurrenz (französische Weine) und Änderung der sozialen Struktur (Großstadt, Industrie) bewirkten einen starken Rückgang der Rebflächen. Im Kitzinger Land konnte sich der Weinstock nur auf der Gipskeuperstufe am Fuß des Steigerwaldes (Anbaufläche 1955: 156 ha) und an den lehmigen Muschelkalkhängen des rechten Maintalanstiegs (Anbaufläche 1955: 188 ha) halten. Die Gaudörfer mit ihren fetten Lößlehmlagen stellten sich ganz auf den Ackerbau um. Die Orte am linken Mainufer, deren von Mainablagerungen bestimmte Bodenzusammensetzung (reiner Sand bis anlehmiger Sand auf Muschelkalkunterlage) geringe Fruchtbarkeitswerte aufweist, müßten sich, wenn sie





Ochsenfurt, Badgasse mit Blick auf die Spitalkirche

Foto: Hörl



Marktbreitbachs höchst charaktervolles „gedrängt-malerisches Gesamtbild“ (vgl. P. Schneider, Zwischen Main und Steigerwald, Seite 93).



Das Sterbehaus des oberfränkischen Heimatdichters Peter Leber in Sesslach.

ihre Bevölkerung ernähren und ihre Kleinbetriebe rentabel gestalten wollten, wiederum einer landwirtschaftlichen Intensivkultur zuwenden. Sie wählten deshalb den Garten- und Obstbau.

Bereits im 18. Jahrhundert durchzogen allenthalben Steinobstanlagen die Felder des Streifens zwischen Main und Steigerwald mit seinen gemischten Ackerböden. Die Landbeschreibungen der damaligen Zeit berichten von ausgezeichnetem Obstbau in den Verwaltungsbezirken Volkach, Kitzingen und Marktbreit und von einer bedeutenden Obstbaumzucht in Dettelbach und Marktsteft. Die Gärtnerei Rose in Marktbreit bot vor 100 Jahren ihre hervorragenden Jungbäume an. In Kleinlangheim wurde „der unfruchtbare Sandboden durch das Anpflanzen zahlreicher Zwetschgenbäume in fruchtbare Erdreich verwandelt und dadurch den Einwohnern eine ergiebige Erwerbsquelle geöffnet“. Die Frankenzwetschgen aus Kleinlangheim, Albertshofen, Sickershausen und Marktsteft wurden von den „Frankenmännern“ auf die Märkte in Ansbach und Nürnberg verfrachtet. Gedörnte Zwetschgen aus unserem Maingebiet verpackte man in Fässer und diese wurden „auf dem Main nach Frankfurt, Köln und nach den Niederlanden verfahren“. Die Albertshöfer schälten ihre Pflaumen und Zwetschgen, die sie nicht in frischem Zustand absetzen konnten und wollten, und brachten sie als Prünellen (Prünelle = geschälte getrocknete Pflaume) in den Handel. Dieser Vorgang führte zu einer umfangreichen Heimarbeit in Albertshofen. Mit einem Stäbchen, Stössel genannt, das mit Handgriff und geriffelter Spitze versehen war, stießen Männer in geschickter Weise die Zwetschgenkerne aus. Die kernlose Frucht wurde von Frauen und Mädchen geschält und anschließend von Kindern auf meterlange Stäbchen aufgereiht (eingefädelt), die zuletzt auf Rähmchen gelegt wurden (1 Rähmchen = 20 Reihen). Die Schälreste säuerte der Obstbauer ein und brannte sie zu Zwetschgenschnaps. Mit den Rähmchen wurde ein großer Darrnofen, der von der Küche aus geheizt wurde, behängt. Von Zeit zu Zeit mußten die geschälten Zwetschgen auf den Stäbchen zusammengeschoben werden, sodaß sie die Form getrockneter Feigen annahmen. Nach beendeter Trocknung leerte man sämtliche Rahmen ab und sammelte die Prünellen in Körben. Der Prünellenhandel, um den sich meist jüdische Kaufleute annahmen, versorgte Deutschland mit Trockenpflaumen aus Albertshofen bis nach Holland und Preußen hinein. Heute lebt die Prünelle und ihre Herstellung nur noch in der Erinnerung der Albertshöfer. Nach dem Ersten Weltkrieg versuchte Bezirksgartenbauinspektor Pachtner die Prünellenproduktion in Albertshofen nochmals zum Aufblühen zu bringen. An der Kitzinger Landwirtschaftsausstellung 1922 waren die Prünellen deshalb beteiligt. Doch die aufgewandte Mühe lohnte sich nicht mehr, denn die französischen Trockenfrüchte unterboten den Preis der deutschen und so mußten letztere endgültig vom Schauplatz abtreten. — Eine Folge des ausgedehnten Steinobstbaues waren die „beträchtlichen Branntweinbrennereien“ in und um Kitzingen. In Kleinlangheim waren deren etwa 100, in Albertshofen standen 1925 noch 86 Abfindungsbrennereien und in Marktsteft waren 47 Branntweinkessel (im Jahre 1839) in Betrieb.

Im Marktstetter Land wurde der Weichselanbau besonders gepflegt. Gerichtsschreiber und Pfarrer verzeichneten in ihren Jahresberichten jeweils den Stand und Ertrag der Weichselfelder und -ernten. Schäden durch Frost und Hagelschlag, Rekordernten und gute Einnahmen erfuhren eine besonders breite Würdigung. „Weichseln gab es so viel, daß es bei Mannsgedenken nicht so viel gab. Mancher Baum hatte mehr Früchte als Blätter... Nach dem Zollregister wurden, den Malter zu 6 Gulden angeschlagen, für 9300 Gulden Weichseln verfahren. Der Handel ging bis in unsere Kirchweih (Sonntag nach Maria Geburt). An vielen Bäumen blieben die Weichseln hängen, weil man sie nicht mehr achtete.“ (1803) Weichseln und Sauerkirschen gingen teils auf dem Wasserweg ins „Ausland“ und brachten in guten Jahren 2000 Gulden ein, teils wurden sie im „Inland“, nämlich auf dem Ansbacher Markt abgesetzt. Die Marktstetter Schubkärrner fuhren ihre Weichseln dorthin. In aller Herrgottsfrühe versammelten sich die Schubkarrenleute mit ihrem Gefährt, das zwei oder drei Weichselkörbe geladen hatte, am Ortsausgang in der Lindenallee. Die Ankunft am Abfahrtsplatz bestimmte die Marschordnung auf der Hin- und Rückfahrt und zugleich für die Marktbeschickung am Morgen des 2. Reisetags. Frühaufsteher bildeten also stets die Spitze und befanden sich im Vorteil, weil sie zuerst auf dem Markt eintrafen. Jede Änderung der Marschordnung wurde durch die Schubkärrner bestraft und der Übeltäter wurde von ihnen in den ursprünglichen Platz zurückverwiesen. Bis zur Weggabel an der Pyramide (Obelisk an der Straße Ansbach-Würzburg in der Nähe von Oberickelsheim) leisteten die Frauen Vorspanndienste. Ansbach mußte an einem Tag erreicht werden. Am zweiten Tag verkauften die Schubkärrner ihre Früchte auf dem Markt und anschließend machten sie sich auf den Heimweg. In der Gastwirtschaft Dehner in Rudolzhofen (seit 1685 im Besitz dieser Familie), der sog. Zunftherberge, wurde übernachtet. Nach 2 1/2 Tagen kamen die „Fahrensleute“ wieder im Heimatort an. Die Marktstetter Schubkärrner schlossen sich zu einer eigenen Zunft zusammen. Ihre Zunftordnung atmete echten Zünftlergeist. Es gehörte zum Zunftbrauch, „daß derjenige, der zum erstenmal mit dem Schubkarren Obst nach Ansbach fährt, seinen Kameraden 2 Maß Wein oder 4 Maß Bier zu zahlen hat“. Jeder Schubkärrner mußte gegenüber seinen Kameraden Treue und Aufrichtigkeit üben; er mußte sich im Gasthaus ordentlich verhalten, „damit die Schubkärrnerzunft nicht in üblen Ruf kommt“. Preisdrückerei und Korbstauchen (aufstoßen des Korbes durch einen anderen, damit die Früchte quetschen und rissig werden) waren verboten. Marktpreis und unangenehme Zwischenfälle auf der Marktfahrt (Streithändel, Trunkenheit) waren geheim zu halten. Erkrankte ein Schubkärrner auf der Fahrt, so mußte er von seinen Kameraden ins nächste Dorf gebracht und dort versorgt werden. Wer gegen die Zunftregeln verstieß, zahlte 2 bis 6 Maß Wein als Buße. In außerordentlichen Fällen galt die körperliche Züchtigung. In der Zunftherberge in Rudolzhofen wurde die Strafe vollzogen. Dort wurden die Bußen getrunken, dort wurde der Delinquent über den Stuhl gelegt und mit dem Tragband bearbeitet. Natürlich durften solche Vorgänge über den Zunftkreis

hinaus nicht bekannt werden. Selbst die Ehefrau durfte davon nichts erfahren. — Die Eisenbahn schaltete die Schubkärrner aus. Doch auch heute noch bestehen Handelsbeziehungen zwischen den Obsthändlern im Maintal und Ansbach.

Gleich dem Weinbau erlitt auch der Obstbau im Kitzinger Land erhebliche Einbußen. Neuzeitliche Ackerbestellung (Tieffurche, Maschine, Flurbereinigung), Monilia und harte Frostjahre (1878/79, 1928/29 und 1941) richteten in Zwetschgen- und Weichselbeständen große Schäden an und rissen tiefe Lücken. Bei der Weichsel kam dazu noch eine Geschmacksänderung; der Verbraucher bevorzugt die süße Kirsche und meidet die saure Weichsel. Außerdem trat eine gewisse Bodenmüdigkeit auf den Obstfeldern ein und das geleerte Obstland konnte nicht mehr mit Jungbäumen bestellt werden. Trotzdem hat sich noch ein erheblicher Bestand gehalten. Obstbaumschulen in Dettelbach, Kitzingen und Marktbreit ziehen wertvolle Jungbäume heran und decken mit ihnen den Nachwuchsbedarf ihres Bezirks. Der Gartenbau betrieb Wirth in Kitzingen, dessen Fläche 4 ha Land, 1000 qm Gewächshausgrund und 600 qm Glasanstalten in Form von Mistbeeten umfaßt, setzt alljährlich etwa 4 bis 5000 Jungbäume und 10 000 Rosenpflanzen ab. In seiner Vielgestaltigkeit widmet er sich nicht allein der Nachzucht von Obstbäumen und Rosen, sondern betätigt sich auch in der Kultur von Blumen, Edelnelken, Coniferen, Flieder und Ziergehölzen. Die Zwetschgendörfer im Schwarzacher Becken und um den Großlangheimer Forst konnten viele Wunden, die 1929 und 1941 geschlagen wurden, wieder schließen und in guten Zwetschgenjahren fließt ihnen aus der Steinobsternte eine beachtliche Einnahme zu. Auf den Weichselbäumen reift auch heute noch die „Marktstetter Frühe“, eine Weichselsorte, deren Name an ihren Herkunftsstadt erinnert, dessen Steuerbücher aus dem 17. Jahrhundert u. a. auch „Weichselgärdten“ und „Weichselgeflecht“ nachweisen. Wenn in der Baumblüte Sonderzüge und Kraftfahrkolonnen das Volkacher Blütenland an der Mainschleife mit einer Menschenflut überschwemmen, mag der Wanderer besser das Blütenwunder auf einer Höhenwanderung von Marktbreit nach Hohenfeld oder von Kleinlangheim nach Albertshofen auf sich einwirken lassen; es lohnt sich auch.

Der eigentliche Gartenbau im Kitzinger Land hat seine Wurzel in der Stadt Kitzingen selbst. Allerdings wirkten in den umliegenden Adelssitzen (Mainsondheim, Rüdenhausen, Fröhstockheim, Wiesentheid, Michelfeld, Wässerndorf) die Hof- und Schloßgärtner und jedes Landstättchen gab einer Gärtnerei eine bescheidene Lebensgrundlage, aber ihre Arbeit galt mehr der Blumen- und Landschaftsgärtner als dem Gemüsebau. In jener Zeit, am Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert, schenkten die Kitzinger schon den Gemüsekulturen eine gewisse Beachtung. Ihre Gemüseerzeugnisse deckten nicht nur den Bedarf der eigenen Stadt, sondern wurden in der Umgebung und sogar auf dem Würzburger Markt verkauft, wo bis dahin die Gochsheimer und Sennfelder allein aufgetreten waren. 1840 wurde der Ausfuhrwert des Kitzinger Gemüses auf

15 000 Gulden geschätzt. Die Kitzinger Schiffer, die mit ihren Lastkähnen bis Holland fuhren, sicherten nicht allein ihren Gemüseverbrauch, sondern verkauften unterwegs von ihrem Überfluß, den sie vor allem in den Gärten an „den Pappeln am Damm“ gebaut hatten. Das Gemüsegeschäft scheint sich gelohnt zu haben, denn als der Eisenbahnverkehr die Schiffahrt zurückdrängte und diese schließlich, soweit die Kitzinger Schiffmänner in Frage kamen, völlig lähmte, erweiterte sich die Kitzinger Gemüseanbaufläche sehr stark. Fuhrleute brachten die Gemüseernten nach Wiesentheid, Scheinfeld, Windsheim, Burgbernheim, Uffenheim, Rothenburg und Würzburg. — 1894 gründeten 30 Gärtner den Obst- und Gartenbauverein Kitzingen-Etawhausen. Damit begann ein neuer Abschnitt in der Entwicklung der Kitzinger Gärtnerei. Der Verein wollte die wirtschaftliche Lage der Gärtner heben, er unternahm die ersten Düngungsversuche mit Kunstdünger und er richtete sein Augenmerk auf die Samenzucht. Der Vereinsvorstand Seeser probierte die Anzucht von Blumen und Pflanzen mit Winterfenstern der Haus- und Stubenfenster aus und leitete dadurch die Gemüsetreiberei und den eigentlichen Frühgemüsebau ein. 1900 verwendete man erstmals besonders gearbeitete Fenster aus Holz zur Mistbeetabdeckung und auch solche mit eisernen Rahmen, letztere von der Firma Huppmann hergestellt. 1912 ließ Ökonomierat Lang das erste Gewächshaus bauen. — Dauernde Ausdehnung des Gartenlandes, steigende Ansprüche der Verbraucherschaft und zunehmende Auslandskonkurrenz zwangen zu weiteren fortschrittlichen Maßnahmen. Neue Gewächshäuser schossen aus dem Boden, die Glasanlagen in Form von Frühbeetfenstern mehrten sich, Gartenfräsen und Beregnungsanlagen führten zu Arbeitserleichterungen und verbesserte Anbau- und Kulturmethoden setzten sich durch. — Allerdings mußten die Kitzinger Gärtner auch Rückschläge hinnehmen. 1929/30 trat ein Preissturz auf dem Gemüsemarkt ein. Die Betroffenen im Kitzinger Land begegneten diesem Schlag mit der Gründung einer Genossenschaft zum gemeinsamen Bezug von Gartenbaubedürfnissen und zum gemeinsamen Absatz von Gartenfrüchten, der „gärtnerischen und landwirtschaftlichen Anbau- und Absatzzentrale“. Ihr Zusammenschluß führte zum Bau der Großmarkthalle am Bahnhof in Kitzingen-Etawhausen. In den ersten Jahren ihrer Wirksamkeit konnte sich die Gründung nicht bewähren, weil der erhoffte Güterumschlag ausblieb. Die Genossen mußten darum wiederholt Opfer bringen und standen manchmal vor der Entscheidung, ob es nicht besser wäre das Werk aufzugeben. Als 1938 der Großmarkthalle die Aufgaben einer Bezirksabgabestelle für Gartenbauerzeugnisse für die Kreise Kitzingen, Scheinfeld, Neustadt, Feuchtwangen und Gunzenhausen übertragen wurden, setzte eine positive Entwicklung ein. Sämtliche Garten- und Obstbauerzeugnisse mußten von nun an entweder bei der Großmarkthalle in Etawhausen, die eine Außenstelle in Triesdorf bei Ansbach unterhielt und über 50 Sammelstellen im Kreis Kitzingen einrichtete, direkt abgeliefert oder mindestens bei dieser verrechnet werden. Von hier aus erfolgte die Versorgung der einschlägigen Gärtnerien mit dem notwendigen Samen und Kunstdünger und mit den erforderlichen Be-

triebseinrichtungen (Glas, Holz usw.) und Maschinen. Der Jahresabschluß zeigte nun ein erfreuliches Bild und die emporkletternden Jahresumsätze erreichten 1943 ihren Höhepunkt mit 3 673 712 RM. Trotz des großen Einzugsgebietes lag der Schwerpunkt des Geschäftes stets im Kitzinger Land. Es war allein mit 90% am Gesamtumsatz beteiligt. Die Währungsreform und die damit verbundene Rückkehr zur freien Marktwirtschaft löste die Bezirksabgabestelle zwangsläufig auf. Trotzdem sank der Großmarkt Kitzingen nicht in die Bedeutungslosigkeit vor 1938 zurück, sondern es setzte sich in ihm der Genossenschaftsgedanke dank seiner tüchtigen, umsichtigen Geschäftsführung und seiner rührigen, erfahrenen Vorstandshaft durch. Der Jahresumsatz steht bereits wieder auf 2 200 000 DM. Auf dem Münchner Großmarkt besitzt die Genossenschaft einen eigenen Verkaufsstand und hat dort einen eigenen Verkäufer angestellt. Tomatenputzmaschinen, Isolierräume, Verpackungs- und Sortierhallen und genormte Dauerverpackung unterstützen die vorbildliche Behandlung des Handelsgutes. Außer der Kitzinger Großmarkthalle, die in diesem Jahr durch einen Anbau neuen Raum gewonnen hat, steht in Albertshofen und Mainsondheim noch je eine Halle der Genossenschaft. Alle Früchte kommen sorgfältig sortiert und gewissenhaft verpackt auf den Markt. Die Arbeit der Kitzinger Großmarkthalle ist heute vorbildlich. Darum möchte ihr der Fachberater für Obst- und Gartenbau in Unterfranken, Landwirtschaftsrat Dr. Sörge in Würzburg, als Einzugsgebiet das Maindreieck und dessen Umland bis nach Karlstadt und Marktheidenfeld zuteilen. In Margetshöchheim, Thüngersheim, Veitshöchheim und Zell bestehen schon Sammelstellen der Kitzinger Genossenschaft. Außer Kitzingen treffen wir noch Gemüse- und Obstgroßmärkte Unterfrankens in Gochsheim und Volkach. Die Leistung des Kitzinger Großmarktes erfährt ihre beste Würdigung durch einen Vergleich mit diesen. Es zeigen sich folgende Umsatzzahlen:

	1953	1954
Gochsheim	1 200 000 DM	1 300 000 DM
Kitzingen	1 400 000 DM	2 200 000 DM
Volkach	1 200 000 DM	1 300 000 DM

Große Einbußen erlitten die Kitzinger Gartenbaubetriebe durch das ständige Anwachsen der Stadt, durch militärische Anlagen, durch Kriegsschäden und Kriegsfolgen. Es mußte wiederholt Gartenland für Bauplätze abgetreten werden. So steht z. B. die „Siedlung“ auf Etwashäuser Spargelfeldern. Der Kitzinger Flugplatz und dessen Erweiterung griff in das Gartenaugebiet herein. Der Bombenangriff im Februar 1945 zog verschiedene Gärtnereien im Stadtgebiet in Mitleidenschaft. Desgleichen wurden bei Besatzungsbauten Gartenflächen in das Baugelände einbezogen. Trotz dieser Krisen und Verluste steht der Gartenbau im Stadtgebiet Kitzingen-Etwashausen auf beachtlicher Höhe. Es werden alle Zweige der Gärtnerei berücksichtigt. Blumen, Gemüse, Ziergehölze, Stauden, Beeren und Obstbäume erfahren die gleiche liebevolle Pflege. Neben dem reinen

Gartenbaubetrieb steht der gemischtwirtschaftliche, der sich in Gartenbau und Landwirtschaft aufspaltet. 1953 schält sich folgendes Bild heraus:

Reine Gartenbaubetriebe:	8 mit 10.40 ha
Meisterbetriebe in Etwashausen:	12 mit 47.00 ha
Gemischte Betriebe:	103 mit 164.03 ha
Blumenbindereien:	8
Glasanlagen	50 210 qm

Die hohe Stellung des Kitzinger Gartenbaues wird uns recht deutlich durch die Samenzucht und den Samengroßhandel Fetzer in Kitzingen vor Augen geführt. 1850 gründete Andreas Fetzer, ein aus dem Samenhändlerort Gönningen in der Schwabenalb stammender Kaufmann, eine Niederlage seines Geschäftes in der „Krone“ in Etwashausen. Sein Enkel Eugen Fetzer führt seit 1912 den Betrieb. Fetzer versorgt die Gärtnereien Deutschlands mit bestem Saatgut von bestgeeigneten, bodenständigen und erprobten Sorten. In der Samenzucht werden freie und geschützte Sorten bearbeitet. An geschützten Sorten besitzt Fetzer die Eigenzüchtungen „Maindreieck“, eine Rettich-, und „Gigant“, eine Radieschensorte. Außer diesen beiden stehen dauernd 65 bis 70 Gemüsesorten in Zucht und Vermehrung. Vor 2 Jahren wurde durch den Ankauf des Reubelhofes der Zuchtgarten um 15 ha vergrößert. Dadurch konnte als neuer Zuchtzweig die Blumenzucht in Angriff genommen werden. Aus dem landwirtschaftlichen Sektor gehören Runkelrüben-, Gras-, Rotklee- und Luzernesamen zum Zuchtpogramm. Im eignen Zuchtgarten werden alle Arten und Sorten bis zum Elitesaatgut durchgezüchtet. Letzteres geht dann an die Vermehrungsstellen, die sich auf das ganze Mainviereck verteilen (u. a. Moos bei Würzburg, Prichsenstadt, Martinsheim und Schernau), und diese geben ihre Ernte als Hochsaatzuchtgut zurück. Im „Frankenwerk“, das Fetzer 1953 erwarb, wird das Saatgut gereinigt, entstoppt, getrocknet, sortiert, eingelagert, abgefüllt und verpakt. Durch die betriebseigenen Verkaufsstellen und den Großversand gehen die Saaten und Sämereien des Unternehmens in das ganze Bundesgebiet. Im letzten Jahr verließen z. B. 10 dz Salatsamen der Sorte „King“, 50 dz Zwiebelsamen der Sorten „Stuttgarter“ und „Zittauer“, 10 dz Rettichsamen der Sorte „Unus“ und über 50 Tonnen Luzernesamen das „Frankenwerk“. Der Samengroßhandel Fetzer in Kitzingen muß zu den zehn Spitzenbetrieben dieser Art in Deutschland gerechnet werden.

Das Vorbild der Kitzinger Gärtnerei strahlte nach Albertshofen aus. Die Kleinlandwirte (108 Betriebe von 0.5 bis 2.0 ha, 107 Betriebe von 2 bis 5 ha, 25 Betriebe von 5 bis 7,5 ha und 3 Betriebe von 7,5 bis 10 ha landwirtschaftliche Nutzfläche) mußten stets auf vielfache Weise ihrem Ackerboden die zum Lebensunterhalt nötigen Früchte abringen. Als das Rebland ständig sank und zuletzt ganz dem Ackerbau verfiel, wurde der Steinobstbau noch mehr als bisher berücksichtigt und der Frühgemüsebau aufgenommen. Im Frühjahr erzeugten die Albertshöfer auf den am Ortsrand liegenden Obstbaumländereien Gemüse, fuhren es mit Schubkarren oder Fuhrwerk zum Bahnhof Kitzingen

und verkauften es auf dem Würzburger Markt. Im Sommer verunkrauteten die Gemüsebeete, weil sie brach lagen; der Besitzer legte jetzt das Hauptgewicht auf die Überkultur, um im Herbst eine befriedigende Obsternte einheimsen zu können. Nach dem Ersten Weltkrieg trat ein allmählicher Wandel ein. Der strenge Winter 1928/29 schränkte das Obstland ein, die Reichszuschüsse für Frühgemüsebau ermöglichten die Errichtung von Glasanlagen und die Krise im Gartenbau und in der Landwirtschaft zwangen zu intensiver Ausnutzung der vorhandenen Gemüseäcker. Die Gemüsekulturen dehnten sich nun auf die gesamte Vegetationszeit aus. Das bedingte die künstliche Bewässerung aller Gemüseanbauflächen. Zu diesem Zweck gründeten die Albertshöfer Gärtner-Landwirte eine Bewässerungsgenossenschaft. Das Wasser wurde unmittelbar dem Main entnommen, zwei Pumpen drückten es durch Holzleitungsrohre auf die Gemüsebeete. 1947/48 übernahm diese Genossenschaft auch die Haus- und Trinkwasserversorgung in Albertshofen. In entsprechendem Abstand vom Main und mit genügendem Zwischenraum wurden 4 Brunnen erbohrt. Die Holzrohre wurden durch Stahlrohre ersetzt und zwei neue Pumpen (jede 70 PS) wurden eingebaut. Die Berieselung der Freilandgemüsefelder erfolgt nach einem genauen Plan. Zwei Wasserwarte bedienen das Werk. Ein Kubikmeter Wasser kostet in Haus und Hof 30, im Gartenbau 15 Pfennig. Jeder Genosse mußte 10 Geschäftsanteile je 10 DM erwerben, für die Hauswasserleitung 650 DM und für diejenige im Gemüseland 1300 DM Einrichtungskosten zahlen. Lediglich ein reiner Gartenbaubetrieb mit allen Betriebsrichtungen (Blumen, Gemüse, Landschaftsgärtnerei, Kranzbinderei) sitzt hier. 186 Landwirte, Gärtner genannt, treiben nebenberuflich Gemüsebau. Gemüsesamen und Kunstdünger liefert die Großmarkthalle, die natürliche Düngung kommt aus der eigenen Viehhaltung, Kühe und Zugmaschinen dienen als Zugkraft, die Pflanzenanzucht erfolgt in kleinen Anzuchthäusern, für die Gemüsetreiberei sind 13 000 qm Mistbeete vorhanden und die Gemüseernten nimmt die Großmarkthalle auf. Die Haupternten bestehen in Spinat (Frühjahr und Herbst), Kopfsalat, Frühkohlrabi, Bohnen, Gurken und Tomaten. — Ein Ableger Albertshofens ist der Mainsondheimer Gemüsebau. Unter gleichen Anbaubedingungen besitzt er die selbe Struktur wie jener. Von 15 Landwirten sind gegenwärtig 10 ha Land für die Feingemüsekultur bereitgestellt. — Auf der Albertshöfer Flur stößt man zwischen Dorf und Klosterforst oftmals auf Pfefferminzäcker. Zwei Albertshöfer lernten in englischer Kriegsgefangenschaft den Pfefferminzanbau und nahmen Fechser mit nach Hause. Ihre Anbauversuche schlugen ein und fanden Anklang. Um 1925 setzte der Großanbau ein. Die natürlichen Voraussetzungen sind in Albertshofen günstig, nur an Niederschlägen mangelt es. Deshalb planen die Pfefferminzanbauer die Berieselung ihrer Pfefferminzfelder. In trockenen Jahren liefert die Pfefferminze nur einen ergiebigen Schnitt, ein feuchter Herbst löst im folgenden Jahr auch einen zufriedenstellenden zweiten Schnitt aus und ein niederschlagsreicher Sommer schenkt drei Pfefferminzernten. Die Pfefferminzflächen verlangen Volldüngung, gute Bodenbearbeitung und fleißige Unkrautbekämpfung. Die

nötigen Fechser können aus den alten Beständen genommen werden (1 Morgen = Fechser für 3 Morgen Neuanlage). Das Pfefferminzkraut wird in Körbe abgestreift und in Säcke gefüllt, oder es wird auf dem Feld abgeschnitten und die Streifelarbeit zu Hause nachgeholt. Die Handstreifelung erfordert viel Zeit und es müssen Streifelmädchen zusätzlich eingestellt werden. In Albertshofen arbeiten zwei Verwertungsbetriebe. Die Firma Johann Schmitt, Vegetabilien, Albertshofen trocknet die von den Bauern angefahrene Ware auf natürlichem Wege in zwei Trockenhallen mit 4000 qm Trockenfläche. Das Pfefferminzkraut wird auf Drahthüren geschüttet — diese lagern übereinander in Holzgestellen — und mehrere Tage getrocknet; die Hürden werden danach herausgekippt und die nun am Boden liegende Trockenware füllt man in Säcke. Apothekerware muß nochmals mit einer Nebelspritze angefeuchtet werden, eine Schneidmaschine stellt durch Quadratschnitt versandfertige Packungen her und nach abgeschlossener Zweitetrocknung ist der Verarbeitungsprozeß abgeschlossen. Auf künstlichem Wege trocknet die „Absatzgenossenschaft für Heilpflanzen“ in Schwaigermoos die Pfefferminzernte ihrer 90 Genossen in Albertshofen, Mainsondheim, Mainstockheim und Sickershausen. Seit einem Jahr steht hierfür eine Trocknungshalle mit 600 qm Grundfläche in Albertshofen zur Verfügung. Sie ist mit einem Bandtrockner ausgestattet, der eine durchschnittliche Tagesleistung von 12 Ztr. Trockenware erzielt. Die Halle soll nochmals um einen Zusatzbau um 600 qm Grundfläche ergänzt und es soll ein zweiter Bandtrockner aufgestellt werden. Die künstliche Trocknung ermöglicht die rasche Aufbereitung der Ernten auch in feuchten Jahren, so daß nichts verfault. Der Schnitt, der bei natürlicher Trocknung immer taufrisch erfolgen und darum schon um 2 oder 3 Uhr morgens begonnen werden muß, kann bei Bandtrocknung auch zu späterer Tageszeit vorgenommen werden. Die Handstreifelung fällt im letzteren Fall ebenfalls weg.

Die Vorteile des genossenschaftlichen Zusammenschlusses liegen für den Pfefferminzbauern in der geringen Abhängigkeit von eintretenden Preisschwankungen, in der eigenen Bonitierung der Ernten und in einem bei der Anlieferung gesicherten Grundpreis. 1953 wurden in Albertshofen 22.65 ha Ackerland mit Pfefferminze bestellt.

Im Gärtnerdorf Albertshofen lebt die Erinnerung an den Plantanz noch weiter. Am Kirchweihdienstag schmücken sich die Dorfburschen mit einem Rosmarinzwieig und ziehen unter Musikbegleitung vor das Haus der Liebsten. Während der zuständige Bursche sich an einem Glas Wein labt, mustert das Mädchen im Spiegel nochmals das Festtagsgewand. Wenn die gesamte Jugend auf solche Weise gesammelt ist, geht es in feierlichem Zug zur Festwiese. Dort wird ein Faß Wein ausgeschenkt. Wer mittrinkt und bezahlt erhält das Recht zum Plantanz. Neben dem Tanzplatz wird zu gleicher Zeit ein Gockel „herausgeschlagen“. Die Beteiligten versuchen mit verbundenen Augen einen Topf zu zertrümmern. Der Sieger in diesem Wettstreit gewinnt den Gockel. — Est kurz vor der Jahrhundertwende wurde der sonst am Kirchweihdienstag

altüberkommene Plantanz aufgegeben. Das zuständige Forstamt lieferte den Planbaum in Gestalt einer Fichte. Sie wurde geköpft und von allen Ästen befreit. Eine mit Bandeisen befestigte Jungkiefer setzten die Burschen als Ersatzgipfel auf. Die Dorfmädchen verzierten ihn vorher mit roten, grünen und blauen Bändern (Liebe, Hoffnung, Treue) und die Burschen schälten den Stamm ab und versahen ihn mit einem Farbanstrich in den Landesfarben. Unter der Krone wiegte sich ein mit Girlanden und bunten Bändern geschmückter Kranz. Alles half beim „Baumsetzen“. Auf die waagrechte Aufhängung des Kranzes legte man besonderen Wert. Neigte er sich zur Seite, so deutete er damit die bevorstehende Taufe eines unehelichen Kindes an. Es soll Albertshöfer Burschen gegeben haben, die ihn zur Nachtzeit wieder in die gewünschte Lage brachten. Die Unkosten für Planbaum und Plantanz „erschollerte“ die Dorfjugend. Wer würfelte — und die Beteiligung am Würfelspiel war Ehrensache —, mußte für jeden Wurf 10 Pfg. einsetzen. Am Kirchweihdienstag legten die Dorfburschen ihren besten Anzug an und besuchten unter Musikbegleitung, Jauchzern und Freudensprüngen die Wohnung ihrer Mädchen. Sie wurden dort mit einem Rosmarin- und Bänderstrauß geehrt. Je schöner der Strauß, desto tiefer die Liebe. Jedes Mädchen wollte den schmuckesten Burschen haben. Die Mädchen selbst hatten ihre fränkische Tracht angelegt: Schwarze Zeugstiefel, rote Strümpfe, weite Faltenröcke, gestickte Seidenschürzen und Halstücher und den Rosmarinzweig am Brustplatz; — so ließen sie sich zum Plan führen. Den Festzug eröffneten 4 jungverheiratete Männer in Frack und Zylinder. Zwei von ihnen trugen einen Spieß, in dessen Spitze zum Zeichen des Friedens ein rothackiger Apfel steckte. Sie hießen deshalb die Gewehrten. Einer von ihnen hatte außerdem einen sechseckigen Zinnkrug mit buntblaumtem Deckel. Er wurde im Laufe des Festes verlost. Der andere trug ein buntgesticktes Seidentuch, das ebenfalls zur Verlosung kam. Die beiden anderen Männer führten Zinnkrüge mit feurigem Frankenwein mit, sie wurden als Kannenträger bezeichnet. Während des Umzugs hielt man vor dem Haus jeder Plantänzerin an und brachte ihr ein Ständchen. Die Eltern mußten vom Wein der Kannenträger einen Schluck nehmen und die Mutter der Plantänzerin dankte mit einem Kirchweihkuchen aus der Speisekammer, den sie Musik und Burschen austeilt. Der Umzug endete auf dem Tanzplatz unter dem Planbaum. Der älteste Planbursche brachte ein Hoch auf Kaiser und König, danach auf Bürgermeister, Pfarrer und Lehrer aus, und gab das Zeichen zum Plantanz. Bei einbrechender Dunkelheit leerte sich der Plan und der Tanz fand im Dorfwirtshaus seine Fortsetzung. — Die Etwashäuser Gärtner begehen ebenfalls ihr Fest. Es ist die Etwashäuser Kirchweih. Ein Stück Gärtnertradition steckt in dem bei solcher Gelegenheit üblichen Festzug der Gärtner und ihrem Festball.

Ein Kind des Albertshöfer Gartenbaues sind die Segnitzer Gärtnerieien. Um 1885 kaufte sich der Albertshöfer Kleinlandwirt Johann Georg König in Segnitz ein. Auf Veranlassung seiner Ehefrau erwarb er den am Westausgang des Ortes liegenden Toracker und begann dort den Frühgemüseanbau nach heimat-

lichem Muster. 1893 wurde das Gärtnerehepaar Paul und Barbara Hofmann aus Albertshofen in Segnitz ansässig. 1900 stellte der Schmiedemeister Bernhard Krackhardt seine Schmiede ein und begann mit dem Gartenbau, weil seine junge Ehefrau, die Gärtnerstochter Ursula Barbara Hofmann aus Albertshofen, es wünschte. Und 1910 legte der Segnitzer Schneidermeister Michael Hofmann Schere und Nadel weg und ging zum Gartenbau über, weil er als gebürtiger Albertshöfer darin eine bessere Zukunft vermutete. Der Lehrmeister der Segnitzer Gärtner wurde der aus Sommerhausen kommende Gärtnermeister Seidel. Er wählte 1906 Segnitz zum Sitz seiner jungen Gärtnerei. Schon im ersten Jahr begann er die Gemüsetreiberei unter Einsatz von 130 Mistbeetfenstern und vermehrte ihre Zahl in jedem Jahr um einige Dutzend. Die übrigen Gärtner, die ihn anfangs ob dieser Negerung verspotteten, lernten bald um und folgten seinem Beispiel. Seidels Sohn, der jetzige Gärtnerobermeister Hans Seidel, baute 1928 das erste Gewächshaus. Er leitete dadurch eine neue Entwicklung ein. Die Segnitzer Gärtner strebten ununterbrochen vorwärts. Und heute zeigt Segnitz folgendes gartenbauliches Bild:

Zahl der Gartenbaubetriebe:	15	Zahl der Lehrbetriebe:	6
Betriebsfläche:		37.70 ha	
Betriebsrichtung:	Gemüsetreiberei (Radieschen, Rettiche, Kohlrabi, Blumenkohl, Gurken, Tomaten und Sellerie)		
Gewächshausfläche:		4 665 qm	
Heizbare Kästen:		1 100 qm	
Mistbeetfläche:		20 250 qm	
Arbeitskräfte:	7 Meister, 8 Betriebsführer, 23 Gehilfen, 11 Lehrlinge, 19 Facharbeiter und 68 weibliche Hilfskräfte.		

Der Segnitzer Gartenbau zeichnet sich durch seine geschlossenen Betriebsflächen, seine vorzüglichen und hochwertigen Leistungen in der Kultur von Feingemüse (Früh- und Treibgemüse), seine fortschrittlichen und neuzeitlichen Betriebseinrichtungen und seine vorbildliche Betriebsführung aus. Segnitz steht im bayerischen Gemüseanbau unbestritten an der Spitze.

In den Gärtnerorten Albertshofen-Mainsondheim, Etwashausen-Kitzingen und Segnitz bündelt sich der Gartenbau des Kitzinger Landes. In aufgelockerter Form treffen wir auf ihn im ganzen Maintal von Münsterschwarzach bis Marktbreit. — Unweit Düllstadt liegt am Waldrand der Gartenbaubetrieb Hartmann. Sein Besitzer, der erst 1933 die Arbeit hier aufnahm, gestaltete eine völlig verödete Tomatengärtnerei zu einem herrlichen Blumengarten um. In Treibhäusern (900 qm), heizbaren Doppelkästen (8 Stück), Mistbeeten (2400 qm) und auf Freiland (3 ha) wachsen alle Blumenarten, vor allem Alpenveilchen, Cyklamen, Erika und Gloxinien, unter fachmännischer Betreuung heran. Hartmann arbeitet mit 7 Gehilfen, 5 Lehrlingen und 14 Hilfskräften. Seine Blumen sind in ganz Süddeutschland bekannt und begehrt. Viele fränkische Gärtner kaufen bei ihm ein. Der Blumenversand aus Düllstadt

reicht bis Rosenheim, München, Aaalen, Frankfurt und Coburg. — Nicht minder bekannt und besucht ist die Klostergrätnerei in Münsterschwarzach. Sie ist ein Nebenbetrieb des großen landwirtschaftlichen Mustergutes. Der Gartenbau sichert die Eigenversorgung des Klosters und seiner Nebenhäuser (Würzburg und St. Ludwig); die Überschüsse werden von Händlern aus Bamberg, Coburg und der Rhön aufgekauft. Die vielfältigen Ansprüche (Landschaftsgärtnerie, Blumenbinderei, Anbau von Fein- und Grobgemüse) verlangen einen ebenso vielseitigen Anbau. Es müssen deshalb alle Gemüsearten, dazu noch Blumen, Stauden, Rosen, Sträucher, Ziergehölze, Beeren, Obstbäume, ja sogar Palmen berücksichtigt werden. Die Gärtnerie, die sich in 15 ha Freiland (einschließlich Feldgemüsebau), 1200 qm Mistbeetfläche, 2 Erdhäuser (zur Überwinterung) und 4 Gewächshäuser (1 Palmenhaus, 1 Blumenhaus, 2 Treibhäuser für Pflanzenanzucht und Treiberei) aufgliedert, steht unter der vorzüglichen Leitung des Gärtnermeisters Bruder Waldebert. — Die Gartenbaubetriebe in Stadtschwarzach (2), Dettelbach (3), Mainbernheim (5), Marktstett (5) und Marktbreit (3) haben verschiedene Betriebsrichtungen. Einige sind auf Blumen, Gemüsebau und Blumenbinderei eingestellt, andere verlegen sich nur auf den Treib- und Frühgemüsebau und die Anzucht von Beerensträuchern und Jungbäumen. Alle Erzeugnisse werden im Ort und in der Umgebung abgesetzt, von Händlern abgeholt oder zur Großmarkthalle gebracht. — Im Sommer schießt auf den Feldern des linken Mainuferlandes und der Sanddörfer das Spargelkraut üppig in die Höhe. Die Beschreibungen der Landgerichtsbezirke Dettelbach (1840) und Marktstett (1822) sprechen deshalb von einem „vorzüglichen Spargelbau“. Die Spargelkultur und deren Nutzen sind also schon mindestens 100 Jahre im Kitzinger Kreis bekannt. Freilich nicht überall. Gerlachshausen und Hörblach, zwei ausgesprochene Sandgemeinden, die jetzt eifrig Spargel mit sehr gutem Erfolg anbauen, konnten erst in den 30er Jahren dafür gewonnen werden. Gartenbauinspektor Pachtner lehrte es ihnen und Ökonomierat Kieser von Münsterschwarzach gab dazu die praktische Anleitung. Ein abgebauter Erdbeeracker wurde von ihm in Gemeinschaft mit Pachtner in einen Spargelacker umgewandelt. Den Hörblachern wurden die Vorteile des Spargels besonders eindringlich durch ein von Pachtner angeregtes und durchgeführtes Spargeessen in der Gastwirtschaft Huber aufgezeigt. Jeder Spargelbauer spendete dazu einige Pfund Spargel und den nötigen Schinken. Alles war von dem bisher unbekannten Genuß befriedigt und der Bauer Gerlach unterbrach sogar seine Mahlzeit, um seine Ehehälft mit einem Teller Spargelsalat zu Hause zu überraschen. Nachdem man im nächsten Jahr zum Johanni-Spargeessen in Hörblach auch die Bäuerinnen zuzog, hat sich dieser läbliche Brauch jahrelang gehalten. Überall verdoppelten sich in den letzten Jahren die Spargelanlagen. Auf den Sandfeldern liefert eben der Spargel bei ordentlicher Pflege und Düngung die höchsten Hektarerträge. Einwandfreie Gesamtertragszahlen aus dem Kitzinger Land sind zwar nicht bekannt, aber es ist immerhin ein Beweis für die guten und umfangreichen Spargelkulturen dieses Gebietes, wenn im Kriegsjahr 1941, als der

Anbau von Feingemüse zugunsten der Massenfrüchte zurückgedrängt war, rund 1000 dz Spargel an der Großmarkthalle Kitzingen verrechnet wurden.

Im Zeichen der Selbsversorgung des deutschen Volkes (1935 bis 1948) drang der Gemüsebau in alle Dörfer und auf alle Felder um Kitzingen vor. Die Michelfelder Bauern, welche in ihren ehemaligen Weihern einen tadellosen humosen Sandboden (Schlammabsatz aus den aufgelassenen Fischweiichern) besitzen, wurden damals für die Blumenzwiebelvermehrung gewonnen (Gladiolen, Hyazinthen, Tulpen). Gegen Willanzheim waren ganze Feldstreifen damit besetzt. Der Reichsnährstand stellte die Mutterzwiebeln, der Samengroßhandel Fetzer in Kitzingen nahm das Vermehrungsgut ab. Desgleichen wurden in Michelfeld und anderen Orten (Etwashausen, Kleinlangheim, Albertshofen usw.) die Schwarzwurzelkulturen heimisch. Infolge geringer Verästelung und schöner Schwarzfärbung waren die Michelfelder Erzeugnisse äußerst begehrte. Etwashäuser Gärtner kauften in Michelfeld Schwarzwurzeln ein und befriedigten mit ihnen Kundschaftsaufträge. Beide Kulturen fielen dem Krieg zum Opfer und lebten im Feldgemüsebau nicht wieder auf. — Der Feldgemüsebau selbst verbreitete sich während der Kriegs- und Nachkriegsjahre weithin. Das Kitzinger Feldgemüseland kam in Unterfranken zu den besten Ergebnissen. Deshalb bestellte die Landesbauernschaft zum Beauftragten für den Leistungsausschuss im Gartenbau für Franken Gartenbauinspektor Pachtner aus Kitzingen. Über die Stellung des Kitzinger Feldgemüsebaus geben am besten die nachfolgenden Übersichten Aufschluß:

a) Gemüseanbau in der Kreisbauernschaft Würzburg 1941.

Landkreis Kitzingen	150 ha
Landkreis Ochsenfurt	60 ha
Landkreis Würzburg	80 ha

b) Gemüseanbau in Unterfranken 1943 und 1944.

Landkreis Aschaffenburg	215 bzw. 280 ha
Landkreis Gerolzhofen	647 bzw. 643 ha
Landkreis Haßfurt	331 bzw. 367 ha
Landkreis Hofheim	116 bzw. 184 ha
Landkreis Kitzingen	1044 bzw. 1105 ha
Landkreis Ochsenfurt	206 bzw. 257 ha
Landkreis Schweinfurt	965 bzw. 717 ha
Landkreis Würzburg	400 bzw. 475 ha

Freie Marktwirtschaft, Auslandskonkurrenz und Arbeitslage ließen den Feldgemüsebau nach 1948 nahezu völlig einschlafen. Nur einige Großbetriebe beteiligen sich noch an Sonderkulturen (Saatgutvermehrung und Pflückerbsen).

Man spricht nicht ohne Grund von der Gartenstadt Kitzingen und deren Gärtnerland. Die Leistungen des Gärtnerstandes rechtfertigen diese Auszeichnung. Der Wert der Gartenbauerzeugnisse im Kitzinger Land kommt demjenigen des Weinbaues in ganz Franken an Geldwert gleich. Die hohe Güte

der Kitzinger Gartenbauerzeugnisse ist im ganzen Bundesgebiet bekannt. Obermeister Seidel aus Segnitz wurde schon 1942 Reichssieger im Gemüsebau. Er gehörte auf der Internationalen Gartenbauausstellung 1953 in Hamburg dem Preisgericht an, das aus 3 deutschen und 3 ausländischen Mitgliedern bestand. Die Gemüseerzeugnisse des Kitzinger Landes wurden dort mit einem Staatspreis und einer Silber- und Bronzemedaille ausgezeichnet (Tomaten, Blumenkohl, Zwiebel). Junggärtner aus Segnitz konnten 1952 und 1953 Landessieger im Berufswettkampf ihrer Altersklasse werden. Alljährlich besuchen viele Gärtner und Gartenfreunde die Gartenbaubetriebe in und um Kitzingen, um dort zu lernen und sich an der Schönheit der Natur zu erfreuen. Die Münchner essen beim Märzenbockausschank Bierrettiche aus Segnitz. Der Neid der Münchner Gärtner ist darum zu begreifen und es ist zu verstehen, wenn gelegentlich einer Bodenseefahrt des bayerischen Gartenbauverbandes ein Münchner Gärtner zu seinem Kitzinger Berufsgenossen sagte: „Was, aus Kitzingen bist du? Da muß ich dich doch gleich in den Bodensee werfen!“

Von fränkischer Kultur

Zum Andenken an Peter Leber

Am 28. September 1954 waren es 30 Jahre, daß in seinem Geburtsstädtchen Seßlach, LK Staffelstein, der Heimatdichter Peter Leber im Alter von 56 Jahren die Augen schloß. Als Sohn eines Landwirts mußte er in seinen jungen Jahren von Morgen bis Abend in Feld und Wald tätig sein. Aber oft eilte er von der Arbeit weg nach Hause, um die Gedanken niederzuschreiben, die ihm gekommen waren; dann kehrte er schnell wieder aufs Feld zurück.

Was Leber erfahren, gefühlt und gelitten, das kam in seinen Gedichten zum Ausdruck. Wie alle Poeten, auch die größten, war Leber außerdem Gelegenheitsdichter, und dadurch hat er vielen Menschen Freude bereitet. Auf seinem Krankenlager sprach er den Wunsch aus, daß nach seinem Tode ein Teil seiner Gedichte veröffentlicht werden möchte. Dieser Wunsch wurde erfüllt. Unter dem Titel „Heimatklänge und Heimatsänge“ erschien 1925 ein schmückes Büchlein, herausgegeben von dem Unterzeichneten, der ihm in treuer Freundschaft verbunden war. Lebers Grab befindet sich im Friedhof zu Seßlach unter dem Schatten zweier Birken. Auf der Rückseite des Grabsteins stehen herzliche Verse zu seinem Andenken. Peter Leber, im bürgerlichen Leben als langjähriger Stadtrat und Vorstand des Liederkranzes Seßlach mit der Kultur seiner Heimatstadt eng verbunden, lebte und starb in einem schönen fränkischen Fachwerkhaus, das in dieser Nummer unserer Zeitschrift wiedergegeben ist.

Hans Reiser, Bamberg