

ben mit Fähnchen in der Hand, das findet nicht mehr durchgehende Begeisterung, dafür sieht man Klassen als fränkische Hochzeitsgesellschaft, Gärtner oder Musikanter. Und wenn auch die Kleinen nach wie vor im Wurstschnappen, Eierlaufen und Sackhüpfen um bescheidene Preise wetteifern, Büchsen werfen, Reigen tanzen und den Kletterbaum versuchen, in die Szene ist inzwischen auch Neues eingesickt, gedrungen und geschoben: Straßemalen und Straßentheater, Beat- und Tanzgruppen, ausländische Kinder in ihren Trachten, Angebote von Reit-, Trachten- und Sportvereinen, Seiltänzer und Clowns, Maskenbildner, Reifenschwinger und Wahrsager, man weiß nicht, was noch werden mag. Der Grundton hält an, zusammenge setzt aus Musik und Karussell, Blumen, Fahnen und Bratwürsten mitsamt der Faszination, den der Schwarm der Luftballons auslöst, wenn er über die Festgesellschaft aufsteigt und die Lust an Unbeschwertheit übers Land trägt.

Stadt feste sind unverzichtbar

Den heiter gelösten Festgeist können wir unter keinen Umständen auf sich beruhen lassen. Wo kämen wir da mit der deutschen Gründlichkeit hin! Wir wollen es zwar nicht

übertreiben, aber so ein Wörtchen zur Freizeitethik sollten wir doch probieren. Es ist da so etwas wie immaterielle Lebensqualität imgange. Da fallen Wörter wie Solidarität, Partizipation, soziales Wohlbefinden oder Technik der Freizeitgestaltung. Das muß nicht alles quer zu tradierten Ordnungen liegen. Aber wenn es schon am nationalen Identitätsgefühl mangelt, liegen regionale und örtliche Gemeinschaftsveranstaltungen sicher richtig. Der Pädagoge Hartmut von Hentig glaubt, daß die neuere Pädagogik ihre Vermittlerrolle zwischen Erwachsenen und Jugendlichen eingebüßt habe. Gregoriusfesttage könnten dem entgegenwirken, wenn es denn so ist. Typisch jugendliche Fähigkeiten wie Unbeschwerteit, Phantasie und Anpassungsvermögen können dabei helfen.

Und da Gemeinschaften auf die Dauer ohne Feiern nicht leben, ihre öffentliche Lustbarkeit brauchen, in die alle Generationen und alle Schichten einbezogen sind, gewinnen die Gregoriusfesttage an Aktualität. Freilich nur, wenn sich möglichst viele aktiv beteiligen. Verbindliche Formen darf man wohl nicht erwarten, aber darin steckt auch ein Vorteil.

Kulturreferent i. R. Hans Stößlein, Am Gartenfeld 17, 8650 Kulmbach

Werner Falk

Brui-Mina

Wo Minas Hände walten, und wo wir gutes Bier erhalten, da bleibt das Glück im Haus erhalten. So steht es im vergilbten Gästebuch der "Brui-Mina", der ältesten deutschen Braumeisterin, die im Wassertrüdinger Ortsteil Obermögersheim (Landkreis Ansbach) beheimatet ist. Bei guter Gesundheit beging sie kürzlich ihren 85. Geburtstag.

Eine leichte Jugend verlebte die "Brui", wie sie landauf und landab genannt wird, beileibe nicht. Sie war gerade 13 Jahre alt, als ihre Mutter starb. Zwei Jahre später braute sie erstmals auf dem väterlichen Anwesen das süffige und braune Bier, das

sich seither in seiner Qualität kaum verändert hat.

Mit Vater, Groß- und Kleinknecht betrieb sie den fast 80 Tagwerk großen Bauernhof, die Brauerei und die Gastwirtschaft "Zur Sonne". 1932 traf sie ein zweiter Schicksalschlag: Sie verlor ihren Vater durch einen Unglücksfall. Von nun an stand sie ganz allein da. Dennoch: Unterkriegen läßt sich die "Mina" nie. Sie hielt es immer mit dem Lebensprinzip ihres Vaters: *Wenn du den Mut verlierst, verlierst du die Kraft zu wirken und dein Werk verkümmert krüppelhaft.*

Gebraut wurde auf dem Anwesen von

Wilhelma Bickel schon 1471. Das Staatsarchiv liefert dafür den dokumentarischen Nachweis. Erst aus dem Jahr 1560 stammt die Gastwirtschaft. Seit dem Jahr 1901 befand sich an gleicher Stelle ein Bierkeller, der seit mehr als 40 Jahren nicht mehr benutzt wird. Dafür hat die betagte Frau jahrelang ihren Hopfen selbst angepflanzt, gehegt und gepflegt. Das Hopfenzupfen bei der Wirtin war in der sonst hopfenarmen Gegend um den Hesselberg ein einmaliges Ereignis für die Dorfjugend.

Millionärin könnte die Braumeisterin heute sein, würde der französische Staat die Zechschulden begleichen, die Napoleons Truppen 1805 hinterließen. Mit 21000 Mann hatte das 20. napoleonische Regiment seinerzeit in der Umgebung gelagert. Wilhelminas Vorgänger waren es, der die hohen Offiziere monatlang verköstigen mußten. Diese führten ein ausschweifendes Leben und ließen das dunkle Bier in reichen Mengen durch ihre durstigen Kehlen laufen.

Das Gelage von damals hielt der Dorfchronist fein säuberlich fest. Das Original ist noch erhalten. Wer erst einmal die Gunst der alten Frau erworben hat, der darf auch einen Blick in die Aufzeichnungen werfen. Er wird sehen, daß immer noch eine Restschuld von 1744,42 Gulden nicht beglichen ist.

Der Gerstensaft der Wirtin hat es "in sich". Das mit dunklem Malz eingebraute Bier weist einen Stammwürzegehalt von 13 bis 14 Prozent auf und hat einen Ge-

Gasthaus v. Mina Bickel



Foto: Verfasser

schmack, der dem bekannten Rauchbier ähnelt. Nach dem vom Großvater ererbten Rezept braut Wilhelmina Bickel heute noch zusammen mit ihrem Adoptivsohn Rudolf jährlich etwa 130 Hektoliter – allerdings nicht im Sommer, denn es gibt keine Kühlmöglichkeiten.

Redakteur Werner Falk, Weinbergstraße 26, 8820 Gunzenhausen

Wilhelm Lux

Ein Franke in Schottland

Zum 125. Todestag des Ansbacher Musikers und Komponisten Johannes Dürrner

Die großen musikhistorischen Werke verkünden seinen Namen nicht oder erwähnen ihn nur mit einigen Zeilen und doch ist er aus der Musikgeschichte, vornehmlich der des Liederschaffens und insbesondere aus der Überlieferung des deutschen Männergesangs, nicht wegzudenken: der Ansbacher Johannes Dürrner, der vor 125 Jah-

ren in England, in der schottischen Hauptstadt Edinburgh, hochgeholt und geschätzt verstorben ist. Der Nestor der Ansbacher Heimathistoriker, Dr. Thomas Stettner, würdigte in den "Lebensläufen aus Franken" sein Werk und Schaffen in eingehender Darstellung. Auch in Brügels "Onoldina" sowie in Richard Kötzschkes "Geschichte