

das ist ihm heute fernab der DDR-Verirrungen wiederum das ganz Einfache: Gerechtigkeit, Humanität, Fernsein von Macht des Menschen über den Menschen. Fremd ist und bleibt ihm das heutige Rennen nach dem Geld, das Sich-Anbieten-Müssen, der Gebrauch des Ellbogens. Und dann blicken wir wieder hinab auf die Dörfer unter uns und er spricht wieder über die schreckliche Zweckarchitektur, die Bauten, deren Materialien und Dachformen nicht mehr eingebettet sind in den Lauf der Geschichte, deren Materialien nicht die des heimischen Raums sind.

Auf dem Weg hinab zum See führen wir ein Gespräch über Literatur. WW hat verstärkt begonnen, westliche Literatur zu lesen, Erich Fried, Thomas Bernhard, auch Elfriede Jelinek, deren Sprache und Radikalität in dem umstrittenen Buch "Lust" er bewundert. WW ist auch im Gehen ein unruhiger Geist, die Gedanken gehen dabei oft von einem

Thema zum anderen, gehen von Nahen, Gegenwärtigen, zum Vergangenen und Zukünftigen, nicht immer leicht zuzuhören, mitzuhören für einen, der selbst leicht ins Träumen versinkt. Und dann wieder das Innehalten, das Lauschen in die natürliche Welt um ihn, oder einfach ein Stillstehen, ein scheinbares Träumen, das ihn aber keineswegs ins Nichts wegtreibt, sondern wieder in Mitteilung mündet.

Heute ist unsere Wanderung schon am frühen Nachmittag zu Ende. Er muß in die Stadt, eine neue Sense kaufen, hat seiner Frau versprochen, sie danach vom Einkauf abzuholen.

Wir beschließen, als nächstes zusammen Hölderlins Weg von Waltershausen zu den Gleichbergen zu gehen.

Klaus Gasseleder,
Hermann-Löns-Straße 36, 97421 Schweinfurt

Udo Jacobs

Von Tartüffeln, Erdäpfeln und Kartoffeln

– Die Südniedersachsen und ihre geliebten Knollen –

Nachdem die Kartoffel um die Mitte des 16. Jahrhunderts aus der Neuen Welt nach Europa gelangt war, sollte es noch über 200 Jahre dauern, ehe sie sich in Deutschland durchsetzte und zu einem Hauptnahrungsmittel wurde, das sie bis heute geblieben ist.

Wahrscheinlich erreichte sie uns über Italien, wo sie wegen ihrer äußerlichen Ähnlichkeit mit den Trüffeln die Bezeichnung "Tartufolo" erhielt, woraus das deutsche Wort Kartoffel entstanden ist. Mundartlich wird sie zwischen Rennsteig und Rhön auch heute noch häufig Erdapfel genannt.

Mit negativen Vorurteilen behaftet, wie so vieles Neue, blieb sie lange eine Seltenheit im Garten- und Feldbau. Teilweise kam sie sogar als giftig in Verruf. Es verbreitete sich beispielsweise die Meinung, das Vieh werde krank davon.

Erster Anbau im Werratal

In seinem im Landwirtschaftlichen Verein zu Hildburghausen am 2. Februar 1878 über den "Kartoffelanbau im Herzogthum Sachsen-Meiningen" gehaltenen Vortrag (veröffentlicht im Regierungsblatt für das Herzogtum S.-M. auf das Jahr 1878, Nr. 32 und 33) informierte der im herzoglichen Dienst stehende "Oeconomie-Rath" HOSSFELD von den ersten, zunächst in Gärten des Werratales durchgeführten Anbauversuchen im Jahre 1731, veranlaßt durch eine Stiftsdame von Hütten-Stolzenberg.

Der Suhler Pfarrer und Heimatforscher F.WERTHER berichtet in seiner 1846 erschienenen Chronik der Stadt Suhl, daß die ersten Kartoffeln "hiesige Fuhrleute" im Jahre 1737 aus Schwaben nach Suhl gebracht

hätten. Auch sie wurden erst in einigen Gärten gezogen und "als ein Gemüse zur Abwechslung gegessen".

Aus den fünfziger Jahren des 18. Jahrhunderts liegen aber auch schon Berichte über den Feldbau vor. Die Kartoffeln fanden vorerst als Viehfutter Verwendung und dienten lediglich dem "Gesinde" als Nahrung. "Vornehme Leute" aben sie zunächst nicht.

Kartoffeln pflanzen: prämiert im Herzogtum Sachsen- Weimar, befohlen in Preußen

Die durch feudalabsolutistische Eroberungskriege, insbesondere den Siebenjährigen Krieg (1756 – 1763) verursachte Verelendung der Volksmassen veranlaßte einige Potentaten, den Anbau staatlich zu fördern, um die wirtschaftliche Situation in ihren Ländern zu bessern. Ein Erlass des Herzogs Ernst August Konstantin von Weimar vom 11. März 1757 setzte eine ansehnliche Geldprämie für den Anbau von "Tartuffeln" aus. Teilweise wurde er auch von der Obrigkeit angeordnet und, wie in Preußen, mit Hilfe des Militärs vorangetrieben. Dabei soll es vorgekommen sein, daß Bauern die am Tage gelegten Kartoffeln nachts wieder ausgegraben haben.

Mißernten und Hungersnöte verhalfen zum Durchbruch

Die Situation änderte sich jedoch relativ schnell. Den Ausschlag gaben letzten Endes die durch Mißernten verursachten Teuerungsjahre 1771 und 1772 mit ihren katastrophalen Folgen für die Ernährungslage der Menschen.

Ungünstige Witterungsbedingungen im Jahre 1770, mächtige Schneefälle und Frost im März und April, vernichteten den größten Teil der Saaten. Daraufhin verdoppelte sich bis Ostern der Getreidepreis und stieg weiter. Im darauffolgenden Jahr verhinderten Spätfroste und dann eine geschlossene Schneedecke bis in den Mai hinein die Aussaat gänzlich. Die Getreidepreise kletterten ins Uferlose. In Erfurt wurde im Jahr 1771 das Malter Korn für zwölf und im Juli des gleichen Jahres für 106 Taler verkauft.

Der erwähnte Chronist WERTHER: Die armen Leute ernährten sich von Gemüse aus Moordisteln und Lattich und buken Brot aus Hafer, Kleie und Baumrinde. "Wie Schatten und mit Haut überzogene Gerippe schlichen halb verhungerte Kinder von Haus zu Haus und beteten ohne Unterlaß, um etwas Brot zu erlangen". Etliche Leute fielen vor Hunger "trotz im Felde nieder".

Solch drückender Mangel an Eßbarem ließ alle Vorurteile vergessen und lehrte die Menschen zunehmend, die Kartoffel zu schätzen und förderte ihre rasche Verbreitung entscheidend.

Verbesserte Dreifelderwirtschaft im Hennebergischen schuf günstige Bedingungen

Die Abschaffung der althergebrachten Dreifelderwirtschaft führte in jener Zeit zu verbesserten Anbaumethoden, die auch den Anbau von Kartoffeln begünstigten.

J.A. SCHULTES macht das in seiner "Historisch-statistischen Beschreibung der gefürsteten Grafschaft Henneberg", Hildburghausen 1794, deutlich, wenn er den Broterwerb von damals so beschreibt:

Seine "wichtigste Quelle ist der Ackerbau, von welchem mehr als zwei Drittheile der Menschen leben. Der Landmann würde aber weit mehr von dem Feldbau gewinnen, wenn er von der Brach oder von der Gewohnheit, nach welcher das 3te Jahr die Felder unbenutzt liegen gelassen werden, abgehen würde. Nur in wenigen Hennebergischen Ämtern hat man dieses schädliche Vorurteil abgeschafft, und der Landmann bestellt allda seine Brachäcker mit Kraut, Rüben und Kartoffeln und allerlei Futterkräutern, wodurch die Viehzucht vermehrt und folglich auch die Landökonomie augenscheinlich emporgebracht wurden".

An anderer Stelle heißt es zum Kartoffelanbau: "Außerdem werden auch Kartoffeln oder Erdäpfel in großer Menge gebaut, welche nicht nur im Winter zur Nahrung des Menschen, sondern auch zur Fütterung des Rind- und Schweineviehs gute Dienste leisten".

Eine in der gleichen Schrift ausgewiesene Erntestatistik des Jahres 1791 im kursächsischen Anteil der ehemaligen Grafschaft Henneberg (dem späteren Kreis Schleusingen), macht sichtbar, daß sich die Kartoffel bereits durchgesetzt hat: 72539 Scheffel Erdäpfel, 22602 Sch. Korn, 6474 Sch. Hafer, 4538 Sch. Gerste, 433 Sch. Erbsen, 415 Sch. Linsen, 414 Sch. Gemang. Zwei Drittel der Erntemenge waren Kartoffeln. In den vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts ernteten allein die Landwirte der Stadt Suhl erheblich mehr Knollen als 1791 der gesamte nachmalige Kreis Schleusingen.

So hatte sich mittlerweile die neue Feldfrucht im gesamten Raum südlich des Rennsteigs durchgesetzt, wenngleich in unterschiedlichem Tempo. HOSSFELD bemerkt in seinem eingangs erwähnten Vortrag, daß in der Gegend um Römhild der Kartoffelanbau erst im Jahre 1795 vom Garten auf das Feld übertragen wurde.

Binnen kurzem Hauptnahrungsmittel der Gebirgsbewohner

Mit der Kartoffel hielt in der Landwirtschaft eine mit fast allen Bodenarten verträgliche, relativ sichere und ergiebige Nahrungs- und Futterpflanze Einzug. Der Anbau anderer Kulturen, wie Flachs und Waid, aber auch Wein und Hopfen, wurde in Südniedersachsen immer mehr eingeschränkt und schließlich völlig verdrängt.

Besonders für die in der Mehrzahl armen Gebirgsbewohner waren die Erdäpfel, die auch auf den Handtuchfeldern in Höhen über 800 Meter gediehen, ziemlich rasch zum Hauptnahrungsmittel geworden. Etwa neunzig Prozent des Ertrages dienten dem direkten menschlichen Verzehr. 1878 waren, so HOSSFELD in seinem mehrfach genannten Vortrag, vier Fünftel der Ackerfläche des zum Herzogtum Sachsen-Meiningen gehörenden Teils des Thüringer Waldes mit Kartoffeln bestellt, während auf den fruchtbaren Böden der Niederungen mit überwiegend mittel- oder großbäuerlicher bzw. gutsherrschaftlicher Bewirtschaftung der Kartoffelanteil zwischen fünf und fünfzig Prozent schwankte.

Magere Speisezettel in Schmalkalden und im Meiniger Oberland

Besonders im Thüringer Wald war die Abhängigkeit der Menschen vom ausreichenden Kartoffelertrag bald nahezu vollkommen. Eine Mißernte war häufig gleichbedeutend mit einer Hungersnot.

Kartoffeln an jedem Tag und zu fast jeder Mahlzeit, mehr konnten sich die armen Leute oft kaum leisten.

F. REGEL informiert im zweiten Band seines Werkes "Thüringen. Ein geographisches Handbuch", Jena 1894, im Abschnitt "Die Nahrung der Gebirgsbewohner" über diese Tatsache recht anschaulich. Dort wird der Küchenzettel eines Kleinfeuerarbeiters aus Schmalkalden folgendermaßen geschildert: morgens Kartoffeln mit sogenanntem Kaffee, einem Gebräu aus Zichorien, gebrannten Rüben und ausnahmsweise einigen Kaffeebohnen; mittags Kartoffelsuppe, wöchentlich fünf- bis sechsmal, sonntags Kartoffelklöße; abends Kartoffeln in Gestalt von "Schippeln" und wieder sogenannten Kaffee; ausnahmsweise "Deitscher".

Brot werde, so heißt es weiter, im Gebirgsanteil dieses Kreises höchstens nachmittags gegessen oder dann, wenn die Kartoffelernte schlecht gewesen war. Fleisch käme in der Regel nur dann auf den Tisch, wenn man ein Schwein gemästet hatte.

Der tragikomische Vierzeiler "Kartoffeln in der Früh, des Mittags in der Brüh, des Abends mitsamt dem Kleid, Kartoffeln in Ewigkeit" charakterisiert die Speisenfolge der Sonneberger Arbeiter. Dazu wird noch auf die ganz Armen – und das waren nicht wenige – hingewiesen, die sich zum Mittag nicht einmal Kartoffeln mit Heringen leisten konnten und stattdessen die gekochten Knollen in "Haringsbrüh" (Heringslake) tauchen mußten. Zur Vesper holte man sich für geringes Entgelt oder kostenlos beim Metzger Wurstsuppe (keine Fleischbrühe, sondern das Wasser, in welchem die Würste gekocht wurden waren!) und schnitt dahinein Kartoffelstücke.

Schlechte Ernährung auch im Frankenwald

Weiter heißt es, daß bei der "außerordentlich anspruchslosen" und dürftigen Kost der Waldbewohner, die anhand von Untersuchungen in mehreren Orten erläutert wird, Brot oder gar Fleisch als tägliche Nahrungsmittel selten waren. Fleisch werde nur zu den drei hohen Festtagen (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) und zur Kirmes/Kirchweih gegessen. Komme es ansonsten auf den Tisch, so müssen ein halbes oder dreiviertel Pfund für sechs bis acht Personen reichen.

Zu der bei den Bewohnern des Frankenwalds üblichen, besser gesagt möglichen Kost wird ein Herr FLÜGEL zitiert, der die Unverschämtheit besitzt, die Ursachen für die schlechte Ernährung bei den Betroffenen selbst zu suchen: "Bedauerlicherweise bilden ganze Kartoffeln, Wassersuppe und Kaffee in wechselnder Reihenfolge das Frühstück bei Leuten, die sich zweckmäßiger ernähren könnten. ... So wählt der Arbeiter möglichst unzweckmäßig aus, ... obwohl er sich eine bessere, selbst gute Nahrung für seinen Verdienst beschaffen könnte bei mehr Einsicht und gutem Willen".

Eine unglaubliche Unterstellung! Die Wirklichkeit sah anders aus. Ein bis zu sechzehn Stunden langer Arbeitstag bei teilweise erbärmlicher Entlohnung, Kinderarbeit und schlechte Wohnbedingungen kennzeichneten die mitunter katastrophalen Lebensverhältnisse der Puppen- und Glasmacher, Märbelpicker, Porzellanarbeiter, Schachtelkleber, Büttner und anderer Lohnarbeiter.

Mitte des 19. Jahrhunderts wies der Gebirgsanteil Thüringens mit die höchste Kindersterblichkeit in Europa auf. Zu beiden Seiten des Rennsteigs traten einige Krankheiten, wie z.B. Tuberkulose, bedeutend häufiger auf als im Thüringer Becken. 1869 wurden zwei Drittel der gemusterten jungen Männer Sonnebergs als "nicht kriegsverwendungsfähig" eingestuft.

Der Hunger war häufiger Gast in den ärmlichen Behausungen der Waldbewohner über viele Jahrzehnte. Weite Teile des Thüringer Waldes und der Rhön wurden Notstandsgebiete.

Not macht erfiederisch

Oft genug war die selbst angebaute Kartoffel die einzige verfügbare Nahrung. Solcherart Not und Mangel diktieren geradezu die Notwendigkeit, mit Erfindungsreichtum möglichst viele Varianten ihrer Zubereitung zu beherrschen, um Abwechslung auf den Tisch zu bringen, so gut es eben ging.

Auf diese Weise entwickelte und vererbte sich in unsere Zeit, in der mit Zutaten und anderen Lebensmitteln gemeinhin nicht mehr gegeizt werden muß, eine Tradition der Zubereitung vielfältiger und schmackhafter Kartoffelerichte. Eine große Anzahl von ihnen ist typisch für unsere engere Heimat oder hat hier ihren Ursprung.

Ob gekocht, gebraten, ganz, in Scheiben, zu Brei geschlagen oder als Salat, die Verwendung der Erdäpfel ist erstaunlich vielgestaltig, wie die folgende Auswahl verdeutlicht.

Am bekanntesten und geradezu ein kulinarisches Marken- und Gütezeichen der Küche unseres Landstrichs sind die Kartoffelklöße, auch rohe Klöße, Hütes oder Knölla genannt, bei deren Zubereitung in zahlreichen Varianten unsere Hausfrauen und oft auch -männer umstrittene Meister sind.

Die im Prinzip unzutreffende Bezeichnung "Thüringer Klöße" hat schon vor fast genau 100 Jahren REGEL in seinem erwähnten Werk moniert und dargelegt, daß deren eigentliches "Mutterland" Oberfranken ist. Ich füge hinzu: Die Klöße sind im Hennebergischen zu Hause, denn damals wie heute werden weder südlich des Werragebiets und schon gar nicht nördlich des Rennsteigs rohe Klöße so oft und so regelmäßig, häufig immer noch Sonntag für Sonntag und allen Festtagen des Jahres gegessen. Mit dem Hinweis auf den Beitrag von M. BRAUNGART im "Frankenland" Heft 4/1993, "... die Mutter kocht Hüts" erübrigen sich weitere Darlegungen zu diesem lokalen "Nationalgericht".

Kartoffelsuppen von Hildburghausen bis Sonneberg

Man ißt, in den einzelnen Landstrichen Südhüringen unterschiedlich bezeichnet,

allein an Kartoffelsuppen die "grüne, schwarze, süße und saure Schnippelsuppe" oder "Schnippela" (Hildburghäuser Land mit Gebietsanteil im Thüringer Wald).

Die Sonneberger schätzen diese Suppe als "saura Schniedla". "Wa kennt in Sumbarchier dös Liedla, dös Liedla vau die saura Schniedla", so beginnt ein Mundartgedicht.

Die Einwohner der Gemeinde Schnett bei Eisfeld singen zu gegebenem Anlaß ihr altes Lied, eine Art Dorfymne, das sich um "Schnippela u Suppm" dreht, wovon man im Leben nicht fett wird.

Suppe aus fein zerkleinerten, gekochten Kartoffeln heißt vielerorts beziehungsreich "Dühna (dünne) Suppm" oder "Zwirbel".

Je nach vorhandenen und verwendeten Zutaten kann auch eine Suppe sehr schmackhaft sein, die aus roher Kartoffelreihe gekocht wurde. Dem Verfasser allerdings ist sie aus den mageren Jahren nach 1945 in unguter Erinnerung.

Mancherorts verbergen sich hinter der erwähnten "Schnippela" auch Bratkartoffeln.

Suhler "Zammete" und Fehrenbacher "Frischmann"

Die Suhler verstehen unter "Zammete" gekochte, grobe Quetschkartoffeln, mit gebratenem Speck übergossen, dazu geronnene Milch. Doch der Suhl-Neundorfer, gleich nebenan sagt dazu "Geschmelzte Knoetsch". Für ihn sind "Zammete" oder "Schöppele" geschnippelte, heiße Pellkartoffeln mit Kümmel, gebratenem Speck und gebräunten Zwiebeln, gegebenenfalls mit etwas angewärmerter Milch vermischt.

In anderen Gegenden wiederum, beispielsweise im oberen Waldgebiet des Kreises Hildburghausen, ist "Zammet" (das Zusammengemachte) die Bezeichnung für Kartoffelbrei von feiner Konsistenz, den Kenner auch mit gebräunten Zwiebeln und gebratenem Speck ("Spaakzammet") bevorzugen. Der Suhler nennt dieses Gericht ebenfalls bildhaft "Knoetsch". Die "Buzela" im Schleusegrund – mit Stärkemehl versetzte, gebratene Bällchen oder Plätzchen aus Kartoffelbrei – nennt man anderswo "Huller" oder "Zupfzammete".

Ungebrochener Beliebtheit erfreuen sich die vielen Varianten der aus dem Teig von geriebenen, rohen Kartoffeln auf einem großen Blech gebackenen oder in kleinen Portionen gebratenen "Deitscher", "Detscher", "Dohtsch" oder "Scharps" sowie "Frischmann" (nur in Fehrenbach bei Eisfeld). Nur noch selten wird allerdings Kartoffelkuchen gebacken.

Manch älterer Leser erinnert sich sicher an "gebratene Störche": Halbierte ungeschälte, rohe Kartoffeln wurden auf der heißen Platte oder in der Röhre des Küchenherdes gegart und ohne Zutaten gegessen. Längst vorbei, aber noch nicht vergessen, sind die Zeiten, da zum Abendessen ein einziger Salzhering über dem Küchentisch an der Lampe baumelte und jedes Mitglied der zumeist vielköpfigen Familie die Pellkartoffeln an den Fisch tippte und so etwas vom Geschmack mitnahm. Erst am Schluß der Mahlzeit erhielt jeder sein dürftiges Stück Hering zugeteilt. Dieses armelige Gericht führte den beziehungsreichen Namen "Düppdüpp".

Wenn es ganz schlecht kam, mußte auch "Erdäpfel und Dipp (Salz)" schmecken. Ein überaus einfaches Essen der kargen Nachkriegsjahre waren "Gesalzta un Drähbrüh": Mehl wurde ohne alles in einer Pfanne geröstet und mit dem Kochwasser der abgegossenen Salzkartoffeln aufgefüllt, verrührt, gewürzt, und fertig war die Soße. Noch nach mehr als vierzig Jahren kann mir keiner ausreden, daß mir dieses spartanische Mahl seinerzeit nicht nur deshalb so gut schmeckte, weil es den Hunger stillte, sondern weil es meine Oma so gut zubereitet hat.

Daß manches Kartoffelgericht auch vermeintlich völlig untypisch gesüßt verspeist wurde, zeigt der bei Kindern nach 1945 da und dort als Abendbrot so beliebte "Bröckelkloß": Gekochte, durchgequetschte Kartoffeln wurden in eine kleine Pfanne gedrückt und gebraten. Umgestürzt auf dem Teller lag ein knusprigbrauner, kleiner Kuchen, der mit ein wenig Zucker bestreut und dann verzehrt wurde. Diese Kartoffelspeisenvariante war mit Erzgebirglern hierher gekommen und ist, wie andere Nachkriegsgerichte, mit dem Wohlstand aus den Küchen verschwunden.

Immer noch die beste Suppe, nicht nur in Themar

Heute ist aus der früheren Not, die hungrigen Mäuler vorwiegend mit Kartoffelgerichten stopfen zu müssen, mehr und mehr die Tugend geworden, die überkommene Vielfalt der Zubereitungsarten unserer liebgewor denen Knollen weiter gut zu beherrschen.

Nicht allzuviiele in unserer engeren Heimat kämen auf den Gedanken, die Kartoffel als nebensächlich, als bloße Beilage ins zweite Glied zu verbannen.

Auf die Frage, was es zu essen gibt, lautet die Antwort immer noch meistens: Kartoffeln und Wurst, "Ganze" (Pellkartoffeln) mit Quark, "Ardöpfel un Haaring" (Kartoffeln und Hering), Klöße und Sauerbraten. Nicht umgekehrt.

Dahinter verbirgt sich sicher nicht nur allein die Gewohnheit, so zu sprechen, sondern, wenn auch unbewußt, zugleich ein Stück Wertschätzung der über viele Jahrzehnte im wahrsten Sinne des Wortes lebenswichtigen Erdäpfel.

Auch die Art zu kochen und zu essen ist unverwechselbarer Bestandteil des Traditionsgefüges unserer Landschaft, erwachsen aus den natürlichen wie gesellschaftlichen Besonderheiten ihrer Entwicklung, und damit ein Stück ihrer Kultur.

Darüber müssen wir jedoch nicht unbedingt nachdenken, wenn wir am Sonntag vor unseren dampfenden Klößen sitzen. Aber es bleibt dabei: "Hüts on Brüh on Flääsch is die best Soppe" (Themaraner Redensart).

Udo Jacobs,
Postfach 29, 98508 Suhl
Tel. (03681) 22555

Crossa

Wo der Rektor im Schloß residiert

250 Jahre Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg / Treibende Kraft bei der Gründung war Friedrichs des Großen Lieblingsschwester

FAU: Das Kürzel steht für die Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, die letzte der protestantischen Hochschulgründungen im alten Reich. Sie kann in unseren Tagen ihr 250jähriges bestehen feiern. Höhepunkt eines bereits im Januar/Februar angelaufenen Jubiläumsprogramms ist die Festwoche vom 31. Oktober bis zum 6. November mit dem Festakt im großen Saal der Erlanger Stadthalle am eigentlichen Geburtstag der Alma mater (4. November). Unter den Ehrengästen wird Bundespräsident Richard von Weizsäcker erwartet.

Weit über die Region hinaus eröffnet das FAU-Jubiläum interessante Perspektiven, über Zustand, Aufgaben und Grenzen unserer traditionellen Bildungseinrichtungen für Forschung, Lehre und Lernen in einer hochtechnisierten Industriegesellschaft nachzudenken

und zu diskutieren. Können sie überhaupt noch Stätten reiner Wissenschaft und zweckfreier Forschung sein, wie es die Hochschulen Humboldtscher Prägung einmal waren, oder müssen sie nicht primär praktisch verwertbare Kenntnisse vermitteln?

Die Entwicklung der Universitäten von Eliteschulen für kleine Studentenzahlen zu wahren Massenbetrieben bietet eine recht stringente Antwort an. Weitere lassen sich aus der Geschichte der Friedrich-Alexander-Universität ableiten. Anders als die viel älteren deutschen Hochschulen (Gründungsjahr in Klammern) wie etwa Heidelberg (1386), Leipzig (1409) oder Rostock (1419) sollte die FAU nach dem Willen ihrer Stifter von vornherein dem neuen Geist der Aufklärung verpflichtet sein.