

Nachlaß, zu dessen Verwalter sie mich ja bestimmt hatte.“<sup>2)</sup>

101 Märchen wollte Elisabeth Dauthendey schreiben, 68 sind in vier Märchenbüchern niedergeschrieben. 27 davon sind uns durch den Weitblick der Verfasserin erhalten geblieben und heute, **60 Jahre** nach der Übergabe an die kleine Ute Gebhardt, noch nachlesbar in dem im Hohenloher Druck- und Verlagshaus erschienenen „Märchenbuch“. Wir freuen uns über diesen noch im Buchhandel erhältlichen Märchenband und stimmen mit der Feststellung von Utes Vater überein: „Wer es liest, wird der Dichterin in voller Meisterschaft begegnen.“<sup>3)</sup>

Elisabeth Dauthendey war sich der größeren Bedeutung ihres Dichterbruders Max wohl bewußt, brauchte sich aber als Märchenzählerin hinter dessen diesbezüglichem Schaffen nicht zu verstecken. Im Elterngrab auf dem Würzburger Hauptfriedhof fanden beide ihre letzte Ruhestätte.

<sup>1)</sup> Elisabeth Dauthendey. Märchen. Herausgegeben aus dem Nachlaß von Michael Gebhardt. Hohenloher Druck- und Verlagshaus, Gerabronn-Crailsheim, 1976, S. 11

<sup>2)</sup> dass. S. 13

<sup>3)</sup> dass. S. 14

*Georg A. E. Habermehl*

## Vom süßen Leben in Kitzingen

Im Herbst vorigen Jahres eröffnete in Kitzingen das Private Conditorei-Museum / Sammlung Poganietz. Durch Initiative des Privatmannes Walter Poganietz entstand ein Fachmuseum des Konditorenhandwerks, das in vielerlei Hinsicht Ungewöhnliches zeigt und die Fränkische Museumslandschaft um ein Kleinod bereichert.

Über den Räumlichkeiten des Caféhauses Stang am Markt sind, von der Kaiserstraße aus zugänglich, die Ausstellungsbereiche in den Obergeschossen des 1579/80 errichteten Gebäudes eingerichtet.

Das Anwesen, stadtgeschichtlich an der Nahtstelle zwischen ehemaligem Königshof und bürgerlicher Stadt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Rathaus gelegen, ist sozial- und wirtschaftshistorisch besehen geradezu prädestiniert für seine jetzige Nutzung. 1746 aus Kaufmannshand vom Lebküchner Kilian Weisbeckh erworben, wurde hier 1831 die erste Kitzinger Conditorei durch Philipp Grohs eröffnet. Der Großvater von Walter Poganietz, Michael Schmitt aus Traustadt,



Blick in das Treppenhaus des Museums zwischen 2. Ober- und Dachgeschoß

übernahm nach Lehr- und Gesellenjahren in Kissingen, Kronach und Bamberg 1892 durch Pacht, im Jahr darauf durch Kauf den Konditoreibetrieb. 1927 zum Ehrenmeister des Unterfränkischen Handwerks ernannt, führte Schmitt das Geschäft bis ins hohe Alter von 86 Jahren im Jahr 1937. Seine Tochter Frieda, verheiratet mit dem aus Schlesien stammenden Paul Ponganietz, richtete im selben Jahr eine Wein- und Feinkosthandlung anstelle der Konditorei ein, welche bis 1978 bestand.

1981 entdeckte Walter Ponganietz während einer Dachreparatur den nun zu besichtigenen Fundus, in Kisten und Schachteln verpackt auf den Dachböden.

Es ist also nicht die gezielte Sammlung a posteriori, im Liebhabereifer nach Leidenschaft oder Konzept zusammengetragen, die hier präsentiert wird, sondern es sind Hinterlassenschaften der verschiedenen Vorbesitzer, *in situ* dargeboten.

Die Volkskundliche Abteilung des Instituts für Deutsche Philologie an der Universität Würzburg hat unter der Leitung von Prof. Dr. Wolfgang Brückner bis 1987 den Fund in Zusammenarbeit mit Walter Ponganietz wissenschaftlich inventarisiert. 1988 wurde die Magisterarbeit von Julius Schwarz zu diesem Thema unter dem Titel „Bäcker, Lebküchner und Konditoren“ vom Echter-Verlag Würzburg als Buch veröffentlicht.

Dieser Glücksfall einer erhaltenen Sammlung von Arbeitsgeräten, Modellen, Zierraten, Buchführungsunterlagen und persönlichen Dokumenten des 18. bis frühen 20. Jahrhunderts bezeugt den Übergang des Berufsbildes des Lebküchners zum Konditor, damit die allmähliche Ablösung des auf Bienenhonig aufbauenden Gebäcks durch solches auf Rohr- und Rübenzuckerbasis.

Seit dem 17. Jahrhundert konkurrieren, in der Praxis gelegentlich auch fusionieren sich wechselseitig beeinflussende Handwerke wie Lebküchner (Lebzelter), Wachszieher, Zuckerbäcker und Patisseur, gemeinsam sich nur schwer abgrenzen lassend zur Produktpalette der damaligen Apotheker. Gemeinsam war ihnen allen zum Beispiel die Beschäfti-



Model aus Obstbaumholz mit drei Zeilen.  
Oben: die vier Jahreszeiten. Mitte: vier Professionen des Mannes (Soldat, Hirt, Jäger, Fuhrmann).  
Unten: Szenen aus dem Vogelhändlerleben.

gung von durchreisenden Modelschneidern, die auftragsweise engagiert worden sind.

Der „Conditor“ selbst war ein elitärer Berufsstand, der sich in der höfisch-absolutistischen Zeit, beeinflußt von französischer und italienischer Speisenveredelung, allmählich in Deutschland etablierte, die vorgenannten Handwerke mit der Zeit örtlich verdrängte, jedoch nicht eigentlich ablöste. So beschäftigte sich der Conditor, etymologisch naheliegend, mit dem Kandieren, damit ursprünglich einer Haltbarmachung von (exotischen Import-)Früchten, ja bis in das letzte Jahrhundert hinein auch mit der Herstellung von Fisch- und Fleischpasteten.

Zu all solchen Nuancierungen des Conditoreiwesens finden sich im Kitzinger Museum ausgewählte Gegenstände, so zum Gelieren von Früchten, zum Herstellen von Speiseeis, „Eisbomben“, Marzipanrezepturen und vieles mehr.

Walter Poganietz stellte nach Abschluß der Inventarisierungs- und Restaurierungsmaßnahmen seine Sammlung ab 1988 auf Wanderausstellungen der Öffentlichkeit vor, – sowohl in der mainfränkischen Region als auch etwa in Münster und Hamburg. Der Deutsche Konditorenbund mit Sitz in Wolfsbüttel wollte die Sammlung übernehmen, doch Poganietz entschied sich, das vor Ort Vorgefundene auch auf Dauer in seiner Heimatstadt zu belassen, worin er tatkräftig vom damaligen Kitzinger Oberbürgermeister Schardt unterstützt wurde.

In diesem Sinne zeugt das Conditorei-Museum in Kitzingen vom mäzenatischen Gedanken eines Kaufmanns, – manch anderer hätte einen solchen Glücksfund finanzieller Vorteile wegen auseinandergerissen und günstig da oder dorthin veräußert.

Noch aber harrt die Aufarbeitung und Interpretation von Bestellbüchern, handschriftlichen Rezepturen – auch in Hinsicht auf die Stellung des Konditorenhandwerks in Franken allgemein – eines interessierten Wissenschaftlers. Die Rekonstruktion des „Süßen Lebens“ fordert noch manch knifflige Recherche.

Der Kenner des Handwerks aber, der Gourmet wie der Nahrungsmittelhistoriker, können sich erfreuen an einer Ausstellung mit Liebe zum Gegenstand und präsentationstechnischer Perfektion.

Vom 27. November bis zum 6. Januar zeigt das Conditorei-Museum zusätzlich als bemerkenswerte Sonderausstellung „Zuckerwerk und Engelhaar: Festliche Gebäcke und historischer Christbaumschmuck“.

Georg Schmidt

## Der Wettringer Altar – ein echter Riemenschneider?

*Neue Erkenntnisse und Überlegungen zur Herkunft des Altars*

Es gibt in Franken und darüber hinaus eine ganze Reihe berühmter Schnitzaltäre, die von dem wohl bekanntesten Meister seiner Zeit, Tilman Riemenschneider, in Würzburg geschaffen, oder seiner Werkstatt zugeschrieben werden.

Einer der schönsten und wohl auch berühmtesten ist der Heilig-Blut-Altar in der St. Jakobskirche in Rothenburg ob der Tauber. Er wurde in der Zeit von 1501 bis 1505 in der Werkstatt Riemenschneiders in Würzburg gefertigt, dies ist durch schriftliche Nachweise belegt.

Leider gilt dies nicht für den Meister und die Herkunft des Wettringer Altars, auch wenn schon öfters von verschiedenen Seiten versucht wurde, eine plausible Erklärung zu

finden, wie und woher dieser wertvolle Altar in unsere Kirche gekommen ist.

In der Kunstzeitschrift „Das Münster“ Nr. 5/6 1955 gibt es eine Veröffentlichung von Prof. Dr. Justus Bier, dem wohl bis heute bekanntesten Riemenschneiderforscher, mit dem Titel: „Der Meister des Wettringer Altars, ein Schüler Riemenschneiders.“ In diesem mit sehr guten Bildern versehenen Artikel versucht Bier nachzuweisen, daß unser Altar wahrscheinlich aus der Schule Riemenschneiders kommt, zumindest ist durch Vergleiche mit anderen Kunstwerken aus unserem fränkischen Raum nachweisbar, daß der Meister unseres Altars der Kunst und den Werken Riemenschneiders sehr nahe stand.