

„Hutzeln“ – Immaterielles Kulturerbe in der Kulturlandschaft des Steigerwalds

Hutzeln sind Dörrbirnen, die mit Stumpf und Stiel im traditionellen Verfahren in holzbeheizten Därren getrocknet werden. Die Birnen für die Hutzeln aus Fatschenbrunn (Landkreis Haßberge, Bayern) stammen nicht aus Plantagen, sondern aus eigenen, extensiv bewirtschafteten, naturbelassenen Streuobstbeständen bzw. Baumfeldern, die sich aus über 30 verschiedenen Sorten von bis zu 180 Jahre alten Hochstamm-Birnbäumen zusammensetzen.

Diese teilweise noch erhaltenen Baumfelder, in einer Rodungsinsel im Steigerwald gelegen, liefern die Birnen für die Hutzeln. Auf recht schmalen und z.T. terrassierten Flurstücken stehen noch heute Hunderte alter Obstbäume und prägen so eine einzigartige Kulturlandschaft. Seit 2018 gehören die Baumfelderwirtschaft und die Dörrobstherstellung in Fatschenbrunn zum Immateriellen Kulturerbe Bayerns und der Bundesrepublik Deutschland.

Baumfelderwirtschaft und Dörrobstherstellung in Fatschenbrunn im Steigerwald

Die Fatschenbrunner Baumfelder, die das „Rohmaterial“ für die Herstellung der Hutzeln liefern, sind aus wirtschaftlichen Notwendigkeiten heraus entstanden. Sie sind letztendlich als eine Reaktion auf eine besondere Flächenknappheit zu verstehen, die sich insbesondere in Realerbteilungs-

gebieten und reichsritterschaftlich (vom reichsunmittelbaren Niederadel) geprägten Räumen im 18. und 19. Jahrhundert abzeichnete. Sie stellen eine Form der Intensivierung des landwirtschaftlichen Anbaus in Regionen wie dem Steigerwald dar, in denen der einzelne Bauer oft nur sehr begrenzte Anbauflächen zur Verfügung hatte.¹

In Fatschenbrunn erlebte die Baumfelderwirtschaft eine Blütezeit im 19. und bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein.² Aufgrund der Höhenlage des Dorfes von 400 bis 442 m über dem Meeresspiegel steht die Baumfelderkultur in einem engen Zusammenhang mit der Verwendung robuster Obstsorten. Die angewandte Sortenvielfalt sollte konstante Erträge ermöglichen. Nahezu alle Ackerflächen waren mit Obstbäumen bestanden, sodass die Ortslage im Frühjahr sich in ein weißes Kleid gehüllt fand. „*Ein einziges Blütenmeer war das [...]*“, weiß der Fatschenbrunner Gottfried Niesner aus seiner Kindheit zu berichten.³

Für die stark wachsende Fatschenbrunner Bevölkerung (vor 1800: 180 Einwohner, 1855: 355 Einwohner) waren Trockenobst und Früchte ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung und des bäuerlichen Einkommens. So wurden die Fatschenbrunner (Birnen-)Hutzeln auf Märkten in Bamberg oder Nürnberg angeboten. Auf dem Main wurde das vitaminreiche Dörrobst in die Niederlande verschifft, um es dort als Schiffsproviant feilzubieten.

Die meisten Bauernhöfe hatten ihre ei-

gene Därre. 1849 gab es acht davon im Ort, 1968 waren es 32 Hutzeldärren. Nach dem 2. Weltkrieg und bis in die 1980er Jahre hinein wurden die Hutzeln von Großhändlern aufgekauft und an die Lebkuchenhersteller und Großbäckereien geliefert. Heute gibt es noch zehn Hutzeldärren im Ort, neun davon sind seit Jahrzehnten nicht mehr in Betrieb. Lediglich die Familie Hümmer übt das Handwerk des traditionellen Obstdörrens noch aus.

Trotz der Höhenlage von über 400 m ü.NN boten sich in Fatschenbrunn (Landkreis Haßberge, Bayern) für den Obstbau günstige Bedingungen. Denn die Flur (Rodunginsel) ist bis heute ringsum von Laubmischwald umgeben. Die Bäume halten die rauen Winde ab und sind auch

ein wirksamer Puffer gegen eintretende Spätfröste. Die angewandte Sortenvielfalt sollte konstante Erträge ermöglichen.

Während früh reifende Obstsorten in Baumgärten am Ort gepflanzt wurden, kamen in den Baumfeldern vorwiegend spät reifende Obstsorten zum Einsatz (Pflückreife September bis Oktober): Äpfel (unterschiedliche Sorten), Birnen, Zwetschgen und Kirschen. Verwendung fanden u.a. folgende Apfel- und Birnensorten: Herrnapfel, Landsberger Renette, Lederapfel (regional auch Grauapfel genannt), Hasenkopf, Winterbirne Gräfin von Paris, Schmähbirne, Pastorenbirne, Kongressbirne, Flaschenbirne (Bosc's Flaschenbirne), Frauenschinkelbirne, Gartenbirne, Wasserbirne oder auch die wohl bereits im

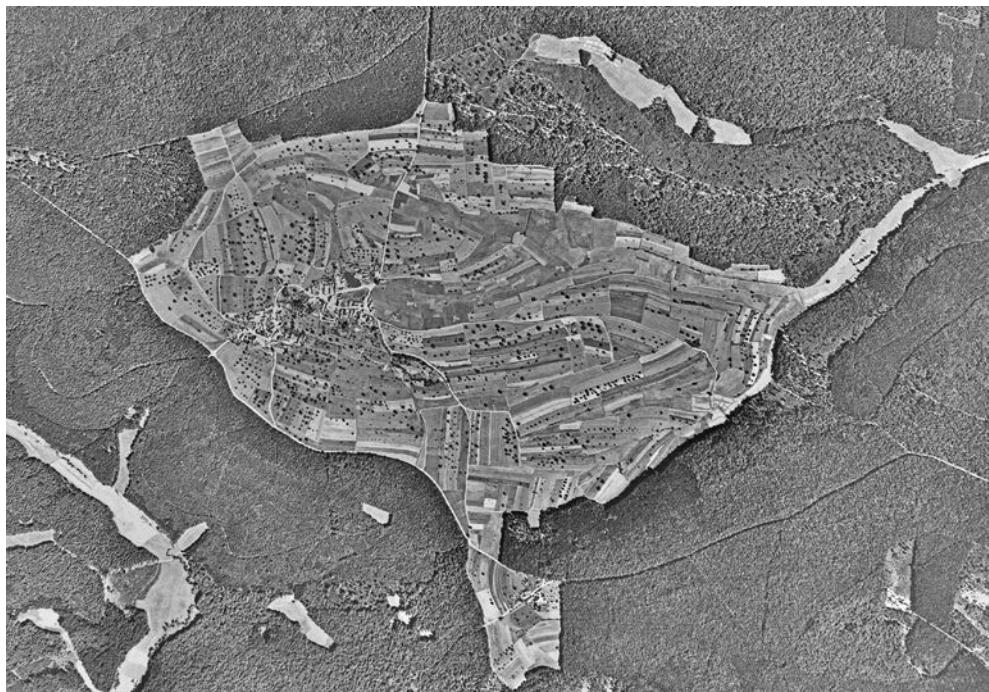


Abb. 1: Baumfeldbestand in Fatschenbrunn im Jahr 1953, dokumentiert über eine historische Luftaufnahme (Luftbildnr. 53007_4_875_29061953_22000).

Copyright: Bayerische Vermessungsverwaltung, 2017.

17. Jahrhundert in Frankreich bekannte Birnensorte Mollebusch.

Insgesamt gibt es über 30 verschiedene Birnensorten in Fatschenbrunn, die z.T. noch nicht bestimmt werden konnten. Die Bäume wurden als Hochstamm gezogen und selbst veredelt, „*gebelzt*“, wie man in Fatschenbrunn sagt. An Kirschen wurde u.a. Weißkirsche (Dönissens gelbe Knorpelkirsche) angebaut, die zu den Süßkirschen gehört.

Funktionsweise der Baumfelderwirtschaft

Die Baumfelder sind Ausdruck einer Etagenwirtschaft: unter den Obstbäumen baute man Getreide im Wechsel mit Kartoffeln und Rüben an. Es handelt sich somit um eine aus zwei Nutzungsstockwerken bestehende Landnutzungsweise, die den Ackerbau mit der Anpflanzung und Nutzung von Bäumen kombiniert. Hierfür wurden die Birn- und Apfelbäume versetzt in Reihe auf die Ackerflächen gepflanzt. Zwetschgen stockten auf Feld- und Wegrainen, und die Kirschbäume wuchsen an den Rändern der Felder. Dort konnten sie gut abgeerntet werden, ohne das Getreide, die angebauten Kartoffeln oder Rüben zu schädigen, da die Kirschen ja vor den Feldfrüchten reif waren. In jüngerer Zeit wurden Obstbaum-Nachpflanzungen eher an den Rändern der Felder vorgenommen.

Auf einem Hektar Land konnten – wie Ortsansässige zu berichten wissen – bis zu 28 Bäume stehen. Standen die Baumpflanzungen in einer Reihe, so verband ein schmaler Grünstreifen (z.B. aus Klee) die Obstbäume. War der Abstand zwischen den Bäumen größer, so umgab eine ovale Grüninsel die Gehölze. Der Gras- und Krautaufwuchs wurde mit der Sense ausgemäht und diente als Viehfutter.



Abb. 2: Fatschenbrunner Hutzeln.

Photo: Hannah Hümmer 2017.

Die hoch aufragenden Obstbäume ermöglichten eine weitgehend störungsfreie Bewirtschaftung des Ackerbodens. Die Beschattung des Oberbodens wirkte sich positiv auf das Kleinklima aus. Das Wurzelwerk hielt den Boden fest, steuerte der Erosion entgegen. Die Wurzeln der Bäume waren kein Hindernis im Ackerbau, weil sie, wenn von Anfang an gepflügt wird, tiefer in den Boden eindringen, so dass keine Konkurrenz um Nährstoffe entsteht. Die Frage, ob die Bodenfruchtbarkeit durch die Baumfelderwirtschaft gesteigert werden konnte, wird derzeit in Forschungsprojekten beleuchtet.

Die Ernte des Obstes erfolgt damals wie heute von Anfang September bis Ende Oktober. Sobald der Großteil der Früchte reif ist, werden die Birnen mit bis zu 9 m langen hölzernen Schüttelstangen von den Bäumen geschüttelt und aufgesammelt. Früchte minderer Qualität finden für die Schnapsherstellung Verwendung.

Von der Kunst der Dörrobstherstellung

Alle „Produktionsschritte“ erfolgen in Handarbeit. Die Früchte werden gewaschen und auf spezielle Gitter („Därrhärr-



Abb. 3 u. 4: Baumfelder in Fatschenbrunn.

Photos: Thomas Büttner 2015 u. 2017.

li“) aufgeschüttet. Dabei wird das Obst noch einmal kontrolliert und aussortiert. Nur qualitativ hochwertige Birnen werden verwendet. Dann werden die „Därrhärrli“ mit den Birnen in die Därre geschoben und bei max. 60° C über drei bis fünf Tage in der Holzfendärre getrocknet.

Die Beheizung erfolgt regenerativ mit Durchforstungsholz aus dem eigenen Wald. Die Trockenkammer wird über eine gemauerte Feuerung (200 x 50 x 50 cm) beheizt. Die Rauchgase werden über Nachheizrohre durch den Trockenraum zum Kamin geführt, um die Hitze effektiv zu nutzen. Die Birnen werden nicht dem Rauch ausgesetzt. Ca. 80 % der Vitamine bleiben so konzentriert (4:1) erhalten.

Alle sechs Stunden muss Holz nachgelegt werden. Dabei werden die frischen Birnen langsam von unten nach oben verbracht. Zwischendurch werden die bereits fertigen Hutzeln aussortiert und die restlichen zur weiteren Trocknung auf höher gelegene Gitter gelegt, um die unterschiedlichen Temperaturschichten im Ofen gezielt zum Trocknen der Früchte auszunutzen. Dabei dürfen die getrockneten Birnen nicht zu lange der Hitze und zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen. Alles in allem erfordert der Betrieb einer Obst-Darre im traditionellen Verfahren sehr viel Fingerspitzengefühl und Wissen über die zu dörrenden Früchte und das Dörren an sich.

Niedergang der Baumfelderwirtschaft und Dörrobstherstellung

Nach dem 2. Weltkrieg und bis in die 1980er Jahre hinein wurden die Fatschenbrunner Hutzeln von Agrarhändlern (BayWa, Ruckdeschel und Niederstrasser) in großen Mengen aufgekauft und an die

Lebkuchenhersteller und Großbäckereien geliefert. In der Folgezeit ging das Gewerbe langsam ein, da der Markt zunehmend nach standardisierten Trockenfrüchten verlangte, die in vollautomatischen elektrischen Trocknungsanlagen hergestellt werden. Eine weitere Ursache war die Forderung der Abnehmer, sämtliche Stiele der Hutzeln zu entnehmen, zum anderen führten billige Importe aus Übersee und auch gestiegene Holzpreise zum Rückgang der traditionellen Herstellung von Dörrobst. Auch die sich für die Fatschenbrunner Bevölkerung öffnenden Verdienstmöglichkeiten in der Schweinfurter Großindustrie ließen die Herstellung von Hutzeln im Nebenerwerb zunehmend unattraktiv erscheinen.

Für die mit hohem Arbeitsaufwand traditionell hergestellten Hutzeln blieb nur ein Nischen-Markt für Kenner, der aber immer noch aus Fatschenbrunn beliefert wird. Ohne die Fortführung der Hutzelnherstellung ist auch der Fortbestand der noch vorhandenen Baumfeldrelikte bedroht.

Mit dem Niedergang der Dörrobstherstellung verlor auch die Baumfeldkultur an Bedeutung. Auch die Rationalisierungsprozesse in der Landwirtschaft hatten nachteilige Auswirkungen auf die Baumäcker. Denn mit dem Einsatz modernen Geräts veränderte sich auch die Art und Weise des Pflügens. Die Verwendung von Traktoren als Zugmaschinen, die sich ab der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts durchsetzte, ermöglichte ein weit tieferes Umbringen des Bodens, als es bis dato mit von Rindvieh oder Pferden gezogenen Pflügen möglich war. Dies hatte nachteilige Auswirkungen auf das Wurzelwerk der Obstbäume. Auch kamen zunehmend Mähdrescher bei der Getreideernte zum Einsatz. Dicht stehende Obstbäume auf



Abb. 5 u. 6: Obstdärre Pickel um 1975 und die Obstdärre der Familie Stapf um 2000 in Fatschenbrunn.
Quelle: Dorfbuch Fatschenbrunn.

den Baumfeldern und allgemein das herabhängende Astwerk erwachsen zu Störfaktoren bei der Getreideernte.

Beide Neuerungen hatten zur Folge, dass sich die Baumfelder nach und nach auflichteten bzw. der Obstbaumbestand gerodet wurde. Zahlreiche Baumfelder sind auch in Streuobstwiesen umgewandelt worden. Mit dem Rückgang der Baumfelder ist auch ein für die Population des Ortolans (Gartenammer) bevorzugter Lebensraum im Fortbestand bedroht. Im Rahmen des 2017 abgeschlossenen Flurbereinigungsverfahren und der daraus resultierenden Neuverteilung sind viele alte Obstbäume in ihrem Weiterbestand gefährdet.

Die Baumfelder sind heute bis auf wenige Standorte aus der fränkischen Kulturlandschaft verschwunden. Sofern die Flächen nicht gerodet wurden, sind sie in Streuobstwiesen umgewandelt worden. Reliktbestände lassen sich noch vornehmlich in den alten Realteilungsgebieten Frankens nachweisen, insbesondere im westlichen Mittelfranken, im östlichen Unterfranken und im westlichen Oberfranken. Im nördlichen Steigerwald finden sich noch Baumfeldstrukturen um Fatschenbrunn, Danzenfeld oder Unterschleichach (Gemeinde Oberaurach) wie auch in der Flur von Eltmann.

Fatschenbrunn zählt sicherlich zu den Orten im Steigerwald, wo die Relikte der Baumfeldwirtschaft noch am besten tradiert sind. Viele der alten Obstbäume haben sich noch bis heute erhalten können (über 300 Bäume mit einem Stammumfang von mehr als 60 cm!) und in diesem Zusammenhang über 30 verschiedene Birnensorten, davon viele nur lokal vorkommend!

Die sich in der Fatschenbrunner Feldflur verteilenden Baumfeldrelikte prägen

auf besondere Weise das Landschaftsbild und bieten ein großes Potenzial für den Natur- und Kulturtourismus. Die Baumfelder haben zugleich eine große naturschutzfachliche Bedeutung.

Wiederentdeckung der Hutzeln als kulinarisches Produkt

Waren die Hutzeln früher ein wichtiger Ernährungsbestandteil und Notvorrat für schlechte Zeiten, so werden sie jetzt mehr und mehr von Kennern und Feinschmeckern als Delikatesse und gesunde Alternative für Süßigkeiten geschätzt. Ausdauersportler und Wanderer verwenden sie als schnellen Energielieferanten. Die Fatschenbrunner Hutzeln werden nach wie vor in München auf dem Viktualienmarkt verkauft. Eine wachsende Zahl neuer Liebhaber wird über das Internet versorgt.

Der charakteristische Geschmack der Fatschenbrunner Hutzeln wird geprägt von den Relikten einer einzigartigen Kulturlandschaft und deren besonderen Birnbäumen. Der hocharomatische Geschmack der verschiedenen Birnensorten findet sich konzentriert in der Hutzeln wieder. Entsprechend der Vielzahl der Birnensorten reicht das Geschmacksspektrum von fruchtig-süß, über Vanille-Schokolade-Karamell- und Kakao-Noten bis hin zu herb-sauer und Bitteraromen. Die Konsistenz ist ebenfalls abhängig von Sorte und Trocknungsgrad: von fruchtig-fleischig bis fest-trocken.

Die Fatschenbrunner Hutzeln birgt ein großes kulinarisches Potenzial. Die Gastronomie hat die Hutzeln als Beilage zu Braten und als Dessert wiederentdeckt. Kochclubs beginnen, mit Hutzeln zu experimentieren.



Abb. 7 u. 8: Aufgeschnittene Hutzeln und Hutzelnbrot.



Photos: Hannah Hügger 2017.

Im Rahmen der Kirchweih gehören der Hutzelnbraten bzw. mit Hutzeln gefüllte Gänse zum klassischen Festtagsessen. Das Hutzelnbrot ist als traditionelles Lebensmittel allseits geschätzt. Es werden auch neu entwickelte Produkte aus Hutzeln angeboten, so z.B. Müsli, Desserts und Pesto, nicht zu vergessen Hutzellikör und Hutzelschnaps. Die alten wie neu kreierten Rezepte werden aktuell in einem Hutzelnkochbuch zusammengetragen. Die Fatschenbrunner Hutzeln wird zudem jährlich auf der „Kulinea“ vorgestellt.

2018 ist die Hutzeln in die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food aufgenommen worden.⁴ Mit der Etablierung Fatschenbrunn als einer der 100 Genussorte Bayerns soll die Wahrnehmung des Steigerwalddorfes als vielgestaltiger Genussort gestärkt werden.⁵

Ebenso erfolgte im Jahr 2018 die Aufnahme der Baumfelderwirtschaft und Dörrobstherstellung in Fatschenbrunn in das Bayerische Landesverzeichnis des Immateriellen Kulturerbes.⁶ Diese lebendige Tradition ist im gleichen Jahr auch in das Bundesverzeichnis des Immateriellen (lebenden) Kulturerbes aufgenommen worden.

Ausblick

Um die Hutzelntradition zu erhalten und fortführen, ist die Planung eines „Hutzeln-Informationszentrums“ mit Därre, Hofladen, Hofcafé und Seminarräumen für Veranstaltungen in Planung. Das Amt für ländliche Entwicklung Unterfranken und die Lokale Aktionsgruppe (LAG) Haßberge e.V. haben die Ideen aufgenommen und Förderung in Aussicht gestellt. 2018/19 sind 100 Obstbäume nachgepflanzt worden, die mit Reißern der lokal vorkommenden Sorten veredelt wurden.

Am 2. Juni 2019 ist ein „Europäischer Kulturweg“ durch die Fatschenbrunner Flur eingeweiht worden, der u.a. die Baumfelderwirtschaft und Dörrrobstherstellung thematisiert. Der in Gründung befindliche „Verein zur Förderung der Fatschenbrunner Hutzeln und Kulturlandschaft“ soll die Nachhaltigkeit der vorgesehenen Maßnahmen gewährleisten. Mit Blick auf den Erhalt bzw. Weiterentwicklung der Baumfelderwirtschaft ist beabsichtigt, das Instrumentarium des Kulturlandschafts-Programms (KULAP) zu nutzen.

Franz Hümmer (Jg. 1953), geboren im Hutzeldorf Fatschenbrunn im Steigerwald. Von Kindesbeinen aufgewachsen mit der Tradition der Dörrobstherstellung, setzt er sich seit Jahren für den Erhalt und die Pflege der Fatschenbrunner Flur und der Relikte der Baumfelderkultur mit ihren uralten Birnbäumen ein. Daraus entstanden diverse Forschungsprojekte, u.a. das Erhaltungsprogramm für die seltenen und ortstypischen Birnbäume. Über die Region hinaus soll bekannt gemacht werden, dass Birnbäume ein wesentlicher Bestandteil der einzigartigen fränkischen Kulturlandschaft und die Hutzeln die Krönung aus dieser Wertschöpfungskette sind. Am 11.12.2018 wurden die Fatschenbrunner Hutzeln von der UNESCO in die Deutsche Liste des immateriellen Kulturgutes aufgenommen.

Seine Anschrift lautet: Markertsgrüner Weg 3, 97514 Fatschenbrunn, E-Mail: franz_huemmer@web.de.

Thomas Büttner (Jg. 1971), Dr. Ing. Landschaftsplanung. Studium der Landschaftsplanung u. Promotion an der TU Berlin zum Thema „Kulturlandschaft als planerisches Konzept. Die Einbindung des Schutzgutes historische Kulturlandschaft in der Planungsregion Oberfranken-West“. Seit 2002 als freischaffender Landschaftsplaner tätig; beruflicher Schwerpunkt: gutachterlich-planerische Tätigkeit (Kulturlandschaftsinventarisationen und -fachbeiträge) im Auftrag von Naturschutz u. Denkmalpflege, der Ländlichen Entwicklung u. von Wirtschaftsunternehmen. Seine Anschrift lautet: Eichkopfweg 26, 34326 Morschen, E-Mail: buero-dr-buettner@t-online.de.

Anmerkungen:

- 1 Nach Hartmut Heller (Die Peuplierungspolitik der Reichsritterschaft als sozialgeographischer Faktor im Steigerwald [= Erlanger geograph. Arbeiten, Bd. 30]. Erlangen 1971, S. 46) beläuft sich um 1800 die landwirtschaftliche Nutzfläche, die eine Familie ernähren kann, auf 3,5 ha. Diese Größenordnung liegt an der untersten Grenze und ist nur mit dem Kartoffelanbau zu erreichen; Haslach, Hansjörg/Riedel, Berthold: Inventar der historischen Kulturlandschaft Walsdorf/Erlau. Kulturlandschaftsinventarisation in der Ländlichen Entwicklung. Auftraggeber: Bereich Zentrale Aufgaben der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung zusammen mit dem Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege (unveröffentlicht). Bamberg 1997; Gunzemann, Thomas: Das Baumfeld – ein fast ausgestorbenes Element der fränkischen Kulturlandschaft, in: Schöner Heimat 100, Heft 1/2011, S. 13–24, hier: 14–17. – Weitere Literatur zum Thema: Cassitti, P./Lucke, B./Bugla, B./Regelous,

A./Hofbauer, G./ Dix, A./Decoster, M./Petri, M.: The Archaeological Survey Project in Fatschenbrunn, Municipality of Oberaurach, Germany: A Case Study for the Reconstruction of Past Farming Regimes in the Late Medieval and Post-Medieval Era, in: International Journal of Historical Archaeology. June 2017, Volume 21, Issue 2, pp 389–419. Däumel, G.: Über die Landesverschönerung. Geisenheim 1961. Däumel, G.: Gustav Vorherr und die Landesverschönerung in Bayern, in: Beiträge zur Landespflege 1 (1963), S. 332–376. Dix, A.: Baumfelder in Fatschenbrunn. Relikte eines historischen Agroforstsystems im Steigerwald“, in: Agrarsoziale Gesellschaft e.V. Ländlicher Raum, 68. Jg., Heft 1/2017, S. 38–39. Haslach, H./Riedel, B.: Die historische Kulturlandschaft von Walsdorf-Erlau, in: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten (Hrsg.): Historische Kulturlandschaft (= Materialien zur Ländlichen Entwicklung in Bayern, Bd. 39). Mün-

- chen 2001, S. 33–52. Hofmann, J. A.: Obstlandschaften 1500 – 1800. Historische Geographie des Konsums, Anbaus und Handels von Obst in der Frühen Neuzeit (= Bamberger Geographische Schriften. Sonderfolge 11). Bamberg 2014. Reeg, T./Bemmern, A./ Konold, W./Murrach, D./Specker, H. (Hrsg.): Anbau und Nutzung von Bäumen auf landwirtschaftlichen Flächen. Weinheim 2009 (WILEY-VCH).
- 2 Mit dem Einsetzen forstlicher Reformen und der Herausbildung der modernen Forstwirtschaft in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, deren Entstehung unter anderem durch die Debatte über die bestehende Holznot geprägt wurde, rückte die Baumfeldwirtschaft in den Fokus des wissenschaftlichen Interesses. Zentrale Figur war hierbei der Oberforstrath Heinrich Cotta (1763–1844) als Begründer einer privaten forstlichen Lehranstalt in Zillbach in der Rhön. In seinem 1819 erschienenen Werk „Die Verbindung des Feldbaues mit dem Waldbau oder die Baumfeldwirtschaft“ dienten die fränkischen Baumfelder als erfolgreicher Beleg für den empfohlenen Anbau von Laub- und Nadelhölzern auf landwirtschaftlich genutzten Flächen. Gunzelmann: Baumfeld (wie Anm. 1), S. 20; Cotta, Heinrich: Die Verbindung des Feldbaus mit dem Waldbau oder die Baumfelderwirtschaft. Dresden [Arnold'sche Buchhandlung] 1819, 2. Fortsetzung, ebd. 1822. Durch die Landesverschönerungsbewegung des 19. Jahrhunderts, die in Bayern vor allem auf Ideen von Gustav Vorherr (1778–1848) beruhte und das Ansinnen verfolgte, das Nützliche mit dem Schönen zu verbinden, erfuhr auch die Baumfeldkultur einen Aufschwung. Man war um eine umfassende Aufwertung des ländlichen Raumes in wirtschaftlicher, sozialer und ästhetischer Hinsicht bemüht. Neben der Pflanzung von Obstbäumen an Chausseen und Wegen wurden auch die Bestockung von Hutweiden mit Obstgehölzen und die Anlage von Baumfeldern als Maßnahmen eingefordert. Direkten Bezug auf diese Überlegungen nahm das 1856 unter dem Titel „Die Holzucht außerhalb des Waldes, zum Vortheile der ländlichen Ökonomen und zur landschaftlichen Verschönerung Bayerns. Für Grundbesitzer, Land- und Forstwirthe, Stadt- und Landgemeinden“ veröffentlichte Buch. (2. Auflage. München 1856. Das Buch von K. de Herigoyen erschien anonym, lediglich der Bildauthor E. N. Neureuther wurde namentlich genannt). Das Baumfeld wir hierbei als ein Mittel der Wahl beschrieben. Gunzelmann: Baumfeld (wie Anm. 1), S. 21; Bayerisches Landesamt für Umwelt, Bayerisches Landesamt für Denkmalpflege und Bayerischer Landesverein für Heimatpflege e.V. (Hrsg.): Baumfeld, in: Historische Kulturlandschaftselemente in Bayern. (= Heimatpflege in Bayern 4, Schriftenreihe des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege e.V.). München 2013, S. 51–53, hier S. 52. Als landwirtschaftliches Erfolgsmodell war die Baumfelderwirtschaft im nördlichen Steigerwald (Bamberger Raum, Mainatal, Aurachgrund) bis in die jüngere Vergangenheit fest verankert.
- 3 Büttner, Thomas: Baumfelderwirtschaft und Dörrobstherstellung als Immaterielles Kulturerbe. Beiträge aus dem Erzählcafé in Fatschenbrunn am 08.08.2017, ergänzt um inhaltliche Ausführungen. Fatschenbrunn/Morschen 2017 (unveröffentlichte Zusammenstellung).
- 4 „Das internationale Projekt ‚Arche des Geschmacks‘ der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit rund 4.880 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierrassen und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen können oder ‚aus der Mode‘ gekommen sind. Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die ‚Arche des Geschmacks‘ das kulinarische Erbe der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Die ‚Arche des Geschmacks‘ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International. Das Projekt wurde 1996 ins Leben gerufen, in Deutschland gibt es z. Zt. 72 Arche-Passagiere.“ Slow Food, online [URL: https://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/arche_des_geschmacks/].
- 5 Wer mit seinem Ort, seiner Gemeinde oder seiner Stadt offiziell vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten als Genussort ausgezeichnet werden wollte, musste sich als regionaler Zusammenschluss mit mehreren Kooperationspartnern bewerben. Vgl. 100 Genussorte Bayern, online. [URL: <https://www.100genussorte.bayern/wettbewerb/gewinner/>].

- 6 Seit 2013 ist die Bundesrepublik Deutschland Vertragsstaat des UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes. Immaterielles Kulturerbe (IKE) steht für eine Vielfalt an lebendigen kulturellen Ausdrucksformen und gelebten Traditionen, die unmittelbar von menschlichem Wissen und Können getragen werden. Hierzu zählen u.a. gesellschaftliche Bräuche und Feste, handwerkliche Techniken oder

das Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur (z.B. Köhlerhandwerk oder genossenschaftlich ausgeübte Tätigkeiten als Ausdruck bäuerlichen Wirtschaftslebens). Vgl. Bayerisches Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst, online [URL: <http://www.stmwk.bayern.de/kunst-und-kultur/unesco-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe.html>].

Doris Dürr

Das neue FRANKENBUND-Mitglied „Kulturverein Wittighausen e.V.“ stellt sich vor

Im Jahr 2005 wurde der „Jugend- und Kulturverein e.V.“ von Margarete Gessner, 2. Vorstand des Vereins, mit neun Personen gegründet. Der Zweck des Vereins ist die Förderung der Heimatpflege und Heimatkunde, der Erhalt und die Pflege kultureller Kleindenkmale sowie verschiedene kulturelle Betätigungen und die Erstellung einer Ortschronik. Im März 2011 trat die Interessengemeinschaft „Historische Bilder“ dem Kulturverein bei. Seitdem habe ich das Amt der Vorsitzenden inne.

2013 erhielt der Verein den jetzigen Namen „Kulturverein Wittighausen e.V.“ mit denselben Zielen. Der Verein hat heute knapp 40 Mitglieder. Ehrenamtlich tätig und engagiert sind davon ca. 20 Personen.

Pflege und Erhalt kultureller Denkmale

Hier seien ein paar Beispiele unserer bisherigen Aktivitäten genannt: Anträge zur Förderung der Restaurierung der Kreuzigungsgruppe gegenüber der Kirche (2006–2011) sowie die Restauration einiger Bildstöcke wurden bewilligt und auch vom Denkmalamt bezuschusst. Beim alten Ge-

meinde- und Feuerspritzenhauses aus dem Jahr 1826 wurde 2009 der historische Text auf dem Eckstein restauriert. Beim Hinterglasbild der Gedenktafel der gefallenen Soldaten wurde 2007 der Bilderrahmen restauriert und die Inschrift aufgefrischt.

2013 wurde das Geographische Informationssystem (GIS) Kompetenzzentrum am Landratsamt Tauberbischofsheim gegründet. Mittlerweile sind alle Kleindenkmale und denkmalamtlich erfassten Objekte der Gesamtgemeinde auf Erhebungsbögen des GIS erfasst sowie fotografiert worden und können seit 2015 im Internet eingesehen werden.

Seit einigen Jahren hat sich Bürgermeister Bernhard Henneberger mit dem ortsansässigen Allgemeinarzt Dr. Reiner Saltin, beide nun im Ruhestand und Mitglieder des Kulturvereins, zusammengetan. Sie haben ein neues Hobby entdeckt, das mit Ruhe nicht viel gemein hat. Beide bilden quasi die Abteilung Bildstöcke, die sich aktiv um die Erhaltung, Reinigung und Renovierung dieser Denkmäler kümmert. Bisher haben sie fast alle Bildstöcke und Kreuze in den vier Ortsteilen gesäubert