

Mönchsroth - Brauchtum und Lebensformen



Hoarlesnotizen von Günter Deininger 2004

Günter Deininger

**Mönchsroth - Brauchtum und Lebensformen
Hoarlesnotizen**

Inhalt:

• Inhaltsverzeichnis	3
• Erläuterungen - Abkürzungen - Symbole	4
• Ein paar Zeilen voraus - ein etwas anderes Vorwort	5
• Geburt und Taufe	9
• Schule	10
• Kinderspiele	18
• Konfirmation, Abendmahl und Gottesdienst	24
• Heirat und Familiengründung	31
• Landwirtschaft	42
• Metzelsupp'	52
• Was hatten Oma und Opa mittags und abends auf dem Tisch?	57
• Wirtshaus-„Kultur“	60
• Vereinsleben	68
• Freiwillige Feuerwehr	77
• Fas'nacht	79
• Alltag	81
• Kirchweih und Hahnentanz	90
• Brauchtum und Lebensformen übers Kirchenjahr	95
• Haus- und Necknamen und ein bißchen Statistik	101
• Handwerk mit goldenem Boden?	105
• Der letzte Weg	113
• Ein paar Worte danach ...	118
• Nachwort von Pfarrer Gunther Reese Mönchsroth	119
• Der 1. Bürgermeister von Mönchsroth Fritz Franke hat das letzte Wort	120

Wirtshaus-„Kultur“

Wenn die Tagesarbeit geschafft und „gevespert“ worden war, wenn also der Feierabend „inging“, führte der Weg häufig ins Wirtshaus. Es soll aber auch Besucher gegeben haben, die schon nachmittags gekommen waren. Man kleidete sich gar nicht erst frisch ein. Die Männer - und nur die waren in den Wirtshäusern zu finden - hatten das dringende Bedürfnis, den Tagesablauf und das bewältigte Arbeitspensum miteinander zu besprechen. Frauen waren an der Arbeit, nicht aber an den Gesprächen beteiligt. Es soll dort allerdings so viel von der Arbeit gesprochen worden sein, daß sie - wäre sie wirklich in

diesem Umfang geleistet worden - für mehrere Tage gereicht hätte. Dabei setzte sich, bis zu einem gewissen Grad, die gesellschaftliche Ordnung des Dorfs bis an den Biertisch fort. Gegessen wurde wenig. Die hauptsächlichen Ziele der Wirtshausbesuche waren das Trinken, die Gespräche und natürlich das Karteln.

Wirtshäuser

gab es fünf; keines besteht mehr oder nicht mehr in der althergebrachten Form. Fast alle hatten einen sog. Gesellschaftstag, an dem man sich dort bevorzugt getroffen hat. Gehen wir von Ost nach West:



Sommerkeller

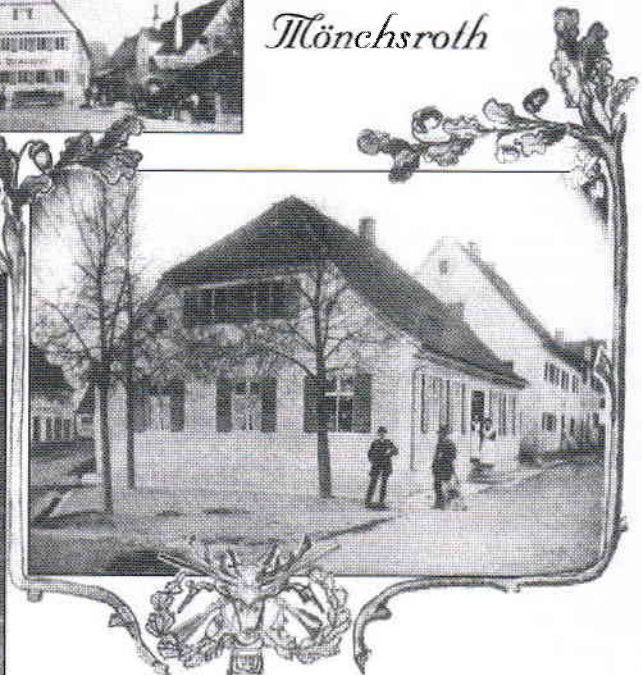


Brauerei

*Gruss aus
Mönchsroth*



Villa Wetsch



Villa Waidmannsruhe

Postkarte des „Wetsch-Konzerns“ (im Original 141 x 91 mm)

Bruckmeier liegt am östlichen Dorfende, kurz vor dem Friedhof, „Klosterwirtschaft“ war sie genannt worden (Klosterstr. 17; heute italienisches Restaurant). Am Mittwoch war Gesellschaftstag. Einmal im Jahr, am Hahnenanz (→ Kapitel Kirchweih und Hahnenanz), hatte diese Wirtschaft ihren großen, gewinnträchtigen Tag.

Wieser (vorher *Hörmann*; heute Anwesen *Karl Loy* Limesstr. 10). In dieser „Klosterbrauerei“ traf man sich bevorzugt am Montag und Freitag. Die Gasthausbezeichnung birgt noch einen interessanten Aspekt: Als das Bierbrauen bei *Bruckmeier*, der eigentlichen Klosterbrauerei und -wirtschaft, aufgegeben worden war, kaufte der damalige Eigentümer und Betreiber *Greiner* von dort „Baugerechtigkeit“ (📖 5) und Namen und übertrug beides auf seine Wirtschaft.

In der **Wetsch'sche Brauerei** und Wirtschaft (heutiges Anwesen *Steinacker* Hauptstr. 12) setzte man sich hauptsächlich am Samstag zusammen. Der Brauereibesitzer und Wirt *Wetsch* war der reichste Mann in Mönchsroth. Er war Eigentümer riesiger Waldungen, die umgangssprachlich zur Bezeichnung „Millionenschlag“ geführt hatten. Außerdem stand westlich neben dem Wirtshaus und Bauernhof seine sog. „Villa *Wetsch*“, noch weiter westlich auf der Südseite der Hauptstraße war seine „Villa *Weidmannsruhe*“ zu finden, der spätere Kolonialwarenladen *Willy Markert* und Söhne (Hauptstr. 25). Aber sein weiterer, ja wichtigster Besitz war der „Sommerkeller“



Der Wetsch'sche Sommerkeller

an der Straße nach Dinkelsbühl - nur zu Fuß besucht

ler“ am Kellerbuck. *Wetsch* war wohl der erste und einzige Brauer, Wirt, Landwirt - und Jäger, der eine eigene Postkarte



Transportfaß Brauerei Wetsch mit 2.000 l Inhalt

beim Umzug zum Erntedankfest 1936 in der NS-Zeit; auf der Kutsche: „Gambrinus“ (Braumeister *Xaver Reile*, Rathausstr. 9), neben den Pferden *Georg Lang* (Hauptstr. 31)

über die aufgezählten Besitzungen mit *Gambrinus* (📖 5) und Jagdmotiv herausgegeben hat (→ Bild Seite 60) und den „Gruß aus Mönchsroth“ damit verband.

Der „alte“ *Wetsch*, wie man Seniorchefs bezeichnete, hatte eine ordentliche, gehobene Ausbildung als Brauer durchlaufen. Darüber wurden ihm „Zeugniß“ und Diplom ausgestellt (→ Bilder Seiten 63 und 65).

Der Sommerkeller ist es wert, daß ihm noch etwas Aufmerksamkeit gewidmet wird. Er liegt auf der Anhöhe am Weg nach Diederstetten und Dinkelsbühl. Damit kann er ganz gewiß als Besonderheit von Mönchsroth gelten, so wie die Keller in Bamberg, Erlangen oder Forchheim, die auch „auf dem Berg“ liegen. Dort wurde das in der Brauerei im Dorf frisch gebraute Bier nur gelagert. Ein Fuhrwerk mit einem speziellen, fest montierten riesigen Holzfaß (mundartlich: „Bunz“) darauf, diente dem Transport (→ Bild); *Gottlob Meyer* war der übliche Fuhrknecht. Im Keller standen viele Holzfässer mit unterschiedlichem Fassungsvermögen nebeneinander, rechts und links etwas erhöht vom Kellergang. Die Lagerverhältnisse dort waren hervorragend. Die ausgezeichnete „Nachreifung“ und

die richtige, gleichbleibende Temperatur des ausgeschenkt Gerstensafts wurden noch in den 1960er und 1970er Jahren von alten Mönchsrothern gepriesen.

Aber das wichtigste am Sommerkeller, heute Gasthof Felsenkeller (Dinkelsbühler Str. 7), Familie *Franz und Paula Schlos-*



Der alte Wetsch'sche Sommerkeller
(Federzeichnung 1981 nach Vorlage der Postkarte)

ser (→ Bilder) war die Eröffnung des Kellerausschanks in der dortigen Kellerwirtschaft im Mai - an Pfingsten. Das machte ihn zum beliebten Mönchsrother Ausflugsziel, welches man aus-
schließlich zu Fuß ansteuerte. Man saß bei guten Wetter im Schatten der Linden und Kastanien und hatte den Maßkrug vor sich. Die Ehefrau durfte auch mal davon trinken - wenn sie vorher gefragt hatte. Das Vesper hatte man sich in der Regel selber mitgebracht, damals eine Selbstverständlichkeit. Auch zum Tanz zog man „hinaus“ ins Grüne, das letzte Haus des Dorfs war nämlich die Ziegelei *Leibbrandt* (Ziegelstr. 11) auf der rechten Seite.

Doch wie kam Wetsch auf die Bezeichnung „Sommerkeller“ für dieses ausgelagerte Anwesen? Im Brauwesen unterschied man zwischen Sommer- oder (reinen) Lagerbierkellern, und Winterbier- oder Schankbierkellern. In den Sommerkellern lagerten untergärige (☞ 5), stärker eingebraute und eingehopfte, damit länger haltbare, sogenannte Lager- oder Sommerbiere. Dazu im Gegensatz standen die einfacheren obergärigen (☞ 5), sogenannten Winterbiere, die nur bis Mai aus-

geschenkt wurden. Die lagerte Wetsch im Schankbierkeller seiner Schankwirtschaft im Dorf. Und im Mai ging's ja „hinaus“ zum „Kellerbuck“!

Gekühlt wurde mit Natureis. Im Winter, wenn Rotach und ein paar Weiher zugefroren waren, holten sich die Wirte (und



Gasthof Felsenkeller der Familie Schlosser
(Zeichnung mit PC 2003 nach einer Vorlage der Familie)

Metzger) das Eis (→ Kapitel Kinderspiele). In riesig erscheinenden Kellern mit Abflüssen wurde es zerkleinert, durch ein Gitter mit 15 x 15 cm Eisenstäben gestoßen, damit es sich kompakt gelagert, lange hielt. Wer diese Arbeit zu erledigen hatte, band sich Säcke um die Füße, unschwer nachzuvollziehen, warum. Seltsam, es reichte immer bis zur nächsten Eisperiode.

Eine wichtige Arbeit in den Brauereien war das „Auspichen“ der Fässer. Sie waren aus Holzdauben mit eisernen Reifen angefertigt, meist noch vom Büttner *Lauermann* (Schellengasse 9). Da Holz „verlächert“ (austrocknet und schwindet), mußte dafür gesorgt werden, daß der edle Gerstensaft nicht herausrann und verloren ging. Dazu wurden die Fässer innen mit einer dünnen geschmacks- und geruchsneutralen Pechschicht versehen. Das flüssige Pech füllte man in das Spundloch, flämmte mit einem Flammenwerfer nach, verschloß die Öffnung und rollte dann das Faß auf einem Gestell hin und her, damit sich das Pech gleichmäßig verteilte.