

Auf der Stör oder wie früher Feste vorbereitet worden sind.

(von Ulla Drechsler)

Vorbereitungen für Familienereignisse

Wenn Feste gefeiert werden sollten, wie z.B. Taufe, Konfirmation oder Hochzeit, mussten viele Vorbereitungen getroffen werden.



Frau Steiner mit der Konfirmandin

Bei vielen Familien war es Brauch, dass man sich zu diesen Arbeiten eine versierte Frau ins Haus holte, die tatkräftig die Familie unterstützte. Es wurde besprochen, wie umfangreich das Fest werden sollte, das heißt, wieviel Gäste sollten eingeladen werden, was sollte gebacken und gekocht werden. Außerdem war es Brauch, dass die Nachbarn und Freunde an dem Fest teilnehmen sollten und zwar so, dass sie in der Woche bzw. Tage vor dem Fest Kuchen bekamen. Dazu wurden meistens trockene Kuchen wie Gesundheitsschatt, Nusskuchen und vor allem Küchle gebacken. So stellte man Teller zusammen mit zwei bis vier Stück Kuchen und ein paar Küchle. Man war stolz, wenn die Küchle besonders gelobt wurden. Jede Familie hatte dazu ihr besonderes Rezept, wie z.B.:

Küchle-Rezept der Großmutter

- 1 Liter Milch
- 50 gr Hefe
- Mehl ca. 3 – 3 ½ Pfund
- ¼ Pfund Zucker
- ¼ Pfund Butter ! zerlassen
- 2 Eier
- 1 Schuss Kognak

zu ca. 4 Hefeballen verkneten, gehen lassen, ausrollen und zu Vierecken von ca. 8 cm ausradeln, wieder gehen lassen und dann von beiden Seiten in Fett ausbacken.

Die Fettzusammensetzung spielte eine besondere Rolle. Manche schwörten nur Butterschmalz zu nehmen, andere Butterschmalz mit Schmelzmargarine vermischt, wieder andere nahmen dazu noch einen Teil Schweineschmalz, weil dieses die Küchle weich bleiben lässt.

[Hier eingeben]



Heimatverein Oberasbach e. V.

Küchle schauen im Allgemeinen sehr gleich aus, doch es gibt so viele unterschiedliche Rezepte und jeder hat das Beste. Einige nehmen als Grundmaß die Milch, andere das Mehl und Milch wird zugegeben, wieviel der Teig braucht. Nach den Kuchen zum Austragen wurden dann noch die Festtagskuchen für den Nachmittagskaffee gebacken.

Nun aber zurück zu den weiteren Festvorbereitungen. Wenn ein Fest daheim gefeiert wurde, und das war meistens der Fall, so musste natürlich auch das Essen gekocht werden. Ob die Helferin dann auch das Einkaufen übernahm, wird unterschiedlich gehandhabt worden sein. Doch zum Tischdecken und Servieren war sie jedenfalls zur Hand. Auch die folgenden Säuberungs- und Aufräumarbeiten waren mit in ihrem Arbeitsbereich.

Wer in unserem Umkreis diese Arbeiten übernahm, war Frau Steiner aus Zirndorf, die in vielen Haushalten bekannt war und gelobt wurde. Etliche Jahre vor ihr arbeitete in diesem Bereich Frau Heckel und hatte in einem großen Umkreis gut zu tun. Sie wohnte in Zirndorf am Heckelsplatz.

Der Hochzeitlader

Wenn eine Hochzeit gefeiert wurde, das war immer ein herausragendes Fest. Dazu nahm man in früheren Zeiten oft einen Hochzeitlader zur Unterstützung der Festvorbereitungen und auch zum guten Gelingen des Festes selbst. In Zirndorf gab es Herrn Melchior Fürther, dem diese Aufgaben eine Herzensangelegenheit war.



Hochzeit Stürmer in Rehdorf 1932, - Dritter von rechts und hier - Melchior Fürther

Der Hochzeitlader war einmal eine vielbeschäftigte Persönlichkeit, hatte er doch dafür zu sorgen, dass eine Eheschließung gut vorbereitet war. Er musste die

[Hier eingeben]



Heimatverein Oberasbach e. V.

Verwandten der Brautleute ‚persönlich zum Feste‘ laden, ihm oblag das Arrangement der Vermählungsfeier und er besorgte auch die notwendigen amtlichen Papiere. In Zirndorf war dies über ein halbes Jahrhundert Melchior Fürther. Er war im ganzen Landkreis Fürth und darüber hinaus als zuverlässiger Zeremonienmeister bekannt. Als er sein 50jähriges Jubiläum feierte, hatte er 3400 Paare ‚unter die Haube‘ gebracht. (Bild und Text entnommen dem Buch „Zirndorf in alten Ansichten“ von Hans Ertel, Verlag Europäische Bibliothek – Zaltbommel/Niederlande)
Außerdem verstand er es, mit seinen zuversichtlichen und humorvollen Ansprachen die Brautleute und Hochzeitsgesellschaft in gute Stimmung zu versetzen.

Wenn eine Hochzeit nicht in einer Gaststätte sondern zuhause gefeiert wurde, was besonders bei vielen Landwirten der Fall war, so war auch hier wieder eine Köchin gefragt. Ein typisches fränkisches Hochzeits-Menué bestand aus:

- einer Hochzeitssuppe, bestehend aus einer Fleischbrühe mit feingeschnittenen Pfannkuchen-Streifen und Leber- und Markklößchen.
- Der nächste Gang war gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich und Roggenbrot.
- Als Hauptspeise wurden verschiedene Braten gereicht, oft gemischten Braten und Rehbraten, natürlich mit Kartoffelklößen und auch Spätzle, dazu natürlich Salate je nach Jahreszeit.
- Die Nachspeisen konnten variieren.

Die Leichenfrau und die Leichbitterin

Soweit die Arbeiten, die einen freudigen Anlass hatten. Es gab aber auch ähnliche Vorbereitungen zu treffen, deren Anlass ein Trauerfall war. Hier war auch die Leichenfrau und die Leichbitterin gefragt. In unserer Gemeinde hat Frau Kufner die Verstorbenen für die Beerdigung umsorgt. Gleichzeitig übernahm sie auch das sogenannte Leichbitten. Das Trauerhaus teilte ihr mit, wen sie zur Trauerfeier einladen sollte. So ging sie zu den Verwandten, Nachbarn und Freunden in die umliegenden Ortschaften. Für diesen Gang bekam sie von den Leuten ein Dankeschön in Form von evtl. zwei Eiern, einem Stück Schinken oder einem Paar geräucherter Würste und ähnlichem.

Diese Bräuche erhielten sich bei uns noch bis in die 1950er, teilweise bis in die 1970er Jahre, im Umland vielleicht noch etwas länger. Doch die strukturelle Veränderung brachte auch hier einen Wandel.

Die Näherinnen

In diesem Zusammenhang möchte ich aber noch auf einen Wandel hinweisen, und zwar in dem Arbeitsbereich, der bei den Leuten liegt, von denen man sagte, sie gingen auf Stör.

[Hier eingeben]



Heimatverein Oberasbach e. V.

So gab es in früheren Zeiten Frauen, die vielleicht sogar den Beruf als Weißnäherin gelernt hatten, die in die Haushalten gingen um Wäsche zu nähen evtl. für eine Aussteuer. Was aber öfter getan werden musste, war Flickarbeit an Kleidung und Wäsche.

Man kann sich vorstellen, dass sich diese Arbeiten bald aufgehört hatten, denn wer bessert noch Wäsche aus oder wer zieht geflickte Kleidung an? Es gibt höchstens Jeans, die man bereits mit Löchern an den Knien kaufen kann!
So ändern sich die Zeiten.

Auf die Stör gehen

In meinem Wörterbuch steht: die Stör = Handwerksarbeit im Hause des Kunden. Der Wortursprung stammt lt. Wikipedia zum Stichwort „Stör (Handwerk)“ evtl. von Störung der Zunft. Handwerker, die womöglich der Zunft nicht angehörten. Das waren Brunnengraber, Zimmerer, Schreiner, Schmiede, Kesselflicker, Scherenschleifer, Metzger, Schuster, Schneider, bis zuletzt Weißnäherinnen, Bäcker, Köche, die in die Häuser bestellt wurden oder ihre Arbeit anboten. Sie wohnten manchmal auch für eine Zeitlang am Ort ihrer Tätigkeit. Eine moderne Wiederaufnahme ist vielleicht der „Starkoch“, den man sich in seinen Haushalt bestellen kann.

[Hier eingeben]