



Luther-Gerichte (v.li.): gebratene Tauben, wiederbefüllte Eier, wiederbefüllte Aalhaut. (Fotos: Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt/Juraj Lipták)

Fäbleseecher und Säfter

Thüringer Spottnamen auf der Spur

Von Rainer Hohberg

Frätzchenmacher nannte man die Bewohner von Manebach und Geschwenda nicht etwa, weil sie besonders gut Grimassen schneiden konnten, sondern weil viele bis Mitte des 20. Jahrhunderts als Heimarbeiter Faschingsmasken fabrizierten. Die Spamberger, die sich als Leinweber die Hosenbänder durchscheuerten, wurden als Schwartenrutscher bezeichnet. Die Friedrichrodaer galten wegen ihrer Bleichereien und ihres Zwirnhandels als Zwirnscheißer, die Bürger von Frankenhäusern wegen ihrer Saline als Salzköpfe.

Diese und andere Thüringer Spottnamen spielen auf den jeweiligen Haupterwerbszweig des Ortes an. Und wenn sich der Broterwerb änderte, entstand oft ein neuer Spitzname. So waren die Herbslebener ursprünglich Sandmänner, da sie feinen weißen Sand vertrieben, den man früher als Scheuersand verwendete. Die Sandmänner wurden aber zu Saftmännern, als sie begannen, einen Brotaufstrich aus eingedicktem Rübensaft unter die Leute zu bringen. Daraus entstand der in und um Herbsleben sehr bekannte Spitzname Säfter. Ihm verdankt das dortige Gasthaus „Zum Säfter“ seinen Namen. Manchen klingt der alte Neckname wie Spott in den Ohren, andere Herbslebener sind hingegen

stolz darauf, waschechte „Säfter“ zu sein.

Schwieriger wäre eine solche Idee im Kurort Bad Lobenstein zu verwirklichen, dessen Einwohner den ebenso anrühigen wie originellen Spitznamen Fäbleseecher tragen. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts blühten im Lobensteiner Oberland der Erzbergbau und in der Stadt das Tuchmachergewerbe.



Tüchtig „ins Fäble zu seechen“ war bei den Lobensteiner Tuchmachern Handwerksbrauch (Zeichnung: Egon)

Lobensteiner Tuch wurde in ganz Deutschland verkauft. Selbst das Militär des Königreiches Bayern trug Uniformen aus Lobensteiner Tuch. In fast jedem Haus ratterte ein Webstuhl. Um der Konkurrenz stand zu halten, waren die Tuchmacher von Sparsamkeit bemüht. Das zur Appretur der Tuche notwendige Ammoniak wurde deshalb aus Urin gewonnen, sozusagen in Eigenproduktion. Damit immer ausreichende Mengen vorrätig waren, stand in jeder Weberstube ein Fässchen, in das die gesamte Familie „hineinzuseechen“ hatten. Um gut „seechen“ zu können, musste zuvor tüchtig getrunken werden, weshalb die Lommesteiner Fäbleseecher auch als trinkfreudige Leute bekannt waren.

Der letzte dieser Zunft ist heute noch am Marktplatz zu finden. Hier verrichtet eine hoch oben im Rathausurm eingebaute Figur – der Fäbleseecher – mehrmals täglich sein Geschäft direkt auf das Pflaster.

Sinnlichkeit und Mythos

Sonderschau im Stadtschloss Eisenach

Eisenach (OTZ). „Sinnlichkeit und Mythos“ ist der Titel der neuen Sonderausstellung im Museum im Stadtschloss in Eisenach, in der Kleinode aus der Curt-Elschner-Galerie präsentiert werden.

Zu sehen sind grafische Blätter, Holzschnitte, Kupferstiche und Radierungen der Renaissance und des Barock. Sie zeigen die Sinnlichkeit und Schönheit des nackten menschlichen Körpers, dessen Darstellung sich im 16. und 17. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreute.

In einer von der kirchlichen Zensur dominierten Zeit boten biblische und mythologische Erzählungen einen guten Vorwand für erotische Sujets. Ob antike Götterliebschaften, der Sündenfall Adam und Evas oder Allego-

rien menschlicher Eigenschaften – die Vielfalt der Themen kannte keine Grenzen. Die Umsetzung in das kleine Format erlaubte den voyeuristischen Nahlblick auf das andere Geschlecht und förderte den Absatz bei Sammlern.



Liebespaar von Jan Saenredam, Kupferstich (Repro: Museum Eisenach)

Auf diese Weise beeindruckten vor allem die Werke von Heinrich Aldegrever, Hans Sebald Beham, Jost Amman und Lucas van Leyden. Die italienischen Kupferstiche und Radierungen gestatten einen Blick auf Vorlagen großer Meister wie Polidaro Caldara, Michelangelo Buonarroti, Raffaello Santi und Tiziano Vecellio.

Die Sonderausstellung „Sinnlichkeit und Mythos“ ist bis 15. Februar im Museum im Stadtschloss zu sehen. Geöffnet: Di-So, von 11 Uhr bis 17 Uhr.

Brathering mit Erbsenschnee

Was bei Luthers auf den Tisch kam verrät Mittelalterarchäologin Alexandra Dapper

Von OTZ-Redakteurin Sabine Wagner

Martin Luther (1483-1646) war kein Kostverächter. „Ich fresse wie ein Böhme und saufe wie ein Deutscher, dafür sei Gott gedankt“, soll er auf die Frage nach seinem Wohlbefinden geantwortet haben. Allerdings geht der Reformator auch nicht als Feinschmecker durch. Glaubt man den Historikern, soll sein Leibgericht einfach gewesen sein: gebratener Salzhering mit Erbsenschnee und Honigsenf.

„Hering galt im Mittelalter als Braten des armen Mannes“, sagt Alexandra Dapper. „Luther mochte auch kein Wild, sondern bevorzugte Schweinefleisch. Ich würde ihn als jemanden bezeichnen, der bodenständig geblieben ist.“

Alexandra Dapper weiß, wovon sie spricht. 1968 in Bamberg geboren, hat sie in ihrer Heimatstadt Archäologie mit Schwerpunkt Mittelalter studiert. Und seit ihr Mann Michael 2001 Direktor des Freilichtmuseums Königspfalz Tilleda am Kyffhäuser geworden ist, beschäftigt sie sich intensiv mit Handwerkstechniken und Essgewohnheiten dieser Zeit. „Mich hat geärgert, dass die Veranstalter zu unseren Mittelaltermärkten nur Gemüseeintopf im Kessel hatten“, erinnert sie sich. „Deshalb habe ich nach Originalrezepten in alten Schriften und Kochbüchern gesucht und sie mit einfachen Zutaten nachgekocht.“

Ihre Experimentierfreudigkeit – nicht selten zaubert die 40-jährige zu Schauessen sechs bis acht Gänge pro Menü – sprach sich herum. Bis ins Landesmuseum für Vorgeschichte in Halle. Die hiesigen Archäologen hatten bei Tiefbauarbeiten 2003 in dem kleinen Harzstädtchen Mansfeld auf dem Grundstück von Luthers Elternhaus eine Abfallgrube entdeckt, die sich als Sensation erweisen sollte. Knochen- und Pflanzenreste sowie Keramikscherben und Metallgefäße gaben Auskunft darüber, wie es im



Mittelalterarchäologin Alexandra Dapper mit ihrem „Luther-Kochbuch“. (Foto: epd)

Haushalt der Familie des Reformators zugegangen ist und was bei Luthers auf den Tisch kam.

Wie die Speisen gekocht wurden und geschmeckt haben könnten, dokumentiert jetzt ein Kochbuch, das Alexandra Dapper im Auftrag des Landesmu-

seums geschrieben hat. „Zu Tisch bei Martin Luther“ heißt es und enthält insgesamt 42 Rezepte, die von der Mittelalterarchäologin anhand der „Zutatenliste“ aus der Abfallgrube sowie durch Jahre lange Erfahrungen am eigenen Herd „so nah wie möglich

am Original“ zusammengestellt wurden. Weitere Quellen für ihre Rezeptsammlung waren historische Kochbücher wie die

„Nürnberger Küchenmeisterei“ von 1490, das „Niederdeutsche Kochbuch“, das um 1500 für ein ostfälisches Kloster entstand,

oder die Überlieferungen des herzoglich-braunschweiger Hofkuchs Franz de Rintzier um 1598. Zudem hat die Archäologin nachgewiesene Zutaten mit zeitgenössischen Kochrezepten kombiniert, so dass Speisen aus dem Hause Luther in der modernen Küche nachgekocht werden können. „Im Mittelalter wurde allerdings über dem offenen Feuer am Spieß gebraten. Deshalb empfehle ich einen Herd mit Umluftgrill.“

Die Palette der Rezepte reicht von einfachen Breien über Fisch und Geflügelgerichte bis zu Spanferkel, Hechtsülze, gebratenen Vögeln und wiedergefüllter Aalhaut. Ein Lieblingsrezept von Alexandra Dapper sind die so genannte Mörserkuchen. Dabei wurden alle möglichen Zutaten in einem Mörser zerstoßen, dann in diesem Mörser gewürzt und vermischt wie ein Auflauf zubereitet. Köstlich sehen auch die wiedergefüllten Eier am Spieß aus. Dafür werden die Eier ausgeblasen, die Eimasse mit Butter in der Pfanne angebraten, gewürzt und gefärbt und wieder in die Eier gefüllt. Grün entsteht durch die Zugabe von Petersilie und Dill, gelb durch Safran und die blaue Farbe durch die Zugabe von Veilchenblüten.

Und womit wurde gewürzt – so ganz ohne Tomatenketchup? Alexander Dapper lacht: „Tomaten und auch Kartoffeln kannte man ja erst nach der Entdeckung Amerikas. Allerdings gab es im Mittelalter die Vorstellung, man könne den Körper gesund erhalten, in dem man durch das Essen die Körpersäfte in Einklang bringt.“ Speisen wurden in kalt und warm eingeteilt. Fisch galt als kalt und wurde deshalb mit den als warm geltenden Kräutern Petersilie und Dill serviert, der „kalte“ Apfel mit „warmem“ Zimt, Linsen mit Essig. Und das schmeckt ja auch heute noch.

Alexandra Dapper: „Zu Tisch bei Martin Luther“, Herg. von Harald Meller, Theiss Verlag, 134 S., 33 farb. Abb., 19,90 Euro

Idylle mit doppeltem Boden

Galerie e. o. plauen zeigt „Wie Vater und Sohn Adolf Hitler auf die Schippe nehmen“

Von Sabine Wagner

Wer den Namen e. o. plauen hört, hinter dem sich der Zeichner und Karikaturist Erich Ohser (1903-1944) verbirgt, hat sicher die Bildgeschichten von Vater und Sohn im Kopf. Vielleicht jene, in der das Pärchen auf der Schaukel sitzt – der schnauzbärtige, Pfeife schmauchende Papa vereint mit dem strubbelhaarigen Sohnmännchen. Oder die von den vergessenen Rosinen, die erst nach dem Backen mit dem Gewehr in den Rührkuchen geschossen werden.

Die Idylle dieser witzigen Alltagsgeschichten aber hat einen doppelten Boden. Der Schöpfer von Vater und Sohn, Erich Ohser, war Nazi-Gegner und durfte seine Bildgeschichten in der Berliner Illustrierten Zeitung



Der Zeichner Erich Ohser, der vor allem durch seine Bildgeschichten von Vater und Sohn bekannt wurde. (Foto: AP)

(BIZ) von 1934 bis 1937 nur unter Pseudonym veröffentlichen. 1903 in Untergrettgrün im Vogtland geboren und ab 1907 in Plauen aufgewachsen, lernt Oh-

ser als Student an der Akademie für Graphische Künste und Buchgewerbe in Leipzig den Redakteur Erich Knauf, später den Schriftsteller Erich Kästner ken-

nen. Die drei Erichs verbindet eine lebenslange Freundschaft und ihre unterschiedene Haltung gegen den aufkommenden Faschismus in Deutschland.

Ohser, der Kästners Gedichtbände illustriert, kann er seine für die Neue Leipziger Zeitung und als Karikaturist für den sozialdemokratischen Vorwärts tätig ist, macht sich mit Hitler- und Goebbels-Karikaturen die Nazis zu erbitterten Feinden. Ihm wird die Mitgliedschaft im Reichsverband der deutschen Pressezeichner verweigert, was einem Berufsverbot gleichkommt. Erst als der Ullstein Verlag für ihn eine Arbeiterlaubnis als unpolitischer Zeichner erwirkt, kann er seine Bildgeschichten unter e. o. plauen (für Erich Ohser aus Plauen) veröffentlichen. Harmlos indes sind diese nicht, wie die 1993 er-

öffnete Galerie e.o. plauen in der Vogtlandstadt ab 18. Januar in einer Sonderausstellung unter Beweis stellt. „Wie Vater und Sohn Adolf Hitler auf die Schippe nehmen“ heißt die Schau, in der die skurrilen Abenteuer von Vater und Sohn als verblüffend scharfe Satire zu sehen ist. Neben den Bildgeschichten karikierten Titelfotos der BIZ Hitler, die Naziclique und den brandigen Geist jener Zeit.

Erich Ohser wird 1944 „wegen defätistischer Äußerungen“ denunziert und verhaftet. Er nimmt sich am 6. April 1944 im Gefängnis das Leben.

Die Ausstellung in der Galerie e. o. plauen in der Plauener Bahnhofstraße 36 ist ab 18. Januar bis 3. Mai zu sehen. Geöffnet: Di-So, 13 bis 17 Uhr.

>> www.galerie.e.o.plauen.de



Vater und Sohn-Vignette von Erich Ohser in der Berliner Illustrierten Zeitung. (Zeichnung: GA Südverlag Konstanz)