



– Folge 48 • Dezember 2017 –

**Liebe Epfenbacher, verehrte Mitglieder,
liebe Heimatfreunde aus nah und fern!**

Schon wieder ist ein Jahr vergangen und das Ihnen vorliegende Mitteilungsblatt unseres Vereins erscheint in diesem Jahr bereits zum 48. Mal. Wir sehen dieses Blatt als Bindeglied zwischen Ihnen, den Epfenbachern, und uns, dem Verein für Heimatpflege. Vor allem aber auch als Verbindung zu den vielen auswärtigen Lesern, denen wir es jedes Jahr zuschicken, und von denen wir immer wieder dankbare Rückmeldungen erhalten. Vielleicht ist es wirklich so, wenn man die Heimat nicht mehr hat, weiß man sie erst so richtig zu schätzen!

Was ist alles passiert in diesen zurückliegenden 48 Jahren. Das aufzuzählen würde den Rahmen dieses bescheidenen Blattes sprengen, deshalb möchte ich mich in meinem Rückblick auf das nun zu Ende gehende Jahr beschränken.

Mit großer Wehmut denken wir an unser am 10. Januar verstorbenes Gründungs- und Ehrenmitglied Helmut Ambiel. Bei seiner Beisetzung am 13. Januar habe ich folgende Worte gesprochen:

„Verehrte Angehörige, verehrte Trauergemeinde!

Mit großer Trauer nehmen wir heute Abschied von unserem Helmut, und wir können es nicht glauben, dass wir in den Museumshof kommen und er ist nicht da, denn es gab kaum einen Tag, an dem man ihn dort nicht fand. Helmut Ambiel war seit 1968 Mitglied beim damaligen Arbeitskreis für Heimatpflege und als dieser dann im Oktober 1975 in den Verein für Heimatpflege übergang, war Helmut Ambiel als Gründungsmitglied mit dabei und seit dieser Zeit, also über 41 Jahre, in der Vorstandschaft tätig. Bei der Hauptversammlung 1998 wurde er zum Ehrenmitglied des Vereins ernannt. Außerdem wurde ihm im Mai 2011 in Bühl von Regierungspräsident Dr. Rudolf Kühner, dem damaligen Vorsitzenden des Arbeitskreises Heimatpflege im Regierungsbezirk Karlsruhe, die Ehrennadel für seine Verdienste um die Heimatpflege und ehrenamtliche Tätigkeit verliehen.

Helmut Ambiel war maßgeblich an der Einrichtung zunächst einer Heimatstube und später an der Verwirklichung des heutigen Heimatmuseums beteiligt. Was wären die eins-

tigen mundartlichen Theateraufführungen bei den Dorfabenden sowie bei den vereinseigenen Filmdokumentationen, z.B. „Um's täglich Brot“, ohne die Mitwirkung von Helmut gewesen, was die Mundartvorträge und dialektische Wortbedeutungen bei vielen lokalen Veranstaltungen ohne ihn. Neben Renovierungsarbeiten jeglicher Art ist die Restaurierung der Eichwaldbrücke zu erwähnen, die wochenlange Arbeit bei der Ausstattung neuer Räumlichkeiten und die Einrichtung der bäuerlichen Scheune. – Man könnte noch sehr vieles aufzählen.

Legendär waren auch seine Museumsführungen. Zu jedem Exponat des Museums wusste er eine Geschichte zu erzählen. Viele Besucher kamen ins Museum, um sich von ihm führen zu lassen, auch wenn das meistens sehr zeitaufwendig war, denn nur kurz mal durch das Museum laufen war seine Sache nicht, da musste man schon Zeit mitbringen. Das Museum, dem sein ganzes Wirken und Schaffen galt, war neben seiner Familie viele Jahrzehnte sein Lebensinhalt.

Mit Helmut verlieren wir eine Persönlichkeit, der wir sehr viel verdanken. Mit ihm verlieren wir den Mentor des Vereins, den derzeit niemand ersetzen kann. Durch seine einfache, bescheidene und menschliche Art, durch sein fachliches Wissen und Können war er

bei allen geachtet und geschätzt. Wir trauern um einen Menschen und Freund, der uns stets ein Vorbild sein wird. Immer werden wir uns dankbar seiner großen Verdienste um unseren Verein und unser Museum erinnern.

Bei einem der letzten Sonnenschein-Tage im alten Jahr konnte ihn sein Sohn Daniel nochmals zum Kraichgau-Blick fahren und Helmut sagte mir beim Einstieg ins Auto „Griß bitte alle recht herzlich von mir“ ...als hätte er seine Zukunft schon geahnt! – Helmut war unsere „grüne Seele“!

Beim Neujahrs-Empfang der Gemeinde am 8. Januar 2017 sollte er von Bürgermeister Bösenacker nochmals gesondert geehrt werden, aber leider konnte er nicht mehr dabei sein.

In großer Dankbarkeit und Verbundenheit legen wir einen Kranz an seinem Grabe nieder. Lieber Helmut, wir vom Heimatverein werden dich nie vergessen.“



Helmut Ambiel, † 2017

Seniorenachmittag



Besuch in Rettigheim



Holzsgestand am Museum

Aber auch von weiteren Mitgliedern und Förderern mussten wir in diesem Jahr Abschied nehmen. Ihnen allen gilt unser dankbares Gedenken.

Die erste Veranstaltung dieses Jahres war der Seniorenachmittag im Carl-Ullmann-Haus, der nun bereits zum 21. Mal in Folge zum festen Bestandteil unseres Jahresablaufs gehört und wieder von nahezu 100 Mitbürgern besucht wurde.

Ebenso waren wir zusammen mit Eschelbronn, Neidenstein und Meckesheim wieder auf dem Maimarkt in Mannheim vertreten und konnten am 29 April, dem Eröffnungstag, Interessantes aus den jeweiligen Heimatmuseen vorstellen und am 11. Juni fand wieder der gemeinsame Museumstag statt.

An den Gräbern unserer verstorbenen Vorstände und Ehrenmitglieder traf sich die Vorstandschaft am 16. Juni und legte zum Gedenken Blumengebinde nieder.

Am 24. Juni folgten wir einer Einladung des Heimatvereins Rettigheim zu einem Gegenbesuch. Die Vorstandschaft des Vereins hatte sich sehr viel Mühe gegeben, uns ein kurzweiliges Programm mit einer äußerst informativen Führung durch ihren sehr gepflegten Ort zu bieten und das anschließende Vesper mit einem ausgezeichneten Tropfen in der sehenswerten Vereins-Scheune war dann noch ein gelungener Höhepunkt des schönen Nachmittags.

Letzter Programmpunkt im Jahresablauf unseres Vereins war dann natürlich am 7. Oktober der 39. Markttag, der wieder ein voller Erfolg war und für die Arbeit und die Sorge, ob auch alles klappt, entschädigte. Daniel Ambiel hatte zur Unterhaltung wieder einen Holzsgestand mit Gewichtsschätzfrage und schönen Preisen aufgebaut.

Am 24. Dezember werden wir uns erneut mit der Gestaltung des Museumsfensters am „dörflichen Adventskalender“ beteiligen.

Abschließend darf ich mich bei allen bedanken, die auch im zu Ende gehenden Jahr unseren Verein unterstützt haben – in welcher Form auch immer und um diese Unterstützung bitten wir Sie auch im kommenden Jahr. Bitte überlegen Sie, ob Sie nicht Mitglied unseres Vereins werden möchten. Dringend benötigen wir junge Mitarbeiter, die bereit sind, auch in den kommenden Jahren unsere Arbeit fortzuführen. Es wäre doch traurig, wenn der durch Helmut Förster gegründete Verein und das Museum in absehbarer Zeit nicht mehr weitergeführt werden könnten.

Ihnen allen wünsche ich ein frohes, gesegnetes Weihnachtsfest und ein friedvolles, gesundes und glückliches Jahr 2018.

Jürgen Kurz, Vorsitzender

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

wieder ist die Jahreszeit der kurzen Tage gekommen, in der man schier im Dunkeln morgens aufsteht und schon am späten Nachmittag die Straßenbeleuchtung angeht. Mitunter will es bei grauem Himmel nicht einmal tagsüber so recht hell werden und man spürt, dass sich wieder ein Jahr dem Ende neigt.

Schon die Vorboten für dieses Jahr waren für Gemeinderat und Verwaltung ziemlich finster gewesen, als klar war, dass es diesmal finanziell sehr eng werden würde. Als finanzschwache Gemeinde bekommen wir jedes Jahr Mittel aus dem Finanzausgleich des Landes Baden-Württemberg, deren Höhe sich nach der Wirtschaftsleistung von vor 2 Jahren richtet.

Da wir 2015 ein außergewöhnlich gutes Jahr hatten, mussten wir schon Ende 2016 damit rechnen, erheblich weniger Finanzmittel zur Verfügung zu haben.

Letztlich kam es noch schlimmer als erwartet. Das Land stellte uns im Finanzausgleich 600.000,-€ weniger zur Verfügung, dafür musste Epfenbach etwa 300.000,-€ mehr Kreisumlage an den Rhein-Neckar-Kreis zahlen und zu allem Übel kam noch eine Gewerbesteuerrückforderung von über 230.000,-€ dazu. Bei einem Gesamtumsatz von etwas über 7 Millionen Euro ist so etwas schon eine schwere Last. Davon haben sich die Verantwortlichen jedoch nicht entmutigen lassen, sondern sind die anstehenden Aufgaben entschlossen angegangen.

Seit mehreren Jahren kämpfen wir für die Anbindung Epfenbachs an das schnelle Internet, endlich liegt das Leerrohr für das so genannte Backbone-Kabel, das Hauptglasfaserkabel, in unserem Ort. Das ist ein Schritt in die richtige Richtung, es geht aber nur quälend langsam voran.

Zu unserer Überraschung hat der Stromversorger, die Fa. Syna, in diesem Jahr erhebliche Baumaßnahmen durchgeführt, um die Stromversorgung über Dachständer durch Erdkabel zu ersetzen.

Das haben Verwaltung und der Zweckverband High-Speed-Netz-Rhein-Neckar gleich genutzt, um in den betroffenen Bereichen Leerrohre für Glasfaserkabel zu verlegen, auch wenn das zusätzliche Geldmittel aus der ohnehin schon leeren Gemeindegasse forderte. Allen Verantwortlichen ist klar, dass die Verfügbarkeit des schnellen Internets ein ganz entscheidender Standortfaktor ist, und wir werden energisch darauf drängen, dass diese Arbeiten so schnell wie möglich vorangehen, auch wenn wir immer wieder zähneknirschend erkennen müssen, dass wir deutlich weniger selbst durchsetzen können, als wir das wollen.

Parallel dazu ist der Um- und Neubau unseres Rathauses vorgegangen. Zumindest gab es, abgesehen von Nachforderungen des Prüfstatikers, der zusätzliche Verstärkungen der Geschossdecken verlangte, keine unliebsamen Überraschungen mehr und die Arbeiten gingen planmäßig voran, so dass wir nun ziemlich im gesteckten Kostenrahmen sind. Immerhin werden wir bald ein modernes, funktionales Gebäude nach neuesten energetischen Standards haben, das mittels einer Photovoltaikanlage einen erheblichen Teil des eigenen Energiebedarfs der Verwaltung selbst decken kann. So bringt auch hier Epfenbach seinen Beitrag zum Klimaschutz, der übrigens auch in das Klimaschutzkonzept des Gemeindeverwaltungsverbandes Waibstadt einfließen wird.

Sozusagen modernisiert wurden in diesem Jahr auch die Satzungen der Wasserversorgung und der Abwasserbeseitigung. Um das Defizit bei der Wasserversorgung zu verringern, musste der Wasserpreis um 40 Cent je Kubikmeter erhöht werden, andererseits ergab die Kalkulation der Niederschlagswassergebühr eine Senkung um 7 Cent, so dass die Gebühren zur Abwasserbeseitigung etwas gesenkt werden konnten.

Schon vor dem Umzug ins neue Rathaus ist beim Hauptamt eine Grundbucheinsichtsstelle eingerichtet worden. Das erhöht den Service für die Bürgerschaft.

Mit Spannung blicken wir auf unseren Schulstandort, wo die kommissarische Leiterin der Merian-Schule, Frau Rektorin Burger, sich unglaublich viel Mühe gemacht hat, den Schulbetrieb weiterzuführen, so dass diese Schule ihren guten Ruf in der Region halten konnte. In diesen Tagen bin ich übrigens recht optimistisch, dass die Rektorenstelle in absehbarer Zeit besetzt wird. Auch das Projekt der Gemeinschaftsschule zusammen mit der Nachbargemeinde Helmstadt-Bargen füllt sich mit Leben. Erfreulicherweise gingen an unserem Standort zwei fünfte Klassen in den Betrieb. Auch das ist Anlass zu Optimismus.

Obwohl der Tourismus keine überragende Bedeutung für Epfenbach hat, so hat unsere Gemeinde wie die übrigen Kommunen des GVV Waibstadt ebenfalls die Kooperation mit Sinsheim zum 1. Juli diesen Jahres aufgenommen und zeigt damit unsere Verankerung in der Region.

Auch wenn die Startbedingungen für uns zu diesem Jahr ebenso grau und trüb wie mancher Novembertag gewesen sind, so haben sich alle Beteiligten in Gemeinderat und Verwaltung den Herausforderungen entschlossen gestellt und ich meine voller Stolz, dass sich das Ergebnis sehen lassen kann.

So ist mein Rückblick wieder voller Dankbarkeit für das Engagement der Mitglieder des Gemeinderates und aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Gemeinde. – Das haben sie wieder gut gemacht!

Ihnen, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, wünsche ich, dass Sie letztlich zufrieden auf das sich neigende Jahr zurückblicken und dass diejenigen, die einen Schicksalsschlag hinnehmen mussten, die Kraft haben, diesen zu verarbeiten. Für die vor uns liegende Weihnachtszeit wünsche ich Ihnen allen frohe und besinnliche Festtage und alles Gute für das kommende Jahr 2018!

Herzliche Grüße

Ihr Joachim Bösenacker, Bürgermeister



Dreschtag bei Karl Ambiel, ca. 1947

»Von besonderen Tagen« Epfenbacher Geschichten – Teil 3

Ein besonderer Tag für mich als Kind war der Dreschtag, da er neben viel Staub und großer Anstrengungen für die Erwachsenen eine gewisse Abwechslung bedeutete. In einer Ecke der Scheune meiner Großeltern stand im Vergleich zu den späteren Ungetümen eine Minidreschmaschine. Mit ihr dauerte das Dreschen nach Aussagen meiner Mutter und Tante eine Woche und länger. Mit den Großmaschinen dagegen war es nach einem Tag erledigt. Nachdem ich meine Mutter zum ersten Mal auf unsere kleine Maschine steigen sah, um die Garben in die dafür vorgesehene Öffnung zu geben, und sie mehr und mehr in einer Staubwolke verschwand, bekam ich es mit der Angst zu tun. Ich war damals etwa vier Jahre alt und wusste nicht, ob meine Mutter je wieder aus diesem immer undurchsichtiger werdenden graugelben Schleier auftauchen würde.

Mit zunehmendem Alter genoss ich die Tage, wenn der Hof zum größten Teil mit Strohballen zugesetzt war und sie bis an das Hausdach reichten. So entstanden für uns Kinder wunderbare Verstecke, geheimnisvolle schmale Gänge, Höhlen und Rutschen. Wir bedauerten stets, wenn abends die Berge abgebaut und das Stroh Buschel für Buschel wieder hoch in die Scheune verfrachtet wurde.

Es gab mehrere Pausen mit Getränken (vor allem Most), evtl. einem kleinen Vormittagsvesper, einem Mittagessen und abends einem großen Vesper oder nochmals einer warmen Mahlzeit für die erschöpften Drescher, die sich zuvor am Brunnen im Hof flüchtig den gröbsten Staub abgewaschen hatten. Anfangs war

ich immer fasziniert von den völlig schwarz verstaubten Nasenlöchern der Männer. Sobald ich mich jedoch selbst schnäuzen musste und die schwarzen Flecken auf meinem Taschentuch sah, wurde mir klar, dass ich auch nicht besser aussah. Am schwersten hatten es die Männer, die das ausgedroschene Getreide in Zweizentner-Säcken drei Treppen hoch in den Speicher tragen mussten. Das war harte Knochenarbeit und ich hatte ständig Furcht, dass einer der Männer unter der schweren Last einfach zusammenbrechen würde. Nach Aussage von Helmut Ambiel betrug das Gewicht der Säcke 1,5 oder 2 Zentner. Das richtete sich nach der Enge der Speichertreppen und Speicheröffnungen der bäuerlichen Anwesen. Auch erzählte er mir, dass es einen allgemeinen Dreschplatz in der Reichartshäuser Straße gegeben hätte (an den ich mich allerdings nicht erinnern kann) und öfter schon mal eine gewisse Menge Weizen oder Roggen vorgedroschen werden musste. Sobald nämlich der Boden der Mehlkiste sichtbar wurde, fing es an brenzlich zu werden. Schließlich benötigten die Hausfrauen stets einen Mindestmehlvorrat. Sie mussten ja alle zwei bis drei Wochen mehrere Laibe Brot für ihre Familien backen. Ich habe heute noch den Rhythmus der Dreschflügel im Ohr, wenn Vater und Großvater oder Nachbarn in den Scheunen Raps oder vorab einen Teil des dringend benötigten Getreides droschen.



Ernte bei Karl Ziegler, Hessenberg, ca. 1930

Vor dem Dreschen kam natürlich das Einfahren der Ernte. Es machte großen Spaß auf den hochbeladenen Wagen zu sitzen. Wenn die Fuhrwerke unter den tief hängenden Ästen der Bäume hindurch fuhren, wuchs einem das Obst sozusagen in den Mund. Einigermassen reif waren allerdings nur die Ernte- bzw. Klaräpfel mit ihrer zarten Haut und den meist noch weißen Kernen. Wir pflückten, was wir ergattern konnten, denn sie schmeckten trotzdem schon süß. Wegen der oftmals stark ausgefahrenen Feldwege war das Sitzen auf den Heu- und Erntewagen nicht ganz ungefährlich und auch nicht immer möglich. Die Fuhrwerke gerieten öfter bedenklich ins Schwanken. Wenn eine volle Fuhr umkippte, was zum Glück selten vorkam, war das für Menschen und Tiere schlimm. Deshalb mussten die Wagen sorgfältig und ausgewogen beladen und mit dem Wiesbaum und Seilen fixiert werden.

Gerne erinnere ich mich auch an die herbstliche Zeit des Mostens und den fruchtig-süßen Duft, der dann in der Nähe der kleinen Obstkeltern lag. Der Geschmack des frisch gepressten Saftes aus Äpfeln und Birnen direkt von der Kelter war einfach unvergleichlich. Diese Mischung ergab soweit ich das beurteilen kann,

einen leichten, spritzigen Most, jedenfalls war er nicht so herb wie ein reiner Apfelmast. In großen Eimern und Kannen wurde der Saft nach Hause getragen und in die vorbereiteten Fässer gefüllt, wo er dann bis zum Ende der Gärung leise vor sich hin rumorte. Die Frauen sterilisierten von dem noch frischen Saft unzählige Flaschen voll, verschlossen sie mit roten Gummikappen und stellten sie in den Keller zu Rhabarber- und Himbeersaft. Selbst wir Kinder tranken während des Sommers zum abendlichen Vesper Most, manchmal mit Wasser verdünnt oder mit einem Löffelchen Zucker versüßt. Wir schliefen danach tief und fest. Das Mostholen gehörte zu meinen abendlichen Aufgaben. Ich hasste es. Besonders im Winter, wenn es draußen bereits stockdunkel war. Die Kellerfunzel leuchtete nur schwach, und es gab so viele finstere Ecken, aus denen mich schreckliche Gestalten anstarrten. Manchmal schrie ich laut, weil ich vor meinem eigenen riesigen, völlig verzerrten Schatten erschrak. Verkrampft vor Angst hockte ich vor dem Fass, aus dem der Most viel zu langsam in den Krug lief. Panisch raste ich schließlich aus dem Keller, wobei ich mehr als einen vollen Mostkrug durch einen Sturz oder einen Stoß an die Mauer ins Jenseits beförderte. Dann bekam ich mächtig Ärger.

Zu Tagen, die ich besonders liebte, gehörte das Verbrennen des Kartoffelkrauts. Übernahm mein Vater diese Arbeit, legte er meist einige der Knollen in die Ascheglut bis sie kräftige, manchmal auch schwarz verbrannte Krusten hatten. Diese ungewaschen gebratenen Kartoffeln, an denen wir uns jedes Mal kräftig die Finger verbrannten, waren für uns etwas ganz Besonderes, vielleicht weil es sie so selten gab und sie ein bisschen nach Lagerfeuer und Abenteuer schmeckten.

Einmal im Jahr rumpelte die plumpe Sägemaschine in den Hof, um die ersteigerten, etwa einen Meter langen Holzstämme zu zerkleinern. Dann hatten wir Kinder für ein, zwei Stunden Gelegenheit, mit dem Sägemehl zu spielen, als wäre es unser Sandkasten. Die Großmutter fegte das Sägemehl jedoch bald sorgfältig zusammen und gab es in Eimer. Sie benötigte es fürs Räuchern. Mit ihm wurde die Glut im Räucherofen abgedeckt, vermutlich, damit sie nicht zu stark wurde und Schinken und Würste nicht verkohlten, denn die Glut durfte lediglich schwach vor sich hin glimmen. – So gab es für uns Kinder immer besondere Tage und Langeweile kannten wir nicht.

Sigrid Stahlschmidt geb. Ziegler



Epfelbacher Anekdote

Der Zapfe Lui (die Äldere unner Eich, werre sich noch onnern erinnere) war am Theater en Monnem ogschdellt. Emme scheene Dag hot mer ihm s'Fahrrad geklaut. Dodruffno hot er folgende Ozeig an de ‚Mannheimer Morgen‘ gsetzt: „Derjenige, der mein Fahrrad geklaut hat, kann sich jetzt auch noch die Luftpumpe abholen, ich brauch sie jetzt nimmer“.

Erich Ambiel



1970 bei Walter Sauter, Keitenhöfe

Schlachtfescht – (auch ein besonderer Tag)

De Vatter reibt sich d'Händ un lacht:

„Ihr Kinner frait eich, moje werd gschlacht.
Grad secht mers der Metzger, der Dag war noch frei,
i hab jetzt gnung vun dere Armedei.
Koi Breckele Derrflaisch, koi Fett meh am Haffe,
nix Gscheits am Bauch, un do soll mer noch schaffe?
Der gonze Dag gibts awel nix wie Salate,
vun Rettich, Gugumer, vun Kraut un Tomate,
un weiße Käs mit Schnittlach un Zwiwel,
drum dunne mer schlachte, sunscht werd mers noch iwel“.

Unser Momme freilich hot mordsmäßlich gschennet,
die vielich Ärwet, un sou korz o'grennt.
„Mich losste henge und ihr geht devu“.
„Heit awer net, mer helfe derzu“.
Der Vatter secht: „I bleib heit dehom,
dass i endlich mol die Wäschkiche uffrom.
Donn säg i Holz, s'isch nimmi viel do,
ihr Buwe tragt's fort un setzts a schee no“.

„Awer s'Allerwichdigscht Monn, derfsch jo net vergesse,
i richt der sie no, gell schleif mer noch d'Messer.
Mariele, du konsch zum Schwab nolafe
un dusch mers Gwerz un än Schdrick noch kaafe“.
„Was än neier Schdrick, for was un warum?“
„O Monn i bitt di, frog net sou dumm.“

Gedenkt ders nimmi, dein dormliche Schdrick,
isch am vorriche Jahr grisse, awer zum gude Glick
hot der Schuhmacher Fischer am Houf Holz gschbalde,
der vor die Sau no, un hot sie o'ghalte.
Des het ebbs gewwe, wonn die wär hinnenaus,
wonn widder bassiert, lacht die gonz Fröschau uns aus“.

Un wie sie sou schwätze, kummt der Flaischbschauer gloffe,
„Gut, dass der derhom seid, des hawi getroffe.
Der Metzger schickt mi, ihr megd moje schlachte,
do muss i mei Pflicht dou, will's Saile betrachte“.
Er geht än der Schdall nei : „Welli soll's donn sei?“
Vun auße der Vadder: „Die schwerscht vun denne drei“.
Jetzt geht's awer dro, de Vatter romt aus,
zwei Wägelin, än Schubkarrich, alles muss naus.
Ihr Buwe messt donn zum Ochsewert fahre
un holt dort de Zuwwer un de Schrage“.

Sou, jetzt werd noch de Kessel nogricht,
des Rohr än de Schornschde isch Gottseidonk dicht.
D'Weibslait wenne än de Zwischezeit s'unnerscht noch owe,
Kucheschießer, s'Nudelbrett, Emer, Schissl un Pfonne.

Äm onnere Morje, der Gickler kräht
un d'Momme for em Herd schun scheidt,
bricht Reisch zomme, füllt d'Häffe uf
un schdellt de Malzkaffee glei druf.
Donn trächt sie än de Kessel Glut,
dass des Feier a richdich brenne dut.

De Nochber hot heit die Millich mietgnumme,
denn mer sieht vun weitem der Metzger schun kumme.
Der geht än der Schdall, der Vatter hinnedrei,
mer herts rumple un schnaube un än korze Schrai.
Vor Schreck senn d'Kinner unnerm Deckbett am Nu,
sie wellers net höre un hewe sich d'Ohre zu.
Was donn gschieht, iwergeh ich aus Höflichkeit,
denn eigentlich dut mer des Saile laid.
Später werds am Zuwwer mit heiß Wasser begosse,
sou sauwer wie nie, des muss merm losse.
Donn kummt's uf de Schrage, sie kratze un schawe,
un brumme „Grad wie e Wildsau, des sot mer net glawe“.

Jetzt nuff on de Hoge, starke Kerl messe her,
sou ä Sau frei zu lupfe, des isch arig schwer.
Bis die donn verlegt isch, des koscht ä Hitz,
awer er lässt net noch – de Lenze Fritz.
Der Flaischbschauer durchsucht d'Lunge, Lewer un Mark,
zum Glick koi Trichine, des wär gar zu arg.
Der Vatter trächts Flaisch nuf, s'Fett un Knoche
un drin am Kessel dut's Quellflaisch koche.
Vier, fünf Weibslait schneide jetzt Fett,
immer zu zwait, än ohm Nudelbrett,
ihr gschärfte Messer fahre kreiz un quer,
awer immer meh Fettschwarde kumme her.

Un d'Momme vorem Herd hot's Leibs zu dou,
sie guckt noch de Griewe, sunscht werre sie brou.
Än Omer; zwölf Fetthäffe – alles schun voll,
sie weiß nimmi, wu sie's noch neidou soll.
Äm elfe kummt der Vatter rei, „Ihr Weibslait romt ab,
do bring i's Quellflaisch un i merk, dass i Hunger hab“.

Sauerkrautduft ziegt jetzt durchs Haus.
„Macht s'Fenschder uf, losst der Fettdunscht naus“.
Un donn geht's weiter, ohner dreht die Maschie,
der Metzger mecht Worschttaig, braucht Zwiwwl un Brieh,
Marou un Pfeffer, Salz, Knowlich, Muschkat.
„Mariele versuch mol“ – „M'prima, delikat“!
„Donn bleibsch glei do, bindsch d'Werschtlin ab,
sou hortich, wie ich sie eigfillt hab.
Un guckt mer noch am Feier, awer machts net zu stark,
sunscht platze mer d'Werscht uf, un des wär mer arg“.

Än d'Schduwe nuf, bringt der Vatter jetzt zuerscht
die grouß Backschissel voller Lewerwerscht.
Dicke, korze, dinne, longe hänge oweds uf der Schdonge,
un newedro, uff am Nudelbrett
ligge d'Schwartemäge, appetitlich un fett.
„Sou Fra, jetzt konnsch widder gut koche,
hosch Flaisch un Worscht un Fett un Knoche“.
„Ja mont ihr vielleicht jetzt kente mer prasse?
Des dail ich ei, des keent eich sou passe“.

S'werd donn schbot bis endlich Ruh isch am Haus,
de Vatter guckt än der Schdall un mecht d'Lichter aus.
Un wie er am Bett liegt, secht doch der glischtich Steffer:
„Fra, i bitt di, koch mer moje glei Pfeffer“.

Hausnamen – Eigennamen – Uznamen

In früheren Jahren gab es Öfteren persönliche Hausnamen, die von den Familiennamen abwichen. Manche Betroffenen solcher Eigennamen empfanden das als Beleidigung, obwohl sie oft der Unterscheidung der einzelnen Familien diente, da es so viele Familien mit dem gleichen Nachnamen gab wie z. B. Arnold, Keller, Seel, Ernst etc. Andere wiederum sahen es mit Humor, wenn man sie mit dem ‚Uznamen‘ ansprach.

Wollte sich ein Bewohner einen Schabernack ausdenken, so beauftragte er beispielsweise einen Schulbub beim Wagner Philipp Ernst (1905–1973) – alias „Wachtel“, der sein Wohnhaus mit Werkstatt in der Friedhofstraße hatte, einen nicht existierenden Gegenstand (z. B. Gewichte für eine Wasserwaage oder einen Lufthaken) abzuholen.

Je nach Tageslaune des Wagners Philipp Ernst konnte die Anrede „Herr Wachtel“ für den Vorsprechenden recht unangenehm werden. Aber meist war Philipp Ernst bekannt, wer den Bub geschickt hatte und wusste, dass dieser nur im Auftrag handelte.

Das Herstellen von Wagenrädern erforderte Können und spezielles Wissen. Drechseln der Radnarben, Einstemmen der Zapflöcher für die Speichen, Einbrennen in die Radnarben usw. Zusammengehalten wurde das Rad aber letztendlich durch einen Eisenreifen. Hierfür musste Philipp Ernst das Rad ca. 200 Meter weit zur Schmiede Wieland in der Dimpfel (heute Anwesen Paul Schmitt Erben) rollen.

Leider gab Philipp Ernst im Jahre 1954 nach dem Tod seines einzigen Nachkommen Heinz Ernst, der bei einem Motorradunfall bei Pforzheim ums Leben kam, die Wagnerei auf und war anschließend der vorletzte Feldhüter der Gemeinde Epfenbach.

Der Eigenname „Wachtel“ dürfte heute nur noch den älteren Dorfbewohnern in Erinnerung sein, aber wovon genau sich dieser ableitet, konnte leider nicht in Erfahrung gebracht, sondern nur vermutet werden. (Vielleicht ändert sich das nach der Veröffentlichung dieser Zeilen.)

Erich Schröpfer

Aus Der Museumsküche

»Omas Speckküchlein«

Zutaten:

200 g Mehl, 1 Ei, 50 g Butterschmalz, 2 EL Wasser,
1 Zwiebel, 100 g roher Schinken am Stück,
30 g geräucherten Speck, 1 Ei zum Bestreichen

Von Mehl, Ei, Schmalz, Wasser und einer Prise Salz einen Mürbteig herstellen und dünn ausrollen. Schinken, Speck und Zwiebel sehr fein würfeln (evtl. durch den Fleischwolf drehen), etwas pfeffern und alles gut vermischen.

Von dem ausgerollten Teig mit einem Glas Scheiben ausstechen, auf jede einen Teelöffel der Schinkenmischung geben, jede Scheibe zu einem Halbmond zusammenklappen und die Teigblätter fest zusammendrücken. Die Küchlein mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen werden sie bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15–20 Minuten goldbraun gebacken. – Dazu passt ein Blattsalat.

»Apfelpudding«

Zutaten:

5 mittelgroße Äpfel,
Saft einer Zitrone,
4–5 EL Zucker,
2 Vanillepudding,
etwas Wasser, Löffelbiskuits

Eine Springform mit den Löffelbiskuits auslegen.

Die Äpfel klein schneiden und mit dem Zitronensaft und etwas Wasser pürieren. Dann zu dem Püree so viel Wasser geben, dass es ungefähr einen Liter Püree ergibt. Das Apfelpüree mit dem Puddingpulver und dem Zucker mischen und daraus einen dicken Pudding kochen. Diese Masse über die Biskuits gießen und gleichmäßig darauf verteilen. Nach dem Abkühlen für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach den Apfelpudding anschneiden und mit Schlag- sahn servieren.



*Sei heiter und vergnügt und nimm teil
an der Freude der anderen.*

Dabei fällt dann immer auch etwas eigene Freude ab.

– Th. Fontane –

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine fröhliche Advents- und Weihnachtszeit und ein zufriedenes Jahr 2018.

Ihr Verein für Heimatpflege Epfenbach e.V.

Herausgeber: Verein für Heimatpflege Epfenbach e.V.
74925 Epfenbach • Telefon 07263/4089-0 (Rathaus)
1. Vors.: Jürgen Kurz • Schubertstraße 3a • Tel. 07263/3874

Unsere Bankverbindung



Volksbank Neckartal

IBAN: DE03 6729 1700 0042 2100 05
IBAN: DE03 6729 1700 042 2100 05
BIC: GENODE61NGD

Internet: www.heimatverein-epfenbach.de

Layout + Redaktion: Karin Ball

Druck: Druckhaus Karlsruhe / www.druckhaus-karlsruhe.de
Bildquelle Landschaft: © Lutz Fischer-Lamprecht / wikipedia.de