

BNN
24.7.'23

Zeitreise in die Vergangenheit

Knielinger Museum veranschaulicht bäuerliches Leben früherer Generationen

Von Volker Knopf

Karlsruhe. Immer wieder drischt Etienne Gentil mit dem Dreschflegel auf das Getreide ein, um die Getreidekörner aus den Fruchtständen zu lösen. Bestaunt wird er von zahlreichen Besuchern beim Thementag im Knielinger Museum am Rhein. Am Sonntag stand bei dem rührigen, rund 160 Mitglieder starken Verein in Maxau das Thema „Vom Korn – zum Brot – zum Bier“ auf der Agenda.

„

Man merkt einfach, wie viel Mühe und Arbeit in so einem fertigen Brot steckt.

Anita Barysch
Besucherin

Letzteres beschäftigte sich mit der Thematik Brauereigerste. Schließlich wird auch ein eigenes Hofgut-Bier ausgeschenkt. Die Interessierten konnten alle Schritte der Brot-Produktion vom Dreschen über das Reinigen der Weizenkörner bis zur Teigverarbeitung und dem Backen verfolgen – und am Ende das fertige Brot verkosten. „Wir möchten unsere Besucher auf eine Reise in die Vergangenheit mitnehmen. Sie erfahren wie mühsam die Verarbeitung von Lebensmitteln noch vor wenigen Generationen war. Für viele ist das noch ganz knapp an der Erinnerungsgrenze“, sagt Manfred Ohmer, stellvertretender Vorsitzender des Fördervereins.

Das akribisch eingerichtete Museum, das Teil des deutsch-französischen Euro-distrikts Pamina ist, erinnert an das bäuerliche Leben vor 50 bis 100 Jahren mit



Immer wieder fliegt der Dreschflegel von Etienne Gentil – interessiert beobachtet von Besuchern beim Thementag der Einrichtung in Maxau, die sich Lebendiges Museum am Rhein nennt. Foto: Volker Knopf

ganz praktischen Beispielen. Immer wieder stehen Thementage an, die sich einer Tätigkeit widmen – kürzlich Drechseln, Rheinschiffahrt oder Lederverarbeitung. Am 17. September folgt der letzte Thementag in diesem Jahr, der sich mit dem Buchdruck und dem im Verschwinden begriffenen Gutenberg-Zeitalter befasst. Im oberen Stockwerk des Museums befindet sich eine riesige historische Druckerei, darunter die ehemalige Produktion des Karlsruher Verlages G. Braun. Die älteste Druckerpresse des Vereins datiert aus dem Jahr 1830.

Doch zurück zur Bearbeitung des Korns. Vereinsmitglied Martin Schönthal macht etwas, dessen metaphorische

Bedeutung jeder kennt. Die Spreu vom Weizen trennen. Mit Sieb und Schale macht er dies in kleinteiliger Handarbeit. „Es ist wichtig Jugendlichen zu zeigen, wie die Generationen vor uns gearbeitet haben, ehe Maschinen die Arbeit übernahmen. Das darf nicht in Vergessenheit geraten“, betont die Vorsitzende des Fördervereins Ingrid Mühl.

Mit Werkzeugen und Maschinen kennt sich Etienne Gentil bestens aus. Von den Dreschmaschinen aus den 1920er Jahren bis zu den Traktoren aus den 1950er Jahren. Schließlich hat der 74-Jährige mehrere Jahrzehnte in der Landmaschinenindustrie im Burgund gearbeitet. Aktuell ist Erntezeit. Das reife Korn wird ge-

schnitten und gedroschen. Die gereinigten Weizenkörner werden in der restaurierten Steinmühle gemahlen, später im Schamott-Ofen bei 230 Grad gebacken. Von der Aussaat über die Ährenbildung bis zur Ernte und dem Mahlen erhalten die Besucher einen umfassenden Überblick. „Man merkt einfach, wie viel Mühe und Arbeit in so einem fertigen Brot steckt. Das war wirklich noch echte Handarbeit“, sagt Anita Barysch, die mit ihrem Gatten gerade die restaurierte Mühle sowie den Backofen mit Namen „Gluthilde“ inspiziert.

Internet

www.knielinger-museum.de