

Im Dorf Gebenbach

Kindheitserinnerungen nach 1950

Eine durchschnittliche Hofgröße betrug ca. 30 ha.

Anbau der Getreidearten Roggen, Gerste Weizen und Hafer, Kartoffeln, aber auch Flachs-anbau war noch stellenweise üblich. Rüben wurden als Frischfutter auf Äckern angebaut und in Kellerräumen zur täglichen Fütterung im Winter aufbewahrt. Gras wurde auf den Wiesen getrocknet und dann mühevoll auf dem Heuboden eingelagert. Es gab im Schnitt zwei Heuernten (Heu und Grummet). Die Ernten fielen niedrig aus, weil es oft an Düngemitteln fehlte. Nach der zweiten Heuernte wurden die Wiesen beweidet, die Tiere von Hütbuben bewacht. Reichte die Wiesenfläche nicht aus für genügend Futter, konnte man von der Gemeinde Straßengräben pachten und diese mähen oder im Herbst abweiden. Dies wurde in erster Linie von den Kleinbauern und Güttern gerne genutzt. Man konnte sich sogar noch die Zeit zum Hüten nehmen.

Zum Tierfutter wurde Stroh gemischt, das nach dem Dreschen im Herbst und Winter auf den Scheunenböden gelagert wurde. Zum Einstreuen wurde lange Streu aus den Wäldern verwendet. Mit robusten Rechen wurden die abgefallenen Nadeln zusammengereicht und auf einfachen Wägen nach Hause gekarrt. Die Räder der Wägen waren noch mit Eisen bereift, erst nach dem Krieg 1945 stiegen die Landwirte auf „Gummiwägen“ um, produziert von dem heimatvertrieben Schmied Rudolf Wittich, zuerst in Atzmannsricht, dann im Gebenbach. Als Zugtiere dienten lange Zeit Ochsen, begüterte Landwirte konnten Pferde vor die Wägen spannen. Überhaupt waren die Ochsen für viele kleinere Landwirte die Zugtiere schlechthin. Manche Landwirte besaßen nur Kühe. Ihnen blieb nichts anderes übrig als diese vor die Wägen zu spannen.

Erst spät gab es eine Stallhaltung für Nutztiere, diese kam so richtig im 19. Jahrhundert auf. Bis dahin waren Wohnung und Kuhstall im gleichen Haus untergebracht mit einem Eingang für Mensch und Tier. Bauernhöfe bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts hielten vielerlei Tiere auf dem Hof. Alles diente zuerst einmal der Bewältigung des Arbeitsablaufes und der Selbstversorgung. Pferde, Kühe, Ochsen, Schweine, Gänse, Enten und Hühner waren auf allen Höfen zu finden, vereinzelt auch noch Schafe. Verschieden Flurnamen erinnern noch daran: Kühhout, Säuhout, Gänshout, Schafleite.

Als der Beruf des Hirten nicht mehr existierte, zäunte man Flächen ein und trieb die Kühe und Kalbinnen nachmittags auf die Weide. Dabei benutzte man wie selbstverständlich auch die Bundesstraße. Gemolken wurde noch mit der Hand, zweimal täglich. Milch, die nicht zum Kochen gebraucht wurde, wurde zu Butter verarbeitet. Später wurde sie von der Milchsammlung zum Milchhof nach Amberg gebracht. Landwirte aus Gebenbach brachten Milchkannen zur Bahn. In Amberg wurden die Kannen von den Bestellern abgeholt, die leeren Kannen mit dem nächsten Zug wieder zurückgeschickt. Die Milchabfuhr erfolgte später mit LKW in speziellen Kühlwägen. Die Milchhäusln in Gebenbach (ehemaliger Schmiedstall) und Atzmannsicht (Anwesen Kohl) hatten dann ausgedient.

Rund um die Höfe gab es einen Gemüsegarten (Samgarten), einen Hühnergarten und einen Gänsegarten. Vereinzelt trieb man die Schweine im Herbst zur Eichelmast in den Wald, damit sie sich Fleisch anfressen konnten. Im Herbst und im Winter war dann Schlachtzeit. Schlachten wurde noch mehr rentabel, als man die Nahrungsmittel auch für längere Zeit haltbar machen konnte in Dosen oder in Gläsern oder durch das herkömmliche Räuchern. Gänse wurden vor dem Schlachten noch „geschoppt“. Wenn sie aufhörten zu fressen, wurden sie gefangen und Futter mit einem runden Stock in ihren Hals „geschoppt“, weil man sich eine Gewichtszunahme versprach. Gänsefedern wurden sorgsam aufbewahrt, in den langen Wintertagen kam das „Federn schleiß“. Die Daunen wurden von den harten Federkiele entfernt und so weiche Federn für die Füllung der Bettlaken gewonnen. Familien mit mehreren Töchtern stellten so einen großen Teil der Aussteuer her. Martinsgans und Weihnachtsgans verzehrte man dann selbst, die übrigen Gänse wurden gewinnbringend verkauft. Selbst die Flügel der Gänse fanden noch Verwertung, mit ihnen wurde der Staub in der Wohnung gewischt (der Federwisch).

Waren Hühnereier übrig, wurden sie manchmal in Solebad eingelegt, der Rest wurde verkauft. Einmal in der Woche kam die Bötin, die „Bede“ vorbei, kaufte die Eier auf, meist einzeln in Zeitungspapier verpackt und bewahrten sie in ihrer „Buckelkirm“ auf. Brathähnchen gab es nur selten, man duldete meist auch nur einen Hahn auf dem Hof, man brauchte schließlich keinen „müßigen Fresser“. Suppenhühner waren eine Delikatesse. Der Erlös aus dem Verkauf von Eiern stand traditionell der Bäuerin alleine zur Verfügung.

Nach dem großen Dorfbrand in Atzmansricht am 25. September 1845 hat man die Kuhställe noch weiter unter dem gleichen Dach mit den Wohnräumen untergebracht, Eingang und Ausgang waren für Mensch und Tier gleich. Später gab es durch Umbaumaßnahmen getrennte Eingänge für Mensch und Tier. Um die Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert wurden dann erste Ställe außerhalb der Wohnhäuser gebaut.

Zweimal täglich wurde gemolken, am Morgen und am Abend. Traditionell ging das mit Hand. Man setzte sich neben dem Euter der Kuh auf einen Melkschemel und beförderte mit geschickten Handgriffen die kostbare Flüssigkeit in einen Eimer. Melkmaschinen waren in den 50er Jahren ein großer Fortschritt. Die Kühlung der Milch bis zur Abholung erfolgte im Milchhäusl.

Die Futtereingabe erfolgte traditionell von hinten her, später wurde dann vorne zu den Häuftern der Kühe ein Futtertisch eingebaut. Ein weiterer Fortschritt war ein breiter Futtertisch in der Mitte des Stalles. Er konnte mit Traktor und Wagen befahren werden, das Grünfutter oder die Silage wurden abgeleert und dann den Kühen eingegeben. Kühe waren mit Ketten angebunden, die ein Hinlegen ermöglichten. Es wurde täglich Stroh untergestreut, das dann nach Gebrauch mit Schubkarren auf den Misthaufen gefahren wurde. Jauche, der „Odl“ wurde über eine Rinne in die Odigrube geleitet und dann, wenn Felder unbebaut waren, in Odlfässern ausgebracht (Füllmenge 1000 Liter und weniger), gezogen von Pferden oder Ochsen. Der Mist wurde von Hand auf einen eisenbereiften Wagen geladen und mit einer „Mistpritsche“ festgeschlagen. Auf dem Feld wurde er mit einem Kreil in Häuflein ab-

geladen und dann mit einer Gabel ausgebreitet „Mist broitn“ – meist Frauenarbeit. Alles körperlich mühevoll und lange andauernde Arbeiten.

Über der Odigrube war auf den meisten Höfen auch – etwas vor Wind und Wetter geschützt - das Häusl mit einem Herzchen in der Türe platziert.

Ein Landwirt im Dorf hielt einen Bullen, ein anderer einen Eber. Diese sorgten für den tierischen Nachwuchs, die Halter wurden durch gemeindliche Grundstücke entschädigt. Bullen wurden immer auf dem Zuchtviehmarkt in Schwandorf ersteigert. Lange erfolgte der Transport mit der Bahn.

Mastschweine wurden lange Zeit mit Kattoffeln gefüttert. Viele Landwirte hatten eine „Saukuchl“, in der ein großer, zylindrischer „Dämpfer“ stand, in dem die Kartoffeln täglich über Holzfeuer weich gekocht wurden und nach dem Erkalten den Schweinen gefüttert wurden.

Wurde ein Schwein geschlachtet, war das oft wie ein kleiner Feiertag. Ein Hausmetzger kam, schlachtete das Tier und bereitete es auf. Frisches Kesselfleisch und frische Blut- und Leberwürste waren eine Delikatesse. Der Fleischbeschauer kam zweimal, einmal zur Lebendbeschau und dann zur Trichinenuntersuchung. Das kostete Geld und eine Brotzeit für den Fleischbeschauer. Nicht selten zeigte man ihm nur ein Schlachtschwein, in seiner Abwesenheit wurde dann noch ein zweites Schwein „schwarz“ geschlachtet, ohne Untersuchung. Während der Kriegsjahre wurde das Schlachten sehr stark limitiert, Überschreitungen wurden schwer bestraft. Schließlich musste der „Reichs-Nährstand“ in der Heimat die Soldaten an der Front und später die vielen Heimatvertriebenen mit ernähren. Nach dem Ende des Krieges kamen in Scharen Menschen aus den Städten, auch aus dem ausgebombten Nürnberg aufs Land und baten um Essen. Oft boten sie wertvolle Kleidung oder Schmuck an. Das ging bis nach der Währungsreform in Juni 1948.

Die Zeit zwischen Heu- und Getreideernte wurde der Pflege der Hackfrüchte gewidmet. Mit einer kleinen Hacke entfernte man das Unkraut um die zarten Kartoffel- oder Rübenpflänzchen und später um den Mais, bis alles maschinell erledigt wurde bzw. das Unkraut mit chemischen Spritzmitteln entfernt wurde.

Die meisten Tätigkeiten auf dem Hof erfolgten mit der Hand und je nach Größe des Betriebes sehr personalaufwändig. Langsam hielt die Mechanisierung Einzug auf den Höfen, die Handarbeit wurde leichter, das Personal weniger. Teure Maschinen wurden oft gemeinsam oder genossenschaftlich erworben. Für kleinere Höfe waren solche Anschaffungen jedoch nicht möglich. Viele wirtschafteten ohne Kühe und hielten sich eine Zeitlang Schweine oder Federvieh im Nebenerwerb, bis sie schließlich alle Tiere vom Hof verschwanden und die Felder verpachtet wurden. Dann wurde nur noch Waldwirtschaft betrieben. Die Nebengebäude sind bis heute zum großen Teil erhalten. Dieser Nebenerwerb verlangte natürlich vom Landwirt eine andere berufliche Tätigkeit. Gerade Leute, die keinen anderen Beruf erlernt hatten, fanden schnell Arbeit in den Kaolinwerken in Hirschau und Schnaittenbach. Bei

kleinen Betrieben machte der Zuerwerb – in Schichtarbeit – die Aufgabe der Viehwirtschaft nicht allzu schwer.

Die vielen Bettler in der Nachkriegszeit wurden von Jahr zu weniger. Dafür besuchten zahlreiche Händler mit verschiedenen Gebrauchsartikeln die Bauernhäuser: Körbe (Krätzln), Holzrechen, Sensen, Gewürze, Meerrettich (Kren – die fränkischen Krenweibeln), Wolle und Strickzeug, Strickwaren und vielerlei Haushaltswaren. Als dann die Autos auf immer mehr Höfen Einzug hielten, war man mobiler und konnte die Einkäufe in der Stadt erledigen.

In 2016 hat sich die Anzahl der Vollerwerbslandwirte weiter reduziert.

So gibt es in Gebenbach noch 3 Milch erzeugende Betriebe: Flierl Andreas, Schöpf Anselm und Wendl Josef, in Atzmansricht sind es Georg Dotzler, Reinhard Kraus und Michael Pfab, in Kainsricht Rudolf Gottschalk, Schreglmann Albert, Siegert Norbert und Weiß Markus. In Atzmansricht gibt es auch noch einen Schweinemastbetrieb von Wolfgang Bäumler.

Albert Rösch 2016