

Von Kraut und Rüben

Ein Beitrag zur Geschichte der Volksernährung

Von Dr. Alois Kammermeier

»Von Gemüsearten wird nichts gebaut außer Kopfkraut, Weiße und Bayerisch Rüben«, heißt es in einer Topographie des Landgerichts Landsberg am Lech¹ aus dem Jahre 1808 – und das galt für das übrige Bayern auch. Nun schreibt Johann Andreas Schmeller in seinem »Bayerischen Wörterbuch« von 1827 bis 1837²: »Kraut ist auch ein Collectivum für die ganzen Rüben«, – womit wir beim Thema wären: in der Literatur werden die Begriffe wie Kraut und Rüben durcheinander gebracht – hier ein bisschen Ordnung hinein zu bringen, sei Sinn und Zweck dieses Aufsatzes; gleichzeitig aber soll er auch dazu beitragen, den einen oder anderen Vertreter der Volksnahrung vor dem Vergessen zu bewahren.

In der botanischen Systematik interessieren uns in diesem Zusammenhang drei Gruppen:³

1. *Beta*, ein ursprünglich keltisches Wort, das ins Lateinische eingegangen ist und soviel wie Mangold bedeutete,
2. *Brassica*, im Lateinischen soviel wie Kohl und
3. *Daucus*, lateinisch soviel wie Möhre.

Zur Familie der Betagewächse⁴ gehören so bekannte Vertreter wie unsere **Runkelrübe** oder Burgunder (»Gunder«)-Rübe, eine rötlich-gelbliche, kopfgroße Futterrübe, die aus dem Meldengewächs *beta vulgaris* hervorgegangen ist. Sie wird eingemietet und ist geschnitzelt, auch heute noch, ein beliebtes Winterfutter für das Rindvieh. Nebenbei erfreut sie sich, ausgehöhlt und von innen mit einer Kerze beleuchtet, als »Geist« zu Sankt Martin (oder neuerdings »Halloween«), großer Beliebtheit bei den Kindern.

Eine nahe Verwandte ist die **Zuckerrübe**. Sie ist sandfarben, spitz zulaufend und enthält etwa 15 % Rohrzucker. Die Gewinnung von Zucker aus der Rübe gelang erstmals dem deutschen Chemiker Markgraf, 1747. Sein Schüler F. C. Achard baute 1802 in Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik und schuf damit einen neuen Erwerbszweig in der Landwirtschaft. Der Rübenzucker ist chemisch völlig identisch mit dem viel älteren Rohrzucker. Rübensirup war in Kriegs- und

Nachkriegszeiten ein willkommener Brotaufstrich und ist noch heute in Norddeutschland als »Rübenkraut« im Handel. Die Rückstände bei der Zuckerverarbeitung werden als Schnitzel und Melasse verfüttert.

Die **Rote Rübe**, auch »Rote Raner«⁵ oder »Be(e)te«⁶ genannt, gehört ebenfalls zur Familie der Betarüben, ist eine typische Winterkost und wird, gekocht und in Scheiben geschnitten oder als Salat gegessen. Die Raner wurden übrigens, wie die Kartoffel, auch eingemietet.

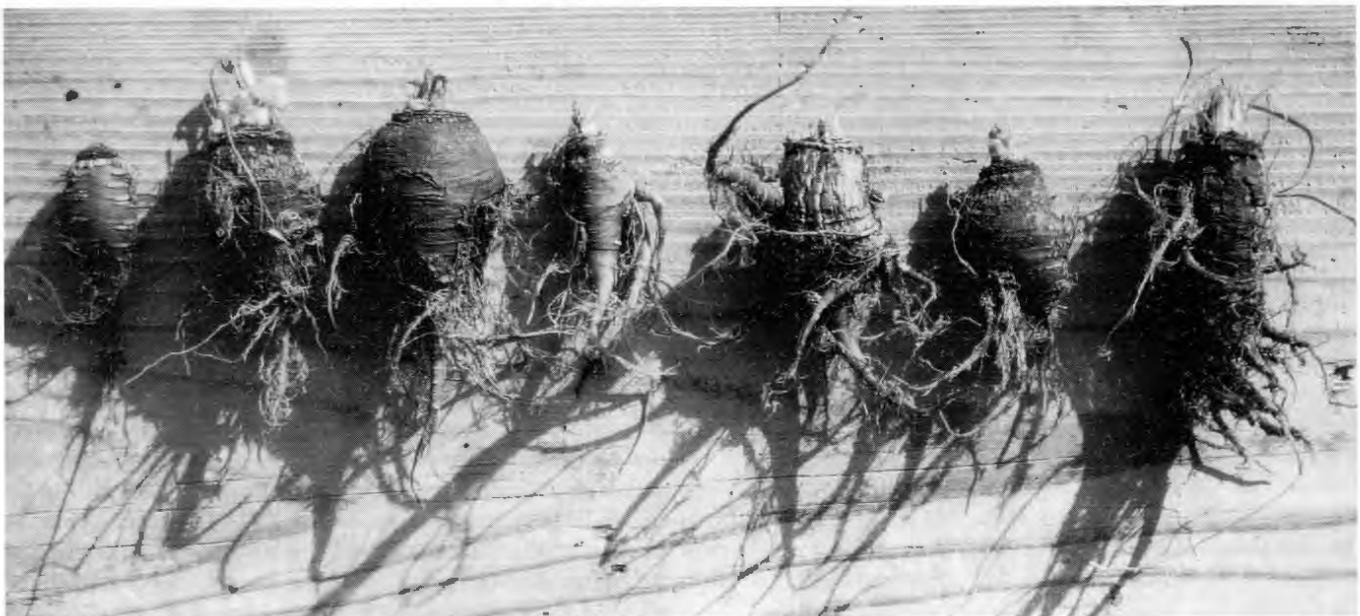
Schließlich gehört in diese Gruppe der **Mangold**, auch Beißkohl oder Römischer Kohl genannt,⁷ der den alten Griechen schon und auch bei uns sehr lange bekannt war.

Kommen wir zur Gattung *Brassica* aus der Familie der Kreuzblütler. Als Urform wird *brassica oleracea* var. *silvestris* angesehen, die in den Strand- und Bergregionen Italiens vorkommt. Man nimmt an, dass es sich um eine Pflanze handelt, die von Anfang an die Anlagen für eine Kulturpflanze in sich trug. Aus einer dieser Wildformen entwickelte sich die Vielfalt unserer Kohl- und Krautsorten wie Blumen- und Rosenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Wirsing, Blau- und Weißkraut, aus einer anderen unsere Speiserüben. Doch darüber später.

Das **Weißkraut**,⁸ schon in der Bronzezeit nachgewiesen, ist und bleibt eine Grundlage unserer Ernährung, roh als Krautsalat, vor allem aber in Form des Sauerkrauts, das zur Winterzeit, als einzige Vitaminquelle, lebenswichtig war (um zum Beispiel Skorbut zu verhindern) und nicht umsonst hatte seit Menschengedenken der Handel mit Salz (als Konservierungsmittel) eine so große wirtschaftliche Bedeutung.

Die Krautpflanzen wurden im Wurzgarten gezogen und dann auf den Krautacker/Krautgarten ausgepflanzt.⁹

Diese Krautgärten, auch »Gabesacker«¹⁰ geheißen, von lateinisch *gabusia-caput* – *brassica capitata* – lagen meist etwas außerhalb der Dörfer, an wasserreichen Plätzen, und gehen historisch weit zurück. Schon in Joh. Heinrich Zedlers Universallexikon von 1737¹⁰ steht: »Kraut=Stücke/oder



Ein Sortiment Bayerischer Rüben, das die recht unterschiedlichen Größen der Zwergrübe veranschaulicht, von daumen- bis spannenlang.

Foto: A. Kammermeier, Ebersbach



Ein Prachtexemplar einer Bayerischen Rübe, mit der Länge von 21 cm, aus der Ernte 2000 des „Sedlbaur“ in Schönbrunn, Lkr. Dachau. Foto: Kammermeier, Ebersbach

Kraut=Land heisset derjenige Acker/worauf Kraut/Kohl/Rüben/Möhren/Hanff u. d. g. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brachfeld zum Kraut=Lande genommen/und das folgende Jahr Gerste darein gesäet; an manchen Orten aber haben die Bauern besondere Kraut=Stücken/welche Trift = und H..? = frei sind/auch zu weilen Kraut=Garten genennet werden.«

Das »Einmachen« des Krautes mit Krauthobel, Krautschneider, Krautstampfer, Krautfass etc. ist ein Kapitel für sich und würde in unserem Zusammenhang zu weit führen.

Eine interessante Methode, Kraut als sogenanntes »Grubenkraut« zu konservieren, beschreibt F. Maier-Bruck in seinem »Großen Sacher Kochbuch (München 1975) für das östliche Mühlviertel, die Bucklige Welt und das Katschtal in Österreich, wo »in einer 3 m tiefen und 1 m breiten Erdgrube, mit Lärchenholz verkleidet, die frischgeernteten, ganzen Krautköpfe, nur überbrüht und ohne Salz festgetreten, mit Stroh und Brettern zugedeckt und beschwert«, eingemacht werden.

Über die Bedeutung des Krautes lassen wir am besten Hans Sachs (1560) zu Wort kommen: »Bayerland hat die freyheit, ißt kraut mit Löffeln alle zeit, all tag zwey kraut, mach ein jahr sibent hundert kraut, darzu dreißig.«¹¹

Eine besondere Zubereitungsart ist das »Bayrisch Kraut«. Erna Horn¹² gibt folgendes Rezept: »Weißkraut wird ohne den Strunk fein aufgeschnitten und mit etwas Fett, Wasser, Salz, Kümmel und Zucker weichgeschmort. Man gießt mit Weißwein auf und kann das Kraut nach Belieben auch ganz wenig binden, aber wirklich nur mit einer Spur Mehl, sonst wird es pappig. Es soll andererseits aber auch nicht zu dünn sein.«

Das delikate Gemüse wird zu Gekochtem serviert.

Verglichen mit dem Weißkraut spielt ihre blaue(rote) Variante, das **Blaukraut**, Rotkraut, Rotkohl, eine minder wichtige Rolle, es wird, ebenso wie das Weißkraut, gehobelt und als Salat gegessen, aber niemals »eingemacht«.

Der **Wirsing**, auch Welschkraut, Savoyer oder Mailänder

Kohl genannt, hat seinen Namen vom lat. *viridia* = Grünes, aus dem sich, über **Wirsing**, das hochdeutsche **Wirsing** entwickelt hat. Er wird als klassisches Gemüse zum Rindfleisch gegessen.

Der **Rosenkohl**, auch Sprossen- oder Brüsseler Kohl, ist bei uns noch nicht so lange bekannt, – jedenfalls erscheint er nicht bei Schmeller. – Er steht oft noch im Winter im Garten. Seine Röschen, gedünstet, als Salat oder Gemüse, sind eine Bereicherung jeder Tafel.

Blumenkohl oder **Karfiol** ist vor Ende des 16. Jahrhunderts von Zypern nach Italien gelangt, wo er den Namen *Cavolo fiore* (von *cavolo* = Kohl und *fiore* = Blume) erhalten hat, was dann (1588) im Deutschen als Blumenkohl und im Französischen als *Chou-fleur* erscheint.

Eine Subvariante ist der **Brokkoli**, mit seinem nahen Verwandten, dem Spargel- oder Pompejanischen Kohl. Er hat seinen Namen vom italienischen *broccolo* = Blumenkohl, wird als Gemüse geschätzt und kann als zweijährige Pflanze sogar überwintern. In Eleonora Maria Rosalia Lichtensteins »Granat=Apffel« von 1699¹³ taucht schon »kohl proculi, übersotten und in Butter gekocht«, auf.

Bleibt noch der **Kohlrabi**, auch Oberkohl benannt, dessen Name sich von *rava caulis* ableitet, was soviel wie Kohl (-strunk) bedeutet und das über *Caulerabi* (1678) zu Kohlrabi geworden ist. Soweit übers Kraut. Kommen wir zu den Rüben – speziell den Speiserüben.

Wie schon erwähnt gehören von alters her dazu die **Weißer Rübe**, auch Herbst-, Stoppel-, Halm-, Wasser- oder »Soachruam« genannt, – letztere Bezeichnung wohl wegen ihrer harntreibenden Wirkung – und Zedler weiß: »Wenn sie wohl gekocht und zubereitet sind, machen sie fett, verflüssigen das Geblüte, befördern den Harn, und reitzen zum Beyschlaf.«¹⁴ Sie ist vom Rübsen (*brassica rapa*, ssp. *oleifera*) abzuleiten und gibt ein vorzügliches »Ruamkraut« ab, das vor allem zum Schweinsbraten (mit Soße!) sehr gut schmeckt. Erna Horn führt folgendes Rübenkrautrezept an: »Die geschälten Rüben werden grob aufgerieben und wie Sauerkraut mit Salz und Wacholderbeeren in einem Holzfaß eingestampft. Man gießt etwas Buttermilch dazu, damit eine milde und günstige Milchsäureentwicklung eintritt, beschwert das Kraut und läßt es reifen. Es kann zu allen Speisen serviert werden, zu denen Sauerkraut paßt.«¹⁵

Gewöhnlich aber wurde sie verfüttert. Man baute sie als Nachfrucht auf dem Felde an, ähnlich ihrer Verwandten, der schon erwähnten **Bayerischen Rübe**. Die graubraune Zwergrübe, auch Zeltinger-, Jettinger-, Nürnberger oder Scherrübe genannt, mit ihren französischen Verwandten *Navet gris de Morigny*, *Navet Mannelot* und *Navet Mallot*, ist genetisch noch nicht sicher bestimmt, gehört aber auf jeden Fall zu *brassica rapa* und nicht, wie Schmeller sie noch einordnet, zu *brassica napa*, die Kohlrübe.¹⁶ Als Ausgangsform wird *brassica campestris* angenommen, ein »Unkraut«, das in Europa, Asien und Nordafrika beheimatet ist. Sie ist gewöhnlich graubraun,¹⁷ finger- bis spannenlang, zapfenförmig und hat verzweigtes Wurzelwerk. Ihr Stengel wird 60–80 cm hoch, der Blütenstand erinnert, wie auch das Blattwerk, an Raps. Sie wird Ende Juli bis Anfang August, nach der Ernte des Wintergetreides, »mit zwoa Finger«¹⁸ in den »geschälten« Acker eingesät und um Allerheiligen geerntet. Man kellert sie in der Regel ein und bettet sie in Sand.

Die früheste, mir bekannte Erwähnung findet sich bei Schmeller (II/11), der aus den *Monumenta Boica* XXII, 698 ad 1575 zitiert: »Bayrisch Rieb zwen Metzen.«

Verbreitet ist sie mit Sicherheit in Nieder-, Oberbayern und

Oberpfalz, jedenfalls gibt eine Regensburger Hausfrau am »27. Novembris Anno 1633« unter anderem »33 xr (=Kreuzer) für Bayrisch Rüben« aus,¹⁹ im Tegernseer Kloster gibt es im 15. und 16. Jahrhundert am Sonntag als Fastenspeise (unter vielem anderen!) »bayrisch rieben«,²⁰ am Pfarrhof von Hebrontshausen bei Mainburg steht um 1800 für den »Erchtag (= Dienstag)« Nudeln in Kraut oder Eintauch, einer Art Brein aus bayerischen Rüben« auf dem Speiseplan²¹ und in Konrad Hagers Salzburger Kochbuch von 1719²² werden »Rüblein/die Bayerische« genannt.

Die Zubereitung erfordert erheblichen Arbeitsaufwand: die Wurzeln werden geschabt, in Streifen oder Würfel geschnitten – »a Ruam, drei Schaber, gschmitzt und kappet«²³ – gedünstet, mit einer Mehlschwitze oder Einbrenne versetzt, etwas gesalzen und gezuckert und dann als »Dauch« (Tunke) zu Schmalznudeln serviert. Johann Fischart, der berühmte Satiriker, vergleicht sie (1590) »der Köstlichkeit halber« mit »galiläischen Feigen« – was immer auch das gewesen sein mag.²⁴

Die Rezepte variieren nur geringfügig. Bei Konrad Hager steht unter »Rüblein/die Bayerische/oder Scherr-Rüblein genannt: Diese werden gebutzt ein wenig gesalzen und eingemeebt, und Liecht-gelb braun aus Schmaltz gebachen/dann mit Wasser/Fleisch- oder anderer Brühe/wenig Pfeffer/Zucker und Zimmet gar gekocht/gibs mit kurtzer Brühe.«

Geschmacklich wird der »Ruamdauch« in der Erinnerung der Alten sehr unterschiedlich beurteilt: von »i hobs nia megn!« bis »ganz was guats!«, aber Matthias von Kemnath befindet 1642 von »baierischen Ruebben, die man steckruben heist und sind vast süße und lieblich zu essen«.²⁵

Mit der Internationalisierung der Küche nach dem Zweiten Weltkrieg erlag die »Boarische Ruam« der Konkurrenz mit ihrer küchenfertigen Allerweltsware und nur noch wenige Landwirte machen sich die Mühe, sie anzubauen.²⁶

Bei einem Ausflug 1995 kam eine Gruppe von Wirten im Dachauer Land – angeregt durch die »Schrobenhauser Spargelwochen« und »Neuburger Kartoffelwochen« – auf die Idee, »Dachauer Rübenwochen« auszurichten. Seither haben alljährlich, mehr als ein Dutzend renommierte Stadt- und Landgasthöfe für zwei Wochen die köstlichsten Gerichte mit Gelben, Weißen, Roten und Bayerischen Rüben, Dotschen, Pastinaken, Radi, Petersilien- und Schwarzwurzeln, Sellerie und Kren auf der Speiskarte stehen. Stellvertretend möchte ich aus einer zitieren:²⁷ »Rübencocktail, Rübenpunsch, Pastinakencremesuppe mit Croutons, Rüben-Rohkostsalatteller, Bayerischer Rüben-tauch mit Auszogene, Rüben-eintopf mit Rindfleisch-einlage, Dotschenschnittzel auf Champignonrahmsauce mit glacierten Rüben, gemischter Rüben-teller mit Ludwig-Thoma-Braten, Schollenfilet auf Rote Bete mit Sahnemeerrettichsauce und gebackenen Pastinaken, Gelberübenkuchen mit Vanillezimentsauce und Sahne«.

Derzeit ist eine Gruppe von Agrarwissenschaftlern und Volkskundlern im Begriff, einen »Förderverein Bayerische Rübe« ins Leben zu rufen, der es sich zur Aufgabe macht, die fast in Vergessenheit geratene bayerische Spezialität – ähnlich der Teltower Rübe – wieder ins Licht der Öffentlichkeit zu rücken.²⁸

Zu *brassica napus* zählt, wie der Raps, die »Dotschen«, auch Kohl-, Boden-, Steckrübe oder Wrucke genannt. Sie ist größer als die Weiße Rübe, gelblich, wurde vorwiegend verfüttert, in Notzeiten aber auch gegessen und gelangte im sogenannten »Steckrübenwinter« 1917/18 zu zweifelhaftem Ruhm.

Einziger Vertreter der Familie der Doldenblütler in unserem



Das Anwesen Kammermeier in Ebersbach.

Foto: Autor

Zusammenhang ist die **Karotte**, bei uns als Gelbe Rübe bekannt, in »Preußen« als Möhre. Das Wort Karotte stammt vom griechischen *karoton* ab und kommt über lateinisch *carota* und niederländisch *Karote* zu uns. Das Wort Möhre ist aus dem althochdeutschen *mor(a)ha* entstanden. Gemüsehändler unterscheiden zwischen Karotte und Möhre insofern, als die Karotte mit Kraut auf den Markt kommt, die Möhre ohne.

Sie ist eine uralte heimische Pflanze und gehört zu unseren ältesten Nutzpflanzen. Ihr Stammform ist die Wilde Möhre, *daucus carota*, die von Europa bis China vorkommt. Fast alle unsere Zuchtformen kamen über Frankreich, England oder Holland zu uns. Die Wurzel ist gelblich-weiß, die heutige orangefarbene Farbe ist erst seit etwa 200 Jahren bekannt. Über ihre Beliebtheit bei Alt und Jung – roh, gekocht oder als Saft genossen – bestehen keine Zweifel.

Welche Bedeutung Kraut und Rübe einst in der Volksernährung gespielt haben, spiegelt sich am eindrucksvollsten in der Volksfrömmigkeit wieder, in der gleich mehrere Schutzpatrone an die Aussaat erinnern: 20. Juli: »Die bayerischen ruaben sol man paun um Margharita, sunst werden sie hendig« (= handig = bitter),²⁹ 5. August: »Sankt Oswald wachsen die Rüben bald« – und 10. August: »Wer Rüben will essen, muß Laurenz nicht vergessen.«³⁰ Etwas aus der Reihe fällt der vierte im Bunde am 8. Juli: »Kilian ist ein rechter Rübenmann.«³¹

Anmerkungen:

¹ Topographie des Ldgr. Landsberg a. Lech, 1808, zit. in: R. Beck: Naturale Ökonomie. München 1986, S. 113.

² Johann Andreas Schmeller: Bayerisches Wörterbuch. München 1872.

³ J. Becker-Dillingen: Handbuch des Gesamten Gemüsebaues. München-Berlin-Hamburg, 6. Aufl. 1956.

⁴ Als Mutterpflanze gilt *beta vulgaris*, deren Heimat das Gebiet vom östlichen Mittelmeer bis zu den Steppen Zentralasiens ist. Die alten Griechen und Römer kannten bereits Kulturformen wie die weiße und rote Betarübe und den Blättermangold

- ⁵ Die Herkunft des Namens ist ungewiss, auch *Schmeller* weiß nichts Genaueres.
- ⁶ Das Wort leitet sich vom lat. *beta* = Mangold ab und erscheint im Französischen als *bette* (*betterave*) = Rübe und bei uns als *Be(e)te*.
- ⁷ Die Herkunft der Bezeichnung ist ebenfalls ungeklärt. Man bringt sie in Verbindung mit den ahd. Männernamen *managold* (*Kluge/Götze*, Etymologisches Wörterbuch, 1883). Über *Beißkohl* schreibt *Schmeller* (I/291): »Die *Beißkraut, Kohl ... Beta, beiz, remisch chol*« und weiter (I/292): »Die *Bißen, Bießten, beta cicla L., weißer Mangold, Mangelkraut, eine Art Rübe (Rahne), von welcher blos die Blätter in der Küche verbraucht werden und die man an einigen Orten (z. B. im Zillerthal) namentlich: grünes Kraut auch wohl Kol, Bießkohl, Beißkohl nennt. Niedersächs. Beete, womit vielleicht das hier und da übliche Bessl, Batzl für weiße Rübe zusammenhängt; ahd. bioza, bieze, beta, mhd. bieze, kärntn. Pesa, Mangold...«; desweiteren: »Zu *zuwialn pflantzen und biessen*« (*Scheiner* Dienstordnung von 1500) und: »Im *Hornung Enten und gens solltu meiden und Biessen, wiltu kumer leiden*« (*Indersdorfer Klosterliteralien*, 91, f. 169) sowie: »... *Der Bießgarten (Ilm) Gemüßgarten.*«*
- ⁸ Weißkraut, Kraut, Weißkohl, Kappus, Kabis, *Brassica oleacea var. capitata f. alba*, engl. Head cabbage, fr. chou cabus blanc, it. Cavolo capuccio, slaw. kapusta, spiegelt in den meisten Fällen das lat. *caput* = Kopf wieder, was auch im bayerischen Krautkopf, Krauthäupl steckt. Als Urform gilt *Br. ol. var. silvestris*, die in mehr als 30 Arten von Ostasien bis Westeuropa heimisch ist (s. *Becker-Dillingen*, S. 246).
- ⁹ *Beck*, *Naturale Ökonomie*, S. 113.
- ¹⁰ *Johann Heinrich Zedler*: *Universal-Lexikon*. Halle und Leipzig 1737.
- ¹¹ Zit. bei I/1385.
- ¹² *Erna Horn*: *Das Altbayerische Küchenjahr*. München 1974, S. 228.
- ¹³ *Lichtenstein, Eleonora, Maria, Rosalia, Herzogin zu Troppau etc.*: *Freywillig – aufgesprungener Granat-Apfel, des Christlichen Samaritans etc.* Wien 1696 (ab 1699 mit beigefügtem Kochbuch).
- ¹⁴ *Zedler*, *Universalexikon*, S. 1679.
- ¹⁵ *Horn*, *Küchenjahr*, S. 191.
- ¹⁶ *Schmeller* (I/280): »die *Barschen, die Steckrüben, brassica napus* (womit *Schmeller* irrt – denn es ist *br. rapus* – Anm. d. Verf.); desweiteren: »*Der Berschkol ... Wirsing, Krauskohl. span. berza*«.
- ¹⁷ Auskunft *Paula Hard*, Oberndorf, Lkr. Dachau.
- ¹⁸ Mündl. Mitteilung von *Johann Mayr* (»*Sedlbaure*«), Schönbrunn, Lkr. Dachau.
- ¹⁹ »*Der Frauen Einnaub und Ausgab zue Regensburg Anno 1633*«, zit. bei *Horn*, *Bayern tafelt*, S. 176.
- ²⁰ *Tegernseer Klosterliteralien*, 15./16. Jh. (Zwei Drittel in Deutsch, ein Drittel in Latein) im Anfangstext unter »*Fastenspeisen. In adventu Domini. Kraut:* *nubens gehacktz, eingestofenes, durchdrubens kraut, gabassens (kabas), gehakts, zolis, gespaltens, gespaistes und saures kraut, bayrisch scheribenkraut, gelb nubenkraut, grens kraut, pießen von nessel und salat*«; unter »*Offe: ... krautsuppen, nuben-suppen, ...*« und unter »*Dominica ad prandium: ... kraut ... bayrisch nuben, ... aymuß auf das kraut*«... (zit. bei *Horn*, *Bayern tafelt*, S. 224–225).
- ²¹ Pfarrarchiv Hebrontshausen, Lkr. Freising.
- ²² *Conrad Hagger*: *Neues Saltzburgisches Kochbuch*. Augsburg 1719.
- ²³ Mündliche Mitteilung von *Schaller*, *Pasenbach*, Lkr. Dachau.
- ²⁴ Zit. bei *Schmeller*, II/11.
- ²⁵ *Matthias von Kernath*, oberpfälzischer Geschichtsschreiber des 17. Jh. (zit. bei *Schmeller* II/11).
- ²⁶ Von mir bekannten bayerischen Rübenanbauern im Landkreis Dachau seien angeführt: *Paula Hartl*, Oberndorf; *Maria Eberl* (»*Boischte*«), *Bergkirchen*; *Johann Mayr* (»*Sedlbaure*«), *Schönbrunn* und *Seitz* (»*Pfundmoare*«), *Sigmertshausen*.
- ²⁷ Landgasthof *Haagen*, *Oberroth*, Lkr. Dachau, Nov. 1998.
- ²⁸ Ähnlich den *Teltower Rübenbauern* und -freunden ergriff 2000 eine Gruppe von *Volkskundlern* und *Wissenschaftlern* die Initiative zur Gründung eines »*Förderverein Bayerische Rübes*«, der es sich zur Aufgabe macht, *Herkunft, Verbreitung* und *Bedeutung* dieser *Volksnahrung* vergangener Zeiten zu erforschen und für ihre *Erhaltung* zu sorgen.
- ²⁹ *Küchen- und Merkkalender* des *Klosters Tegernsee*, zit. bei *Horn*, *Bayern tafelt*, S. 225.
- ³⁰ Zit. bei *Horn*, *Küchenjahr*, S. 190.
- ³¹ *A. a. O.*, S. 176.

Anschrift des Verfassers:

Dr. Alois Kammermeier, Auf der Puit 1, 85258 Weichs

Der Bildhauer und Maler Balthasar Schmitt

Leben und Werk in München und Oberbayern

Von *Werner Eberth*

Der Akademiestudium, Bildhauer, Zeichner und Maler Balthasar Schmitt war ein geborener Unterfranke und blieb seiner fränkischen Heimat zeitlebens eng verbunden. Andererseits hat er rund 50 Jahre im Raum München gelebt und dort den Großteil seiner Werke geschaffen.

Viele seiner Werke sind erhalten, der Künstler ist jedoch wie viele seiner Zeit in Vergessenheit geraten. Der Verfasser kann sich rühmen, den Künstler und sein Werk mit einer Ausstellung in Schloss Aschach 1995 und einem Begleitbuch¹ dem Vergessenwerden entrissen zu haben.

Im Folgenden seien Leben und Werk des Künstlers vorgestellt, soweit es Oberbayern betrifft.

Anfänge

Balthasar Schmitt wurde in Aschach (Landkreis Bad Kissingen) am 29. Mai 1858 früh um drei Uhr als 4. Kind (3. Knabe) des Ökonomen *Johann Michael Schmitt* und seiner Frau *Barbara*, geb. *Beutler*, geboren. *Barbara Beutler*, geboren am 30. November 1817, stammte aus dem Nachbardorf *Großenbrach*. Die Eltern hatten am 18. November 1849 geheiratet. Getauft wurde der Sohn noch am selben Tag nachmittags drei Uhr, Taufpate war *Balthasar Schmitt*, wohl ein Onkel. Nach altem Brauch erhielt er den Vornamen seines Taufpaten. In den Pfarrmatrikeln von Aschach ist noch vermerkt (ohne genauere Datumsangabe), dass er 1871 gefirmt wurde, Firmpate war *Johann Beutler*, wahrscheinlich ein Bruder seiner Mutter.²

Geboren wurde Schmitt in dem damaligen Anwesen Aschach

Haus Nummer 98. Als Balthasar Schmitt später zu Wohlstand gelangte, ließ er 1900 sein Elternhaus (heute von-Henneberg-Straße 9) abbrechen und baute sich zusammen mit seinem älteren Bruder *Johann Georg* nach seinem Geschmack ein neues Haus, in dem er häufig zu Besuch war. Das Haus ist weitgehend noch im ursprünglichen Zustand erhalten.

Schmitt besuchte die Volksschule in Aschach. Nach seiner Bewerbung vom 29. Juni 1886 um das *Martin-von-Wagner-Stipendium* hat Schmitt nach Abschluss der Volksschule in Aschach die dortige Fortbildungsschule besucht. Von dort trat er dann in die Kunstgewerbeschule Nürnberg ein, er hatte somit weder mittlere Reife im heutigen Sinn, geschweige denn Abitur. Sehr bald zeigte sich seine überdurchschnittliche künstlerische Begabung. Gefördert wurde er durch den im Ort niedergelassenen praktischen Arzt *Dr. Michael Werner* (1838–1921), der als Lyriker unter dem Pseudonym »*Armin Werherr*« schrieb.³ Förderung erhielt der junge Schmitt auch vom Schlossherrn von Aschach, Regierungspräsident *Friedrich Graf Luxburg* († 1905), dem bzw. seinem Sohn *Karl* er zeitlebens freundschaftlich verbunden blieb.

Seine erste praktische Ausbildung erhielt er am Ort bei dem Autodidakten *Michael Bauer* (1853–1922), dem er als »*Herrgottsschnitzer von Aschach*« in der von ihm 1921 gebauten und der »*Schmerzense Mutter*« geweihten Friedhofskapelle eine Gedenktafel gesetzt hat. Im Dorf hatte dieser, wohl wegen einer Behinderung, den Spitznamen »*der lohme Michel*«. Im Familienbesitz haben sich zwei Eichenstühle mit Heiligendarstellungen in der Lehne (*Heilige Drei Könige*, *St.*