

Zum Wohl, hoch lebe das „Lamm“!

Erinnerungen an ein Großaspacher Gasthaus zwischen 1910 und 1960

Von Gertrud Ohrnberger (aufgezeichnet von Dorothea Bödeker)¹

Familiäres

Meine Eltern, Friedrich Michelfelder, geb. am 22. Sept. 1885 in Großaspach, und Anna Schwaderer, geb. am 8. Sept. 1888 in Burgstall, heiraten 1911. Gefeiert wird die Hochzeit in der „Post“ in Backnang, im Hotel der Schwester und des Schwagers meiner Mutter, Eugenie und Emil Wintermantel.² Vater und Mutter ziehen ins „Lamm“ und führen das Gasthaus.³ Dazu gehört der Hof mit Pferde- und Viehhaltung, der „Lammgarten“ für den Gemüseanbau und die „Lammscheuer“. Bewirtschaftet wird eine landwirtschaftliche Fläche mit 63 Morgen. Mutter hat im „Hotel Post“ in Backnang das Kochen gelernt und kocht sehr gerne und gut. Meine Großeltern Friedrich und Luise Michelfelder geb. Renner, aus dem Gasthaus „Sonne“ in Großaspach stammend, ziehen mit ihrer Tochter Luise, der Schwester meines Vaters, in ihr 1911 gebautes Haus in der Marbacher Straße.⁴ Mein Großvater war der Meinung „Jung und Alt gehören nicht zusammen“. Beim Erzählen fällt mir der Spruch meiner Großmutter ein: „Von der ‚Sonne‘ ins ‚Lamm‘, das war meine Hochzeitsreise.“ Meine Eltern bekommen drei Söhne und eine Tochter, Friedrich und Walter sterben mit zwei und vier Jahren an Diphtherie. Mit Kurt, geb. am 23. Okt. 1921, wachse ich, geb. am 10. Mai 1919, auf. Unser liebes Kindermädchen „Hildenbrands Hedwig“, aus der Bäckerei Hildenbrand stammend, um-

sorgt uns herzlich (auch später haben wir immer noch eine arge Freude aneinander, wenn wir uns treffen) und bringt uns zwei am Abend ins Bett. Ab und zu geht sie vorher mit uns ins „Träuble“, der Wirtschaft, die zur Bäckerei ihrer Eltern gehört.



Hochzeitsfoto von Anna und Friedrich Michelfelder aus dem Jahr 1911.

¹ Die Erinnerungen von Gertrud Ohrnberger wurden von Dorothea Bödeker, Burgstetten, aufgezeichnet, deren Großvater Eugen Schwaderer, Besitzer der Neumühle bei Burgstall, der Pate von Anna Michelfelder geb. Schwaderer (1888 bis 1976), der Mutter von Gertrud Ohrnberger war.

² Emil Wintermantel (1880 bis 1955) und seine Frau Eugenie geb. Schwaderer (1886 bis 1929) hatten die „Post“ am 1. Juli 1906 übernommen. Sie blieb bis zum Schluss im Familienbesitz. Nach dem Zweiten Weltkrieg erwarb Sattlermeister Wilhelm Remmele das ehemalige „Hotel Post“ und ließ es zu einem Geschäftshaus umbauen. Der Name „Post“ rührte daher, dass zwischen 1811 und 1877 das Backnanger Postamt in dem Gasthaus untergebracht war, das zuvor „Lamm“ hieß. StAB Familienregister Bd. 12, Bl. 181 f. u. Az. 165-02. Zum Postamt siehe: Horst Klaassen: 200 Jahre Post in Backnang – Ein Streifzug durch die Postgeschichte und ihre Verbindung zu Backnang. – In: BJB 15, 2007, S. 60 bis 87.

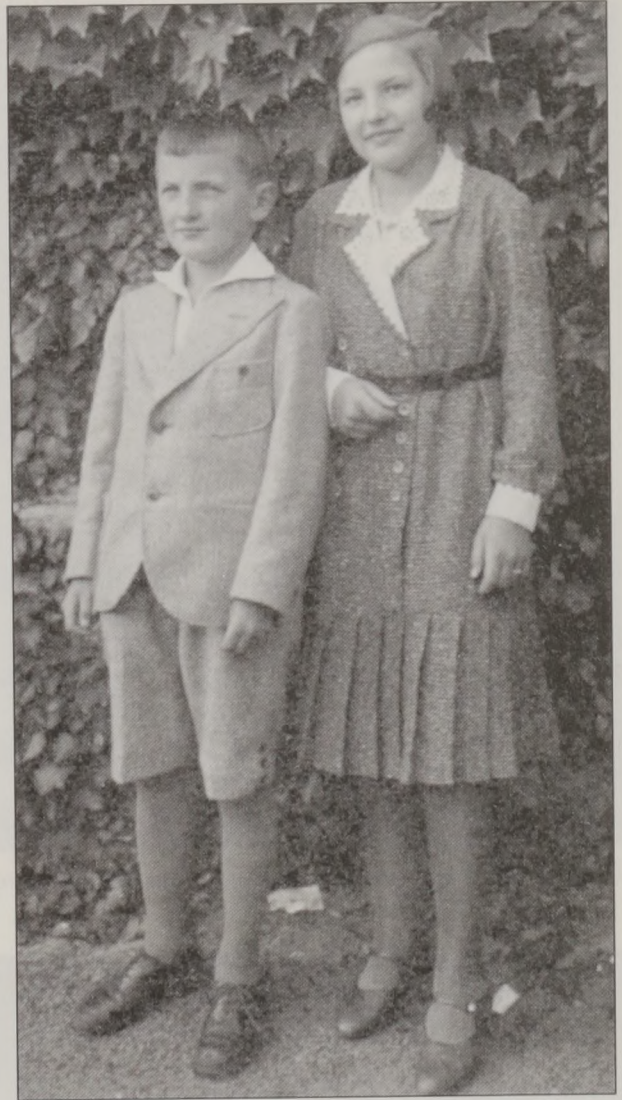
³ Friedrich Michelfelder (1885 bis 1963) betrieb das „Lamm“ in der dritten Generation. Unveröffentlichte Ausarbeitungen zu Großaspach von Karl Lachenmaier.

⁴ Friedrich Michelfelder (1852 bis 1939) und Luise geb. Renner (1858 bis 1917). Ebd. An der Stelle des ehemaligen Gasthauses „Sonne“ steht heute das Feuerwehrgerätehaus in Großaspach.

Hier wird uns nicht „gewehrt“ und wir bekommen noch ein „Betthupferle“. Unseren zwei Schäfle, die „Lämmle“ – ein Geschenk unserer Eltern – müssen wir auch noch „Gute Nacht“ sagen. Um diese Zeit werden bei uns im Lokal, wie jeden Tag, viele Gäste bewirtet. Kurts Lieblingszimmer im „Lamm“, das Zwerchhaus zwischen den beiden Giebeln, nennt er immer „mein Zwergenhaus“. Morgens fahren wir mit dem Rad in die Schule nach Backnang. Im „Hotel Post“ bei Onkel Emil und Tante Eugenie Wintermantel bekommen wir vor dem Unterricht einen Milchkaffee und ein Laugenweckle. Später waren Kurt und ich in der Tanzstunde. In meiner Tanzstundenzeitung vom 16. März 1935 finde ich mich wie folgt beschrieben: „Gertrud hat manch Herz gerührt, und zum Trunke dann verführt, so fiel auch aus unserer Reihn, manches Bürschchen darauf rein.“ Kurt und ich sind unzertrennlich und haben viele Pläne.

1941 wird er mit 20 Jahren eingezogen. Kurz vor Kriegsende fällt er als Leutnant mit 23 Jahren am 20. April 1945 in St. Kathrein am Hauenstein in der Oststeiermark im verzweifelten Kampf gegen die vorrückenden sowjetischen Truppen. In diesem Ort liegt sein Soldatengrab. Unsere Trauer lässt sich nicht beschreiben. Am selben Tag kommen die Amerikaner nach Großaspach.⁵ Damit ist der Zweite Weltkrieg für uns beendet.

Mit einer Vermählungsanzeige in der Stuttgarter und der Backnanger Zeitung überraschen Hans und ich unsere Verwandten und Freunde.⁶ Ein Leben zwischen Amerika und Großaspach beginnt. Mein Mann, Hans Ohrnberger, geboren am 11. August 1909, aufgewachsen im Gasthaus „Ritter“ in Degerloch, macht in Stuttgart eine Banklehre. Seine Tante Ida lebt in Amerika und überredet ihn, zu ihr zu kommen. Er ist 19 Jahre alt. Sie hat gute Beziehungen und kann ihm eine Stelle bei der First National Bank of Chicago vermitteln. Später, als amerikanischer Staatsbürger, ist er bei der Regierung in Washington D. C. angestellt. 1954 besucht er mit einem befreundeten Ehepaar aus Stuttgart das „Lamm“. Nach vielen „Lammbesuchen“ heiraten wir am 16. April 1956



Gertrud Michelfelder und ihr jüngerer Bruder Kurt.

auf dem Standesamt in Großaspach und anschließend kirchlich in München. Webster's Dictionary⁷ ist ein ständiger Begleiter. Ich habe meinem Mann, Hans Richard Ohrnberger viel zu verdanken. Es war wunderbar mit ihm zusammen in Chicago, Washington, New York, Miami, London, München, Paris, Zürich, Wien, Den Haag, Rom und Berlin zu wohnen. Aber er hat erkannt, mein Lebensmittelpunkt ist immer das „Lamm“ in Großaspach. Viel zu früh ist er mit 68 Jahren am 17. Februar 1977 in Miami, Florida verstorben.

⁵ Siehe dazu: Friedrich Blumenstock: Der Einmarsch der Amerikaner und Franzosen im nördlichen Württemberg im April 1945, Stuttgart 1957 (= Darstellungen aus der Württembergischen Geschichte. Hg. von der Kommission für geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg, Bd. 41), S. 199 ff.

⁶ BKZ vom 16. April 1956.

⁷ Das von Noah Webster (1758 bis 1843) entworfene Wörterbuch erschien erstmals 1806. Es wurde ein so großer Erfolg, dass im amerikanischen Sprachgebrauch „Webster's“ bald zum Synonym für „Wörterbuch“ und von vielen Verlegern auf ihre Wörterbücher gedruckt wurde.



Das „Lamm“ mit seinem charakteristischen Zwerchhaus zwischen den beiden Giebeln.



Hans und Gertrud Ohrberger.

Alltag im „Lamm“

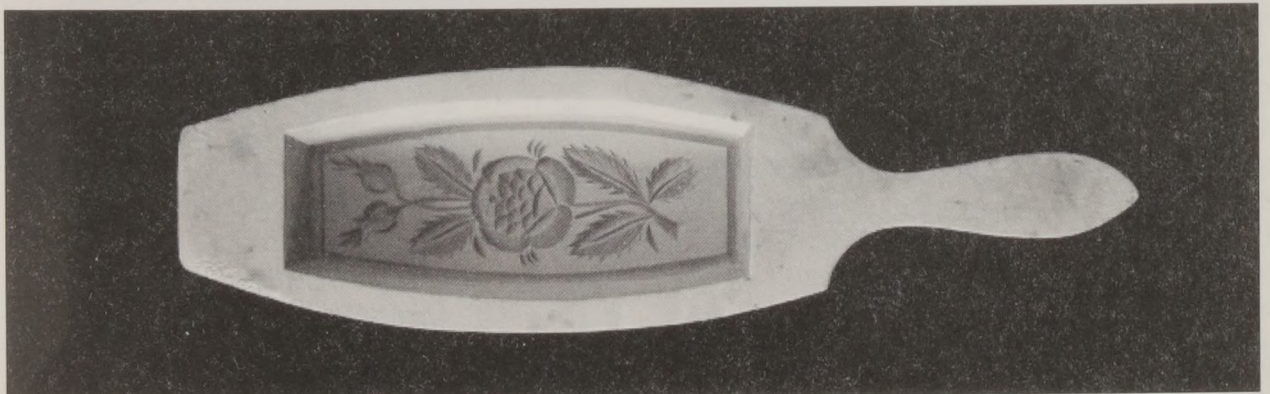
Küche und Keller

Morgens um drei viertel sechs zünden die Mädchen in der Gaststube den großen Ofen und in der Küche den Herd an. Auf dem „Fuchs“, der zum Kamin führt, wärmen wir Kinder – mein Bruder Kurt und ich – uns zuerst einmal den Popo. Hexe, der „dürrlaub-farbene“ Rauhaardackel, sitzt daneben. Wir freuen uns auf das Kaffeetrinken in der gemütlichen warmen Gaststube. Meine Mutter beginnt mit den Vorbereitungen für das Mittagessen. Drei Mädchen sind zur Hilfe im „Lamm“ in Stellung. Jede hat ihre Aufgabe: Etwa morgens im „Lammgarten“ je nach Jahreszeit Salat, Rettiche, Sellerie, gelbe Rüben oder Suppenkraut ernten, die Hühner füttern, Eier holen und im Stall die Kühe melken. In der Küche simmert das Blatt-Stück vom Rind für unsere tägliche Spezialität „Siedfleisch mit sieben Beilagen“. Nebenher werden für die Bratkartoffeln die Kartoffeln gerädelt und der Salat gelesen. Zwei Mädchen putzen im „Lamm“ die Gaststube, den Saal, die Fremdenzimmer und das große Treppenhaus.

Gut aufgelegt kommen die Übernachtungsgäste zum Frühstück. Bei Kaffee, frischer Milch, selbst gebackenem Brot, hausgemachter Butter, Schinken und Gelee wird viel gelacht. Oft ist ein „Spaßvogel“ dabei, der abends die zum Putzen vor die Türe gestellten Schuhe vertauscht hat oder dem sonst eine Dummheit eingefallen ist. Um drei viertel zwölf bestellen die ersten Gäste das Mittagessen. Während der Woche besuchen uns sehr viele Geschäftsreisende, die für unsere

„Spezialität“ gerne einen Umweg in Kauf nehmen. Am Nachmittag stehen Arbeiten zur Vorratshaltung an, zum Beispiel: Milch in der Zentrifuge in Rahm und Magermilch trennen, den Rahm zu Butter rühren und in die Rosenform drücken oder als Schlagrahm verwenden. Wöchentlich 22 Laibe Schwarzbrot backen, das heißt Roggen- und Weizenmehl mit Hefe, Sauerteig und lauwarmem Wasser ansetzen, durchkneten, „gehen“ lassen, in die Backkörble füllen, noch mal „gehen“ lassen und zum Einschießen in den Backofen gegenüber zur Bäckerei Hildenbrand bringen. Ab dem 16. Lebensjahr ist das meine Aufgabe. Eier in Tonhäfen, in ungelöschtem Kalk vermengt mit Wasser, einlegen – damit wir immer Koch- und Backeier im Vorrat haben, wenn die Hühner im Winter wenig legen. Im Herbst große Körbe voll Träuble zupfen und abbeeren, Zwetschgen entsteinen, Birnen schälen und in Schnitze schneiden, das Obst in Gläser füllen und eindünsten. Für den „Aufgesetzten“ schwarze Johannisbeeren entstielen, mit Kandiszucker und klarem Schnaps im Glasballon ansetzen. Nach zehn Wochen durch ein Leinentüchle abseihen – dann kann er serviert werden. Weißkraut hobeln, schichtweise mit Salz in Ständle füllen, stampfen, mit einem Tuch und Brett abdecken und einem Stein beschweren. Nach 4 Wochen kann das Sauerkraut gekocht werden.

Gehen wir in den Keller, hier lagern die Vorräte. Auf der gewundenen Staffel steht in der Ecke das Gurkenständle. Eine Freude für die Kinder der Familie Kaelble.⁸ Mit der Frage „Sollen wir etwas helfen und was aus dem Keller holen?“ gibt es einen Grund, sich auf dem Weg ein Gürkle mitzubringen. Auf dem Brotschragen – vier Rund-



Rosenform für die Butter.

⁸ Gemeint sind hier die drei Töchter Marianne, Elsbeth und Liselotte des Backnanger Maschinenfabrikanten Carl Kaelble (1877 bis 1957) und seiner Frau Lydia (1890 bis 1953). StAB FR 14, Bl. 78f.

hölzer mit Ketten an der Decke befestigt – liegen aneinandergereiht, trocken und mäusesicher die Brote. Rechts im Keller neben den Krautständer die Tonhäfen mit den Kalkeiern. Hier lagern auch 50 Zentner „Sieglinde“ – der Kartoffelvorrat für ein Jahr. Im zweiten Keller stehen auf hohen Holzregalen die Eindünstgläser, gefüllt mit Amerikaner-Birnen, Zwetschgen und roten Träuble für Kuchen und Nachtschiff sowie die Gläser mit Apfel- und Quittengelee, Himbeer- und Zwetschgengsälz. Glaskolben und Schnapsflaschen mit Obstler, Zwetschgenwasser, Kirschwasser und dem „Aufgesetzten“ – dem schwarzem Johannisbeerlikör. Töpfe mit Schweineschmalz, Korbflaschen mit Mohnöl, zwei Fässle mit Rot- und Weißweinessig aus dem Ansatz mit der Essigmutter. Irdene Schüsseln mit hausgemachtem Kochkäse zum Vesper und Luckeleskäse für den Käsekuchen haben hier einen Platz. Im Keller unter der „Lammscheuer“ liegen in Sandmieten Endiviensalat, Winterrettiche, gelbe Rüben, rote Rüben, Sellerieknollen, Lauch, Weiß- und Blaukraut. Fast alles, was wir im „Lamm“ zum Kochen verwenden, ist aus der eigenen Landwirtschaft.

Haus und Hof

Für den Hof und die Landwirtschaft sorgt unser Vater. Morgens und abends sind zwei Knechte mit 22 Stück Vieh im Stall beschäftigt, tagsüber mit der Bewirtschaftung der Äcker, Wiesen und Baumstücke. Im Pferdestall hat der Rossknecht, Karl Kurz, das „Sagen“. Sein Lebtage lang ist er bei uns und heiratet Mina, das zarteste und schönste der Hausmädchen. Alleine versorgt er die Pferde: „Ihm macht es niemand anderes recht und wenn man ihm reinschwätzt, wird er überzwerch.“ Mit den Pferden pflügt und eggt er die Felder, leistet Vorspann bei den schweren Fuhren – zum Beispiel bergauf die neue Straße in Richtung Marbach. Oft bringt er im Winter mit dem Schlitten die Gäste nach Hause. Links vom Eingang des „Lamm“ ist ein zweiter Zugang für die Pferde der Übernachtungsgäste. Jedes Gastpferd trinkt er nach der Ankunft und füttert es mit einer Simri Hafer aus der Hafertruhe. Die Tagesgäste, wie Lukas Gläser, Max Ulmschneider oder Forstmeister Hepp (mit seinem Pferd „Irmgard“) binden ihre Pferde am „Lammgartenzaun“ an – dort werden sie mit Wasser und Futter versorgt.

Unsere Baumstücke liegen im Schafteich und am Strümpfelbacher Weg. Im Herbst gehen alle mit „in die Äpfel“, zum Brechen, Schütteln und Auflesen. Schon mein Großvater Friedrich Michelfelder hat sich für die verschiedenen Apfelsorten interessiert und diese Bäume auch gepflanzt. Viele Namen fallen mir sofort ein, manche mitten in der Nacht: als erster der Klarapfel, dann Jakob Fischer, Gravensteiner, Bonapfel, Landsberger Renette, Sulzbacher Liebling, Brettacher, Gewürzluiken, Schwaikheimer Rambur, Öhringer Blutstreifling, Champagner Renette, Goldparmäne, Boskop und der beste Mostapfel, der Bittenfelder – ihn lesen wir oft noch im Schnee auf. Birnensorten: die Amerikaner Birnen (Abkömmling der Williams Christ) zum Einmachen, die guten Gaishirtle und Alexander Lucas. Das Brechobst wird als Lagerapfel für Apfelkuchen, Kompott und Apfelbrei, das Fallobst für Apfelsaft, Most und Schnaps verwendet. Apfelbrei gibt es an der Fasent zu Fasentküchle oder übers Jahr zu „Pfannebeischt“ und „Auszogene“.

Weitere Arbeiten sind: Im Winter die Obstbäume schneiden und das anfallende Reisig zu „Krehle“ binden zum Feuermachen. Für das Speiseöl Mohn säen, die Ölmagen ernten, zum Ölschlagen und Pressen zur Ölmühle Lehmann nach Backnang fahren.⁹ Der anfallende Ölkuchen wird an die Schweine verfüttert. Natürlich müssen auch auf drei Äckern Kartoffeln – die Sorte „Sieglinde“ – gesteckt werden, damit der Jahresverbrauch im „Lamm“ (50 Zentner) gesichert ist. Die aufgezählten Arbeiten sind nur ein Teil der anfallenden Aufgaben in Haus und Hof. Wenn ich über diese schwere Arbeit meiner Eltern nachdenke, bin ich stolz und habe große Achtung vor meinen bäuerlichen Vorfahren.

Waschtag

Alle 14 Tage ist Waschtag, da helfen drei Frauen aus dem Dorf. Zuerst in der Waschküche das Holz unter dem Waschkessel anzünden, den Kessel mit Wasser füllen und die Wäsche mit dem warmen Wasser in Zubern einweichen. In einer Gelte Kernseife in Stücke schneiden, in siedendem Wasser auflösen und mit dem Seifenbrei die Wäsche einbürsten, in den Waschkessel füllen und mit Wasser und Soda kochen. Die Wäschestücke auswinden, in die Zuber legen,

⁹ Die Ölmühle von Paul Lehmann befand sich in der Stuttgarter Straße 67.



Rossknecht Karl Kurz mit Gespann und Schlitten sowie Familie Kaelble vor dem „Lamm“.



Situationsplan mit den wichtigsten Gebäuden und seinen Bewohnern rund um das „Lamm“.

überbrühen, anschließend noch mal kalt durchspülen, gut auswringen und in die gekochte, abgekühlte, durch ein Tuch gedrückte Weizenstärke tauchen. Im Sommer trocknet die Wäsche im „Lammgarten“ und im Winter bei unserem Nachbarn, Kaufmann Hölderin, im Magazin. Bei uns im „Lamm“ ist auf der Bühne dazu kein Platz, weil hier das Korn lagert. Sobald die Wäsche getrocknet und von der Leine genommen ist, wird sie im oberen Stockwerk sorgfältig gerade gezogen, mit Wasser eingesprengt und durch die Mangel gedreht. Die vor dem Waschen aus-sortierten, schadhafte Wäschestücke werden gestopft oder geflickt.

Metzelsuppe

Dreimal im Jahr wird in der Winterzeit ein Schwein geschlachtet. Wirt und Metzger Herr Kurz von der „Germania“ in Strümpfelbach übernimmt die Hausschlachtung.¹⁰ In aller Frühe wird der Kessel angeheizt. Brühtrog, Holztisch und Geschirr stehen bereit – das Wasser muss kochen, wenn er da ist. Nach dem Schlachten kommt der Fleischbeschauer, prüft Herz und Nieren sowie Leber und Lunge. Ist alles in Ordnung und das Fleisch freigegeben, wird das Schwein in Bratenstücke, Kochstücke und Speck geteilt – jetzt kann die Wurst vorbereitet werden. Für die Leberwurst gekochten Schweinebauch in Stücke schneiden, Zwiebeln vordämpfen, Leber überbrühen, alles durch den Fleischwolf drehen und mit Salz, weißem Pfeffer und Majoran würzen. Für die Griebenwurst gekochte Schwarte, Speck und Schweinebacke in kleine Würfel schneiden, mit dem gerührten Blut mischen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken. Die Würste vorbereiten und im heißen Wasser ziehen lassen. Für das Schmalz den Speck schneiden, auslassen und das heiße Fett in irdene Töpfe füllen. Die frischen, warmen, knusprigen Grieben auf selbst gebackenem Brot ist für alle ein Genuss. Für das Rauchfleisch Fleischstücke mit Salz und etwas Zucker in eine Stunde einlegen, reifen lassen, nach zwei Wochen in die Rauchkammer gegenüber zum „Ochsen-

wirt“ bringen. Alle Helfer freuen sich auf die Metzelsuppe, nur der Metzger nicht – er will: „Kaffee, Hefakranz oder Gsälzbrot!“ Während der Kriegszeit werden selbstverständlich auch die Nachbarn mit einer Metzelsuppe bedacht. Auf der Speisekarte steht dann: Heute Schlachtplatte – Sauerkraut, Bauch und Bäckle, mit Leber- und Griebenwurst. Darauf brauchen alle einen Schnaps: „Aber auf einem Fuß steht man ja schlecht.“

Besondere Gäste

Während des Zweiten Weltkriegs wird von Landesgauleiter Wilhelm Murr ein Essen für den japanischen Botschafter Oshima Hiroshi bestellt.¹¹ Große Aufregung bringt dieser Besuch mit sich, das „Lamm“ wird sogar nach Sprengkörpern durchsucht. Wir müssen ein Menü vorbereiten: Als Vorspeise Forelle blau und als Hauptgericht Rehbraten mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat. Es gibt viele Auflagen: So dürfen beispielsweise wegen Vergiftungsgefahr keine Pilze verwendet werden und die Bewirtung der Gäste darf nur durch Familienangehörige erfolgen. Außerdem müssen alle Misthaufen in der Ortsdurchfahrt mit Tannenreisig abgedeckt werden. Der Blumenschmuck im „Lamm“ ist eine besondere Herausforderung: Die bestellten Nelken werden in der Nacht vor dem Festbankett im Keller frisch und kühl gehalten. Am Morgen liegen alle Blütenköpfe am Boden, die Mäuse haben sie abgeissen. Zum Glück helfen die Nachbarn: Von ihren Gärten bekomme ich „alles, was blüht“. Ich kann mich noch gut an Frau Oshima erinnern, eine schöne Japanerin. Sie hat mich angesprochen mit den Worten: „Die Apfelblüte ist prachtvoll, hoffentlich wird es eine gute Ernte geben, die Leute sind ja so hungrig.“ Vom Essen begeistert, gibt sich Herr Oshima jovial: Mit den Worten „Wir sind ja unter uns“ und dem obersten Hosenknopf frei, lässt er sich noch eine weitere Portion Rehbraten servieren. Er spricht sehr gut deutsch, da er im Ersten Weltkrieg in russischer Gefangenschaft mit einem österreichischen Gefangenen zusammen auf einem Bauernhof in Russland gearbeitet hat. Die beiden haben sich gegenseitig ihre

¹⁰ Wilhelm Kurz (1879 bis 1941) war seit 1903 mit Pauline geb. Jung verheiratet und erwarb 1912 die Gaststätte „Germania“ in Strümpfelbach, die heute noch von seinem Enkel Otto Körner und dessen Frau Sabine geführt wird. StAB Az. 165-02.

¹¹ Wilhelm Murr (1888 bis 1945). Seit 1928 bis zu seinem Tod Gauleiter der NSDAP in Württemberg-Hohenzollern. Zusätzlich seit 1933 Reichsstatthalter in Württemberg. Siehe dazu: Paul Sauer: Wilhelm Murr. Hitlers Statthalter in Württemberg, Tübingen 1998. Oshima Hiroshi (1886 bis 1975). General der Kaiserlich Japanischen Armee und von 1941 bis 1945 japanischer Botschafter in Deutschland.

Muttersprache beigebracht. Die eingeplante Zeit für das Mittagessen ist schon um zwei Stunden überschritten. Zu den besorgten Telefonaten aus dem Schillermuseum in Marbach, dem nächsten Reiseziel, meint der Botschafter: „Ich glaube, der Herr Schiller kann noch etwas warten, er ist ja schon lange tot“.

Professor Oskar Kreibich¹² von der Prager Kunstgewerbeschule kommt nach dem Krieg nach Backnang und mit seinen Freunden, der Familie Hahn, ins „Lamm“. Dort hat er mich 1946 gemalt. In diesen Tagen besucht uns Professor Dr. Theodor Heuss,¹³ sieht sich das Bild an und sagt: „Der könnt mi au emoal moale.“ Eine lebenslange Freundschaft zwischen den beiden entsteht im „Lamm“. Als Kultminister in

Württemberg-Baden und Professor an der TH in Stuttgart besucht Theodor Heuss mit Kollegen und Freunden 1946 das „Lamm“ und ist auch später als Bundespräsident hier zu Gast. Wenn er sich am Abend besonders wohlfühlt, hängt er seine Jacke über die Stuhllehne und bestellt mit seinen klassischen Worten noch einen Wein: „Der Präsident geht jetzt hoim, aber dr Heuss trenkt no a Viertele.“

Professor Dr. Fritz Leonhardt,¹⁴ der berühmte Baumeister und „Vater des Stuttgarter Fernsehturms“ ist ein häufiger Gast im „Lamm“. Als einmal neue Vorhänge für die Gaststube geplant sind und die Stoffmuster auf den Tischen liegen, kommt Professor Leonhardt zufällig dazu. Ich halte die Stoffbahnen an das Fenster, er entschei-



Die Fahrzeuge vor dem „Lamm“ deuten auf besondere Gäste hin.

¹² Oskar Kreibich (1916 bis 1984). Kam nach dem Zweiten Weltkrieg nach Backnang, wo er als freischaffender Künstler und Buchautor tätig war. BKZ vom 24. Februar 1984.

¹³ Theodor Heuss (1884 bis 1963). Politikwissenschaftler und Journalist. 1949 bis 1959 erster Bundespräsident der BRD. Heuss kandidierte 1912 für die Fortschrittliche Volkspartei im Oberamt Backnang für den württembergischen Landtag, verlor aber gegen den Kandidaten der Konservativen, den Backnanger Buchdruckereibesitzer und Zeitungverleger Friedrich Stroh (1848 bis 1929). Siehe dazu: Susan Schuchert: „Backnang, welches nicht in China liegt“ – Die Kandidatur von Theodor Heuss für den württembergischen Landtag 1912. – In: BJB 18, 2010, S. 190 bis 203.

¹⁴ Fritz Leonhardt (1909 bis 1999). Bauingenieur und von 1957 bis 1974 Professor für Massivbau an der TH Stuttgart. Siehe dazu: Joachim Kleinmanns / Christiane Weber (Hg.): Fritz Leonhardt 1909 bis 1999. Die Kunst des Konstruierens, Fellbach 2009.



Porträt von Gertrud Michelfelder aus dem Jahr 1946 (Gemälde von Oskar Kreibich).

det sich sofort für das strenge Karo. Uns würde ein freundliches Muster eher zusagen, aber wir widersprechen dem großen Meister nicht und die karierten Vorhänge hängen im „Lamm“.

Prinz Dietrich zu Wied,¹⁵ Enkel des letzten Königs von Württemberg und Sohn von dessen Tochter Prinzessin Pauline,¹⁶ verheiratete Fürstin zu Wied, fährt in den 50er-Jahren mit seinem Porsche 356 Speedster mit Knickscheibe und Steckfenster, 24 PS und 140 km/h vor. Sein Auto parkt vor dem Gasthaus und erregt großes Aufsehen. Sein Besuch führt ihn von Ludwigsburg oder von Neuwied nach Großaspach ins „Lamm“. Vater, ein Verehrer des Königshauses Württemberg, begrüßt ihn herzlich. Des Prinzen Lieblingsplatz ist der Sofatisch. Aussage seiner Mutter Fürstin Pauline zu Wied: „Jetzt ist er wieder in 3 Stunden von Neuwied hierher gefahren.“

Der berühmte Heldentenor und Kammer­sänger des Ensembles der Stuttgarter Staatsoper Wolfgang Windgassen¹⁷ besucht häufig in großer

Runde das „Lamm“. Unsere Gäste kennen und bewundern ihn. Von den Damen angehimmelt, springt er auf und breitet gut gelaunt die Arme aus: Mit dem Ruf „Das Spiel kann beginnen“ (Prolog aus der Oper „Bajazzo“ von Leoncavallo) beginnt er für uns unter herzlichem Beifall zu singen. Der Ruf nach „Zugabe, Zugabe“ wird erhört. Glückliche und bewegende Abende.

Der Tenor Alfons Fügel¹⁸ aus Bonlanden kommt mit seinen Freunden vom Stuttgarter Staatstheater und singt im „Lamm“. Ich erinnere mich noch sehr gut an die „Forelle“ von Franz Schubert. Für unsere Gäste und für uns ist das ein wunderschönes Erlebnis. Mit Zugaben belohnt er unseren großen Beifall.

Carl Kaess,¹⁹ Lederfabrikant aus Backnang, und mein Vater sind Kriegskameraden. Sie waren im Ersten Weltkrieg gemeinsam beim Württembergischen Train-Bataillon.²⁰ Oft lädt Carl Kaess, Besitzer großer Jagdreviere und Wälder, seine Jagdgesellschaften ins „Lamm“ zu Rehbraten und Spätzle ein. An vielen Abenden besucht er meinen Vater alleine. Zu seinem Geburtstag bringt er ihm Geweihe mit. Die beiden sitzen zusammen, sehen sich betroffenen Aufnahmen auf



Stereoskop mit Glasplatten aus dem Ersten Weltkrieg.

¹⁵ Dietrich Prinz zu Wied (1901 bis 1976). Zum Fürstenhaus Wied siehe: Wilhelm Tullius: Die wechselvolle Geschichte des Hauses Wied, Neuwied 2003.

¹⁶ Pauline Fürstin zu Wied (1877 bis 1965).

¹⁷ Wolfgang Windgassen (1914 bis 1974). Siehe dazu: Berndt Wilhelm Wessling: Wolfgang Windgassen, Bremen 1967.

¹⁸ Alfons Fügel (1912 bis 1960).

¹⁹ Carl Kaess (1889 bis 1984) leitete seit 1919 die Lederfabrik Kaess im Biegel und die Lederwerke Backnang GmbH in der Fabrikstraße.

²⁰ Das Württembergische Train-Bataillon Nr. 13 war eine Transporteinheit und gehörte zum XIII. Armee-Korps der Württembergischen Armee.

Glasplatten im Stereoskop an, die mein Vater im Krieg in Flandern und Italien fotografiert hat. Sie haben Schreckliches erlebt und mussten auch gemeinsam die Traueranzeige des erstgeborenen Sohnes meiner Eltern, Friedrich Michelfelder, in einer Ausgabe des Murrthal-Boten lesen, der Carl Kaess ab und zu mit der Feldpost erreicht hat. Mutter, am Abend müde, stöhnt: „Jetzt sind sie wieder im Krieg – da kann’s spät werden.“

Besondere Begebenheiten

Mein Vater ist Vorstand des Großaspacher Kriegervereins. Kriegsveteranen aus dem 1870/71er-Krieg und dem Ersten Weltkrieg, geachtete Männer in Großaspach, treffen sich immer wieder und pflegen ihre Kameradschaft. Sie sind froh, dass sie vom Krieg einigermassen gesund heimgekommen und wieder mit ihren Familien zusammen sind. Die Familienfeier findet im „Lamm“ statt. Mir ist an diesem Abend besonders Schreinermeister Beerkircher in Erinnerung: Er bringt meinem Bruder und mir einen Holzkeisel „Dopf“ und eine „kleine Peitsche“ mit. An diesem Spiel haben wir lange unsere Freude.

1921 findet eine Probefahrt der Feuerwehr Ludwigsburg mit ihrem Feuerwehrfahrzeug,

einem Benz Gaggenau mit Ostalspritze, statt. Am Steuer sitzt „Oberingenieur Michelfelder vom Württembergischen Revisionsverein“ (TÜV). Nach der vorgeschriebenen Probe-Fahrtstrecke von 20 Kilometern – Ludwigsburg bis Großaspach – erfolgt die Einkehr ins „Lamm“. Natürlich kann ich mich persönlich daran nicht mehr erinnern, da ich erst zwei Jahre alt war. Mein Bruder Kurt und ich haben aber später dieses Bild immer wieder bewundert.²¹

Am 19. April 1945, dem Tag, bevor die Amerikaner in Großaspach einmarschierten, kommt das Sprengkommando der Deutschen Wehrmacht, um die Klöpferbachbrücke zu sprengen. Dies sollte eine Sperre für die amerikanischen Panzer sein. Eine Bachbettverbreiterung und der Bau dieser Brücke schützen uns seit 1936 vor dem jährlichen Hochwasser. Vor dieser Zeit waren die Straßen öfters überflutet und auch das „Lamm“ stand bis zum Treppenaufgang im Wasser. Mein Vater ist in großer Sorge um die Ortsmitte. Deshalb lädt er den Offizier und seine Männer ins „Lamm“ ein. Die vorgesehene Sprengung ist schnell vergessen.

Fünf „Backnanger Stammgäste“ gehören zur Donnerstag-Skatrunde. Der Sofatisch ist immer für sie reserviert. Im Uhrenkasten zwischen den beiden Fenstern ist die Skatkasse deponiert. Ab



Probefahrt der Feuerwehr Ludwigsburg im Jahr 1921.

²¹ Ein Abzug des Bildes findet sich seit kurzer Zeit auch im Feuerwehrmuseum in Winnenden.



Blick in den Saal des Gasthauses „Lamm“ mit einer Panoramatapete nach dem Entwurf von J. J. Deltl, die seit 1961 auch im Weißen Haus in Washington D. C. hängt.

und zu, wenn die „Kasse“ es erlaubt, fahren sie zusammen irgendwo hin. Die Skatspieler schicken uns eine Postkarte aus München: „Wir sitzen hier bei Sekt, nicht Selter, und grüßen Friedrich Michelfelder, liegen wir dann im Straßenkandel, ein Gruß an Emil Wintermantel.“ Wieder „daheim im Lamm“ wird viel von der Reise erzählt: Wer die Postkarte geschrieben hat, wem der Reim eingefallen ist und dass es ihnen auf der Heimfahrt „miserabel“ war – wegen der schlechten Luft im Abteil und der Bratwurst auf dem Bahnhof in München, der man „gleich nicht getraut“ hat. Man ist sich einig, dass sie wahrscheinlich einen „Stich“ gehabt hat.

An einem Winterabend zu später Stunde beschließt eine Gruppe „Backnanger Stammgäste“ – bei Schneegestöber und nasskaltem Wetter – noch zu Fuß nach Großaspach ins „Lamm“ zu gehen. Fröhlich, mit nassen Schuhen, nassen Socken, kalten Füßen und großem Durst kommen sie an. Die Schuhe werden an den warmen Ofen gestellt, die Socken an den Ofenkranz gehängt und Wein zum Aufwärmen getrunken. Es wer-

den Lieder gesungen und der Abend schreitet fort. Spät in der Nacht haben endlich alle genug und einem Aufbruch steht nichts mehr im Weg. Man versucht die Socken anzuziehen, lehnt sich dabei an den heißen Ofen, verbrennt sich, schimpft. Nach vielem Hin und Her und auf einem Bein stehend, kommt der Ofen ins Schwanken, das Ofentürle springt auf und der Ofen fällt um. Die glimmenden Eierkohlen hurgeln durch die Gaststube. Schnell fassen wir sie mit der Kutterschaufel in einen Eimer. Mit vereinten Kräften und unter viel Geschrei wird der Ofen wieder aufgestellt und der Anschluss in das Ofenrohr geschoben. Auf diesen furchtbaren Schreck müssen alle noch etwas trinken und mit großem Gelächter geht die ganze „Bande“ endlich wieder Richtung Backnang. Brandflecke auf dem Boden zeugen noch lange von dieser schlimmen Geschichte und wieder und wieder wird diese „Heldentat“ erzählt. An vielen feuchtfröhlichen Abenden versucht man die Schuldfrage zu klären: „Einer schiebt’s auf den andern und keiner will’s gewesen sein.“

Samstags, am Spätnachmittag, wenn im „Lamm“ noch nicht so viel los ist, backen wir Kuchen, „damit man für den Sonntagskaffee etwas zum Anbieten hat“. Gegen Abend kommen die „Backnanger Stammgäste“ und setzen sich wie immer an den Sofatisch. Man sieht ihnen wieder an, sie sind zu einer „Lumperei“ aufgelegt – sie wissen nur noch nicht zu welcher. Vor der Stuhlreihe am Sofatisch steht das Klavier, falls der Platz am Tisch nicht ausreicht, setzt sich „zur Not“ auch mal einer auf den Klavierdeckel und stellt die Füße auf den Klavierhocker, so kann er alles überblicken – wer zur Gaststübentüre reinkommt oder von der Küche rauskommt. Unser Mädchen trägt den heißen, frisch gebackenen Apfelkuchen am Tisch vorbei in den Saal, neben der Gaststube. Dort soll er, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, bis zum nächsten Tag stehen. Uns fällt schon auf, dass es inzwischen am Sofatisch „hoch hergeht“, dass immer wieder einer oder zwei fehlen und der eine oder andere „mit unschuldigem Gesicht“ die Saaltüre schließt. Jetzt ist viel los im „Lamm“ und wir denken uns nichts dabei. Im Lauf des Abends machen wir im Saal die Fenster zu – der Kuchen fehlt, nur die leere Platte mit dem Geschirrtuch steht auf dem Tisch und ein paar „Brosamen“ liegen daneben. Wir versuchen „ernstlich“ zu schimpfen, werden aber von dem Gelächter der „Bande“ überstimmt und lassen es: „Es hätte ja sowieso keinen Wert gehabt.“

Alle Tage, Sonntage und Feiertage

Die tägliche Spezialität: Siedfleisch mit sieben Beilagen. Als Zeichen des Willkommens steht das selbst gebackene Schwarzbrot auf dem Tisch. Flädlesuppe und Siedfleisch werden serviert. Auf einem Tablett, gefüllt in sieben Porzellanschiffchen: Bratkartoffeln, Meerrettichsoße, Eiersalat, Rettichsalat, süße Gurken, Zwetschgen mit Rotwein und eingemachte Preiselbeeren.

Sonntagmittag

Am Morgen decke ich die Tische, lege die weißen gestärkten Tischtücher auf, stelle die Stoffservietten mit dem Monogramm meiner Mutter zwischen das Besteck und fülle die Vasen mit Tulpen, rosa Rösle, Astern sowie im Winter mit Strohblumen aus dem „Lammgarten“. Mit

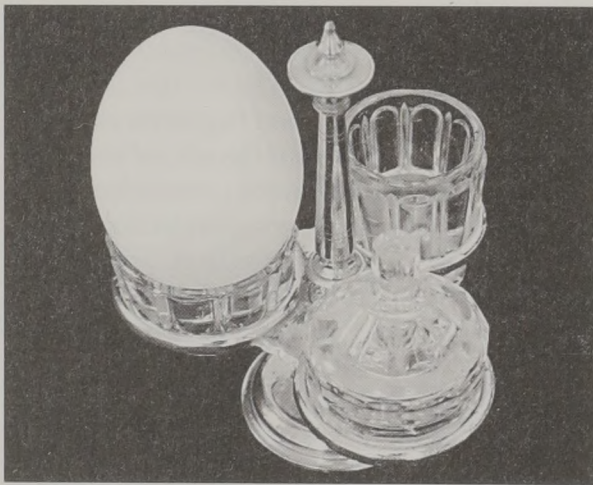
tags besuchen meist Familien aus der Umgebung – von Backnang, Stuttgart, Ludwigsburg, Bietenheim, Heilbronn oder Marbach – das „Lamm“. Viele der Gäste kennen und begrüßen sich. Sie rufen sich zu – in Spaß und Freude auf ein gutes Essen, den Wein, die fröhliche Unterhaltung und auf einen gemütlichen Sonntagnachmittag. Heute bieten wir an: Ochsenchwanzsuppe, Riebellesuppe, Nudelsuppe, gebrannte Griessuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Kalbsnierenbraten, Rostbraten, gefülltes Göckele, Ochsenzungen in Rotweinsauce. Beilagen: Gemüse, Spätzle, Kartoffel- und grüner Salat. Zum Nachtisch: Tuttifrutti. Nach dem Essen ist es den Kindern langweilig, sie werden ermahnt zu „folgen und nicht unartig“ zu sein. Aber da ist das Treppenhaus, dort wird zuerst auf dem Geländer herumgerutscht, gelacht und „gebubelt“, dann ums „Lamm“ herum „Fangerles und Versteckerles“ gespielt. Der Verkehr erlaubt es auch auf der Straße. Die Eltern unterhalten sich, rücken zusammen. Oft werden die Plätze gewechselt: Die Damen bekommen zu einer Tasse Kaffee „Albittle“ und „Schokoladenschäumle“ serviert, die Herren lehnen sich gemütlich mit einer guten Zigarre und einem Viertele zurück. Am Nachmittag sammeln die Eltern die Kinder ein, verabschieden sich und versichern den Bekannten und Freunden: „Bis zum nächsten Sonntag wieder im ‚Lamm‘“.

Gründonnerstag

An Gründonnerstag gibt es Maultaschen. Am Vorabend wellt meine Mutter den Nudelteig aus. Sie erzählt uns: „Ein Mädchen darf erst heiraten, wenn es den Nudelkuchen ganz dünn und ohne Loch auswellen kann.“ Über Tische und Stühle liegen weiße Tücher, darauf wird er ausgebreitet. Brät (das beste Brät hat Metzger Wolf vom „Löwen“), dazu Spinat, Petersilie, in Würfel geschnittene gerauchte Schinkenwurst und Rauchfleisch vermengen, auf die Nudelkuchen streichen, aufrollen und schräg schneiden. Heute gibt es: Drei Maultaschen in der Brühe, serviert in der Löwenkopfschüssel und drei Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat.

Karfreitag

Traditionsgemäß wird an diesem Tag den Herren der Stammgäste ein hart gekochtes Gänse-Ei



Gab es traditionsgemäß für die männlichen Stammgäste an Karfreitag: Ein hart gekochtes Gänse-Ei.

mit den Senf- und Salzgläschen und dem Spruch „Bleib deiner Frau ein Jahr lang treu“ serviert. Dieser Spruch hat immer geholfen, und keiner hat jemals das Gegenteil behauptet. Auf der Speisekarte stehen heute: Geröstete Maultaschen, Pfannkuchen oder Fisch mit Kartoffelsalat.

Ostern

Einen Monat lang bis Ostern heben wir in einem Leinensäcke die Zwiebelschalen zum Färben auf. Sie werden zusammen mit den Eiern gekocht und mit Schmalz eingerieben, damit sie schön glänzen. Alle Tische schmücke ich mit diesen braunen oder bunten Ostereiern. Samstags wird aus einem besonders feinen Biskuitteig der Blitzkuchen für den Nachttisch gebacken. Nach dem morgendlichen Eiersuchen bei den Familien zu Hause freuen sich die Gäste auf das „Lamm“. Oft sind es drei Generationen, die uns an Ostern besuchen. Das besondere Osteressen ist der Kitzlesbraten mit Spätzle und Salat. Der Nachttisch, Blitzkuchen mit Chaudeau-Soße, wird in einem tiefen Teller serviert.

Konfirmation

Jedes Jahr finden im „Lamm“ Konfirmationen statt. Meistens zwei Jahre vorher reservieren die Gäste für diesen Termin. Ich erzähle von mei-

nem Fest am 18. März 1934. In den Aufschrieben meiner Mutter steht: „Konfirmation Gertrud. Morgens vor der Kirche für die Verwandten von auswärts: Grüne Bratwürste mit Weißbrot. Mittags: Hirnsuppe mit Klößchen, Pastetchen, Kalbsrücken garniert mit Windbeutel, Eisbombe, Kaffee – Kuchen. Abends: Kalter Braten, Nudelsalat. Backwerk zur Konfirmation 1934: 30 Hefekränze, 30 Gugelhopfen, 20 Kuchen, 20 Torten.“ Am Tag vor der Konfirmation fährt unser Rossknecht Karl Kurz mit dem beladenen Fuhrwerk. Ich sitze auf dem Wagen zum „Kuchenausfahren“, das heißt, mit einem Kuchenpaket bedanke ich mich für die Geschenke. Glückliche Erinnerung an ein rotes, ledergebundenes Tagebuch mit Schlüssel von Familie Kaelble.

1. Mai

Ein lieber Nachbar erzählt mir: Es war 1948, in der Nacht vor dem 1. Mai. Wir sind fünf junge Burschen aus Großaspach und wollen heimlich am „Lamm“, ein alter Brauch, ein „Maiele stellen“. Mit zwei Birken und einer Leiter schleichen wir uns leise in der Dunkelheit vor die Gasthaustüre. Links und rechts vom Eingang, im ersten Stock an die Kloben der Fensterläden gebunden, sollen die Birkenbäumle aufgestellt werden. Wir sind wohl bemerkt worden, Herr Michelfelder öffnet die Türe, lacht und begrüßt uns. Mit einem „Ihr kommet jetzt mit rauf“ werden wir die Treppe hoch in die Gaststube eingeladen und mit bestem Essen und Trinken bewirtet.

Kirbe

An jedem dritten Oktober-Sonntag im Jahr ist Kirbe. Friedrich II., Kurfürst zu Württemberg, hat im Jahr 1804 diesen Tag dafür bestimmt.²² Lange vorher erzählen unsere Gäste, wie es war bei der letzten Kirbe und dass sie dieses Jahr wieder dabei sind und sich schon auf den Kirbekuchen freuen. Am Vortag kommen zwei Frauen aus dem Dorf ins „Lamm“, um beim Backen zu helfen. Es gibt viel zu tun: Die Backbleche mit Schweineschmalz einpinseln, den vorbereiteten Hefeteig für die Kuchenböden auswellen, Zwiebeln schneiden, vordämpfen, mit Eiern und

²² Siehe dazu: HStAS D 6 I Bü 159. Friedrich von Württemberg (1754 bis 1816). 1797 bis 1806 Herzog Friedrich II. von Württemberg, 1806 bis 1816 König Friedrich I. von Württemberg.

Rahm mischen (als Fülle für den Zwiebelkuchen) sowie obendrauf Speckwürfele verteilen. Für den Salzkuchen sauren und süßen Rahm mit Eiern verrühren, auf den Kuchenboden gießen und mit Kümmel bestreuen. „Sulzbacher Liebling“, auch unsere Lieblingsapfelsorte für den Kuchen, schälen und in „Schnitzle“ schneiden. „Hauszweitschen“ entsteinen für den Zwetschkuchen und die Böden belegen. Im großen Backofen in der Bäckerei Hildenbrand backen unsere 120 Kirbeken. Sechzehn Kuchen kann man auf einmal einschießen. Der Bäcker und die Frauen begutachten das Backwerk und passen auf, dass es ja nicht zu kurz oder zu lange im Ofen ist. Spätabends wünscht sich meine Mutter: „Wenn er nur schon gegessen wäre.“

Die „Lammgäste“ laden wir am Kirbesonntag ein. Es sind 960 Kuchenstücke. Auf großen Platten, die immer wieder aufgefüllt werden, stehen sie auf den Tischen. Jeder kann essen, so viel er will. Für die Daheimgebliebenen geben wir ein „Versucherle“ mit. Da fällt mir noch was ein: An diesem Tag kommt ein Ehepaar aus Backnang mit einem großen schwarzen Schirm ins „Lamm“. Sie kommen sonst nie, aber ich kenne sie. Sie setzen sich hin, hängen den Schirm an den Tisch, räumen schnell die Platte und lassen jedes Stück in eine Schirmfalte fallen. Die anderen Gäste beobachten es, stoßen sich an, lachen und wünschen: „Hoffentlich regnet's beim Hoimgange.“

Martinsgans

11. November: Die Gänse sind bestellt und werden von den Großaspacher Landwirten angeliefert. Alle Tische im „Lamm“ sind von unseren Gästen reserviert. Mutter füllt die Gänse mit Äpfeln und Zwiebeln und näht sie zu. Frau Renz aus Großaspach überwacht das Backhäusle (neben Schmied Steigmann in der Spengelgasse) und schiebt morgens die Gänse in den Backofen. Je nach Appetit reicht eine Gans für vier bis sechs Personen, sie wird mit Weckknödel, Blaukraut und Apfelbrei serviert. Ich erinnere mich an einen Abend, nach dem ein Backnanger Bauunternehmer stöhnt, dass das Essen einfach zu viel für ihn war, die Portion zu groß, und die vielen Knödel und dann noch das Kraut und der Apfelbrei. Daraufhin ermuntern ihn alle am Tisch, dass es am besten wäre, wenn er hier und jetzt gleich zwanzig Liegestützen macht. Nach

militärischem Mitzählen eines Anwesenden mit zackigem „und eins und zwei“ liegt er nach kurzer Zeit ermattet am Boden – nach einem Zwetschgenschnaps kommt er „gottlob“ wieder langsam auf die Beine.

Weihnachten

Wie jedes Jahr bestellt Vater im Forstamt Reichenberg bei Forstmeister Hepp eine große Nordmantanne. Aufgestellt zwischen Gaststube und dem kleinen Nebenzimmer, mit weißen Kerzen, mattroten und glänzendsilbernen Kugeln geschmückt, sieht sie wunderschön aus. Auf den Tischen liegen Tannenreisig, kleine Glaskugeln und Walnüsse. Es duftet nach Weihnachten. Für meine Mutter gibt es noch viel zu tun: Alle, die im „Lamm“ beschäftigt sind, sollen am Abend, nach dem gemeinsamen Essen der frischen Bratwürste mit Kartoffelsalat und Weißbrot, mit Geschenken bedacht werden. Die Männer bekommen zum Fest Strickjacken, Hemden, Socken, Handschuhe, warme Unterwäsche und Tabak, für die Mädchen liegen Aussteuer und ein kleiner Schmuck bereit. Dazu wird für jeden ein großer Teller mit einer Serviette belegt, mit „Gutsle“ und einem Hefezöpfle gefüllt. Damit bedanken sich meine Eltern und wünschen gute Gesundheit und ein frohes Fest. Alles ist vorbereitet, gemütlich brennt das Feuer in dem großen Jugendstilofen. Am Nachmittag kommen noch die Herren der Stammgäste. Sie besuchen uns zur Überbrückung der Zeit bis zur Bescherung und auch deshalb, „dass sie zu Hause ihren Ehefrauen nicht im Weg sind“. Zu frisch gebackenen „Mitschele“ und süßen Apfelkräpfle laden wir ein.

Neujahr

Silvesterabend, die Tische im „Lamm“ sind festlich gedeckt, die Kerzen brennen. Elegant gekleidete Gäste werden mit kalter Ente und Nikolaschka herzlich empfangen. Tanzmusik, Lachen, fröhliche Begrüßung, Küsschen – die meisten kennen und freuen sich auf einen schönen Abend. Auf der Straße fliegen die Feuerwerkskörper zum Himmel. In ausgelassener Stimmung tanzen unsere Gäste. Ein sehr gut aussehender Frauenarzt in Begleitung einer Dame bestellt Champagner. Unsere junge, neue, nette Bedienung bringt aufgeregt die Flasche – es ist die

erste, die sie vor Gästen öffnen soll. Sie hält die Flasche schräg, nestelt am Stanniolpapier, dreht am Draht, schüttelt ein bisschen und der Korken fliegt in hohem Bogen der Dame in den tiefen Ausschnitt. Unser Mädchen ist entsetzt, hört aber nur kreischendes Lachen. Sofort leistet der Arzt „Erste Hilfe“, findet nach längerem, intensiven Suchen das Objekt und bestellt fröhlich nach kurzer Zeit eine weitere Flasche Champagner. Prosit Neujahr!

Weine im „Lamm“

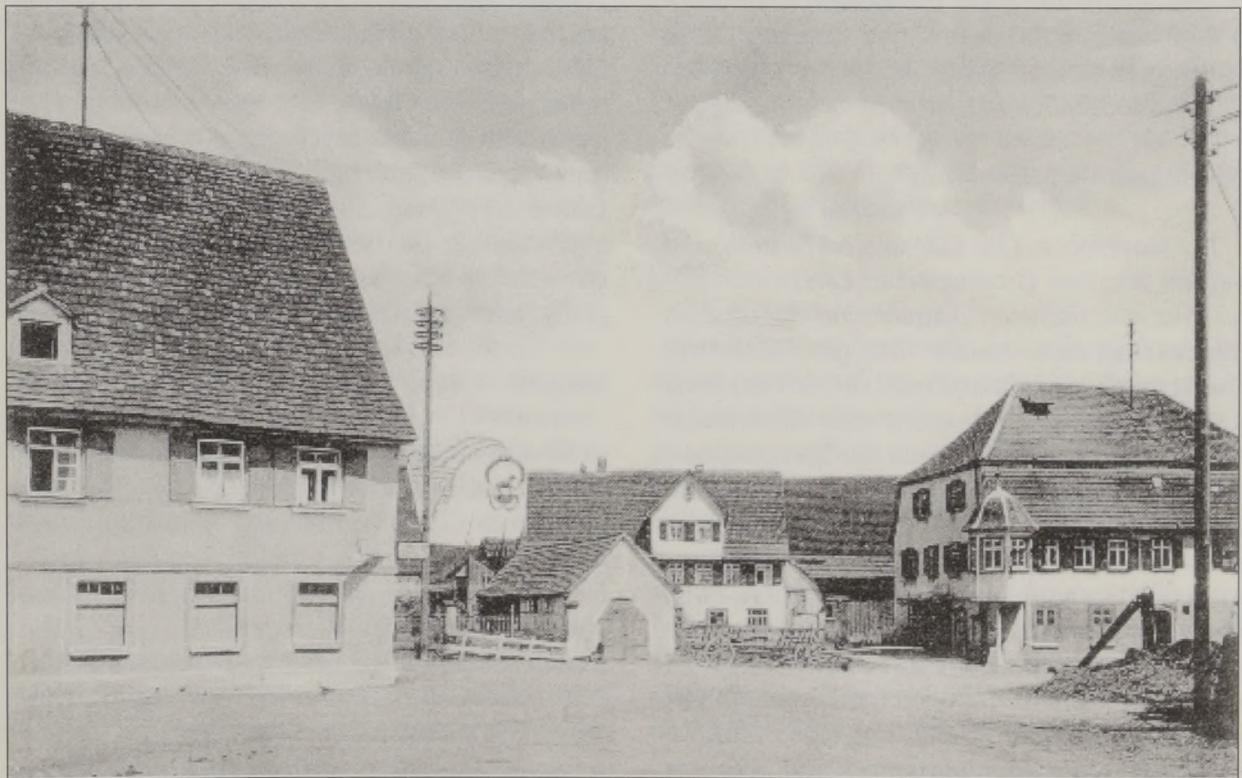
Mein Vater besucht die verschiedenen Weingüter und bestellt den Wein für das „Lamm“. Unser Rossknecht, Karl Kurz, ist für den Transport verantwortlich: Er spannt die Pferde vor den Küferwagen der Käferei Wilhelm Streker.²³ Die Fässer sind in Stroh gebettet, so holt er den Wein. Später in den 50er-Jahren transportiert Wilhelm Streker den Wein im neuen Hanomag. Im Eiskeller gegenüber in der Spengelgasse lagern die großen Weinfässer, dort stehen auch die Eiswannen, gefüllt mit Stangeneis für die Eisschränke im „Lamm“. Die Käferei von Wilhelm Streker ist für die Pflege und das Befüllen der

Fässer verantwortlich. Bei manchen Familienfesten ist die Familie Streker Gast im „Lamm“.

Aus den Aufschrieben meines Vaters ersehe ich: „Die Weine aus dem Fass: 3 000 Liter Hof und Lembacher, unser Hauswein. Rote und weiße Trauben werden zusammen gekeltert. 1 000 Liter Kleinaspacher Trollinger von der Familie Holzwarth (Verwandtschaft). 1 000 Liter Bönningheimer Trollinger mit Lemberger. 500 Liter Großbottwarer Trollinger mit Lemberger. Die Flaschenweine: Lichtenberger Riesling, Freiherr von Weiler. Clevner Weißherbst, Graf Adelman. Samtrot, Burg Wildeck. Muskat Trollinger, Schlossgut Hohenbeilstein.“

Dazu fällt mir Frau Wittenstein, die damalige Besitzerin des Schlossguts Hohenbeilstein ein, die öfters Gast im „Lamm“ ist. Mit 15 Jahren bin ich sehr beeindruckt von dieser tollen Frau, elegant mit Bubikopf und Zigarette – in Großaspach ist das nicht gerade üblich.

Am Abend trinkt der Gast drei Viertele, aber es können durchaus ein paar mehr sein, sodass die Polizeistunde um 12 Uhr in der Nacht manchmal deutlich überschritten wird. Der Büttel bringt viele Strafzettel über 20 Mark. Da ich die Strafzettel immer unterschreibe und bezahle,



Blick auf die Kreuzung beim „Lamm“ (links) und der Gaststätte „Adler“ (rechts).

²³ Die Fa. W. Streker Natursaft GmbH wurde bereits Mitte des 19. Jahrhunderts als Käferei gegründet.



Familie Streker vor dem Hanomag, mit dem auch der Wein fürs „Lamm“ transportiert wurde.

habe ich über viele Jahre die meisten Strafzettel in Großaspach.

Ein Ehemann klagt über sein hartes Los: „Mei Frau liegt jetzt daheim in ihrem schöne weiße Bett und ich muss hier stundelang auf der harte Wirtshausbank sitza.“ Aus der Sicht der Ehefrau: „Jetzt sitzt er wieder im ‚Lamm‘ vom Mittag bis zur Unendlichkeit.“

Wüstchen sind dann in der Nacht die letzte Stärkung oder auch das erste Frühstück. Vater und Mutter ist es oft nicht recht, wenn es so spät wird und sie seufzen: „Die Erste gehen scho ins Gschäft und die Letzte gehen ausem ‚Lamm‘ raus.“

Zigarren im „Lamm“

Im „Lamm“ bieten wir acht verschiedene Zigarrensorten an. Herr Lohfink, der Zigarrenlieferant aus Ludwigsburg, berät uns in der Zigarrenauss-

wahl. An diese Zigarrensorten der Firma Dannemann kann ich mich noch erinnern: Beliebte sind die Zigarren „Alte Herrlichkeit“ Honor Urbis, weiter: „Flor Fina“, „Paradiso Zigarillos“ Calldad und Claro „Escepcionales“. Die teuerste Zigarre, die große, lange, dunkle Dannemann wird vor dem Anzünden mit dem Brandende in Cognac getaucht und dann geraucht. Eine Besonderheit sind die gewellten „Schillerlocken“. Dies sind Deputat-Zigarren, die den Mitarbeitern einer Zigarrenfabrik monatlich zugeteilt werden. Um sie zu kennzeichnen, werden drei Zigarren in feuchtem Zustand zu einem Zopf geflochten, oben und unten mit einem Band fixiert und nach der Trocknung wieder getrennt. So entstehen die „Schillerlocken“, die während des Krieges auch in den Handel kommen. Heute gibt es sie immer noch unter dem Namen „krumme Hunde“.