

Zu Recht schließt Hahn seine Darstellung nicht mit dem Kriegsende 1945, sondern bezieht die unmittelbare Nachkriegszeit, das beschämende Schweigen ebenso wie die Initiativen und Projekte mit ein, die seit etwa zwei Jahrzehnten sich um «Sühne, Wiedergutmachung und Wiederbegegnung» bemühen. Ein nahezu dreihundertseitiger Quellen- und Dokumentenanhang ergänzt den Band. Er enthält auch die Inschriften sämtlicher Grabsteine auf den jüdischen Friedhöfen mit Übersetzung. Leider fehlt ihm aber ein Personenregister, ein ärgerlicher Mangel für einen Band, der – des ungeachtet – zu einem unverzichtbaren Nachschlagewerk zur Geschichte der Ludwigsburger Juden werden wird.

Benigna Schönhagen

*Thomas Häberle und
Volker Trugenberg*
**des Laarins Mülin. Dokumente
zur Geschichte der historischen
Lahrensmühle [in Leonberg].**

*Aickelin Druck Leonberg 2000.
60 Seiten mit zahlreichen Abbildungen.
Kartoniert € 7,50.
ISBN 3-00-006609-8*

Wer ein mehrere Jahrhunderte altes denkmalgeschütztes Haus erwirbt, noch dazu wenn es sich um ein Denkmal der Technikgeschichte handelt, muss viel Geduld, ein gerüttelt Maß an Leidenschaft – nicht zuletzt in finanzieller Hinsicht – und schier unerschöpflichen Enthusiasmus besitzen. Thomas Lautenschlager hat diese Eigenschaften, und so beschloss er vor einigen Jahren, das Anwesen «Lahrinsmühle» in Leonberg, auch «Veitenmühle» genannt – ja, es ist die Mühle, die der Warmbronner Christian Wagner in so vielen Gedichten besang –, das seit mehr als hundert Jahren seiner Familie gehört, nicht zu verkaufen, sondern die Mühle samt der noch erhaltenen technischen Einrichtung zu erhalten.

Die Begeisterung für das Erbe – der Familie wie in übertragenem Sinne als technisches Denkmal – schloss schließlich auch die Publikation einer kommentierten Dokumentensammlung zur Geschichte der

Mühle ein, die Thomas Häberle und Volker Trugenberg erstellten.

Auf 60 Seiten werden nach einem einleitenden Kapitel zur Geschichte des Mühlenwesens seit den ersten Mühlen in Mesopotamien vor mehr als 3000 Jahren Dokumente zur Geschichte *des laarins mülin*, wie es 1574 erstmals hieß, chronologisch geordnet und kommentiert vorgestellt: historische Archivalien und Urkunden im Faksimile, teils vergrößert und stets transkribiert, historische Karten (die älteste von Georg Gadner, 16. Jh.) und Pläne, Fotos und Zeichnungen.

Heute ist die technische Einrichtung der Mühle, soweit erhalten, restauriert und wird von Zeit zu Zeit auch wieder in Betrieb gesetzt. Kulturveranstaltungen in der Mühle bereichern das Leonberger Kulturleben. Die Mühle lebt. Anderen Leonberger Mühlen ist es schlechter ergangen: Sie existieren nicht mehr: die Schweizer- und die Clausenmühle, die Felsen- und die Scheffelmühle, die Gässlenmühle und die Tilghäuslenmühle. Freilich, auch die Lahrinsmühle ist gefährdet; zwar nicht mehr im baulichen Bestand, aber in ihrer gewachsenen historischen Umgebung durch Straßen- und Bauplanungen in direkter Nachbarschaft, die nicht nur die Glemsauen als solche bedrohen, sondern ein unersetzliches Zeugnis der Ortsgeschichte isolieren würden. Nicht zuletzt zur rechtzeitigen Warnung vor solch unumkehrbaren, Natur und Denkmal bedrohenden Veränderungen soll diese Veröffentlichung, wie man sie auch anderen Baudenkmalen wünschen würde, dienen.

Raimund Waibel

Hans Georg Rimmel
**Oberschwaben. Biergeschichte(n)
aus Oberschwaben.**

*Federsee-Verlag Bad Buchau 1999.
224 Seiten mit zahlreichen, teilweise
farbigen Abbildungen. Gebunden
€ 19,68. ISBN 3-925171-43-6*

Eine Flasche Exportbier für 2580000000 Mark zuzüglich Flaschenpfand von 1000000000 Mark? Solche Preise könnten passionierte Biertrinker denken lassen, dass ihnen der Genuss des goldbraunen Ge-

tränks einige Nullen zu viel vorgaukelt. Aber man mag seinen Augen wohl trauen, diese Preise gab es tatsächlich. Allerdings standen sie 1923 – lange vor dem Euro – auf Preislisten der Allgäuer Brauereivereinigung, wie Hans Georg Rimmel in seiner vergnüglichen Geschichte des deutschen Nationalgetränks erzählt.

Nach einer allgemeinen Einführung über die Technik der Bierbrauerei, ihre Produzenten und die unterschiedlichen Biersorten beschreibt der Autor detailliert die einzelnen Arbeitsschritte der Bierherstellung vom Anbau der Rohstoffe bis zum Ausschank in der Brauereiwirtschaft. Dabei ist interessant zu erfahren, dass nicht nur Gerste und Hopfen angebaut werden mussten, sondern dass es auch notwendig war, Eis zu «züchten». Dieses diente zur Kühlung der Bierfässer in den Lagerkellern. Neben der Beschreibung technischer Anlagen zur Bierbereitung steht im Folgenden die Schilderung der durchaus anstrengenden Arbeit in Brauerei und Mälzerei. Den Hauptteil des Buches nimmt die Beschreibung einzelner Brauereien und Brauerfamilien in und um Saugau ein, insgesamt 44 an der Zahl (eine Auswahl von 192 Brauereien, die 1905 im Oberamt Saugau existierten). Heute gibt es im Altkreis Saugau noch drei eigenständige Brauereien, in deren Gaststuben man einkehren und das eigene Bier kosten kann. Sollte man eine solche kulinarische Reise nach Oberschwaben unternehmen, kann man diese durch (Bier-)Museumsbesuche oder die Besichtigung weiterer mit der Bierbrauerei zusammenhängender Sehenswürdigkeiten abrunden. Tipps hierfür gibt der Autor in einem eigenen Kapitel. Das Buch wird abgerundet durch unterhaltsame Anekdoten rund um die Herstellung und den Genuss des Bieres.

Nicht nur für Bierkenner und Bierliebhaber ist dieses Buch interessant und unterhaltsam zu lesen. Die auf der Basis von Archivmaterial und Gesprächen mit ehemaligen Brauereiarbeitern und Mitgliedern der Brauerdynastien entstandene Biergeschichte vermittelt Einblicke in einen Gewerbebezweig, dessen Vielfalt einem zunehmenden Konzentrationspro-