

## Das Ruhbenderhaus öffnet wieder sein Tor für interessierte Schulklassen

Am 22. und 23.06. war es endlich wieder so weit. Hildegund Hoffmann, Walter Rothermel, Alfons Holzinger und Manfred Huber vom Freundeskreis Ruhbenderhaus entführten die Schüler der 2b und 2c von Frau Essert sowie der Stellvertretenden Schulleiterin der Sicherschule Vera Kölmel wieder einmal in die Vergangenheit. Thematisch standen das landwirtschaftliche und häusliche Leben vor der Mechanisierung und der Einführung von elektronischen Haushaltsgeräten auf dem Programm.

Im Eingangsbereich erklärte Alfons Holzinger den Kindern wie und mit welchen Gerätschaften man früher das Saatbeet vorbereitete und das Getreide ausbrachte. Der Pflug weckte bei den Kindern besonderes Interesse, nicht zuletzt, da sie vor sich so unterschiedliche Ausstellungsexemplare bestaunen konnten. Alfons erzählte ihnen, dass die erste Pflüge den Boden nur aufritzten und diese ausnahmslos aus Holz gefertigt wurden. Vor der Eisenzeit (ca. 800 v.Chr.) gab es noch kein Eisen und Pflüge werden schon seit 4500 Jahren verwendet. Die ersten Holzpflüge wurden anfänglich von Menschen gezogen, dann mit Hilfe von Zugtieren wie Rind oder Esel. Dadurch steigerte sich die Effektivität deutlich. In der Eisenzeit kam es zur Weiterentwicklung der Pflugtechnik. Die Schar zum waagerechten Abschneiden des Erdstreifens, wurde nun aus Eisen hergestellt und ist daher belastbarer und auch haltbarer. Die Bauern entwickelten außerdem den Riester (Streichbrett), der den von Schar und Sech abgeschnittenen Erdstreifen anhub und umwendete. Der Pflug riss somit die Erde nicht mehr nur auf, sondern wendete die Schollen auch um. Doch nicht nur aus diesem Grund hieß der Wendepflug Wendepflug. Mit diesem kann – wie es Alfons den Kindern vormacht - in zwei Richtungen gepflügt werden, da sich die Schar wenden ließ. Ein Raunen ging durch die Gruppe als Alfons den Metallhebel betätigte und der Pflug sich wendete. Nun erläuterte Alfons das Eggen, die Aussaat mit der Hand und die Ernte mit der „Reff“.



*Alfons Holzinger erklärt den Pflug*

Manfred Huber erklärte in der Scheune den nächsten Arbeitsschritt, wie man früher das Getreide reinigte. Mit dem Dreschflügel schlug man auf das Getreide ein, das durch richtigen Takt und Schlagkraft in die Luft flog. Die schweren Körner fielen zu Boden und die leichten Anteile wie Stroh und Spreu wurden vom Wind hinweg gefegt. Hierzu verwendete man auch eine sogenannte Worfel oder Worfelschaufel. Die Spreu von den Körnern zu trennen war schon schwieriger. Die Bauern legten Körner und Spreu in einen flachen Korb, die Worfel. Mit der Worfel,



*Aufmerksam folgen die Schüler den Erklärungen von Manfred Huber* einem großen Sieb, warfen sie beides hoch. Der Wind blies die leichtere Spreu zur Seite weg und die Körner fielen in die Worfel zurück. Wenn dies mehrere Male wiederholt wurde, befanden sich zum Schluss nur noch Körner in der Worfel. Eine echte Neuerung bei diesem Arbeitsschritt war die Putzmühle. Im Ruhbenderhaus konnten die Kinder ein sehr gut erhaltenes Exemplar bestaunen. Diese Putzmühlen waren auf vielen Bauernhöfen ab ca. 1700 die ersten eigentlichen Landmaschinen und ihre Vorteile waren vielfältig. Sie machten den Reinigungsvorgang unabhängig vom Wetter. Dazu war nur eine Arbeitskraft erforderlich. Weiterhin konnten verschiedene Siebe miteinander kombiniert werden und erleichterten auf diese Weise das Sortieren des Getreides und natürlich konnte man ein Vielfaches an Getreide in weniger Zeit reinigen. Weitere Highlights waren Schnitzbank, Schubkarre und Gerätschaften zum Schärfen von Metallwerkzeugen.

In der Küche überraschte Hildegund die Kinder mit der Aussage, dass sie noch Zeiten kenne, in denen in der Küche keine Kühlschränke standen. Die Kinder konnten es nicht glauben. „Wo hat man dann seine Getränke gekühlt?“ „Wo hat man die Wurst aufbewahrt?“ „Und was hat man eigentlich in dieser Zeit gegessen?“ Alle diese Fragen wurden von Hildegund erläutert und die Kinder staunten nicht schlecht, dass man früher einmal in der Woche sein Hefeteigbrot (mit Mehl vom eigenen Getreide) beim Bäcker backen ließ und dass es als Belag maximal ein Scheibchen Wurst gab. Süßigkeit, wie man sie heute kennt, waren sehr selten.

Dafür aß man „Gutselbrot“, Brot mit selbstgemachter Marmelade und selbst geschlagener Butter. Getrunken wurde keine gekaufte Limo, sondern kühles Wasser mit Fruchtsirup. Das durften die Kinder auch gleich verkosten und waren begeistert über den herrlichen Fruchtgeschmack aus Hildegunds Küchenkunst.



*Hildegund Hoffmann erzählt den Kindern, wie es früher war*

Uns, vom Freundeskreis Ruhbenderhaus, hat es mal wieder richtig Spaß gemacht und wir freuen uns sehr weitere Gruppen bei uns begrüßen zu dürfen.

drthbarth