



ARCHIVNACHRICHTEN



Wohl ernährt?

Die Industrialisierung der
Lebensmittelherstellung

Von „Bismarck-Ente“ und
„Pflastersteinen“

Stolpersteine Staatstheater

Demokratischer Neubeginn
im deutschen Südwesten

Inhalt

VERENA TÜRCK

3 || Editorial

WOHL ERNÄHRT?

KAI BUDDÉ

4 || Die Industrialisierung der Lebensmittelherstellung im deutschen Südwesten

PETER MÜLLER

7 || Lebensmittel im Magazin

PETER RÜCKERT

8 || Der erste Spargel in Württemberg. Barbara Gonzaga und die Anfänge der italienischen Küche

JÜRGEN TREFFEISEN

9 || Verpflegung auf der frühneuzeitlichen Burg Sponeck

JAN WIECHERT

10 || Fürstliches Schmausen bei gräflicher Hochzeit

THOMAS FRITZ

12 || „... wegen eingerissenen grossen Frucht mangels die Vorraths-Früchten in Stätt und Aemptern angegriffen werden müssen...“

ALEXANDRA HAAS

14 || Tollkirsche und Herbstzeitlose

MARTINA HEINE

16 || Lebensmittelreinheit im 18. Jahrhundert

GABRIELE WÜST

18 || Die Rumfordsche Suppenanstalt in Karlsruhe

SIBYLLE BRÜHL

19 || „Kartoffelkrieg“ in Wolmirstedt

NICOLE BICKHOFF

20 || Von „Bismarck-Ente“ und „Pflastersteinen“. Kochbücher, Rezepte und Ernährungstipps in Familienarchiven und Sammlungsbeständen

KAI NAUMANN

22 || Das Gebiss in der Reissuppe. Speisungen für Geringverdiener

CLAUDIA WIELAND

24 || Als Adipositas noch ein Fremdwort war. Die Hoover-Speisung

ELKE KOCH

26 || Milchfälschung – Akten zur Alltagsgeschichte

STEPHANIE EIFERT

28 || „Eins weiß ich noch genau, ich musste oft ohne Essen ins Bett“. Erfahrungen eines Heimkindes

WOLFGANG MÄHRLE

30 || Strahlende Milch. Die baden-württembergische Landesregierung und die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl

RENATE BRUCKER

32 || Vegetarismus und Tierrechte. Das Archiv des Vegetarierbunds und der Nachlass Magnus Schwantjes im afas

KERSTIN FORSTMAYER

34 || Von der Küche in die Werkstatt

ARCHIV AKTUELL

CHRISTINA WOLF

35 || Archivportal-D gewinnt europäischen „Heritage in Motion“-Award

NADINE SEIDU / BEATE STEGMANN

36 || Stets gut informiert – Die Social Media Kanäle von LEO-BW und dem Archivportal-D

WOLFGANG ZIMMERMANN

37 || Stolpersteine Staatstheater

SIMONE FINKELE

38 || Bibliothek des Generallandesarchivs um sprachwissenschaftliche Spezialsammlung erweitert

QUELLEN GRIFFBEREIT

REGINA GRÜNERT / SOPHIA SCHOLZ

39 || Demokratischer Neubeginn im deutschen Südwesten

PETER SCHIFFER

40 || Nachlass des Tübinger Landeshistorikers Hansmartin Decker-Hauff erschlossen

STEPHAN MOLITOR

41 || Kommando-Tages- und Sonderbefehle der Landespolizeidirektion Stuttgart aus der NS-Zeit online

KULTURGUT GESICHERT

THOMAS FRITZ / ULRICH SCHLUDI

42 || Große Formate – Große Herausforderungen

ARCHIVE GEÖFFNET

NIKOLAI ZIEGLER

43 || „Eine der edelsten Schöpfungen deutscher Renaissance“ – Das Neue Lusthaus zu Stuttgart

VOLKER TRUGENBERGER

44 || Evangelisch in Hohenzollern. Ausstellung im Staatsarchiv Sigmaringen

JUNGES ARCHIV

MARKUS HOLSTE

45 || In den Quellen der Vergangenheit stöbern

LARA A. SAUER

46 || Mit elf Jahren zum Tode verurteilt. Wie der Hexenwahn auch Kinder traf

GESCHICHTE ORIGINAL:

QUELLEN FÜR DEN UNTERRICHT 52

JENS BREITSCHWERDT

47 || „...macht eine äusserste Zurückhaltung bei der Ausgabe des Brotes zur Pflicht.“ Die Akten des Ernährungsamtes Ludwigsburg geben Auskunft über die Situation in der Nachkriegszeit

Editorial



Wohl ernährt? – Diese Frage lässt uns zunächst an köstliche Speisen und an Genuss denken, aber auch an das Grundbedürfnis der Nahrungsaufnahme, an Hungersnöte und an die Kommerzialisierung von Lebensmitteln.

Vielfältige Dokumente und Geschichten zum Thema *Ernährung* lassen sich in Archiven entdecken. Wie so oft, wenn es um Alltagsgeschichte(n) im Archiv geht, sind vor allem Probleme und Konflikte in den Akten greifbar: Getreidebevorratung in der Frühen Neuzeit, Warnungen vor dem Verzehr giftiger Pflanzen, Maßnahmen wegen radioaktiv verstrahlter Milch, Lebensmittelkontrollen und Nahrungsmittelbetrug.

Außerdem war über Jahrhunderte hinweg für breite Bevölkerungsschichten der Mangel an Nahrungsmitteln alltäglich. Für dieses Thema stehen die Armenküchen des 19. und 20. Jahrhunderts und die Hoover-Speisung in der Nachkriegszeit. Sogar in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es noch Mangelernährung in Kinder- und Jugendheimen.

Doch in den Quellen wird ebenfalls vom ersten Spargel in Württemberg und von opulenten Festmählern berichtet. Rechnungen geben Einblicke in frühere Kaufgewohnheiten und in Rezepten zeigen sich bürgerliche Essensvorlieben. Zudem berichten unsere Autorinnen und Autoren über das Archiv des Vegetarierbundes und geben Einblicke in den Einsatz von Lebensmitteln in der Restaurierung.

Eröffnet werden diese Archivnachrichten mit einem Beitrag zur Industrialisierung von Lebensmitteln. Durch die Etablierung von Konservendosen und

Fertigprodukten veränderte sich die Nahrungsmittelproduktion grundlegend. Frühe industriell erzeugte und verpackte Lebensmittel haben es sogar manchmal – wie auf dem Titelbild zu sehen – ins Archiv geschafft.

Wir freuen uns, dass das Archivportal-D den *Heritage in Motion Award* 2016, einen Preis auf europäischer Ebene, erhielt. In der Rubrik *Archiv aktuell* berichten wir auch über die ersten Erfahrungen von Archivportal-D und LEO-BW bei Twitter und Facebook sowie die preisgekrönte Theateraufführung *Stolpersteine Staatstheater*, die mit Hilfe von Archivalien aus dem Generallandesarchiv Karlsruhe erarbeitet wurde.

Im Herbst werden in Stuttgart Forschungsergebnisse zum Neuen Lusthaus, einem herausragenden Bau der Renaissance, in einer Ausstellung präsentiert. Und in Sigmaringen wird die Wanderausstellung *Evangelisch in Hohenzollern* eröffnet. Diese ist gleichzeitig ein Vorboten des Reformationsjubiläums 2017.

Als *Quellen für den Unterricht* stellt Jens Breitschwerdt Dokumente zur Mangelernährung und Lebensmittelknappheit nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs vor. In den Akten des Ernährungsamts Ludwigsburg wird deutlich, wie schwierig die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln vor 70 Jahren in unserem Land war.

Ihnen wünsche ich eine anregende Lektüre und viel *Lesehunger!*

Verena Türck

Ihre
Dr. Verena Türck

Die Industrialisierung der Lebensmittelherstellung im deutschen Südwesten

1



1 | Maggi Würze Flasche Nr. 6, Maggi-Gesellschaft, Singen, um 1930.

Vorlage: TECHNOSEUM Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, EVZ: 1989/1510; Aufnahme: Klaus Luginsland

2 | „Tante Emma-Laden“. Frieda Saier in ihrem Lebensmittelladen in der Habsburgerstrasse 4 in Freiburg. Das Foto entstand kurz vor der Schließung 1989.

Vorlage: TECHNOSEUM Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, Fotoarchiv-Nr. 1989/R-0042-07; Aufnahme: Klaus Luginsland

3 | Blechschild „Hier werden Konservendosen geliefert und verschlossen. Gebrauchte Dosen werden wieder hergerichtet. Ersatzdeckel-Verkauf“. Hersteller unbekannt, um 1920.

Vorlage: TECHNOSEUM Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, EVZ: 1994/0106; Aufnahme: Klaus Luginsland

Es ist gar nicht so leicht, eben mal fünf Lebensmittel aus Baden-Württemberg zu nennen, denn viele regionale Marken, die wir noch in unserer Jugend kannten, sind schlicht verschwunden. Aber auch Markennamen wie Maggi, Knorr oder Birkel gehören mittlerweile internationalen Lebensmittelkonzernen wie Nestlé, Unilever oder Kraft Foods.

Es begann alles damit, eine Methode für die Konservierung großer Mengen an Nahrung für die Armeen von Frankreich und England zu finden. Um 1810 lagen zwei unterschiedliche Lösungen vor: Der französische Koch Nicolas Appert füllte die sterilisierte Nahrung in Glasflaschen, die luftdicht abgeschlossen und ähnlich stabil wie Champagnerflaschen waren. In England präsentierte Peter Durand eingemachte Speisen in verlöteten Blechbehältern. In Produktion ging die Konservendose erstmals 1813 in England. In Deutschland setzte sich die britische Methode ab 1845 durch. Der Braunschweiger Klempnermeister Heinrich Züchner konservierte erstmals Spargel in selbst gefertigten Blechdosen, von denen sich mit Blechschere, Hammer und Lötlampe etwa fünf Stück pro Stunde herstellen ließen.



2

Im Großherzogtum Baden war es die Schwetzingener Firma Max Bassermann & Cie., gegründet 1875, die Spargel-, Bohnen-, Erbsen- und andere Gemüsekonserven produzierte. Die Dosen wurden von Hand verlötet und auf 100° C erhitzt.

Um 1900 wurden in den Konservenfabriken zusätzlich Blanchierkessel, Sterilisieröfen, Dosenverschlussmaschine und Etikettiermaschine eingesetzt, um eine schnellere und höhere Produktion zu ermöglichen. Doch der Ruf der Dosenkonserven war bis in die 1920er Jahre nicht der beste: Zu teuer, nicht besonders appetitlich und man wusste nicht, was eigentlich drin war.

Auch bei den aus Hülsenfruchtmehlen (Leguminose) hergestellten Tütensuppen zogen die Verbraucher nicht so mit, wie sich die Erfinder das vorgestellt hatten. Dabei sollten die Leguminosesuppen ein Ersatz für eiweißreiche Nahrung sein, an der es bei armen und kinderreichen Bevölkerungsschichten mangelte.

Die Renner der frühen Lebensmittelindustrie waren denkbar einfache Produkte, die ihren Erfolg der Idee der portionierten und abgepackten Menge sowie der Werbung und dem Vertriebs-

system verdanken: Etwa das zunächst über Apotheken vertriebene, aus zer-mahlenem Zwieback, Zucker und Milchpulver hergestellte und in Dosen abgepackte *Kindermehl* von Nestlé, die im Heer erprobte und im Zivilleben weiter goutierte *Erbswurst* (ein getrocknetes Konzentrat aus Erbsenmehl mit

Speck- und Gewürzanteil in Wurstform), der Brühwürfel und die Speisewürze von Maggi, das für 500 gr. Mehl portionierte und in Tütchen verpackte Treibmittel *Backin* von Dr. Oetker oder *Liebig's Fleischextrakt*, eine aus Rindfleisch hergestellte Paste, die zunächst als Kraftbrühe für Kranke gedacht war.



3

Neben den Gemüsekonserven von regionaler Provenienz wie Bassermann oder Hengstenberg zählten verpackte Trockenprodukte wie Nudeln (Schüle, Zabler und Birkel), Hafermehle wie *Hohenlohe* und Kaffeesurrogate wie *Franck Zichorienkaffee* zu den Erzeugnissen der frühen südwestdeutschen Lebensmittelindustrie. Die ersten Konservenfabriken siedelten sich auf dem Land in unmittelbarer Nähe zum Rohstoff an. So sparte man Transportwege und konnte der Bevölkerung eine Verdienstmöglichkeit anbieten. Der Absatz erfolgte über die kleinen Lebensmittelläden in der Region. Ein Beispiel ist das Unternehmen Hengstenberg in Esslingen am Neckar, das Richard Alfried Hengstenberg 1876 gründete. Die verarbeiteten Gemüse stammen auch heute noch zu 90 Prozent aus dem Umland von Esslingen.

Die ersten Nudelfabriken gingen aus kleinen Betrieben hervor, etwa aus einer Bäckerei wie Schüle in Plüderhausen (1854) oder aus einem Fachhandel für Müllereiprodukte, wie etwa Birkel in Schorndorf (1874). Wiederum war es die Zeitersparnis, die badische und schwäbische Hausfrauen zu den portionierten Fertignudeln greifen ließ.

2010 standen in der Lebensmittelbranche in Baden-Württemberg – gemessen an der Anzahl der Betriebe – die Hersteller von Back- und Teigwaren an erster Stelle, gefolgt von den Fleischereien. An dritter Stelle allerdings mit weniger als 200 Betrieben standen die Mahl- und Schälmmühlen bzw. die Hersteller von Stärkeerzeugnissen, die Ölmühlen, die Molkereien und die Obst- und Gemüseverarbeitung mit 120 Betrieben.

Angesichts der weltweit steigenden Rohstoffpreise und Personalkosten wird der Schrumpfungprozess bei den mittelständigen Betrieben hin auf wenige Großkonzerne auch zukünftig anhalten.

KAI BUDDÉ



4



5

4 | Emailschild „Hengstenbergs Essig-Gurken Tafel-Senf Weinessig“, Hengstenberg GmbH, Esslingen am Neckar. Aetz- und Emaillierwerk C. Robert Dold, Offenburg, um 1915.

Vorlage: TECHNOSEUM Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, EVZ: 1988/0208; Aufnahme: Klaus Luginsland

5 | Emailschild „Eier-Nudeln Schüle Eier-Maccaroni“, J. F. Schüle Nudelfabrik, Plüderhausen. Aetz- u. Emaillierwerk C. Robert Dold, Offenburg, um 1930.

Vorlage: TECHNOSEUM Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, EVZ: 1987/0221; Aufnahme: Klaus Luginsland

Lebensmittel im Magazin

Über einen außergewöhnlichen Sammlungsbestand im Staatsarchiv Ludwigsburg

Archivalien über Lebensmittel kann man in Beständen unterschiedlicher Archive finden. Echte Nahrungsmittel wird dagegen schon aus konservatorischen Gründen sicher kaum jemand in einem Archivmagazin vermuten. Dass es im Landesarchiv zumindest einen Bestand gibt, in dem dies tatsächlich der Fall ist, bedarf daher einer Erklärung.

Anders als man vielleicht denken könnte, handelt es sich bei den in Rede stehenden Produkten nicht um Beilagen in Akten der Lebensmittelüberwachung oder um Nahrungsmittel, die in irgendeinem anderen amtlichen Kontext archiviert wurden. Auch wer meint, es könnten Sämereien gemeint sein, die als Hinterlassenschaft eines archäologischen Forschungsprojekts in ein Universitätsarchiv gelangt sind, irrt. Anlass für die Archivierung waren in diesem Fall auch gar nicht die Lebensmittel, sondern deren Verpackung, die man auf diesem Weg zu dokumentieren versuchte. Produktverpackungen mit Inhalt wurden von einem Lebensmittelkonzern als Zeugnisse seiner eigenen Marketingaktivitäten im Firmenarchiv gesammelt, zusammen mit Plakaten, Schaufensterdekorationen, Werbegeschenken, audiovisuellen Zeugnissen und vielem anderem mehr.

Hinterlassen hat diese in seinen Dimensionen ungewöhnliche Werbemittelsammlung die Ludwigsburger Firma Unifranck. Deren Ursprünge reichen in die zwanziger Jahre des 19. Jahrhunderts zurück, als Johann Heinrich Franck in Vaihingen an der Enz mit der Herstellung eines Kaffeesurrogats aus Zichorien begann. Seit der Verlegung der Produktionsstätte an den heutigen Standort in Ludwigsburg im Jahr 1868 nahm das Unternehmen einen gewaltigen Aufschwung. In der Folge entstanden nicht nur Niederlassungen in einer Vielzahl europäischer Länder. Man begann auch, Konkurrenten auf dem wachsenden Markt der Kaffeesurrogate – und später auch andere Lebensmittelunternehmen – zu übernehmen. So konnte etwa nach dem Zweiten Weltkrieg die auf die Pro-

duktion von Senf und Mayonnaise spezialisierte Firma *Thomys* in den Konzern eingegliedert werden. In dieser Zeit des Firmenwachstums seit Ende des 19. Jahrhunderts begann man, die eigenen Marketingaktivitäten im Firmenarchiv systematisch zu dokumentieren. Als in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts die Firma von dem Schweizer Lebensmittelkonzern *Nestlé* übernommen und wenig später die Verwaltung am Standort Ludwigsburg aufgelöst wurde, gelangte das umfangliche Werbemittelarchiv als Depositum in das Staatsarchiv Ludwigsburg. Dort lagert es bis heute und wird für die vielfältigsten Zwecke genutzt.

Schaut man sich das Markenportfolio von Unifranck (vgl. die Bestände StAL PL 4/1 ff.) zum Zeitpunkt der Übernahme des Firmenarchivs an, so wird man rasch feststellen, dass sich eine Vielzahl der Produkte gar nicht archivieren lässt. Dies gilt etwa für Tiefkühlzeugnisse der Marken *Frosti*, *Anta* oder *Blau Stern* sowie diverse regionale Ge-

tränkesorten wie *Rietenauer* oder *Santi*. Aber auch die Aluminiumtuben, in denen *Thomys* bereits seit den 1930er Jahren als erste Firma überhaupt Senf und Mayonnaise verkauft hat, sind selbstverständlich ohne den verderblichen Inhalt archiviert worden. Anders sieht das aber bei den verschiedenen Kaffeesurrogaten aus, deren manchmal recht einfache Papierverpackungen schon aus Gründen der Anschaulichkeit immer wieder mit Inhalt in das Werbemittelarchiv übernommen wurden (siehe Titelbild). Genießbar sind die darin enthaltenen Lebensmittel sicher nicht mehr, konservatorische Probleme hat diese ungewöhnliche Archivaliengattung allerdings bislang auch nicht bereitet.

PETER MÜLLER

Ungefüllte Tuben der Lebensmittelmarke „Thomys“, 1968.
Vorlage: Landesarchiv StAL PL 4/38



Brief von Marino an Markgräfin Barbara nach Mantua mit der Bitte um Spargel, Urach, 27. April 1475.

Vorlage: Archivio di Stato, Mantova, AG, b. 439, c. 209

Der erste Spargel in Württemberg

Barbara Gonzaga (1455–1503) und die Anfänge der italienischen Küche

Weiterführende Literatur:

Von Mantua nach Württemberg: Barbara Gonzaga und ihr Hof. Begleitbuch und Katalog zur Ausstellung des Landesarchivs Baden-Württemberg, Hauptstaatsarchiv Stuttgart. Bearbeitet von Peter Rückert. Stuttgart 2012.

Barbara Gonzaga: Die Briefe / Le Lettere (1455–1508). Bearbeitet von Christina Antenhofer, Axel Behne, Daniela Ferrari, Jürgen Herold, Peter Rückert. Stuttgart 2013.

Die höfische Kultur wird gerade für das spätere Mittelalter auch im deutschen Südwesten intensiv erforscht. Im Zentrum stehen dabei herrschaftliche Korrespondenzen und Briefe, die unter anderem den Blick auf die Essgewohnheiten und Speisezettel der adeligen Herrschaften schärfen. Ausgehend von den intensiven dynastischen Verbindungen, welche etwa die Grafen von Württemberg mit einigen prominenten oberitalienischen Adelsfamilien eingingen, ist hier der kulturelle Transfer über die Alpen deutlich profiliert.

Eine Hauptrolle spielt dabei Barbara Gonzaga von Mantua (1455–1503), die Gemahlin Graf Eberhards im Bart und spätere erste Herzogin von Württemberg. Die beiden feierten im Jahr 1474 in Urach eine glänzende Hochzeit, wovon wir durch die zeitgenössischen Berichte auch einen detaillierten kulinarischen Eindruck erhalten. Vor allem Fleisch- und Fischgerichte repräsentierten hier in zahlreichen Gängen die höfische Festkultur in Schwaben, neben weißem und rotem Neckarwein. Gemüse und Salat spielten hingegen keine Rolle.

Für Barbara Gonzaga, die am elterlichen Hof in Mantua eine andere Kost gewohnt war, schien die schwere schwäbische Küche auf Dauer kaum erträglich.

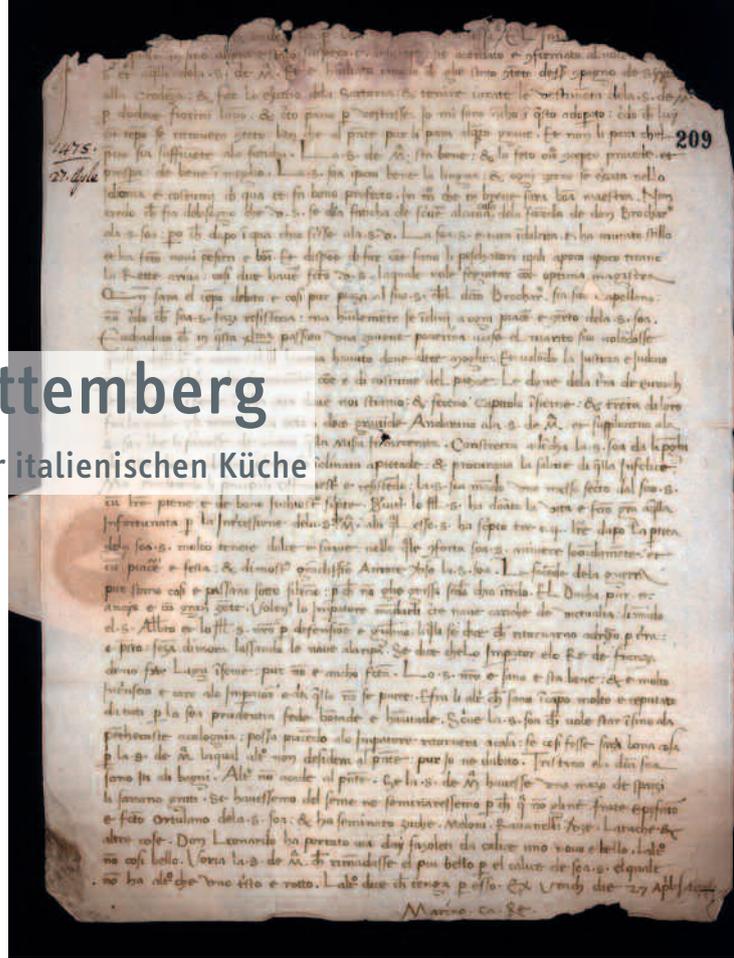
Aus ihren Briefen, die sie häufig in die italienische Heimat schrieb, wissen wir, dass sie nach einigen Monaten die Küche und das Personal am Uracher Hof umstellen ließ. Jetzt sollten ihre italienischen Bediensteten im *Frauenzimmer* für sie kochen, um ihren Appetit wieder anzuregen. Barbara war inzwischen schwanger, und ihr Zustand wie ihre wachsende Leibesfülle waren damals das zentrale Thema am Uracher Hof.

Barbara kümmerte sich bald selbst darum, die in Württemberg mangelnden Speisen und Zutaten zu besorgen. Besonders das italienische Gemüse fehlte ihr hier, in erster Linie der Spargel. Barbaras Sekretär Marino sollte deshalb ihre Mutter, Markgräfin Barbara, in Mantua bitten, Spargel sowie Spargelsamen zu schicken. Denn man wolle den Spargel hier anpflanzen, da es keinen gebe: *Se la signoria de madonna havesse uno mazo de sparzi, li sariano grati. Se havessemo del seme ne seminaressemo perché qua non gli n'è. Frate Epyfanio è facto ortulano dela signoria soa et ha seminato zuche, meloni, ravanelli, verze, latuche et altre cose ...*, schreibt Marino am 27. April 1475 aus Urach. Er berichtet, wie sich Barbara damals von Pater Epifanio einen Garten mit Kürbissen, Melonen, Radieschen, Wirsing, Salat und dergleichen Gemüse anlegen ließ.

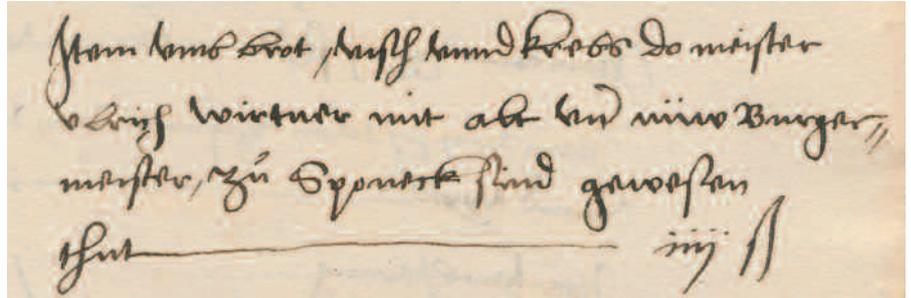
Als dann bereits zwei Wochen später eine Portion echter Spargel aus Italien eintraf, wurde dieser von Barbara gleich verzehrt. Wie sie ihrer Mutter schreibt, wollte sie nur genug davon bekommen, denn am nächsten Tag habe sie ihre Schwiegermutter mit Gefolge erwartet. Und ihr – Mechthild von der Pfalz – hätte man sicher die außergewöhnliche Delikatesse nicht vorenthalten können. Noch am selben Tag, dem 10. Mai 1475, erinnerte Marino die Markgräfin Barbara in Mantua an die Übersendung des Spargelsamens, auch bat er um Sämereien von Basilikum, Nelken und Rosmarin.

Der Garten der Barbara Gonzaga in Urach sollte nun mit italienisch-mediterranem Gemüse und Gewürzpflanzen ausgebaut werden. Die Küche am württembergischen Hof wurde darauf ausgerichtet. Der Spargel, den man seit der römischen Antike nördlich der Alpen nicht mehr kultiviert hatte, wurde als *herrschaftliches Gemüse* durch Barbara Gonzaga von Mantua nach Württemberg gebracht. Er steht repräsentativ für die Anfänge der italienischen Küche am Uracher Hof. Schon bald sollte der Spargel hier auch heimisch werden und weite Verbreitung nördlich der Alpen finden.

PETER RÜCKERT



Verpflegung auf der frühneuzeitlichen Burg Sponeck

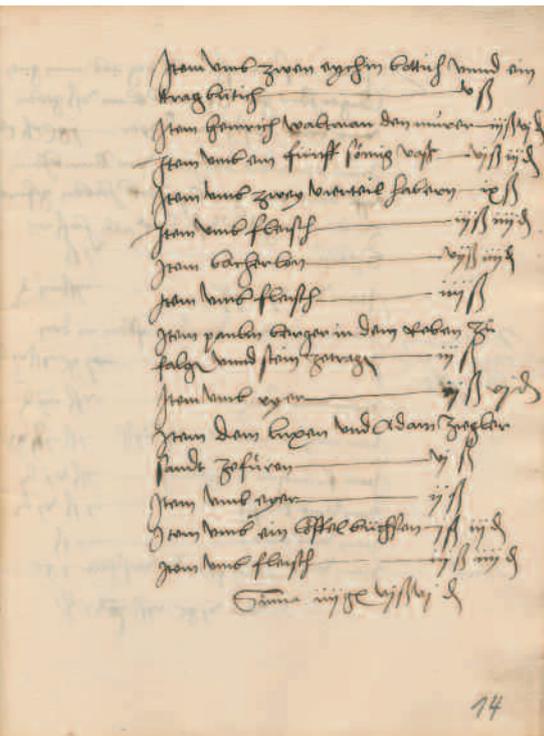


1

1 | Eintrag zur Verköstigung von Alt- und Neubürgermeister von Jechtingen auf der Burg Sponeck: „Item umb brot, visch unnd krebs, do meister Ulrich Wirtner mit alt und nūw burgermeister zu Sponeck sind gewesen, thut 4“ [Schilling].
Vorlage: Landesarchiv GLAK 81 Nr. 1576, Blatt 36 (Vorderseite)

2 | Eine Seite aus dem Rechnungsbuch des Verwalters Heinrich Kebis.
Vorlage: Landesarchiv GLAK 81 Nr. 1576, Blatt 14 (Vorderseite)

2



Ein kleines, unscheinbares Heft, das der Verwalter der am Kaiserstuhl gelegenen Burg Sponeck, Heinrich Kebis, als Nachweis für den damaligen Burgbesitzer von 1529 bis 1531 anlegen musste, bietet detaillierte Einblicke in die Nahrungsmittelversorgung einer frühneuzeitlichen Burg. Akribisch beschreibt Kebis in chronologischer Reihung alle seine Ausgaben, die durch Käufe, Ausbesserungsarbeiten an der Burg oder Entlohnung von Personal entstanden. Durchschnittlich alle zwei bis drei Wochen erhielt er in der Regel zehn oder 20 Gulden, mit denen er seine Ausgaben bestritt. Waren größere Zahlungen fällig, so wurde das Budget in kürzeren Abständen ergänzt. Das Abrechnungsheft wurde von seinem Vorgesetzten kontrolliert, das dieser bei Unstimmigkeiten mit Randnotizen versah.

Die eigene Landwirtschaft reichte damals nicht aus, den Lebensmittelbedarf der Burgbewohner zu decken, sodass Käufe auf den Wochenmärkten der umliegenden Orte Riegel, Kenzingen, Breisach, Burkheim oder Endigen, aber auch im weiter entfernten Freiburg notwendig wurden. Zu den zugekauften Grundnahrungsmitteln gehörten Fleisch, Fisch (Hering, Plattfisch), Eier, Brot, Käse, Salz und Korn oder Mehl sowie Butter, Zwiebeln, Erbsen, Linsen, Hühner, Kraut, Äpfel und Pfirsiche. Seltener genannt werden die damals erleseneren Speisen und Zutaten Essig, Münsterkäse, Krebse, Lebkuchen und Fleischkäse.

Besonders belastet wurde der Haushalt immer dann, wenn der Burgherr oder Gäste auf der Burg weilten. Beispielsweise

bewirtete der Wirtschaftsverwalter zur Jahreswende 1529/30 den neuen und den alten Bürgermeister des nahegelegenen Dorfes Jechtingen mit einer Mahlzeit bestehend aus Fisch, Krebsen und Brot. Gäste aus Waldkirch wurden mit Brot, Fleisch, Fisch, Hühnern, Kraut und Äpfeln versorgt.

Als Verwalter der Burg Sponeck war Heinrich Kebis in den umliegenden Städten und Dörfern ein bekannter Mann, sodass er auch repräsentative Aufgaben erfüllen und den Kontakt zur Bevölkerung aufrechterhalten musste. Anlässlich der Kirchweihe 1529 in Burkheim verzehrte er im Haus des Pfarrherren Speisen im Wert von einem Schilling und acht Pfennigen. Teurer war die Kirchweihe 1530 in Jechtingen, als er zusammen mit seiner Frau Essen und Trinken im Wert von drei Schillingen und vier Pfennigen genoss.

Einen großen Teil seiner Zeit verbrachte Heinrich Kebis auf Reisen. Seine Einkäufe führten ihn auch auf die Jahrmärkte in Kenzingen, Burkheim, Freiburg und Waldkirch, wobei er das dabei Verzehrte als Spesen abrechnen konnte. Als er Ende Juni 1529 in Freiburg weilte, notierte er dazu: *Item verzert zu Friburg – 6 Schilling 8 Pfennig*. Dies kommentierte der Kontrolleur am Rande des Rechnungsheftes kritisch: *Meldet nit, was er zuo Friburg verzert hat*. Die zahlreichen Details der Einkäufe bieten uns einen umfassenden Einblick in den Speisezettel der damaligen Zeit.

JÜRGEN TREFFEISEN

Fürstliches Schmausen bei gräflicher Hochzeit

Am 9. September 1555 begann auf Schloss Waldenburg ein rauschendes Fest. Fünf Tage lang wurde die Vermählung des jungen Grafen Eberhard von Hohenlohe mit Pfalzgräfin Agatha von Tübingen-Lichteneck gefeiert. Nur wenige Kilometer entfernt, im Hohenlohe-Zentralarchiv in Neuenstein, haben sich ausführliche Unterlagen zu diesem Gesellschafts-Event der Renaissance erhalten. Im Bestand (HZAN Wa 155 Kanzlei Waldenburg 1555 bis 1615) finden sich neben Rechnungen und Anweisungen für die höfischen Diensthilfen die Speisefolgen der neun Festbankette. Ein echter Augenschmaus für Archiv-Gourmets!

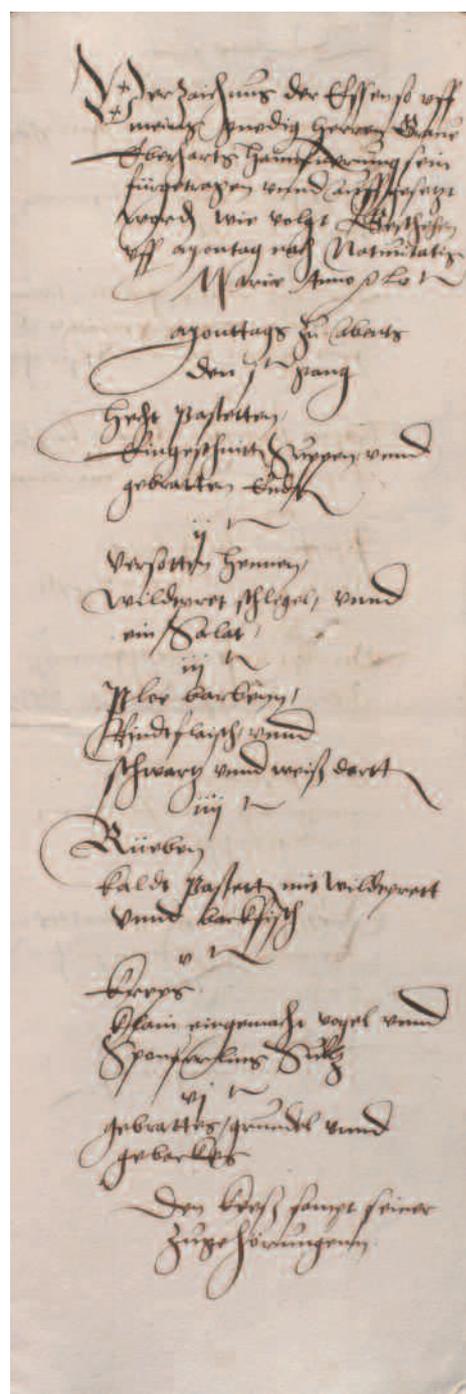
Schon die schiere Masse beeindruckt: Fünf Tage, neun Banketts mit fünf bis sieben Gängen, die sich wiederum aus drei bis vier Einzelgerichten zusammensetzten. Im Ganzen wurden 53 Gänge oder 176 einzelne Gerichte serviert – zumindest an den Tafeln der gräflichen Personen. Ganz im Sinne der Ständepyramide bekamen die Edelleute etwas weniger aufgetischt. Auf der nächsten Stufe folgten die Schultheißen und Vögte, dann die übrigen Bediensteten, die am Haupttag immerhin noch zehn Speisen, verteilt auf drei Gänge, erhielten. Das niedere Gesinde schließlich sollte *nach zimlicher Notturfft* versorgt werden und durfte sich an den Resten der *Großkopferten* gütlich tun.

Die meisten Menüs begannen mit einer Brotsuppe und endeten mit Obst, Nüssen und dem Käse, der bekanntlich den Magen schließt. Dazwischen herrschte bunte Vielfalt, die auch das Kombinieren salziger und süßer Speisen nicht scheute. Unter anderem wurden Hasenpastete, Hecht im Speck, Spanferkelsülze, Marzipan und gebratene Zunge gereicht. Unter den Fleischgerichten dominierten Rind und Wildbret. Geflügel, vor allem Hühner, aber auch Gänse, Enten und Wildvögel, wurden in großen Mengen verzehrt.

An Fisch kamen Barben, Karpfen, Grundeln, Forellen, Aale, Hechte, Lachse und Karpfen auf den Tisch, daneben auch Hunderte von Krebsen. Die Unterlagen belegen, dass der größte Teil der Fische im Umland gefangen, lebendig nach Waldenburg transportiert und dort in verschiedene Teiche eingesetzt wurde, um bei Bedarf abgefischt zu werden. Das Verfahren löste das Problem der kurzen Haltbarkeitsdauer. Zu den kostspieligsten Gaumenfreuden gehörten Reis, Zitrusfrüchte, Kapern, Pfeffer und Hausenblase. Die getrocknete Schwimmblase des Hausen (bekannter als Beluga-Stör) diente seinerzeit als Geliermittel zur Bereitung von Sülzen. Der wertvolle Zucker wurde offenbar nur in geringen Mengen verzehrt. Zwar wurden zum Schlaftrunk, quasi als Betthupferl, verschiedene Süßigkeiten kredenzt, unter denen vor allem der *Confekt Zucker* ins Auge sticht. Die erhaltenen Rechnungen legen die Vermutung nahe, dass die preisbewussten Hohenloher bei anderen Naschereien auf den heimischen Honig setzten, etwa wenn sie Quitten, Mispeln, Sauerkirschen, Birnen, Johannisbeeren und Pomeranzenschalen einlegten.

Dass die fränkische Wirtschaftlichkeit der schwäbischen nicht nachstehen muss, zeigt sich zuletzt auch beim Umgang mit den Weinen, mit denen die 176 Gerichte die Kehle hinuntergespült wurden. Nebst zwei Hausweinen wurden zehn sogenannte Ehrenweine ausgeschrieben, darunter verschiedene Frucht- und Kräuterweine, ein Malvasier und edle Tropfen aus der Region. Wein, der bei Tisch übriggeblieben war, sollte laut einer Dieneranweisung, in den Keller gebracht und in einem bereitgestellten Fass gesammelt werden, *darmit man In wider mit Nutz anwend[en] mag*. Der Geschmack dieser pragmatischen Cuvée des Jahres 1555 ist leider nicht überliefert.

JAN WIECHERT



„Verzeichnus der Essen so uff meines gnedig Herren Grave Eberharts Haimführung sein fürgetragen und aufgesetzt worden.“
Vorlage: Landesarchiv HZAN Wa 25 Bü 120



Graf Eberhard von Hohenlohe (1535–1570) und seine Gattin Agatha von Tübingen (1533–1609), Grabmal im Chor der Stiftskirche in Öhringen. Aufnahmen: Tara Merkelbach





„... wegen eingerissenen grossen Frucht- mangels die Vorraths-Früchten in Stätt und Aemptern angegriffen werden müssen...“

Herrschaftliche Getreidebevorratung im Herzogtum Württemberg als Daseinsvorsorge

1

Als am 24. September 1688 französische Truppen den Rhein bei Straßburg überschritten und damit den Auftakt zum sogenannten Pfälzischen Erbfolgekrieg lieferten, begann für den deutschen Südwesten eine lange und furchtbare Leidenszeit. Schon wenige Tage später fielen französische Verbände plündernd und brandschatzend auch im Herzogtum Württemberg ein. Zwar zogen sie sich Ende 1688 vor den anrückenden Truppen des Reichs vorerst wieder zurück, doch sollte in den Folgejahren Württemberg immer wieder von französischen Truppen heimgesucht werden. Gleichzeitig mussten enorme Belastungen durch Quartierleistungen für die Reichstruppen getragen werden.

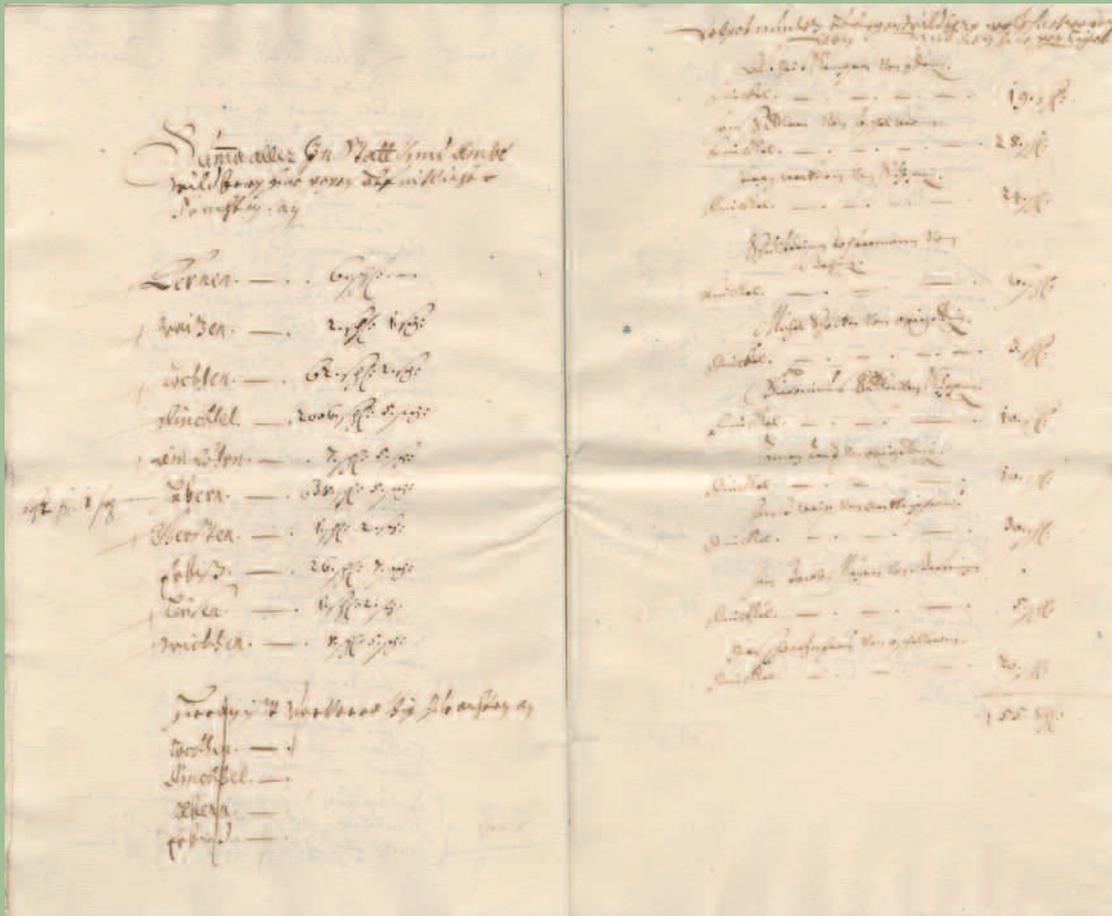
Vor diesem Hintergrund traf Herzog-administrator Friedrich Karl zahlreiche Anordnungen, welche die Versorgung der Bevölkerung mit dem lebensnotwendigen Getreide sicherstellen sollten. So erließ er am 24. Januar 1689 in einem Generaldekret an seine Vögte und Oberamtleute den Befehl: *Ihr wollet ohne ein-nige Stund oder Zeitverlihrung die nach-rückliche Anstalt verfügen, daß in dem Euch anvertrauten Stadt und Ampt von*

Hauß zu Hauß eine Visitation vorgenom-men, und nicht allein eines jeden Privat eigene vorräthige Früchten sondern auch die jenige Frucht, welche von andern ein-geflehnet [d.i. geflüchtet] worden, auf-gezeichnet [...] werde. In einem weiteren Generaldekret vom 13. Februar wurde der Preis für die wichtigste Getreidesorte Dinkel auf drei Gulden pro Scheffel festgesetzt und die Ausfuhr von Getreide aus dem Land strengstens untersagt. Es ging der herzoglichen Regierung also darum, durch eine Kombination aus Preisfestsetzungen, Exportverboten und Kontrolle privater Vorräte die Versorgung der Bevölkerung mit dem mit Abstand wichtigsten Grundnahrungsmittel sicherzustellen.

Ein weiterer wichtiger Baustein dieser Politik war die Einrichtung zentraler Lagerplätze für Getreide, den sogenannten Fruchtkästen. Bereits Herzog Eberhard im Bart hatte 1495 den Bau von vier großen Fruchtkästen angeordnet, die im Laufe des 16. Jahrhunderts um weitere Bauten vermehrt wurden. Viele von ihnen sind noch heute erhalten und prägen das Stadtbild wie etwa in Stuttgart, Tübingen, Heidenheim, Rosenfeld oder

Kirchheim. Sie wurden im Unterschied zu den Zehntscheuern, welche vorrangig dazu dienten, die grundherrschaftlichen Naturalabgaben der Bevölkerung einzusammeln und zu lagern, dazu genutzt, für durch Krieg oder Missernten verursachte Notzeiten eine Reserve bereitzuhalten und Versorgungsengpässe abzumildern.

Diese Vorratshaltung diente auch der Preisregulierung, stellte sie doch ein Gegengewicht zum frei gehandelten Getreidemarkt dar. So wurden in Zeiten der Teuerung größere Mengen Getreide aus den Fruchtkästen verkauft, um einerseits Kursgewinne zu realisieren, aber auch um die Preissteigerung zu dämpfen. Flankiert wurden diese Maßnahmen durch weitere Marktregulierungen. So erließ Herzog Ulrich 1534 eine Fruchtkaufordnung, die unter anderem den Marktzwang festsetzte, also bestimmte, dass das Getreide auf dem Markt angeboten werden musste und nicht bereits auf dem Halm gehandelt werden durfte. Damit sollte Spekulationsgeschäften die Grundlage entzogen werden. Dem gleichen Zweck dienten auch die immer wieder ausgesprochenen Verbote des



2

Fürkaufs, also des Zwischenhandels mit Getreide, welcher als Ursache für Preistreiberei identifiziert wurde.

Eine weitere Quelle aus den Beständen des Hauptstaatsarchivs zeigt, dass diese Anordnungen vor Ort genau befolgt und rasch umgesetzt wurden. Aus Stadt und Amt Wildberg haben sich zahlreiche Vorratsberichte erhalten, welche in direktem Zusammenhang mit den herrschaftlichen Generaldekreten stehen. So wird am 31. Januar 1689 – bereits eine Woche nach Eingang des Generalreskripts mit der Anweisung, die Vorräte der Privatleute durch Visitationen zu ermitteln – ein Gesamtbestand von rund 2.800 Scheffel verschiedener Getreide- und Gemüsesorten festgestellt. Ein Scheffel (= 177 Liter) entsprach in etwa dem Jahresbedarf eines Erwachsenen. Dazu kamen noch rund 240 Scheffel, welche im Fruchtkasten durch Privatbesitzer eingelagert worden waren.

Die Herrschaft war demnach erstaunlich gut über die Versorgungslage im Land informiert und verfügte über eine große Bandbreite an normativen, administrativen und logistischen Mitteln und Werkzeugen, um bei Engpässen vor Ort

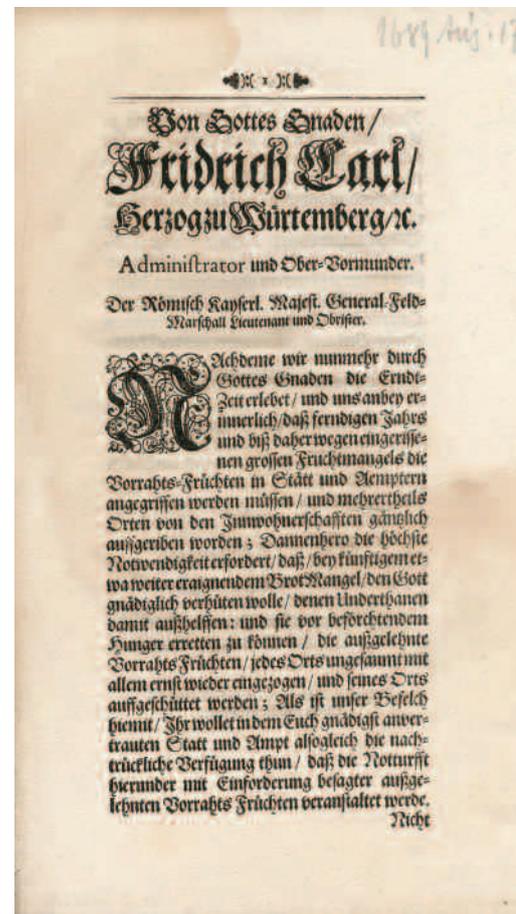
wirksam eingreifen zu können. Damit kam die Obrigkeit ihrer nach eigenem Selbstverständnis wichtigsten Aufgabe nach, für das bonum commune zu sorgen, oder wie es im erwähnten Generalreskript ausgedrückt wird: *auf alle thunliche Weiß und Wege bedacht zu seyn, wie unsern Vormundschaftlichen Unterthanen zu dero weiterer Subsistenz durch Ergreifung möglichster Mittel das liebe Brod angeschaffet [werde].*

THOMAS FRITZ

1 | Fruchtkasten von Stadt und Amt Wildberg im ehem. Dominikanerinnenkloster Reutin. Heute befindet sich darin das Heimatmuseum von Wildberg. Aufnahme: Thomas Fritz

2 | Vorratsbericht von Stadt und Amt Wildberg vom 1. Februar 1689. Mit den im Amt eingelagerten Vorräten konnte man etwa 3.000 Menschen knapp ein Jahr lang ernähren. Vorlage: Landesarchiv HStAS A 573 Bü 5843

3 | Generaldekret des Herzogadministrators Friedrich Carl von Württemberg vom 17. August 1689. Die Amlleute werden angewiesen, die aufgebrauchten Vorräte aus der laufenden Ernte wieder aufzustocken. Vorlage: Landesarchiv HStAS A 39 Bü 141



3

Tollkirsche und Herbstzeitlose

Herzog Karl Eugen von Württemberg warnt vor dem Verzehr von Pflanzen

Essbare Nahrungsmittel mit giftigen zu verwechseln kommt immer wieder vor und kann beim Menschen zu schweren Erkrankungen bis hin zum Tod führen. Als besonders gefährlich gilt die Tollkirsche (*Atropa belladonna*). Das vornehmlich in Wäldern wachsende Nachtschattengewächs sieht den schwarzen Esskirschen sehr ähnlich. Nach der Einnahme bewirkt ihr Gift Herz- und Kreislaufprobleme, Halluzinationen bis hin zum Atemstillstand.

Die württembergischen Regierungsakten, die im Hauptstaatsarchiv Stuttgart verwahrt werden, zeugen von verschiedenen Versuchen der Regierung, ihre Untertanen vor solchen Gefahren zu schützen. Mitte des 17. Jahrhunderts sollten in einer groß angelegten Vernichtungsaktion alle Tollkirschstauden ausgerottet werden.

Herzog Karl Eugen von Württemberg (1728–1793) erkannte, dass die Aufklä-

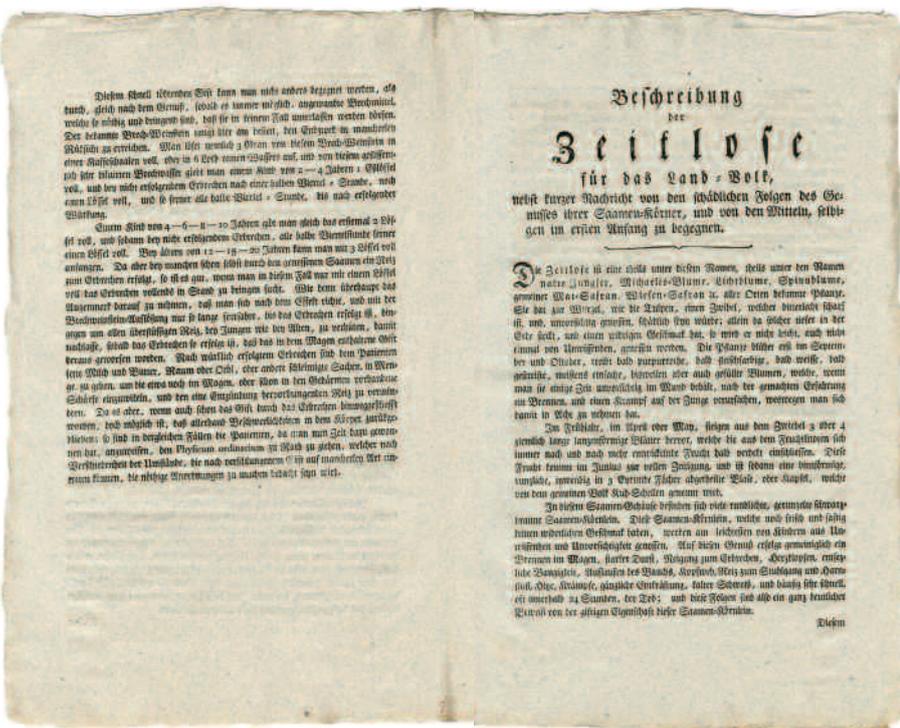
rung bereits in der Schule beginnen musste. Er erließ am 14. November 1788 ein Generalreskript, das auf die Gefährlichkeit der Tollkirsche hinwies. Der Beschreibung der Frucht war zum Vorzeigen für die Kinder ein prächtig kolorierter Kupferstich beigelegt worden. Der Zeichner war Johann Simon Kerner (1755–1830). Herzog Karl Eugen hatte Kerner zunächst als Gärtner in der von ihm gegründeten *Hohen Karlsschule* eingestellt. Schon bald unterrichtete Kerner die Schüler in Botanik und Pflanzenzeichnung. Die Zeichnung der Tollkirsche stammte aus seinem achtbändigen Werk *Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen* (Stuttgart, 1786–1796) und wurde für das Reskript nachgefertigt und vervielfältigt. Verwendet wurde hierfür noch ein handgeschöpftes, aber bereits maschinell verarbeitetes Papier. Die Zeichnung zeigt alle Teile der Pflanze, Wurzeln, Blätter, Blüten sowie die hochgiftigen Früchte.

An den Herstellungskosten der Kupferstiche mussten sich alle Gemeinden beteiligen.

Allerdings gab es noch andere giftige Pflanzen, die den Menschen schwer schaden konnten: Im Sommer 1791 wurde dem Herzog die traurige Nachricht überbracht, dass zwei Mädchen an Krämpfen und Erbrechen nach 24 Stunden qualvoll gestorben waren. Beim Spielen zur Heuerntezeit waren den Kindern die süßen Samen der giftigen Wiesenpflanze Herbstzeitlose in die Hände gefallen und gegessen worden. Einem neuerlichen Reskript vom 5. September 1791 wurde nun nicht nur eine Beschreibung der Pflanze beigelegt, sondern auch geschildert, welche Beschwerden nach dem Verzehr auftreten konnten und was es als Gegenmaßnahme zu tun galt. Den Kranken war direkt nach der Einnahme des Giftes Brechwein einzuflößen. Nach Erbrechen war mit dem Verzehr von fetten Nahrungsmitteln wie Milch und Butter die entzündliche Reizung in den Eingeweiden zu mindern. Jeder Apotheker bzw. Pfarrer hatte das Medikament aufzubewahren.

Nichtsdestotrotz kam es weiterhin zu Todesfällen. Zehn Jahre später scheiterte der Botaniker Kerner mit seinem Antrag bei der Regierung, sein Buch, in dem er die wichtigsten Giftpflanzen besprach und kolorierte, als Schulpflichtlektüre in Württemberg einzuführen – aus Kostengründen. Noch im heutigen Schulunterricht dürfen die giftigen Pflanzen nur unter hohen Sicherheitsbestimmungen in biologischen Versuchsreihen verwendet werden.

ALEXANDRA HAAS



Generalreskript zur Warnung vor dem Verzehr der Herbstzeitlose, 5. September 1791. Vorlage: Landesarchiv HStAS A 21 Bü 236



Kupferstich „*Atropa belladonna* L.“ (Schwarze Tollkirsche), J.S. Kerner, Juni 1788.
Vorlage: Landesarchiv HStAS A 352 Bü 28

Lebensmittelreinheit im 18. Jahrhundert

Der Fall des Bäckers Christoph Merckel in Wertheim

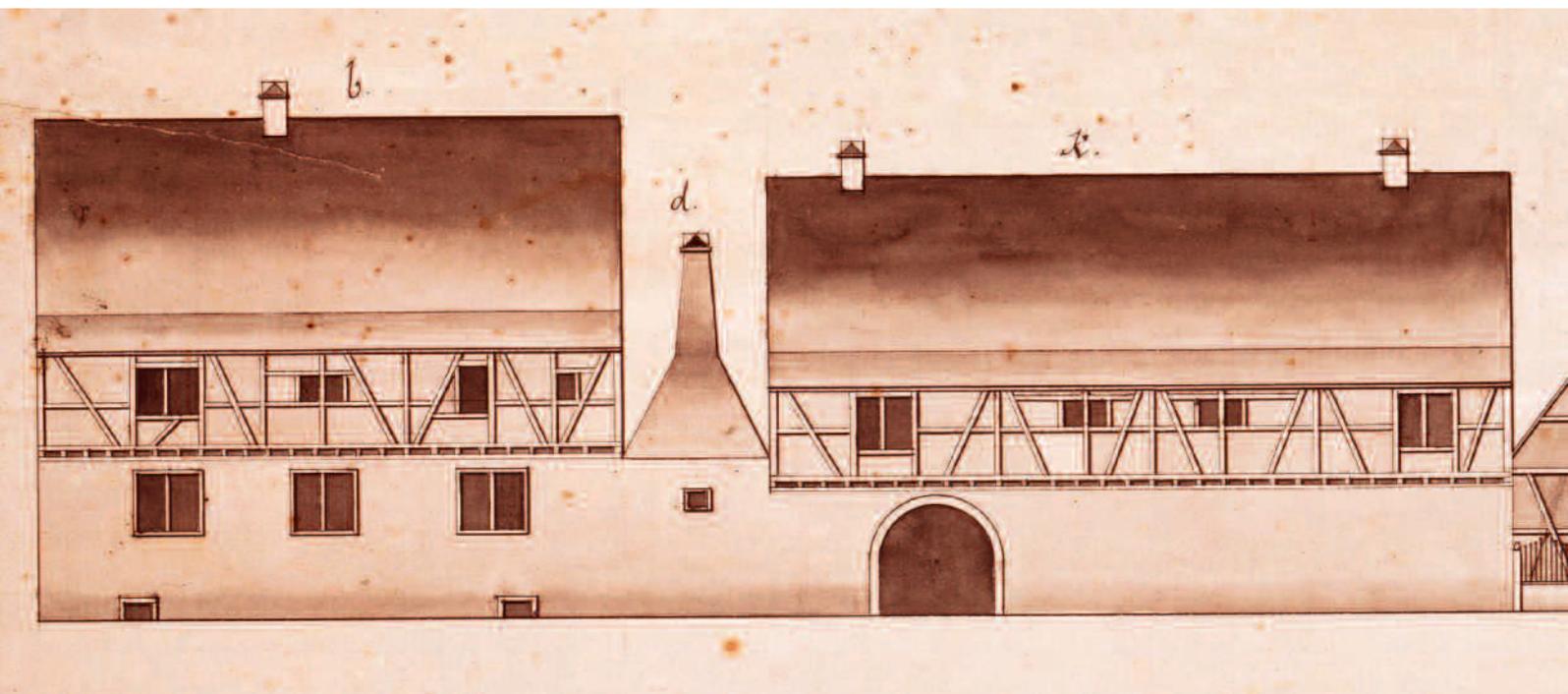
Lebensmittelreinheit ist gerade in Zeiten, in denen der Verbraucher mit Aromen und sonstigen Zusatzstoffen hinter Licht geführt werden soll, ein großes Thema. Aber auch schon früher wurde kontrolliert und, wenn nötig, bestraft. So erging es dem Bäcker Christoph Merckel in Wertheim und das innerhalb kürzester Zeit. Am 11. Juni 1771 ging bei der Stadtverwaltung Wertheim die Anzeige einer Bürgerin ein, dass schlechtes schwarzes Brot auf den Markt gekommen sei. Dazu muss man wissen, dass das Volk in diesen Zeiten Roggenbrot (Schwarzbrot) zu sich nahm und somit nach den heutigen Maßstäben gesund lebte. Das weiße Gebäck aus Weizenmehl war den vornehmeren Leuten vorbehalten. Die beiden Proben, die sich Stadtamtmann und Bürgermeister sofort kommen ließen, wurden von Fachleuten, nämlich den Brotwiegern, begutachtet. Sie bemerkten sofort, dass in einer Mehl-

probe Kleie enthalten war und dass sie einen zu hohen Wasseranteil hatte. Die Brote stammten also eindeutig nicht aus dem gleichen Teig.

Bäcker Merckel, der zu dieser Zeit das Amt des Zunftmeisters der Bäcker innehatte, wurde als Urheber vorgeladen. Er versuchte, die Schuld auf seinen Lehrjungen abzuwälzen, der nicht darauf geachtet habe, dass weißes und schwarzes Brot, die in diesem Fall gleichzeitig im Ofen waren, verschiedene Backzeiten erforderten. Deshalb sei das schwarze Brot beim Backen speckig geworden. Leider habe der Lehrjunge ihm nichts davon gesagt. Andernfalls hätte man diese Laibe vorher aus dem Handel nehmen können. Außerdem wies er darauf hin, dass es beim Roggenmahlen immer zweierlei Mehl, nämlich ein Vor- und ein Nachmehl gebe. Wie üblich habe er beim Teigansetzen von jeder Sorte gleich viel genommen.

Die fürstlich löwensteinischen Hof- und Regierungsräte Seeger und Zentgraf, die die folgende Untersuchung übernahmen, fanden, dass Merckel sehr wohl selbst Schuld traf, da *er auch vor sein Gesind zu stehen habe*. Um mehr Beweismittel zu bekommen, sollte nun auch der Lehrjunge verhört werden. Der Bäcker selbst entkam gerade noch seiner Inhaftierung im Eicheltor. Das Protokoll vom Verhör des Lehrjungen befindet sich leider nicht in den Akten. Aber man kann sich vorstellen, wie er sich gewunden hat, wollte er doch einerseits die Wahrheit sagen und andererseits seinen Lehrherrn nicht verärgern.

Nach Merckels eindeutiger Überführung meinten die rechtsprechenden Hofräte zwar, dieser habe wegen seines Betrugs eigentlich verdient, zu vier Wochen Haft bei Wasser und Brot verurteilt zu werden. Da man in Wertheim aber alle Bäcker benötigte, um den Bedarf an Gebäck zu



1

Werthelmer Frucht-Preis vom 21. März 1772.

	Rheinisch	
Das Malter Korn —	8 fl. 5 fr.	
Das Malter Dinkel —	5 fl. 55 fr.	
Das Malter Haber — —	fl. fr.	
Der Laib schwarz Brod zu 6 Pfund — —	14 fr.	
Die Waag weiß Brod zu 3 Pfund — —	10½ fr.	
Eine einzelne oder Rinden-Ste- cken zu 1½ Pfund —	5¼ fr.	
Eine Semmel zu 8½ Loth —	1 fr.	
Eine Kümmelstollen zu 8½ Loth	1 fr.	
Ein Milchbrod zu 7 Loth —	1 fr.	
Roggen-Mehl von purem Korn, der Centner —	4 fl. 52 fr.	
Weißes Mehl, von purem Kern oder Weizen, der Centner — —	6 fl. 40 fr.	
oder 5 Pfund — —	20 fr.	

Wertheimer Fleisch-Preis vom 21. März 1772.

Ochsen-Fleisch — das Pfund	7½ fr.
Kalb-Fleisch — —	5½ fr.
Lamm-Fleisch — —	7 fr.
Schweinen-Fleisch — —	8 fr.
Lichter, gezogene — —	18 fr.
gegossene — —	19 fr.
Seifen — — —	14 fr.

2

decken, ließ man davon ab. Die Juristen meinten vielmehr, dass man dem als geizig bekannten Mann eher mit einer Geldstrafe beikommen könne. Das noch am gleichen Tag gefasste Urteil erging deshalb dahin, dass er 20 Gulden zu zahlen habe, 18 Laib Brot umsonst an die Armen der Stadt liefern solle, die Denunziantin die ihr zustehende Gebühr von 10 Gulden von ihm und nicht von der Behörde zu bekommen habe und er schließlich den Ratsdiener für seine Auslagen mit 30 Kreuzern entlohnen müsse. Außerdem sprach man ihm das Vertrauen ab, das man einem Zunftmeister entgegen brachte. Die Bäckerzunft hatte deshalb noch am folgenden Tag einen neuen Zunftmeister zu wählen.

MARTINA HEINE

1 | Beispielhafte Darstellung des Rauchabzugs eines Backofens auf einem Plan von 1787, bei dem es sich allerdings nicht um den des Bäckers Christoph Merckel handelt.

Vorlage: Landesarchiv StAWt-R K 854

2 | Die Frucht- und Brotpreise wurden festgelegt. Sie bestimmten das tägliche Leben der Bevölkerung so sehr, dass sie bereits in der ersten Ausgabe der Wertheimer Zeitung vom 21. März 1772 veröffentlicht wurden. Mit Korn ist hier der Roggen gemeint.

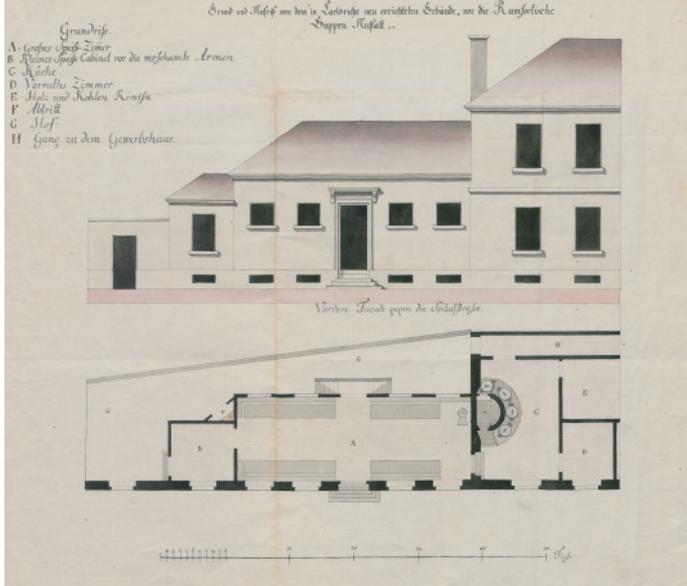
Vorlage: Landesarchiv StAWt-S S17

3 | Auszug aus dem Urteil gegen den Bäcker Christoph Merckel aus Wertheim vom 11. Juni 1771.

Vorlage: Landesarchiv StAWt-F Rep. 155 M 168

Demnach, das die
 1) 20. fl. 20. fl. 20. fl. 20. fl. 20. fl.
 2) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 3) 5. fl. 5. fl. 5. fl. 5. fl. 5. fl.
 4) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 5) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 6) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 7) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 8) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 9) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.
 10) 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl. 10. fl.

3



1 | Grundriss und Ansicht der Rumfordschen Suppenanstalt, Karlsruhe 1805.
Vorlage: Landesarchiv GLAK G Karlsruhe 1077

2 | Rezept der Rumfordsuppe beim Probeessen in der Karlsruher Grenadierkaserne am 2. Mai 1804 mit Erläuterungen.
Vorlage: Landesarchiv GLAK 357 Nr. 2111

Empfehlung

über die Probe und der Rumfordschen Suppe
am 2. Mai 1804 in der Grenadierkaserne
genommen worden.

Zutaten.	Maaß.	Gewicht in Eßl.	Preis in Sch.
Salz.	A. Maß.	8.	24.
gerollte Graupen.	A. Maß.	8.	14.
Butter.	...	1. 16.	11.
Essig.	2. Eßl.	1. 31.	5.
Grünzeug und Kumpelweiz.	...	16.	11.
Kartoffeln.	...	10.	10.
Wasser.	45. Eßl.	135.	...
			183. 26. 1. 58.

Die Probe erfolgte am 2. Mai 1804 in der Grenadierkaserne. Die Kosten der Probe betragen 183. 26. 1. 58. Sch. Die Suppe wurde am 2. Mai 1804 in der Grenadierkaserne genommen. Die Probe erfolgte am 2. Mai 1804 in der Grenadierkaserne.

Die Rumfordsche Suppenanstalt in Karlsruhe

Heinrich Heine kannte sie und auch bei Karl Marx wird sie erwähnt, die nach Benjamin Thompson Graf Rumford (1753–1814) benannte Rumfordsuppe. Dieser hatte sie um 1795 zur besseren und möglichst kostengünstigen Ernährung des Militärs und der armen Bevölkerung in München erfunden, als er in Diensten Karl Theodors von der Pfalz, ab 1777 Kurfürst von Bayern, stand. Zum Grundrezept gehören Erbsen, gerollte Gerste (Graupen), Salz, Butter, Grünzeug, Essig, Kartoffeln, Wasser und Brot. Mit Ausnahme des Brotes sollten die Zutaten insgesamt drei Stunden gekocht und dann über das zerstückelte Brot verteilt werden. Das Kauen des Brotes diente der besseren Verdauung und des längeren Genusses der zähflüssigen Suppe.

Kurfürst Karl Friedrich von Baden hatte schon als Markgraf im Jahr 1800 ange-regt, eine Stätte zur Verköstigung der Armen zu schaffen. Daher holte die zu-ständige Polizeideputation in Karlsruhe aus München und Mannheim Erfah-rungsberichte zu dort vorhandenen Rum-fordschen Suppenanstalten ein. Auch Rezeptvarianten – das Mannheimer Re-zept enthielt bereits etwas Fleisch – waren beigelegt, da man die Notwendigkeit einer gewissen Abwechslung bei der Dar-reichung der Suppe erkannt hatte. Am 2. Mai 1804 fand mit Soldaten der Grena-dierkaserne ein Probeessen statt. Koch

war auf Wunsch des Kurfürsten der ehe-malige Schwanenwirt aus Rintheim, Eberhard Schimpf. Die Kosten des Essens rechnete der Handelsmann und Armen-pfleger Sebald Forstmeyer ab. Mit einer Spende Karl Friedrichs von Baden über 1.000 Gulden entstand nach dem Vor-schlag Friedrich Weinbrenners die Suppen-anstalt als Anbau an das Gewerbehau. Das Gebäude enthielt eine Küche, die mit dem ebenfalls von Graf Rumford er-fundenen energiesparenden Herd aus-gestattet wurde. Der Rumfordherd war so konstruiert, dass er erheblich weniger Holz als bisherige Kochstellen ver-brauchte. Dazu kamen ein großer Speise-saal, eine Speisekammer für Vorräte, eine Remise für Holz und Kohlen und als Besonderheit ein kleines Speisekabinett, in dem Menschen, die sich ihrer Armut schämten, ungesehen essen konnten.

Durch die Polizeideputation wurde die Inbetriebnahme der Anstalt für den 3. Dezember 1804 öffentlich angekündigt und die *Suppenhausordnung* bekannt ge-geben. Die Suppe wurde zu bestimmten Zeiten mittags und abends ausgeteilt. Sie war für die ärmere Bevölkerung, Soldaten oder durchreisende Handwerksburschen gedacht und kostete zwei Kreuzer. Wohl-habende Bürger konnten Billets kaufen, die an Arme weitergegeben wurden. Außerdem gab es Legitimationen, die re-gistrierte Arme zum kostenlosen Essen

berechtigten. Die entsprechende Liste umfasste 109 Namen. Der Arzt Dr. Chri-stian Ludwig Schweickhard vermerkte darauf bei ihm bekannten Personen je-doch mehrfach, dass die Suppe nicht ge-eignet sei, weil bei Krankheiten wie Eng-brüstigkeit die Kraft zur Verdauung fehle.

Innerhalb des ersten Jahres bereitete Schimpf 18.855 Portionen zu. Was übrig blieb, wurde kostenlos an Kinder im Ge-werbehau abgegeben. Da die Suppen-anstalt Verluste machte und man den Koch mit Familie als größten vermeidba-ren Kostenfaktor ansah, wurde sie 1807 an Armenpfleger Forstmeyer verpachtet. Er beschäftigte eine Köchin und erwirt-schaftete fortan meistens Gewinn. Nach seinem Tod wurde Wurstmacher Michael Schurr 1815 Pächter. Obwohl dieser bald wieder Verluste machte, erachtete die Verwaltung das Vorhandensein der Rum-fordschen Suppenanstalt zur Versorgung der armen Bevölkerung als wichtiger. In Zusammenhang mit dem Ausbruch des Vulkans Tambora 1815 und der damit verbundenen Nahrungsmittel-knappheit und Teuerung stieg der Sup-penpreis bis auf vier Kreuzer, wurde im September 1817 aber wieder gesenkt. Mit dem Umbau des Gebäudes zu Wohnungen für Arme 1824 und dessen Schließung 1831 fand die Rumfordsche Suppen-anstalt ein vorläufiges Ende.

GABRIELE WÜST

„Kartoffelkrieg“ in Wolmirstedt

Das Deutsche Reich war zu Beginn des Ersten Weltkrieges ernährungswirtschaftlich nicht auf einen längeren Kampf vorbereitet. So führten die vorrangige Versorgung der Truppen, die englische Seeblockade und Missernten schnell zu dramatischen Ernährungsengpässen bei der Zivilbevölkerung. Die deshalb seit 1915 forcierte staatliche Lebensmittelbewirtschaftung verschärfte mit ihrer Überreglementierung und einer Vielzahl zuständiger Stellen den Mangel.

Auf kommunaler Ebene hatten Städte und Gemeinden 1915 Versorgungsverbände gebildet. 1916 war abzusehen, dass der Versorgungsverband Tübingen seinen Kartoffelbedarf nicht decken konnte. Also wies ihm die Reichskartoffelstelle 58.000 Zentner aus dem Überschussbezirk Wolmirstedt im Regierungsbezirk Magdeburg zu. Dann aber machte Kartoffelfäule alle Ernteberechnungen zunichte. Wolmirstedt kürzte die Lieferung um 97 Prozent. Nach der Verknappung von Getreide und Fleisch bestand nun auch noch *dringlichste Kartoffelnot*.

Aufgeschreckt übertrug Tübingen am 21. Oktober 1916 dem Landesproduktenhändler Matthäus Betz aus Gönningen die Verschickung der zugesagten sächsischen Kartoffeln. Von seinem zermürbenden *Kartoffelkrieg* berichtete Betz nach Hause und verdeutlicht uns die damalige Notlage. Seine Briefe haben sich im Staatsarchiv Sigmaringen in der Überlieferung des Oberamtes Tübingen erhalten. Am 27. Oktober lautete sein Tagesfazit: *wann ich gewußt hätte, daß ich die Kartoffel so zusammentreiben müßte und eine solche Jagd hätte, wäre ich zu Hause geblieben*. Beim Kreiswirtschaftsamt in Wolmirstedt hatte er morgens nach hartnäckigem Insistieren eine Kartoffelzuweisung in Mahlwinkel erhalten. Rennend wie ein Dieb erreichte er den Zug dorthin. Kurz nach der Ankunft fand er bei schon einsetzendem Frost offene Waggons aus Eisen vor. Per Telefon machte er einen gedeckten, aber noch beladenen Waggon in Tangermünde auffindig. Mit einem Rad pendelte er bis zum Abend die 30 Kilometer zwischen den beiden Verladestationen mehrmals hin und her.

Angeflorene Kartoffeln eines Ritterguts wies Betz zurück. Die dort zur Ernte eingesetzten, schlecht ernährten Soldaten hatten verdorbene Knollen nicht aussortiert. Diese Kartoffeln gingen nach Magdeburg, wo ein Streik der hungernden Arbeiter drohte. Auch über die schlechte Kost beklagte sich Betz, *auf dem Land geben die Leute einfach gar nichts, weil sie sehr erbost sind über uns, weil sie die Kartoffel abgeben müssen*.

Interessant fand er Klatsch zu einer Sitzung im Landratsamt Wolmirstedt: Landjägersmannschaften seien aufs Strengste angewiesen worden, was immer möglich bei Kleinbauern zu konfiszieren. Die großen Güter hielten mit politischer Rückendeckung ihre Vorräte zurück und spekulierten auf höhere Preise für Saatkartoffeln. Auf die Einwendung eines Landjägers, das gebe *aber böses Blut*, habe der Landrat erwidert,

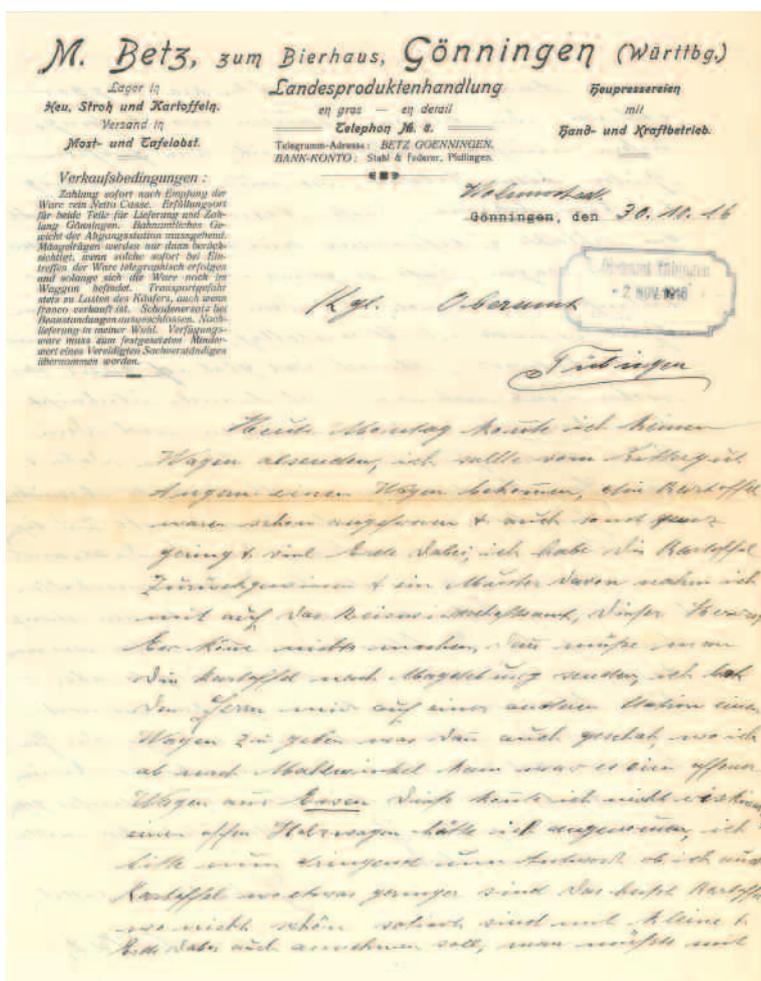
er komme sonst um sein Amt. Der zusammenfassende Kommentar von Betz lautete: *ganz trostlose Verhältnisse*. Am 12. November begab sich Betz auf die Heimreise. Bereits wenige Tage später kümmerte er sich um Ersatzkartoffeln aus Nagold.

Der Mangel an Brot und Kartoffeln führte in den Wintermonaten 1916/17 zu einer Hungerkrise, die uns heute noch als Steckrübenwinter geläufig ist. Bis zum Kriegsende starben an der *Heimatfront* geschätzte 700.000 Menschen infolge von Hunger und Unterernährung.

SIBYLLE BRÜHL

Matthäus Betz an das Oberamt Tübingen, 30. Oktober 1916.

Vorlage: Landesarchiv StAS Wü 65/36 T 1-2 Nr. 510



Das Geheimnis aus der Vorratskammer



und was
die Hausfrau davon
wissen muß!

Unsere Hausfrau
hat das Praktische des
Einmachens in
Blechdosen
erkannt!

Wir haben es in uns!
Wir sind so billig!
Wir gehen nicht auf!
Wir sind so
billig!

Wir sind unzerbrechlich
Hier kann nichts
verderben!
Wir gehen nicht auf!

Wir heben alles
sicher auf!
Es können keine
schlechten Zeiten
kommen!

Von „Bismarck-Ente“ und „Pflastersteinen“

Kochbücher, Rezepte und Ernährungstipps in Familienarchiven und Sammlungsbeständen

1 | Werbung für Blechdosen und deren Verschließung, ca. 1935.
Vorlage: Landesarchiv HStAS J 150/85 a Nr. 37 a

Kochbücher erfreuen sich in Bibliotheken besonderer Beliebtheit und einer großen Ausleihquote. Nicht nur städtische Büchereien, sondern auch wissenschaftliche Bibliotheken wie die Badische und die Württembergische Landesbibliothek verfügen über eine reiche Auswahl dieser speziellen Druckerzeugnisse. Doch Kochbücher in staatlichen Archiven? Diese Tatsache mag zunächst überraschen. Aber Archive überliefern nicht nur amtliches Schriftgut aus Behördenregistaturen. Sie ergänzen ihre Bestände mehr oder minder intensiv durch *nicht-staatliche Unterlagen* in Form von Nachlässen, Familienarchiven und Sammlungsgut. Das Hauptstaatsarchiv verwahrt eine beachtliche Anzahl von Familienarchiven, die zum Teil bis ins späte Mittelalter zurückreichen. Sie dokumentieren nicht nur die berufliche, politische, wissenschaftliche oder künstlerische Tätigkeit der Familienangehörigen, sondern sind darüber hinaus eine wahre Fundgrube für Alltagsgeschichte aller Art.

2 | Backrezept im Familienarchiv Gauger/Heiland aus den 1940er Jahren.
Vorlage: Landesarchiv HStAS P 39 Bü 406

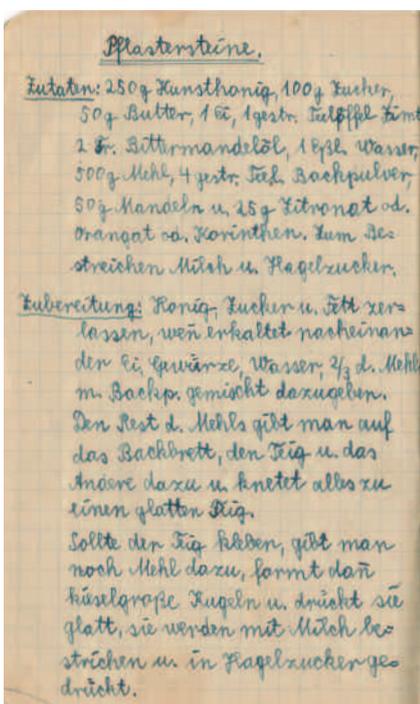
So manche dieser Bestände geben auch Einblick in die Küche insbesondere des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Handgeschriebene Kochbücher zeugen vom kulinarischen Geschmack der Zeit und den besonderen Vorlieben der jeweiligen Familie – seien es gespicktes Kalbsherz, *Franzosenwurst* oder Kartoffelpudding. Ergänzende Haushaltslisten und -bücher beweisen das kostenbewusste Wirtschaften der *schwäbischen Hausfrau*. Nicht nur im bürgerlichen Umfeld wurden Kochbücher verfasst und unter den weiblichen Familienmitgliedern Rezepte ausgetauscht. Ob die in der Familie der Freiherren Varnbüler von und zu Hemmingen beliebte *Bismarck-Ente* darauf zurückzuführen ist, dass Hildegard von Varnbüler (1843–1914), Gattin des langjährigen Berliner Gesandten Karl Freiherr Hugo von Spitzemberg, eine besonders enge Verbindung zum Reichskanzler Bismarck und seiner Frau pflegte, ist nicht überliefert. Von Wiltrud Herzogin von Urach Gräfin von Württemberg

3 | Familienrezept der Freiherren von Varnbüler, ca. 1890.
Vorlage: Landesarchiv HStAS P 10 Bü 1477

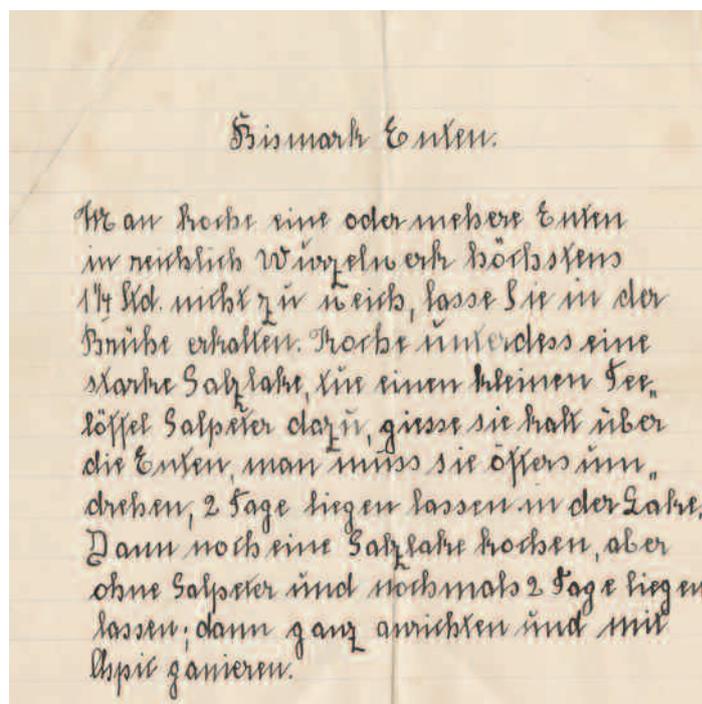
(1884–1975) wissen wir, dass sie eine besondere Schwäche für Anisbrötchen besaß, da sie dieses Rezept sorgsam verwahrte und weiterreichte.

Eine besondere Herausforderung an das Improvisationstalent der Hausfrau stellten Not- und Kriegszeiten dar, in denen Nahrungsmittel knapp und teuer waren. Eine wahre Flut von Ratgebern und Anweisungen zur *Volksernährung* entstand im Ersten Weltkrieg. Die Druckschriften, Plakate und Broschüren sind in die Flugschriftensammlung des Hauptstaatsarchivs eingegangen. Auch wenn uns heute Empfehlungen wie *Euterkotelette*, *magere Suppen* und das Zubereiten von Saatkrahen mit Unbehagen erfüllen, so geben doch die Kochanweisungen für die Kriegsküche, die Ernährungshinweise und Versorgungsregelungen einen tiefen Einblick in die Alltagsfragen und -sorgen früherer Zeiten.

NICOLE BICKHOFF



2



3

Künstliches Gebiss
erfunden von
Dr. Emil Durrell



Fig. I.



1

Das Gebiss in der Reissuppe

Speisungen für Geringverdiener in der Wirtschaftskrise ab 1930

Ein kleiner, trostlos kahler Raum mit Bänken und Tischen. Ich gebe eine Blechmarke ab und nehme mir aus dem bereitstehenden Behälter einen Löffel. Er ist noch klebrig von seinen früheren Benützern. An einem langen Tisch essen welche, die sich schon besser auskennen als ich. Sie haben aus Zeitungen ihre eigenen Löffel ausgewickelt, ein Stück Brot, eine Maggiflasche. Zumeist Arbeiterinnen oder Arbeiterfrauen. Doch ich sehe auch andere, solche, die vor zwei, drei Jahren vielleicht noch Geschäftsfrauen waren, im Laden standen, ihre Dienstmädchen hatten und im Sommer verreisen konnten. So berichtete im Dezember 1932 eine Reporterin der *Süddeutschen Arbeiter-Zeitung* über die größte Stuttgarter Armenküche im heutigen Jobstweg. Täglich fanden zu dieser Zeit 1.420 Stuttgarter ihren Weg in solche Speisesäle.

Zwischen 1930 und 1932 verloren dreißig Prozent aller Erwerbstätigen ihren Arbeitsplatz und lebten von einer knappen Arbeitslosenunterstützung. Soziale Einrichtungen, die es schon immer für Arme und Kranke gegeben hatte, mussten doppelt oder dreimal so viele Personen wie üblich verköstigen.

Zwar bemühten sich die Träger der öffentlichen Fürsorge, die verzweifelten Kostgänger in Würde zu versorgen, aber ihre Aufgabe war mühselig. So wurden Unterschriften gesammelt und es erschienen in der Arbeiterpresse regelmäßig Leserbriefe von Leuten, die das Wohlfahrtsessen aus eigener Anschauung kannten. Gerügt wurde meist nicht der Nährwert: Wie die erhaltenen Speisezettel zeigen,

wurden zwei- bis dreimal pro Woche Wurst und Fleischgerichte aufgetischt. Es waren die minderwertigen Zutaten und das lieblose Herrichten und Servieren der Speisen, aber vor allem die Demütigung, die den Ärger schürte.

Besonders heikel war die Situation Ende Mai 1931, als ein Stammgast in der *Jobstküche* seine Suppe, die er stets zu Hause verzehrte, in die Küche zurückbrachte und ein Gebiss vorzeigte, das er darin gefunden habe. Da das Küchenpersonal keine Zahnprothesen trug, wurde vermutet, dass ein anderer Esser die Prothese nach dem Hineinschöpfen in den Topf gelegt hatte. Ein junger Mann russischer Herkunft versuchte den Fall über die Arbeiterpresse politisch auszuschlachten, was aber der Gebissfinder selbst ablehnte. Später berichteten andere Stammgäste, dass der angebliche Finder selbst einige Wochen zuvor das Gebiss beim Kohlesammeln aufgelesen habe. Hatte er es in der Küche nur in der Hoffnung auf eine Extraportion vorgezeigt?

Die damals emporwuchernde NSDAP stieß bis zum Beginn der Diktatur in den Armenküchen nicht auf Gegenliebe. Einer jungen Frau, die Essen holen wollte, wurde Ende Juli 1932 von jungen Männern ein Hakenkreuzabzeichen von der Kleidung abgerissen. Auf ihre Beschwerde hin wurde ihr vom Personal erklärt, es sei einfach zweckmäßiger, ein solches Abzeichen unter den Gästen der *Jobstküche* nicht zu tragen. Auch mit Beginn der Diktatur hatte die *Jobstküche* weiterhin genug zu tun. Die Anzahl der Essen im Oktober 1933 war ähnlich hoch wie im

Oktober des Vorjahres. Wie es den Leuten nun in den Speisesälen ging? In den Akten findet sich dazu nichts mehr, denn die gleichgeschaltete NS-Presse verhinderte seit März 1933 eine freie Berichterstattung.

KAI NAUMANN

Weitere Geschichten über die Stuttgarter Sozialarbeit von 1807 bis 1938 finden Sie in den Akten des „Lokalwohltätigkeitsvereins Stuttgart“ (F 240/1) im Staatsarchiv Ludwigsburg: <http://www.landesarchiv-bw.de/plink/?f=2-8196>

2



Stuttgart, den 14. 10. 30.

An den

Wohlfahrtsverein
Stuttgart

Wohlfahrtsverein Stuttgart
Eing. 16 OKT. 1930
Tagbuch Nr. 328

In Ihrer, von Ihnen verwalteten Speiseanstalt Jobststr. laest das von dort verabreichte Mittagessen in der letzten Zeit sehr zu wuenschen übrig. Unterzeichnete erheben dagegen einen energischen Protest und bitten den Wohlfahrtsverein um sofortige Abhilfe. Sollte das Essen in den naechsten 8 Tagen nicht besser und zureichender werden, so sehen sich die Unterzeichneten gezwungen die Misst ande der Oeffentlichkeit zu uebergeben.

Nr.	Name	Wohnort:	Nr.	Name:	Wohnort
1.	Pauline Harpe	Mittelbühl	19	Lina Schickel	
2.	Wilhelmine Meyer			Yosie Biegel	
3.	Pauline Meyer				
4.	Marie Bieker	Stuttg.		Augustine Müller	Stuttg.
5.	Karl Bieker			Emma Kehlmann	
6.	Müller Rosa				
7.	Christine			Fräulein Gossmann	Stuttg.
8.	Justine Meier			Marie Diefel	
9.	Emma Meier			M. Frey	
10.	Emma Högl			M. Meier	
11.	Emma Kießler				
12.	Sophie Vogel			Kath. Fein	
13.	Marie Diefel			Sophie Gossmann	
14.	Marie Diefel				
15.	Marie Diefel			Lina Kießler	
16.	Juliana Kießler			Marie Walter	
17.	Marie Meier			Marie Diefel	
18.	Justine Meyer			Marie Diefel	

3

1 | Gebissprothese in einer Patentschrift, 1876.
Vorlage: Landesarchiv StAL E 170 a Bü 2052

2 | Blechmarke W[ohltätigkeits] V[erein] ST[utt-
gart] – 1 Mittagessen, 1930.
Vorlage: Landesarchiv StAL F 240/1 Bü 150

3 | Unterschriftensammlung wegen der Essensquali-
tät in der „Jobstküche“, Oktober 1930.
Vorlage: Landesarchiv StAL F 240/1 Bü 150

4 | Speisezettel der „Jobstküche“, Dezember 1932.
Die Leitung des Wohltätigkeitsvereins legte Wert
darauf, die geplanten Speisen vorab zu kennen, um
bei Fehlgriffen der Köche noch gegensteuern zu
können.
Vorlage: Landesarchiv StAL F 240/1 Bü 150

4

Wohlfahrtsverein Stuttgart.
Speiseküche in der Jobststr. 5.
Speisezettel v. 5. /10- 12. 32.

Kranke:

Mo. 5. 12. 32.	Griessuppe Sauere Kutteln mit Kartoffeln.	Griessuppe Sauere Kutteln mit ger. Spätzlen mit Ei. Wie neben.
Di. 6. 12. "	Sternlessuppe Gelbe Rüben mit Schweinebraten u. Kartoffeln.	Wie neben.
Mi. 7. 12. "	Haferflockensuppe Kartoffelgemüse mit Rotewurst u. Brot.	Wie neben.
Do. 8. 12. "	Nudelsuppe Wiersing mit Siedfleisch u. Kartoffeln.	" "
Fr. 9. 12. "	Reissuppe Eingem. Bohnen mit Spätzlen.	Reissuppe mit Siedfl. Eingem. Bohnen m. Spätzlen
Sa. 10. 12. "	Erbsmehlsuppe Sauerkraut mit Rauchfleisch u. Kartoffeln.	Wie neben.

Als Adipositas noch ein Fremdwort war

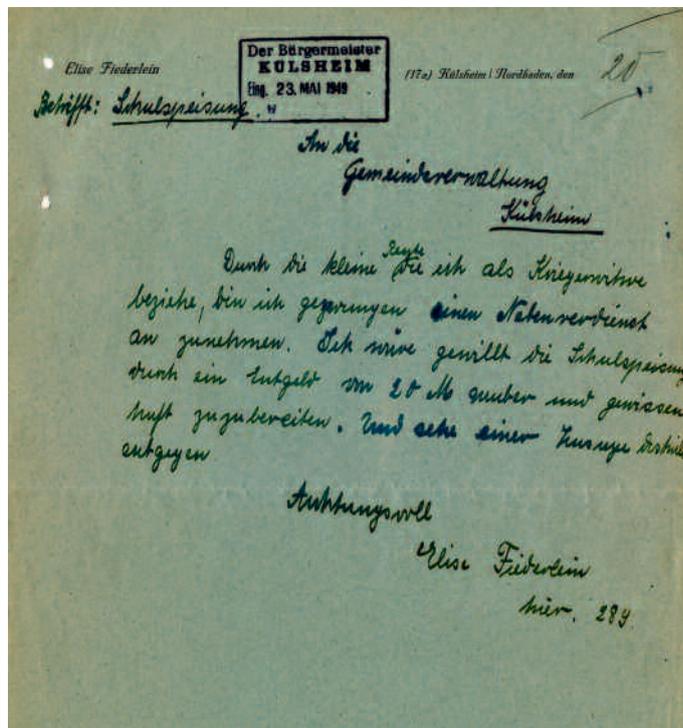
Die Hoover-Speisung in den Jahren 1947–1951

Bewerbung als Köchin bei der Schulspeisung in Kulsheim. Die Lebensumstände der Kriegerwitwe mit kleiner Rente erforderten einen Nebenverdienst. Vorlage: Landesarchiv StAWt-K G 10 A 1120

Beklagt man heute ein Zuviel an Kalorienzufuhr von frühester Kindheit an, so war in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg die Ernährungslage insbesondere der Kinder äußerst prekär. Die bereits in den Kriegsjahren begonnene Zwangsbewirtschaftung von Lebensmitteln musste wegen des fortbestehenden Nahrungsmittelmangels aufrechterhalten werden. Im Vorteil war, wer selbst Gartenland und landwirtschaftliche Flächen bestellen konnte.

Aber auch auf dem Land und in den Kleinstädten war die Situation schwierig, insbesondere für die Vertriebenen. So konstatierte die Schulleiterin der Volksschule Wertheim im März 1947: *Es haben demnach 36,4 Prozent aller Schüler ein erhebliches Untergewicht. Die neben erhöhter Krankheitsanfälligkeit gravierendsten Folgen: Sehr geringe Konzentration, rasche Ermüdbarkeit und eine hochgradige Gedächtnisschwäche.*

Hier setzte die nach dem 31. US-Präsidenten Herbert Clark Hoover (10.08.1874 – 20.10.1964) benannte Schulspeisung an. Untergewichtige Kinder im Alter von sechs bis 18 Jahren sollten an der Schule zusätzliche Kalorienrationen erhalten. Die dafür notwendigen Lebensmittel wurden aus den USA geliefert. Die Länder organisierten die Verteilung über die Landkreise und Gemeinden. Im Mai 1947 schrieb das Kreiswohlfahrtsamt Tauberbischofsheim erstmals die Gemeinden an und informierte über die Grundsätze der Hooverspeisung. Zur Unterstützung sollten örtliche Ausschüsse unter dem Vorsitz des Bürgermeisters gebildet werden. Die Bevölkerung wurde dazu aufgerufen, *ein unterernährtes Kind ihrer Gemeinde zu sich zu einer täglichen Mahlzeit an den Tisch zu laden. Man hilft damit unserer in den*



Entwicklungsjahren darhenden Jugend aus ihrer schwersten Zeit.

Die Schulspeisung bestand aus einer warmen täglichen Zusatzmahlzeit mit einem Gehalt von ca. 350 kcal. Das entspricht je nach Alter ca. 12–17 Prozent des täglichen Kalorienbedarfs. Gekocht wurde von dazu bestellten Köchinnen, die Verwaltung der Lebensmittelvorräte war meist einem Lehrer übertragen. Da die Lebensmittelzuteilungen zunächst nicht für alle Gemeinden und bedürftigen Schüler reichten, wurde im Wechselturnus versorgt. Schulesen gab es an sechs, ab März 1948 an fünf Wochentagen, Ferien waren ausgenommen. Mit monatlichen Gewichtskontrollen der Schüler überprüfte man den Erfolg der Aktion.

Zusammen mit der Anzahl der pro Zuteilungsperiode bewilligten Essensrationen wurden den Schulen nicht nur die zentral gelieferten Lebensmittelmengen mitgeteilt. Auch verbindliche Speisepläne mit entsprechenden Kochanleitungen hielten bald Einzug, um die Produkte bestmöglich zu verwerten. Geliefert wurden Grundnahrungsmittel wie Mehl,

Zucker, Hülsenfrüchte, Milch sowie verschiedene Trockenfrüchte und Konserven. Wichtig waren auch Kakao und Schokolade – gerade daran erinnern sich noch manche Zeitzeugen.

Über Verwendung und Verbrauch der Vorräte musste penibel Buch geführt werden. Zunächst übernahmen die Länder alle Kosten für Lebensmittel, Heizmaterial und Löhne. Ab August 1948 wurde auf staatliche Zuschüsse pro Essen umgestellt. Deckungslücken waren fortan durch Spenden, Beiträge der an der Schulspeisung teilnehmenden Kinder bzw. aus der Kreis- und Gemeindekasse zu finanzieren.

1950 wurde die Hooverspeisung Teil der Schulgesundheitsfürsorge im Ressort des Kultministeriums, 1951 dann dem Innenministerium zugeordnet. Eine Neuorganisation als *Jugendernährungswerk* war angedacht. Die verbesserte Ernährungslage sowie fehlende Zuschüsse an die Gemeinden führten letzten Endes zur Einstellung der Schulspeisung in ihrer damaligen Form.

CLAUDIA WIELAND

Milchfälschung – Akten zur Alltagsgeschichte

Kaum ein Thema sorgt so zuverlässig für Schlagzeilen wie verunreinigte oder verfälschte Lebensmittel. Gammelfleisch, Bakterien im Käse, Salmonellen im Soft-eis oder angebrütete Eier in der Nudelproduktion beschäftigen die Öffentlichkeit und die Justiz. Schuld sei die moderne Massenherstellung, die nur noch auf Gewinnmaximierung ausgerichtet sei – so heißt es oft. Als Gegenentwurf dient die gute alte Zeit, in der die Lebensmittel noch von den kleinen Bauernhöfen kamen. Doch dass auch diese nicht immer unverfälschte Produkte lieferten, zeigen die überaus zahlreichen Akten von Gerichten und Gefängnissen, die unter dem einfachen Suchwort *Milchfälschung* in den Archivbeständen gefunden werden können.

Aus heutiger Sicht ist es kaum noch vorstellbar, dass Milch fast im gesamten

20. Jahrhundert ein verhältnismäßig teures Lebensmittel war. Dies galt vor allem für beide Weltkriegs- und Nachkriegszeiten. Was lag näher, als das teure Produkt mit Wasser zu *strecken*?

Wer es dabei aber übertrieb, wurde doch erwischt. Und so kamen Bäuerinnen, ländliche Hausfrauen und Milchhändlerinnen mit dem Gesetz in Konflikt. Denn in den allermeisten Fällen war für die Weiterverarbeitung und Ablieferung der Milch die Bäuerin und Hausfrau zuständig, sodass sie es auch war, die bestraft wurde, wenn die Milch aufgefallen war. Aufmerksam wurden die Behörden nicht erst dann, wenn die Farbe der Milch zu blassblau war. Im Herbst 1942 veranlasste die Gendarmerie im Kreis Ludwigsburg eine Milchprobe, weil die Beschuldigte *ständig 3 Liter anlieferte. Das war verdächtig*. Wie immer ermöglichen die Ge-

richtsakten einen umfassenden Einblick in die Lebensumstände: Die Angeklagte besaß eine Kuh, von der sie nach ihren Angaben beim morgendlichen Melken vier Liter Milch bekam, von denen sie drei zur Milchsammelstelle ablieferte. Zum Vergleich: Eine moderne Hochleistungskuh kann pro Tag bis zu 50 Liter Milch liefern! An dem Tag der Milchkontrolle hatte die Angeklagte gebacken und, so lautete der von ihr bestrittene Vorwurf, dafür einen Dreiviertelliter Milch von der Ablieferungsmenge abgezweigt und durch Wasser ersetzt. Dass an den Backtagen die Milch besonders dünn war, wird auch in anderen Akten angeführt. Der Ludwigsburger Gendarmeriewachtmeister scheint nicht nur dieses Phänomen, sondern auch den Backtag der er-tappten Sünderin gut gekannt zu haben. Dies erlaubt ebenfalls einen Rückblick



1

wegen *Milchfälschung*
 erschien bei Aufruf der Sache
 die Angeklagte

auf die damaligen Lebensverhältnisse.
 Die Ausrede der beschuldigten Frauen war fast immer *ein Versehen*. Zufällig war die Milchkanne vorher zum Wassertransport benutzt worden, zufällig war beim Reinigen der Kanne Wasser zurückgeblieben. Erstäterinnen kamen normalerweise mit einer Geldstrafe davon, die – in moderner Terminologie – im Bereich von 10–20 Tagessätzen lag. Vor allem im Nationalsozialismus wurden aber durchaus auch mehrwöchige Haftstrafen vollstreckt. In beiden Weltkriegen kam als besondere Härte noch hinzu, dass das Urteil auf Kosten der verurteilten Frauen in den lokalen Zeitungen mit voller Nennung ihres Namens veröffentlicht werden musste. Der heute wieder geforderte Lebensmittel-Pranger war also längst erfunden.

ELKE KOCH

Amtsgericht Marbach(Neckar) . (Vollstreckungsbehörde) Den 28. Januar 1941.
 Fernsprecher: Str. 222
 Geschäftsnummer: (bei allen Eingaben anzugeben) Ds 38/40.
 In ~~der Strafkammer~~ - das Frauen-Strafgefängnis - ~~der Strafkammer~~ Gotteszell.
 b. Sch. Gmünd.
 Beilagen: 1 Abschrift des Urteils - ~~der Strafkammer~~ -
 1 Abschrift des Eröffnungsbeschlusses,
 1 Vorstrafenvermerk.
 Strafanstalt Gotteszell
 30. JAN. 1941
Aufnahme-Ersuchen.
 Um Aufnahme der am [redacted] in Michelbach ^{W. Spillmann} geboren in Kurzach, Gde. Nassach wohnhaften Pauline [redacted] in die dortige Vollzugsanstalt wird ersucht.
 Sie ist durch Urteil ~~der Strafkammer~~ des Amtsgerichts Marbach(Neckar) vom 5. Dezember 1940 wegen Milchfälschung zu ~~der Strafkammer~~ 1 Monat ~~der Strafkammer~~ ~~der Strafkammer~~ Gefängnis

- 1 | Eine Kuh wird gemolken, Schweiz, Juli 1933. Vorlage: Landesarchiv StAF W 134 Nr. 006403; Aufnahme: Willy Pragher
- 2 | Urteil des Amtsgerichts Stuttgart gegen eine Milchhändlerin, 1916. Vorlage: Landesarchiv StAL F 302 II Bü 36
- 3 | Aufnahmeersuchen aus einer Gefangenenpersonalakte der Strafanstalt Gotteszell, 1941. Vorlage: Landesarchiv StAL E 356 i Bü 3333
- 4 | Akte des Oberamts Leonberg über die Anlieferung von Milch mit einer Zuschrift (Leserbrief) aus der Leonberger Zeitung vom 22. Dezember 1922. Vorlage: Landesarchiv StAL F 179 Bü 753

Sprechsaal.
 Man las in den letzten Tagen öfters von schlechter Milchversorgung. In Leonberg ist die Versorgung nicht nur schlecht, sondern geradezu trostlos. Da kann man doch unmöglich mehr zusehen. Man kann sich doch nicht zufrieden geben, wenn es heißt: „Heute ist der und der nicht gekommen“, oder „es ist kein Tröpfle da“. Das kann ich doch in meiner Not den Kindern nicht immer wieder sagen. Gehört da nicht einmal besser zugegriffen? Wenn die Kinder nicht genügend versorgt sind, dann dürfen auch von Seiten des Milchbringers keine Kannen an den verschiedenen Häusern abgegeben werden. In Stutzari bekommen bei aller Not die Kinder unter 6 Jahren ihre Milch und Leonberg bringt nicht 1 Liter für seine Säuglinge auf! Ist das nicht schrecklich. Auch können sich unsere Landwirte gesagt sein lassen: Der Fluch Gottes wird nicht ausbleiben, wenn man mit seinem Erzeugnis so umspringt und andere zuschauen können, wie die Kleinsten und Armsten an diesem wichtigen und einzigen Nahrungsmittel darben. Ist das christliche Nächstenliebe? Eine verzweifelte Mutter.



„Eins weiß ich noch genau, ich musste oft ohne Essen ins Bett“

Erfahrungen eines Heimkindes

Michael Böhm ist 55 Jahre alt, IT-Techniker, verheiratet und Vater von vier leiblichen, drei Pflege- und vier Enkelkindern. Michael Böhm ist auch ein ehemaliges Heimkind. Von seiner Geburt an bis zu seinem 15. Lebensjahr verbrachte er seine Kindheit in verschiedenen Kinderheimen. Er hat viele schlechte Erinnerungen an diese Zeit und die Konsequenzen begleiten ihn bis heute.

In den letzten Jahren haben vor allem die Themen *Missbrauch* und *Gewalt* in Zusammenhang mit der Heimerziehung öffentlich Gehör gefunden und werden durch die Medien entsprechend betont. Die negativen Erfahrungen ehemaliger Heimkinder sind oftmals aber viel grundlegenderer Natur, wie beispielsweise die täglichen Mahlzeiten. Michael Böhm beschreibt das Essen im Kinderheim Tempelhof bei Crailsheim folgendermaßen:

Im Tempelhof hatten wir einen Essensplan, der leider nur einseitig war. Speiseplan darf man das nicht nennen, da es keine Speisen gab, sondern nur billiges Essen. Da dieses Kinderheim selbstversorgend war, gab es nicht viel Auswahl. Es gab fast jeden Tag Salzkartoffeln (ab und zu auch mal Kartoffelbrei) und 1–2x die Woche gebackene Leber. Es gab auch noch Einiges, besser gesagt Weniges, was man so aus Schweinefleisch herstellen kann. Was ich auch sehr ekelig fand, es gab zu viel Spinat. Auch Sauerkraut stand zu oft auf dem Essensplan. [...] Da der Tag durch Schule und Arbeiten (Zwangsarbeit) einen engen Zeitplan hatte, blieb auch nicht viel Zeit zum Essen. Frühs ein Marmeladenbrot oder Haferflocken mit Milch. Mittags mussten wir uns mit dem Essen beeilen und schlangen es runter, was auch zu leichten Verbrennungen im Mundraum führte.

Zu oft reichte das Essen nicht aus (nur eine Portion für jeden und ein Mininachtisch) und wir mussten ‚zu oft‘ hungrig aufstehen. Weiterhin fiel der Nachtisch oft als ‚Strafe‘ aus, da ich nicht das perfekte Kind war. Ich wurde sehr häufig mit Essensentzug bestraft, besonders dann, wenn es mal was Gutes (Leckeres) gab, wie Schnitzel mit Pommes. Oder, wenn ich tagelang Zimmerarrest hatte, brachte man mir, wenn etwas übrig war, das erkaltete Essen, und es war nie viel übrig.

Die Bedeutung von gesunder und ausgewogener Ernährung war aber bereits zu Beginn der 1960er Jahre bekannt. Im Bericht über eine Ernährungsberatung im Stuttgarter Charlottenkinderheim aus dem Jahr 1962 heißt es: *Nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wird für Kinder dieses Alters durchschnittlich ein Bedarf von 60–70g Eiweiß, 45g Fett und 280g Kohlenhydrate*

Samstag: Frühstück: Butter, Brot, Marmelade, Kakao

Mittagessen: Kotelett natürlich, breik Nudeln, grüner Salat; Pfirsich

Abendessen: Ländjäger, Brat, Marg. Tee

Montag: Frühstück immer gleich

Mittagessen: Brat Kartoffeln, Griebwurst, Sauerkraut, Soülaeschuppe

Abendessen: Müsli, Teewurst, Brot, Tee

Dienstag: Mittagessen: Bohungemüse, Salat, Rote Wurst

Abendessen: Einbäcker, Tomate, Brot, Tee

zugrunde gelegt. Das ergibt eine Kalorienanzahl von 1800. [...] Die wichtigsten Nährstoffe für das Wachstum des Kindes sind Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine.

Der Bericht von Herrn Böhm lässt darauf schließen, dass die Versorgung im Kinderheim Tempelhof nicht den Anforderungen an eine ausgewogene Ernährung entsprach. Es ist aber nicht nur das Was zu kritisieren, sondern auch das Wie. Die von Michael Böhm gemachten Erfahrungen, wie das Herunterschlingen, die Verletzungen im Mundbereich und der Einsatz oder Entzug von Essen als Belohnung bzw. Bestrafung leugnen die Ernährung als Grundbedürfnis des Menschen. Die Beschreibung seiner Erlebnisse ist kein Einzelfall, sondern ähnelt sehr den Berichten vieler anderer ehemaliger Heimkinder. Daher können seine Erfahrungen wohl nicht als singuläre Erscheinung im Kinderheim Tempelhof

gewertet werden. Wie sich eine solche Ernährungsweise auch noch über 30 Jahre später auswirken kann, schildert Michael Böhm so:

Ich leide heute noch an massiven Essstörungen. Ich esse immer noch zu schnell und zu heiß, sodass ich mich ab und zu im Mundraum leicht verbrenne. Klar hat diese Körperregion sich auch in einer gewissen Weise daran gewöhnt. [...] Nach der Heimzeit habe ich sehr viel einfach in mich hineingestopft. Meine liebe Frau hatte und hat teilweise heute noch sehr viel Geduld mit mir und 'lehrte' mich richtig zu essen. Aber dennoch falle ich zu oft wieder in das alte Klischee zurück.

1 | Essensszene aus dem Kinderheim Tempelhof. Vorlage: Landeskirchliches Archiv Stuttgart, Bildbestand Tempelhof

2 | Beispiel eines Speiseplanes aus dem Jahr 1972, Auszug aus der Aufsichtsakte zum Kinderheim in Keltere. Vorlage: Landesarchiv AZ 022-K46 Nr. 1

Abendessen: Brot, Tee, Marg.

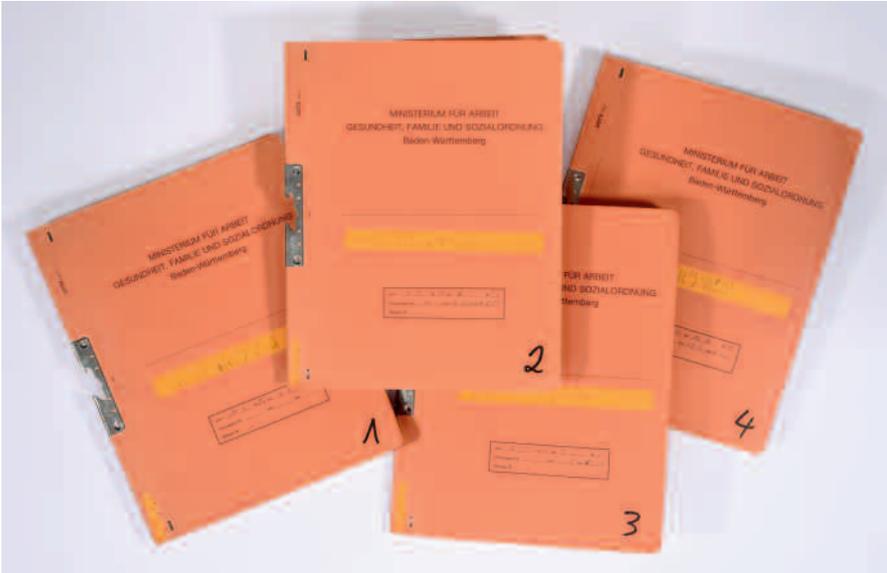
Donnerstag: Mittagessen: Kartoffelsalat, grüner Salat, Marmeladenspeise

Abendessen: Josefische, Marg. Tee, Brot

STEPHANIE EIFERT

Strahlende Milch

Die baden-württembergische Landesregierung und die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl



Die Milchwerte waren nach wie vor kritisch. Als Ministerialrat Dr. Paul Jägerhuber am 4. Mai 1986 gegen 18 Uhr die neuesten Messergebnisse der Landesanstalt für Umweltschutz in Händen hielt, bestätigten die Zahlen, dass Vorsicht geboten war. Die Konzentration von Jod 131 in der Molkereimilch lag zwar an fast allen Kontrollstellen in Baden-Württemberg deutlich unter dem Richtwert von 500 Becquerel pro Liter, der von der Strahlenschutzkommission des Bundesinnenministeriums festgelegt worden war. Doch gab es *Ausreißer* nach oben: So wurden in einer am 3. Mai gezogenen Pfullendorfer Probe 809 Becquerel pro Liter gemessen. Die Kühe, von denen die dort untersuchte Milch stammte, hatten Grünfütter erhalten.

Paul Jägerhuber stand seit Tagen im Brennpunkt des Geschehens. Als Leiter des Referats *Lebensmittel-, Arzneimittel- und Apothekenwesen* im Sozialministerium Baden-Württemberg war er für die Lebensmittelsicherheit im Land verantwortlich. Seitdem am 28. April 1986 die ersten Nachrichten über eine Reaktorkatastrophe im ukrainischen Tschernobyl die Bundesrepublik Deutschland erreicht hatten, überschlugen sich die Ereignisse: Das Telefon stand nicht mehr still, ein

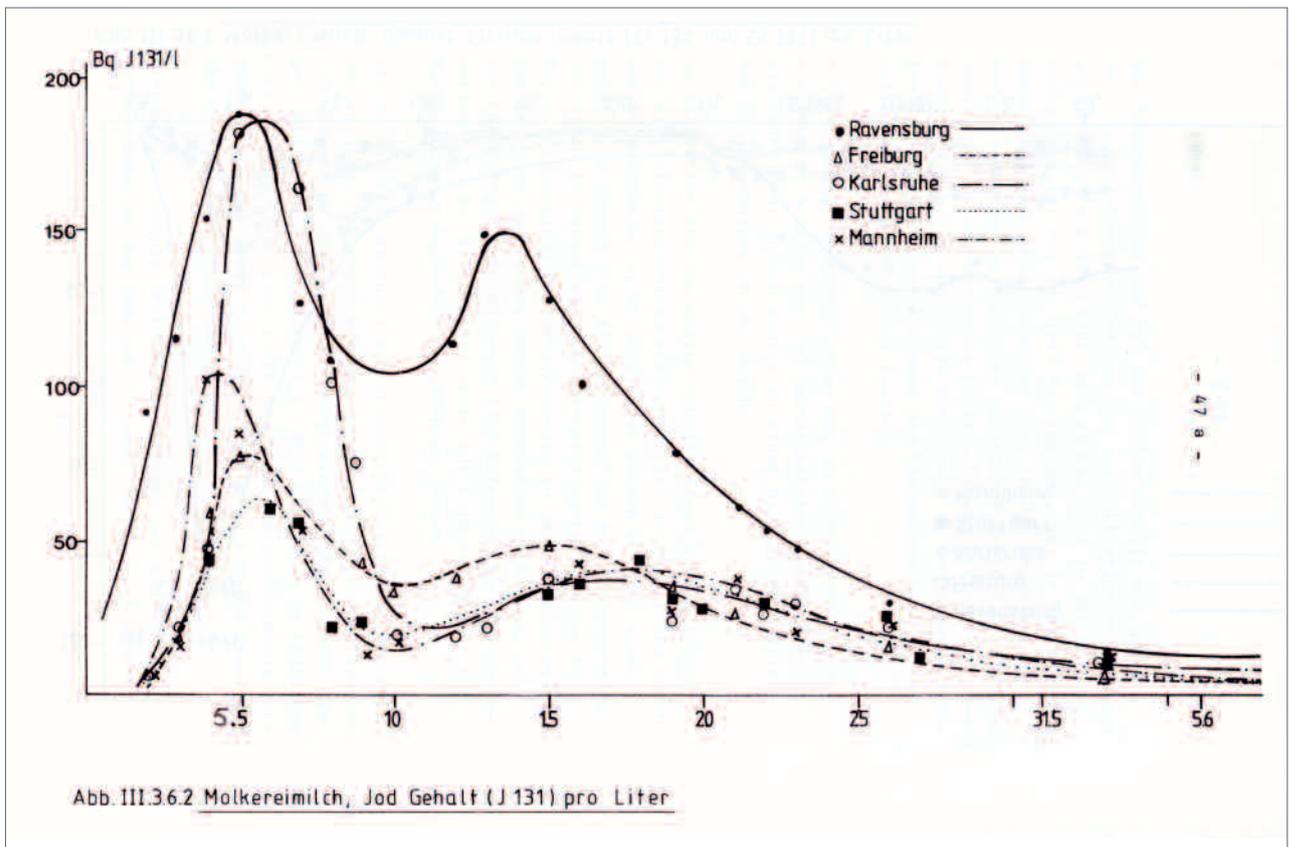
Termin jagte den nächsten, Besprechungen folgten in raschem Rhythmus aufeinander. Auch heute, am Sonntag, war Jägerhuber selbstverständlich im Dienst.

Die von Politik und Medien mit teilweise widersprüchlichen Informationen versorgte Bevölkerung war verunsichert. Welche Lebensmittel konnte man noch ohne Bedenken verzehren? Reichte es aus, Blattgemüse vor dem Essen zu waschen? War das Trinkwasser verseucht? Zeigte sich eine erhöhte Radioaktivität im Wurzelgemüse, im Fleisch – in der Frischmilch? Baden-Württemberg war nach Bayern die am meisten von der Reaktorkatastrophe betroffene Region in Deutschland. Vor allem in Oberschwaben war es am 30. April infolge von Niederschlägen zur Ablagerung von radioaktiven Stoffen am Boden gekommen. Wenige Stunden nachdem Paul Jägerhuber über die aktuelle Strahlenbelastung der Milch in Baden-Württemberg informiert worden war, erhielt das Landwirtschaftsministerium neueste Auswertungen von Gras-Bewuchsproben. Die Analysen zeigten, dass im Land die Aktivität von Jod 131 über dem Grenzwert von 250 Becquerel pro Kilogramm lag, den die Strahlenschutzkommission am selben Tag übermittelt hatte. Landwirt-

schaftsminister Gerhard Weiser, dessen Behörde nach Bekanntwerden des Atomunglücks in der Sowjetunion das Krisenmanagement der Landesregierung koordinierte, informierte daraufhin noch in der Nacht zum 5. Mai 1986 die Öffentlichkeit. Der Minister bekräftigte die bereits am 1. Mai an die Landwirte ergangene Aufforderung, bis auf Weiteres auf Grünfütterung und Beweidung zu verzichten. Vor einer Direktabholung von Milch bei den Höfen wurde dringend gewarnt. Erstmals empfahl Weiser, den Verzehr von Blattgemüse aus Freiland einzustellen; der Vertrieb der entsprechenden Waren auf den Märkten Baden-Württembergs wurde untersagt.

Die Empfehlungen der Landesregierung vom 5. Mai 1986 blieben zehn Tage in Kraft. Spätere Messungen über die radioaktive Belastung der Lebensmittel erbrachten Werte, die eine gesundheitliche Gefährdung der Bevölkerung ausschlossen.

Die Katastrophe von Tschernobyl blieb auch nach dem Abklingen der akuten Gefahren ein wichtiges Thema der Politik in der Bundesrepublik Deutschland. Ab Dezember 1986 wurde eine bundesweite Überwachung der Umweltradioaktivität eingeleitet. Die Umweltpolitik



3

erfuhr im Gefolge des Unglücks eine organisatorische Aufwertung: Im Juni 1986 wurde ein Bundesumweltministerium gegründet, im Juli 1987 erhielt Baden-Württemberg ein Umweltressort. Trotz dieser und anderer Maßnahmen geriet die Stromerzeugung durch Kernkraft nach Tschernobyl immer stärker in die Kritik.

WOLFGANG MÄHRLE

1 | Akten des von Dr. Paul Jägerhuber geleiteten Referats „Lebensmittel-, Arzneimittel- und Apothekenwesen“ im Ministerium für Arbeit, Gesundheit, Familie und Sozialordnung Baden-Württemberg zum Reaktorunfall in Tschernobyl. Die Unterlagen sind der historischen Forschung ab dem Jahr 2017 frei zugänglich.

Vorlage: Landesarchiv HStAS EA 8/604

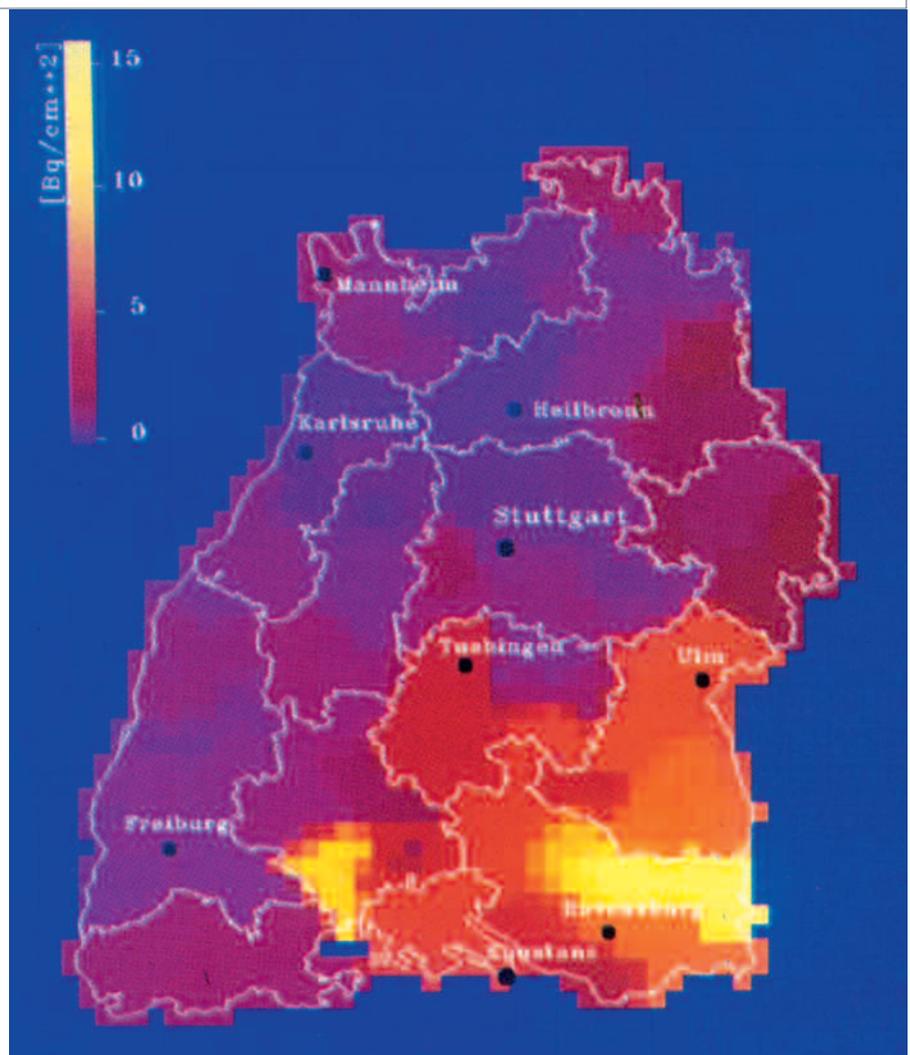
2 | Dr. h.c. Gerhard Weiser (1931–2003), Landwirtschaftsminister Baden-Württembergs 1976–1996.

Vorlage: Landesarchiv HStAS EA 1/109 Bü 21 Nr. 3; Aufnahme: Burghard Hüdig

3 | Bodenkontamination [Bq/cm²] in Baden-Württemberg, 5.–7. Mai 1986, Grafik des Instituts für Kernenergetik der Universität Stuttgart.

Vorlage: Landesarchiv HStAS EA 8/604 Bü 7/19, Heft 2

4 | Konzentration von Jod 131 in Molkereimilch in Baden-Württemberg, Mai/Juni 1986. Vorlage: Landesarchiv HStAS EA 8/604 Bü 7/19, Heft 2



4



Fotografie der Teilnehmer des „Internationalen Vegetarierkongresses“ in Dresden, 1908.
Vorlage: Archiv des VEBU

Vegetarismus und Tierrechte

Das Archiv des Vegetarierbunds und der Nachlass Magnus Schwantjes im afas

Das Interesse an Fragen der Mensch-Tier-Beziehung, an alternativen Lebens- und Ernährungsformen und ihrer Geschichte hat in den letzten Jahren nicht nur im akademischen Milieu deutlich zugenommen, was auch an den Anfragen an den Vegetarierbund Deutschland (VEBU) zu erkennen ist. Dessen bisher eher provisorisch untergebrachte Materialien wurden vom Archiv für Alternatives Schrifttum (afas) in Duisburg übernommen. Dort können sie archivalisch erschlossen und leichter genutzt werden. Die übernommenen Bestände umfassen das Archiv des VEBU selbst und den Nachlass des Schriftstellers Magnus Schwantje (1877–1959).

Der *Deutsche Vegetarierbund* (DVB) wurde 1892 in Leipzig gegründet. Seinen Ursprung führt er auf den ersten deutschen Vegetarier-Verein zurück, den der freikirchliche Pfarrer Eduard Baltzer 1867 in Nordhausen als *Verein der Freunde der natürlichen Lebensweise* ins Leben gerufen hatte.

Der DVB wuchs bis 1904 von anfänglich 400 Mitgliedern auf etwa 1500, stagnierte in den Folgejahren und geriet in der Endphase der Weimarer Republik in eine Krise. Die Pläne der nationalsozialistischen Regierung, die Vegetarierverbände einer *Deutschen Gesellschaft für Lebensreform* einzugliedern, den Vegetarismus auf eine reine Diätlehre zu reduzieren und Angriffe auf ihren *Pazifismus* und *Internationalismus* veranlassten die Vereine sich aufzulösen. Der DVB tat

dies durch einen schriftlichen Mitgliederentscheid im Januar 1935. Die in der Geschäftsstelle in Frankfurt vorhandenen Unterlagen sind wahrscheinlich im Zweiten Weltkrieg verloren gegangen.

1946 wurde der Vegetarierbund neu gegründet. Nach mehreren Namenswechseln heißt er nun VEBU – Vegetarierbund Deutschland. Die Geschäftsstelle befindet sich in Berlin, die Zahl der Mitglieder ist in den letzten Jahren um das Sechsfache auf 14.000 gewachsen.

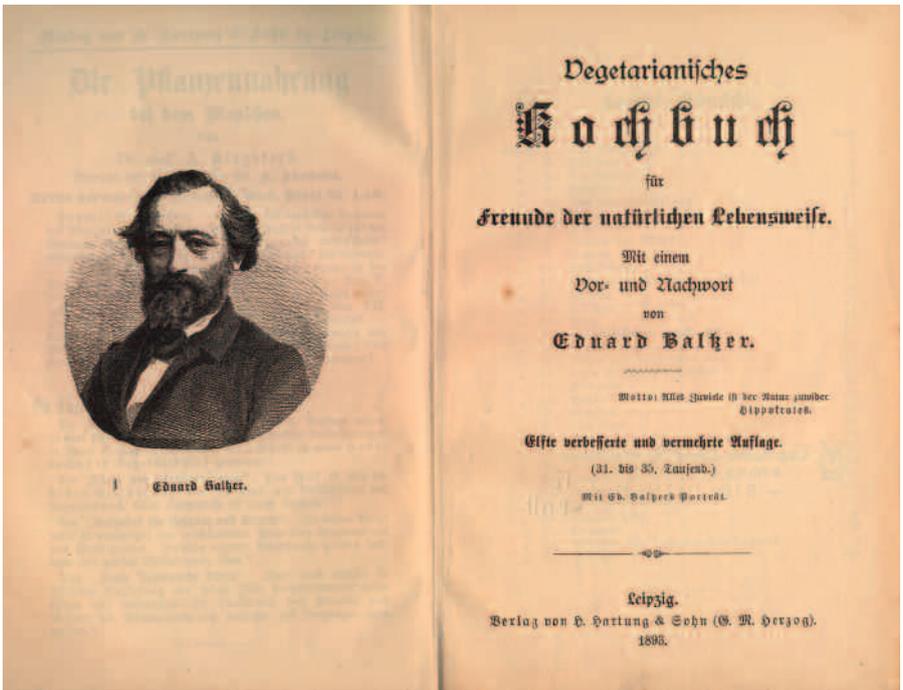
Umfangreiches Material aus der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg ist nicht vorhanden. Eine Ausnahme bildet der Schriftwechsel mit der Internationalen Vegetarier Union (IVU), insbesondere im Zusammenhang mit den von der IVU abgehaltenen Kongressen. Daneben gibt die Korrespondenz der Vereinigungen der Vegetarier und von Einzelpersonen in Deutschland aus den Jahren 1944 bis etwa 1954 Einblick in den (Wieder-)Aufbau verbandlicher Strukturen. Dokumentiert sind auch Veranstaltungen des VEBU, z.B. die traditionellen Silvester tagungen, der Welt-Vegetarier-Kongress 2008 in Dresden, der Tierrechtskongress 2002, die mehrfach durchgeführten *Veg-med Kongresse* in Berlin, vegetarische Messen oder ein Stand auf der Frankfurter Buchmesse. Eine vollständige Sammlung der Vereinszeitschrift und auch anderer vegetarischer Zeitschriften gehört ebenfalls zum Bestand.

Das Archiv spiegelt den Entwicklungsprozess des VEBU wider: von einer noch

stark an die Vorstellungen der Lebensreformbewegung gebundenen Gemeinschaft zu einer sich als Interessenvertretung und Ansprechpartner vegetarisch lebender Menschen verstehenden nicht-staatlichen Organisation, die eine Beteiligung an gesellschaftlichen Diskussionen anstrebt.

Der Nachlass des Tierethikers, Pazifisten, Sozialreformers und Gründers des *Bundes für radikale Ethik* (BfrE, 1907–1934) Magnus Schwantje, auf den nach bisherigem Wissensstand das Wort *Ehrfurcht vor dem Leben* zurückgeht, eröffnet vielfältige Perspektiven auf die Geschichte des 20. Jahrhunderts. Unter *radikaler Ethik* verstand Magnus Schwantje eine Gesinnung, die die gesellschaftlichen Übel an der Wurzel bekämpfen wollte, die er wesentlich in dem von Gewalt bestimmten Mensch-Tier-Verhältnis sah. Seine Korrespondenz spiegelt die Geschichte des BfrE, der 1930 etwa 800 Mitglieder, darunter viele Intellektuelle, zählte. Auch im Hinblick auf Personen und Organisationen der Zeitgeschichte, der Lebensreform-, der Friedens- und Tierrechtsbewegung und zu anderen fortschrittlichen sozialen Bewegungen sind hier bisher unbekanntes Informationen enthalten, ebenso wie zur Repression im NS-Staat, zur *Wiedergutmachung* und zu Problemen der Emigranten in der Schweiz, wo Schwantje 1934–1950 lebte.

RENATE BRUCKER



1



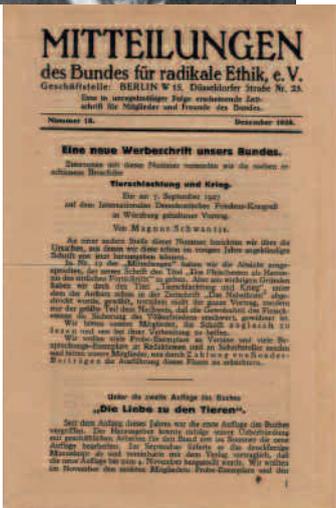
2

1 | Kochbuch von Eduard Balzer, dem Gründer des ersten Vegetarierversands Deutschlands in Nordhausen, 1867.
Vorlage: Archiv des VEBU

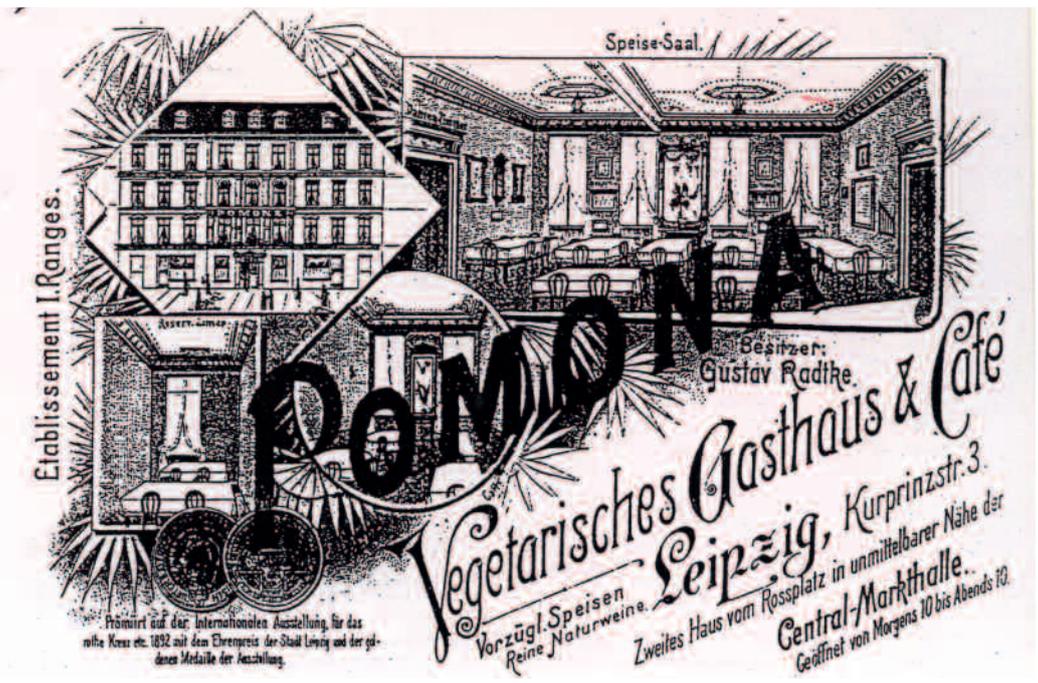
2 | Der Tierethiker und Gründer des „Bundes für radikale Ethik“ Magnus Schwantje.
Vorlage: Archiv des VEBU

3 | Mitteilungen des Bundes für radikale Ethik e. V., Nr. 18, Dezember 1928.
Vorlage: Archiv des VEBU

4 | Im Restaurant Pomona wurde 1892 der „Deutsche Vegetarierbund“ gegründet.
Vorlage: Archiv des VEBU



3



4



Der ideale Kleisterkocher, ein Saucier eigentlich gedacht zum Zubereiten von Saucen. Zum Aufbewahren wird der Kleister in eine Holzschüssel gefüllt – dem traditionellen Behälter für Sushires in Japan.



Kurkuma, Safran, Lauch und Heidelbeeren waren wichtige Farbstoffe der Buchmalerei.

Alle Aufnahmen: Landesarchiv IJF

Von der Küche in die Werkstatt

Restauratoren nutzen Materialien und Geräte aus der Nahrungsmittelproduktion

Sie betreten einen Raum und sehen auf dem Tisch einen Mixer, Backfolie und Tarteletteförmchen, Weizenstärke, Eiweiß, Safran, einen Mörser, Messbecher, Rührlöffel und eine nette Dame mit Schürze – Sie denken an ... Kuchen oder etwas anderes Leckeres, das man hier gleich zubereiten wird.

Die nette Dame, die sich als Restauratorin zu erkennen gibt, wird Ihnen aber sagen, dass dies keine Küche ist und hier auch leider kein Kuchen gebacken wird. Alle genannten Werkzeuge und Zutaten werden tatsächlich auch in der Restaurierung benötigt, vielleicht nicht alle genannten Dinge auf einmal, aber doch alle für unterschiedliche Anwendungszwecke.

Gewürze wie Safran, Kurkuma, Heidelbeer- und Lauchsaft waren nicht nur Geschmackszutaten, sondern wurden früher auch zum Färben von Textilien und zur Herstellung von Farbstoffen für die Buchmalerei verwendet. Eiweiß und Gummi arabicum sind und waren wichtige Bindemittel. Gelatine ist nicht nur gut zur Herstellung diverser Desserts und Gummibärchen, sie ist ein wichtiger Klebstoff in der Pergamentrestaurierung und macht das Papier spalten überhaupt erst möglich. Weizenstärke als Hauptzutat im Pudding und beliebter Saucenbinder ist der Allroundklebstoff in der Papierrestaurierung. Gellan Gum – ein von Mikroorganismen produziertes Polysaccharid –

ist als Sphärisierungsmittel der Renner in der neuen Molekulküche, in der Restaurierung ein Mittel zur Befeuchtung und Reinigung empfindlicher Papieroberflächen.

Dass Geräte aus der Küche auch den Weg in die Restaurierwerkstatt finden, ist somit nicht verwunderlich, da die Rezepturen denen für die Küche gleichen. So finden Sie *Sauciers* zum Kochen von Kleister, Vacuumiergeräte zum Verschweißen von Folien ebenso wie Temperiergeräte, Mikrowelle, Hochleistungsmixer zum Herstellen von Fasersuspensionen und Nachleimlösungen. Backfolien – beliebt wegen ihrer Antihafteigenschaft – dienen zur Beschichtung von acrylatbeschichteten Japanpapieren. Tarteletteförmchen benötigt man zum Ausgießen von Hausenblasenpellets. Hausenblase, ein bewährter Klebstoff in der Restaurierung, ist ein Abfallprodukt der Küche. Spender ist der Stör, Speisefisch und Produzent des exklusiven Kaviars.

Dass es viele Parallelen zwischen Handwerk und Küche gibt, liegt sicherlich auch am Bestreben der Menschheit, alle Bestandteile eines Tieres oder einer Pflanze zu nutzen. So sind Tiere Spender von Fleisch, Haut, Horn, Perlmutter, Sehnen, Blut. Pflanzen geben Samenkorn oder Frucht, Farbstoffe, Faserstoff und Bindemittel. Viele dieser Komponenten finden Sie in der Küche, aber auch als

Rohstoff in den unterschiedlichsten handwerklichen Berufen.

Schon der Umstand der Materialbeschaffung zeigt, dass Restaurieren von Schriftgut sehr breit angelegtes Fachwissen und handwerkliche Fähigkeiten erfordert. Schriftgutrestauratoren bewegen sich in einer Welt, die das traditionelle Buchbinderhandwerk mit Elementen des Archiv- und Buchwesens, der Buch- und Kulturgeschichte, der Buchmalerei, der Papierherstellung und der Druckkunst, der Holzbearbeitung und Goldschmiedekunst verknüpft. Dazu gehören Grundkenntnisse der organischen und anorganischen Chemie, der Mikrobiologie und deren Analyseverfahren. Verlangt wird die Fähigkeit, mit einer Heftlade und einer Kreissäge ebenso sicher umzugehen wie mit einem Infrarotspektrometer oder einem Mikroheiztisch zur Schmelzpunktbestimmung. Genau das ist das Schöne an diesem Beruf.

Sie gehen weiter in den nächsten Raum und sehen dort ein Skalpell, Wundnadeln, eine schwenkbare Stereolupe, übergroße Tageslichtlampen, einen Ultraschallspatel, Mikroskopierbesteck, Probenbehälter, Wattetupfer, Verbandsmüll und einen großen Edeltisch – nein, das ist kein OP, Sie sind noch immer in der Restaurierwerkstatt.

KERSTIN FORSTMAYER

Archivportal-D gewinnt europäischen „Heritage in Motion“-Award

Auszeichnung für das deutschlandweite Archivportal

Mit dem unter www.archivportal-d.de seit 2014 frei zugänglichen Archivportal-D besteht erstmals die Möglichkeit, nach historischen Quellen, digitalisiertem Archivgut und Informationen aus Archiven in ganz Deutschland institutionsübergreifend zu recherchieren.

Nun wurde das Projekt *Aufbau eines Archivportals-D*, in dem das Angebot unter Federführung des Landesarchivs Baden-Württemberg realisiert wurde, mit einem internationalen Preis ausgezeichnet: Es gewann den *Heritage in Motion-Award 2016* in der Kategorie *Websites and online content*.

Der Preis wird jährlich von der European Museum Academy sowie dem europäischen Denkmalschutz-Verbund Europa Nostra und unterstützt durch die Europeana Foundation vergeben. Im Fokus sind Projekte, die mit innovativen und kreativen Angeboten das materielle und immaterielle Kulturgut Europas multimedial in Szene setzen und online für alle Bevölkerungsgruppen zugänglich machen. Dieses Jahr hatten sich 32 Projekte aus ganz Europa beworben, von denen vier mit einem der begehrten Awards ausgezeichnet wurden. Die Preisverleihung fand am 20. Mai 2016 im Museum of Industrial Olive-Oil Production auf Lesbos (Griechenland) statt. Die Auszeichnung des Archivportals-D in der Kategorie *Websites and online con-*

tent begründete die Jury folgendermaßen: *This well-structured website is easy to navigate, leads quickly to digitized objects and is suited for the needs of very different users. A solid project and an example for other archives.*

Der Präsident des Landesarchivs Baden-Württemberg, Prof. Dr. Robert Kretschmar, freut sich sehr über die Anerkennung auf europäischer Ebene: *Der Preis ist ein schöner Beleg für die Bedeutung des Archivportals-D als übergreifendes Projekt für alle Archive in Deutschland und darüber hinaus auch als europaweites Referenzprojekt.*

Das von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) geförderte Archivportal-D wird von den Projektpartnern Landesarchiv Baden-Württemberg, FIZ Karlsruhe – Leibniz-Institut für Informationsinfrastruktur, Archivschule Marburg, Landesarchiv Nordrhein-Westfalen, Sächsisches Staatsarchiv und seit 2015 auch von der Deutschen Nationalbibliothek betreut. Es wird als Teilprojekt der spartenübergreifenden Deutschen Digitalen Bibliothek realisiert. Im Moment enthält das Portal Informationen zu über 600 Archiveinrichtungen sowie Online-Findmittel und Digitalisate zu mehr als 66.000 Beständen aus rund 80 Archiven.

CHRISTINA WOLF



Das Archivportal-D wurde mit dem „Heritage in Motion“-Award 2016 in der Kategorie "Websites and online content" ausgezeichnet.
Vorlage: Landesarchiv

Mehr Informationen:
www.archivportal-d.de
www.deutsche-digitale-bibliothek.de
www.heritageinmotion.eu/
www.heritageinmotion.eu/project/archivportal-d-building-a-german-archives-portal/

Stets gut informiert – Die Social Media Kanäle von LEO-BW und dem Archivportal-D



Twitter-Account des Archivportals-D.



Immer die neusten Meldungen rund um Baden-Württemberg, die deutsche Archivlandschaft und die Entwicklungen zum Thema Online-Bereitstellung von Kulturgut erfahren Interessierte über den Facebook-Auftritt von LEO-BW und den Twitter-Account des Archivportals-D.

Facebook hat sich zum weithin akzeptierten und vielfach genutzten Medium entwickelt. Die Vorteile: Tagesaktuelle Informationen mit Bild erreichen schnell, kompakt und unkompliziert einen interessierten Nutzerkreis – der ideale Kanal für Vernetzung, Weiterverbreitung und Austausch regionaler Belange. Vereinigungen, Verbände und Einzelpersonen kommunizieren über Natur, Kultur, Geschichte, heimische Wirtschaft und Gesellschaft.

Hier agiert auch LEO-BW mit landeskundlichen Informationen für alle in Baden-Württemberg und darüber hinaus. Wie viel sich hinter der Startseite von LEO-BW verbirgt, ahnen nur die wenigsten. Ziel ist es, auf LEO-BW-Facebook aktuelle Themen mit den Inhalten von LEO-BW zu verbinden, Neugier zu wecken, Fans zu gewinnen und Feed-

back wie Likes, Kommentare oder das Teilen des Beitrags anzuregen. Über die angegebenen Links gelangen die Nutzer dann in das Portal zum weiteren Forschen und Stöbern. Seit dem Start im April letzten Jahres wächst nicht nur die Fangemeinde von LEO-BW-Facebook. Auch die Nutzerzahlen des Portals steigen stetig an: 960.000 im Jahr 2015 gegenüber 840.000 im Vorjahr. Großen Zuspruch finden Hintergründe, Zusammenhänge sowie Erläuterungen bekannter und weniger bekannter geschichtlicher und zeitgeschichtlicher Themen. Eine wichtige Rolle spielen die Projektpartner. Neue LEO-BW-Beiträge werden auf Facebook ebenso vorgestellt wie Veranstaltungen, Projekte oder allgemein Wissenswertes.

Über den Microbloggingdienst Twitter erhalten Nutzer aktuelle News in nur 140 Zeichen. In der Kürze liegt hier auch die Würze, denn Informationen werden bei diesem Social Media Kanal prägnant und in Echtzeit verbreitet.

Über 11 Millionen Objekte und mehr als 600 Archiveinrichtungen sind mittlerweile im Archivportal-D recherchierbar. Doch welche Schätze und Funktionen

verbergen sich hinter dem Online-Angebot? Welche Neuigkeiten gibt es rund um das Projekt? Wie sehen die neusten Entwicklungen in der digitalen Welt aus? Und welche Veranstaltung findet gerade zum Thema *Kulturgut* statt? Durch die Tweets der Redaktion bleiben Interessenten immer auf dem Laufenden.

Twitter ist allerdings keine *Einbahnstraße*. Nutzer können Fragen an die Portal-Experten stellen und eigene Anregungen einbringen. Das Archivportal-D-Team freut sich auch jederzeit über Hinweise von fachkundigen Unterstützern.

NADINE SEIDU
BEATE STEGMANN

Weiterführende Links:

LEO-BW

www.leo-bw.de

<https://www.facebook.com/LEOBW2012>

Archivportal-D

www.archivportal-d.de

<https://twitter.com/archivportal>



Szene aus „Stolpersteine Staatstheater“ mit Veronika Bachfischer, Gunnar Schmidt, Jonathan Bruckmeier und Antonia Mohr.
Aufnahme: Florian Merdes, Badisches Staatstheater

Weitere Vorstellungen von „Stolpersteine Staatstheater“ finden im Oktober 2016 statt. Infos unter www.staatstheater.karlsruhe.de

Stolpersteine Staatstheater

Karlsruher Dokumentartheater lässt Archivalien des Generallandesarchivs sprechen

Die Bühne verstört zunächst die eintretenden Gäste: Ein gewaltiger Tisch füllt den Raum, umgeben von Hockern, die durch Form und Material an die langen Reihen der Pappboxen erinnern, in denen die Archivalien in den Magazinen des Generallandesarchivs Karlsruhe aufbewahrt werden. Es sind keine bequemen Sessel, in denen sich das Publikum entspannt zurücklehnen kann. Die Besucherinnen und Besucher des vom renommierten Regisseur Hans-Werner Kroesinger eindringlich inszenierten Dokumentartheaters sind Teil des Geschehens. Sie werden Zeugen, wie *am grünen Tisch die Gleichschaltung* des Badischen Landestheaters in wenigen Wochen im Frühjahr 1933 verhandelt und umgesetzt wurde.

Textkollagen aus den Personalakten des Staatstheaters, aus zeitgenössischen Presseartikeln und anderen Quellen entwickeln in Kombination mit Zitaten aus bekannten Theatertexten und wenigen Liedern die Geschichte von Unterdrückung und Ausgrenzung, die in den Biografien von Lilly Jank, Paul Gemmecke, Emma Grandeit und Hermann Brand konkret

fassbar wird. Das Theater war kein Rückzugsraum für die Freiheit des Geistes, sondern *Kampffplatz* bei der Durchsetzung des völkischen Gedankenguts. Das Schicksal des Einzelnen war nebensächlich.

Das Publikum braucht eine gewisse Zeit, bis ihm bewusst wird, dass die bedrückenden Texte keine fiktiven Dichtungen eines Autors sind, sondern wortgetreue Zitate aus den Quellen. Die *Banalität des Bösen* (Hannah Arendt) wird in den Dialogen greifbar. Die historische Realität der Quellen wird zum Stolperstein im übertragenen Sinn. Im Jahr 2015, dem Festjahr 300. *Stadtgeburtstag*, wird die Geschichte von Karlsruhe holprig, nicht glattgebügelt.

Szenenwechsel: In wenigen Minuten verändert sich die Bühne. Das Publikum wird auf die Ränge gebeten. Im Blick zurück werden die hilflosen Versuche der Nachkriegszeit zitiert, in denen die Akteure versuchen zu erklären, was nicht erklärbar ist.

Wiedergutmachung wird zur peniblen Abrechnung. Zitate aus den Debatten der

letzten Monate um *Pegida* und seinen Karlsruher Ableger *Kargida* offenbaren beklemmende Parallelitäten. Regisseur Kroesinger lässt zum Schluss das Publikum an den Quellenrecherchen teilhaben: Auf den Tischen liegen in Kopie die Akten und Quellenstücke zur Lektüre aus. In bedrückender Weise wird nochmals die Geschichte greifbar. Nur langsam leert sich der Raum.

Das 2015 erstmals in Karlsruhe aufgeführte Theaterstück fand überregional Beachtung: Die prestigereiche Einladung zum Theatertreffen der Berliner Festspiele (6.–22. Mai 2016) würdigt das Stück als eine der zehn bemerkenswertesten Inszenierungen der letzten zwölf Monate. In ihrer Begründung hebt die Jury die Inszenierung hervor als *ein Lehrstück über das wertfreie Funktionieren staatlicher Bürokratie*. Den Stoff für diese Geschichte lieferte die Überlieferung im Generallandesarchiv: authentisch, greifbar, im Leben des Einzelnen konkret.

WOLFGANG ZIMMERMANN

Bibliothek des Generallandesarchivs um sprachwissenschaftliche Spezialsammlung erweitert



Dem Generallandesarchiv in Karlsruhe fühlte sich Prof. Dr. phil. Wolfgang Kleiber, von 1970 bis zur Emeritierung 1997 Ordinarius am Deutschen Institut der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz und Mitglied der Mainzer Akademie der Wissenschaften und der Literatur, über Jahrzehnte hinweg als Nutzer verbunden. Dieser Verbundenheit verdankt die Bibliothek des Generallandesarchivs eine markante Ergänzung ihrer Bestände durch eine großzügige Schenkung von mehreren hundert Bänden vor allem aus dem Bereich der historischen Sprachwissenschaft. Diese übergab Professor Kleiber im Sommer 2015 aus seiner privaten Bibliothek an das Generallandesarchiv.

Hierdurch erfahren die gewachsenen Bestände der Bibliothek zur Landeskunde des Oberrheingebiets vor allem in den Bereichen der Nachschlagewerke und Atlanten zur Dialektgeographie, Sprachgeschichte, Namenkunde, Orts- und Flurnamenkunde des Oberdeutschen,

aber auch angrenzender Sprachräume substantielle Erweiterung. Segensreich ist insbesondere, dass häufig nachgefragte Nachschlagewerke wie beispielsweise das *Badische Wörterbuch* (1940ff.) und das *Schwäbische Wörterbuch* (1904ff.) fortan in zwei Exemplaren vorhanden sind und dauerhaft im Benutzungsbereich zur Verfügung gestellt werden können.

Nebenbei erlaubt die Schenkung Einblick in ein intensives, produktives Forscherleben. Unter den Büchern befinden sich Titel, die Wolfgang Kleiber in seiner Studienzeit erworben haben mag, wie beispielsweise Baeseckes *Einführung in das Althochdeutsche*, aber auch zahlreiche Referenzwerke, die von der Benutzung für sein vielfältiges wissenschaftliches Werk zeugen.

Ohne Kleibers zahlreiche Publikationen hier nennen zu können, sei exemplarisch verwiesen auf seine Beteiligung am sechsbändigen *Wortatlas der Kontinentalgermanischen Winzeterminologie*

(1990–1996) sowie an der noch im Erscheinen begriffenen Neuedition von Otfrids *Evangelienbuch*, für die er ebenfalls verantwortlich zeichnet. Vor allem letztgenanntes Thema begleitet Kleiber schon lange. Bereits 1971 trug er mit der Veröffentlichung der Habilitationsschrift *Otfrid von Weissenburg: Untersuchungen zur handschriftlichen Überlieferung und Studien zum Aufbau des Evangelienbuches* Grundlegendes und noch Gültiges zur Otfridforschung bei.

SIMONE FINKELE

*Exlibris für die von Prof. Dr. Wolfgang Kleiber geschenkten Bücher.
Vorlage: Landesarchiv GLAK*

Demokratischer Neubeginn im deutschen Südwesten

Landtagsakten von Württemberg-Baden neu erschlossen

Im vergangenen Jahr hat das Landesarchiv die archivfachliche Betreuung des Landtags von Baden-Württemberg übernommen. Damit verbunden war die Erschließung von Archivgut, das bereits seit den 1970er Jahren für das Parlamentsarchiv im Hauptstaatsarchiv Stuttgart verwahrt wird. Die Ordnungsarbeiten brachten die Überlieferung des Landtags von Württemberg-Baden (1946–1952) im Umfang von vier Regalmetern hervor. Als Beständegruppe LA 1 sind diese nun für die Benutzung freigegeben.

Die Bestände des Landtags von Württemberg-Baden sind eine unschätzbare Quelle für die Anfänge der Parlamentsarbeit und den demokratischen Neubeginn im deutschen Südwesten nach Ende des Zweiten Weltkriegs. Sie dokumentieren zunächst die Tätigkeit der Vorläufigen Volksvertretung, die auf Initiative der amerikanischen Militärregierung geschaffen wurde und deren vorrangige Aufgabe in der Regierungsberatung sowie der Prüfung von Gesetzentwürfen und des Staatshaushalts lag. Darüber hinaus findet sich in den Beständen das Wirken der ihr nachfolgenden Verfassungsgebenden Landesversammlung, die 1946 mit einer Verfassung für Württemberg-Baden die gesetzliche Grundlage für die Arbeit der beiden ersten Landtage schuf. Diese widmeten sich inhaltlich vor allem dem Wiederaufbau und der Frage nach einem Zusammenschluss Württemberg-Badens, Badens und Württemberg-Hohenzollerns zu einem gemeinsamen Südweststaat.

Die Wahrnehmung der vielfältigen parlamentarischen Aufgaben fand ihren schriftlichen Niederschlag in unterschiedlichen Bereichen der Landtagsverwaltung. Besonders gut dokumentiert ist die Tätigkeit des Präsidenten Wilhelm Keil, der einen regen Schriftverkehr nicht nur mit der Militärregierung und dem Staatsministerium unterhielt, sondern auch mit Bürgerinnen und Bürgern. Ihre Eingaben und Zuschriften gewähren tiefe Einblicke in die Lebenswelt der unmittelbaren Nachkriegszeit.

Eine ebenso bedeutende Überlieferung blieb für die Ausschüsse erhalten. Sitzungsprotokolle, Tagesordnungen und Beschlüsse lassen die unentbehrliche Vorarbeit erkennen, die dort für die Entscheidungs-

1 | Grundriss des ersten Stocks des Gebäudes Heusteigstraße 45 in Stuttgart, in dem der Württembergisch-Badische Landtag ab Juli 1947 tagte.

Vorlage: Landesarchiv HStAS LA 1/401 Bü 1

2 | Anwesenheitsliste des Ältestenrats der Verfassungsgebenden Landesversammlung für Württemberg-Baden vom 11. November 1946 mit der Unterschrift des späteren Bundespräsidenten Theodor Heuss.

Vorlage: Landesarchiv HStAS LA 1/301 Bü 102

findung im Plenum geleistet wurde. Als einmalige Quelle für die Genese einer der ersten deutschen Nachkriegsverfassungen können dabei die Unterlagen des Verfassungsausschusses gelten.

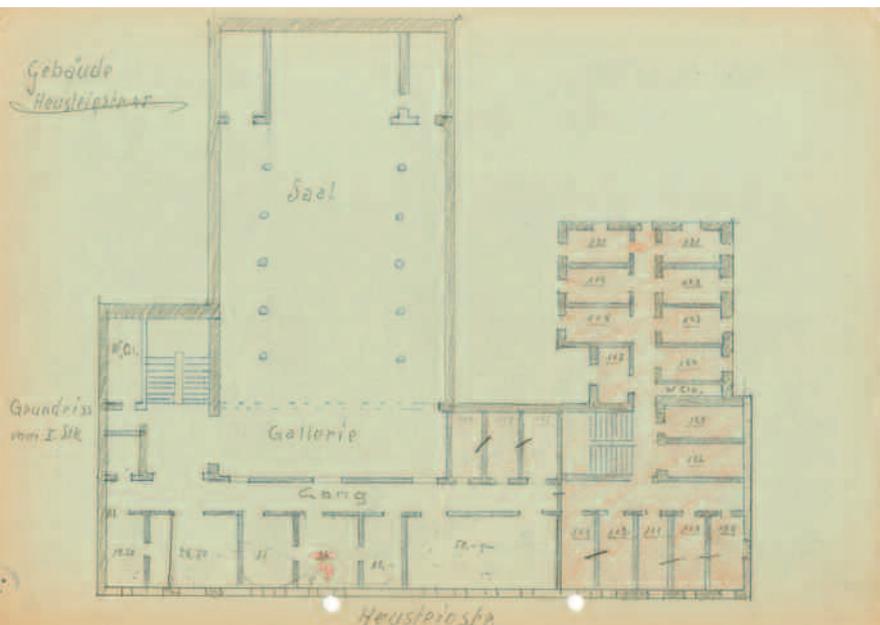
In deutlich kleinerem Umfang vorhanden, aber nicht minder aufschlussreich, sind die Dokumente zur allgemeinen Verwaltung des Landtags. Sie behandeln in erster Linie die Konflikte rund um die Notunterkunft des Plenums in der Heusteigstraße.

Eine wichtige Ergänzung zur Überlieferung des Landtags von Württemberg-Baden findet sich im Hauptstaatsarchiv in den Beständeserien L – Landständisches Archiv und EA – Ministerien seit 1945. Für eine umfassendere Recherche kommen aber auch die Bestände der Landtage von Baden und von Württemberg-Hohenzollern in den Staatsarchiven Freiburg und Sigmaringen in Betracht. Einen direkten Zugriff auf die dazugehörigen Online-Findmittel bietet die Homepage des Landesarchivs.

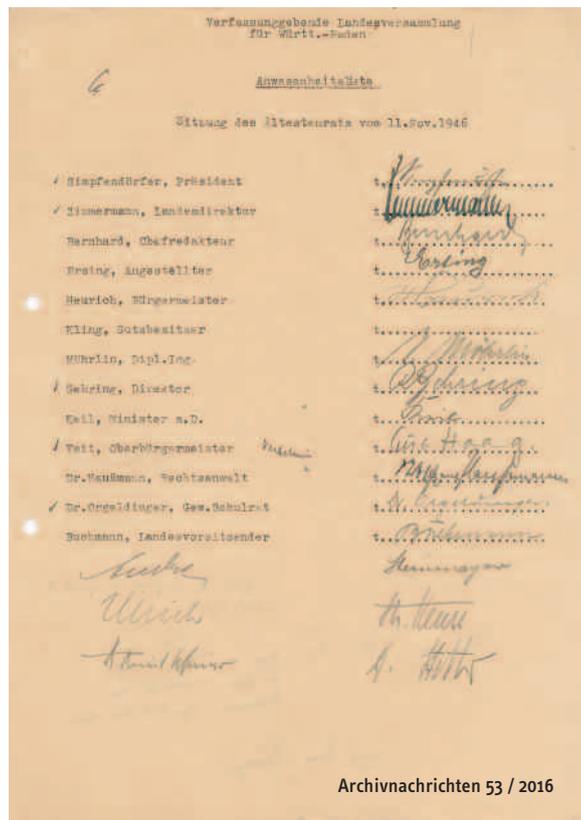
REGINA GRÜNERT

SOPHIA SCHOLZ

1



2



Nachlass des Tübinger Landeshistorikers Hansmartin Decker-Hauff erschlossen



1 | Zeitungsartikel über Decker-Hauff (Kollage), 1982–89.

Vorlage: Landesarchiv HStAS Q 3/36 b Bü 1472

2 | Decker-Hauff am Schreibtisch, 1963.

Vorlage: Landesarchiv HStAS Q 3/36 b Nr. 2053

Vielen sind die lebhaften und anschaulichen Vorträge Hansmartin Decker-Hauffs (1917–1992), etwa anlässlich von Ortsjubiläen, in guter Erinnerung. Auch seine Fernsehsendungen *Frauen im Hause Württemberg* sowie *Gärten und Schicksale* machten ihn selbst bei historischen Laien bekannt und beliebt. Von seinen Forschungen sind die Dissertation über die württembergische Ehrbarkeit (1946), die Deutung der Symbolik der Reichskrone (1946) und die Geschichte der Stadt Stuttgart, Band I (1966) besonders bekannt.

Nach dem Studium der Geschichte, Germanistik, klassischen Philologie und Kunstgeschichte in Wien arbeitete Decker-Hauff zunächst acht Jahre als Archivar im Hauptstaatsarchiv Stuttgart. 1956 wurde er als Professor an die Universität Tübingen berufen. Über 28 Jahre hinweg wirkte er hier als Inhaber des Lehrstuhls für Geschichtliche Landeskunde und Historische Hilfswissenschaften.

Der ca. 30 Regalmeter umfassende Nachlass (Bestand HStAS Q 3/36 b) dokumentiert mit zahlreichen Zeugnissen das Leben des beliebten Tübinger Professors. Er enthält die private und wissenschaftliche Korrespondenz. Aktenartige Unterlagen spiegeln sein Wirken als Archivar, Hochschullehrer und Mitarbeiter in Gremien wider. Das wissenschaftliche Werk ist in den Schriften selbst festgehalten, wobei Forschungsunterlagen, Konzeptfassungen und die gedruckte Endfassung Einblicke in das Werden der Forschung erlauben. Die vielen Festreden sind meistens als Tonbandnachschriften Dritter dokumentiert. Auch die Arbeiten der Schüler, Dissertationen, Examensarbeiten und Seminararbeiten, die Decker-Hauff anregte und betreute, sind überliefert und geben Einblick in die Vielfalt der von ihm betreuten Themen.

Der Nachlass enthält zudem umfangreiche Materialsammlungen zur Ge-

schichte vor allem Südwestdeutschlands. Akribisch hat Decker-Hauff Quellen zu vielen Adels- und bürgerlichen Familien des Landes exzerpiert und *verzettelt*. Seine Aufzeichnungen sind wertvolle Hilfsmittel für zukünftige genealogische Recherchen. Er sammelte auch Bilder, etwa zu historischen Persönlichkeiten, zu den Orten des Landes und zu Kunstwerken, die als Original-Kupferstiche, gute Reproduktionen und Dias vorhanden sind.

Der Nachlass dokumentiert Leben und Werk eines sehr bedeutenden und einflussreichen Landeshistorikers und bietet mit den vielfältigen Sammlungen wertvolles Material zur Landesgeschichte Baden-Württembergs. Das Online-Findbuch, das weitere Informationen enthält, ist unter der Adresse www.landesarchiv-bw.de/plink/?f=12352877&a=fb im Internet nutzbar.

PETER SCHIFFER

1 | „Berichterstattung über politisch-polizeiliche Vorgänge“, Tagesbefehl des Kommandos der Schutzpolizei Nr. 13 vom 08.02.1937, Nr. II.
Vorlage: Landesarchiv StAL EL 51/1 II c Bü 1

2 | „Jüdisches Ärzteverzeichnis“, Tagesbefehl des Kommandos der Schutzpolizei Nr. 100 vom 23.10.1937, Nr. 3.
Vorlage: Landesarchiv StAL EL 51/1 II c Bü 5

3 | „Verlegung des Res[erve]-Pol[izei]-Bat[ail]l[ions] 56 ... zum Osteinsatz“, Tagesbefehl des Kommandos der Schutzpolizei Nr. 42 vom 04.03.1937, Nr. 10.
Vorlage: Landesarchiv StAL EL 51/1 II c Bü 45

Das Findbuch mit Digitalisaten ist unter <http://www.landearchiv-bw.de/plink/?f=2-5280693&a=fb> zu finden.

II. Berichterstattung über politisch-polizeiliche Vorgänge.
Ich weise erneut darauf hin, daß die Geheime Staatspolizei-Staatspolizeileitstelle Stuttgart, als Nachfolgerin des Württ. Politischen Landespolizeiamts über sämtliche Ereignisse politisch-polizeilicher Natur unverzüglich zu unterrichten ist. Politisch-polizeilicher Natur sind vor allem auch die auf kirchlich-konfessionellem Gebiet sich ereignenden Vorfälle.

1

3. Jüdisches Ärzteverzeichnis.
Jedes Polizeirevier hat die in seinem Gebiet befindlichen jüdischen Ärzte in eine Liste aufzunehmen. Die Liste soll dazu beitragen, bei der Auskunftserteilung arischen Volksgenossen das Aufsuchen arischer Ärzte mit Sicherheit empfehlen zu können.
Es muß ausgesprochen sein, daß ein Polizeirevier aus Unkenntnis oder Gleichgültigkeit einen jüdischen Arzt empfiehlt.

2

10. Verlegung des Res.Pol.Batl. 56.
Das Res.Pol.Batl. 56 ist am 19.2.42 von Prag zum Osteinsatz abgerückt. Die Feldpostnummer ist noch nicht bekannt. Folgende aktive Angehörigen der Schutzpolizei Stuttgart sind bei dem neugebildeten Res.Pol.Batl. Prag in Prag verblieben:
II-Res. Hauptmann d. Sch. a. W. Kieherer als Kommandeur,
Oberltn. d. Sch. Franz Barth " Adjutant,
Zugwachtm. d. Sch. Georg Genge, 2. Res. P. Kp. bei der 1. Kp.,
Zugwachtm. d. Sch. Eugen Stieckel, " " " " "
Je ein Auszug aus diesem Kommandotagesbefehl ist zu den Pers.-Akten aller bisher zum Res.Pol.Batl. 56 abgeordneten aktiven Angehörigen der Schutzpolizei Stuttgart zu nehmen.

3

Kommando-Tages- und Sonderbefehle der Landespolizeidirektion Stuttgart aus der NS-Zeit online

Als im Jahr 2011 die unter Mitwirkung der Deutschen Hochschule der Polizei gestaltete Ausstellung *Ordnung und Vernichtung – Die Polizei im NS-Staat* vom Deutschen Historischen Museum nach längerer Vorbereitungszeit in Berlin eröffnet wurde, gab es in der Presse durchaus kritische Kommentare. Sehr lange habe es gedauert, bis die Polizei sich mit ihrer Rolle im *Dritten Reich* ernsthaft auseinandergesetzt habe. Zu bereitwillig habe man sich seitens der Ordnungs- und Sicherheitskräfte der bequemen Illusion hingegeben, Polizisten seien durch den NS-Staat missbraucht und somit selber zu Opfern gemacht worden.
Fakt ist gleichwohl, dass unmittelbar nach der *Machtergreifung* 1933 im Zuge eines regimiekonformen Umbaus der Polizeiverwaltung und ihrer *Säuberung* nicht nur die bestehenden Polizeigewerkschaften und -verbände aufgelöst, sondern auch politisch missliebige sowie

nichtarische Beamte aus dem Dienst entfernt wurden. In der Folgezeit kam es dann zu systematischen Bestrebungen mit dem Ziel einer Vereinheitlichung von Ordnungspolizei (Schutzpolizei, Gendarmerie) und Sicherheitspolizei (Kriminalpolizei, Geheime Staatspolizei). Beide Bereiche wurden 1936 unter Heinrich Himmler endgültig zusammengeführt, der damals das neu geschaffene Amt eines *Reichsführers SS und Chefs der Deutschen Polizei* übernahm. Die organisatorische Nähe von SS und Polizei erklärt, weshalb im Vernichtungskrieg im Osten im Rahmen der sogenannte *Endlösung* nicht nur SS- und Wehrmachts-einheiten eingebunden waren, sondern auch eigens aufgestellte Polizeibataillone.
Als wichtige Quelle für die Polizeigeschichte im deutschen Südwesten wurden unlängst die Kommando-Tages- und Sonderbefehle der Stuttgarter Polizei aus der Zeit von 1937 bis 1945 erschlossen

und digitalisiert. Die annähernd 6.000 Seiten bilden im Staatsarchiv Ludwigsburg den Bestand *StAL EL 51/1 II c*. Die enthaltenen Weisungen und Bekanntmachungen dokumentieren zum einen den polizeilichen Alltag im Bereich der Polizeidirektion Stuttgart während des *Dritten Reiches*. Man findet hier Informationen über Einstellungen, Versetzungen und andere personalbezogene Maßnahmen. Zum anderen lässt sich bei der Umsetzung von Weisungen aus Berlin aber auch der von der NS-Ideologie geprägte Umgang der Polizei mit der eigenen Bevölkerung ablesen. Abordnungen von Polizisten zu Polizeibataillonen zum *Osteinsatz* schließlich sprechen für sich. Zusätzlich erschlossen ist der chronologisch geordnete, konservatorisch stark gefährdete Bestand durch eine in der Behörde selbst entstandene Namenskartei (*StAL EL 51/1 II b*).

STEPHAN MOLITOR



Farbenprächtige Kopie eines Augenscheins des Speyerer Malers Wilhelm Besserer zu der umstrittenen, hier rot bzw. blau eingezeichneten Jagdgrenze zu Brandenburg-Ansbach um Schrozberg durch Michael Hospin, Registrator und Rat Graf Wolfgang von Hohenlohe-Weikersheim (1589/1613).
Vorlage: Landesarchiv HZAN, GA 100 Nr. 1051

Digitalisierung an der Saugwand in der Fotostelle des Hauptstaatsarchivs. Bei besonders schwierigen Vorlagen werden mitunter helfende Hände benötigt.
Aufnahme: Landesarchiv HStAS

Große Formate – Große Herausforderungen

1.400 großformatige Karten aus dem Hohenlohe-Zentralarchiv digitalisiert

Großformatige Karten, Pläne und Zeichnungen stellen für die Digitalisierung stets eine besondere Herausforderung dar. Allein schon durch ihre Sperrigkeit sind sie beim Scannen schwer zu handhaben. Eine besondere materielle Gestaltung der Karten wie z.B. die Rollung auf Stangen oder die Bindung zu Mappen und Atlanten kann die Schwierigkeit noch weiter steigern. Darüber hinaus zeichnen sich Karten durch eine große Informationsmenge, immense Detailliertheit und oft auch ein breites Farbspektrum aus, sodass sie beim Scannen in puncto Performanz, Auflösung und Farbtreue die höchsten Anforderungen stellen.

Die für die Digitalisierung von Archivgut inzwischen häufig genutzten Buchscanner stoßen bei Großformaten mitunter im Wortsinne an ihre Grenzen. Zwar stehen in den Archivabteilungen des Landesarchivs hochwertige Buchscanner bereit, doch können sie nur für Vorlagen bis zum Format DIN A1 verwendet werden. Lediglich die beiden Fotowerkstätten im Hauptstaatsarchiv

Stuttgart und im Generallandesarchiv Karlsruhe verfügen über Systeme, die auch das Scannen deutlich größerer Vorlagen ermöglichen. Dort werden Scannerkameras mit digitalem Rückteil in Kombination mit Saugwänden eingesetzt, um Vorlagen in der Größe von bis zu 1,80 x 2,50 Metern in hochauflösender Qualität zu digitalisieren.

Gerade solche Großformate sind durch die Nutzung im Lesesaal besonders gefährdet. Allein schon das Ausheben aus dem Schubladenschrank im Archivmagazin verlangt größte Behutsamkeit und führt leicht zu Beschädigungen. Kartenbestände genießen daher bei der Digitalisierung hohe Priorität. Um auch für Standorte ohne eigene Fotowerkstatt die Digitalisierung von Großformaten durchführen zu können, wurde im Hauptstaatsarchiv eine befristete Stelle eingerichtet. Zwischen Mai 2015 und Februar 2016 konnten auf diese Weise 1.400 Karten aus dem Hohenlohe-Zentralarchiv in Neuenstein gescannt werden. Die durch die Nutzung teilweise bereits stark angegriffenen Vorlagen müssen

nun nicht mehr im Original vorgelegt werden – ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der wertvollen Stücke.

Aber auch die Nutzer profitieren von der Digitalisierung: Zusammen mit den Karten und Plänen kleineren Formats wird die umfangreiche Karten- und Plansammlung des Hohenlohe-Zentralarchivs ab diesem Sommer peu à peu auf der Webseite des Landesarchivs online gestellt. Bereits jetzt können die handgezeichneten Karten zu Hohenlohe aus HZAN GA 100 dort eingesehen werden: Von der Hohenloher Landesaufnahme und den farbenprächtigen Landtafeln aus der Zeit um 1600 bis hin zu den bekannten Forstkarten des Schillingsfürster Landesrenovators Wagner mit ihren naturalistisch gezeichneten Abbildern von Städten, Weilern und Höfen vom Ende des 18. Jahrhunderts sind diese Schätze damit in Zukunft viel einfacher zu nutzen.

THOMAS FRITZ
ULRICH SCHLUDI

„Eine der edelsten Schöpfungen deutscher Renaissance“ – Das Neue Lusthaus zu Stuttgart

Eine Ausstellung im Hauptstaatsarchiv Stuttgart

Als Ruine erhalten, finden sich im Stuttgarter Schlossgarten die Überreste eines außergewöhnlichen Bauwerks. Heute verweist nur noch die am Parkrand aufgestellte Freitreppe auf das Neue Lusthaus, einen niedergegangenen Prachtbau der Renaissance. Über dessen einzigartige Gestalt und Nutzung ist wenig bekannt. Auch die ereignisreiche Entwicklung, die das Gebäude in seiner über 300-jährigen Geschichte durchlebte, ist inzwischen weitestgehend in Vergessenheit geraten. Um das Jahr 2000 drohte der endgültige Verlust des eingetragenen Denkmals, als postuliert wurde, man solle die Ruine *in Würde sterben lassen*. Wissenschaftliche Untersuchungen erinnerten jedoch daran, dass die erhaltenen Fragmente von einem Bauwerk von einzigartigem Rang stammen.

Das Hauptstaatsarchiv Stuttgart widmet dem Neuen Lusthaus eine Ausstellung, in der die Geschichte des Renaissancebaus, seine einstige Bedeutung und Nutzung sowie sein scheinbar unvermeidbarer Niedergang in den Mittelpunkt gerückt wird.

Herzog Ludwig von Württemberg (1554–1593) hatte den Bau des Neuen Lusthauses in Auftrag gegeben. Die Umsetzung erfolgte in den Jahren 1584 bis 1593 durch seinen Baumeister Georg Beer. Als eines der bedeutendsten Renaissancegebäude nördlich der Alpen repräsentierte das Lusthaus den politischen und kulturellen Führungsanspruch des aufstrebenden Herzogtums.

Die Architektur des Gebäudes war als Attraktion konzipiert. Der inmitten des Schlossgartens gelegene Bau umfasste im Erdgeschoss eine mystische Brunnenhalle, während das gesamte Obergeschoss durch einen Festsaal von bis dahin ungekannter Größe eingenommen wurde. Sowohl die Konzeption, der Bau selbst als auch dessen künstlerische Ausstattung erlangten weit über die Region hinaus Aufmerksamkeit. Mit dem Umbau zum Opernhaus begann bereits im 18. Jahrhundert der Niedergang des Bauwerks. Abriss und Überbauung im



Rekonstruierte Frontalansicht der Giebelseite,
Zeichnung, Carl Friedrich Beisbarth, 1845.
Vorlage: Universitätsbibliothek Stuttgart Beis 021

19. Jahrhundert zerstörten schließlich endgültig das charakteristische Erscheinungsbild. Bevor es zu diesem entscheidenden Eingriff kam, dokumentierte der Stuttgarter Architekt Carl Friedrich Beisbarth im Jahr 1845 in Hunderten von Zeichnungen den beeindruckenden Bau.

Wertvolle Unterlagen aus dem Hauptstaatsarchiv, die Planzeichnungen Carl Beisbarths, erhaltene Fragmente sowie ein großes Rekonstruktionsmodell zeigen den hervorragenden Rang des ehemaligen Neuen Lusthauses. Die Exponate vermitteln dem Besucher sowohl eine anschauliche Vorstellung von Gestalt und Nutzung als auch der innovativen Architektur und Konstruktion des einst berühmten Renaissancebaus.

NIKOLAI ZIEGLER

Ausstellung

Eine der edelsten Schöpfungen deutscher Renaissance – Das Neue Lusthaus zu Stuttgart

Öffnungszeiten

20. Oktober 2016 – 17. März 2017
Montag 9.15 – 17.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch 8.30 – 17.00 Uhr
Donnerstag 8.30 – 19.00 Uhr
Freitag 8.30 – 16.00 Uhr

Informationen

Landesarchiv Baden-Württemberg
– Hauptstaatsarchiv Stuttgart –
Konrad-Adenauer-Str. 4
70173 Stuttgart
Telefon: 0711/2124335
E-Mail: hstastuttgart@la-bw.de
Internet: www.landearchiv-bw.de/hstast

Evangelisch in Hohenzollern

Eine Ausstellung im Staatsarchiv Sigmaringen

Im Rahmen des Reformationsjubiläums widmen sich der Evangelische Kirchenbezirk Balingen und das Staatsarchiv Sigmaringen in einer Ausstellung der Geschichte der Protestanten und ihrer kirchlichen Organisation in Hohenzollern von den Anfängen bis zur Eingliederung der fünf hohenzollerischen Kirchengemeinden in die Evangelische Landeskirche in Württemberg.

Bis zur Übernahme Hohenzollerns durch Preußen 1850 hatte es nur ganz wenige Protestanten hier gegeben. Evangelische preußische Beamte, Industriearbeiter und Eisenbahnbedienstete ihre Zahl nach 1850 stetig anwachsen. In Bietenhäusern bei Haigerloch und Dettingen bei Horb konvertierten *erweckte* katholische Einwohner, die sich nach protestantisch pietistischem Vorbild regelmäßig

in Andachtsstunden zu Bibellektüre und Gebet trafen. Das preußische Königshaus finanzierte den Bau von Kirchen in Hechingen und Sigmaringen und veranlasste die Schaffung fester Strukturen. Seit 1898 bildeten die hohenzollerischen Kirchengemeinden einen selbstständigen Kirchenkreis innerhalb der Kirche der altpreußischen Union.

Nach dem Untergang Preußens im Gefolge des Zweiten Weltkriegs war die Sonderstellung der hohenzollerischen Kirchengemeinden nicht mehr aufrechterhalten. Sie wurden 1950 in die Evangelische Landeskirche in Württemberg eingegliedert. Doch bis heute wird in ehemals hohenzollerischen Kirchengemeinden der Gottesdienst nach der Liturgie der altpreußischen Union gefeiert. Die vom Staatsarchiv Sigmaringen kon-

zipierte Ausstellung *Evangelisch in Hohenzollern* ist ab November 2016 im Staatsarchiv zu sehen. Ab Februar 2017 wird sie in Albstadt-Ebingen, Hechingen, Haigerloch, Gammertingen, Balingen, Horb-Dettingen, Rangendingen und Burladingen gezeigt.

Über die genauen Termine sowie das umfangreiche Begleitprogramm mit Gottesdiensten, Vorträgen und einem Konzert mit Werken des Komponisten Leonhard Lechner informiert ein Flyer, der beim Staatsarchiv angefordert werden kann. Zur Ausstellung erscheint eine reich illustrierte Begleitveröffentlichung, in der in 21 Kapiteln die Geschichte des Protestantismus in Hohenzollern lebendig wird.

VOLKER TRUGENBERGER



Entwurfszeichnung für ein evangelisches Schulgebäude in Sigmaringen, 1875.

Vorlage: Landesarchiv StAS Ho 301 T 1-2 Nr. 397

Ausstellung

Evangelisch in Hohenzollern

Öffnungszeiten

16. November 2016 bis 27. Januar 2017

Dienstag bis Freitag 9.00 – 16.30 Uhr

24. Dezember 2016 bis 8. Januar 2017
geschlossen

Informationen und Anmeldung zu Führungen

Landesarchiv Baden-Württemberg

– Staatsarchiv Sigmaringen –

Karlstr. 1+3

72488 Sigmaringen

Telefon 07571/101-551

Telefax 07571/101-552

E-Mail: stasigmaringen@la-bw.de

Internet: www.landesarchiv-bw.de/stas

Zur Ausstellung erscheint eine Begleitpublikation.

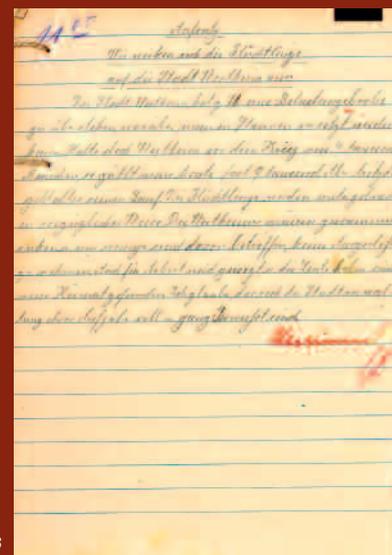
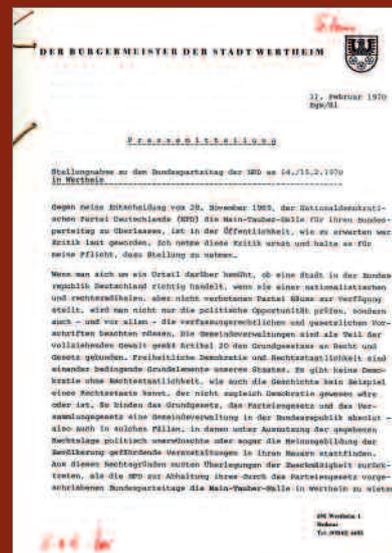


In den Quellen der Vergangenheit stöbern

1 | Quellenarbeit der Eingangsklassen des Beruflichen Gymnasiums Wertheim im Staatsarchiv Wertheim am 30. November 2015.
Aufnahme: Sabine Thaller, Staatsarchiv Wertheim

2 | Pressemitteilung von Bürgermeister Scheuermann zum Bundesparteitag der NPD in Wertheim (14./15. Februar 1970) vom 11. Februar 1970.
Vorlage: Landesarchiv StAWt-S III, Nr. 156

3 | Aufsatz zum Thema „Wie wirken sich die Flüchtlinge auf die Stadt Wertheim aus?“ vom Mai 1946 im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zum Stadtpolizisten.
Vorlage: Landesarchiv StAWt-S II, Nr. 470



Aus der Geschichte lernen ist wichtig für das Fortkommen des Menschen. Mit Blick auf die weltweiten Krisen darf man skeptisch sein, dass dieser Blick zurück auf die Geschichte wirklich immer vollzogen wird. Das Berufliche Schulzentrum Wertheim möchte diesem Trend bewusst entgegenreten und junge Menschen zu mündigen Teilnehmern unserer Gesellschaft machen, die ihren Verstand nutzen.

Den Weg, den wir für die Eingangsklassen des Beruflichen Gymnasiums gewählt haben, ist die Fahrt zum Archivverbund Main-Tauber. Mit Unterstützung der Leiterin des Archivverbunds, Dr. Monika Schupp, wird den Schülerinnen und Schülern ein Einblick in die Aufgaben und Arbeit eines Archivs gewährt.

Hierin liegt auch das erste Ziel dieses außerschulischen Lernortes: Das Kennenlernen einer Institution, die sich für die sorgfältige Auswahl und Verwahrung wichtiger geschichtlicher und gesellschaftlicher Dokumente verantwortlich zeigt. Welche Notwendigkeit hat ein solches Ar-

chiv? Was muss bei der Lagerung beachtet werden? Wonach werden Dokumente ausgewählt? Und nicht zuletzt die Frage, wie kann jeder Einzelne davon profitieren, dass es ein solches Archiv in der Nähe gibt?

Doch der Besuch verfolgt noch ein zweites Ziel. Erst der Umgang mit unterschiedlichen Quellen führt zu einem besseren Verständnis der Geschichte. Und so erhalten die Schülerinnen und Schüler Zeit für die Arbeit mit unterschiedlichen Archivalien: eine mittelalterliche Urkunde über die Erlaubnis zur Heirat eines Hörigen, Schriftstücke zur Märzrevolution 1848, zur Entwicklung der Eisenbahn in der Region, zum Widerstand im NS-Reich am Beispiel des Wertheimer Stadtpfarrers Bär, zu Migranten auf dem Reinhardshof nach 1945 und zum NPD-Bundesparteitag 1970. Hierbei geht es nicht um inhaltliche Vollständigkeit, sondern um Einbeziehung der Interessen der Schülerinnen und Schüler. Hauptaugenmerk liegt auf der Arbeit mit einer vollständigen Quelle, die

sich von denen im Lehrbuch schon durch ihre Länge, aber auch durch eine teils schwierige Sprache unterscheidet. Und darauf zielt die Veranstaltung ab, die Schwierigkeiten und Hindernisse bei der Bearbeitung von Quellen zu erkennen und diese selbst einmal zu überwinden.

Die Abschlussbesprechung weist nochmals auf die Schwierigkeiten bei der Quellenbearbeitung hin, besonders auf das Thema *Quellenkritik*, ein hoch aktuelles Thema. Kann man Geschriebenem trauen? Wie kann man ein differenziertes Bild von einer Sache erhalten? Welche Absicht verfolgt der Verfasser eines Dokumentes? An wen richtet sich das Dokument?

Wir werden die globalen Krisen nicht lösen. Aber wir können versuchen, jungen Menschen Zeit und Raum zu geben, über bestimmte Aspekte des Lebens bewusst nachzudenken. Mit Sicherheit bleibt ein Teil von dem in dieser Veranstaltung Gedachten im Bewusstsein.

MARKUS HOLSTE

Mit elf Jahren zum Tode verurteilt

Wie der Hexenwahn auch Kinder traf

Urgicht unndt Bekhanthnuß
nuß. p.

© Maria Sterckhin Kind
mit der Hexerey befaßten
11. jährigen Mädlins von
Engelschwiß. p.

Hexerei zum Schaden anderer, Unzucht, Teufelsanbetung. Dies waren typische Anklagepunkte in einem Hexenprozess. Opfer der Hexenprozesse waren überwiegend Frauen, aber nicht ausschließlich. Auch Männer wurden als Hexer oder Hexenmeister verurteilt. In einigen besonders tragischen Fällen traf es sogar Kinder. Wenn Kinder sich der Hexerei verdächtig machten, fußten die Anschuldigungen häufig auf deren eigenen Aussagen. Nachzulesen ist dieses Phänomen in einer Prozessakte aus den Jahren 1676 bis 1679, die sich heute im Staatsarchiv Sigmaringen befindet.

Die Waisenkinder Johannes und Anna Maria Sterck stammten aus armen Verhältnissen und lebten bei der Pflegefamilie Kickenmayer in Engelswies bei Sigmaringen. Dieser fiel die Verkösti-

gung der Kinder bald nach der Aufnahme im Haushalt schwer. Zu Hexengeschichten, die die Kinder – im Jahr 1676 sechs und acht Jahre alt – erzählten, kam noch auffälliges Verhalten hinzu. Beispielsweise lagen sie Berichten des Hausherrn Hans Kickenmayer zufolge im gemeinsamen Bett beieinander wie zwey Eheleuth.

Die Sigmaringer Regierung befasste sich mit dem Fall Sterck erst Anfang 1678, als ein Mordkomplott gegen Johannes und Maria aufgedeckt wurde. Die Familie Kickenmayer hatte versucht, die Kinder loszuwerden.

Wegen der Vorwürfe der Hexerei wurden die Geschwister am 28. März 1678 vor die Sigmaringer Regierungskanzlei geladen. Maria berichtete, wie ihr Vater, der Hexenmeister, sie unterrichtet habe

und wie sie mit ihm zum Hexentanz ausgefahren sei. Auf Drängen hin erzählte sie auch, dass sie mit ihrem Bruder ein inzestuöses Verhältnis habe. Die Teufelsfigur Jockele habe *ihme Bluth aus dem Herzen genommen*, um ihren Namen aufzuschreiben. Trotz dieser und anderer Geständnisse wurde das Mädchen wieder nach Hause geschickt.

Am 26. November 1678 wurden die Geschwister Sterck schließlich im Schloss Sigmaringen inhaftiert. Über Monate hinweg gestanden die beiden, teils angetrieben von Drohungen und Rutenschlägen, doch meist ohne Zwang, die typischen Hexenverbrechen.

Johannes Sterck starb am 16. April 1679 an den Pocken. Maria wurde im September desselben Jahres zum Tod durch Enthauptung verurteilt, was einer Gnadenstrafe entspricht. Denn die Strafe, die normalerweise auf

das Verbrechen der Hexerei stand, war das Verbrennen bei lebendigem Leibe. Am 22. September 1679 wurde das Urteil vollstreckt und das Mädchen auf dem Friedhof beerdigt.

Die Aufzeichnungen zeigen, wie tief der Hexenglaube in der damaligen Gesellschaft verwurzelt sein musste, dass eine Elfjährige als Hexe hingerichtet werden konnte. In den Verhören soll sie neben Unzucht mit ihrem Bruder und dem Jockele Schadenszauber an Menschen, Tieren und Umwelt gestanden haben und derlei mehr.

LARA A. SAUER

„Urgicht unndt Bekhanthnuß [Geständnis] Maria Sterckhin eines mit der Hexerey behaften 11 jährigen Mädlins von Engelschwiß“.

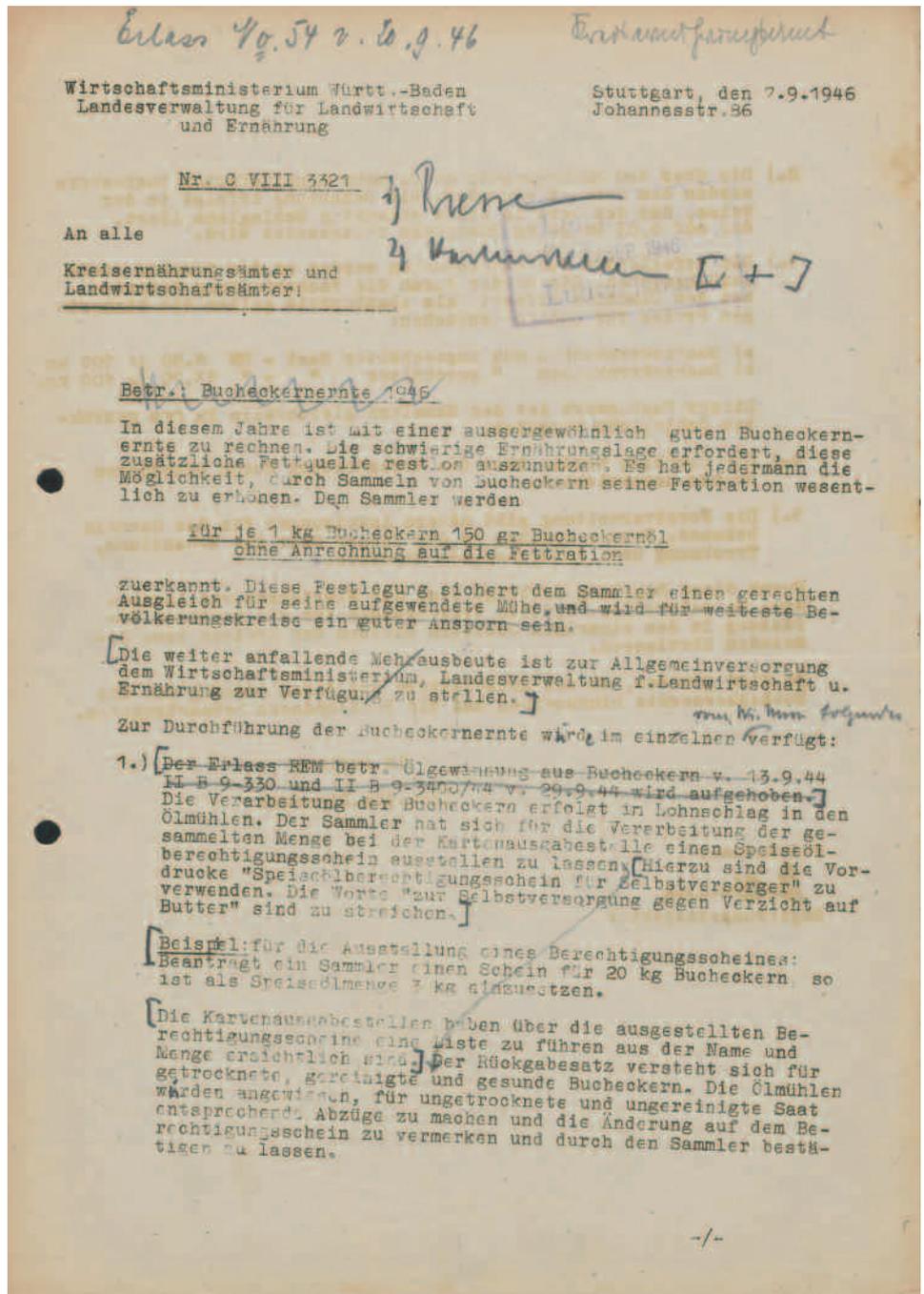
Vorlage: Landesarchiv StAS Ho 80 A T 2 Nr. 601

„...macht eine äusserste Zurückhaltung bei der Ausgabe des Brotes zur Pflicht.“

Die Akten des Ernährungsamtes Ludwigsburg geben Auskunft über die Situation in der Nachkriegszeit

In diesem Jahre ist mit einer aussergewöhnlich guten Bucheckernernte zu rechnen. Die schwierige Ernährungslage erfordert, diese zusätzliche Fettquelle restlos auszunutzen. Es hat jedermann die Möglichkeit, durch Sammeln von Bucheckern seine Fettration wesentlich zu erhöhen.

Das Rundschreiben Nr. C VIII 4421 vom 7. September 1946 des Wirtschaftsministeriums Württemberg-Baden, speziell der Landesverwaltung für Landwirtschaft und Ernährung an alle Kreisernährungs- und Landwirtschaftsämter, wirft ein bezeichnendes Licht auf die Ernährungslage in Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg (Abb. 1).



1 | Rundschreiben Nr. C VIII 4421 des Wirtschaftsministeriums Württemberg-Baden vom 7. September 1946.
Vorlage: Landesarchiv StAL FL 612/12 Bü 7

Historischer Hintergrund

Die Versorgungslage in Deutschland war bis in die letzten Tage des Zweiten Weltkrieges trotz Mangel und Bewirtschaftung einzelner Nahrungsmittel mit Lebensmittelkarten einigermaßen gesichert. Die bedenkenlose Ausnutzung der Arbeitskraft von Zwangsarbeitern und KZ-Häftlingen sowie die rücksichtslose Ausplünderung der besetzten Gebiete ermöglichte eine relativ konstante Grundversorgung. Zudem unterdrückten die Nationalsozialisten mit drakonischen Maßnahmen etwaige Unzufriedenheitsbekundungen. Propagandaaktionen für das Zusammenstehen in der *Volksgemeinschaft* und gegen den Feind, der im Luftkrieg die deutschen Städte zerbombte, bewogen nicht wenige Deutsche dazu, über die Ernährungslage hinwegzusehen, wenn dies nicht bereits der eigene Wille zum Sieg und der Glaube an den Nationalsozialismus bewirkt hatten.

Mit dem Kriegsende 1945 änderte sich die Situation. Eroberte Gebiete zur Ausplünderung entfielen, Zwangsarbeiter und KZ-Häftlinge standen nicht mehr zur Verfügung, viele Deutsche waren gefallen und kehrten nicht heim, um z.B. die eigenen Güter und Betriebe wieder zu bewirtschaften oder die Arbeitsplätze zu besetzen, wenn es sie überhaupt noch gab. Durch Gebietsabtretungen im Osten verlor Deutschland rund ein Viertel der landwirtschaftlichen Nutzfläche und der Zustrom von Vertriebenen und Flüchtlingen aus den östlichen Teilen des Deutschen Reiches und anderen ost- und südosteuropäischen Ländern führte dazu, dass im verkleinerten deutschen Gebiet fast die gleiche Zahl von Menschen versorgt werden musste, wie im gesamten Deutschen Reich vor dem Krieg. Die Aufteilung in Besatzungszonen und die beginnende wirtschaftliche Ungleichbehandlung der Zonen durch die Alliierten verbesserten die Situation nicht gerade. Städte und ländlicher Raum waren in unterschiedlichem Ausmaß betroffen, in den Städten herrschte eine viel angespanntere Ernährungslage. Die *Hamsterfahrten*, auf die Stadtbewohner teilweise tagelang gingen, um auf dem Land für Gegenstände Nahrungsmittel einzutauschen, waren eine Folge.

Verschiedene Faktoren trugen zur weiteren Verschärfung bei. Durch Kriegseinwirkungen waren die Ernten auf 50 bis

60 Prozent der Norm geschrumpft, Maschinen und Geräte waren überaltert oder zerstört und die Neubeschaffung naturgemäß schwierig. Es mangelte an Treibstoff und Werkzeug, aber auch an Schädlingsbekämpfungsmitteln, Kraftfutter und Medizin für Viehbestände, so sie noch vorhanden waren, sowie an Düngemitteln. Vor allem Letzteres sollte sich als schwerwiegender Umstand herausstellen, da die Böden vielfach ausgezehrt waren. Wirtschaftsgebäude waren ebenfalls zerstört, Baustoffe gab es kaum. Allerdings kann bezüglich der Ernährungslage vom Kriegsende 1945 keinesfalls als von einer *Stunde Null* gesprochen werden. Hinsichtlich der Bewirtschaftung in der Nachkriegszeit gab es eine bruchlose Fortsetzung derjenigen der NS-Zeit. Die Militärregierungen aller Zonen behielten die bereits 1935 eingeführten Rationierungen knapper Rohstoffe bei, die gegen Kriegsende auch auf Konsumgüter erweitert worden waren. Jeder Verbraucher bekam weiterhin seine Lebensmittelkarte für vier Wochen, mit der die ihm zustehenden Waren zu den festgesetzten und gleichbleibenden Preisen gekauft werden konnten. Freilich war durch den bloßen Besitz einer Lebensmittelkarte nicht gewährleistet, dass die Waren auch tatsächlich zu haben waren. Nicht nur Privatpersonen, sondern sämtliche Einrichtungen wie Gasthäuser, Kantinen, Krankenhäuser, Gefängnisse, Betriebe und Verwaltungen waren von Lebensmittelkarten, Bezugsscheinen und Zuteilungen abhängig.

Der Bestand der Akten des Ernährungsamtes Ludwigsburg im Staatsarchiv Ludwigsburg, Signatur FL 612/12, gibt in seiner Fülle und Vielgestaltigkeit Auskunft, welch gewaltigen Apparat bis in die kleinste Gemeinde hinein das System der Rationierung erforderte. Selbst für die Aufbewahrung der Bezugsscheine und Lebensmittelkarten gibt es genaueste Vorschriften bzw. Sanktionierungen bei Nichteinhaltung.

Wohnungsnot, Zusammenbruch der Infrastruktur, Kälte, die Sorge um verschollene Angehörige, Trauer um Verstorbene, Entsetzen über das Ausmaß der Verbrechen, die in den letzten 12 Jahren verübt worden waren, aber auch Wut auf die Alliierten, Trotz ihnen gegenüber und Angst davor, wie sie die Deutschen behandeln würden, prägten das Leben in der Zusammenbruchsgesellschaft.

Das Schlimmste aber war der Hunger (Benz, S. 277). Verhinderten noch bestehende Vorräte aus der Kriegszeit, dass sich die Mangelsituation sofort auf das Leben jedes Einzelnen auswirkte, so wurde, was sich im Herbst 1946 schon abzuzeichnen begann, durch den lange dauernden und extrem kalten Winter 1946/47 noch verstärkt: Drei Frostwellen ließen die Infrastruktur, die Energieversorgung und die Ernährung weitestgehend zusammenbrechen. Großbritannien und die USA leisteten zwar Hilfe, z.B. durch die Lebensmittel-Pakete der Cooperative for American Remittances to Europe, kurz CARE, aber diese linderten nur die allergrößte Not und oft nicht einmal diese. Die *Hoover-Speisungen*, für die es im Aktenbestand genaue Kochanleitungen gibt, waren für viele Kinder in der Nachkriegszeit oft die einzige Gelegenheit, einigermaßen satt zu werden.

Nach der gegenwärtigen Definition der Vereinten Nationen hungert ein Mensch, wenn er weniger zu essen hat, als er täglich braucht, um sein Körpergewicht zu erhalten und seine Arbeit zu verrichten, seinen Stoffwechsel und wichtige Organfunktionen aufrecht zu erhalten. Andauernder Hunger und Unterernährung führen zu einer Reihe von gravierenden Mangelkrankheiten, die die Entwicklung und die Leistungsfähigkeit der Betroffenen dramatisch verschlechtern. Die Betroffenen werden müde und apathisch und sind nicht mehr in der Lage, sich selbst und für die Verbesserung ihrer Situation einzusetzen. Die Abwehrkräfte gegen Krankheiten nehmen stark ab. Normalerweise harmlos verlaufende Krankheiten wie Husten oder Durchfall können dann tödlich sein.

In den Jahren 1946 und 1947 erreichte die Versorgung mit Kalorien den Tiefstand. Die Militärregierungen legten jeweils für ihren Verwaltungsbereich die Kalorienzahl amtlich fest. 1946 galten für die US-Zone 1330 Kalorien, für die britische Zone 1050 Kalorien, für die französische Zone 900 Kalorien und für die sowjetische Zone 1083 Kalorien. Diese Festsetzungen bezogen sich auf die *Normalverbraucher*. Es gab Zulagen für Schwer- und Schwerstarbeiter wie z.B. Grubenarbeiter. Die Akten des Ernährungsamtes enthalten viele Anträge auf Schwerarbeiterzulage. Speisepläne von Krankenhäusern oder *Krippelanstalten* sind ebenso erhalten wie Regelungen über Zuteilungen an ehemalige KZ-Häft-

linge. Auch hier zeigt sich im Kleinen die Kontinuität im Anschluss an die Diktatur: Die Bezeichnung *Volljuden* wurde selbstverständlich und ohne Abstrahierung weiterverwendet.

Für die damalige Zeit gab die UNO die Zahl von 2550 Kalorien pro Tag an, um die Gesundheit erhalten zu können, die reale lag oft unter 1000. Hinter diesen abstrakten Zahlen verschwindet natürlich das jeweilige Einzelschicksal angesichts von Lebensumständen, in denen es oft an allem mangelte, an Kleidung, medizinischer Versorgung, Heizung, Medikamenten oder schierem Tageslicht, wenn man die Vielen bedenkt, die zunächst in Kellerruinen oder Bunkern lebten.

Die äußerst angespannte Ernährungslage kommt auch in den Berichten der Landesverwaltung für Landwirtschaft und Ernährung an die Militärregierung zum Ausdruck. So verwundern die Dokumente im Aktenbestand kaum, die über Fälschungen und Diebstahl von Lebensmittelkarten, Schwarzschlachtungen, Lebensmitteldiebstähle und -hehlerei auf dem Schwarzmarkt, Wucher und sonstige kriminelle Auswüchse Auskunft geben. Ein offensichtlich wohlhabender Bürger schreibt z.B. an den Landrat über den Einbruch in sein Haus, bei dem seine Frau verletzt wurde. Beigefügt ist eine Liste mit Diebesgut: eine goldene Herrenuhr, Pelze, Lederhandschuhe, 600 Reichsmark und diverse weitere Wertgegenstände. An den Landrat wendet er sich ausschließlich mit der Bitte, ob ihm für die ebenfalls gestohlenen 10 Eier und 750g Zucker in irgendeiner Form Ersatz gestellt werden könne.

Kulturgeschichtlich belegt der Bestand den Einzug neuer Nahrungsmittel, z.B. Cornedbeef, Erdnussbutter oder *Catsup* (Ketchup).

Auch in seiner physischen Beschaffenheit bietet der Aktenbestand Erkenntnisse über die Mangelwirtschaft der unmittelbaren Nachkriegszeit. Es finden sich etliche handschriftlich verfasste Rundschreiben, sehr oft wird zweimal dasselbe Schreiben der Größe Din A5 mit Maschine auf ein DIN A4 Blatt geschrieben. Das Papier selbst ist, verglichen mit heute, von sehr minderer Qualität, oft dünn und holzig. Einige Schreiben haben eine *Adolf-Hitler-Straße* im Briefkopf nur unzulänglich durchgestrichen, bei anderen kann man hinter dem kreisförmigen Ausschnitt einen Hakenkreuzstempel vermuten. Eigentlich ist fast

jedes einzelne Dokument ein schier unglaubliches Zeugnis für etwas, das uns Heutigen – zum Glück – gar nicht bekannt ist: Hunger.

Didaktische Überlegungen

Als Stundeneinstieg bietet sich das o.g. Rundschreiben mit dem Aufruf zur Bucheckernernte an (Abb. 1). Die Schülerinnen und Schüler lesen das Schreiben, wobei evtl. geklärt werden muss, was Bucheckern überhaupt sind. Als Vorbereitung auf die Stunde kann man Schülerinnen und Schüler bitten, Bucheckern mitzubringen.

Der handschriftliche Vermerk *Presse* sowie die weiteren Ausführungen über die Anrechnung auf die Fettration bzw. die Hinweise zur Weiterverarbeitung lassen erkennen, dass den Samen der Buche in der unmittelbaren Nachkriegszeit eine hohe Bedeutung zugeschrieben wurde, woraus sich der Fragenhorizont für den Unterricht aufspannen lässt: Wieso sammeln die Menschen überhaupt Bucheckern, zumal dies ein mühevolleres Unterfangen darstellte? Warum wurde diese Tätigkeit als so wichtig erachtet, dass sie in den Zeitungen veröffentlicht werden sollte? Warum kümmern sich überhaupt *Ämter* und *Ministerien* um das, was der Einzelne isst? Wie sah die Ernährungslage in der unmittelbaren Nachkriegszeit aus? Welche Gründe gab es hierfür? Wie beurteilen wir auf der Ebene des Sachurteils die Ernährungslage und wie bewerten wir sie auf der Ebene des Werturteils? Im Zentrum der Erarbeitung steht ein sechsseitiges Schreiben des Wirtschaftsministeriums Württemberg-Baden an die Landräte und weitere nachgeordnete Stellen samt dazugehöriger Anlage zur Rationierung im Winter 1946/47 (Abb. 2).

2–8 | Schreiben des Wirtschaftsministeriums Württemberg-Baden an die Landräte und Oberbürgermeister der Stadtkreise von Württemberg und Baden vom 2. Dezember 1946.

Vorlage: Landesarchiv StAL FL 612/12 Bü 7

Aus der Quelle kann entnommen werden, dass dem Einzelnen in einer festgesetzten Zuteilungsperiode ein bestimmtes Maß an Nahrung zugestanden wurde. Diese vermeintlich banale Erkenntnis mag angesichts des uns heute umgebenden Überflusses an Nahrung nachdenklich machen. Auch dieses Schreiben war für die Veröffentlichung in der Presse bestimmt.

Insbesondere beim *täglichen Brot* (R-Brot, S.1, steht für Roggenbrot, W-Brot, S.2, steht für Weizenbrot), aber auch bei Fleisch und Fett musste gespart werden. *Um mit der vorhandenen Menge [Brot] auszukommen, haben die Mütter in besonders kritischen Wochen die tägliche Ration auf dem Rücken des Brotleibes eingekernt und die Scheiben abgewogen.*

Die jeweils angegebenen Mengen an Brot, Nahrungsmitteln und Teigwaren können ganz plastisch anhand von mitgebrachten Lebensmitteln abgewogen und verdeutlicht werden, z.B. 300g Teigwaren in der Woche (S. 2). Anhand der Positionen 4 (Quark), 5 (Entrahmte Frischmilch) und 6 (Zucker), S. 3, kann die Qualität der Lebensmittel thematisiert werden. Schlachtfett wird heute zur Herstellung von Fleischwaren verwendet, als zugeeiltes Lebensmittel fand es damals begehrt Abnahme, um *Sparfett* herzustellen, denn der Mangel an Fetten wie Butter, Öl oder Margarine war besonders groß. Die monatlichen Rationen haben den Bedarf nicht gedeckt. Im Aktenbestand finden sich genaue Regelungen, wieviel Schwund z.B. an in den Transportgefäßen verbleibendem Öl einem Händler zugute geschrieben wurde. Ein Schreiben belegt, dass überreifer Käse, der nicht mehr abgegeben werden konnte, zurück in das Schmelzkäsewerk nach Donzdorf zur Weiterverarbeitung geschickt wurde. Entrahmte Frischmilch wird heute nicht als etwas Minderwertiges empfunden, da unsere Versorgung mit Fetten jeglicher Art keinen Mangel erkennen lässt. Selbst Milchpulver wurde genauestens rationiert. Gelbzucker ist ein minderwertiger Zucker, dem Reste des Zuckersirups anhaften, aus dem er auskristallisiert wurde.

Kartoffeln (S. 4) bildeten den Hauptbestandteil der Nachkriegsernährung, ohne sie hätten viele Menschen schlicht nicht überlebt. Die weiteren Positionen Käse, Frischfisch, Fleisch, Suppenerzeugnisse (S. 4) und Trockengemüse (S. 5) zeigen auch den Anteil der jeweiligen Lebens-

Wirtschaftsministerium
 Württemberg-Baden
 Landesverwaltung für
 Landwirtschaft und Ernährung
 C IX 5117

Stuttgart, den 2. Dezember 1946
 Johannesstr. 86

Tr. Kuntz
M. M. M. M.
 Landratsamt
 4. 12. 1946
 Kreisverwaltung

An die
 Landräte und die Oberbürgermeister der Stadtkreise
 von Württemberg und Baden,
 Kreisernährungsämter

Betreff: Ausgabe der Lebensmittel in der 96. Zuteilungsperiode
 vom 9. Dezember 1946 bis 5. Januar 1947.

I. Festsetzung der Rationen.

Die Lebensmittelrationen für die 96. Zuteilungsperiode vom 9. Dezember 1946 bis 5. Januar 1947 sind durch OMGUS Berlin genehmigt. Die Festsetzung der Rationen ist zunächst nur in der aus der Anlage ersichtlichen Höhe möglich. Veränderungen gegenüber den Rationssätzen der 95. Zuteilungsperiode werden aus diesem Grunde nicht bekanntgegeben.

II. Warenbezug.

Um auch innerhalb der einzelnen Zuteilungsperioden den Verbrauch der Marktlage anzupassen, sind bei einem Teil der Lebensmittel wie Brot, Fleisch, Fett usw. die betreffenden Kantenschnitte mit dem Wochenaufdruck I-IV versehen. Die einzelnen Kantenschnitte dürfen deshalb erst in der Woche beliefert werden, in der sie entsprechend ihrem Aufdruck zum Verbrauch berechtigen. Bei günstiger Marktlage kann eine lockere Handhabung dieser Bestimmung durch die Verkäufer in tragbaren Grenzen hingenommen werden, um dem Kleinhändler und dem Verbraucher unnötige Erschwerungen zu ersparen. Bei angespannter Marktlage, wie z.B. bei Brot, Fleisch und Fett, muss dagegen genaue Einhaltung dieser Bestimmung gefordert werden. Die Kreisernährungsämter haben die erforderlichen Anordnungen von Fall zu Fall zu treffen und ihre Einhaltung zu überwachen.

1. Brot.

Die knappe Bestandslage an Getreide macht eine käuserechte Zurückhaltung bei der Ausgabe des Brotes zur Pflicht. Es muss aus diesem Grunde auf unbedingte Einhaltung der nachstehenden Ausgabeanweisung geachtet werden; Nachprüfungen durch die Kreisprüfer werden empfohlen. Es werden zunächst nur folgende Brotschnitte zur Belieferung für die I. und II. Woche der 96. Zuteilungsperiode freigegeben:

- Erwachsene, jugendliche, Kinder, Kleinkinder (E, Jgd, K, Kk, TSV 1, 2, 3, 3a, 4, 4a, 5, 6) die mit dem Wochenaufdruck "I" und "II" bezeichneten Brotschnitte über 500 g bzw. 1000 g R-Brot, sowie die Kleinschnitte über 50 g R-Brot.

1500 g.

Die 100 g W-Brotschnitte mit dem Wochenaufdruck I und II der Lebensmittelleiste für Kleinkinder (Kk, TSV 5, 6) können ebenfalls beliefert werden.

Alle übrigen Brotschnitte, ohne Rücksicht darauf, ob sie Mengeneindrücke tragen oder nicht, insbesondere auch die Abschnitte über 50 g W-Brot, sind zunächst zur Belieferung auf den Lebensmittelleisten der Erwachsenen, jugendlichen, Kinder und Kleinkinder (E, Jgd, K, Kk, TSV 1, 2, 3, 3a, 4, 4a, 5, 6) besperrt.

Für Kleinkinder und Säuglinge wird eine wochenweise Auslieferung von Brot auf die Brotschnitte der Lebensmittelleisten 96 nur in soweit gefordert, als diese Wocheneindrücke tragen.

Es ist noch nicht sicher, ob in der 2. Hälfte der Periode dieselbe Brotmenge ausgegeben werden kann.

2. Nahrungsmittel.

A. Die Nahrungsmittelration wird wie folgt ausgelastet:

- a) Auf die Nahrungsmittelschnitte der Lebensmittelleisten für Erwachsene, Jugendliche, Kinder, Kleinkinder und Kleinstkinder können abgegeben werden:
 - auf die 4 Nahrungsmittelschnitte mit dem Mengenaufdruck von je 100 g = insgesamt 400 g Teigwaren,
 - auf die 4 Kleinschnitte über je 50 g Nahrungsmittel = insgesamt 200 g Nahrungsmittel (Grüss, Hafer- und Gerstennahrungsmittel).

b) Die Nahrungsmittelschnitte der Lebensmittelleisten für Säuglinge, der Zusatzkarten für Teilschwier-, Schwer- und Schwerstarbeiter sowie der Berechtigungskarte für werdende und stillende Mütter und Wöchnerinnen berechnen sich zum Bezug von Teigwaren, Grüss oder Hafer- und Gerstennahrungsmittel. Das gleiche gilt für die Nahrungsmittelschnitte der Tageskarten und die Reisemarken über Nahrungsmittel.

c) Selbstversorger und Teilselbstversorger in Brot erhalten auf 2 Nahrungsmittelschnitte mit je 100 g Mengenaufdruck der Lebensmittelleiste 50 g Jgd/K, Kk, Kst und der Lebensmittelleiste für Teilselbstversorger in Brot, Teilselbstversorger in Butter und Brot und Teilselbstversorger in Fleisch, Schmalz, Schmalz und Brot 300 g Teigwaren.

B. Kleinkinder (1-3 Jahre) erhalten auf 2 mit bezeichnete Brotschnitte der Lebensmittelleiste für Kleinstkinder (Kk, TSV 8 und TSV 9) an Stelle von je 500 g W-Brot wahlweise je 375 g Kinder-Satridu-Nahrungsmittel.

Für Säuglinge können auf 6 besonders bezeichnete Nahrungsmittelschnitte der Lebensmittelleiste Sgl 96

insgesamt 1500 g Kinder-Getreide-Nahrungsmittel bezogen werden.

C. Die Bezugsheine sind entsprechend der abgeleiteten Abschnitte über Teigwaren, Nahrungsmittel, Weismehl bzw. -grüss oder Kindergetreide-Nahrungsmittel auszustellen.

3. Fett.

Es sind nur die mit Mengeneindruck versehenen Fett- bzw. Butterabschnitte zu beliefern. Die Auslastung der Fettportion wird für Württemberg mit Butter vorgenommen. Für Baden erfolgt Sonderregelung.

4. Quark.

Nach Aufruf durch die Kreisernährungsämter ist für nachstehende Altersgruppen der Normalverbraucher, Teilselbstversorger in Brot und Teilselbstversorger in Fleisch, Schlachtfleisch und Schlachtfetten sowie Teilselbstversorger in Fleisch, Schlachtfleisch und Brot auf folgende Abschnitte Quark abzugeben:

- Kinder (K, TSV 4, TSV Brot) auf Abschnitt SZ 304=250 g
- Kleinkinder (Kik, TSV 6, TSV Brot) auf Abschnitt SZ 404=250 g
- Kleinstkinder (Kist, TSV 8, TSV Brot) auf Abschnitt SZ 504=250 g.

Vorstehende Abschnitte zur Ausgabe von Quark sind auf den Lebensmittelformen 96 der Teilselbstversorger in Butter, der Teilselbstversorger in Butter und Brot und der Teilselbstversorger in Butter, Fleisch und Schlachtfleisch vor Ausgabe der Lebensmittelkarten zu entwerfen.

5. Entrahmte Frischmilch.

Die Rationen sind auf 3 bzw. 6 Liter festgesetzt. In Milchüberschusskreisen wie Mergenthal, Kuzelsau, Öringen und Graßheim sind 4 bzw. 8 Liter auszugeben. In den übrigen Kreisen, in welchen nur 3 bzw. 6 Liter entrahmte Frischmilch auszugeben werden können, ist nach besonderem Aufruf durch das Kreisernährungsamt Trocken-E-Milch abzugeben.

Vorbestellverfahren für Trocken-E-Milch. Zur genaue Regelung des Bedarfs an Trocken-E-Milch ist ein Vorbestellverfahren erforderlich, das auf folgende Abschnitte der Lebensmittelkarten 96 durchzuführen ist: Erwachsene, Jugendliche, Kinder (E, Jgd, K, TSV 2, 4, 4a, TSV Brot)

Die Kreisabschnitte 5 der Teilselbstversorger in Butter, der Teilselbstversorger in Butter, Fleisch und Schlachtfleisch und der Teilselbstversorger in Brot mit dem Eindruck SV 1, bzw. SV 3, bzw. SV 3a und die Kreisabschnitte der Vollselbstversorger mit dem Eindruck SV 11 sind nicht zu beliefern.

Die Ausgabe von Trocken-E-Milch hat nach besonderem Aufruf durch die Kreisernährungsämter nach durchgeführter Belieferung der Kreise auf folgende Abschnitte der Lebensmittelkarten 96 zu erfolgen:

- Erwachsene (E, TSV 2, TSV Brot) auf den Kreisabschnitt 10 = 100 g Trocken-E-Milch
- Jugendliche (Jgd, TSV 4, TSV Brot) auf den Kreisabschnitt 20 = 200 g Trocken-E-Milch
- Kinder (K, TSV 4a, TSV Brot) auf den Kreisabschnitt 30 = 200 g Trocken-E-Milch.

Die Kreisabschnitte 10, 20, 30 der Teilselbstversorger in Butter, der Teilselbstversorger in Butter, Fleisch und Schlachtfleisch und der Teilselbstversorger in Brot mit dem Eindruck SV 1 bzw. SV 3 bzw. SV 3a und die Kreisabschnitte der Vollselbstversorger mit dem Eindruck SV 11 sind nicht zu beliefern.

100 g Trocken-E-Milch entsprechen 75 g Bismilch oder 50 g Vollmilchpulver.

6. Zucker.

Es sind nur die mit Mengeneindruck versehenen Zuckerabschnitte zu beliefern. Die Zuckerration ist in Form von Gelbzucker auszugeben; Weisszucker ist für Kinder bis zu 6 Jahren bestimmt. Soweit kein Gelbzucker mehr vorhanden ist, kann auch für Versorgungsbezeichnete über 6 Jahre Weisszucker abgegeben werden.

7. Speisekartoffeln.

Die knappe Bestandslage macht es auch bei Speisekartoffeln für die 96.Zuteilungsperiode erforderlich, dass zunächst nur die Rationen für die 1. und 2. Woche der 96.Zuteilungsperiode bekanntgegeben werden können. Es sind mithin zunächst nur jeweils die Abschnitte mit dem Wocheneindruck I und II des Bezugsausweises für Speisekartoffeln aufzurufen; die Bewertung ist dabei folgende:

- die Abschnitte 96/1 - Versorgungsbezeichnete über 3 Jahre - mit dem Wocheneindruck I und II mit je 3000 g
- der Abschnitt 96/2 - Versorgungsberechtigte von 1-3 Jahren - mit dem Wocheneindruck I/II mit 2500 g
- der Abschnitt 96/3 - Versorgungsberechtigte von 0-1 Jahr - mit dem Wocheneindruck I/II mit 1000 g.

Die Kartoffelbezugsabschnitte bei Empfängern von gewerblichen Zulagen und werdenden und stillenden Müttern sind in Höhe der Mengeneindrücke zu beliefern.

Ferner sind für Schwerarbeiter auf die Sonderabschnitte Nr.27 und Nr.28 der 1. und 2. Woche der Zusatzkarte S 96 je 500 g Speisekartoffeln abzugeben.

Einkellerer haben sich für die 96.Zuteilungsperiode im Rahmen dieser Rationssätze aus ihren eingekellerten Kartoffelbeständen zu versorgen.

8. Käse.

Es sind nur die mit Mengeneindruck versehenen Käseabschnitte zu beliefern.

9. Frischfisch.

Frischfisch ist auf nachstehende Abschnitte der Fischkarten A und B abzugeben: an Erwachsene (Ab.18 J.), Jugendliche (10-18 J.), Kinder (6-10) auf die Abschnitte 13 und 15 der Fischkarten A bzw. B für Erwachsene, Jugendliche und Kinder (E, Jgd, K) je 500 g = insgesamt 1000 g Frischfisch.

10. Fleisch.

Es sind nur die mit Mengeneindruck versehenen Fleischabschnitte zu beliefern. Die Fleischabschnitte sind entsprechend ihrem Wocheneindruck gültig.

11. Suppenzeugnisse.

Für Erwachsene und Jugendliche Normalverbraucher sind auf den Abschnitt "Suppenzeugnisse" ohne Mengeneindruck der Lebensmittelkarte 96 Suppenzeugnisse auszugeben und zwar:

- für Erwachsene 200 g Suppenzeugnisse
- für Jugendliche 100 g Suppenzeugnisse.

12. Trockengemüse.

An folgende Zulagenempfänger ist Trockengemüse abzugeben:

- Für Schwerarbeiter auf die Abschnitte Nr. 29 und Nr. 30 der 3. und 4. Woche der Zusatzkarte S 96 je 100 g Trockengemüse
- für Schwerstarbeiter auf die Abschnitte Nr. 37, 38, 39 und 40 der 1. bis 4. Woche der Zusatzkarte Sst 96 je 100 g Trockengemüse
- für werdende und stillende Mütter auf den Abschnitt Nr. 1 "Mü 96" der Berechnungskarte für werdende und stillende Mütter 400 g Trockengemüse.

III. Kartenwesen.

1. Die Lebensmittelkarten für Normalverbraucher, Teilselbstversorger und Vollselbstversorger sowie die Berechnungskarten für werdende und stillende Mütter werden auf gelbes, die Zusatzkarten für Teilschwer-, Schwer- und Schwerstarbeiter auf braunes Wasserzeichenpapier gedruckt.
2. Fleischberechnungsscheine. Die neuen Fleischberechnungsscheine sind von der 95. Zuteilungsperiode ab auszugeben (vergl. hierzu die Erlasse Nr. C IX 5069 und C IX 5068 vom 30.11.1946).
3. Tageskarten. Gleichzeitig mit den Lebensmittelkarten wurden die Tageskarten für die 96.-97.-98. Zuteilungsperiode verteilt.
4. Hinsichtlich der Ausgabe der Lebensmittelkarten an Teilselbstversorger tritt keine Veränderung gegenüber der 95. Zuteilungsperiode ein.
5. Kreisabschnitte. Die Sonderabschnitte 6 und 7 der Lebensmittelkarten 96 werden den Kreisnährungsämtern zu Kreisaufrufen zur Verfügung gestellt. Alle übrigen Kreisabschnitte bleiben für landeseinheitliche Aufrufe zunächst gesperrt.
6. Auf den Säuglingskarten der Kinder bis zu 1 Jahr der Vollselbstversorger und denen der Teilselbstversorger in Butter sind die beiden Bestellscheine für Vollmilch vor Ausgabe der Karten abzutrennen und zu entwerfen.

In Landgemeinden, in denen die Bestellscheine für Vollmilch und entrahmte Frischmilch nicht für die Durchführung der Versorgung der Verbraucher benötigt werden, sind diese vor der Ausgabe von der Kartenausgabestelle zu entwerfen. Landgemeinden, die die Bestellscheine infolge grösseren Zuzugs von Flüchtlingen für eine geregelte Abrechnung benötigen, haben dafür zu sorgen, dass diese vollständig durch die örtlichen Milchgenossenschaften usw. mit den Kartenstellen abgerechnet werden.

Die abgerechneten Bestellscheine sind von den Kartenstellen in einen Bezugschein umzutauschen, der von der Milchgenossenschaft zum Nachweis der ordnungsmässigen Ablieferung aufzubewahren ist.

./.

IV. Sonstiges.

Die Kreisnährungsämter werden ersucht, die Kartenausgabestellen alsbald entsprechend anzuweisen. Mehrfertigkeiten sind beigelegt.

Zusatz für Württemberg!

Wegen Abholung der Lebensmittelkarten durch die Kreisnährungsämter wird auf den Rundorlass vom 13.11.1946 Nr. C IX 4716 Bezug genommen.

Zusatz für Baden!

Die Anforderung der Lebensmittelkarten für die 97. Zuteilungsperiode hat unter Benutzung der vorgeschriebenen Vordrucke bis spätestens 11. Dezember 1946 zu erfolgen. Rechtzeitige telephonische Durchsage ist erwünscht.

Im Auftrag:

gez. Dr. Eiseemann

Beglaubigt:

J. Lehmann
Regierungsinspektor.

mittel am Speiseplan. Gegenüber Kartoffeln und Brot hatten alle übrigen Nahrungsmittel weitaus geringeren Anteil. Fleisch und Wurst waren Ausnahmen. Als Brotbelag dienten eingedickte Obstsaft oder selbstgemachter Wurstersatz, z.B. *Schmalz* aus Zwiebeln und Äpfeln. Thematisiert werden kann anhand dieses Schreibens auch, wovon nicht die Rede ist: Süßigkeiten, Schokolade, Genussmittel wie Kaffee, Tee, Alkohol, Säfte, Süßgetränke etc. oder Südfrüchte. Im Aktenbestand geben mehrere Schreiben darüber Auskunft, welche Lücke in die Versorgung mit Vitaminen z.B. ein mit Zitronen beladenes gesunkenes Schiff gerissen hat.

Die in der Anlage zusammengestellte Übersicht zeigt, unter welchen angespannten Verhältnissen die Verteilung der Lebensmittel erfolgen musste

Dem Herausarbeiten der Ernährungslage schließt sich das Erarbeiten der Gründe für die angespannte Situation an. Vorwissen der Schüler, vor- oder nachbereitende Befragungen der Schüler im Familien- und Bekanntenkreis, selbstständige Recherche, Schulbücher sowie Ergänzungen von Lehrern sind denkbar.

Exkurse hinsichtlich Kochrezepten aus der Nachkriegszeit, die mit Ersatzprodukten arbeiten (siehe Literaturhinweise), können sich anschließen, ebenso kleinere handlungsorientierte Einheiten, z.B. die Zusammenstellung eines Frühstücks anhand der im Schreiben erwähnten Lebensmittel.

Als letzter Schritt sollte eine Einordnung und Problematisierung der Befunde erfolgen. Die auf der Ebene des Sachurteils analysierte dramatische schlechte Ernährungslage der Deutschen nach dem Zweiten Weltkrieg mag Schüler dazu verführen, auf der Ebene des Werturteils beispielsweise den Alliierten Grausamkeit und inhumanes Vorgehen vorzuwerfen. Hier ist darauf zu achten, dass kein einseitiges oder gar revisionistisches Geschichtsbild aufkommt. Die Alliierten waren nicht *schuld* an der schlechten Ernährungslage. Auch verkürzte Argumentationsketten (*hätten die Alliierten nicht deutsche Städte bombardiert oder den Deutschen die Ostgebiete weggenommen*) müssen vielmehr als Anlass zur Diskussion genommen werden, um zu verdeutlichen, dass eine Aufrechnung von Unrecht keinerlei Erkenntnisgewinn bringt oder Rechtfertigung darstellt.

Epilog

Heute kann man in diversen Kursen (wieder) erlernen, was die Menschen in der unmittelbaren Nachkriegszeit praktizierten und wussten: die Nutzung von Wildpflanzen für die Ernährung, wozu beispielsweise auch die Verarbeitung von Bucheckern und Eicheln zählt. Was heute aber als teilweise *lifestyliges* Streben zurück zur Natur vermarktet wird, war damals bitterste Notwendigkeit. Erika Lüders schreibt im Vorwort ihres Kochbuches von 1946: *Es ist richtig. Wer viel arbeitet, muß mehr essen als einer, der weniger arbeitet. Aber es muß auch richtig sein, dass diejenigen, welche weniger arbeiten, mehr freie Zeit haben und daß sie einen Teil dieser Zeit vernünftigerweise dazu verwenden könnten, etwas heranzuschaffen, um ihr Essen zu verbessern. Nicht etwa auf Hamsterfahrten! Die sind jetzt verboten. Und kosten so viel an Zeit, Kraft und Geld – und an Tauschobjekten [...]. Wir mußten uns irgendwie anders helfen. Aber wie? Eines Tages, im Herbst 1945, warf mir der Wind eine Handvoll Eicheln vor die Füße und da kam mir der rettende Gedanke... [...] Jetzt will ich die guten Erfahrungen [...] weitergeben an die Empfänger der Lebensmittelkarte V.*

Literatur

WOLFGANG BENZ: Geschichte des Dritten Reiches. München 2000.

ALFRED GROSSER: Geschichte Deutschlands seit 1945. Eine Bilanz. München 1987.

CHRISTOPH KLESSMANN: Die doppelte Staatsgründung. Deutsche Geschichte 1945–1955 (Schriftenreihe der Bundeszentrale für politische Bildung 298). Bonn 1991.

ERIKA LÜDERS: 10 Pfund Eicheln sind 7 Pfund Eichelmehl. Ein Eichelkochbuch (Wiederaufbau der deutschen Ernährung 4). Berlin 1946.

Neubeginn und Wiederaufbau 1945–1949. Hg. von der Bundeszentrale für politische Bildung. Bonn 1989.

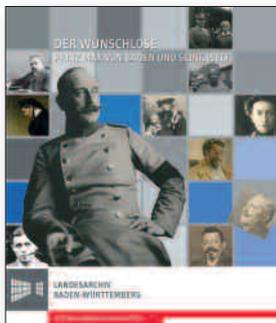
Anlage zum Protokoll vom 2. Dezember 1946 Nr. C IX 5117

Lebensmittelarationen für die 36. Verteilungsperiode vom 9. Dezember 1946 bis 5. Januar 1947

Lebensmittel	Normalverbraucher (gramm je Woche)												Z u l a g e n für											
	0-1 J.	1-3 J.	3-6 J.	K	10-20 J.	20-30 J.	30-40 J.	40-50 J.	50-60 J.	60-70 J.	70-80 J.	80-90 J.	Verdende u. staatl. Arbeiter	Schwerarbeiter	Schwerarbeiter	Schwerarbeiter								
Erst davon B-Brot	245	Rationen nach besonderem Nachdruck											150	600	375	1500	1500	6000						
Nährmittel	330	500	2000	150	600	150	600	150	600	150	600	150	600	2400	250	1000	250	1000						
Fleisch	155	-	-	50	200	100	400	300	1200	300	1200	250	1000	250	1000	400	200	800						
Fett	720	100	400	75	300	75	300	87,5	350	87,5	350	75	300	100	400	75	300	150						
Käse	240	-	-	-	31,5	125	31,5	125	31,5	125	31,5	125	31,5	125	62,5	250	62,5	250						
Quark	110	-	-	62,5	250	62,5	250	62,5	250	62,5	250	62,5	250	62,5	250	62,5	250	62,5						
Entrahmte Frischmilch	34	-	-	-	-	-	-	1,5L	6 L	1,5L	6 L	0,75L	3 L	-	-	-	-	-						
Trockenmilch	357	-	-	-	-	-	-	50	200	50	200	25	100	-	-	-	-	-						
Vollmilch	53	544L	21 L	342L	14L	-	-	-	-	-	-	-	-	342L	14L	-	-	-						
Trockengemüse	357	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	400	-	-	-						
Zucker	400	312,5	1250	175	700	175	700	125	500	125	500	125	500	31,5	125	-	-	-						
Marmelade	222	-	-	-	-	-	-	75	300	75	300	-	-	75	300	-	-	-						
Frischfisch	68	-	-	-	-	-	-	250	1000	250	1000	250	1000	-	-	-	-	-						
Speisekartoffeln	65	Rationen nach besonderem Nachdruck												500	2000	500	2000	5000						
Kaffee-Ersatz	-	-	-	-	-	-	-	25	100	25	100	50	200	-	-	25	100	50						
Suppenersatz	350	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	200	-	-	-	-	-						

Der Autor
 StD Jens Breitschwerdt ist Lehrer für
 Geschichte und Deutsch an einem Stutt-
 garter Gymnasium, Fachberater für
 Geschichte am Regierungspräsidium
 Stuttgart und Fachberater für Selbst-
 versorgung mit essbaren Wildpflanzen
 (FH).

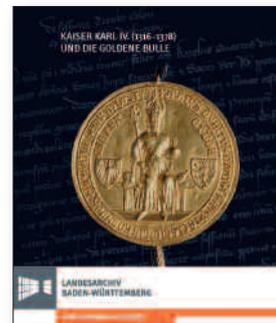
Neue Veröffentlichungen des Landesarchivs Baden-Württemberg



Der Wunschlose. Prinz Max von Baden und seine Welt
Begleitbuch und Katalog zur Ausstellung des Landesarchivs Baden-Württemberg, Generallandesarchiv Karlsruhe
Bearbeitet von Konrad Krimm
Verlag W. Kohlhammer 2016
232 Seiten, fester Einband/Fadenheftung
€ 24,-
ISBN 978-3-17-031764-2



Vernetzung und Kollaboration von Archiven
Vorträge des 75. Südwestdeutschen Archivtags am 18. und 19. Juni 2015 in Rottenburg am Neckar
Herausgegeben von Anna Pia Maissen und Peter Müller
Verlag W. Kohlhammer 2016
83 Seiten, kartoniert
€ 10,-
ISBN 978-3-17-030882-4



Kaiser Karl IV. (1316–1378) und die Goldene Bulle
Begleitbuch und Katalog zur Ausstellung des Landesarchivs Baden-Württemberg, Hauptstaatsarchiv Stuttgart
Bearbeitet von Erwin Frauenknecht und Peter Rückert
Verlag W. Kohlhammer 2016
156 Seiten, kartoniert
€ 15,-
ISBN 978-3-17-030740-7

Die Bände sind im Buchhandel oder direkt beim Verlag erhältlich.

Alle Neuerscheinungen finden Sie auf der Homepage des Landesarchivs Baden-Württemberg (www.landesarchiv-bw.de) unter „Aktuelles > Neue Publikationen“.

Archivnachrichten und Quellen für den Unterricht finden Sie auch auf der Homepage des Landesarchivs Baden-Württemberg (www.landesarchiv-bw.de) unter „Landesarchiv > Publikationen“.

Titelfoto: Verschiedene gefüllte Packungen mit Ersatzkaffee der Firma Unifrank, erstes Drittel 20. Jahrhundert.

Vorlage: Landesarchiv StAL PL 4/diverse Bestände; Aufnahme: Landesarchiv IfE, L. Capo

Impressum

Landesarchiv Baden-Württemberg,
Eugenstraße 7, 70182 Stuttgart,
Telefon 0711/212-4238,
Telefax 0711/212-4283,
E-Mail: landesarchiv@la-bw.de,
Internet: www.landesarchiv-bw.de.

Redaktion:
Dr. Verena Türck
Gestaltung:
volker müller grafik design,
Königsbach-Stein
Druck: Asterion Germany GmbH,
Viernheim

Das Heft erscheint halbjährlich und wird kostenlos abgegeben.
ISSN 1437-0018

Landesarchiv Baden-Württemberg

Präsident

Landesarchiv Baden-Württemberg
Eugenstraße 7
70182 Stuttgart
Telefon: 0711/212-4272
Telefax: 0711/212-4283
E-Mail: landesarchiv@la-bw.de

Serviceabteilungen

Landesarchiv Baden-Württemberg
Zentrale Dienste
Eugenstraße 7
70182 Stuttgart
Telefon: 0711/212-4272
Telefax: 0711/212-4283
E-Mail: zentraledienste@la-bw.de

mit:
Institut für Erhaltung von
Archiv- und Bibliotheksgut
Schillerplatz 11
71638 Ludwigsburg
Telefon: 07141/18-6600
Telefax: 07141/18-6699
E-Mail: ife@la-bw.de

Landesarchiv Baden-Württemberg
Fachprogramme und Bildungsarbeit
Eugenstraße 7
70182 Stuttgart
Telefon: 0711/212-4272
Telefax: 0711/212-4283
E-Mail: fachprogramme@la-bw.de

mit:
Grundbuchzentralarchiv
Stammheimer Straße 10
70806 Kornwestheim
Telefon: 07154/17820-500
Telefax: 07154/17820-510
E-Mail: gbza@la-bw.de

Archivabteilungen

STAATSARCHIV FREIBURG

Colombistraße 4
79098 Freiburg im Breisgau
Telefon: 0761/38060-0
Telefax: 0761/38060-13
E-Mail: stafreiburg@la-bw.de

GENERALLANDESARCHIV KARLSRUHE

Nördliche Hildapromenade 3
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721/926-2206
Telefax: 0721/926-2231
E-Mail: glakarlsruhe@la-bw.de

STAATSARCHIV LUDWIGSBURG

Arsenalplatz 3
71638 Ludwigsburg
Telefon: 07141/18-6310
Telefax: 07141/18-6311
E-Mail: staludwigsburg@la-bw.de

HOHENLOHE-ZENTRALARCHIV NEUENSTEIN

Außenstelle des
Staatsarchivs Ludwigsburg
Schloss
74632 Neuenstein
Telefon: 07942/94780-0
Telefax: 07942/94780-19
E-Mail: hzaneuenstein@la-bw.de

STAATSARCHIV SIGMARINGEN

Karlstraße 1+3
72488 Sigmaringen
Telefon: 07571/101-551
Telefax: 07571/101-552
E-Mail: stasigmaringen@la-bw.de

HAUPTSTAATSARCHIV STUTTART

Konrad-Adenauer-Straße 4
70173 Stuttgart
Telefon: 0711/212-4335
Telefax: 0711/212-4360
E-Mail: hstastuttgart@la-bw.de

STAATSARCHIV WERTHEIM

im Archivverbund Main-Tauber
Bronnbach 19
97877 Wertheim
Telefon: 09342/91592-0
Telefax: 09342/91592-30
E-Mail: stawertheim@la-bw.de

