

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Führer. 1933-1936 1936**

200 (21.7.1936) Grünkern in der Ernährungsschlacht



# GRÜNKERN in der Ernährungsschlacht

Sonderbeilage des „Führer“

Karlsruhe, den 21. Juli 1936

## Der deutsche Reis

Von Dr. Meisner, Karlsruhe (Baden)

### Die volks- und betriebswirtschaftliche Bedeutung des Grünkerns

Im badischen Frankenland, im Geländeviereck Mosbach — Buchen — Tauberbischofsheim — Adelsheim sowie im unteren Jagtital in der Gegend von Marbach — Bieringen wird seit reichlich 300 Jahren eine Sonderkultur gepflegt, die unter dem Namen „Grünkern“ bei den Kennern dieser herrlichen, aromatischen Suppenfrucht einen guten Klang besitzt. Was die Rebe für den Winzer, der Tabak für den Tabakpflanzer, das ist der Grünkern für die Bauern der dortigen Gegend. Ueber die erste Gewinnung von Grünkern gehen in diesen bäuerlichen Gemeinden verschiedene Sagen und Märchen und die Geschichtsforschung bemüht sich selbst seit einiger Zeit Klarheit in die Entstehung dieses Erwerbszweiges der Frankenbauern zu bringen.

Wie es auch sei, der Grünkern hat in der Vergangenheit wie auch in der Gegenwart und Zukunft für die Bauern eine große Bedeutung, so daß es nicht wundert, wenn staatliche und behördliche Stellen sich der Förderung dieses landwirtschaftlichen Betriebszweiges besonders annehmen. Denn das Wohl und Wehe der dortigen Bauern ist auf das engste verknüpft mit dem Gelingen einer guten Grünkernernte und deren Absatz.

Noch vor wenigen Jahren war Grünkernernte und Grünkernablaß keine Zeit der Freude wie heute, sondern es waren Tage und Wochen harter Arbeit und oft bitterster Enttäuschung.

Denn ohne zielfähige Führung und den für den Absatz notwendigen Ueberblick erzeugten die Bauern in einem Jahre 80 bis 100 000 Zentner Grünkern, gerieten damit infolge der Unübersichtlichkeit des Absatzmarktes und der hemmungslosen Konkurrenz ausländischer Suppenfrüchte, wie Reis, Sago und Tapioka in schwerer Absatzlage.

Während die ersten Zentner Grünkern zu Preisen von 18.— bis 20.— RM. abgesetzt werden konnten, sanken die Preise mit zunehmender Erntemenge immer mehr und mehr und die letzte Verkaufsmöglichkeit erbrachte einen Geldbetrag von 12.— RM. 18.— RM. je Zentner, oft sogar noch darunter und es kam nicht selten vor, daß 1/3 der Erzeugung über Haupt nicht abgesetzt werden konnte und später im Laufe des Winters entweder im eigenen Betrieb verbraucht oder veräußert oder zu Schleuderpreisen an irgend welche Viehhäuser abgegeben werden mußte. Dadurch kamen die Grünkernbauern in eine sehr mißliche Lage. Im Jahr darauf hielten sie dann die Ernte aus eigenem Antrieb etwas niedriger. Es fehlte jedoch nicht an sogenannten „Spekulanten“, die sich die Verschwendung der anderen Bauern zu Nutzen machten und nun erst recht viel Grünkern erzeugten. Infolge des knappen Angebots hielten sich dann Preise und Absatz gut, so daß dann im darauffolgenden Jahre erneut wieder eine Uebererzeugung vorgenommen wurde, die Preisbildung und Absatz erschlug. Alle Maßnahmen früherer Regierungen, den hartbedrängten Grünkernbauern in ihrem Daseinskampf zu helfen, mußte ergebnislos verpuffen, da keine klare Zielsetzung vorlag. Mit Subventionen oder sonstigen Mitteln war dieses Problem nicht zu lösen!

Erst durch die Machtübernahme und der Schaffung des Reichsnährstandes, vor allen Dingen aber der Schaffung einer Marktordnung und Marktregelung war es möglich, hier grundlegende Anordnungen zum Behen für Bauern und Verbraucher durchzuführen, um auf diesem, für etwa 18 000 Grünkernbauern, die in 102 badischen und 12 württembergischen Gemeinden wohnen, wichtigen Gebiet Ordnung zu schaffen. Die Landesbauernschaft Baden, die mit der Lösung dieser Aufgabe durch den Reichsnährstand bzw. durch das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft beauftragt wurde, legte zunächst bei ihren Maßnahmen den hochwichtigen nationalsozialistischen Gedanken zugrunde, der darin gipfelt, daß sich jetzt und in Zukunft die Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte ausschließlich nach dem Bedarf des Volkes zu richten hat. Auf diesem Grundsatz aufbauend wurde zunächst einmal die Absatzmöglichkeit von Grünkern an Nahrungsmittelfabriken und Verbraucher festgestellt. Die Feststellung ergab im Jahre 1933, daß für rund 50 000 Zentner Grünkern sichere Abnahme besteht! Anschließend wurde die Erzeugung in jeder bäuerlichen Gemeinde unter Zugrundelegung der landwirtschaftlichen Betriebszahl in der Gemeinde kontingentiert, d. h. der Einzel-Gemeinde wurde mitgeteilt, daß sie z. B. 1 000 Zentner Grünkern erzeugen darf. Durch einen besonders eingeleiteten Erzeuger-Ausschuß wurde dann dieses Erzeugerfoll umgelegt auf die Einzel-Betriebe innerhalb der Gemeinde. Dabei wurde die Betriebsgröße, die Eigenversorgung mit Lebens- und Futtermitteln, der Familienstand weitgehend berücksichtigt. Es wurden dann ferner Festpreise angeordnet, die sich auf die einzelnen Qualitätsklassen bezogen.

1 a, ein besonders schöner und guter Grünkern wurde mit einem Erzeuger-Festpreis von 27.— RM. je 50 kg bedacht.

1 b kostete 25.— RM. je 50 kg, während der geringste Grünkern (3 b) 17.— RM. je 50 kg erhielt. Durch dieses Festpreis-System, das sich auf 6 Qualitätsklassen erstreckt und eine Preisspanne von 17.— RM. je 50 kg umfaßt, war natürlich auch die Schaffung von Bewertungsstellen notwendig, die den von den Bauern erzeugten Grünkern bei der Abnahme bewerteten (kontingierten). Besonders einschneidend war die Anordnung, daß zum Verkauf von Grünkern beim Erzeuger (Bauer) nur die vom Reichsnährstand, Landesbauernschaft Baden zugelassenen Genossenschaften und Landhändler berechtigt sind. Diese Maßnahme war notwendig, um Ordnung in der Abnahme zu bekommen. Nichtarbitrarische Händler und Unternehmungen wurden vom direkten Verkauf ausgeschlossen, zumal gerade diese Kreise es waren, die in früheren Jahren in diktatorischer Weise den Grünkernmarkt beherrschten. Es wurden für die zugelassenen Genossenschaften und Händler bestimmte Abnahmestellen eingerichtet, zu denen der Bauer seinen erzeugten Grünkern zu bringen hat. Dort selbst wird der Grünkern durch eine Bewertungskommission begutachtet und entsprechend seiner Beschaffenheit in die ihm zuzehörende Qualitätsklasse eingereiht. Mit der Ablieferung erhält der Bauer sofort sein Geld, eine sehr wichtige, lebhaft begrüßte Maßnahme. Die Genossenschaften und Landhändler sind im Weiterverkauf des vom Bauer erhaltenen Grünkern ebenfalls an feste Preise gebunden, so daß also hier ein

Musterbeispiel nationalsozialistischer Marktregelung bereits im ersten Anlauf geschaffen wurde. Zunächst hatten die Bauern gewisse Bedenken über diese etwas straffe Marktregelung, sie sahen es aber sehr schnell ein, daß die getroffenen Anordnungen nur zu ihrem Wohl durchgeführt werden und daß letzten Endes irgend ein Spekulant mit einem politischen Gemütsmittel einfach nicht tragbar ist. Denn durch diese Marktordnung wurde nicht nur dem Bauer, sondern auch dem Händler und, was von der gleichen Wichtigkeit ist, auch dem Verbraucher gebietet, weil eine Preisüberforderung durch die getroffene Maßnahme ausgeschlossen ist. So war es auch möglich, daß die Ernte 1933 innerhalb 6 Wochen dem Bauer abgenommen werden konnte und der Bauer sein Geld erhielt und die übrigen daran interessierten Stellen, wie Handel, Lebensmittelgeschäfte, Nahrungsmittelfabriken, Kleinverteilern die Möglichkeit hatten, in Ruhe und ohne Risiko den Grünkern abzuleben. Die Durchführung dieser ganzen Marktordnung war nicht leicht, zumal von gewissen Seiten immer wieder Störungsvorhaben unternommen wurden. Es gab auch Bauern, die aus schändlichem Eigennutz glaubten, sich nicht an das ihnen zugeteilte Kontingent halten zu müssen. Sie erzeugten mehr Grünkern, als ihnen zustand. Diese Mehrerzeugung wurde vorerst nicht abgenommen; eine andere Verkaufsmöglichkeit, wie die angeordnete, hatte der Bauer nicht, so daß er auf seiner Mehrerzeugung loszulegen „sitten bließ“. Später wurde jedoch auf Grund einer neuen Anordnung auch die Mehrerzeugung, allerdings zu einem geminderten Preis, der als Strafe dienen sollte, abgenommen.

Im Jahre 1934 wurde auf Grund sorgfältiger Erhebungen über die Absatzmöglichkeit die Erzeugung auf 60 000 Zentner erhöht. Die Praxis hat gezeigt, daß auch hierfür der deutsche Markt aufnahmefähig gewesen ist. Die Ernte 1935 wurde auf 65 000 festgesetzt, wofür ebenfalls Absatzmöglichkeiten gegeben waren. Man darf dabei aber nicht vergessen, daß nicht zuletzt durch eine groß angelegte Werbung für einen gesteigerten Verbrauch von fränkischem Grünkern diese Erfolge ausgelöst wurden! So hat z. B. die badische Staatsregierung angeordnet, daß in sämtlichen Strafanstalten, bei der Landespolizei, in Kliniken und öffentlichen Speiseanstalten wöchentlich einmal Grünkernsuppe in dem Speisezettel aufgenommen wird. Die badischen Gastwirte haben ebenfalls beschlossen, daß im ganzen Land Baden jeden Montag Grünkernsuppe gereicht wird, gleichgültig, ob es sich um ein bescheidenes Landgasthaus, oder um ein führendes Hotel in Heidelberg oder Baden-Baden handelt. Die badischen Grünkernerzeuger sind die-

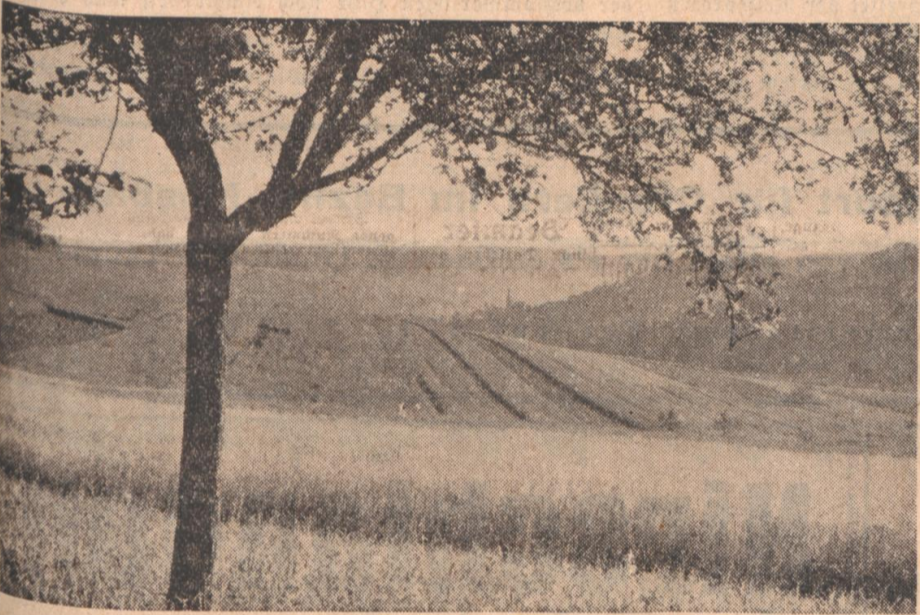
## Von der Saat

bis zur

## Ernte

Von oben nach unten: Der Säemann; Spelzäcker im Frankenland; Bauernfamilie beim Schneiden und Reffen; der Grünkern wird abgeliefert. Rechts: Der Grünkern wird bewertet.

(Aufnahme: Müller, Borberg)





sen Stellen für ihr tatkräftiges Eintreten in dieser Hinsicht zu besonderem Dank verpflichtet.

Aber auch die Hausfrauen, vor allen Dingen die NSB, die NS-Frauenfront und das Winterhilfswerk, haben in der Abfahfrage wertvoll mitgeholfen.

Das Ziel ist: im Laufe der nächsten Jahre eine Menge von rund 100 000 Zentner Grünkern zu erzeugen und in den Verkehr zu bringen, womit dann dem badischen und württembergischen Frankenbauer sehr geholfen ist.

Es soll hier bestimmt kein Konjunkturbaugroßezogen werden, sondern die Möglichkeit der Erzeugung von 100 000 Zentner ist durch die Struktur der Bauernbetriebe in dieser Gegend durchaus möglich, ohne daß die Betriebswirtschaft des einzelnen Hofes gefährdet wird.

Durch die Herausgabe eines Grünkernkochbüchleins (kostenlos durch die Landesbauernschaft Baden in Karlsruhe zu beziehen) hat die deutsche Hausfrau die Möglichkeit sich mit einer großen Zahl von schmack- und nahrhaften Grünkerngerichten vertraut zu machen.

Die derzeitige Grünkernernte mit 70 000 Zentner für das Erntejahr 1936 hat einen Geldwert für den Bauer von 1,6 Mill. Reichsmark, während für die Einfuhr von Reis, Tapioka, Soja und sonstigen Suppeninlagen alljährlich rund 3 Millionen Reichsmark (Devisen) beansprucht werden.

Denn wären Boden und Klima dieser Gegend günstiger, so hätte der Bauer in früheren Jahren bereits an der Umstellung von Spelzbaue auf Weizenbau Anteil genommen, zumal mit Winterweizen höhere Erträge erzielt werden können, als dies mit dem Anbau von Winterpelz möglich ist.

Die Grünkernerzeugung streng bodengebunden und dadurch bodenständig,

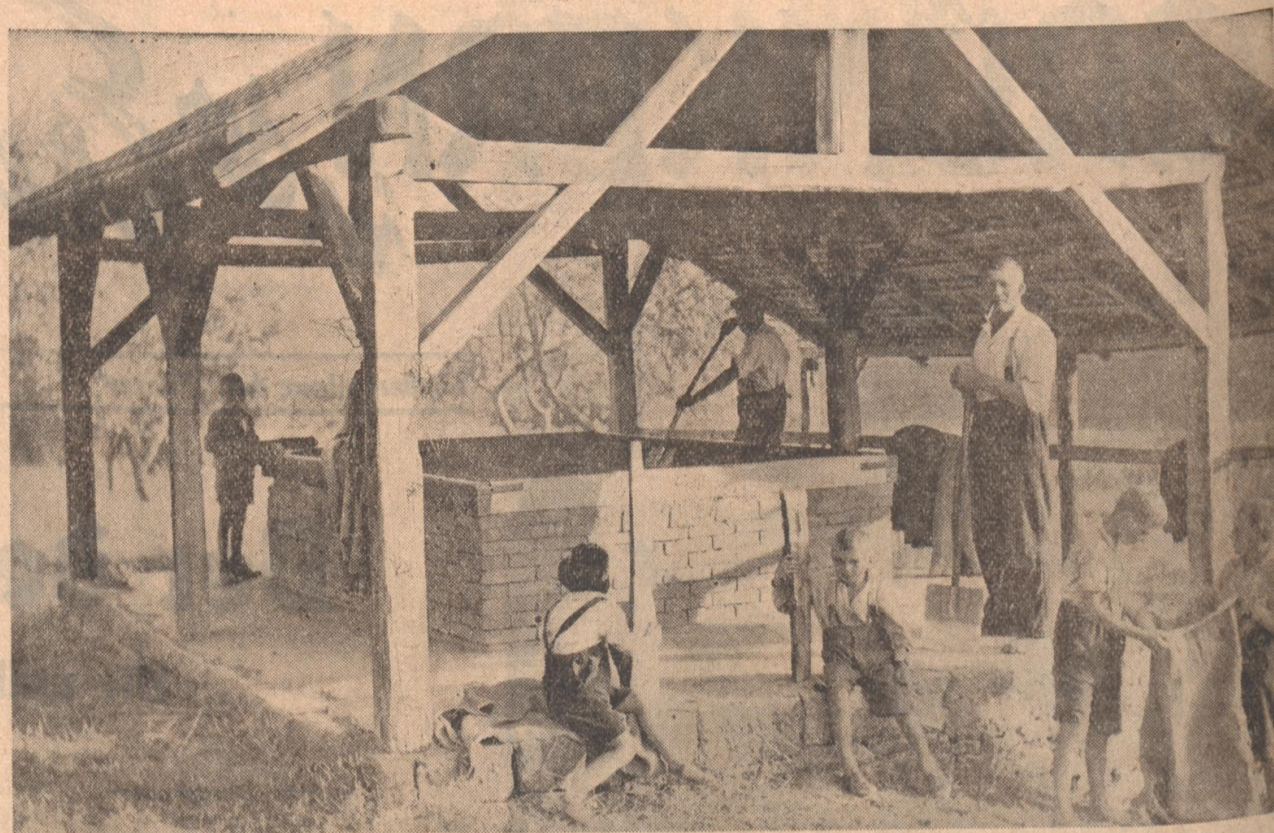
weil der Anbau von Weizen, der anspruchsvoller ist wie Winterpelz, dort einfach nicht wirtschaftlich gestaltet werden kann. Aus der gleichen Überlegung heraus muß man deshalb auch verstehen, wenn der Bauer seit Jahrhunderten am Winterpelzbaue und der daraus bedingten Grünkernerzeugung festhält.

Da nun die Bodenverhältnisse im ganzen Frankenland als arm zu bezeichnen sind, dazu vielfach eine mehr oder weniger tiefe Hanglage vorliegt, ist ein Anbau von anderen Kulturfrüchten nicht immer möglich.

Grünkernerzeugung ist eine harte und schwere Arbeit,

da der Bauer mit seiner ganzen Familie von früh morgens bis spät in die Nacht hinein damit beschäftigt sein muß, will er einen guten Grünkern erzeugen. Noch ehe die Sonne aufgeht, zieht die bäuerliche Familie hinaus auf den Winterpelzacker.

Denn die von den Halmen getrennten Ähren dürfen nicht lange in den Säcken bleiben, weil sie sich sonst in-



Bei der Darre

Aufnahme: Müller-Bordern

folge ihres hohen Wassergehaltes erhitzen und dann verderben. In jeder Grünkerngemeinde sind je nach der Größe der Gemeinde eine Anzahl von Darren. Dies sind einfach gebaute, feldschuppen-ähnliche Schuppen mit einem Satteldach, unter dem die eigentliche Darre steht.

fen Spelz kein guter Grünkern mehr gewonnen werden. Nach dem Röhren werden die Ähren in die Scheune gebracht und dort mit einem Flegel zerfleutert.

Die einzelnen Ähren werden durch das Schlagen mit dem Flegel von der Ährenspindel getrennt, dann fäulerlich durch die Rührmühle von Spelzanteilen und sonstigen Beimengungen gereinigt.

Da durch die Boden- und Klimaverhältnisse neben Kartoffeln, Luzerne, Hafer, Winter- und Sommergerste

# DALLAU

1052 Einwohner  
1700 ha große  
Gemarkung

## Haupterzeugungsort für Grünkern im Bezirk Mosbach

Dallauer Grünkern ist von alters her als erstklassige Qualität bekannt!

Auskunft: Bürgermeisteramt Fernruf 574

53611

# Sindolsheim

Bezirk Adelsheim

Wir sind die zweitgrößte u. eine der ältesten Grünkern erzeugende Gemeinde des Baulandes im Bezirk Adelsheim.

Auskunft: Bürgermeisteramt Fernruf 11 Rosenberg.

53615

# Rosenberg

Bezirk Adelsheim

ist eine der ersten Gemeinden in der Grünkern gebaut wurde.

748 Einwohner, 1333 ha Ackerland, Wiesen u. Waldungen. - Im Getreidelagerhaus Rosenberg wird der meiste Grünkern angeliefert.

Auskunft: Bürgermeisteramt Fernruf 34.

53616

# Hirschlanden

Bezirk Adelsheim

413 Einwohner, 742 ha Ackerland, Wald und Wiese, herrlich an der Kirnau gelegen, baut

alle Qualitäten Grünkern

seit 60 Jahren.

Fernruf 24 Rosenberg. Auskunft: Bürgermeisteramt.

53617

# Berolzheim

Bezirk Adelsheim, 300 bis 400 m ü. d. M.

Ist ein beliebter Sommerfrische-Ort, mit freundlichen Gasthöfen, die aus Küche und Keller das Beste bieten bei mäßigen Preisen

670 Einwohner - An der Hauptstraße Osterburken - Würzburg gelegen. 1293 ha Bodenfläche, darunter ca. 360 ha gemischter Wald.

53619

Mit seinem 142 ha großen Spelz-Anbau stellt Berolzheim die größte Grünkern-Baugemeinde des Bezirks Adelsheim dar. Geerntet und hergestellt werden vorzugsweise gute Qualitäten

Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 29 Eubigheim

# Rittersbach

Bezirk Mosbach

461 Einwohner, 689 ha, davon 355 ha Ackerland, 165 ha Wald, Wiesen und Weide 81 ha.

Wir bauen Qualitäts-Grünkern

Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 42.

# Hohenstadt

Bezirk Adelsheim

291 Einwohner, 769 ha Ackerland, Wald und Wiesen

Seit über 65 Jahren wird hier sehr emsig Grünkernbau betrieben

Auskunft: Bürgermeisteramt

53618



zur vereinigt Winterweizen angebaut werden kann, muß diese für den Bauer betriebswirtschaftlich gesehen wertvolle Sonderkultur weiterhin betreut und gefördert werden. Aus dieser Feststellung heraus ist es auch verständlich, daß

das Frankenland eine gewisse Monopolstellung in der Erzeugung von Grünkern besitzt; denn nirgends in der Welt wird Grünkern erzeugt und alle Versuche, im Ausland oder sonstigen Gebieten Deutschlands die Grünkernerzeugung heimisch zu machen, sind bis jetzt ergebnislos verlaufen. Von einer Ernte, wie wir sie 1936 in Höhe von 70.000 Zentner einbringen, nimmt die Nahrungsmittelindustrie wie Knorr AG, Weibronn, Maggi AG, Singen a. S., Schötle-Bödenlohe, Kaffel-Beitenhausen etwa ein Drittel ab, um daraus ihre schmackhaften Suppeneinlagen



Sie freut sich über die gute Ernte Aufnahme: Müller-Borberg

die übrigen Suppenfrüchte, wie Reis, Sago und Tapioka bei weitem an Nährwert, wie dies aus nachstehenden amtlichen Untersuchungszahlen entnommen werden kann:

	Wasser	Rob. protein	Fett	Stärke	Rob. Asche	Nährwert
Grünkern	13,87	11,84	1,85	68,22	2,65	2,07
Geißhaller Reis	12,55	7,88	0,58	77,79	0,74	0,78
Sago	15,85	2,16	—	81,51	—	0,48
Tapioka	14,37	0,74	0,16	84,86	0,06	0,21

Grünkern hat gegenüber den ausländischen Suppenfrüchten zunächst einen wesentlich höheren Rohproteingehalt (11,84 Proz.), einen höheren Fettgehalt (1,85 Proz.) und was ihn besonders für die menschliche Ernährung auszeichnet, einen beachtlichen Gehalt an Phosphor, der bei Grünkern fast zu 90 Proz. in organischer Bindung vorliegt. Erfahrungsgemäß ist die Aufnahme in dieser Form in die Körperflüssigkeit des Menschen hier viel leichter und größer.

Grünkern, auf jede Art zubereitet, dürfte in keiner deutschen Familie fehlen, zumal eben der hohe Nährwert besonders zu veranschlagen ist. Aber auch in der Diätetik und als leicht verdauliche Nahrung für Kranke ist Grünkern auf Grund vieler medizinischer Gutachten zu empfehlen. Der hohe Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen zeichnet ihn als wertvolles Nahrungsmittel gegenüber anderen Suppenfrüchten aus, zumal bei diesem der Nährwert vorwiegend aus Stärkemehl besteht. Die deutsche Hausfrau und jeder Grünkernverbraucher wird deshalb nicht nur sich selbst, sondern auch den Frankenbauern einen Dienst erweisen, wenn sie künftighin der deutschen Suppenfrucht, dem fränkischen Grünkern, die gebührende Beachtung schenkt.



Beim Beper während der Ernte

Aufnahme: Müller-Borberg

### Die Geschichte der Grünkernerzeugung

Der Sommer geht über das Land und blendet weiß von den hellen Straßen meiner Heimat. Eine hohe Zeit beginnt, erste Ernte, willkommen, denn sie bringt früh im Jahre Geld ins Haus. Der Dinkel reift und wird zeitig zum Schneiden.

Sorgfältig muß der Zeitpunkt gewählt werden, und nur wenige Tage stehen für einen Acker zur Verfügung, wenn beste Ware erzeugt werden soll. Noch frisch und gerade mähig muß der Kern des Dinkels sein, dann gibt die Darre schönen grünen Kern. Ein paar Tage später schon bei heißem Sommerwetter, und die Frucht wird gelb, die Qualität der erzeugten Kerne verringert sich, der Preis dementsprechend.

Grünkernzeit, hohe Zeit. Zeit der Arbeit und Mühe.

Früh am Tage beginnt das Schneiden, Stäuben, Aehren-abhaben, das Dären (Dörren) auf der Darre. Tag und Nacht sind sie besetzt, denn meistens stehen sie in Nutzung einer Bauerngemeinschaft. Darf ist die Arbeit dort und schweißtreibend, und doch, die Grünkernzeit ist frohe Zeit,

ist Zeit sich erfüllender Erntehoffnung, der Erntling im neuen Jahr.

Ziel, Gereimtes und Ungereimtes, ist über den Grünkern geschrieben worden. Allerhand Erzählungen gehen um bei den Bauern. Sie sind in ihrem tiefsten Sinne schon richtig, nur, wie immer bei mündlich überlieferter Geschichte, ist der Gesichtswinkel, unter dem sie der Beschauer sieht, stark verengt, und die immer rege Dichtungs- und Schaffenskraft des Volkes hat den geschichtlichen Kern umgestaltet und sich nach seiner Art zurechtgelegt. Nachfolgend eine quellenmäßige Zusammenfassung alles dessen, was heute urkundlich zu erfassen ist.

Ueber das Alter und die Entstehung des Grünkernmählens,

dieses einzigartigen Ernte- und Mählverfahrens im badischen Lande zwischen Neckar und Main, ist durch heimatländliche Aufsätze und durch Werbeschriften eine grundlegende Ansicht verbreitet worden. Darnach soll die Grünkernernte in den Not- und Hungerjahren 1816/17 aufgenommen sein. Als damals infolge anhaltender Sommer-

regen das Getreide auf dem Acker verdarb, hätten die Bauern den Spels in unreifem Zustande nach Hause gebracht und im Backofen gedörrt. Das Rösten habe jedoch die Körner zum Mahlen unbrauchbar gemacht, und so sei man auf den Gedanken gekommen, diese ihres Wohlgeruchs und Wohlgeschmacks wegen als Suppeneinlage zu verwenden.

Worauf sich diese Darstellung stützt, kann mit Sicherheit nicht festgestellt werden. Eine im Pausland seit langem von Mund zu Mund verpflanzte Ueberlieferung liegt ihr kaum zugrunde. Eher ist sie ein Weisheitswort des Zintenfasses und geht zurück auf J. A. Hennemann, der lange Jahre als Beamter und Freund des Bauernums in dem Lande zwischen Neckar und Main tätig war und von 1818 bis 1822 das Amt eines Obervogts in Mosbach bekleidete. Ihm gebührt das Verdienst, als erster durch einen ausführlichen Bericht die breite Öffentlichkeit Badens auf den Grünkern hingewiesen zu haben. Der Bericht führt den Titel „Die Bereitung und der Gebrauch des grünen Kerns im Odenwald, besonders in dem Schellenger Thale“ und findet sich in den „Verhandlungen des Großherzoglich Badischen landwirtschaftlichen Vereins“ von 1821 abgedruckt. Hennemann vertritt darin folgende Anschauung über die Entstehung der Grünkernernte: „Aller Wahrscheinlichkeit nach hat eine verunglückte Ernte oder ein Mißjahr die Zubereitung des grünen Kerns hervorgerufen. Es mußten nämlich aus Not die

# Osterburken

Bezirk Adelsheim

1970 ha große Gemarkung, davon 700 ha Waldungen. 1584 Einwohner, herrlich im Kinntal gelegen, bekannt durch sein Römerkastell, es ist das größte in Deutschland, und als Eisenbahnknotenpunkt. Beliebte Sommerfrische in den Gasthöfen gute u. preiswerte Unterkunft, reichliche Verpflegung. — Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 210

Osterburken gehört zu den größten Grünkern-Bauorten des Bezirkes Adelsheim / Kernobstbau

## Bofsheim

Bezirk Adelsheim  
365 Einwohner, 1136 ha grosse Gemarkung, davon 430 ha gemischter Wald.

**Bedeutende Grünkern-Erzeugung**

Auskunft: Bürgermeisteramt.

## Hüngheim

Bezirk Adelsheim

herrlich im Kessachtal eingebettete rein landwirtschaftliche Gemeinde, mit 473 Einwohnern und 745 ha Gemarkung. Seit Generationen wird hier der für die Volksernährung so wichtige gute

**Grünkern in bedeutenden Mengen** gebaut.

Auskunft: Bürgermeisteramt.

## BALLENBERG

Bezirk Adelsheim

bekannt durch den Bauernkrieg 1525, mit seinem Führer Georg Metzler, hat 468 Einwohner, 750 ha Bodenfläche, darunter 426 ha Ackerland und 324 ha Waldungen und Wiesen. Die Gemeinde ist eine rein bäuerliche. Hier wird seit den

**90er Jahren Grünkern in allen Qualitäten gebaut.**

Die Grünkernerzeugung gehört hier mit zu den Haupterwerbszweigen.

Auskunft: Bürgermeisteramt u. Ortsbauernführer Beck, Bürgermeister Nies

# Merchingen

Bezirk Adelsheim

bekannt durch das Schloß des Götz von Berlichingen zählt mit seinen 827 Einwohnern und seiner 1827 ha großen Gemarkung, von denen ca. 100 ha zum Spelzanbau benötigt werden mit dem Ertrag von ca. 1100 Zentnern zu den größten Grünkern erzeugenden Orten des Bezirkes Adelsheim. In Merchingen wird hauptsächlich beste Qualität Grünkern gebaut seit dem Jahre 1884!

Auskunft: Bürgermeisteramt - Fernsprecher 24





nach unzeitigen Kolben vom Salme geschnitten und gedörrt werden, um nur sobald als möglich etwas Nahrungliches zu erhalten. Es wurden ja selbst in dem verflochtenen Mißjahre allerlei dergleichen Verjuche aus Not ange stellt, die auch noch in der Folge sich ergieiten und zum Teil unterdessen durch Nachdenken in der Art vervoll kommen wurden, daß manche jetzt noch zum unangenehmen Lebensgenusse gehören.“ — Diese Sätze, von Späteren vielfach vergrößert und mißverstanden, mögen die heu tige landläufig gewordene Erzählung von den Anfän gen der Grünkernerzeugung hervorgerufen haben. Aber sie zeigen im geraden Gegensatz zu ihrer geschichtlichen Nachwirkung, daß zu Henemanns Zeiten die

Grünkernernte in noch viel früherer Zeit zu finden ist? „Es ist der Weizen in die Küche kommen“

Unsere Vermutung wird bestätigt durch einen gelehr ten Schriftsteller des 16. Jahrhunderts, Dr. Jakob Theodor, der nach seinem Geburtsort Bergabern den ver lateinerten Namen Tabernamontanus zu führen pflegt. Dieser berühmte kurpfälzische Leibarzt und Botaniker gab

im Jahre 1588 zu Frankfurt a. M. den ersten Teil seines großen botanischen Lebenswerkes heraus unter dem Titel „Nunus kreuterbuch“. Unterstützt durch vorzügliche Holzschneide, verbreitet er sich darin mit viel Eifer und Sachkenntnis über alle ihm bekannten einheimischen Pflanzen und deren Bedeutung für den gefunden und franten Menschen. Bei der Behandlung des Weizens bringt er folgenden erlauchtlichen Bericht: „Es ist der Weizen heutiges Tages auch in die Küchen kommen und

sehr gemein (d. h. häufig) darin worden. Dann unsere Weiber und der großen Herren Meißerfisch pflegen den selben, so er jung und schier noch in der Milch ist, oben mit dem Stroh abzuschneiden und fengen die Mehre über dem Feuer oder dörrten sie in einem Backofen, wann das

Grünkernbereitung längst eingeführt

war. Die Erklärung, die darin gegeben wird für den Urrprung der Grünkernernte, beruht wohl nicht auf volks tümlicher Ueberlieferung; ich möchte glauben, daß sie Henemanns eigenem Mutmaßungen entstammt. Denn, wie wir später sehen werden, scheint des Grünkerns Väter nicht der Mangel gewesen zu sein, sondern der Ueberfluß.

Daß das Alter der Grünkernherstellung, der herrschen den Ansicht entgegen, hinaufgeführt werden muß, ergibt sich auch aus Aufzeichnungen über den trockenen Sommer von 1822. Der Schreiber, ein Bauer aus Höpplingen (Amt Buchen), erwähnt darin das Grünkernmachen als eine ihm selbstverständliche, wie von alters her übliche Ernte arbeit: „Die Winterfrucht als Korn wurde schon um Si tiani (8. Juli) geschnitten, der grüne Kern schon um Johanni (24. Juni) gemacht.“ Und das Familienbuch des ehemoligen Hofwirts Gsmann von Hirschheim (Amt Buchen) vermerkt für das Notjahr 1817 selber: „Von Ja nari bis Bartholomä 1817 hat der Dinkel das Malter 18 fl., Grünkern 48 fl., Korn 40 fl. gekostet.“

Aber vollends allem Zweifel entrückt wird die ältere Herkunft des Grünkerns, nachdem sich Belege schon aus der Zeit vor der Mitte des 18. Jahrhunderts gefunden haben. Quelle ist das Höpplinger Heidenhofsmannal von 1745. Dieses schmale, gut dreimal so lange wie breite Heft enthält eine Zusammenstellung über die Einnahmen und Ausgaben beim Kauf des Heidenhofs durch die Gemeinde Höpplingen (1744). Die bis in Kleinigkeiten genauen An gaben breiten ein anziehendes Mosaikbild der Zeit- und Kulturverhältnisse vor uns aus. Mit besonderer Deut lichkeit tun sie dar, wie viel damals im Hochstift Würz burg bei der Rechtsprechung noch mit Handlaken und Geschnitten gearbeitet wurde. Eine junge Gans, Tauben und andere gute ehbare Dinge wanderten nach Würz burg — der Kauf geschah vor dem dortigen Landgericht — in die Küche eines einflußreichen Beamten, nicht wenige Trinkgelber in die Geldbeutel von Dienern und Schrei bern, um den schleppenden Gang der richterlichen Ent scheidung zu beschleunigen. Unter den „Verehrungen“, die man nach Würzburg schickte, befand sich auch Grünkern. Zweimal verzeichnet das Mannal von 1745 Ausgaben dafür: „1 f 27r Vor Krümen Kern, so Verehrt ist worden.“ Reizvollen Aufschluß über den damaligen Preis gibt die andere Stelle: „40 zr Vor zwo Mehren Krümen Kern, dem H. Hofrath Glender Nach würzburg geschickt.“ Also sogar in städtischen Kreisen war diese schmackhafte Suppeneinlage damals schon bekannt und ge

Die Wichtigkeit des Grünkerns für die Ernährung

Von Prof. Dr. med. et phil. F. Fischer, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in München

Mit der folgenden kurzen Mitteilung soll auf ein heimi sches Produkt und dessen zahlreich bisher aber noch nicht überall genügend bekannte Vorzüge aufmerksam gemacht werden. Dieses Produkt ist der deutsche Grün kern, dessen vielfache Verwendungsmöglichkeit geeignet ist, an Stelle ausländischer Produkte zu treten und uns davon unabhängiger zu machen.

Die Zusammensetzung des Grünkerns geht am ein fachsten aus der folgenden Tabelle hervor, in der zum Vergleich noch die entsprechenden Zahlen für Reis, Sago, Tapioka und Weizen angegeben sind. Ueberdies ist in der Tabelle der Kalorienwert, der Preis pro Kilo in Mark und der Nährwert für eine Mark aufgenommen.

Bestandteile	Grünkern	Reis	Sago	Tapioka	Weizen
Wasser	9,20	12,55	15,85	14,37	13,5
Roßprotein	11,51	7,88	2,16	0,74	12,2
Arbeitskraft (Fett)	3,06	0,53	—	0,16	1,9
Asche	1,73	0,78	0,48	0,16	1,7
Stärke	2,20	0,47	—	0,48	2,0
Phosphor	72,00	77,79	81,51	84,36	68,5
Phosphor	0,108	0,30	—	0,22	—
Phosphor	0,016	—	—	—	—
Phosphor	0,08	—	—	—	—
Phosphor	0,012	—	—	—	—
Kalorienzahl	347	356	343	359	332
Preis pro kg in Mark	0,54	0,68	0,65	1,25	0,36
Nährwert (Kalorien für 1 Mark)	542	613	587	280	977

Gegenüber Reis, Sago und Tapioka, den gebräuch lichsten Suppeneinlagen, zeigt der Grünkern vor allem einen beträchtlich höheren Gehalt an Ei weißstoff, der im allgemeinen mit dem von Wei zen übereinstimmt und sich dem Eiweißgehalt eiweiß reicher pflanzlicher Nährstoffe annähert oder ihn teil weise übertrifft. Grüns Erbsen haben z. B. nur ca. 7 Prozent Eiweißgehalt. Der Eiweißgehalt von Schnitt bohnen und von Linen ist allerdings wesentlich höher, als der von Grünkern. Der Preis des Grünkerns un terscheidet sich von dem von Reis und Sago nur wenig, Tapioka ist allerdings bedeutend teurer. Die entspre chenden Zahlen für Weizenform sind niedriger, doch wird Weizen nicht als solcher für Suppeneinlagen und andere Speisen benötigt, so daß ein Preis- und Nähr wertvergleich hier nicht angängig ist. Der ausge reifte Grünkern oder der Dinkel kommt als Körner

frucht aber kaum auf den Markt, weshalb sich ein Ver gleich über die Zusammensetzung des Grünkerns nur gegenüber ausgereiftem Weizen anführen läßt. Doch zeigt der Vergleich, daß die unterbrochene Vollreife des Grünkerns gegenüber vollreife Weizenform nicht zu Nährwertverlusten führt.

Die als Fett berechneten Extraktstoffe bei Grünkern sind wesentlich höher als bei den Vergleichsnährstoffen, während der Kohlenhydratgehalt kaum eine ins Gewicht fallende Differenz zu Ungunsten des Grünkerns gegen über den Suppeneinlagen-Präparaten zeigt.

Wir haben in unserem Institut ganz kürzlich auch dem Phosphorgehalt des Grünkerns Aufmerksamkeit geschenkt. Er liegt im Grünkern zu fast 90 Prozent in organischer Bindung vor, von welcher ein Einbau in die Körpersubstanz leichter erwartet werden kann, als von rein anorganisch vorliegendem Phosphor.

Betrachtet man die allgemeine Zusammensetzung des Grünkerns, so kommt sie der des Reises am nächsten, dessen überaus vielfältige Verwendungsmög lichkeit als Nahrungsgrundlage einer sehr großen Anzahl von Speisen bekannt ist.

Zu wenig, ja in manchen Fällen wohl auch gar nicht, ist es aber bekannt, daß auch dem Grünkern die Eigen schaft zukommt, sich in fast beliebiger Zusammensetzung mit anderen Speisen zubereiten zu lassen. Bisher wird er wohl ganz überwiegend als Suppeneinlage verwendet. Doch läßt er sich ganz ebenso wie Reis sowohl in süßer Form (Auflauf, Kuchen) wie auch als Klebgericht mit Salz, Fett und Gewürzen oder als Gemüse in Kloß- und Gemüseform zubereiten, worüber eine Reihe guter Re zeppte vorliegt.

Zufolge dieser vielfachen Verwendungsmöglichkeiten sowie wegen seines hohen Gehalts an pflanzlichem Eiweiß und seines aromatischen Geschmacks gebührt dem deutschen Grünkern, sowohl in der Küche der Gesunden wie der Kranken ein viel weiteres Anwendungsgebiet als es bisher der Fall ist und er kann namentlich an Stelle des für uns nur aus dem Auslande beschaffbaren Reises treten. Seine häufigere Verwendung wird überdies den Grünkernbauern materiell eine wesentliche Hilfe bedeuten und damit auch volkswirtschaftlich günstig wirken.

Sonderdruck aus der Münchener medizinischen Wochenschrift Nr. 2, S. 117.



Aufnahme: Müller-Bogner

Drot herauskommt. Etliche aber lassen die in der Sonne dürr werden, reiben dieselben wohl zwischen den Händen, bis die Weizenkörner herausfallen. Solches pflegen sie, nachdem es wohlgefäubert ist, mit guter Olivenöl- oder Hammelfleischbrühen abzubereiten, tun jung Pflaumen, klein geschnitten, oder Peterlekraut dazu, und ist ein herrliches und gutes gesundes Essen beide vor gesunde und kranke Leute. . . Andere lassen das gemelte ausgerei bten Weizenform dürr werden und behalten's über Jahr zur Speis, und wann sie es gebrauchen wollen, so legen sie es in ein frisches Brunnenwasser, so quillet es wieder

**Unter-Wittstadt**  
 Im lieblichen Hasselbachtale gelegen, 164 Einwohner, 355 ha große Gemarkung, darunter 38 ha Wald  
 Die Gemeinde betreibt nur Landwirtschaft  
 Seit vielen Jahrzehnten wird hier der so wichtige **Grünkern der besseren und mittleren Qualitäten erzeugt**  
 Auskunft: Bürgermeisteramt und Ortsbauernführer

**Oberndorf**  
 Bezirk Adelsheim  
 im Erlenbachtal gelegen, 163 Einwohner, 410 ha, darunter 50 ha Wald.  
 Seit 4 Jahrzehnten wird in der Gemeinde sehr emsig **Grünkernbau aller Qualitäten** betrieben. — Starker Getreidebau. — Viehzucht, somit ist die Gemeinde eine rein landwirtschaftliche.  
 Auskunft: **Bürgermeisteramt**, Oeffentl. Fernsprechstelle 14.

**Krauthheim a. d. Jagst**  
 Bezirksamt Adelsheim • 800 Einwohner  
 Altes romantisches Bergstädtchen, landschaftlich herrlich gelegen, 1000 Jahre alte Ritterburg, bekannt aus den Bauernkriegen, Kraftpostnotenpunkt Osterburken, Bopberg, Nebenbahn: Mötzmühl — Dörzbach, Kreispflegeheim, Fremdenverkehr durch solide Gasthäuser, herrliche Flußbäder, großes Lagerhaus der Zentralgenossenschaft Karlsruhe. 100 selbständige Landw. Bauernbetriebe überwiegend Getreidebau mit hervorragender Viehzucht.  
 Auskunft durch das **Bürgermeisteramt**.

**Schillingstadt**  
 Bezirk Adelsheim

gehört zu den ältesten Orten der Gegend und wird im Jahre 772 als Scillingestat als im Gau Wintgartsweiba gelegen bezeichnet. Schillingstadt gehörte schon 1245 zur Burg Bopberg. 1863 und 1865 wurde Schillingstadt von großen Bränden heimgesucht, denen fast die Hälfte der Gebäude zum Opfer fielen. Die Gemeinde zählt 586 Einwohner, 1140 ha Bodenfläche darunter 340 ha Wald. Seit über 6 Jahrzehnten wird hier der **Anbau des sehr nahrhaften Grünkerns in allen Qualitäten sehr fleißig betrieben** u. steht die Erzeugung hier mit an der Spitze des Bezirkes Adelsheim. Auskunft: **Bürgermeisteramt**.

**Eubigheim**  
 im Herzen des Grünkernbaugebietes, eine Gemeinde mit 640 Einwohnern an der Wasserscheide Main-Neckar, 326 Meter über dem Meere gelegen mit 1048 Hektar Gemarkungsfläche und einer landw. Nutzfläche von 700 Hektar erzeugt neben sämtlichen landw. Produkten jährlich rund 1500 Zentner Grünkern. Bei genügender Absatzmöglichkeit in bisher unbefamten Gebieten kann die Erzeugung auf 2000 bis 2500 Zentner erhöht werden. Die Qualitäten sind teils besser teils mittlerer Güte und zu Suppen wie zu anderen schmackhaften Gerichten vorzüglich geeignet.  
 Die Grünkernernte stellt die erste Einnahme des schwer um seine Existenz ringenden Bauern des Baulandes dar und es bedarf neben der Aufklärung auch des restlosen Einflusses der Bevölkerung in Stadt und Land auch den Bauern des Baulandes in seinem Kampf um die Eringung der Nahrungsfreiheit unseres Volkes zu unterstützen, zumal die Grünkerne im Nährwert alle ausländischen Suppenmittel über treffen.

**Neunstetten**  
 Bezirk Adelsheim  
 Geburtsstätte des bekannten Malers Theovan Tietz (Gemälde-Zerstörung von Heidelberg durch Melack) Sehenswerter Schlossbesitz und Grabdenkmal des Freiherrn Götz von Berlichingen  
 Neunstetten liegt im schönen Erlenbachtal hat 430 Einwohner und die Gemarkung umfaßt 1063 ha. Seit 50 Jahren wird hier der für die Volksernährung so wichtige **Qualitäts-Grünkern** fleißig angebaut.  
 Auskunft **Bürgermeisteramt u. Ortsbauernführer**

**Erlenbach**  
 Bezirk Adelsheim  
 im lieblichen Erlenbachtal gelegen, hat 325 Einwohner, 447 ha Bodenfläche, darunter 40 ha Wald  
 Zirka 35 ha werden für Spelzanbau verwandt und nimmt die Gemeinde Erlenbach mit ihren **ca. 550 Ztr. Qualitäts-Grünkern-Ertrag** bedeutenden Anteil an der Erzeugung im Bezirk Adelsheim  
 Auskunft: **Bürgermeisteramt**

**Eubigheim**  
 im Herzen des Grünkernbaugebietes, eine Gemeinde mit 640 Einwohnern an der Wasserscheide Main-Neckar, 326 Meter über dem Meere gelegen mit 1048 Hektar Gemarkungsfläche und einer landw. Nutzfläche von 700 Hektar erzeugt neben sämtlichen landw. Produkten jährlich rund 1500 Zentner Grünkern. Bei genügender Absatzmöglichkeit in bisher unbefamten Gebieten kann die Erzeugung auf 2000 bis 2500 Zentner erhöht werden. Die Qualitäten sind teils besser teils mittlerer Güte und zu Suppen wie zu anderen schmackhaften Gerichten vorzüglich geeignet.  
 Die Grünkernernte stellt die erste Einnahme des schwer um seine Existenz ringenden Bauern des Baulandes dar und es bedarf neben der Aufklärung auch des restlosen Einflusses der Bevölkerung in Stadt und Land auch den Bauern des Baulandes in seinem Kampf um die Eringung der Nahrungsfreiheit unseres Volkes zu unterstützen, zumal die Grünkerne im Nährwert alle ausländischen Suppenmittel über treffen.



... als wenn es grün wäre; das bereiten sie dann, wie gemeinet ist.

Infallig dasselbe bringt Tabernamontanus bei der Beschreibung des Roggens. Was er in beiden Fällen be-... als wenn es grün wäre; das bereiten sie dann, wie gemeinet ist.

welcher Landschaft das Grünkernmachen aufgefunden ist. Seither nahm man dafür natürlich das Bauland in Anspruch.

fahren tren weiter gepflegt zu haben und heute die einzige Landschaft der Erde zu sein, wo die feine, würzige Suppenfrucht des Grünkerns gewonnen wird.

Suppe verwendet wird, kann man aus Sparfamkeitsrück- sichten das Röhren in Fett unterlassen.

### Grünkern-Rezepte

(Berechnung für 4 Personen. Verwendet wird mittel- fein geschroteter Grünkern, mit Ausnahme von den unter III angegebenen Rezepten, zu deren Ausführung ganzer Grünkern empfohlen wird.)

#### I. Suppen

##### 1. Grünkernsuppe

- Zutaten: Sauc und Sellerie, Petersil und Petersilie, Gese Rüben, Tomaten, Gemüsehaut oder Krautblatt, einige Suppenknochen oder 2 Wollkornschafel, 20 g Fett, Salz, 100 g Grünkernschrot, zum Anrösten 2 g Butter.

Das Suppengrün wird mit den Knochen oder den Würfeln in Fett angebräunt, mit heißem Wasser aufgefüllt, gelassen und gut durchgekocht.

Den Grünkern röstet man in der Butter an, löst mit der vorher hergestellten Grünbrühe ab und läßt die Suppe, etwa 2 Liter, unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit (Grünbrühe) 2-3 Stunden auf schwachem Feuer langsam kochen.

##### 2. Karlsruher Grünkernsuppe

- Zutaten: 8 Schöffel Grünkern, 2 Zellen kaltes Wasser, 2 Schalen Weißbrot, 1 Schöffel Salz, 20 g Butter, 1/2 l heißes Wasser, Knochen- oder Grünbrühe.

Der Grünkern wird am Abend zuvor in kaltem Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser, Butter, Salz und dem in Scheibchen geschnittenen Weißbrot aufgestellt, ab und zu kochende Flüssigkeit zugegeben und die Suppe 2 1/2-3 Stunden langsam gekocht.

##### 3. Grünkernsuppe

- Zutaten: 120 g Grünkern, 20 g Fett, 2 1/2 l Fleisch- od. Gef. Grünbrühe, 1 Bräutig.

Die Grünkern werden in heißem Fett gelb geröstet, mit Brühe abgelöst und unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 3-4 Stunden gekocht.

## Höpfingen Bez. Buchen 375 Meter über dem Meere

wurde erstmals 1050 urkundlich genannt, nach den Funden der Hügelgräber bei Höpfingen war die Gegend schon 400 vor Chr. von Kelten bewohnt.

## Gerichtsstellen

BEZIRK BUCHEN

im Ertal, herrlich gelegen, 772 Einw. Die Gemeinde umfasst 1500 ha Bodenfläche mit 300ha Waldungen. Die Geschichte der Gründung der Gemeinde liegt in tiefem Dunkel.

Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 34, Eutigheim

## Erfeld

Bezirk Buchen

im herrlichen Tale der Erf gelegen mit 450 Einwohnern, ca 900 ha große Gemarkung. Vor ca 200 Jahren zählte Erfeld 36 Bürger und hat sich gut entwickelt.

### vorwiegend seit 7 Jahrzehnten den Anbau des für die Volksernährung so wichtigen Grünkern

Es werden nur gute und mittlere Qualitäten hergestellt. Erfeld gehört zu den größten Grünkernbau treibenden Gemeinden des Bezirks Buchen.

Auskunft erteilt: Bürgermeisteramt. Fernruf Brehmen 29

## ALTHEIM

### Bezirk Buchen

im idyllischen Kirnautal von Bergen umkränzt und geschützt gelegen, zählt 1100 Einwohner und hat 2440 ha Bodenfläche einschließlich der Höfe Kuhdach und Dörntal.

Die Altheimer waren von jeher Bauern-, Wein- und Getreidebauern. Altheim ist auch die Heimat des Grünkern, der seit 80 Jahren hier gebaut wird.

### ALTHEIM ist die größte Grünkern erzeugende Gemeinde

in Baden und somit in Deutschland mit 36 grösseren Darren. Hier werden alle Qualitäten Grünkern in einer Jahresproduktion von ca. 4000 Zentner erzeugt.

Bereitwillige weitere Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 12



es etwas abgekühlt, gibt man hinzu: 180 Gramm geriebenes Weißbrot, 1 großes Ei, Muskatnuss, etwas Salz, rührt, die Masse bis sie sich gehörig vermenget hat und mischt dann etwas kaltes Wasser durch, so viel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerfallen, jedoch schön locker werden. Man macht zuvor ein Probeklößchen, legt es in die kochende Suppe und fügt je nachdem, ob es zu fest

oder zu lose ist, der Masse etwas kaltes Wasser oder geriebenes Weißbrot zu.

## II. Grünkerngerichte

für fleischlose Mahlzeiten

### 4. Grünkernkuchlein

Zutaten:  
250 g Grünkern  
schwach 1 l Wasser  
Grün-, Knochen- oder  
Fleischbrühe  
2-3 Brötchen  
1-2 Eier  
1 Eßlöffel in Fett  
gedämpfte Zwiebel  
und Petersilie  
50 g Speck  
Salz, Pfeffer und Mustard  
zum Baden: Weizmehl u. Fett

Der Grünkern wird in der Flüssigkeit zu einem dicken Brei gekocht, der sich vom Topf lösen soll. Der in kleine Würfel geschnittene Speck wird mit Zwiebel und Petersilie gedämpft, samt den eingeweichten, verstopften Brötchen, den Eiern und dem Gewürz der Masse zugegeben und kalt gestellt. Man formt gleichmäßige Küchlein, wendet sie in Weizmehl und bäckt sie in heißem Fett schön braun.

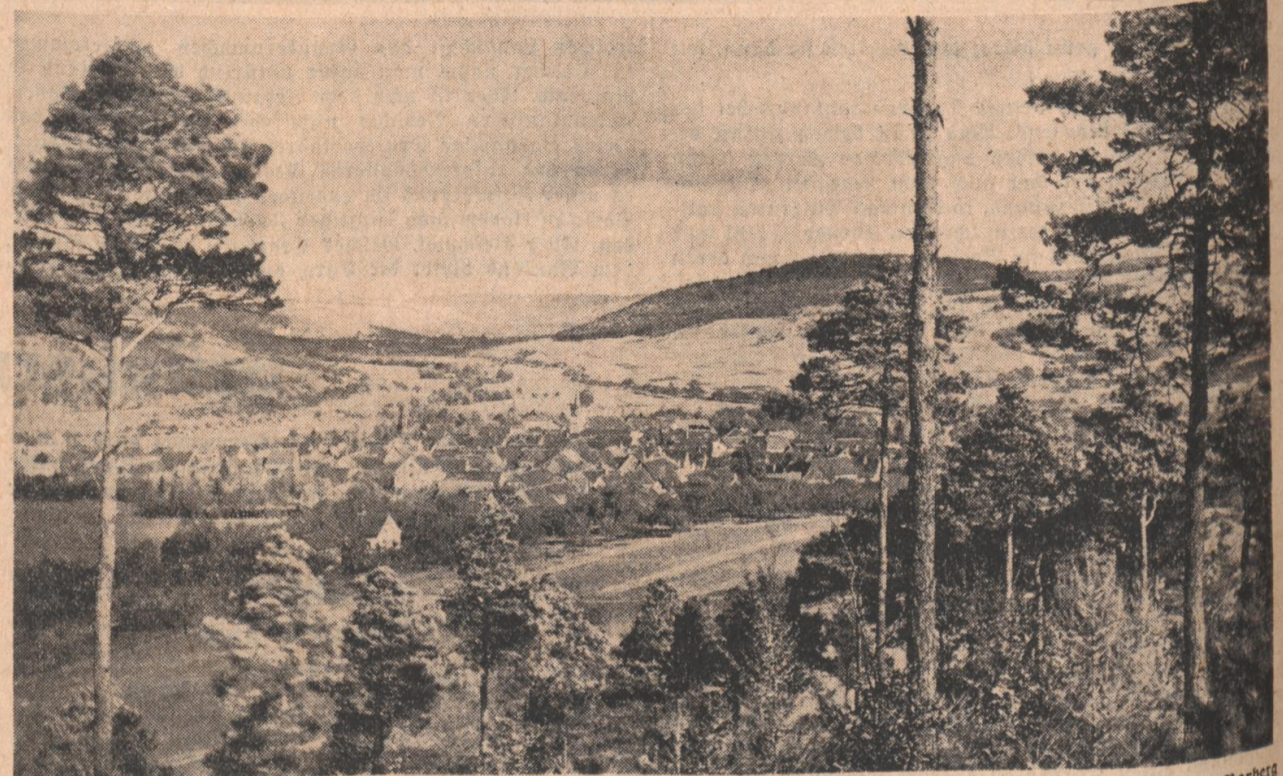
### 5. Grünkernkuchlein

Zutaten:  
200 g gemahlener Grünkern  
3 Tassen Wasser  
2 trockene Brötchen  
1 Zwiebel  
etwas Petersilie  
2 Eßlöffel Fett  
1 Kaffeelöffel Salz  
2 Tassen Pfeffer  
etwas Mustard  
2 Eier  
zum Panieren etwas Weizmehl  
zum Baden 3 Eßlöffel Fett.

Der Grünkern wird am Abend zuvor eingeweicht und am nächsten Tag langsam dick gekocht. Die Masse muß sich vom Topf lösen. Dann gibt man die feingeschnittene, in Fett gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das Ei und Gewürz, sowie das eingeweichte, ausgebrühte zerstampfte Brötchen dazu und läßt die Masse ganz kalt werden. Man formt gleichmäßige Küchlein und bäckt sie in heißem Fett hellbraun.



Fränkischer Bauer  
Aufnahme: Müller-Borghers



Fränkische Landschaft

Aufnahme: Müller-Borghers

### 6. Grünkernklöße

Zutaten:  
250 g Grünkern  
2 Brötchen  
2-3 Eier  
1 kleine Zwiebel  
Petersilie  
Salz.

Der Grünkern wird in schwach 1 Liter Brühe zu einem dicken Brei gekocht. Hierauf dünnt man Zwiebel und Petersilie, gibt die beiden in kleine Würfel geschnittenen Brötchen zu und dünnt noch einige Minuten mit, rührt Eier und Gewürz unter die Masse, formt Klöße und legt sie mit einem Löffel in kochendes Wasser. Zunächst formt man einen Probekloß, gibt denselben in siedendes (nicht

stark strudelndes) Salzwasser. Fällt er auseinander, ist es ratam etwas Mehl oder auch Grünkernmehl hinzuzufügen.

### 7. Maultaschen

Zutaten:  
zum Teig: 2 große Eier  
4 Eßlöffel Wasser  
200 g Mehl  
zur Fülle: 200 g Grünkern  
2 große Tassen Wasser  
2 Eßlöffel vermischte Zwiebeln  
etwas Petersilie  
40 g Speck  
2 Eier

Salz, Pfeffer und Mustard nach Belieben. Man bereitet einen nicht zu festen Nudelteig, formt 3 Reiben daraus, wickelt sie so dünn, wie zu Nudeln aus.

# Götzingen

Bezirk Buchen

im schönen Rinschbachtal gelegen, zählt 800 Einwohner. 1200 ha große Gemarkung mit ca. 360 ha Wald. Götzingen hat verschiedene ehem. röm. Wachtürme und 2 Hünengräber. Am Schulplatz sehenswert 3 Linden im Alter von über 1000 Jahren.

## Grünkern

wird hier seit Urgroßvaters Zeiten gebaut und hauptsächlich mittlere Sorten. Grünkernbau ist der Haupterwerbszweig der Gemeinde. 8 große moderne Darren stehen den Erzeugern zur Verfügung. Auch der Obstbau, speziell Tafelobst, wird sehr fleißig betrieben. 51832

Bürgermeisteramt: Jaufmann.

# Waldstetten

340 m ü. d. M.

Bez. Buchen

gehörte zu den Kampfgebieten der Schwedenkriege. Es zählt 700 Einwohner, liegt in einem anmutigen Seitental der Erf und ist rings mit waldbewachsenen Bergen umkränzt. Die Gemarkung liegt an der Scheide vom Kalk- zum Sandsteingebiet, ist 14 Quadratkilometer groß, davon ca. 340 ha herrlicher Mischwald. Seit vielen Generationen wird

**Grünkern als Haupterwerbszweig in anerkannt vorzüglichen Qualitäten produziert.**

Hervorzuheben wäre noch die bedeutende Viehzucht. Sehr gerne wird Waldstetten von Sommerfrischlern und Erholungsbedürftigen besucht.

51834

# Dittwar

Bez. Tauberbischofsheim

liegt im Ausgang des Taubergrund in einem herrlichen Tale von wuchtigen Bergen umgeben. Bekannt durch die alte Wallfahrtskapelle aus dem 17. Jahrhundert und dem berühmten Heidenopferkessel. **Dittwar ist seit dem 12. Jahrhundert als „Dittmar“ bekannt und gehörte zu Kur-Mainz.** Es zählt 685 Einwohner und umfaßt 1100 ha Bodenfläche, darunter 400 ha Waldungen. Dittwar ist eine ausgesprochene landwirtschaftliche Gemeinde, die als Haupterwerbszweig Ackerbau, Viehzucht und den für die Ernährung so wertvollen Grünkernbau betreibt. Schon seit 60 Jahren wird hier

**Qualitätsgrünkern I. und II. Sorten**

sehr fleißig hergestellt. Der letztjährige Ertrag betrug 1000 Zentner.

Der Bürgermeister: Both. 51897

# Königheim

Bezirk Tauberbischofsheim

liegt im landschaftlich herrlichen Brehmbachtal 220 Meter ü. d. M. und hat 1549 Einwohner. Die Gemarkung ist 2400 ha groß, darunter 1162 ha Ackerland, 80 ha Weinberge und ca. 1158 ha Wald und Wiesen. Königheim wird als **Keltenstiedlung „Kenniken“ 400 v. Chr.** bereits erwähnt und war von jeher ein reines Bauerndorf. Königheim besaß früher eine Ritterburg wovon noch Ueberreste zeugen. Seit Jahren ist hier ein modernes Altersheim. Die Kirche im Barockstil wurde 1750 erbaut. Die Haupterwerbszweige in der Gemeinde sind Weizenbau, Viehzucht und Weinbau, der von Jahr zu Jahr größer wird, ferner gehört auch **Grünkern, der seit den 90er Jahren hier gebaut wird, zu einem für die Bevölkerung lebenswichtigen Erwerb.** Ca. 180 ha Ackerland werden für Spelzanbau verwandt und letztes Jahr wurden ca. 1100 Zentner hergestellt und zwar **I. und II. Sorten.** So ist Königheim mit seinen fleißigen Bauern auch erfolgreich an der Ernährungsschlacht beteiligt. — Der Bürgermeister: Bartholme.

# Bieringen

Kreis Künzelsau

im schönen Jagsttal gelegen, 900 Einwohner, Gemeindegemarkung 890 Hektar. Herrliche Waldungen. Die Bevölkerung betreibt seit jeher Landwirtschaft und Weinbau und seit 1890 wird der für die Ernährung so wichtige Grünkern in allen Qualitäten erzeugt. Bieringen ist die größte grünkernerzeugende Gemeinde Württembergs. Die Getreideverkaufsgenossenschaft m. u. S. Bieringen ist der alleinige Aufkäufer der gesamten Grünkernernte im näheren Gebiet. Infolge seiner reizenden Lage und seinen gut geführten Gasthöfen finden Sommergäste zufriedene Erholung und gute Unterkunft bei mäßigen Preisen. Auskunft erteilt der Bürgermeister. Fernruf Verhellingen Nr. 52. 51841

# Oberkesslach

Krs. Künzelsau

1128 Einwohner

Idyllisch in das Kessachtal eingebettet. Markungsfläche 1650 ha, schöne, grosse Eichen- u. Buchenwälder. Ruhige Lage für Erholungsbedürftige, gute Gasthöfe, mässige Preise.

**Grünkern-Erzeugung wird seit etwa anfangs 1900 hier betrieben. Oberkesslach ist der zweitgrößte, Grünkernerzeugende Ort Württembergs. Es werden hauptsächlich erstklassige und mittlere Sorten Grünkern erzeugt.** 18425

# Uffingen

Bezirk Tauberbischofsheim

im Gebiet der Umpferquelle gelegen; 523 Einwohner, ca. 1480 ha Gemarkung, einschließlich des Hofes Gräffingen. Der größte Teil der Bevölkerung sind Bauern. Eine alte Römerstraße durchzieht die ganze Gemarkung. In früheren Jahren wurde viel Weinbau betrieben. Die Uffinger sind als fleißiges, sparsames Völkchen bekannt. Seit ca. 40 Jahren wird hier Qualitätsgrünkern gemacht. 15 Grünkern-Darren sind jährlich in Betrieb u. die letztjährige Erzeugung betrug ca. 1200 Zentner. 51849

◆ Wer inseriert schafft Arbeit

# Bretzingen

hat 580 Einwohner, liegt im schönen Erfstal und hat die erste in Baden errichtete moderne Schafwäsche (Schlagwäsche). Die Erf selbst bietet Gelegenheit zum Forellenfischfang. Bretzingen hat eine 1026 ha große Gemarkung, davon sind 286 ha Wald. Grünkern wird schon von altersher hier gebaut bzw. bereitet. Bretzingen hat 3 Mühlen und ein großer Teil von dem im ganzen Erfstal gebauten Grünkern wird hier gegerbt. 51850



besteht die Hälfte von jedem Ruckelchen mit Fülle, die andere Hälfte darüber und teilt den Kuchen mit der Rante eines Schneidebrettes in gleichmäßige, etwa 4 Zentimeter große Vierecke. Diese schneidet man mit dem Backrädchen auseinander, gibt sie in kochendes Wasser oder in kochende Melisbrühe, läßt sie 8-10 Minuten langsam kochen, nimmt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf die erwärmte Platte. Der am Abend zuvor eingeweichte Grünern wird in dem würfelig geschnittenen, ausgebratenen Speck, kleinsten Zwiebel und Petersilie gut vermischt. Man kann auch verweigte Braten- oder Schinkenreste darunter mischen.

8. Grünernpudding

Zutaten: 125 g Grünern, 4 Brötchen, 4 Eier, 50 g Butter, 1/2 l Milch, 1 kleine Zwiebel. Man kocht den Grünernschrot in der Milch langsam weich, inszwischen reibt man die Brötchen ab und weicht sie in Wasser ein. Dann dämpft man feingehackte Zwiebel in der Butter, gibt die gut ausgedrückten Brötchen dazu und dämpft sie mit. Nachdem rührt man die Masse an die Brötchen, mischt den Grünernbrei, Salz und Muskat darunter und zieht zuletzt den feingehackten Schnee der 4 Eier unter die Masse, füllt sie in eine gut ausgefettete, mit Weidemehl ausgestreute Puddingform und kocht sie 1 1/2 Stunden im Wasserbad.

9. Grünernauflauf

Zutaten: 1 l Milch, 1/2 l Fleisch-, Knochen- oder Grünbrühe, 1/2 l Wasser mit 2 Bouillonnierflocken, 250 g Grünern, 25 g Butter, 30 g ger. Käse, 1/2 l feiner Rahm, 2 Eier. Die am Abend zuvor gemahlene und eingeweichte Grünern werden mit dem Einweichwasser aufgestellt und unter Zugießen der nötigen Brühe langsam weichgekocht. 3-4 Stunden (am besten in der Kochfille). In Fett dämpft man das Mehl und die Zwiebel gelblich, mischt die Mehlswitze unter das Gemüse und läßt es nochmals 1/2 Stunde dämpfen.

Der Grünern wird in die kochende Flüssigkeit eingerührt und zu einem dicken Brei gekocht; zwei Eigelb, die in etwas Fett gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Muskat, samt dem Eierschnee werden der abgekühlten Masse untergemischt. In eine ausgebutterte Auflaufform gibt man die Hälfte der Masse, streut Käse darauf und gießt Rahm darüber, füllt den Rest der Masse ein, bestreut den Auflauf mit Käse, gibt den Rahm und einige Butterstückchen darüber und bäckt ihn 1 Stunde in einem gut heißen Ofen.

III. Grünern als Gemüse

10. Grünerngemüse

Zutaten: 1/2 Pfd. ganzer Grünern, 1 l Wasser, 40 g Fett, 1 kleine Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Salz. Die Grünern reibt man zwischen einem Tuch gut ab; man darf sie nicht waschen. Feingehackte Zwiebel läßt man in heißem Fett leicht gelb rösten, gibt die Grünern dazu und röstet sie 3-5 Minuten mit; dann fügt man Salz und das heiße Wasser bei und kocht die Grünern wie gewöhnlich a) auf dem Herd 2-3 Stunden b) im Dampfkochtopf in 20 Minuten oder c) in der Kochfille nach 15minütigem Vorfochen 2-3 Std. Nach Belieben kann man kleine Speckwürfel mitkochen.

11. Grünerngemüse

Zutaten: 1 Pfd. ganzer Grünern zum Einweichen: 1 l Wasser zum Kochen: 1 l Grünbrühe oder Wasser, 1 Schüssel Salz, 1 " Fett, 2 " Mehl, 1 " fein gehackte Zwiebel. Die am Abend zuvor gemahlene und eingeweichte Grünern werden mit dem Einweichwasser aufgestellt und unter Zugießen der nötigen Brühe langsam weichgekocht. 3-4 Stunden (am besten in der Kochfille). In Fett dämpft man das Mehl und die Zwiebel gelblich, mischt die Mehlswitze unter das Gemüse und läßt es nochmals 1/2 Stunde dämpfen.

IV. Torten und süße Grünernspeisen

12. Grünertorte

Zutaten: 125 g Grünernschrot, 1/2 l Milch, 60 g Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 6 Eier, 80 g Mandeln oder Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, 15 g Backpulver. Der Grünern wird in Milch so lange gekocht, bis sich die Masse vom Topfe löst; dann läßt man sie erkalten. Inzwischen rührt man die Butter mit Zucker und Eigelb gut schaumig (etwa 1/2 Stunde), menat die gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, feingehackten Zitronat und Orangeat, Backpulver in die Grünernmasse und zieht vorsichtig den steifen Eierschnee darunter, füllt den Teig in eine vorbereitete Springform und bäckt die Torte in einem mäßig heißen Ofen 1 Stunde.

13. Sinterpfälzer Kirchenkloher

Zutaten: 200 g Grünern, 1/2 l Milch, 3-4 Eier, 60 g Butter, 150 g Zucker, eine abgeriebene 1/2 Zitronenschale, 1/2 Päckchen Backpulver, 30 g gemahl. Mandeln od. Nüsse, 2 Pfd. schwarze Kirichen, 1 Schüssel Zimt. Den Grünern stellt man mit kalter Milch auf und kocht langsam einen dicken Brei. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eigelb dazu und rührt 20 Minuten; nun fügt man den abgekühlten Grünernbrei, die Gewürze, Backpulver, die gemahlene, entkisteten (nicht entkeimten) Kirichen und zuletzt den steifen Eierschnee bei und füllt die Masse in eine mit Butter ausgefettete, mit Weidemehl ausgestreute Form und bäckt den Kuchen bei guter Hitze etwa 1 1/2 Stunde. Nach dem Backen wird er bid mit Zucker bestreut. Verwendung: man eingeweichte Kirichen, so ist vorher der Saft abzugießen.)

14. Grünernauflauf

Zutaten: 1 l Milch (Schwach), 200 g Grünern, 1 Prise Salz, 50 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 65 g Haselnüsse, etwas Zitronat. Der Grünern wird in die kochende Milch eingerührt und unter fleißigem Umrühren langsam zu einem dicken Brei gekocht und kalt gestellt. Zu der schaumig gerührten Butter gibt man Eigelb und Zucker und rührt die Masse etwa 1/2 Stunde, fügt den Grünernbrei, die gemahlene Haselnüsse, eine Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, sowie feingehackten Eierschnee dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform und bäckt sie 1 Stunde in gut heißem Ofen.

15. Grünernpudding

Zutaten: 200 g Grünern, 1/2 l Milch, 1 Prise Salz, 60 g Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 4 Eier, 65 g Haselnüsse, etwas Zitronat, Zitronat und Orangeat, 3 trockene Brötchen. Den Grünern rührt man in die kochende Milch ein und kocht ihn unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Brei, der kalt gestellt wird. Inzwischen gibt man der schaumig gerührten Butter, Zucker und Eigelb zu und rührt die etwa 1/2 Stunde gut schaumig, fügt die gekochte Grünernmasse, die eingeweichten, ausgedrückten und verpressten Brötchen, die gemahlene Haselnüsse, feingehackten Orangeat und Zitronat, eine Prise Salz, sowie den steifen Eierschnee dazu; füllt die Masse in eine gut ausgefettete, mit Weidemehl ausgestreute Puddingform und kocht sie 1 1/2 Stunde im Wasserbad. Beigüsse für süße Grünernspeisen: Himbeer-, Erdbeer- und Johannisbeersaft (schmeden sehr gut.

STADTGEMEINDE Waldürn

4000 Einwohner, zweitgrößte Stadt im badischen Frankenland. Bekannt durch sein Klima, das sich vor allen Dingen bei Erkrankungen der Atmungsorgane eignet. 410 Meter ü. d. M., eingebettet zwischen wunderbaren Wäldern, an der Eisenbahnstrecke Seckach-Miltenberg gelegen

Walldürn lieferte in früheren Jahren Tausende von Zentnern Grünkern und hatte einen gutbesuchten Grünkernmarkt, der für dessen Verwertung in die nähere und weitere Umgebung sorgte. Heute ist das Kontingent auf 660 Ztr. Grünkern jährlich festgesetzt

Schwabhausen Tauberbischofsheim. 520 Einwohner, 560 Hektar Markung einschließl. Wald und Wiesen. Schwabhausen ist aus einer früheren Sirtensiedlung der Herrschaft Krautheim entstanden. Mustergültig ist die vor 50 Jahren durchgeführte Feldbereinigung mit einem Kostenaufwand von RM. 30.000.—. Daher ist ausgedehnter Futterbau möglich, der der sehr hochstehenden Viehzucht zugute kommt. Seit ca. 45 Jahren wird Grünern in nur besten Qualitäten produziert. 15 Grünkern-Darren sind während der Ernte im Betrieb. Die Produktion erreichte letztes Jahr ca. 1000 Zentner.

Buchen / Baden. schon 773 urkundlich erwähnt, 342 m ü. d. M. in anmutiger Lage am Zusammenritt dreier Talmulden. Es hat ein erfrischendes, Atmung und Blutkreislauf belebendes Klima. 2342 Einwohner. Buchen ist die Bezirksamtstadt des Grünkernbaulandes und bietet den Sommergästen mit seinen freundlichen Gasthöfen gute Unterkunft bei mäßigen Preisen. Auskunft und Prospekte: Verkehrsverein, Fernruf 230

Wissigheim Bezirk Tauberbischofsheim 340 m ü. d. M. von herrlichen Höhen und Wäldern umkränzt, hat 700 Einwohner und 1000 Hektar Gemarkungsgröße einschl. Wald und Wiesen. Der frühere Weinbau wird seit einigen Jahren wieder betrieben und wird von Jahr zu Jahr größer. Die Fleckviehzucht ist auf der Höhe und die Tiere wurden wiederholt prämiert. Im Obstbau sind speziell Tafel-Birnen und -Äpfel beliebte Anbaufrüchte. Seit vielen Jahrzehnten wird hier Qualitäts-Grünern angebaut und zählt mit zu einem Haupterwerbszweig der Bevölkerung. Die fleißigen und sparsamen Bauern sind durch eine gute Bewirtschaftung ihrer Acker erfolgreich an der Ernährungsschlacht beteiligt.

Bobstadt BEZIRK TAUBERBISCHOFSHHEIM. Eine fleißige Bauerngemeinde, die seit Jahrzehnten Grünkern herstellt

Lauda, Baden Stadt mit 2655 Einwohner. Haupteisenbahnknotenpunkt Berlin-Stuttgart, Berlin-Saarbrücken, Verkehrszentrale des badischen Frankenlandes. Sein Entstehen reicht bis in die Uranfänge der fränkischen Siedlungen zurück. Stadtrecht erhielt es im Jahre 1344 durch Ludwig den Bayer. In der Stadt finden wir anmutige Fachwerkhäuser, alte Erker, trotzige Tortürme mit alten Wappen und Inschriften. Eine Häusinschrift zeigt die Geburtsstätte des Philipp Adam Ulrich, der durch den Anbau von Kartoffeln und Klee der fränkischen Heimat einen wirtschaftlichen Aufschwung im Anfange des 18. Jahrhunderts gab. Der in früheren Jahrhunderten gepflegte Weinbau wird wieder emsig betrieben. Der in dem staatlichen Rebgut gewonnene Wein ist überall als vorzüglich bekannt. Auch wird seit vielen Jahrzehnten hier Qualitäts-Grünkern hergestellt und von Jahr zu Jahr steigert sich die Produktion. Ein neuzeitliches Luft- und Schwimmbad bietet einen sehr beliebten Familienaufenthalt. Freundliche Gasthäuser sorgen für gute Unterkunft und Verpflegung bei mässigen Preisen.

MARLACH im Oberamt Künzelsau. im herrlichen Jagsttal gelegen — ist seit ca 30 Jahren eine bedeutende Grünkernbau-Gemeinde. Die Bezugs- und Absatzgenossenschaft Marlach bietet Grünkern in allen Qualitäten aus neuer Ernte ganz u. gemahlen in Schrot u. Mehl zu Tagespreisen an. Prompter Versand von 12 1/2 kg aufwärts. Das Bürgermeisteramt Der Vorstand der Bezugs u. Absatzgen. Marlach e.G.m.u.H. Tel.26 Krautheim

Esst fränkischen Grünkern!

Unterschüpf Bez. Tauberbischofsheim im Delta der Murrer und Schüpsbach legend, hat 600 Einwohner mit einer Gemarkungsfläche von 647 Hektar. Bekannt durch das historische Schloss des Ritter Adrecht von Rosenburg, erbaut im Jahre 1564 und der altgotischen Kirche aus dem Jahre 1400. Haupterwerbszweig der Einwohner: Ackerbau, Viehzucht, Obst- und Weinbau besonders bekannt durch die Grünkernproduktion. Seit Jahren wird in Unterschüpf der erste Grünkern in erstklassiger Qualitätsware erzeugt. Im Jahre 1935 wurden über 1000 Zentner gemacht; Unterschüpf zählt zu den größten Grünkern erzeugenden Gemeinden des Bezirks. Als Auktäuer und Verteiler sind die bekannten Geschäfte — Landesproduktenhandlung Weigand und das Lagerhaus der Landw. Zentralgenossenschaft Karlsrube vorhanden. Der Bürgermeister Heckmann

Dittigheim Bezirk Tauberbischofsheim 600 Einwohner, 1000 Hektar große Gemarkung, ein rein bäuerliches Dorf an der Tauber gelegen. Seit ca. 30 Jahren wird auch hier GRÜNKERN in allen Qualitäten hergestellt



### Das ist das Frankenland

Von Hans G ä f e n, Wiesbaden

Abwärts von den Hauptströmen des modernen Reiseverkehrs und gerade darum von Freunden der Stille und weltabgeschiedenen Glücks geliebt, liegt das badische Frankenland, reich gesegnet mit Wäldern, Tälern und weit sich dehrenden fruchtbaren Ackerflächen, und manche historisch berühmte Stätte in sich schliefend. Wildhüde, oft viele hundert Jahre alt und als Zeugnisse einer hochstehenden Handwerkskunst bemerkenswert, stehen an den Wegen und träumen in den Heden, und auf den Marktplätzen der kleinen Städte wachsen die Madonnenbilder wie Wunderblumen auf.

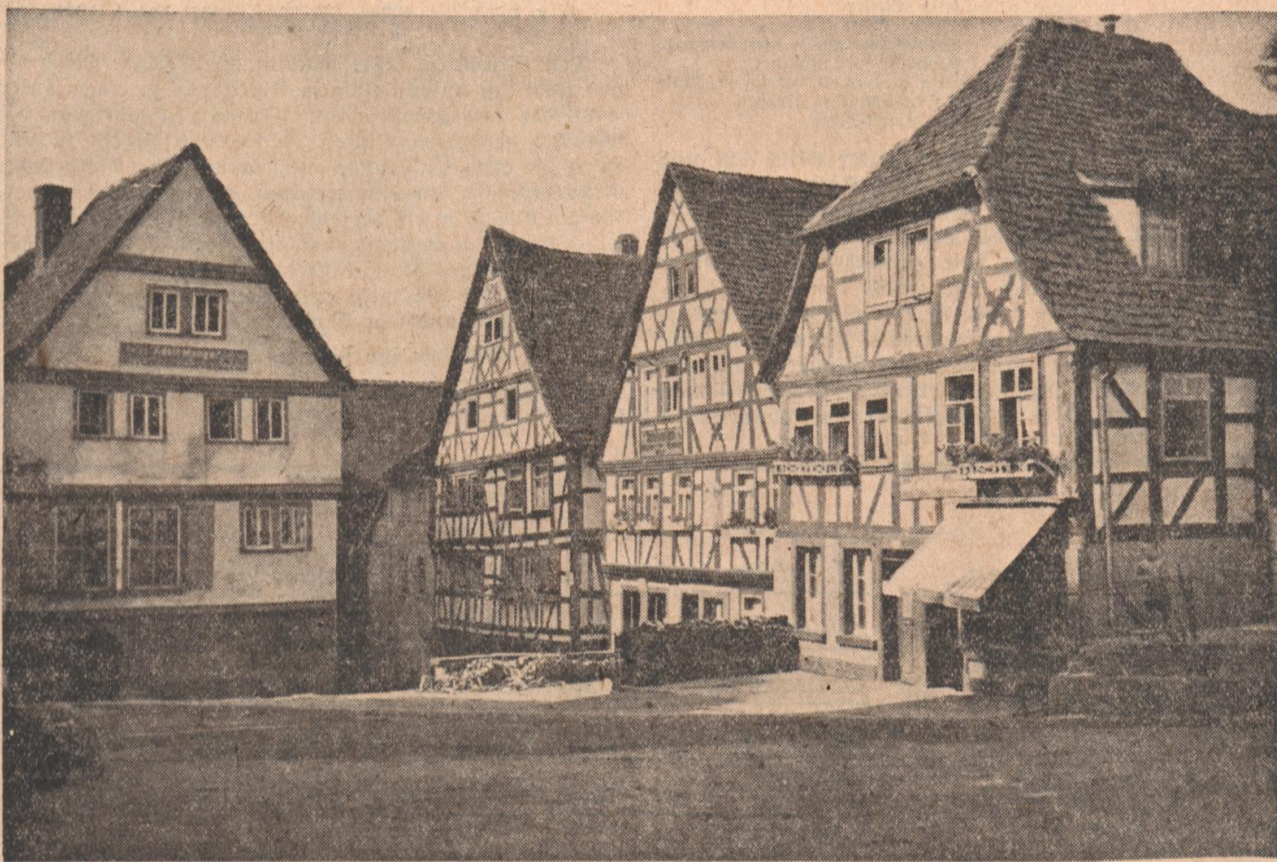
Da steht etwa auf dem Platz vor dem „Prinzen Carl“ in Buchen, das man von Seckach, der Schnellzugstation an der Linie Heidelberg—Würzburg, leicht erreicht, eine goldene Madonna als Wahrzeichen der Stadt, die mit trutzigen, wohlhaltenen Türmen und Mauern aufwarten kann und in dem reichhaltigen, interessanten Bezirksmuseum eine weit berühmte und viel besuchte Sammelstätte für Geschichte und Kultur des badischen Frankenlandes besitzt. Wer einmal recht ausspannen will von der

Haft des Heute, der ist in diesem malerischen, nicht zu Unrecht mit Rothenburg verglichenen Städtchen, das eine herrliche Umgebung aufzuweisen hat, am rechten Ort.

W o l d ü r n, weit bekannter Wallfahrtsort, hat gleichfalls ein lebenswertes Museum und ist durch eine schöne Lage ausgezeichnet; die Stadt selbst mit ihrer berühmten Kirche und manch interessantem Gewerbe, — z. B. die heute nicht mehr allzu oft zu beobachtende Wachszieheret, wird hier noch geübt — wird viele erfreuen.

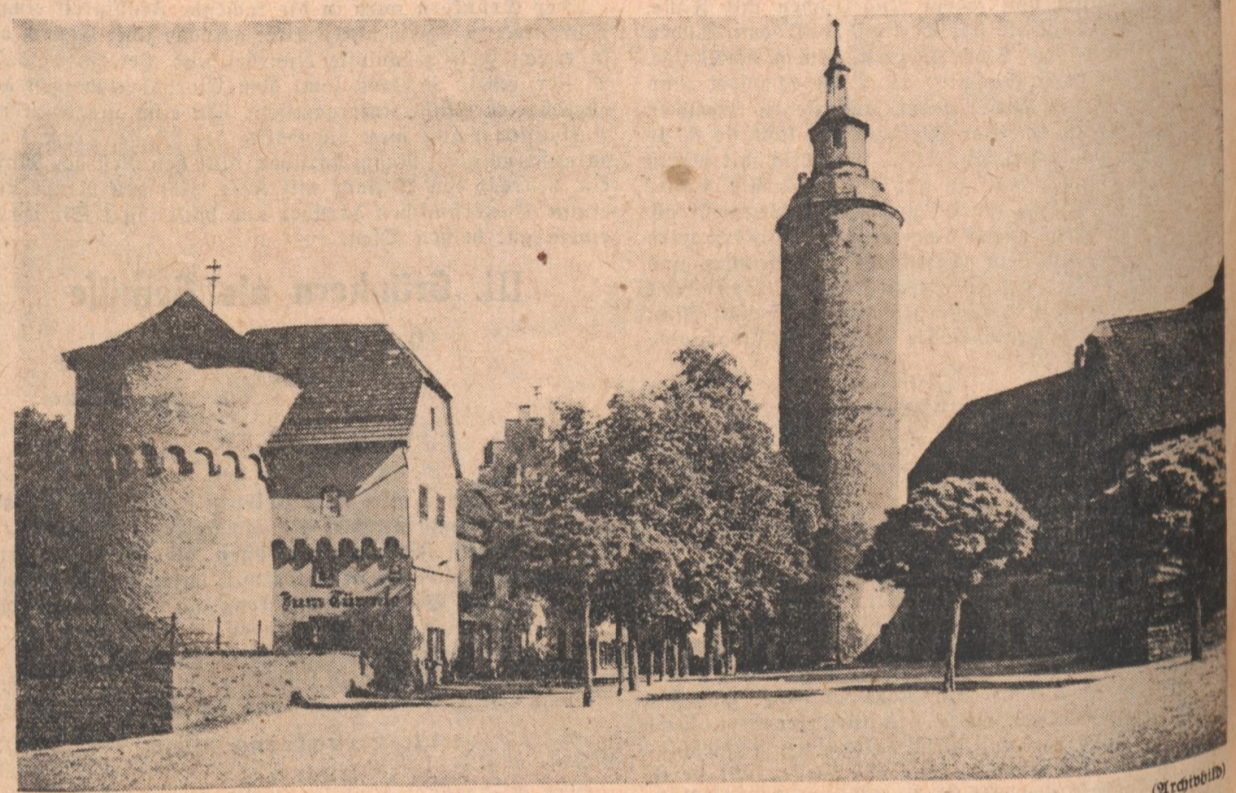
Das gewerbereiche, an der Linie Wertheim—Mergentheim liegende T a u b e r b i s c h o f s h e i m treibt Weinbau, Landwirtschaft und freut sich eines regen Handels mit Getreide, Leder und Vieh.

Berühmt wegen seiner herrlichen, oft mit Heidelberg verglichenen Lage ist W e r t h e i m, an der Mündung der Tauber in den Main ungemein anmutig gelegen. Mit seinen zahlreichen Fachwerkbauten, seinen reichen Resten mittelalterlicher Befestigungskunst, seiner kunstgeschichtlich bedeutamen Pfarrkirche und seiner nicht weniger bemerkenswerten Kilianskapelle und seiner Burgtrüme, die weit



Alte Fachwerkbauten in Buchen

Aufnahme: Hans G ä f e n



Der Färnersturm in Tauberbischofsheim

in die Lande hineingrußt, zählt Wertheim zu den reizvollsten Stadtbildern Deutschlands und wird mit seiner Schönheit den Besucher immer wieder entzücken.

In A d e l s h e i m hat sich die malerisch anlegene Kirche mit den fast lückenlos durch Jahrhunderte führenden Grabmälern des dort ansässigen Adelsgeschlechtes immer wieder erfreut; sie gibt dem schön gelegenen Städtchen einen Mittelpunkt, der den Kunstfreund und denjenigen, der hier seine Ferien verlebt, in gleicher Weise anziehen wird.

Als Schnittpunkt der Linien Heidelberg—Würzburg und Wertheim—Mergentheim ist L a u d a vielen Reisenden bekannt; aber die Stadt, zum Amtsbezirk Tauberbischofsheim des badischen Kreises Mosbach gehörend, verdient es, daß man hier einmal aussteigt und verweilt.

Noch viele Städte und Städtchen des badischen Frankenlandes könnten erwähnt und als Perlen landschaftlicher Schönheit gerühmt werden. Es mag mit den oben genannten sein Bewenden haben. Will doch diese kleine Arbeit keinerlei Anspruch auf irgendwelche Vollständigkeit machen, sondern nur auf ein Gebiet hinweisen, das zuweilen etwas zu wenig beachtet wird, aber so reich ist an Schönheit aller Art, daß jeder, der einmal dort verweilt, gern zurückkehrt, da er fühlt, daß er hier, in der Stille der Wälder, Berge und Täler zu gefunden vermag von Hast und Lärm der Gegenwart.

### Abend im Taubertal

Im Abendfrieden eingebettet liegt das Dorf. . . Fern rollt ein Wagen, der verspätet Heimkehr findet. Wie Silber glänzt der Tauber vielgewunden durch das Tal, an dem sich Weid' und Erle durch die Büschen ziehen. . . Der alten grauen Kirche kleine Glocke ruft über Berg und Wald und Feld und Dorf, ruft über Kreuze, die im Kirchhof bleichen, und ruft das Leben, das durch stille Gassen huscht. . . In waldbestandnen Hängen harzt der Wind und streicht hinab ins Tal, wo die Giebel eng sich drängen und die Frucht der Felder sich zum Abendfegen neigt. . . Der Glocke helles Klingen ist verklungen — auf weichen Sofhen kommt die Nacht. Des Mondes Horn steht über schwarzen Tannen und irgendwo singt sich ein Vogel in den Schlaf. Ein Stern blinkt auf — der Fluß rauscht schäumend seinen Weg. . . und über Berg und Tal und Wald und Haus hin streicht mit lindem Händen mundermild der Wind — des Schöpfers Bote und des Himmels Kind. . . W. M u r e r

# Tauberbischofsheim

(Baden)

das 1200jährige Frankenstädtchen

4 000 Einwohner, mit seinen Wahrzeichen — Türmen — Stadtmauern und historischer Tauberbrücke — Kriegerdenkmal von 1866, ist im herrlichen Taubertale friedlich eingebettet. Bekannt durch seine schönen Fachwerkbauten, prähistorisches Museum, altes kurmainzisches Schloß, Jugendherberge, Gymnasium, Aufbau-Oberrealschule, Kreis-Landwirtschaftsschule mit Internaten, Bezirksgewerbeschule und Handelsschule. — Sportplätze. — Schwimm- und Sonnenbad. — Gutgeleitete Gasthöfe bieten unseren Gästen beste Unterkunft bei mäßigen Preisen. Der frühere berühmte Weinbau lebt wieder auf und die Stadt besitzt ein mustergültiges 4 ha großes Weingut. Seit Hunderten von Jahren wird Qualitätsgrünlern hergestellt in allen Handelsorten. Ausk. u. Prosp.: Verkehrsverein, Fernruf 280

## Distelhausen

Bez. Tauberbischofsheim

ist im schönen Taubertale gelegen, eine uralte Gemeinde mit 650 Einwohnern u. 650 Hektar großer Gemarkung. Distelhausens Bevölkerung ist größtenteils bäuerlich, auch gibt es hier eine bedeutende Brauerei mit ca. 50 Mann Belegschaft. Durch die schon 1890 durchgeführte Feldbereinigung ist jeder Quadratmeter Ackerland ausgenutzt und durch den ergiebigen Futteranbau konnte die Viehzucht auch zur heutigen Blüte gebracht werden. Distelhausen zählt zu den großen Grünlern herstellenden Gemeinden des Bezirkes. Grünlern wird hier in guten Qualitäten seit Anfang der 90er Jahre hergestellt und in der Erntezeit sind 7 Darren im Betrieb.

83642

## Schweigern

Bezirk Tauberbischofsheim

An der Umpfer gelegen hat 871 Einwohner, 1161 Hektar Gemarkung mit Wald u. Wiesen. Die Bevölkerung setzt sich aus Bauern und Gewerbetreibenden zusammen; ferner besteht hier eine große Milchzentrale zur Versorgung der Stadt Heidelberg. Seit 1900 wird hier der so ernährungswichtige Grünlern in meistens guten Sorten hergestellt. Während der Erntezeit sind 15 Darren im Betrieb u. somit ist die Grünlernherstellung ein Haupterwerbszweig der Gemeinde Schweigern.

**Esst einmal wöchentlich Grünlernsuppe und ihr helfst dem deutschen Bauer!**

## Wölchingen

Amt Tauberbischofsheim

mit 520 Einwohnern, 887 Hektar Gemarkung liegt im herrlichen Umpfertale von Bergen umkränzt. Die alte protestant. Kirche, ehem. Johanniterkirche, wurde im 13. Jahrhundert im romanischen Stile erbaut und steht unter Denkmalschutz. Die Bevölkerung, die sich schon früh zu unserem Führer bekannte ist eine rein bäuerliche. Als Haupterwerbszweig dient in der Gemeinde die Grünlernherstellung, die seit 1909 betrieben wird und ergab letztes Jahr eine Produktion von 850 Zentner. Fleckviehzucht und Schweinezucht sind auf der Höhe.



### Lob des Frankenlands / Von Emil Baaber

Ein Land der Stille, ein Land der Lust; abwärts der  
 letzten Welt.  
 Man kann weithin froh und beschwingt wandern:  
 längs des römischen Grenzwalls, längs der Tauber, der  
 Schöffen, der Schüpf, der Umpfer, der Erf; überall ist  
 Weizenarbeit, Mitternacht!  
 Die Tauber und Main, zwischen Odenwald und  
 Tauber, diese noch unentdeckte badische Landschaft  
 und Umeinde, obgleich Dichter wie Wilhelm Weigand  
 und Henno Nittner (und neuerdings H. G. Busse,  
 der den Namen „Madonnenland“ geprägt) den Tauber  
 dieses Landes in ihre Bücher eingeschlagen. Besucht diese  
 Landschaft ihr Freunde der Stille, ihr Freunde aller  
 Menschen, ihr Freunde verträumter Talgründe und  
 Berge.

Frankenland, das ist das Land Til Riemenschneiders.  
 Verweilt in Tauberbischofsheim, der Hauptstadt  
 des badischen Taubergrunds, der Geburtsstadt des Lie-  
 derkomponisten Richard Trunk. An der fagenummobenen  
 Gutschirbenmühle und an der uralten Zifferzylinderabtei  
 Bronnbach vorbei gelangt ihr nach dem schönen Wert-  
 heim. In überwältigend schöner Mainlandschaft liegt  
 dieses burggrüne Städtchen. Laßt euch im Boot oder  
 Floß von Wertheim nach Freudenberg fahren. Auf  
 der Heimkehr vergesst Kilsheim nicht, die alte  
 Brunnenstadt des Frankenlandes und Hardheim im

Ortal, wo Goethe auf der Fahrt nach Würzburg anno  
 1815 frohe Einfuhr hielt, und Baldern, die barocke Wall-  
 fahrtsstadt am Rande von Odenwald und Taubland. Ver-  
 weilt in Buchen, dem idyllischen „Talerstädtchen“, des-  
 sen Bezirksmuseum euch wie ein Silberbuch noch einmal  
 Geschichte und Kultur des durchwandernden Madonnen-  
 landes vor Augen führt. Von Buchen aus pilgert zur  
 Wildenburg, wo Wolfram von Eschenbach überm Parzi-  
 val sah, nach Amorbach, der schönen fürstlich Wei-  
 ningen'schen Residenz, durch seine Abteikirche weithin  
 bekannt.

Wessen Sinn noch offen ist für beschauliche Natur-  
 schenheit, wer seine Nerven entspannen will, wer Erho-  
 lung sucht, der besuche das schöne badische Frankenland,  
 wo ländliche Stille ihre leise Melodie singt.

danke darüber zu machen, sie tatete ihre Arbeit in Haus  
 und Werkstatt, auf dem Acker und im Holz, rahteten da-  
 bei auch einmal und schauten nach der Ferne, den Ber-  
 gen und Wäldern und Wolken aus, aber immer blieben  
 sie nüchtern dabei und vergaßen nie ihre nächste Bertel-  
 pflicht.

Nun, ehe sie fortziehen, wandern sie noch einmal auf  
 den Berg, den sie so oft gesehen haben, daß sie ihn  
 schließlich gar nicht mehr bemerkten. Sie gehen lärmend  
 und lachend, unter dem Schmettern der Trompeten und  
 Hörner und Polkaunen die Holzstraße hinauf, oder auch  
 schweigend oder im verhaltenem Gespräch. Aber auch  
 die Lärmenden werden schließlich einmal still, wenn an  
 einer Höhe die hohen Wände des Waldes zurückweichen  
 und sich vor ihnen in nie endenden Schwingen das Land  
 ausbreitet, in dem sie daheim sind.

Wenn sie sonst auf der Hangstraße entlangzogen und  
 an diesem Neuffelck vorbeifahren, da war der Augen-  
 blick mit Arbeit ausgefüllt: sie trugen ihre Werkzeuge  
 zum Holzplake, sie rissen den Schlitten an eisigen Ketten  
 den Berg hinauf, sie lugten nach den Schwämmen des  
 Waldbodens aus, oder schleppten schwere Budelförbe voll  
 Berggeras zu Tal. Immer waren sie in ihre tägliche  
 Tätigkeit eingepaßt, aber heute, vielleicht zum ersten  
 Male, gehen sie ledig von Werkzeug, Pflicht und Mühe  
 unbefracht an der Berglehne hinauf. Da ist dann  
 plötzlich das Bild verwandelt, statt des Ortes ihrer  
 Mühsal und Plage erkennen sie die Heimat, und auf  
 einmal entdecken sie den unvermeßlichen Himmel, der  
 sich über Bergen und Höhen und Wäldern wölbt.

Nun ruhen sie sich, vom Winde bestrichen, der auf

### Der Berg / Von Johannes Einte

Es ist ein guter Brauch, und er zeigt mehr als be-  
 geisterte Worte für die Liebe der Wälder zu ihrem  
 Fleck Muttererde, daß alle, die dieses Tal verlassen, sei  
 es nun, daß sie in eine fremde Stadt fahren, um zu  
 dienen, oder daß sie nach Amerika auswandern, um dort  
 ihr Glück zu verdienen, noch einmal zum Abschiede auf  
 den Berg steigen. Wenn einer sie fragt, warum sie dazu  
 gerade den Berg erklimmen und nicht daheim bleiben  
 oder ins Wirtshaus gehen, dann sagen sie: „Das ist halt  
 so seit Mannesgedenken der Brauch!“ und schütteln den  
 Kopf über diese seltsame Frage, denn sie haben sich keine

Rechenschaft darüber abgelegt, und wissen es in ihren  
 wachen Gedanken selber nicht, aber im Grunde ihres  
 Herzens spüren sie alle die Notwendigkeit, vor ihrem  
 Fortzuge noch einmal mit ihren Nächsten auf dem  
 Berge zu stehen, der, seit sie geboren wurden, Tag für  
 Tag und Nacht für Nacht über ihrer Dörfer,  
 Hüte oder ihrem Dofe ragte. Vielleicht fühlen sie es  
 an diesem Tage, da der nahe Aufbruch in ihren Herzen  
 eine feierliche Regung weckt, zum ersten Male, wie  
 innig sie zu diesem Lande gehören, wie eng dieses Land  
 zu ihnen gehört, denn sie hatten nie Zeit, sich viel Ge-



# Was ist Grünkern ?

Eine Weizenart, die kurz vor der Ausreife gerade dann,  
 wenn die Frucht ihr unvergleichliches und würziges  
 Aroma entwickelt hat, geschnitten wird. Von dem richti-  
 gen Zeitpunkt der Ernte hängt die Qualität der Grün-  
 kerne und von der Verarbeitung die Qualität des ge-  
 wonnenen Mehles ab. Unter seit Jahrzehnten erprobtes

Verarbeitungsverfahren gewährleistet die Erhaltung des von Natur aus feinen  
 Aromas und des hohen Nährwertes. Selbst der verwöhnteste Feinschmecker ißt gerne  
 eine Suppe aus:

## Knorr Grünkernmehl

# Grünkern

aus dem württembergischen Jagsttal

Wiederverkäufer und Nahrungsmittelfabriken wenden sich an die alleinige Abgabestelle, die

Württ. Warenzentrale landwirtschaftlicher Genossenschaften, Stuttgart-W.

Johannesstraße 86 • Fernsprecher 240 41-240 43

## Adolf Volk Boxberg-Wülchingen Baden

Grünkernversand en gros Fernruf 23 Boxberg  
 Als amtlicher zugelassener Verteiler offeriere  
 ich aus neuer Ernte sofort lieferbar  
**Qualitäts-Grünkern Ia-IIIb**  
 in den Sorten: ganz; Schrot - fein u. grob, Griess  
 u. Mehl zu Tagespreisen ab Station Boxberg

**Hermann Dieb, Schweigern Baden**  
 Grünkern en gros Offeriere aus Ernte 1936  
**Qualitäts-Grünkern**  
 ganz, gemahlen, grob u. fein, Griess u. Mehl,  
 zu Tagespreisen ab Station Schweigern

**Karl Reinhard · Diedesheim a. N.**  
 Fernruf 331 Tauberbischofsheim  
 Grünkern-Versand en gros — Amtlich zugelassener Verteiler  
 Offeriere aus neuer Ernte:  
**Qualitäts-Grünkern**  
 Ia - IIIb  
 Ganz — Schrot — grob — mittel — fein — Griess — Mehl  
 zu Tagespreisen ab Station Diedesheim a. N.



dem Gipfel unentwegt umgeht, von dem langen Wege aus. Nur Gras und spärliches Staudenwerk gedeiht noch auf der dünnen Erdschicht über den Felsblöcken, die an manchen Stellen nach unter den Lüften des Himmels liegen. Sie sehen die Gindd unter sich, in der sie aufwachsen, sehen das Pfardorf, wohin sie zur Schule, zum Einkauf, zur Kirche gingen, sehen die Wege, auf denen sie singend und talentmäßig oder müde und beladen dahinschreiten, und jetzt wissen sie, daß sie dies alles mit hinausnehmen werden in die Fremde.

Sie lassen sich von den Musikanten einen schneidigen Marsch aufspielen oder fingen eines ihrer schwermütigen Vieder, sie fieden sich eine Weiße Tabak an oder essen einen Reif Brot, aber immer wieder denken sie an die ungesättigten Mäde, da sie zu diesem Berge gingen, wie Kinder zu ihrem Großvater gehen, der sie jedesmal beschenkt. Vielleicht behalten sie es in ihren Gedanken, viel-

leicht aber spricht es auch einer aus, unbeholfen und fast schamvoll über seine Rede: „Der Berg, ja, das ist unser Vater gewesen, solange wir leben. Der hat uns genährt und gewärmt und hat uns Häuser gebaut. Was wären wir denn, wenn wir den Berg nicht hätten?“ Und wenn es einer ausgesprochen hat, dann nickten die andern dazu: Ja, es ist schon so, wie er gesagt hat.

Als Kinder, faum, daß sie zur Schule mußten, sind sie mit ihren Krügeln und Kannen zu ihm gegangen, zuerst dorthin, wo er seine Wurzeln hat, und haben in den talnahen Wäldern Heidelbeeren und würzige Erdbeeren gebröckelt, dann haben sie sich mit ihren Körben und Tüchern weiter hinaufgewagt, wo die Schwämme wuchern, und schließlich sind sie mit den Weibern auf die Schläge gezogen und haben die fettigen Himbeeren in ihren Eimer gezipft, die dort glühend über den schwarzen Steinplatten hängen, wo zuweilen eine schwarze Ratter

mit zornigem Pfliff aus ihrer Ruße aufsteht. Sie reichten am Boden des Buchwaldes Laubstreu zusammen fürs Vieh, oder sie richteten sich Brennholz für den Winter her suchten Stiwert, schlugen einen dünnen Stamm oder gruben Stöcke aus dem zähen Grunde. Sie fuhren Steine für den Hausstod von der Trümmerhalde heim oder schlugen Stämme zum Gerüst, sie pflanzten Schonungen an oder gingen als Holzhauer den ausgewachsenen Tannen und Ahornen zu Leibe. In ihrer Werkstatt und Stube verarbeiteten sie das Holz, das sie vom Berge geholt hatten: sie drehten Leuchter und Teller, floßen Kochlöffel, schnitten Schindeln und Fackdauben und fügten Tische, Tische und Kästen.

Nein, Reichtümer hat der Berg nie verschwendet, er birgt keine Schätze voll Gold und Kupfer, wenn sie auch in früheren Zeiten danach geschürft haben; er ist ja uralt, der Berg, und hat nichts als den schwarzen Horn-

blendefelsen in seinem Leibe, und doch ist er allseitig ihr Vater gewesen, hat ihnen Quellwasser ins Tal hinuntergeschickt, hat ihnen Arbeit und Holz gegeben und damit das liebe Brot.

Daran denken sie, die Burtschen und Mädchen, die heute zum letzten Male für lange Zeit, vielleicht für immer, oben auf dem Berge sitzen und über das Land ihrer Eltern und ihrer Jugend hinaus schauen. Unter ihnen haben die Falter, die über dem Gipfel tanzen, mit ihrem Spiel aufgehört, die Gloden der Dörfer läuten das Abendgebet und den Wetterlegen aus, die Sonne rührt schon an die Hügelränder, die Täler werden schwarz, die Wellen des Waldgebirges branden im Weisheitlichen des Abends auf, unermesslich weit, und bewegt und ruhevoll schwillt das Waldmeer, und die Zinfelklippen der höchsten Bergkronen leuchten und glücken über dem Gewoge, das immer tiefer ins Dunkel sinkt.

## Bad. landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft e. G. m. b. H. Karlsruhe i. B.

Abteilung Getreidebüro in Mannheim

Binnenhafenstraße 9/10

Fernsprecher 20620 und 21078

Haupterfassungsstelle für den fränkischen Grünkern

Kauft direkt beim Erzeuger und

### liefert Grünkern, die deutsche Suppenfrucht

ganz und geschrotet

an Wiederverkäufer, Nahrungsmittelwerke und Großverbraucher

zu den vom Reichsnährstand festgesetzten Preisen

Beste Bezugsquelle  
direkt ab Erzeugerstation.

Mahlkern bis zu den  
feinsten  
Ausfachqualitäten,  
jedes Quantum bei  
billigster Berechnung.

Verlangen Sie  
unverbindlich Muster.

Vertreter  
an allen größeren Plätzen gesucht

# Chr. Weigand

Grünkernproduktion und -Versand • Fernsprecher Amt Boxberg 62

# Unterschüpf

Spezialität:

Grünkern ganz  
Grünkern gemahlen  
grob, mittel und fein  
Grünkerngriß  
Grünkernmehl  
Grünkernflocken

## Dahl & Geier

Warenvermittlung G. m. b. H.

Hodhausen, Tauber Telephone 395

Amt Tauberbischofsheim

empfiehlt aus neuer Ernte  
alle Qualitäten **Grünkern**  
in ganz u. gemahlen in ab-  
soluter Reinheit.

53636

## Philipp Beß

Sachsenflur  
Baden

offeriert Qualitäts-Grünkern neuer  
Ernte, ganz, gemahlen, grob, fein  
u. garantiert für Reinheit

Bahnstation Sachsenflur

Fernruf Lauda 306

53639

## Wohlfarth & Rückert

Grünkern en gros **Lauda** Baden, Fernr. 265

WIR BIETEN AN:

### GRÜNKERN ERNT 1936

In allen Qualitäten, ganz, Schrot, fein und grob, Griß  
und Mehl. — Ab Station Lauda. — Zu Tagespreisen.

53611

# KARL EIDER

Schwabhausen / Baden

Gegründet: 1910  
Tel. 49 Boxberg

amtlich zugelassener Grünkern-Verteiler

empfiehlt aus neuer Ernte:

Grünkern ganz, Grünkern gemahlen, Griess, Mehl in allen Qualitäten

Herstellung im eigenen Betrieb

Für Reinheit der Qualität wird garantiert

Prompter Versand

v. Postkolln aufwärts

## Die Fränkische Nahrungsmittelfabrik Hardheim

mit ihren Spezial-Grünkern-Erzeugnissen

Grünkernmehle - Flocken und Grünkerngriße  
in den beliebten Schrotungen und Körnungen GROB - MITTEL und FEIN

ist die einzige Nahrungsmittelfabrik im Erzeugergebiet

und daher die richtige Bezugsquelle!

Auch der Kenner findet hier seine Suppenfrucht  
Bedienung in jeder beliebigen Menge sofort bei Auftragseingang!

Fränkische  
Nahrungsmittelfabrik AG  
Hardheim / Nordbaden