

Susanna Kolbe



*Weihnachten
im Marburger Land*



Wartberg Verlag

The background is white and filled with various light gray decorative elements. There are several stars of different sizes and orientations. Snowflakes of various shapes are scattered throughout. Circular patterns, some containing a star, are arranged in a spiral-like fashion. The overall aesthetic is clean and festive.

Susanna Kolbe

*Weihnachten
im Marburger Land*

Bildnachweis

S. 7 Hessisches Landesamt für geschichtliche Landeskunde (Sammlung Weigel), S. 17 Postkarte „Universitätsstadt Marburg, Winterliche Lahnpartie und Landgräfliches Schloss (Erhard Dettmering), S. 21 ullstein bild (mirrorpix), S. 24 Bildarchiv Foto Marburg (Elwert), S. 25 Postkarte „Gruß von der Rodelbahn auf dem Frauenberg bei Marburg“, S. 34, 35, 37, 41, 45, 48, 51, 53, 54, 57, 63 privat, S. 47 Postkarte „Marburg, Marktplatz im Winter“, S. 57 ullstein bild, S. 61 Hessisches Landesamt für geschichtliche Landeskunde (Zeitschrift „Landeskunde“, 1936), S. 75 Dieter Mayer-Gürr (VG Bildkunst), S. 57 ullstein bild (imagebroker/Thomas Robbin).

Titelbild: ullstein bild (mirrorpix)

Textnachweis

S. 69 zitiert nach: Otto Acker: Lebendiges hessisches Hinterland Bd. 2, Gladenbach 1982

1. Auflage 2017

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Satz und Layout: Christiane Zay, Potsdam

Druck: Zimmermann Druck + Verlag GmbH, Balve

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3001-0

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Novembertage – Schlachttage	6
Dickwurzleute und Hoink	10
Ich geh mit meiner Laterne	11
Kalte Zeiten, warme Strümpfe	13
Geschichten vom gefrorenen Fluss	15
Von Teichen und Jaucherinnen	20
Die Plantage hinunter: Rodeln in der Stadt	23
Skiparadies Hinterland	27
Der Nikolaus kommt ... und manchmal viele kleine	29
Die Lahn in Flammen	32
Weihnachtsbäckereien	33
Not macht erfinderisch: Ersatzzutaten in der Plätzchenproduktion	39
Herzen zum Verschenken	41
Den Advent feiern	43
Lichter in der Kirche	46
Sehnliche Wünsche	48
Oh Tannenbaum!	50
Weihnachten in der Familie	52
Kriegsweihnachten	58

Denkt euch, ich habe das Christkind gesehen	59
Echte Christkindchen	60
Weihnachtsferien mit der Puppenstube	62
Von Haus zu Haus mit der Peitsche	66
Spinnstubengeselligkeit	68
Würfeln um Wecken und Torten	71
Gemütlicher Trubel: Neujahrsmärkte	73
Bärjes, der Neujahrsweck	75
Lebendige Adventskalender und der rollende Weihnachtsmarkt	76



Vorwort



Schon in den frühen 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts wird in der lokalen Presse bedauert, dass nur noch wenige traditionelle Weihnachtsbräuche in der Marburger Gegend (und drum herum) zu finden seien. Das Marburger Land ist freilich kein traditionelles Weihnachtsland wie das Erzgebirge mit seinen Schnitzereien oder auch in Hessen der Odenwald mit speziellen weihnachtlichen Leckereien. Und doch: Traditionen gibt es, vor allem in den Familien, und auch ein paar spezielle Rituale haben hier ihre Heimat. Dass sie so wie vor hundert Jahren nicht mehr überall ausgeübt und gefeiert werden, liegt an den veränderten Lebensumständen; sie sollen trotzdem hier einen Platz haben. Dass die Zeiten, gerade die letzten 60 Jahre, einen großen Wandel mit sich brachten, was Wohlstand und Konsum angeht, das scheint auf in den Erzählungen der älteren Menschen, die noch Krieg und Nachkriegszeit erlebt haben. Sie sollen nicht vergessen werden.

Was immer mit bedacht werden muss, ist die lokale und soziale Herkunft der einzelnen Traditionen im familiären Rahmen. Und doch kam – und kommt – in vielen bürgerlichen Familien in der Marburger Innenstadt ebenso wie in bäuerlichen Häusern im Ebsdorfer Grund am Heiligen Abend der Kartoffelsalat auf den Tisch – und die Wünsche der Kinder waren in der Oberstadt im selben Spielwarengeschäft zu finden. Und wenn die Lahn, der Biegen und die Teiche im Umland gefroren waren, konnte man auf der spiegelnden Fläche alle treffen, Klein und Groß, Arm und Reich.

Susanna Kolbe



Novembertage, Schlachttage



Wann fing eigentlich der Winter an? Für uns Kinder gewiss mit den ersten Schneeflocken. Für die Erwachsenen, vor allem auf dem Lande rund um Marburg, veränderte sich das Jahr nach der Ernte: Wenn sie eingebracht war, auch bei den kleinen Bauern, und sei es nur das im Nebenerwerb angebaute Gemüse, die Kartoffeln, die Rüben für die kleine Selbstversorgung der Familie und Futter für das Vieh, dann ging es stark auf den Winter zu. Die Kirmes, meist im Oktober, war die erste ersehnte Belohnung für die Mühen des Sommers.

In den Dörfern des Marburger Landes war es wie anderswo auch bis in die 60er-Jahre üblich, ein Schwein zu schlachten. Viele hatten ein einzelnes Schwein zur Selbstversorgung im Stall – wer mehr hatte, auch je nach Größe der Familie, verkaufte das zweite. Solche Hausschlachtungen fanden immer in der kalten Jahreszeit statt, auch um das Problem der Aufbewahrung in den Griff zu bekommen.

Was wir Kinder als sichtbares Zeichen der kalten Jahreszeit wahrnahmen, waren die in den offenen Höfen uns begegnenden Schweinehälften – kein schöner Anblick, wie sie aufgehängt an Leitern am Scheunentor, kopfüber uns ihr Innerstes zeigten, man konnte die Rippen zählen. Fasziniert waren wir Dorfkinder allerdings, wenn im großen Zink- oder Holztrog das zuvor noch sehr lebhaftes Tier mit kochendem Wasser übergossen wurde, um die hellrosa Haut von den Borsten zu befreien. Es waren Gefühle von Furcht und Trauer um das





In der kalten Jahreszeit wurde geschlachtet.

Tier, das bei den meisten zum Glück keinen Namen bekommen hatte, und einem ergreifenden Schauer, mit leichtem Ekel zuweilen.

Manchmal konnten wir sogar den Schuss vom Bolzen hören, den der grausame Metzger am frühen Morgen ausführte, und dann die plötzliche Stille nach dem zuvor ohrenbetäubenden Quieken des Schweins, das offenbar ahnte, was mit ihm passieren sollte. Dann ging alles ganz rasch. Wir standen ehrfurchtsvoll und schüchtern am Rande des Geschehens, wenn die Kehle kurzerhand durchgeschnitten wurde, das Blut in einer großen Schüssel aufgefangen wurde, um ewig lang gerührt zu werden, damit es nicht gerann. Es wurde ja für die gebrühten Würste gebraucht, die schon am selben Tag fertig waren. Die ganze Familie war beteiligt, alle waren geschäftig unterwegs, jeder hatte seine Aufgaben, so wie zum Beispiel die Mutter, die immer das Blut auffing.

Die Männer, die am Schlachten beteiligt waren, das Schwein festzuhalten, es mit den sogenannten „Schellen“ abzuschaben und später aufzuhängen, der Metzger, der beherzt mit scharfem Messer den großen Schnitt durch den Leib machte und ihn mit dem Beil schließlich in zwei Hälften hackte, damit die Familie mit Fleisch- und vor allem Wurstvorräten für den Winter, für das ganze Jahr versorgt war – sie waren es, die das Schlachtfest, was natürlich harte körperliche Arbeit war, eröffneten. „Ist das Schwein dann hakenrein, muss erst mal getrunken sein.“ So hieß es, wenn mit dem ersten klaren Schnaps angestoßen wurde, sobald das Wutzchen mit Haken in den Füßen auf einer Art Leiter befestigt war. Dann wurde erst einmal deftig gefrühstückt. Der ein oder andere Nachbar kam dann schon mal vorbei und setzte sich dazu. Sonst gab es ja morgens niemals Hochprozentiges.

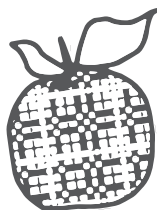
Die Geschwindigkeit, mit der anschließend das Tier zerlegt wurde, war enorm: hier die Rippchen, dort schon die Wurst, die Speckseiten, das Gehackte, die Innereien, das Wellfleisch, das bald lauwarm auf unserem Teller lag. Alles roch nach Blut und Brühe, angesengten Haaren, es dampfte aus dem Trog, es dampfte aus dem großen Kessel, der frühmorgens angefeuert worden war. Es war der Kessel, der auch für andere Haushaltstätigkeiten genutzt wurde.

Die „Worschdsubb“ mochten nicht alle, aber alle bekamen etwas davon ab. Wir Kinder verteilten sie in der Verwandtschaft und dörflichen Nachbarschaft, mit ihren dicken öligen Augen obendrauf, milchkannenweise. Es war immer ein richtig üppiges Fest, von dem alle einen Teil abhaben sollten. Genauso wurde es auch erwartet.

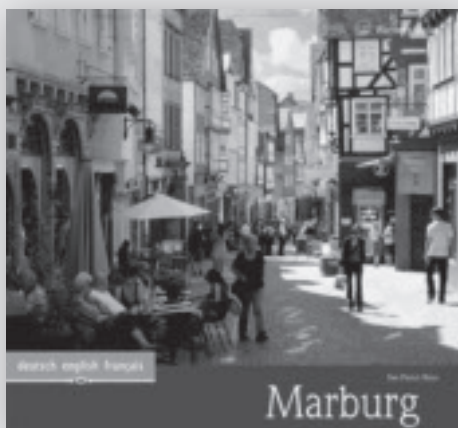
Die lauwarmen „Lewwer- und Bluudwörschtcher“ waren wie das „Wellflääsch“ ganz weich, wenn sie direkt aus dem Kes-

sel kamen – nicht jedermanns Sache. Wir Kinder mochten lieber die frische Bratwurst – und dazu leckeren Kartoffel- oder Erbsenbrei. Die gab's aber erst später am Tag, denn in großen Blechtrögen musste dazu erst das Gehackte gewürzt und gemengt, um danach zur Wurst verarbeitet zu werden. Der Metzger, der aus dem Nachbardorf angereist war, hatte in seinem Gepäck einen riesigen Fleischwolf und eine Maschine, mit der das Gehackte in lange dünne Därme gestopft wurde, die an verschiedenen Stellen verdreht und später abgeschnitten wurden. Fleischstücke wurden in Salz eingelegt, die als „Solberfleisch“ unsere Mahlzeiten übers Jahr aufwerten sollten.

All das beeindruckte uns Kinder immer sehr, auch wenn es ein kleines bisschen eklig aussah und roch – und vom Schwein blieb keine Spur mehr. Das Wutzchen war mit Stumpf und Stiel verwertet. Wir Landkinder konnten den grausamen Weg dahin vergessen, es war ein Stück unseres winterlichen Alltags. Wir zehrten vom Schwein das ganze Jahr, bis die letzte „Roode Worscht“ vom Speicher geholt wurde. Und wenn wir ein leckeres Fettenbrot in der Hand hielten, vom Schmalz, das am Schlachttag von der Wurstsuppe abgeschöpft worden war, das Brot auf dem Ofen vorher schön angeröstet, waren wir gar nicht traurig.



Weitere Bücher aus der Region



Tom Patrick Heins

Marburg – Farbbildband

72 Seiten, deutsch/english/français

ISBN 978-3-8313-2333-3

Wartberg-Verlag GmbH
Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg
www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen
Tel. 0 56 03-93 05 0
Fax 0 56 03-93 05 28

Weihnachten im Marburger Land

In Marburg konnte man noch in den 50er-Jahren auch mitten in der Stadt Schlitten fahren: auf dem mittleren Steinweg, der Plantage, den steilen Renthof hinunter, in der Untergasse oder in der „Kasernenstraße“. Natürlich rodelten die Marburger Kinder auch die Berge an der Kirchspitze oder am Alten Kirchhainer Weg hinab ins Tal.

Davon und vom Fackelschwimmen in der Lahn, dem weihnachtlichen Kirchengang und den Rauh Nächten zwischen den Jahren sowie vielen anderen Erlebnissen und Traditionen erzählt Susanna Kolbe in diesem Band.

Lassen Sie sich unterhalten und verzaubern von stimmungsvollen Geschichten aus der Winter- und Weihnachtszeit im Marburger Land.

Zur Autorin



Susanna Kolbe hat Europäische Ethnologie in Marburg studiert, wo sie als freie Autorin und Kulturwissenschaftlerin auch heute lebt und arbeitet. Sie interessiert sich besonders für Lebens- und regionale Geschichte(n). Für dieses Buch hat sie mit zahlreichen Menschen in und um Marburg gesprochen und sich Winter- und Weihnachtserlebnisse erzählen lassen.

ISBN 978-3-8313-3001-0



9 783831 330010

€ 11,90 (D)

