

sammeln) der Bucheckern „wie gekehrt“ aus.

Für die Reinigung der Bucheckern-Ernte wurden Wind-Fegen selbst gebaut. Nur etwa jede zweite Bucheckerschale ist auch wirklich mit einer Eckern-Nuss gefüllt. Manche wurden schon ausgehöhlt von kleinen Tieren und Insekten, andere waren aber von vornherein nicht gefüllt („taube Nuss“). Leere Schalen sind wesentlich leichter als die gefüllten. Zur Sicherheit wurden die Bucheckern zu Hause in eine Schüssel Wasser gefüllt: Die leeren Bucheckern schwammen oben und konnten mit einem Sieb abgeschöpft werden. Die Bucheckern trocknete und röstete man behelfsmäßig im Küchen-Backofen.

Mit einem Fingernagel oder einem kleinen Messer wurde die obere Spitze abgeknipst und danach eine der drei Seiten abgezogen. Die freigelegte Nuss ist noch von einem kleinen Flaum umgeben, den man vorsichtig abreiben kann. Pfliffig und einfallreich musste man in Notzeiten sein. Da fuhr der Onkel mit dem Fahrrad und vollgepacktem Rucksack (Brot, Wurst, Speck und Eier) zu einem Richtung Kassel gelegenen Ort. Dort tauschte er die Lebensmittel gegen eine häusliche Ölmühle – ähnlich einem Fleischwolf. Das erstandene Gerät wog mit sieben Kilogramm etwa doppelt so viel wie ein Firmenfabrikat und war

schwergängig. Gebaut war es wohl aus ehemaligen Panzerplatten der „Henschel“-Werke. Mit einer Stellschraube am Auslass-Mund des Geräts für die Pressreste („Pellets“) konnte der Durchlass verringert werden – um den Pressdruck im Gerät für eine höhere Ausbeute zu steigern.

Das Öl lief durch feine Lochbohrungen im vorderen Maschinenhals aus und wurde so aufgefangen. Aber die Ölausbeute an diesem häuslichen Gerät war minimal. Mit dem gequetschten und gemahlenen Bucheckermehl konnte man Brot und „Isekuche“ backen. Weitere Zutaten hierzu waren Hefe, Milch und Zucker. Der aufgegangene Teig wurde in eine (mit Bucheckernöl) gefettete Guss-Form („Isekuche“) gegeben und gebacken. Mit Salz bestreut oder mit Pflaumenmus bestrichen ergab das eine Köstlichkeit.

Zum Schluss

Kenner und Köche schätzen Bucheckernöl als Rarität auch heute noch – damals brachten die in diesem hochwertigen Öl gebackenen Kartoffelpuffer Kinderaugen zum Strahlen. Bucheckern sind wohlschmeckend (schon im Wald ein Genuss) und haben einen Fettgehalt von bis zu 40 Prozent. Sie verfügen reichlich über Mineralstoffe. Als energiereiches Nahrungsmittel für den Menschen sind Bucheckern uns Älteren

noch bekannt. Aber im Gedächtnis blieb eher der Mangel an Lebensmitteln und der hohe Zeitaufwand, weniger der gute Geschmack und die nährstoffreichen Gaben der Natur, welche oft ein Überleben sicherten. In Zeiten der knappen und teuren Lebensmittel wanderten im Herbst Heerscharen in die Wälder, um die nussig schmeckenden Früchte der Rotbuchen zu sammeln. Manchmal ging der Ertrag zahlreicher Stunden in Wald und Haus als Spende weg – zum Beispiel in das Heimkehrerlager „Waldschänke“, um den dortigen Speisezettel aufzuwerten. In der eigenen Küche wurden die gerösteten Bucheckern-Kerne auch gehackt und statt fehlender Nüsse auf Plätzchen oder den ersten „Frankfurter Kranz“ gestreut.

Weißt du noch?

Herzlich bedanke ich mich bei zahlreichen Augenzeugen dieser Zeit für ihre Erzählungen.

Bildnachweis

Bilder: Hohmann: 2, 5, 7, 9; Wikipedia: 1, 6, 8; Stadtarchiv Hersfeld: 3, 4.

Uwe Hohmann war von 1975 bis 2005 als Revierförster für das Gebiet zwischen Heenes und Obergeis, Reckerode und Biedebach zuständig. Nachfragen/Ergänzungen beim Autor bitte unter Tel. Nr. 06621-917 475 oder per Mail an uwe@hoh-mann.com

Das Lullusfest, ein heidnisches Sauffest

Von *Wilhelm Neuhaus*, Bad Hersfeld



Lollsmontag, vermutlich 1935.

Der nachstehende Text, verfasst vom Begründer und ersten Schriftleiter von „Mein Heimatland“ erschien in einer der ersten Ausgaben nach dem Zweiten Weltkrieg, und zwar in MH, 34. Jg., Bd. 13, Nr. 3, Oktober 1949, S. 13. Ernst-Heinrich Meidt, Schriftleiter von „Mein Heimatland“

Johann Hermann Wolff, Fürstlich Hessischer Rat und Verweser (Verwalter) des Schultheißen-Amtes in Hersfeld, sandte im Jahre 1670 folgenden Bericht über Mißbräuche, die beim Lullusfest eingerissen seien, an die Regierung in Kassel, der den Akten des Marburger Staatsarchivs entnommen wird:

»Mein Heimatland«, monatliche Beilage zur »Hersfelder Zeitung«. Gegründet von Wilhelm Neuhaus. Schriftleitung: Ernst-Heinrich Meidt, Kirchheim Verlag: Hoehl-Druck GmbH + Co. Hersfelder Zeitung KG

Mein Heimatland

ZEITSCHRIFT FÜR GESCHICHTE, VOLKS- UND HEIMATKUNDE

Nummer 9

September 2022

Wer Speiseöl brauchte, nutzte Bucheckern

Mühevollles Sammeln in der Notzeit

Von *Uwe Hohmann*, Bad Hersfeld-Heenes

Durch Erinnerung an frühere Erlebnisse bin ich zu dieser Schilderung angeregt worden. Zahlreiche Menschen haben geholfen, meine Kenntnisse aufzufrischen und zu erweitern. Bucheckern spielten historisch eine Rolle in der menschlichen Ernährung. Trotz leichter Giftigkeit wurde besonders in Notzeiten daraus Öl gepresst, das sowohl beim Kochen und Backen als auch als Lampenöl Verwendung fand.

Früchte von der Mutter des Waldes

Buchen (und Eichen) waren früher von wirtschaftlicher Bedeutung für Weidetiere, die sich beim Eintrieb in den Wald (auch) von den Bucheckern ernährten. Die Früchte der Rotbuche (*Fagus sylvatica*), die Bucheckern, werden alle paar Jahre in sehr großer Zahl ausgebildet – in den sogenannten „Mastjahren“. Diese forstliche Fachbezeichnung für ein ergiebiges Samenjahr erinnert daran, dass die Waldweide-Tiere in Samenjahren regelmäßig gut genährt oder „gemästet“ waren. Heute stehen die Bucheckern wieder allein den Wildtieren zur Aufbesserung ihrer Fettreserven für den Winter zur Verfügung. Die scharf-dreikantigen, etwa 1,5 Zentimeter großen Nüsschen der Buche sitzen meistens zu zweit in einem kurz gestielten, weichspitzigen, vierlappigen, etwa 3 bis 7 Zentimeter langen Fruchtbecher (*Cupula*) und sind von einer braunglänzenden Schale umgeben. Reichen Frucht-



1 Reife Buchecker.



2 Hier stand die Ölmühle an der Geis.



3 Luftaufnahme ca. 1950-1955.



4 Luftaufnahme ca. 1950-1955. Links alte Jahnhalle, mittig Wohnhaus Otto, rechts Ölmühle Ebert.

behang gibt es bei der Buche alle 5 bis 8 Jahre. Bucheckern werden ab September reif.

Was mir noch in Erinnerung war

Meine Kindheit, unmittelbar nach Kriegsende, war eine Zeit großer Not hinsichtlich der Ernährung. Deshalb wurden im Wald viele Früchte in „Nebennutzung“ geerntet. Außer anderen Waldfrüchten (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pilze usw.) waren in den Monaten September bis Dezember Bucheckern sehr begehrt. Besonders im Buchen-Mastjahr 1946 lockten die über 80jährigen Buchenbestände große Menschenmengen, oft von weit her; in den Wald. Denn die Bucheckern lieferten ein ausgezeichnetes Speiseöl (das zudem nicht ranzig wurde).

Dem Hauptmerkbuch des ehemaligen Forstamts Hersfeld-West (örtlich-fachliche Chronik, ähnlich einer Schulchronik) sind die nachfolgenden Bemerkungen entnommen: 1929: Durch Buchen-Mast kaum Schaden durch Schwarzwild auf den Feldern. 1942: Die Buchen-Halbmast wurde durch Schulen, Organisationen und einzelne Volksgenossen ausgenutzt zur Gewinnung von Bucheckern zu Öl. 1946: Buchen-Vollmast. 1947: Ein Flüchtling aus Tann stürzte beim Schütteln der Buchen vom Baum und verstarb. 1948: Buchen-Halbmast zeitlich ausgenutzt für Ölgewinnung... Der Wald war bis Jahresende von Pflückern und Sammlern bevölkert...

Die „geernteten“ Bucheckern wurden überwiegend zur „Öl-Mühle“ nach Hersfeld in Körben und Säcken getragen oder mit Fahrrad bzw. Handwagen dorthin transportiert. Heute erinnert nichts mehr an den damals so häufig genannten Ort.

Die Ölmühle an der Wehneberger Straße (Geisbrücke)

Die postalische Adresse der „Ölmühle Anton Ebert“ war Wehneberger Straße 9. Von der Dippelstraße aus kommend, ging

etwa 20 m nördlich der Geisbrücke rechts ein Stichweg ab. Beiderseits befanden sich zunächst Hausgärten, rechts mit einem Staketenzaun eingefriedet. Wo auf Bild 2 am linken Ufer der Geis ein stärkerer Baumstumpf erkennbar ist, begann das langgestreckte (auf 30 m) Betriebsgebäude der Ölmühle. Es war im verkleinerten Stil der Schilde-Hallen mit flach geneigtem Dach gestaltet. Mittig der Seitenfront überragte ein Flachgiebel die Dachkante. An dessen weißer Front war die Aufschrift „Ölmühle“ zu lesen. Dahinter lag das etwas breitere, aus Backsteinen im Stil der Gründerzeit gemauerte, Wohnhaus Ebert (mit auffallend hohen Fenstern). Die Ölmühle wurde nicht vom Wasser der Geis angetrieben, auch waren nur normale Haus-Schornsteine sichtbar. Offensichtlich wurde elektrische Energie eingesetzt. Gegenüber – zur August-Gottlieb-Straße hin – befand sich das Wohnhaus Otto (Wehneberger Straße Nr. 11): Auf einem Bruchstein-Sockel erhob sich ein zwei-stöckiger Fachwerkbau mit ausgebautem Dachgeschoss. Für die Errichtung ihres modernen Verwaltungsgebäudes (ab 1962, in 2009 abgebrochen) in der August-Gottlieb-Straße erwarb die Firma Schilde schließlich das gesamte Gelände bis zur Geis hin. Dann wurde die alte „Jahn-Halle“ abgerissen und ab 1965 auch die „Ölmühle“. Schilde legte direkt an der Geis einen großen Firmen-Parkplatz an.

Gold des Waldes

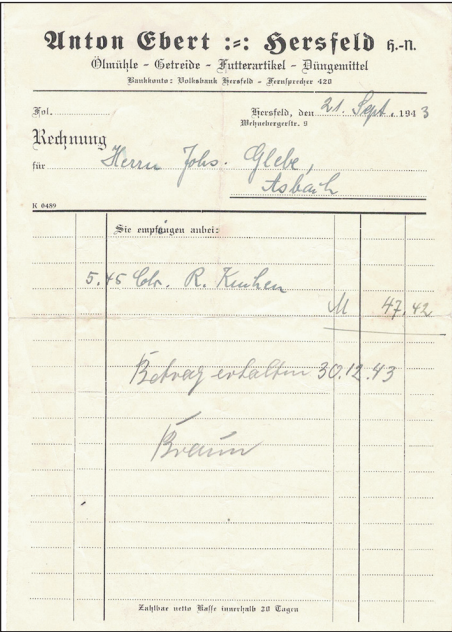
Bei der Vollmast 1946 fielen je ha Buchenwald (100 x 100 m) ca. 800 kg Bucheckern auf den Boden. Eine gewaltig erscheinende Masse. Aber zur Gewinnung von einem Liter kalt gepresstem Bucheckernöl benötigt eine Ölmühle durchschnittlich etwa 10 kg frische Bucheckern (je nach Herkunft, Wassergehalt, Hohlkornanteil). Das sind 20.000 bis 25.000 Kerne, also eine recht aufwendige Sache.

Ein ungeübter Sammler ist damit mehr

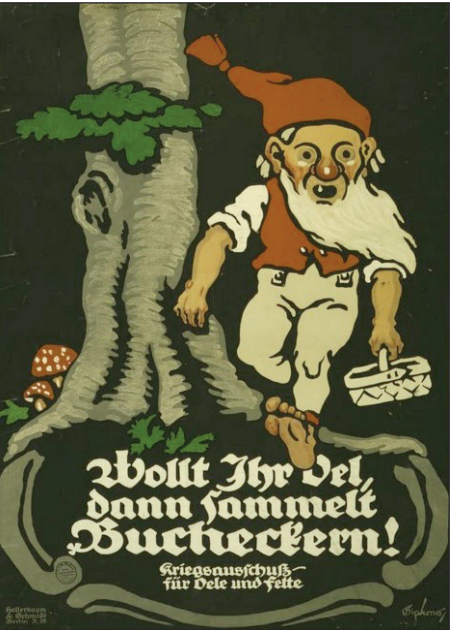
als einen Tag beschäftigt. Nach dem Reinigen und Trocknen bleiben davon in der Regel nur noch 8 kg übrig. Alte Menschen erinnern sich, als Kind mühsam den ganzen Tag Bucheckern aufgelesen zu haben – um abends an der dörflichen Sammelstelle „nur eine Tasse Öl“ zu erhalten. Bucheckern-Öl gehört zu den hochwertigen kaltgepressten Ölen mit vielen ungesättigten Fettsäuren und ist heute mit 10 – 20 € für 100 ml recht kostspielig. Das liegt zum einen daran, dass nur alle paar Jahre die in Frage kommenden Buchen in ausreichender Anzahl Früchte tragen (so genannte Mastjahre), womit also das Öl nicht immer verfügbar ist, zum anderen an der aufwändigen Handverlesung. Die Bucheckern werden bis heute von der Erde aufgesammelt (auch wenn man dazu vorher Netze auslegt) und können nicht auf andere Art geerntet werden.

„Wollt Ihr Öl, dann sammelt Bucheckern!“

Seit Kriegsbeginn 1939 gab es kein „gutes



5 Rechnung der Ölmühle von 1943.



6 Propaganda im 1. Weltkrieg.



7 Schlegel aus Holz.



8 Bucheckern und Kerne.

Speiseöl“ (wie Olivenöl) mehr. Rapsöl u.a. schmeckten herb, da die Bitterstoffe noch nicht aus den Ausgangspflanzen herausgezüchtet waren. Aber täglich wurde Speiseöl zum Kochen, Braten, Backen, Anrichten von Salaten, für Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer/Reibekuchen, Kreppeln, Duckefett usw. benötigt – sofern keine „schwarze“ Butter vorhanden war. Rapsöl (oder Rübsenöl) gab es in zwei Ausführungen. Zum einen braunes, bernsteinfarbiges, dunkles Öl (Frucht vorher geröstet) als Gewürzöl. Zum anderen goldgelbes, helles Öl (aus Kaltpressung) zum Braten, Backen usw. Bucheckernöl dagegen hat einen wunderbaren nussigen, aromatischen Geschmack. Durch die Heimatvertriebenen wurden bei uns auch Mohnöl und Leinöl bekannt. Den Mohn säte man zwischen die Futterrüben, so dass er vereinzelt aufwachsen konnte. Die reifen Mohnkapseln wurden abgeschnitten, zu Hause aufgeschnitten und dann der Mohnsamen gepresst. Brauchbare Mohnkapseln wurden noch für Grabbestecke verwendet. Bereits während des 1. Weltkriegs hatte ein „Kriegsausschuß für Oele und Fette“ den o.g. Aufruf erlassen. In Erinnerung daran machten sich in den 1940er-Jahren Frauen und Kinder nach der Schule „auf in den Wald“, manchmal waren auch die Schulen zum Sammeln verpflichtet. In den ersten Nachkriegsjahren kamen sonntags die Männer zur Hilfe. Das händische Auflesen vom Boden regte den Erfindergeist an: Stangen mit Haken und Sägen nahm man mit in den Wald, um ertragreiche Äste damit zu schütteln oder

abzusägen. Herumliegende Armee-Lkw-Gummireifen wurden durchtrennt, um einen Buchenstamm geschlungen und dann mit einem schweren Hammer auf diesen „Baumschoner“ geschlagen. Leider verwendete man häufig einen eisernen Vorschlag-Hammer und „drosch“ damit auf die empfindliche Buchenrinde. Ein hölzerner Vorschlag-Hammer bestand aus einem (verwachsenen) Holzstück. Der hier abgelichtete Schlegel-Kopf war 24 cm lang, 14 cm breit und 20 cm hoch, der Stil 70 cm lang. Bei einem Trockengewicht von 7 kg entwickelte das Gerät, beidhändig geführt, eine enorme Schlagkraft. Damit wurden sonst Pfähle in den Boden getrieben. An der Haukuppe waren noch Jahrzehnte später die Folgen solcher Aktionen durch Rindenschäden erkennbar. Vorher wurde der Waldboden mit altem Bettzeug oder auch Klengtüchern (sonst breitete man diese Tücher beim Fruchteinfahren auf dem Leiterwagen aus, damit keine Körner verloren gehen sollten) unter den Buchenkronen abgedeckt. In den Augen der Förster war es verboten, auf die verletzte Baumrinde einzuschlagen oder die Bäume hochzuklettern (evtl. mit Steigeisen). Die gesammelten Bucheckern wurden in Kötzen, Körben und Eimern nach Hause getragen. Von Hersfeld fuhr man aber auch mit dem Fahrrad bis zum Dreienberg, die gesammelten Bucheckern hing man in Eimerchen an die Lenkstange und balancierte so zurück.

Von der Buchecker zum Öl in der Ölmühle

Zuhause wurden die Bucheckern zunächst von Blättern und anderen Beigaben gereinigt, auf einem Holzboden ausgebreitet und so getrocknet (damit kein Schimmel entstehen konnte. Nach einigen Wochen füllte man die Eckern in saubere Jutesäcke und brachte sie zu Fuß und mit dem Handwagen) zur Ölmühle. Dort standen häufig lange Schlangen. Wer an der Reihe war, übergab seine „Ernte“ zum Wiegen (für nasse Früchte, Blätter, Fruchtkapseln usw. gab es einen Abzug). In der Ölmühle wurden die gesammelten Bucheckern zuerst in einer „Windfege“ von Blättern und Nadeln des Waldes gereinigt oder auch gewaschen. Danach erfolgte in einem schonenden Verfahren eine leichte Röstung. So wurde der niedrige Blausäuregehalt der Bucheckern abge-

baut und das Öl bekam einen intensiv-nussigen Geschmack. Das Kalt-Pressen in der eigentlichen Ölpresse erfolgte mit den Schalen. Das abfließende Bucheckernöl war grünlich-schaumig. Im Absetz-Fass verblieb es mehrere Tage. Danach wurde das klare Öl abgeschöpft und war damit verkaufsfertig. Abgeklärtes, fertiges Bucheckernöl konnte man in mitgebrachten Flaschen erwerben. Vor der Währungsreform war das kostbare Öl auch eine wichtige Tauschware. Übrig blieb der „Press-Kuchen“ (Ölkuchen) von etwa 30 cm Durchmesser und 5 cm Höhe. Dieser bestand zwar auch aus den Schalenresten, hatte aber einen wertvollen Anteil nicht ausgepressten Bucheckernöls. Die Landwirte holten (gegen Bezahlung) diese Presskuchen ab, weichten ihn mit warmen Wasser ein, gaben geschnittenes Stroh sowie Rübenschnitzel dazu und verfütterten ihn an die Milchkühe.

Pfiffig und einfallsreich in der Notzeit

Beim Aufsammeln im Wald war die Angst vor Wildschweinen immer vorhanden: “Wenn es nach Maggi riecht, kommen sie.“ Unter den Buchen sah es abends nach dem „Aufklauben“ (Auf-



9 Original Ölmühle.



10 Nachbau Ölmühle.