

Ein Rundgang, der schmeckt

Die Premiere der kulinarischen Stadtführung macht Appetit auf mehr – Wiederholung geplant

Was steckt hinter dem Namen „Herrenmühle“? Was hat es überhaupt mit den Mühlen in der Brunnenstadt auf sich? Und welche Bedeutung hatte das Brot? Selbst alteingesessene Oberurseler können bei einem Rundgang noch viel über ihre Heimatstadt lernen. Bei der ersten kulinarischen Stadtführung sogar in Kombination mit passenden Köstlichkeiten.

■ Von Manuela Reimer

Oberursel. Die Butterbrot-Lobby wird immer größer. Gerade in Zeiten, in denen Fast-Food-Ketten in Verruf geraten, überhaupt ein bewussteres Essen auf dem Vormarsch ist, entdecken viele den aus Kindertagen bekannten Snack aus der Brotbox wieder für sich. Die echten Fans allerdings wussten schon immer – ein frisches, saftiges Roggenmischbrot und viel gute Butter, mehr braucht es nicht. Das sahen bereits unsere Vorfahren so. „Im späten Mittelalter kam es auf, Brot mit Butter zu bestreichen“, erklärt Renate Messer, die Leiterin des Vortaunusmuseums. „Mittags ging es auf den Acker. Da haben zwei Mahlzeiten am Tag nicht gereicht. Das Butterbrot war ideal zum Mitnehmen.“

Erst später, etwa im 18., 19. Jahrhundert, seien dann süße Aufstriche wie Pflaumenmus dazuge-

kommen, ergänzt Messer am Freitagnachmittag im Vortaunusmuseum am Marktplatz. Und weil der Aufenthalt in dem denkmalgeschützten Gebäude aus dem 18. Jahrhundert Teil der ersten kulinarischen Stadtführung ist, dürfen sich die gut 25 Teilnehmer erst einmal stärken – natürlich mit Butterbrot-Schnitten, entweder pur oder mit leckerem Pflaumenmus aus dem Reformhaus. Dazu reichen Renate Messer und die Initiatorin des Rundgangs, Stadtführerin Marion Unger, Heidelbeersaft. „Hier wurden früher viele Heidelbeeren gesammelt“, erklärt Messer. „Dafür benutzte man große Käbme aus Holz; nach dem Krieg wurden sie allerdings

verboten, da sie auch die Pflanzen beschädigten.“

Brot gehört dazu

Die Orscheler Freundinnen Cornelia Witzel und Christa Zettl genießen den Heidelbeersaft mit Secco, auch die Pflaumenmus-Brote schmecken. „Ich bin eine Brotesserin. Brot gehört für mich einfach immer dazu“, sagt Cornelia Witzel und fügt mit einem Lachen hinzu: „Bei der nächsten Geburtstagsfeier sollte es einfach mal Butterbrote geben. Was macht man sich immer so viel Arbeit!“

Viel Arbeit haben sich auch die Menschen von einst gemacht, wenn es darum ging, Korn zu mahlen. „Die Geschichte der Mül-

lerei ist Tausende von Jahren alt. Anfangs wurde mit Hilfe von Mahlsteinen per Hand gemahlen“, führt Messer aus. Ein Kilogramm Getreide grob zu mahlen, dauerte auf diese Weise mindestens eine Dreiviertelstunde, dank moderner Technik braucht es dafür heute nicht mal eine Sekunde. Die Mühlen seien früher das A und O in Oberursel gewesen, betont die Museumsleiterin. „Ohne die Vielzahl von Mühlen wäre Oberursel nicht das geworden, was es heute ist.“ Das Rad der restaurierten Schuckardtsmühle an der Altkönigstraße dreht sich heute noch.

Nicht nur viele Mühlen, auch viele Bäcker gab es laut Messer vormals in Oberursel. 1464 gründeten sie zusammen mit den Schmieden eine Zunft, was nichts Ungewöhnliches war. Das Brot habe in der Volkskunde von jeher eine wichtige Bedeutung gehabt, von der Geburt bis zum Tod. „Wöchnerinnen etwa steckten es sich in die Kleidung, für die Gesundheit der Kinder, Eheleute teilen Brot als Symbol der Zusammengehörigkeit.“ Sogenannte Brotbescher kontrollierten Größe und Gewicht der Backwaren, per Brotgewichtsordnung wurde im 16. Jahrhundert festgelegt, was das Nahrungsmittel kosten darf.

Nach der Besichtigung einer Öl-, einer Getreide- und einer Pap-

penmühle, die allesamt im Museum ausgestellt sind, führt Marion Unger, die auch Vorsitzende des Vereins für Geschichte und Heimatkunde ist, die Gruppe über das heutige Stadtarchiv, in dem einst Bier gebraut wurde, den Marktplatz und die ehemalige Zunftherberge in der Wiederholtsstraße 8 zur Herrenmühle. „Sie heißt so, weil sie den Herren von Eppstein gehörte“, erklärt Unger. Die Feudalherrscher waren „stein“-reich, wie das imposante Gebäude am Hollerberg noch heute zeigt.

„Das hat gefehlt“

„Ich lebe seit 52 Jahren in Oberursel“, sagt Cornelia Witzel (54), „aber kenne noch lange nicht alles. Hier sind so viele verborgene Schätze zu entdecken.“ Die Tour, die noch mit Käsespezialitäten, Pralinen, einem Schmankerl beim Schwanen und jeder Menge Wissenswertem aufwartet, begeistert nicht nur sie, sondern auch die anderen Teilnehmer. „Eine tolle Idee“, meinen alle, und Marion Unger freut sich über die gute Resonanz. „Das hat gefehlt in Oberursel“, findet sie.



Mit Butterbrot und Heidelbeersaft beginnt der kulinarische Stadtrundgang im Vortaunusmuseum. Foto: Reichwein

Für Freitag, 20. Juni, 16 Uhr, ist ein weiterer kulinarischer Rundgang geplant. Infos bei Marion Unger unter Telefon (06171) 54609, per E-Mail an marion.unger@arcor.de und auf www.stadtfuehrung-oberursel.de.