

## Wer waren die Römer?

Vortrag im Naturparkzentrum

**Murrhardt.**  
Der Obergermanisch-Rätische Limes, die einstige Grenze des römischen Weltreiches, durchzieht wie ein roter Faden den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. In seiner Bautechnik und Größe ist der Limes das größte Bodendenkmal in Deutschland und UNESCO-Welterbe. Die Siedlungsgeschichte des heutigen Naturparks wurde erst richtig greifbar mit dem Einzug der römischen Truppen um 150 n. Chr.

Wer waren die Römer vor Ort? Was berichten uns die Quellen und Funde?

Christian Schweizer vom Carl-Schweizer-Museum stellt am Donnerstag, 10. August, um 18 Uhr im Naturparkzentrum vor, wie die römische Besiedlung am Beispiel des „Vivus Murrensis“ erfolgte, wie die damalige Bevölkerung den Naturpark prägte, wie der Ort, Straßen und Höfe entstanden und wie es schließlich zum Ende der römischen Siedlungsgeschichte kam.

### Spannende Einblicke und kostenloser Vortrag

„Dieser kostenlose Vortrag gibt spannende Einblicke in die Welt des Römischen Reiches“, so Franziska Hornung, Projektmanagerin im Naturpark. „Lassen Sie sich von der beeindruckenden römischen Geschichte Murrhardts und der Region am UNESCO-Welterbe Limes in die antike Zeit versetzen.“

Der Naturpark lädt alle Interessierten am Donnerstag, 10. August 2023, zum Vortrag „Wer waren die Römer?“ in die Sonderausstellung „Du bist Welterbe“ im Naturparkzentrum, Marktplatz 8 in Murrhardt, ein. Beginn ist um 18 Uhr, eine Anmeldung ist nicht notwendig, der Eintritt ist frei.

### Weitere Termine zum Thema Limes und Römer:

Freitag, 8. September, 18 Uhr, Naturparkzentrum: Finissage zur Sonderausstellung „Du bist Welterbe“ mit dem Thema „Die römische Küche“ mit Naturparkführer und Limes-Cicerone Michaela Köhler

Samstag, 30. September, 17 Uhr, Carl-Schweizer-Museum: Die Geschichte der Römerfestspiele in Murrhardt

Weitere Informationen:  
Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald e. V.  
Franziska Hornung  
Telefon: 0 71 92/97 89 - 003  
E-Mail: franziska.hornung@naturpark-sfw.de  
Homepage: www.naturpark-sfw.de



Wachturm Heidenbühl bei Murrhardt.  
Foto: Naturpark SFW

## Wir gratulieren

**Welzheim:** Fatma Mal zum 80. Geburtstag.  
**Rudersberg:** Liselotte Stetter zum 80. Geburtstag.

# Das Waschhaus wird zum Backhaus

Ferienprogramm des Historischen Vereins und der Landfrauen im Museum war Anziehungspunkt / Backkurs hätte dreimal belegt werden können

VON UNSEREM MITARBEITER  
RAINER STÜTZ

### Welzheim.

Der Andrang war überwältigend. Der Backkurs des Historischen Vereins und der Landfrauen im Rahmen des Ferienprogramms der Stadt im Museumshof in Welzheim hätte gleich dreimal belegt werden können, so groß war das Interesse bei der Anmeldung. Selberbacken ist wieder in, vor allem bei den Kindern. Brot und Salzkuchen aus dem historischen Backofen, das ist eine feine Sache, auf die Mädchen und Jungen stolz sind, wenn sie ihre noch warmen Backwaren zu Hause präsentieren können. Verbunden ist mit der Aktion die Hoffnung, dass die Eltern wieder öfter in der Küche den Ofen einschalten und mit ihren Kindern was Leckeres herstellen.

### Backen im historischen Backhäusle im Rahmen des Ferienprogramms

„Wir hatten fast 30 Anmeldungen, haben aber nur zehn Backplätze zur Verfügung“, berichtet Beate Walz vom Historischen Verein. Zunächst war geplant, die Aktion, die zum ersten Mal stattfand, im Museumshof durchzuführen, aber das schlechte, regnerische und windige Wetter machte einen Strich durch die Rechnung. Auch die Idee, den Backtag zu verschieben, wurde angesichts der Vorhersagen schnell verschoben. Deshalb wurde das historische Waschhaus schnell zum Backhaus umfunktioniert. Platz zum Aufenthalt war zudem in der benachbarten alten Scheune, in der der theoretische Unterricht angeboten wurde.

Ohnehin stellt der Historische Verein ein wachsendes Interesse am Selberbacken fest. Regelmäßig finden im Museumshof Backtage statt. Innerhalb des Vereins haben sich bereits ehrenamtliche Mitglieder zu einer Backgruppe zusammengefunden. Nächster Backtag ist übrigens am Sonntag, 12. November, im Rahmen des Martinusmarktes der Römergruppe im Museumshof.

„Wir freuen uns sehr, dass Steffen und Meike Fries sich seit 2022 mit Freude und Engagement unseres historischen Backhäusles annehmen. Dabei wird nicht nur das Backen von Brot vorgeführt, sondern auch von süßen Leckereien. Und natürlich bekommen die Besucher am Backtag auch Kostproben davon zum Probieren“, so Dieter Frey, Vorsitzender des Historischen Vereins Welzheim Wald.

### Das alte Backhaus stand einst im Sandland

1989 wurde das rund 100 Jahre alte Backhäusle im „Silberhäusle“ im Sandland abgebrochen und von der Familie Günther Press-



Die Freude ist groß: Endlich wird der Salzkuchen von Steffen Fries in den historischen Backofen im Museumshof geschoben.

Fotos: Habermann

ler dem Museum in Welzheim zur Verfügung gestellt. Das alte Gebäude wurde abgetragen, nach Welzheim transportiert und im Eingangsbereich des Museums wieder aufgebaut. Am 8. Juli 1989 war die offizielle Einweihungsfeier.

Herbert Soukopp vom Historischen Verein hat die Historie der Backhauskultur zusammengetragen. Demnach verfügte am 13. April 1808 König Friedrich in einer „General-Verordnung, die Feuerpolizeigesetze betreffend ...“ zum Schutz der Städte und Gemeinden vor Feuerbränden, dass jede Ortschaft Backhäuser für die Bevölkerung erstellen muss, entfernt von öffentlichen Wegen und Chausseen. Auch wurde bei jedem Neubau ein gemauerter Kamin vorgeschrieben. Dadurch sollten Feuerbrände durch Funkenflug und größere Schäden verhindert werden.

### Im heißen Backofen wird es bis zu 300 Grad Celsius warm

Doch bevor seinerzeit mit dem Backen begonnen werden konnte, waren umfangreiche Vorarbeiten nötig. Zuerst musste das Holz zusammengetragen werden. Dazu war es notwendig, dass einige „Büschel“

(zusammengebundenes Reisig) aus dem Wald oder Baumschnitt zur Verfügung standen. Dann kann im Backhäusle angefeuert werden. Es werden dabei Betriebstemperaturen von rund 300 Grad Celsius erreicht. Mit einer Mehlprobe stellt die Bäckerin beziehungsweise der Bäcker fest, ob die richtige Temperatur erreicht ist. Dazu wird Mehl auf den Boden des Ofens geworfen. Wenn das Mehl verbrennt, ist der Ofen zu heiß. Wenn das Mehl langsam braun wird, kann es mit dem Backen losgehen.

### Gebacken wird auf dem heißen Stein und nicht in der Glut

„Gebacken wird nicht mit dem Feuer oder der Glut, sondern mit dem heißen Stein“, erklärt Steffen Fries den Kindern und dem neugierigen Mitarbeiter der Zeitung auf seine entsprechende Frage. Die Glut wird also aus dem Ofen entfernt, manche schieben sie im Ofen zur Seite. Mit einem feuchten Tuch wird die Asche von der Backfläche entfernt. Das Brot wird mit dem Schieber im Ofen platziert, „es wird eingeschossen“. Nach 50 bis 60 Minuten ist es fertig. Die Restwärme kann zum Backen von Salzkuchen oder zum Dörren von Obst verwendet werden.

„Nahrungsmittel selber herzustellen ist ein altes Handwerk“, weiß Beate Walz. In der Scheune zeigt Steffen Fries den Kindern in Gläsern die verschiedenen Getreidesorten vom Weizen über Dinkel bis zum Roggen. Zwar braucht das Getreide zum Wachsen Feuchtigkeit, doch bei der Ernte der Halme ist sie nicht willkommen.

### Das Backen von der Mutter und von der Oma abgeschaut

Steffen Fries ist in Rudersberg im Wieslautal aufgewachsen und hat der Mutter und der Oma immer beim Backen zugeschaut und mitgeholfen. Inzwischen wohnt der 33-jährige Projektmanager mit seiner Familie in Welzheim. „Ich esse gern und deshalb war es mir wichtig, das Backen zu lernen.“

Die Bedeutung von Lebensmitteln zu vermitteln ist auch ein Anliegen des Welzheimer Landfrauen, wie die Vorsitzende des Vereins, Elisabeth Jacobi, betont. Deshalb hätten sich die Landfrauen mit dem Historischen Verein zusammengetan, um dieses Angebot in den Sommerferien machen zu können. Mit Erfolg, wie man sieht. Sicherlich wird es im nächsten Jahr wieder so ein Angebot geben.



Hier wird im Waschhaus der Brotteig zu Brötchen geknetet.



Der schwäbische Salzkuchen wird belegt, bevor er in den Ofen kommt.

# Neuwahlen bei der Bürgerstiftung

Susanne Krämer übernimmt für Karin Fehrenbach - weitere Wechsel im Stiftungsrat

**Schorndorf.**  
2023 ist ein Jahr der Personalveränderungen bei der Bürgerstiftung Schorndorf. Turnusgemäß findet alle fünf Jahre die Neuwahl der Mitglieder im Stiftungsvorstand und im Stiftungsrat statt.

Im Vorstand war Dr. Karin Fehrenbach nicht mehr zur Wahl gestanden. Nachfolgerin für die Amtszeit 2023 bis 2027 ist Susanne Krämer. Karin Fehrenbach war seit Gründung der Bürgerstiftung im Stiftungsrat und wurde 2018 als Nachfolgerin von Christel Riedel in den Vorstand gewählt. Thorsten Englert dankte ihr für ihr langjähriges Engagement und die gute Zusammenarbeit im Vorstand. „Es hat mir sehr viel Freude gemacht“, sagte sie. Auf ihre Initiative hin fördert die Bürgerstiftung seit Jahren

Schwimmkurse für Kinder, die bis zum Ende der Grundschulzeit noch nicht schwimmen können.

Nicht mehr zur Wahl für den Stiftungsrat stellten sich Joachim Baur (seit 2013 im Amt), Christine Kopp (seit 2013 im Amt), Werner Neher (seit 2018 im Amt), Dr. Max Klinger (seit 2013 im Amt) und Hans Pöschko (seit 2011 im Amt).

Für sie traten an Ute Arnold, Klaus Döbler, Petra Erdmann-Thon, Eva Klostermann und Dr. Wolfram Vogel. Sie wurden alle einstimmig gewählt, ebenso wie die Stiftungsratsmitglieder Gudrun Autenrieth, Dr. Johannes Bergner, Rainer Brechtken und Gerald Junginger, die für eine weitere Amtszeit kandidierten. Thorsten Englert beglückwünschte die Gewählten zur Wahl.

In zwei Fachausschüssen werden sich die Stiftungsrätinnen und -räte verstärkt um Fundraising und Öffentlichkeitsarbeit küm-



Der neu gewählte Stiftungsrat.

mern. Beides sind Themen, die seit der Pandemie etwas litten. „Ich freue mich auf neuen Schwung und Ihre Ideen. Die Bürgerstif-

tung hat viele Anfragen von kulturellen und sozialen Projekten. Je höher das Stiftungsvermögen, desto mehr können wir fördern“, so der Vorstandsvorsitzende.

Bereits im Januar hatte Holger Wüst als stellvertretender Vorstandsvorsitzender die Nachfolge von Dieter Retter angetreten. Als Gründungsmitglied der Bürgerstiftung ist ein Mitglied der Volksbank neben einem Vertreter der Stadt Schorndorf geborenes Vorstandsmitglied. Für die Stadt ist Erster Bürgermeister Thorsten Englert Vorstandsvorsitzender.

Im Stiftungsrat übernahm im Januar Christoph Sugg das Volksbankamt als stellvertretender Stiftungsvorsitzender. Vorsitzender des Stiftungsrates ist Oberbürgermeister Bernd Hornikel.

Bild: Krabbe

