



## Informationsreihe: Schätze im Landkreis entdecken – Musea im Flecka

### REISEBERICHT

LUDWIGSBURG/BÖNNIGHEIM. Tauchen Sie ein in die Welt der Schnapsgewinnung und kommen den Geheimnissen der Schwarz- und Geheimbrennereien auf die Spur. Erleben Sie die Kulturgeschichte des Brennens hautnah, wandern auf den Spuren der „geistreichen Wässerchen“ und genießen bei einer Schnaps- und Likörverkostung die verschiedensten „medizinischen Anwendungen“.



Mitten im wunderschönen Bönnigheim, in einer Seitenstraße im Ensemble des Meiereihofs, befindet sich das Schwäbische Schnapsmuseum. Das Steinhaus wurde im Jahr 1295 als Wohngebäude einer nicht vollständig entwickelten Burg erbaut. Das zeigen die bis zu 130 cm dicken Wände des Gebäudes. Im Laufe seiner Zeit hatte das Steinhaus viele Funktionen, vom Haus des Küfers bis zu Getreide- und Weinlagerstätten. Seit 1993 ist hier und in einem Nebengebäude das Museum untergebracht.



Kurt Sartorius, Museumsleiter und neben vielen weiteren Funktionen auch Beiratsmitglied im Museumsverband Baden-Württemberg, führte uns bei unserem Besuch in die Geschichte des Alkohols und Brennens ein. Bereits beim Eintreten waren wir sofort von der Atmosphäre und den historischen Exponaten gefangen. Mit viel Engagement und Liebe sind die einzelnen Sammlungsgebiete des Museums zusammengestellt. Ein ehemaliger Gemischtwarenladen begrüßte uns mit seinem Angebot an Schnäpsen und Likören. Im Erdgeschoss befindet sich eine große Sammlung verschiedenster Destillieranlagen, die teilweise bis zur Aufgabe der Brennrechte in Betrieben und Brennereien genutzt wurden. „Die Anlagen sind teilweise so groß, dass diese nur im Erdgeschoss die benötigte Höhe für das Aufstellen der Anlagen hatten“, erklärte uns Kurt Sartorius. Aus diesem Grund finden wir den größten Schatz des Museums auch direkt im Erdgeschoß – die wertvolle Sammlung unterschiedlichster Destillieranlagen. Auch hier, wie in vielen weiteren Bereichen des Museums – informierte uns ein Multimediabeitrag über die Funktion und Arbeit einer Schnaps-Destille. Wir lernten, dass in Baden-Württemberg die Ausgangsstoffe zur Alkoholherstellung Obst, Getreide und Kartoffeln waren und noch immer sind.



Weiter ging unser Rundgang in das nächste Stockwerk. Hier gibt es Exponate und Erklärungen zur Geschichte des Hauses, ein weiterer Raum befasst sich mit der Geschichte des



Alkohols und des Alkoholmissbrauchs und uns fiel ein „Weck-Einmachglas“ auf. Kurt Sartorius erklärte uns, dass Johann Weck ein überzeugter Alkoholgegner war und nach einer Lösung suchte, Obst und weiteres Einmachgut haltbar machen zu können, ohne dieses in Alkohol einzulegen. Und so erfand er die Haltbarmachung über das Einkochen und Konservieren in Gläsern der Firma Weck. Weiter ging unser Rundgang in die ehemalige Küche, die mit einigen historischen Exponaten ausgestattet ist. Und dort entdeckten wir eine kleine, schmale Seitentüre. Hier vermuteten wir eine Speisekammer – aber weit gefehlt. Beim Öffnen der Türe fanden wir einen Nachbau eines Aborts, also dem „Stillen Örtchen“ mit Entsorgung direkt nach unten.



Weiter ging es in den Raum der Geschichte zur „Schwarz- und Geheimbrennerei“, der stilecht in der Farbe schwarz gestaltet ist. Allerlei Alltagsausstattungen wurden zur Geheimbrennerei umfunktioniert. Milchkannen, Töpfe, Fässer, Waschkessel und vieles mehr. Auch hier informierte uns ein kurzweiliger Multimediafilm über das Thema, denn eine „Steuerersparnis“ zu generieren, das war meist der Hintergrund für die Geheimbrennereien. Je nach Schlaueit der Geheim- und Schwarzbrenner war dieses mehr oder aber auch weniger von Erfolg gekrönt.



Unser Rundgang führte uns in den nächsten Ausstellungsraum zur Geschichte der verschiedensten Brennereien. Eine der größten, ehemaligen Brennereien – 1861 Hammer Weinbrand, gegründet durch Max Landauer – zeigt die Entwicklung des Unternehmens während der beiden Weltkriege und darüber hinaus. Durch das Verbot des Versailler Vertrags das Produkt Cognac zu benennen, wurden die Brände nur noch als deutscher Weinbrand verkauft. Durch die Arisierung der Firma Hammer, der Enkel Fritz Landauer führte zu dieser Zeit die Firmengeschicke und war Jude, musste dieser das Unternehmen mit großen Verlusten verkaufen und bekam die Firma erst 1950 wieder zurück. Auch hier informiert ein Multimediafilm Besuchende über die detaillierten Vorgänge und Kurt Sartorius erklärte uns kurz und informativ, wie die Arisierung der Firma Hammer erfolgte. Dieses Stück Zeitgeschichte hatte uns sehr bewegt. Weiter gingen wir bei unserem Rundgang in den Raum für Sonderausstellungen. In diesem Gebäudebereich finden jährlich wechselnde Ausstellungen statt, die immer einen Bezug zum Thema Alkohol, Schnaps oder der Heimatkunde haben. Während unseres Besuchs befasste sich die Sonderausstellung mit der NS-Vergangenheit in Bönningheim. Kurt Sartorius ist es wichtig klarzustellen, dass es sich um eine Erinnerungsausstellung handelt. Es wird nicht gewertet oder positiv der NS-Zeit gedacht. Auch das Thema Vertreibung findet hier in einem Ausstellungsbereich einen Platz.

Weiter ging es auf unserem Rundgang in das nächste Stockwerk, das dem Thema „Kindesglück –



magische Bräuche um Liebe und Geburt“ gewidmet ist. Erstmals wurden 1984 bei Grabungen in Kellern in Bönningheim Gefäße mit Nachgeburten gefunden. Daraus ergab sich die wissenschaftlichen Untersuchungen zum Ritual der Nachgeburtsbestattung. Auch weltweit gab es dazu im Anschluss Untersuchungen und Funde. Die Ausstellung dazu ist als schwarz-weiß Ausstellung sehr geschmackvoll, interessant und kurzweilig gestaltet. Bönningheim als Wiege der Nachgeburtsbestattungs-Forschung– das überraschte uns sehr und machte auch uns sehr stolz auf so viel Wissens- und Forschungsdrang „made in Bönningheim“. Im Dachgeschoß angekommen nahmen wir an, dass dieses das Ende unserer Besichtigungstour war – aber weit gefehlt. Mit einem Aufzug fuhren wir in den Keller des Steinhauses.

In einem geschmackvoll gestalteten Kellergewölbe können Veranstaltungen für bis 100 Personen



durchgeführt werden. An den Wänden hängen Bilder eines brasilianischen Künstlers. Dieser hat sich mit der veränderten Mimik von Personen beschäftigt, vom nüchternen Zustand bis hin zum Genuss von drei Gläsern Wein. Ein ideales Ambiente für diese Projektarbeit – das fanden auch wir. Und hier veranstaltet das Museum die Schnaps- und Likörverkostungen. Bei angenehmen Temperaturen, das ist immer ein Vorteil von Gewölbekellern. Und so kurz vor unserem Ende des Besuchs wollten wir von Kurt Sartorius wissen, warum Besuchende sich für eine Besichtigung des Schnapsmuseum entscheiden sollten. „Hier kann man alles über die Gewinnung des Alkohols, die Verarbeitung, den Produkten und zur Geschichte erfahren. Der Alkohol im Schnaps ist ein Genussmittel – wie immer macht die Dosis das Gift“ erklärte uns Kurt Sartorius. Und dem war nichts mehr hinzuzufügen. Beim Ausgang des Schnapsmuseums entdeckten wir noch eine Vitrine mit einer



beeindruckenden Schnapsgläser-Sammlung. Wertvolles Glas, außergewöhnliche Glasschliffe und einzigartige Formen reihen sich hier aneinander. Und wir sind uns sicher, wir hatten während unseres Besuchs nur einen Bruchteil entdeckt. Und übrigens gehört die Handwerkliche Brennkunst zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Kurt Sartorius hat das initiiert und im Schwäbischen Schnapsmuseum wird die Kulturgeschichte der Brennerei dargestellt

Vielen Dank an Kurt Sartorius für dieses außergewöhnliche Erlebnis, die vielfältigen Informationen und die einzigartigen Einblicke in die Welt der Schnapsbrennerei. Nutzen auch Sie die Gelegenheit und besuchen das Schwäbische Schnapsmuseum und Bönningheim – und nehmen Sie sich auf jeden Fall genügend Zeit dafür, auch für eine Verkostung. Das Museum hat von April bis Oktober sonntags von 14-17 Uhr geöffnet oder vereinbaren Sie einen Termin für eine individuelle Führung. Sie erreichen Kurt Sartorius über die Homepage [www.schwaebisches-schnapsmuseum.de](http://www.schwaebisches-schnapsmuseum.de).