

„Kühlschränke“ für das ganze Dorf

Im Hochwinter wurde Eis gehackt/ Erinnerungen an die Eiskeller in Jahrmarkt

Elisabeth Klein hat aus der Familien-Berufstradition zum Titel-Thema Interessantes aufgeschrieben. Die Fleischbank der Familie Klein in der Hauptgasse unweit der Kirche wurde 1912 von Peter Klein (1882-1942, siehe Foto) als Inhaber und Metzger begründet. In der zweiten Generation der Klein-„Fleischhacker“ folgte Sohn Ignaz bis kurz nach Kriegsende, als die Fleischbank, früher in der Jahrmarkter Mundart nur so benannt, verstaatlicht und einem „Kolonisten“ übergeben wurde, dem die Gemeinde auch die drei vorderen Zimmer des Familienhauses zur Verfügung stellte, ohne den Einspruch des Eigentümers zu beachten. Als die verstaatlichten Häuser Ende der 50er Jahre rückerstattet wurden, durfte Ignaz Klein als staatlicher Angestellter die einst eigene Metzgerei weiter betreiben. Etwa zehn Jahre lang war er eine Art Filialleiter.



Vor der Fleischbank Klein, neben dem Eingang der Metzger.

Bilder aus dem Familienarchiv Klein, Rastatt.

Haushund Lord vor dem Eiskeller im Hof der Familie Hans Klein im Winter 1964.

Im Hochwinter, das war im Banat früher meist zwischen Neujahr, Dreikönig und Lichtmess, war das Eis in den „Dorfkaule“, auch „Wasserlecher“ genannt, am dicksten. Dann wurde Eis „gehackt“ oder „geschlagen“, wie diese Arbeit in den Banater Dörfern unterschiedlich genannt wurde. Es gab damals noch „harte“ Winterkälte, so dass das Eis recht dick wurde, erinnern sich heute noch Augenzeugen. Deshalb war dann die

beste Zeit, um die großen Eisbrocken mit Pferdeschlitten oder auch auf Pferdewägen zu den Eiskellern zu fahren.

Wann die ersten Eiskeller in Jahrmarkt angelegt wurden, wissen wir nicht. Obschon eine wichtige Sache für die ganze Gemeinde – sie waren natürliche und billige „Kühlschränke“ für das ganze Dorf, als es noch keine Kühlschränke und -truhen gab –, wurde bisher danach nicht gefragt oder nachgeforscht. Was heute noch zu erfahren ist, gilt von der Heide bis in die Heckendörfer: Schon seit mindestens zwei Jahrhunderten hatten fast alle Dorfmetzgereien Eislager oder -keller. In Großkomlosch beispielsweise gab es auch einen Eiskeller bei der Nako-Gutsherrschaft, die übers Jahr eine beachtliche Angestelltenzahl zu verköstigen hatte. Für das Dorf Billed hat Werner Gilde ein Verzeichnis mit 16 Eiskellern erarbeitet mit Hausnummern und Besitzer, veröffentlicht im Billeder Heimatbuch für 2020.

Mit Ignaz Klein wurde nach seiner Wiedereinstellung das traditionelle Eishacken erneut vorgenommen. Im Eiskeller im Hof der Familie wurden große Mengen Eis aus den „Kootstohnlecher“ oder der „Lohmkaul“ für das neue Jahr eingelagert. Drei-vier Männer haben das Eis „gebrochen“, meist waren es Männer, die ihre Gemeinde-Pflichtarbeitstage ableisteten („prestatie“), oft unter Anleitung der erfahrenen und entlohnten Franz Junginger und Michael Klein. Ähnlich war es mit den Fuhrleuten, die den Transport mit Schlitten durchführten, die zwei Tage pro Mann und noch zwei Tage für das Fuhrwerk als unbezahlte Gemeindegearbeit leisten mussten. Die Winterzeit war für die meisten auch die willkommenere Periode für die sogenannte „munca volun musai“ (rumänisch verballhornt und ironisch für freiwillige Pflichtarbeit).

Das Eis wurde im Hof abgeladen und über eine Brettterrutsche in den Eiskeller befördert, wo mehrere Männer die großen Brocken mit Salz bestreuten und zwischen Strohschichten lagerten. Der Keller aus der Anfangszeit der Metzgerei Klein war etwa 12-13 Meter lang, hatte über zwei Meter innere Tiefe und etwa anderthalb Meter sichtbare, bogenartig gemauerte Außenhöhe. Der Innenraum war etwa vier Meter breit. Das Eis kam in der Nachkriegszeit je nach Bedarf übers Jahr in die großen Kühlschränke, die es im Verkaufsraum der Fleischbank gab. Die waren aus Holz, weiß gestrichen und schön verziert wie Möbelstücke. Im Innenraum befand sich der doppelwandige Kühlbehälter aus Weißblech. Das Eis wurde in die Zwischenwände gefüllt. Nur wenn größere Mengen Fleisch anfielen, wurden Behälter im Eiskeller abgestellt.

In dritter Generation übernahm Sohn Hans Klein, gelernter Metzger, die Fleischbank. Es war aber eine schwierige Zeit. Einerseits wurden die ersten elektrischen Kühlschränke Anfang der 60er Jahre eingeführt und der Eiskeller hatte ausgedient, andererseits gab es immer weniger Fleisch. Schlachtungen im Dorf waren Ausnahmen, der Metzgereibetrieb wurde total abhängig von der staatlichen Zulieferung durch den Temeswarer Schlachthof. Eine Zeit lief der Betrieb unter der Zugehörigkeit der Jahrmarkter Konsumgenossenschaft, was aber unrentabel wurde mangels Ware. Hans Klein pendelte dann wie viele Jahrmarkter nach Temeswar, wo er eine Metzgerei leitete. Kurze Zeit versuchte die Mutter von Hans das „Geschäft“ als Fleischverkäuferin zu halten, gab aber Ende der 60er Jahre auch auf. Der Verkaufsraum wurde zu einem Lebensmittelladen der Konsumgenossenschaft – für Brot und Milch – umgewandelt.

Der letzte und wohl größte Jahrmarkter Eiskeller wurde 1971 abgerissen, die Steine des Mauerwerks bei den Umbauten genutzt, die von der Familie Klein 1972 am Haus vorgenommen wurden. Damit in Verbindung erfolgte auch der Neubau anstelle der alten Fleischbank. Die entstandene Baugrube des früheren Eiskellers wurde zu einem großen Regenwasserspeicher mit einem Fassungsvermögen von 17.500 Liter.

In der unteren Altgasse

Die letzte große Jahrmarkter Fleischbank war die von Ignaz Klein in der unteren Altgasse. Der Eigentümer war ein Vetter des Fleischers aus der Hauptgasse. Auch hier gab es, wie bei fast allen Metzgereien und großen Wirtshäusern im Dorf einen Eiskeller. Über diesen und über den Betrieb der Vorfahren berichtete Enkel Franz Römer.



Bild links: Ignaz Klein mit Mitarbeitern in der Kantine, rechts vor der Metzgerei, die später Konditorei war. Fotos aus dem Archiv Römer/ Reith.

In der Erinnerung an die Kindheit war das Einlagern des geschlagenen Eises wie ein Festtag. Bei Schnee und Kälte, auf vollbeladenen Pferdeschlitten wurden die Eisbrocken in den Hof gebracht und zwischen Strohschichten eingelagert. Auf das Eis wurde zum längeren Konservieren grobes Kochsalz gestreut, das die Brocken „eisiger“ machte. Bei der „Aktion“ halfen auch Nachbarn mit und alle wurden entsprechend bewirtet, so dass die Arbeit auch Spaß machte. Die etwa 10x5 Meter Grube war seitlich ausgemauert und oben mit einem gemauerten Bogen abgeschlossen. Darüber wurde zur besseren Isolation Erde aufgeschüttet. Über Treppen und eine Tür gelangte man in den Keller, der nicht nur über das ganze Jahr Eis abgab, sondern wo auch gelegentlich große, vorher in der Luft abgetrocknete Fleischstücke für längere Zeit eingefroren wurden.

Nach der Enteignung und Schließung der Fleischbank in der Altgasse auf Hausnummer 226 ging Metzger Ignaz Klein zur Staatswirtschaft, die unweit eine Kantine mit eigener Schlachtbrücke und Metzgerei betrieb. Dort waren mehrere jüngere „Fleischhacker“, wie Josef Loris (Tasch), Hans Stefan, Franz Mathis (Tille) und Biro (Paul Peter) Bacsí, mit ihm tätig. Mit 72 ging Klein in Rente.

Die Eisgrube aus der Zeit des Uropas von Franz Römer war daher schon um 1965 „zugeworfen“ worden, auf der freien Fläche wurden Kartoffeln angebaut. Dank der Elektrifizierung des Dorfes hatten die stromlosen Eiskästen ausgedient, in den staatlichen und genossenschaftlichen Lebensmittelgeschäften sowie Kantinen zogen große elektrische Kühlanlagen ein. In den 70er Jahren kamen die ersten Kühlschränke in Privathäuser.

Im Lokal der Fleischbank Klein eröffnete die Konsumgenossenschaft die erste Konditorei der Gemeinde, die Katharina Ebner (Kaspari) schön eingerichtet hatte. Dort gab es als kleine Sensation für Kinder die ersten Erdnüsse.

Das Großelternhaus mit der Metzgerei, die zwei getrennte Theken hatte (für Fleisch von Schweinen bzw. Rindern), den Gerätschaften zum Schlachten hinten im Hof, dem Brunnen und dem anschließenden Garten, durch den der „Graben“ mit dem Wasser vom „Großen Brunnen“ floss, erinnerte Franz Römer in unserem Gespräch auch an die Winter mit viel Schnee, in denen er am Abhang des Gartens das Schifahren lernte und im Sommer dank einer selbst errichteten kleinen Schleuse im ausbetonierten kleinen Grabenbecken das Schwimmen. Es sind Erinnerungen an eine schöne, unbekümmerte Kindheit und Jugend.

Fleischbank Junginger

Nikolaus Junginger, der im März 81 wird, hat als Kind leider nicht mehr den Betrieb der Fleischbank seines Vaters an einer günstigen Verkaufsecke im „Unnerdorf“, gegenüber der großen Gastwirtschaft Otto, erleben können, weil der Vater in den Krieg musste und nicht mehr nach Jahrmarkt zurückkehrte. Gut erinnern kann er sich jedoch an den großen Eiskeller im Hof, der etwa 10-12 Meter lang und 6 Meter breit war. Bis zu 100 „Fuhren“ Eis aus den nahen „Kootstohnlecher“ konnten von den „Ferma-Leit“ zu seiner Zeit eingelagert werden, als nach dem Metzger-Pächter Martin Linz die Gostat die enteignete Fleischbank übernommen hatte. In den damals kalten Winter gab es Eisblöcke, die bis 40 cm dick waren. Auch hier wurden sie zwischen Stroh gelegt und mit Salz bestreut. Eine Zeit waren darin unter dem Metzger Biro Bacsı eine Art Boxen eingerichtet, damit ganze Schweinehälften aufbewahrt werden konnten. Auch eine Räucherammer war im Hof zeitweilig aufgebaut worden. Mit der Einrichtung eines großen elektrischen Blechkühlschranks im Verkaufsraum – der Eingang erfolgte von der Straße – brauchte man den Eiskeller nicht mehr. Etwa 1961 wurde er abgerissen und die sehr guten Brennziegel des Mauerwerks verwertet. Die Grube wurde mit allem möglichen Schutt aufgefüllt und darüber Weinreben angepflanzt. Die Familie Junginger hatte unter dem Wohnhaus ihren eigenen Keller.

Um 1970 übernahm die Konsumgenossenschaft den Raum der ehemaligen Fleischbank und richtete eine gut besuchte Damenfrisierstube ein, die dort viele Jahre lang bestand.

Metzgereien im Dorf gut verteilt

Auch im „Lothringen“ gab es eine Fleischbank mit Eiskeller im Garten. Über der Eisgrube stand der „Kotarke“ für die Lagerung der Maiskolben über Winter, erinnert sich Mathias Loris, Jahrgang 1949. Das Ende der Metzgerei folgte bald nach der „Nationalisierung“. Der letzte Fleischhacker in der Familie, der Tasche (Loris) Vettr Sepp, gestorben in Deutschland 2010, ging wie die meisten seines Berufs als Angestellte zur Kantine der Jahrmärkter Staatswirtschaft. Der Verkaufsraum wurde in eine Molkerei umgewandelt, die Michael Regert mehrere Jahre führte. Mit dem Rückgang des privaten Rinderbestandes im Dorf wurde diese Stelle überflüssig. Familie Loris erhielt den Raum zur privaten Nutzung zurück und baute die Tür zur Straße zu. Der frühere Fleischbank-Raum wurde zu einem Wohnzimmer umgestaltet.

Die für die Versorgung der Bevölkerung wichtigen Metzgereien waren im Weichbild des Ortes gut verteilt. So versorgte die Fleischbank von Metzger Haas (auch Wernersch genannt nach seiner Frau) in der oberen Neugasse längere Zeit diese Gegend. Es gibt nur noch wenige Informationen dazu, auch in den ersten Handelsregistern nach dem Ersten Weltkrieg kommt sie nicht oder noch nicht vor. Die 95jährige Neugässerin Barbara Pollack erinnert sich jedoch, dass sie öfter in der Fleischbank eingekauft hat. Sie sagte, dass sie mit der jüngsten Tochter Margareta Haas befreundet war. Metzger war deren Vater Martin Haas (1893-1955). Auch Josef Eichinger, der erste Mann von

Tochter Evi, war Metzger und arbeitete in der Fleischbank. Er war Angestellter der Metzger Martin Haas.

Angeblich soll kurze Zeit ein kleiner Gemischtwarenladen im Verkaufsraum existiert haben, an den die Tür zur Straße erinnerte. In der „Fleischbank“ wurden nach dem zweiten Weltkrieg aus Temeswar gebrachte Lebzelter vor den Feiertagen verkauft, erinnert sich die „Neugässlerin“ Katharina Scheuer.

Zu den älteren Fleischbänken gehörte in einer anderen Ecke des Oberdorfes die des wohlhabenden Viehhändlers Peter Linz in der oberen Geißhügel-Gasse, dessen Namen in den Verzeichnissen der rumänischen Handelskammer von 1928 erfasst ist mit Ignaz und Peter Klein sowie Peter Schwarz. Metzger wurde auch sein Sohn Martin, bei dem in der Fleischbank gelegentlich bis in den End-50er Jahren Fleisch verkauft wurde. Die große schwarze Tür zur Straße dürfte vielen „Gaashiwler“ noch in Erinnerung sein. Anna Ebner (Krämer), die ins Haus geheiratet hatte, erinnert sich noch an ein Zeichen: überdauert hatte ein mächtiger „Hackstock“.

In der benachbarten oberen Hauptgasse bestand ebenfalls eine größere Metzgerei im Haus Kolleng (neben dem Haus Jelnek), erfuhren wir von Magdalena Schmidt aus Nürnberg. Inhaber war die Familie der Helene Polczner, die Josef Kolleng aus Temeswar geheiratet hatte. Damit bestand eine sinnvolle Geschäftsverbindung der Fleischbank mit dem großen Kolleng-Wirtshaus, dessen Wirtshauslokale ab 1946 in eine orthodoxe Kirche umgebaut wurden. Wie lange diese Metzgerei bestand, konnten wir nicht erfahren. Das Ende folgte sehr wahrscheinlich mit der Enteignung der Familien Kolleng.

Es gibt die nicht mehr überprüfbare Behauptung, dass fast alle großen Wirtshäuser in Jahrmarkt Eiskeller oder -gruben hatten. Wir fragten bei Magdalena Divo (Seibert) nach, deren Familie das große Wirtshaus mit Tanzlokalen gehörte, in dem später das erste Jahrmarkter Kulturheim mit Gemeindebücherei und Kinovorführung eingerichtet wurde. Zur Seibert-Wirtschaft gehörte nicht nur einer der großen Jahrmarkter Weinkeller, den die Staatswirtschaft sich angeeignet hatte, sondern auch ein kleinerer Eiskeller mit Zugang von einer kleineren Theke aus (seitlich des Tanzlokals). Leni erinnert sich noch, dass die Großmutter Kunsteisstäbe aus Temeswar brachte, die hier eingelagert wurden. Das große „Wertshaus“ mit Kegelbahn Pannert hatte unseren Umfragen nach keinen Eiskeller.

Zu den fast vergessenen Metzger-Läden zählt auch der in der unteren Hauptgasse auf damaliger Hausnummer 421. Über den konnte der Enkel des letzten Fleischhackers dieses Geschäfts, Mathias Schmidt (Linze), uns Auskunft geben. Die Fleischbank führte sein Großvater Anton Linz bis zu seinem Tod im Kriegsjahr 1942. Einen Nachfolger gab es nicht und das Geschäft wurde eingestellt. Die Eingangstür in den Verkaufsraum bestand noch viele Jahre nach der Schließung. Mathias, Jahrgang 1942, erinnert sich aber auch noch an den Eiskeller etwa in der Mitte des Gartens, in den die kleinen Buben hineingestiegen sind. Er war mannshoch, oben der Erde zugleich, etwa 5x6 Meter lang und 2-3 Meter breit. Wann der Eiskeller „zugeworfen“ wurde, kann er sich nicht mehr erinnern.

Im Gespräch mit Katharina Schwendtner (Lalyer, 89, früher obere Hauptgasse) wurde uns bestätigt, dass es bei ihnen „iwwer die Gass, bei Kassnels“ früher eine Fleischbank gab. Betrieben wurde sie von Matz Kassnel (Jahrgang 1909), bis dieser in den Krieg musste und nicht mehr heimkehrte. Das große Gehöft der Kassnels hatte am unteren Gebäude vorgesetzt die Metzgerei, die nach dem Krieg abgetragen wurde. Auch hier soll es hinter dem Haus einen Eiskeller gegeben haben, der mit Stroh bzw. Schilf und Erde überdeckt war.

Peter Kassnel aus Memmingen schrieb uns dazu: Im vorderen Teil des unteren Hauses war eine Metzgerei. Metzger war mein Onkel Matz. Von Hans Kassnel, Augsburg, erfuhr ich über ihn, dass Matz bei Kriegsende bei einer großen Salami-Fabrik in Wien beschäftigt war. Wie er dort hin kam, ist nicht bekannt. In den Nachkriegswirren wurde er in Wien von russischen, angetrunkenen Soldaten erschossen (lt. Hans).



Metzger Mathias Kassnel



Helfer beim Abriss der Metzgerei in der Hauptgasse. Fotos Archiv Peter Kassnel

Die Metzgerei wurde ca. 55/56 abgetragen. Die Schweineställe, im selben Gebäude Richtung Garten, wurden Mitte der 60er Jahre abgerissen. Das Gebäude war im hinteren Bereich nicht unterkellert. Ob im vorderen Bereich, unter der Metzgerei, ein Keller war, weiß ich nicht. Auch meiner Schwester ist nichts darüber bekannt.

In Verbindung mit den Fleischbänken verwies uns Josef Wagner, Jahrgang 1938, auf ein kleines „Schlachthaus“ hin, dass in den Kriegsjahren hinter dem Garten der Familie „Turmann“ errichtet worden war, sehr wahrscheinlich aus Hygienegründen und um die Hausschlachtungen auszulagern. Es war ein einfacher Bau – etwa 8x10 Meter –, mit glatten Wänden, an denen die Holzbalken mit Fleischhacken angebracht waren. Wichtig waren der Brunnen und für Hornviehschlachtungen ein Galgen mit Aufzugwelle und -rad. Gertrude Medeck hatte über die Nutzungsjahre die Aufsicht. Nach dem Rückzug der deutschen Truppen richtete die Rote Armee auf der Wiese einen provisorischen Militärflughafen ein und der improvisierte Schlachthaus-Bau mit großer Eingangstür aus Blech wurde zu einem Munitionsdepot. Nach dem Krieg waren es Jugendliche, die

„spielend“ den Bau „abtrugen“, der niemand gehörte. Danach nahmen sich Leute, was an Brauchbarem übrig geblieben war.

Der letzte Metzger

Nach der Einführung der großen elektrischen Kühlaggregate in den Metzgereien und Restaurants hatten funktionierende Eiskeller „ausgedient“. Selbst Metzger der jüngsten Generation in Jahrmarkt, wie Hans Schwarz, erinnern sich nur vage an die Zeit, als im Winter „Eis gehackt“ wurde. Bei einem Telefongespräch erzählte der in Würzburg lebende Rentner, dass er sich an den Eiskeller auf der „Tenn“ noch gut erinnern kann, aber nicht mehr an die Einlagerung von Eis, weil sein Vater nicht zu Hause und die Fleischbank in der oberen Altgasse auf Hausnummer 176 bzw. 191 zuletzt nicht in Betrieb war. Auch der Hauskeller war mit den nötigen Gerätschaften für eine Fleischbank ausgestattet. Den Eiskeller gab es bis Mitte der 50er Jahre, aus der Fleischbank war eine Küche gemacht worden. Der Vater (1911-1997) durfte nach Krieg und Gefangenschaft erst 1956 nach Rumänien einreisen. Seine Heimkehr über Österreich war mehrfach abgelehnt worden, so dass er zu den letzten Jahrmarkt zählte, die nach dem Krieg nach Hause kamen, während schon die ersten seiner Landsleute das Dorf Richtung Westen verließen.

Hans Schwarz war Metzger in dritter Generation, schon der „Welsche“-Großvater Peter Schwarz (1884-1945, er stammte aus Josefsdorf) war Fleischhacker. Seine Ausbildung hatte Hans in Klausenburg gemacht und dann, wie der Vater, in Temeswar die Arbeit aufgenommen. Während der Vater bis zur Rente in der Konservenfabrik des großen Schlachthofes arbeitete, ging Hans in den Verkauf und war zuletzt, bis zu seiner verdeckten Ausreise mit seiner Frau 1979 über Israel nach Deutschland, der Leiter von 52 Temeswarer Metzgerei-Filialen. Hans Schwarz, Jahrgang 1944, war der letzte bzw. damals jüngste Jahrmarkter deutsche „Fleischhacker“ aus dem Dorf.

Luzian Geier