

650 Jahre Gittersdorf

Alte Zeiten, neuer Schwung – ein Dorf bleibt jung

Von Uwe Hohmann, Bad Hersfeld-Heenes

Alte Zeiten, fast vergessene Geschichte(n), was können wir heute noch damit anfangen? So werden sich vielleicht Einige fragen. Doch indem wir uns der Geschichte erinnern und diese nachempfinden, erfahren wir vieles für unsere Zeit und unsere Zukunft. Zukunfts-trächtige Erinnerung nennt man das – ein Dorfalter von 650 Jahren ist dafür ein guter Anlass. Deshalb feierte Gittersdorf sein Jubiläum mit Festtagen vom 13. - 16. Juli 2006, und der örtliche Heimatverein gab hierzu seine Chronik „Gittersdorfer Dorfgeschichte(n)“ heraus. Als Redakteur dieses 408 Seiten starken und reich bebilderten Buches habe ich für „Mein Heimatland“ ein Kaleidoskop von Texten und Bildern zusammengestellt.

Räumliche Lage und Entwicklung

Gittersdorf liegt im unteren Geistal, die Kreisstadt Bad Hersfeld und die Autobahnanschlussstelle „Bad Hersfeld/West“ sind jeweils nur fünf Kilometer entfernt. Das an dieser Stelle enge Tal (240 m ü. M.) zwischen den Ausläufern von Haukuppe (nördlich, 446 m) und Stellerskuppe (südlich, 481 m) wird durch die Einmündung des Breitenbaches zwar erweitert, die schnell ansteigenden Hänge eröffnen jedoch für Landwirtschaft und Ansiedlung von



Schleiensteinsche Karte 1705: Auf dieser „Landkarte vom Fürstenthum Hirschfeld“ ist anhand der rechten Grenzlinie zu erkennen, dass „Gütersdorf“ zum „Ampt Geysa“ gehört. Nach den Signaturen sind Untergeis und Gittersdorf ein „Kirch Dorff“, Allmershausen und Heenes dagegen ein „Dorf ohn Kirch“. Untergeis hat zwei Mühlen, Gittersdorf und Allmershausen jeweils eine.

Die Wald-/Feldgrenze ähnelt der heutigen Verteilung, doch hat sich der Wald seit damals wieder ausgedehnt. Fast überall finden wir die „runde“ Signatur des Laubwaldes – auch dort, wo nach der Waldbeschreibung von 1738 „schlechtes“ Birken- und Aspenholz steht. Nur nördlich von Allmershausen erkennt man eindeutig Nadelbäume. Hier wird bereits 1620 ein Kiefernwald erwähnt, der wirtschaftliche Grundlage für eine Teer- und Pechbrennerei war.

Betrieben nur wenige Möglichkeiten. Vor allem durch die nahe Kreisstadt fanden und finden die Bewohner aber immer (zusätzliche) Verdienstmöglichkeiten.

Diese Stetigkeit drückt sich darin aus, dass ab 1946 die Einwohnerzahl mit etwa 400 konstant geblieben ist. Seit der Gebietsreform 1972 gehört Gittersdorf zur Gemeinde Neuenstein.

damals eine (Mahl-)Mühle an, im Wasser konnten noch Krebse gehegt werden. Trinkwasser im Dorf war bei nur drei Ziehbrunnen wohl eher knapp. Es gab ein Schulhaus und ein Backhaus, sogar Bier durfte „nach Entrichtung eines Obolus an die Kurfürstliche Oberrentkammer zu Caßel“ gebraut werden. „Die Dorfschaft besteht aus 40 Häusern mit Feuerstätten. Darin wohnen 35 Männer,

Geschichtliches in Kürze

Erste urkundliche Erwähnung findet das Dorf als „villa Gutwindsdorf“ 1356 im Archiv der Abtei Hersfeld.

Der Name wandelt sich dann über „Guthernsdorf-Gütersdorf-Guttelsdorf“ bis 1639 hin zum heutigen Namen. Die Siedlung „Reidemanns“ in der Gemarckung Gittersdorf (im Breitenbach unterhalb der Stellerskuppe) wird bereits 1322 beurkundet, ist allerdings schon 1464 wieder wüst. Gittersdorf aber, als landesherrschaftliches Dorf zum Amte „Obergeiß“ gehörend, übersteht gute und schlechte Zeiten ohne einschneidende Veränderungen. 1610 werden 35 Haushalte angegeben, 1747 sind es 32.

Aus dem Jahr 1821 gibt es eine ausführliche Chronik des Dorfes: „Es liegt eine starke Wegstunde von der Stadt Hersfeld im Geißgrunde zwischen den Bergen“. Der „Geißfluß“ trieb schon

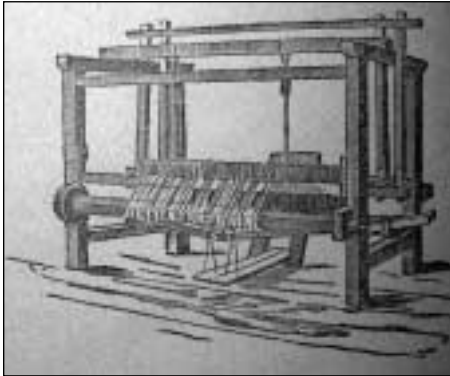


Elli Knieriem (Obergeis) beim Spinnen von Flachsgarn

39 Weiber, 54 Söhne, 64 Töchter, 6 Knechte und 7 Mägde – insgesamt also 205 Menschen“. Dazu kamen 14 Pferde, 48 Ochsen, 46 Kühe und 510 Schafe. „Die Gemeinde hat keine (!) Schulden“. Ja, „gute alte Zeit“ (?).

Auf und Ab mit Flachs und Leinen

Innerhalb nur einer Generation erreichte die Einwohnerzahl einen Höchststand von 376 im Jahr 1852. Wirtschaftlicher



Alter Webstuhl
(Zeichnung von Wilhelm Kneisel 1940)



Mühlengebäude: links ehemalige Fabrikationshalle (bis 1873) der Tuchfabrik Adam Rechberg, rechts Wohn- und Mühlenhaus

Rückhalt waren – neben der allgemeinen Landwirtschaft – der Flachs- und Leinenbau und die häusliche Leinenweberei. Meistens baute man den hochstängeligen blaublühenden Faserlein an. Geerntet wurde im Juli/August, kurz vor der Samenreife. Man zog die Pflanzen mit der Wurzel aus der Erde und legte sie kreuzweise in kleinen Bündeln ab. Diese band man wie beim Getreide zu Garben und stellte Haufen auf. Nach dem Trocknen auf dem Feld wurden die Pflanzen durch den Reffkamm gezogen und dabei die Samenkapseln und Blätter entfernt. Nun folgte das „Rösten“ – ein Gärvorgang, bei dem die Faserbündel von Bindestoffen gereinigt werden. Diese Stoffe sind giftig für die Fische, daher wurde das Wasser des Breitenbaches in kleine Gruben abgeleitet, um dort den Flachs zu rösten (Flurname „Rösse“) und zu waschen. Danach musste wieder getrocknet werden; das geschah nach dem Backen im noch warmen Backhaus. Dann folgten das Brechen und das Hecheln mittels Hechelkamm. Mit dem anfallenden Werg fütterte der Polsterer die Geschirre der Kühe und Pferde auf. Erst nach all diesen Arbeitsschritten konnte das Flachsgarn gesponnen werden.

Zeitlich ergänzten sich die Arbeitszweige gut. Im Spätherbst, wenn die Felder bestellt waren, wurde das Garn gesponnen. An den Spinnrädern saßen die Frauen (und Kinder). Nach Weihnachten schlu-

gen die Männer in der Wohnstube den Webstuhl auf und bedienten ihn bis zum Beginn der Frühjahrsbestellung. Die fertige Leinwand wurde im eigenen Haushalt (Bett- und Hauswäsche, Kleidung) gebraucht oder verkauft (auch Lohnweberei). Noch heute können Einwohner selbstgewebtes Leinen vorzeigen. Aus diesem „Familienleinen“ wurden in neuerer Zeit vielfach Tischdecken gefertigt. In den Häusern und Höfen findet man letzte Reste von Webstuhl und Reff oder eine Deckenbalkenbohrung in der Wohnstube weist auf die frühere Nutzung hin.

Doch mit dem Import von Baumwolle und dem folgenden Ausbau einer entsprechenden Industrie (in Hersfeld Firma Adolph Wever) entfiel die häusliche Weberei als Nebeneinkommen. Die Auswanderungswelle von 1850 - 1885 mag auch durch den Wegfall des Zubrotts der Leinenweberei begründet gewesen sein.

Arbeitsverhältnisse um 1930

Täglich machten sich 60 Arbeiter und Arbeiterinnen auf den Weg zu ihren Arbeitsstätten in Hersfeld. Neben einigen Schlossern, die in der Maschinenfabrik „Benno Schilde“ arbeiteten, waren die meisten Arbeiter Weber in den Tuchfabriken „Rechberg“ und „Braun“. Der Umstand, dass die Firma „Adam Rechberg“ von 1846 - 1873 eine Walkerei (mechanische Verfilzung des Wollstoffes mit was-



Fahnenweihe des Radfahrvereins „Fahrwohl Gittersdorf“ 1924 (im Mai 1933 als „marxistischer“ Verein behördlich aufgelöst)

sergetriebenen Stampfwerken) und Maschinenwollspinnerei (Garnfabrikation) in Gittersdorf betrieben hatte (heutige Mühle und ehemalige Försterei), brachte es mit sich, dass nahezu aus jedem Haus ein Weber kam.

Während bisher fast alle Arbeiter zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu ihren Arbeitsstätten gelangten, brachte die neue Zeit motorisierte Verkehrsmittel. Die Postautolinie hatte sich so gut eingeführt, dass viele der älteren Arbeiter abends mit dem Postauto heimfuhren. Im Herbst des Jahres 1929 veranlasste Landrat Graf Wedel, dass zusätzlich morgens und abends zwei dem Kreis gehörende Personenbusse die Beförderung der Arbeiter aus den Dörfern ab Obergeis übernahmen. Der Preis je Woche betrug 2 RM. Nach dem „lebhaften Betrieb“ mit Omnibussen im Winter 1929/30 wurden diese Fahrten im Frühjahr 1930 nicht fortgeführt, weil die



Gemälde von Adam Fischer (Aua), 2004, im Hintergrund die Stellerskuppe

werkhäuser zu bewundern, die von ihren Bewohnern sorgsam und liebevoll unterhalten werden. An der Geisbrücke lohnt sich ein Blick bachaufwärts zur verträumten, 1832 erbauten, schmalen Naturstein-Bogenbrücke. Zwei Fachwerk-Backhäuser bereichern ebenfalls die Dorfansicht und werden noch betrieben. Natürlich gibt es Neubauten, die Gittersdorf nach allen Seiten erweitert haben. Die längste Straße im Dorf ist die Hählganser Straße – sie misst gut einen Kilometer von der Bundesstrasse bis zum letzten Haus.

„Alte Zeiten, neuer Schwung – unser Dorf bleibt jung“. Sind Sie neugierig geworden? Schauen Sie sich in Gittersdorf doch einmal um – auch virtuell unter www.gittersdorf.de.

Die „Gittersdorfer Dorfgeschichte(n) 1356 - 2006“, unsere Chronik, können Sie zum Preis von 19,50 € bei Ortsvorsteher Albert Kempf (Telefon 06621-751 66) erwerben. Der Verfasser lebte und arbeitete von 1975 - 2005 als Revierförster in Gittersdorf.

Mäh wonn back ...

Ein mundartlicher Beitrag von *Katharina Stein*, Neuenstein-Gittersdorf

Mäh wonn back ...

Bann mäh om latzte Laib Brot wenn, morn mäh ons fer dan neube Backdog verrächt. Es moss genükn Moahl da sei. Ein bis zwee Dog verhar morn die Sürdeigskremeln ingewächt war. Dos senn vom latzte Gebäck die Deigraster üssem Backdrog. Die wärn getreckelt on offgehobe. Dos wärd noch jedem Backe gemocht.

Die ingewächte Sürdeigskremeln moss me ab on zo emo remrehr. Wann sech die Kremeln ofgelost hon, schett me die ewerscht Breh ob on rehrt e bessche fresch Moahl dränger.

Do gedd der Sürdeig dann hoch. Dos es om Obend värm Backdog. Es wärd nur so vill Moahl im Backdrog met dam Sürdeig on warmem Wasser vermischt, wie vüle Laib im Backowe Platz honn. In der Backstobe wärd Fier gemocht, dass es scheen warm es. Der Backdrog wärd rächtlich warm ingepackt.

Om anner Morje wärd wärre Fier gemocht. In dam zogedockte Backdrog es der Deig hoch gegenn. So soll dos immer sei. Jetz wärd e bessche Solz on gemohlener Kimmel off dam Deig verdeild on warm Wasser bereitgestoald. Es wärd so vill Moahl on Wasser met dam Deig verknet, dass es die bestemmt Beschaffenheit hot. Met der Ziet hot me dos im Gefehl, wie dos sei moss. Backholz on Ries hot me schonn vārhar begehollt, on domet wärd dos Fier im Backowe ongestockt.

Jetz namme mäh die Brotkärb oder Schesseln on laan se met Hondechern üs. Do wärd da geformt Deig niengedrockt on warmgestoalt. Dann get der Deig in dan Schesseln hoch. Bann dos Fier zwo Stonn gebront hot, es der Owe heiss. Die zoreckgelebene Glut on Esche em Owe wärd rüsgeshollt. Der Schieber om Owe wärd zogemocht, dass die Hitz net verlorn get. On no wärn die Brotlaib üs de Schesseln emgedräh off dan Hoaler gekippt. Met dam Hoaler wärd dos Brot in dan Owe gescho-

be. Annerthalb Stonn blitt dos Brot im Owe. Dann wärd es met dam Hoaler rüsgeshollt, obgewäsche un on de Luft getreckelt.

Wann dos Gebäck got gerohrn es, konne mäh froh gesei.



Das obere Backhaus in Gittersdorf

Wir wollen backen ...

Wenn wir am letzten Laib Brot sind, müssen wir uns auf den neuen Backtag vorbereiten. Es muss genügend Mehl da sein. Ein bis zwei Tage vorher müssen die Sauerteigkrümel eingeweicht werden. Das sind vom letzten Brotbacken die Teigreste aus dem Backtrog. Die werden getrocknet und aufgehoben. Das wird nach jedem Backen gemacht.

Die eingeweichten Sauerteigkrümel müssen ab und zu umgerührt werden. Wenn sich die Krümel aufgelöst haben, schüttet man die oberste Brühe ab und rührt ein bisschen frisches Mehl darunter. Dann geht der Sauerteig hoch. Das ist am Abend

vor dem Backtag. Es wird nur so viel Mehl mit dem Sauerteig und warmem Wasser im Backtrog vermischt, wie Laibe auf einmal im Backofen Platz haben. In der Backstube wird Feuer gemacht, damit es schön warm ist. Der Backtrog wird richtig warm eingepackt.

Am anderen Morgen wird wieder Feuer gemacht. In dem zugedeckten Backtrog ist der Teig hochgegangen. So soll das immer sein. Jetzt wird ein bisschen Salz und gemahlener Kümmel auf dem Teig verteilt und warmes Wasser bereitgestellt. Es wird so viel Mehl und Wasser mit dem Teig verknetet, dass er eine bestimmte Beschaffenheit hat. Mit der Zeit hat man im Gefühl, wie das sein muss. Backholz und Reisig hat man schon vorher herbeigeholt, und damit wird das Feuer im Backofen angesteckt.

Jetzt nehmen wir die Brotkörbe oder Schüsseln und legen sie mit Geschirrtüchern aus. Da wird der geformte Teig hineingedrückt. Dann geht der Teig in den Schüsseln hoch. Wenn das Feuer zwei Stunden gebrannt hat, ist der Ofen heiß. Die zurückgebliebene Glut und Asche wird aus dem Ofen herausgeholt. Der Schieber am Ofen wird zugemacht, damit die Hitze nicht verloren geht. Nun werden die Brotlaibe aus den Körben oder Schüsseln umgekehrt auf den Holzschieber gestürzt. Mit dem Holzschieber wird das Brot in den Ofen geschoben. Eineinhalbe Stunden bleibt das Brot im Ofen. Dann wird es mit dem Holzschieber herausgeholt, abgewaschen und an der Luft getrocknet.

Wenn das Brot gut geraten ist, können wir froh sein.