

STEINERNES ERBE

VON
HERMANN VON ROTENHAN



Allitera

Hermann von Rotenhan · Steinernes Erbe

Allitera Verlag

HERMANN VON ROTENHAN

STEINERNES
ERBE

Allitera Verlag

Originalausgabe November 2020
Allitera Verlag
Ein Verlag der Buch&media GmbH München
September 2020 Buch&media GmbH München
Lektorat: Dietlind Pedarnig/Friederike Schmitz
Umschlaggestaltung: Djordje Lašić, Unibrand, Belgrad
Gesetzt aus der Trade Gothic und der Sabon von Linotype
Printed in Europe · ISBN 978-3-96233-246-4

Allitera Verlag
Merianstraße 24 · 80637 München
Fon 089 13 92 90 46 · Fax 089 13 92 90 65

Weitere Publikationen aus unserem Programm finden Sie auf
www.allitera.de
Kontakt und Bestellungen unter info@allitera.de

Für Marquard

INHALT

- 11 EIN HAUS
- 21 KINDHEIT
 - Unsere Welt
 - Zwei Brüder
 - Ende der Kindheit – 1983
- 41 STAFFELÜBERGABE
 - Tag eins – 2001
 - Danach – 2001
- 53 STEINERNE GESCHICHTEN
- 57 DER HOLZMANN
- 65 GARTENFESTE
 - Startschuss – 2004
 - Christoph und Eli – 2015
 - Catherine – 2016
 - Gartenfest – 2018
 - Misserfolge
 - »Corona« – 2020
- 95 RENOVIEREN:
»POLNISCHES EXPERIMENT«
- 109 HOCHZEITEN

- 115 OPEN AIR
Entstehung
Premiere – 2015
Besuch aus Österreich – 2016
Bank vor der Kirche – 2017
»Großes Kino« – 2019
Fans – Begleiterscheinungen
Nachspiel – 2019
- 132 WALD
Prinzregent Luitpold
Warnschuss – 2003
Gelernt ist gelernt – 2013
Dürre – 2018
Trauerspiel – 2019
Ausblick – 2020
- 153 HEIMAT
Bratwurst
Bier
Brot
Fränkisch
- 163 DANKESCHÖN
- 165 AUSBLICK
- 169 ANHANG
Open Air 2015–2020
Postscriptum
Bildnachweis

BROT

Ein sonniger Morgen im Frühsommer 2013. Gut gestimmt und aufgeregt war ich, weil sich für diesen und den Folgetag ein bekanntes Handelsunternehmen für Jagd und Outdoor für Fotoshootings angemeldet hatte. Ich kannte den Ablauf und das Drumherum solcher Tage und konnte mich freuen auf die baldige Ankunft vieler junger, motivierter Menschen – hierunter Fotografen, Models, Beleuchter und Stylisten – alle gekommen, um gemeinsam etwas Schönes in meinem Zuhause zu schaffen.

Auf einem Familienbesitz gibt es sonnige Tage und weniger sonnige. An letzteren können Dinge passieren wie eingefrorene Leitungen, Stürme im Wald, Unfälle, teure Reparaturen und anderes mehr. Tage wie der heutige gehörten auf jeden Fall zur Kategorie Sonnentage. Ich stieg in mein Auto und machte mich auf den Weg Richtung Vorbach, ein Dorf, das direkt an unser Forstrevier Haube angrenzt. Bei dem Namen Haube gehen meine Gedanken zu unserem schon lange verstorbenen Oberförster Bock (so hieß er wirklich!). Von ihm stammt der Ausspruch »Die Haube ist ein Freudenhaus. Im Winter versammeln sich die Rehe. Die Jäger müssen nur kommen und ernten.« Leider hat er es nicht mehr erlebt, wie wirkungsvoll wir heute in seinem früheren Revier auf »*Capreolus capreolus*« (das Rehwild) jagen. Über den nun erreichten, geringen Verbiss hätte er, ein Freund der Tanne, sich gefreut.

Ich fuhr in dies Dorf, weil heute Donnerstag war. Jeden zweiten Donnerstag im Monat backte Frau Heilmann in einem alten Steinbackofen ihre wunderbaren Sauerteigbrote. Und ein solches hatte ich bestellt. Das Endprodukt war köstlich, aber dahinter steckte verdammt viel Vorbereitung und Mühe: Am Vorabend war der Teig aus Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig und Salz zubereitet worden. Nach einer »Nachtruhe« war der Teig am Morgen aufgegangen und wurde dann geknetet und zu Brotlaiben geformt. Für die Bauersfrau begann der Backtag gegen vier Uhr früh. Zuerst wurde der Backofen mit armdicken Ästen, am besten aus Buchenholz, angeschürt. Nach vier bis fünf Stunden und einer erreichten Temperatur von zweihundertfünfzig Grad, kamen die Brotlaibe ins Innere. Nach einer weiteren Stunde, gegen elf Uhr, sahen die heißen, braun gebrannten Brote wieder das Tageslicht.

Die Sprache kann schwerlich ausdrücken, welch himmlisches Bouquet das noch heiße *Goldstück* auf dem Rückweg in meinem Auto ausströmte. Meine Vorfreude auf die Ankunft zu Hause war riesengroß. Dann der Moment, als ich das Wunderbrot in der Küche anschnitt. Butter drauf, Salz drüber, Glück, was willst du mehr? Himmlisch!!

Das Team für das Fotoshooting befand sich gerade in der Orangerie bei der Arbeit. Zunächst bemerkte ich Erstaunen auf ihren Gesichtern über diesen Imbiss, den ich anbot. Erste Bissen, dann Reaktionen wie »wow!« und »herrlich!« Ich erinnere noch, dass das männliche Fotomodell aus London besonders begeistert war über die heimische Delikatesse. In Englands

Hauptstadt bekommt man sämtliche Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Aber so eine Scheibe Urbrot? Manchmal braucht es nicht viel, um Menschen glücklich zu machen. Danke sehr, Frau Heilmann!

Das Dorf Vorbach gibt es noch, aber leider nicht mehr die Wunderbrote. Zuerst kam eine Hüftoperation. Ein paar Jahre später starb Frau Heilmann. Sie möge in Frieden ruhen!

Viele Jahre später traf ich den »Freibäcker«. Er, Arnd Erbel, war zu einem der »Botschafter Bayerns« ernannt worden, weil seine Art zu backen – so war zu hören – »außergewöhnlich« sei. Insgeheim fragte ich mich: »Was ist das, ein Freibäcker?« Was verbarg sich hinter seinem Credo »Ich backe, also bin ich«? Als ich die Bäckerei in Dachsbach besuchte, sah ich Brotlaibe, knusprig dunkel und groß wie Wagenräder, die sein Backofen entließ. Backwerke ohne Firlefanz, geschaffen aus Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig, nicht mehr und nicht weniger. Glücksgefühle wurden frei beim Kosten dieser Backwerke. Und Trost dahingehend, dass selbst in Zeiten trostloser Prebake-Backstationen in Supermärkten in Sachen Backkunst noch nicht alles verloren ist. Frau Heilmann hätte sich gefreut!