



Neues von Haus Kemnade - Nr. 47

Juni 2026

Aktuelle Hinweise



Burgserenade

Sonntag, 7. Juni, 16 Uhr, Haus Kemnade

Die Musikerinnen und Musiker des **Quintetto aeolico** präsentieren klassische Musik für Holzbläserquintett. Sie bieten Werke von Mozart, Onslow und Farkas!
Eintritt frei!

[\(hier Details\)](#)



„Watt dä Buer nich kennt, dat friätt hä nich!“

noch bis 31. Oktober 2026

Zeitreise in das bäuerliche Leben des 19. Jahrhunderts. Mit Sprichwörtern, Bauernregeln und Redewendungen.

[\(hier Details\)](#)



Blecherne Vielfalt - Zum Tuten und Blasen -noch bis 16. August 2026

118 Trompeten, Posaunen, Hörner sowie historische und außergewöhnliche Exponate, alle aus der Sammlung Hett.

[\(hier Details\)](#)

In der Esslucht

Liebe Freunde und Mitglieder des Fördervereins,



seit einigen Tagen sitzt unser Johann Schulte zur Oven in der **Esslucht** seines ‚neuen‘ Hofes und verspeist sein Lieblingsessen: Kartoffeln vom eigenen Acker, Quark von der guten Milch der eigenen Kühe und Kräuter aus dem eigenen Garten. Da weiß man, was man hat. Denn wilde Experimente essenstechnisch konnte sich ein Hof mit großer Familie und sicherlich 5 Mägden und 5 Knechten, dazu im Sommer noch Tagelöhner – nicht erlauben.

Und der einzige Arzt weit und breit war Dr. Kortum in Bochum. Er hatte zwar einen guten Ruf, aber der Weg nach Bochum war weit und beschwerlich, 4 Stunden Zeit – von der Benachrichtigung des Arztes bis zur Ankunft von Dr. Kortum am Hof - musste man einkalkulieren.

Das sehen auch die Besucher der heutigen Zeit ein, dass das keine dümmlische Sturheit war, sondern eine wohlüberlegte Vorsichtsmaßnahme.
























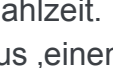
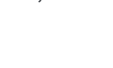
Neben ihm saß seine Frau, die Meiersche, Anna, geborene Wünnenberg. Auf der Fensterseite hatten auf der langen Bank die Knechte ihren Platz eingenommen: neben dem Bauern der Großknecht, daneben der Kleinknecht, gefolgt vom Pferdejungen.

Zur Küchenseite hin die Frauen: Neben der Bäuerin saß die Großmagd, daneben die Kleinmagd, schließlich das Küchenmädchen.

Die Kinder des Bauern verteilten sich – ihren Fähigkeiten bei der Arbeit entsprechend – zwischen dem Gesinde, selbstverständlich nach Geschlecht getrennt. Klar war auch: Die Kinder waren Arbeitskräfte, keine Hätschelkinder. Sie mussten ihre Eltern siezen.

Ich vermute, dass die Kleinkinder zwischen den erwachsenen Frauen oder an der Ecke des Tisches in einem Hochstuhl saßen und so gut gefüttert werden konnten. .

Die Frauen waren an der der Feuerstelle zugewandten Seite des Tisches auch schneller in der Lage, für ‚Nachschlag‘ zu sorgen. Doch viel wird da nach dem ersten Essensdurchgang nicht mehr zu erwarten gewesen sein, höchstens noch ein paar trockene Kartoffeln. Wenn einer der Hirten seinen ‚Essenstag‘ bei Schulte zur Oven hatte (also mitverköstigt wurde), saß er ganz unten am Tisch. Er wird froh gewesen sein, satt zu werden.

	Bäuerin	Bauer
Georg (5. Kind *1817)		
		
Alt-Bäuerin		
		
Ludwig (4. Kind *1815)		
		
Großmagd		
		
Kleinmagd		
Küchenmädchen Anna (älteste Tochter *1809)		
		
Maria (3. Kind *1813)		
		
Küchenmädchen		
		

Also: Eine streng hierarchische Ordnung, den Bedürfnissen eines Hofes angemessen.

Die Mittagsmahlzeit war die wichtigste Mahlzeit. Die meisten Mahlzeiten waren Eintöpfe (sie kamen aus ‚einem‘ Topf):

- Erbseneintopf
- Bohneneintopf
- Buchweizengrütze
- Roggenbrot/Pumpernickel
- Kartoffeln
- Buttermilch
- Dünnbier (max. 2% Alkohol)

Im Sommer wurde mittags eine längere Pause gemacht. Nicht nur die schwer arbeitenden Männer auf den Feldern brauchten das, auch die – wertvollen - Pferde mussten dringend versorgt werden.

Doch wie so eine Mahlzeit mit so vielen unterschiedlichen Leuten abließ.... Davon haben die Knilche eine Ahnung!

„Die Küchenmädchen deckten die Teller, holten das Dünnbier aus dem Keller.

Die Bäuerin holte aus dem Garten mehrere leckere Kräuter-Arten.

Die Kleinmagd schnitt und rührte das Kraut in den Quark.

Das schmeckte vor allem im Sommer stark!“, erinnert sich der Knilch links an das beliebte Essen.

Der Knilch rechts lässt Revue passieren, was mit den Kartoffeln geschah:

„Die Großmagd holte Wasser vom Brunnenhaus, sie schüttete einen Eimer über die Kartoffeln aus.

Ziemlich sauber waren jetzt die Knollen, mussten jetzt in den großen Kochpott rollen.

Der Hal wird richtig eingestellt,
das Wasser so die Kochtemperatur erhält.“

Doch die Knilche wissen auch von den kleinen Schelmereien der
Geschwister.

„Das Mannsvolk kommt zur Tür herein,
Johann (jun.) zieht am Zopf vom Schwesterlein.
Sie sinnt auf Rache.

Und schiebt ‚Klumpen-Wache‘
Sie weiß genau: Die Klumpen steh’n gleich herrenlos unterm Tisch.
Und mit einem beherzten Fuß-Wisch
wandern die Klumpen unterm Tisch entlang
immer weiter die lange Bank.
Bis sie bei den Hirten steh’n,
die verwundert die Köpfe dreh’n.“

„Alle kichern, tuscheln, lachen,
was soll Johann (sen.) jetzt machen?
Soll er toben, schimpfen, schrei’n?
Nein!
Schnell greift er zum letzten Mittel,
holt das Gebetbuch aus dem Kittel:
Das Tischgebet muss Helfer sein!“, haben die beiden Knilche immer
noch Spaß.

"Oh, diese Blagen!"

Die Geschichte ist erfunden, wir haben keine überlieferten
Geschichten der damaligen Großfamilie. Doch auch vor 200 Jahren
werden sich ‚die Blagen‘ Streiche und kleine Boshaftigkeiten erlaubt
haben. Und auch damals werden die Eltern nach konfliktfreien
Lösungen gesucht haben, vor allem nach einem Morgen voller
schweren Arbeit. Johann (sen.) war ja zum gewählten Zeitpunkt der
Geschichte (ca.1820) auch nicht mehr der Jüngste!

Viel Spaß an diesem kleinen Vertelleken!
Carola Mehring

Literatur:

Schepers Haus und Hof Westfälischer Bauern, 5. Auflage 1980, Aschendorff Münster
Zwischen Korn und Kohle, Eichholz, Hagenkötter, Monstadt, 3Satz Bochum 2012
ChatGPT

Und wer wieder gerne dieses Knilch-Gedicht als Knilch-Song hören möchte:
[Knilch-Song](#)

Ein neuer Name für den Förderverein

In der Mitgliederversammlung unseres Fördervereins am 28. Mai wurde über eine Anpassung des Vereinsnamens beraten. Hintergrund ist die gewachsene Vielfalt der Sammlungen im Haus Kemnade, die durch den bisherigen Namen nicht mehr angemessen abgebildet wird. Diese Einschätzung wurde einvernehmlich geteilt. In die ausführliche Diskussion über eine geeignete Neubenennung flossen auch die Ergebnisse einer Mitgliederbefragung ein. Im Ergebnis folgte die Versammlung einem Vorschlag des Vorstands und beschloss den neuen Namen „Förderverein Haus Kemnade und Sammlungen e.V.“.

Die offizielle Führung des neuen Namens erfolgt, sobald das Registergericht die Änderung bestätigt und in das Vereinsregister eingetragen hat.

Terminübersicht Haus Kemnade

Juni 2026

07.06.2026, 15:00 Uhr, **Führung** durch Haus Kemnade und die Sammlungen

07.06.2026, 16:00 Uhr, **Burgserenade** Quintetto aeolico" Holzbläserquintett

21.06.2026, 15:00 Uhr, **Führung** durch das Bauernhausmuseum und die
Ausstellung „Watt dä Buer nich kennt, dat friätt hä nich!“

Kulturhistorisches Museum Haus Kemnade

45527 Hattingen – An der Kemnade 10

Geben Sie unseren Newsletter gerne weiter, er lässt sich [hier](#) abonnieren.

Der Newsletter informiert die Mitglieder des Vereins
und Interessierte über Themen um Haus Kemnade.

Es ist erlaubt und ausdrücklich erwünscht, den Newsletter an Interessierte
weiterzugeben.

Newsletter-Redaktion: Carola Mehring
Förderverein Haus Kemnade und
Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.

Manfred Grunenberg (Vorsitzender)
Am Bergbaumuseum 33a, 44791 Bochum
Website: <https://fv-hauskemnade.de>
E-Mail: briefkasten@fv-hauskemnade.de

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} gesendet.

Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie Mitglied im Förderverein sind oder den Newsletter
abonniert haben.

[Abbestellen](#)

