



Neues von Haus Kemnade - Nr. 51

Oktober 2026

Aktuelle Hinweise



„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.

[\(hier Details\)](#)

Führung: Bauernhausmuseum und Ausstellung

Sonntag, 18.10.2026, 15 Uhr

Erntedankfest

Posaunenchor Stiepel
Führungen im Bauernhaus
Kinder machen Apfelsaft
Reibekuchen & Waffeln
Stellmacherhandwerk
Samenkugeln basteln
Puppentheater
Stockbrot

Bei Regenwetter reduziertes Programm.
Informationen hier: fz-hauskemnade.de

Bauernhausmuseum am Haus Kemnade

Samstag, 3. Oktober 2026, 11 bis 17 Uhr
An der Kemnade 10, 45527 Hattingen

Förderverein Haus Kemnade und
Musikinstrumentensammlung
Grumbt e.V.



Stiepeler Verein für Heimatforschung e.V.
Kulturhistorische Museen der Stadt Bochum
Kreislandfrauenverband Bochum



Erntedankfest

Samstag, 3. Oktober 2026, 11 - 17 Uhr

Wir feiern ein Erntedankfest zusammen mit dem Kulturhistorischen Museum Haus Kemnade, den Kreislandfrauenverband Bochum und dem Stiepeler Verein für Heimatforschung. Wir bieten ein abwechslungsreiches Programm für die ganze Familie.

Der Eintritt ist frei.

Mehr zum Programm siehe unter "Details"

[\(hier Details\)](#)

Erntedank

Liebe Freunde und Mitglieder des Fördervereins,
am Wochenende findet ein an Bedeutung schwindender Gedenktag statt:
Erntedank! Natürlich verfolgen wir in der Zeitung, ob die Weizenernte gut oder schlecht war, auch die Kartoffelernte ist interessant. Aber große Dankbarkeit? Die Sorge um das Essen im Winter war sicherlich zu Zeiten von Johann Schulte zur Oven größer. Sein Hof war reich, er hatte viel Land, sicherlich auch genug Vieh. Doch er musste alle Menschen seines Betriebes (nach heutigen Verhältnissen: Mittelstand) ernähren! Denn auf dem Hof wohnten und lebten

wahrscheinlich um die 30 Menschen: seine große Familie, seine Mutter, die Knechte und Mägde.

Große Lebensmittelläden? Fehlanzeige! Lieferanten aus dem In- und Ausland? Gab es nicht! Tiefkühltruhen? Nicht vorhanden! Vielleicht gönnte sich der reiche Bauer ab und zu Bohnenkaffee aus dem Specereien-Laden in Bochum oder Hattingen.

Aber die Nahrung für jede Mahlzeit für jeden Hofbewohner musste sich auf dem Hof befinden!

Diese Eigenversorgung war eine logistische Meisterleistung, die die Bäuerin zu leisten hatte. Die Milchwirtschaft lag in ihren Händen, das Kleinvieh und die Bewirtschaftung des großen Gemüsegarten.

Nach alten Gartenkarten war mindestens $\frac{1}{4}$ des Gartens für den Anbau von Kohl (Kappes) vorgesehen. Kohl konnte man ohne heutige Hilfsmittel haltbar machen! Henriette Davidis hat in ihrem ersten Kochbuch (erschienen 1845) ein Rezept veröffentlicht, das schon viel älter war: Die Herstellung von Sauerkraut! Eine hohe Kunst, den gehobelten Kappes in Fässer mit Salz einzulegen, zu stampfen, bis der Saft des Kohls austrat und den Kohl bedeckte. Ganze Kohlblätter schützten den bearbeiteten Kohl, ein sauberes Leinentuch wurde über das Fass gelegt und alles mit einem Holzdeckel verschlossen. Nach 3-4 Wochen konnte der gegärte Kohl -> Sauerkraut gegessen werden. Er hielt sich aber auch noch länger in den geschlossenen Fässern. Jetzt kam der große Gewölbekeller ins Spiel. Hier konnte Anna Catharina Elisabeth viele Fässer mit Sauerkraut einlagern. Vielleicht haben ihre Fähigkeiten und die guten Möglichkeiten den Betrieb über die schlimmen Zeiten 1816/1817 (Ausbruch des Vulkans Tambora in Indonesien, kein Sommer in Europa und Nordamerika) hinweggerettet.

Auch in Bochum wurde Kappes eingelegt. Doch offensichtlich war es nicht immer der eigene! Kortum berichtet von einer Polizeiverordnung §33 Artikel 14, „Keiner soll Garben, Holz, Baum- und Gartenfrüchte, sonderlich des Abends und Nachts in die Stadt bringen ehe ers dem Pförtner gemeldet. Der Pförtner soll auf seinen Eid fragen: woher er solches bringe, und wenn sich fünde daß solches gestohlen, soll der Einbringer arbitrair gestraft werden, und der Pförtner, oder wer solches anbringt, davon mit 1 Mark erfreuet seyn.“

Es wird zwar nicht direkt ‚Kappes‘ erwähnt, aber nahe liegt es, dass aus den Gärten außerhalb des Städtchens schon mal diese oder jene Gartenfrüchte verschwanden. Besonders wichtig war für die Armen natürlich auch hier die Vorsorge für den Winter.

Und wie heißt so schön der alte Spruch, den meine Mutter immer zur Hand hatte, wenn man für etwas vorsorgen sollte?

...Und wer im Sommer Kappes klaut,
der hat im Winter Sauerkraut!

Die Knilche scheinen diesen Spruch ebenfalls zu kennen.
Und auch sie raten, gut für den Winter vorzusorgen.

„ Und die Birnen werden gedörrt
Wenn auch manchmal ein Würmchen stört“,
verrät der Knilch rechts.

„Die Brombeere wird verarbeitet zu Saft,
das gibt Kraft, das gibt Kraft!“,
schwärmt der Knilch links.

„Quittenbrot wird aus Quitten gemacht,
das Lecker-schlecker-Mäulchen lacht!“,
jubelt der Knilch rechts.

„Im Ofen trocknen Apfelscheiben.
Da dürfen sie nur nicht zu lange bleiben!“,
rät der Knilch links.

„Zu Saft werden auch die Himbeern, die roten,
ekelig sind da nur die Maden, die toten.....“,
ekelt sich ein bisschen der Knilch rechts.

„Aus Erdbeeren wird ‘ne Marmelade,
doch das ist schade, schade!“, ärgert sich der Knilch links
über die Sitte der Menschen. Er isst lieber die frischen
Früchte.

„Der Kappes ist für den Winter gut...
...wenn die Bäuerin noch ein bisschen Fleisch rein tut!“,
wünscht sich dann der Knilch rechts.
Der Knilch links verbessert:
„Der Kappes ist für den Winter gut...
...wenn die Bäuerin viel Fleisch rein tut!“

Und so muss sich die Bäuerin auch noch um das Geräucherte
kümmern: die Schinken, die Würste, die Speckseiten...
An Arbeit wird nie Mangel gewesen sein. Hoffentlich gab es auch mal ab und
zu ein Dank.

Viele Grüße!
Carola Mehring

Literatur:

Henriette Davidis, Praktisches Kochbuch, Bechtermünz 1997

Mehrere frühere Ausgaben mithilfe des Internets

Karl Arnold Kortum, Nachricht vom ehemaligen und jetzigen Zustande der Stadt
Bochum, Nachdruck Brockmeyer, Bochum 1990

ChatGPT

Drei Neuigkeiten im Bauernhaus

Johann Schulte zur Oven kann bei seiner anstrengenden Tätigkeit als Schulte (Streit schlichten, Einteilung von Arbeitsschichten beim Wegebau, Meinungsverschiedenheiten zwischen Adel und Bauernschaft klären, Grenzstreitigkeiten beheben...) ab und an einen guten Kaffee gebrauchen. Familie Rudowski hat dafür gesorgt, dass Johann bei seiner Arbeit mit Kaffee versorgt wird und er sich bei Bedarf ein Tässchen Kaffee in die Tasse dröppeln lassen kann: Er hat jetzt eine eigene Dröppelminna!



Damit man auch erkennt, wer hier der Herr im Haus ist, hat er eine eigene Schulte-Kaffeetasse mit silbernen Emblemen! Diese vornehme Tasse aus einem bäuerlichen Haushalt aus Stiepel (Schulte-Umberg) steuerte Frau Ledebur bei. Ihr verdanken wir auch das Geschirr im Schrank im Raum hinter dem Herd. Sie hat uns noch mehr Geschirr überlassen, das wir gerne im Eckschrank der guten Stube zeigen würde.

Doch leider fehlt uns der Schlüssel! Aber: Wer sucht, der findet!

Ein Bett konnten wir dank des guten Näschens des Ehepaares Rudowski neu



beziehen! Sie haben auf einem Antik-Markt wunderbares, altes, bäuerliches Bettzeug entdeckt! Der kleine Anton liegt dort gemütlich und man kann sich gut vorstellen, wie so ein kleines Kerlchen bei Vollmond, Sturm oder Gewitter zur Oma oder zu seinen großen Schwestern gekrochen ist.

Vielen herzlichen Dank den Spendern!

Allen, die Freude an diesen kleinen Ausstellungsstücken haben, die den Hof lebendig machen und uns kleine Szenen des täglichen Lebens vorspielen: Der Hof ist noch bis zum 31.10.26 geöffnet. Bitte informieren Sie sich, ob das Personal Ihnen den Bauernhof öffnen kann: 02324 30268

Terminübersicht Haus Kemnade

Oktober 2026

03.10.2026, 11-17 Uhr, **Erntedankfest** am Bauernhausmuseum

04.10.2026, 15:00 Uhr, **Führung** durch Haus Kemnade und die Ausstellungen

11.10.2026, 15:00 Uhr, Ausstellungseröffnung Kunstverein: "Cross Check - Reflecting Realities in a European Context"

18.10.2026, 15:00 Uhr, **Führung** durch das Bauernhausmuseum und die

Ausstellung „Watt dä Buer nich kennt, dat friätt hä nich!“
Letzte Führung im Bauernhaus vor der Winterpause

Ausblick November 2026

08.11.2026, 11:00 Uhr, **Burgserenade**: Adalbert Gyrowetz, Comeback eines großen Klassikers

21.11.2026, 16:00 Uhr, Finissage der Ausstellung "Verwandlung", Klaus Nixdorf

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-hauskernade.de>
E-Mail: briefkasten@fv-hauskernade.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](#)

