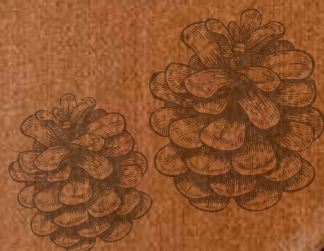


= Zehnter Teil =
LESEBUCH
Digitales Stadtgedächtnis
Feste, Feiern, Gaumenfreuden



Inhaltsverzeichnis

Rezept Gebackenes Blut	3
Eis im Herzen Coburgs – Die Eisdiele Cortina	4
Rezept Coburger Klöße	6
Erinnerungen in Coburger Gaststätten (von Helga Borczyk)	7
Über Coburger Lebkuchen, die Lebkuchen- und Feingebäckmanufaktur Feyler, das „Coburger Schmätzchen“ und die Rosengasse 8	8
Tanja und Jakob Stadlmeyer und das Hotel Festungshof.	12
Die Coburger Traditionsfleischerei Boseckert im Wandel der Zeit	14
Die Traditionsgaststätte „Zum Ölberg“ in der Bayernstr. 16 in Scheuerfeld ...	15
Das Denkmal vom Gurken Alex in der Herrengasse	16
Das Stadt-Café – Der Treffpunkt in Coburg	18
Rezept Kartoffeltätscher.	21
Georg Hans Forner und das Münchner Hofbräu	22
Otmar Renner und der Coburger Wochenmarkt	24
Landeier für die Städter	28
125 Jahre Wein-Oertel	29
Erinnerungen an alte Schlachthofzeiten	30
Am Fuße des Eckardtsbergs – Klein Amerika und Eckardtsklause	32
Rezept Meerrettichsoße	35
Coburger Lokalitäten – damals und heute.	36
Brasilianisches Flair in Coburg – Das erste SambaFestival anno 1992	38
Kleine Coburger Brauereigeschichte von Wolfgang Vatke	42
Claudia Hartan & das Bratwurstbraten auf dem Coburger Marktplatz	44
Geschichtliches zur Coburger Bratwurst	47
Ein Silvesterabend in der Schrebergartengaststätte 1987/88	48
Geschichten aus der Loreley von Louis Walter	50
Rezept Saure Fleck	54
Aus der Schatzkiste.	55
Ältestes Volksfest Coburgs - Das „Coburger Vogelschießen“	56
Die Gaststätte Rohmann in der Rückertstrasse	58
Rezept Zwiebelkuchen	62
Danksagung/Bild- und Textnachweise.	63

Gebackenes Blut

(für 3 Personen)

Speck oder geräuchertes Bauchfleisch

2-3 Brötchen

Milch zum Einweichen

1 Glas Schweineblut

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Speck oder ger. Bauchfleisch in einer
Raine auslassen. Brötchen in Scheiben
schneiden, in Milch einweichen.

Schweineblut sieben, mit den eingeweich-
ten Semmeln und den Eiern mischen,
kleingeschnittene Zwiebeln dazu geben.

Bei 180° ca. 1/2 - 3/4 Std. in der Röhre
backen. Das gebackene Blut ist richtig,
wenn es außen knusprig und innen saftig
ist. Dazu gibt es Salzkartoffelbrei,
Sauerkraut oder grünen Salat.



EIS IM HERZEN COBURGS – DIE EISDIELE CORTINA

(in Zusammenarbeit mit Bianca Da Col)



Bereits seit dem Jahr 1953 gibt es die Traditions-Eisdiele „Cortina“ in Coburg. Inhaber war damals Lino Da Col, der aus seiner italienischen Heimat auszog und, mit einem Umweg über Südamerika, in Coburg landete. Die ersten 27 Jahre lag das Geschäft im Steinweg 30, in dem bereits bei der Eröffnung etwa 20 verschiedene Eissorten angeboten wurden. Mittlerweile sind sogar noch rund zehn weitere Geschmacksrichtungen hinzugekommen. 1980 fand der erste Umzug in die Spitalgasse 29 statt. An beide Orte erinnert der mittlerweile legendär ge-



Altes Schild der Eisdiele Cortina.



Neues Schild der Eisdiele Cortina.



Die alte „Cortina“ im Steinweg der 50er Jahre und der Chef, Lino Da Col.

wordene Schriftzug „Cortina“ immer noch. 2016 ging es dann wieder zurück in den Steinweg 6, da der Pachtvertrag ausgelaufen war und man eine Lokalität zwischen den beiden bisherigen Standorten gesucht hatte.

„Oh ja, da waren wir oft dort, schon in den 60er Jahren“

Im selben Jahr ereignete sich eine der vielen kleinen Geschichten, die Inhaberin Bianca

Da Col in ihrer Eisdiele erlebt hat. Ein Paar küsste sich im Außenbereich des Cafés auffällig



EIS Cortina
Familie Da Col
COBURG – Spitalgasse 29

intensiv. Bianca Da Col beobachtete das Geschehen und sprach das Paar daraufhin an. Das ältere Ehepaar war vorbereitet und erzählte, dass es heute einen Jubiläumstag habe und sich vor Jahren in der alten Eisdiele im Steinweg 30 damals ebenso leidenschaftlich geküsst hätte. Zu jener Zeit sei die Inhaberin aber nicht so nachsichtig gewesen und habe beide kurzerhand aus der Eisdiele geschmissen. Deshalb wollten sie sich heute wieder im Cortina so auffällig küssen und abwarten, welche Reaktion folgen würde.

Auch der Ehemann von Bianca Da Col sorgte für Klatsch. Er half im Geschäft seines Schwiegervaters mit. Als eine Dame bei ihm ein Eis bestellte, teilte diese ihm mit, dass Frau Da Cols Mann auffällig gut deutsch spreche. Und das hat einen einfachen Grund: Bianca Da Col-Rathai ist mit einem Deutschen verheiratet.

„Hinten oben ein Coppa Cortina und die Welt war ok.“

An der Rezeptur hat sich trotz 68 Jahren ununterbrochener Tätigkeit nichts geändert. Es wird nach wie vor traditionell hergestellt und auch immer wieder innovative Ideen umgesetzt. Besonders empfehlenswert sind der allseits beliebte Coppa Cortina und das Caramell-Eis, das aus Milch und Zucker zubereitet wird. In einem



Der Innenraum in den 70er Jahren.

100 Liter Topf wird die Milch eine Nacht lang gekocht sowie gekühlt und schließlich zu Eis verarbeitet.

Eis ist für die Familie Da Col aber keineswegs nur ein Geschäft. Es war, ist und wird ihre Passion sein, die man immer wieder gerne selbst verkostet.



~ Rezept ~

Coburger Klöße

2 kg rohe
stärkereiche Kartoffeln

Salz

in Butter geröstete
Semmelbröckchen
(nach Belieben)



Die Hälfte der geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit soviel Salzwasser zusetzen, daß sie knapp bedeckt sind.

Weichkochen lassen, dann mit dem Wasser zu Brei zerstampfen.

Inzwischen: Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen der Klöße aufsetzen. Die andere Hälfte der Kartoffeln roh in Wasser reiben. In einem Säckchen über einer Schüssel fest ausdrücken, dieses Wasser stehen und die Stärke absetzen lassen. Dann Wasser abgießen.

Die Stärke und das rohe Geriebene mit den Händen verkneten.

Nun die Masse mit dem sprudelnd kochenden Kartoffelbrei in 3 Absätzen überbrühen, zwischendurch und danach mit einem großen Quirl zu ziemlich festem Teig verarbeiten (evtl. noch etwas Stärkemehl hinzugeben).

Man formt die Klöße mit nassen Händen, füllt sie nach Belieben mit Bröckchen und gibt sie ins kochende Wasser.

Sie dürfen aber selbst nicht kochen, sondern nur 10-15 Min. ziehen.

Coburger Klöße passen zu allen Braten, Wild, Gans, usw.

Sie werden aber auch gern mit gekochtem Rindfleisch und Meerrettichsoße gegessen.



Erinnerungen an Coburger Gaststätten

(von Helga Borczyk)

Mein Name ist Helga Borczyk und ich wurde 1946 in Coburg geboren. Ich wohnte mit meinen Eltern und meinen beiden Schwestern in der Seidmannsdorfer Str. 2. Gut erinnere ich mich noch an einige Wirtshäuser, die es in Coburg früher gab. Bei schönem Wetter lief die ganze Familie sonntags oft zum Eckardsberg, ich war damals noch im Grundschulalter.



Am Ende der Straße war das Gasthaus „Klein Amerika“. Da das Geld knapp war, mussten wir drei Mädchen uns eine Sinalco teilen. Aber das Spielen vor der Gaststätte im Sandkasten und das Schaukeln war viel wichtiger! In der Nähe unseres Wohnhauses am Steintor gab es in der Nachbarschaft gleich drei Wirtshäuser: Das „Steintor 11“ und die Gaststätte „Deutsches Eck“ mit der Metzgerei Bohl. Die Gastwirtschaft hatte einen großen Saal, in dem 1970 der Polterabend meiner Schwester gefeiert wurde. Auch im Wirtshaus „Zum halben Mond“ mit der Metzgerei „Tenner“ gab es einen großen Saal, der für mich noch von

Bedeutung sein sollte: 1963 besuchte ich mit meiner Cousine und meiner Freundin in der Spitalgasse die Eisdiele Pfannenschmidt, die von allen „Quick“ genannt wurde. An dem Tag kamen auch vier junge Männer ins „Quick“, die alle Anzug und Schlips trugen, was zu dieser Zeit Voraussetzung war, um in ein Lokal eingelassen zu werden. Jürgen, einer dieser jungen Männer, wurde später mein Mann. Im Saal des Wirtshauses „Zum halben Mond“ feierten wir dann 1965 unsere Hochzeit.



Über Coburger Lebkuchen, die Lebkuchen- und Feingebäckmanufaktur Feyler, das „Coburger Schmätzchen“ und die Rosengasse 8

Die erste Erwähnung eines Lebküchners im Jahr 1527 in der Stadt Coburg liegt fast 500 Jahre zurück. 150 Jahre später wurde Herzog Friedrich Wilhelm eine Handwerks-

ordnung vorgelegt (1675) und Mitte des 18. Jahrhunderts bildeten die Coburger Lebküchner eine eigene Zunft (1743). Neu errichtete Handelsstraßen erleichterten im Laufe der Zeit die Beschaffung von Zutaten und Gewürzen und damit

verlagerte sich der Verzehr der Lebkuchen, die im Mittelalter als Gewürzplätzchen von Mönchen in Klöstern hergestellt und verspeist wurden, hin zum aufstrebenden Bür-



gertum. Der Lebkuchen wurde bald weniger als Heilmittel verwendet, sondern viel mehr zum Genuss verzehrt.

Diese Entwicklung kam zum Ende des 19. Jahrhunderts, auch Wilhelm Feyler zugute, als er im Jahr 1892 seine „Spezial- und Feinbäckerei“ eröffnete. Was damals noch niemand wissen konnte, war dies der Auftakt einer Coburger Erfolgsgeschichte. Schon nach fünf Jahren verlieh ihm Herzog Alfred von Sachsen-Coburg und

Gotha die Auszeichnung „Hofbäcker“. Zehn Jahre später durfte Wilhelm sogar den Titel „Hoflieferant“ tragen, verliehen von Herzogin Marie von Sachsen-Coburg und Gotha. Doch der Erfolg blieb nicht auf Coburg begrenzt. So warb Feyler nicht nur in Berliner Tageszeitungen und Illustrierten sondern kredenzt



Portrait von
Wilhelm Feyler



Eingang zum Geschäft



Eingang Rosengasse 8



Hoflieferantenwappen
an der Außenwand



Diplom zur goldenen
Medaille



Verpackung 950 Jahre

seine Schmätzchen bei Zeppelinflügen als Bordverpflegung. Er stellte seine Lebkuchen auch auf den Weltausstellungen in Paris und Brüssel aus und erhielt für seine Qualität viele Auszeichnungen. Heute wird die Lebkuchen- und Feingebäckmanufaktur in vierter Generation von Peter Feyler geführt, der diese von seinem Vater Bruno Wilhelm übernommen hat. Sie zählt zu einer der ältesten Lebkuchereien in Deutschland, die sich noch in Familienbesitz befindet.

Die Spezialität der Lebkuchen- und Feingebäckmanufaktur Feyler schlechthin ist das „Coburger Schmätzchen“, das die Coburger liebevoll „Schmätzle“ nennen. Eine geschmackvolle Variante ist das Goldschmätzchen, welches mit feiner Schokolade überzogen und einem Tupfen echtem Blattgold versehen wird. Für die Herstellung wird ein spezieller Honigteig verwendet, der vier bis fünf Monate vorher im Keller der Rosengasse

bei 16 bis 18 Grad Celsius lagert und dort währenddessen seinen aromatischen Geschmack entwickelt. Neben dem direkten Verzehr wird es auch als Soßengrundlage für den (Sonntags-) Braten verwendet. Mit der Leckerei, die heute immer noch nach dem Originalrezept von 1892 hergestellt wird, hat Wilhelm Feyler somit nicht nur eine „süße Identität“, sondern auch ein Markenzeichen für die Stadt Coburg geschaffen, die rund um die Welt verschickt wird. Damit auch jeder Coburger in den Genuss des „Schmätzchens“ kommt, dafür hat Wilhelm Feyler bereits 1941 gesorgt. Damals stellte er der Stadt 20.000 Reichsmark zur Verfügung, um die Coburger Volksschulkinder im Krieg mit dem Honiggebäck zu versorgen.



Diese Tradition führt das Unternehmen bis heute fort. Jedes Coburger Volksschulkind bekam am Gregoriusfest eine Tüte „Coburger Schmätzchen“. Weil es das Fest mittlerweile nicht mehr gibt, werden die Schmätzchen an den jeweiligen Schulfesten im Sommer verteilt.

Standort der Lebkuchenmanufaktur ist damals wie heute die Rosengasse 8. Markant für das Gebäude ist das Rundbogenportal aus der Spätrenaissance, das den Eingang zum Haus Nummer 8 bildet. Darauf sind im oberen Abschnitt jeweils zwei Knaben- und Frauenfiguren mit Flügeln zu sehen. Darunter ist auf beiden Seiten eine Muschel eingearbeitet. Mittlerweile gehört auch das Gebäude mit der Hausnummer 6 dazu. Auf diesem kann man das Hoflieferantenwappen des Herzoghauses



*Historisches Bild
aus der Einpackabteilung.*

entdecken. Darauf abgebildet sind zwei Löwen, die das englische Königswappen und die Krone des Herzogs halten. Um das Wappen herum führt der Schriftzug „Honi soit qui mal pense.“ („Wehe dem, der was Schlechtes dabei denkt.“). Darüber prangen sechs Spangenhelme mit Kleinodien. Unten schließt das Zeichen mit dem Schriftzug „Fideliter et Constant“ ab. („Treu und standhaft.“)



*Peter
Feyler*

Coburger Backgenuss

Rezepte von Konditormeister Peter Feyler

Feyler's Lebkugeln (mit Rum) Zutaten für ca. 40 Stück

5 EL Rum (oder ½ Fläschchen Rum-Aroma und 5 EL Apfelsaft),
40g Kakaopulver, 250g Coburger Schmätzchen oder Lebkuchen
ohne Glasur, 75g gemahlene Mandeln, 75g Butter,
60g Puderzucker, Kakaopulver zum Bestäuben

Die Lebkuchen von der Oblate trennen und in sehr kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln in eine Schüssel geben, mit dem Rum tränken und gut durchmischen. In einer weiteren Schüssel Butter und Puderzucker mit dem Handrührer schaumig schlagen, den Kakao zugeben und nochmals kurz durchmischen. Mit der Lebkuchen-Mandel-Masse zu einem festen Teig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und im Kühlschrank min. 1 Stunde fest werden lassen. Vor dem Servieren in Kakao wälzen. Im Kühlschrank sind die Lebkugeln ca. 3 Wochen haltbar.

Coburger Leckerli (Feine Mürbeplätzchen)

Zutaten für ca. 50 Stück

ZUTATEN:

Teig: 375g Butter, 375g Weizenmehl, 300g Zucker, 3 Eier, 375g gemahlene Haselnüsse, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, Eigelb zum Bestreichen

Füllung: 125g Marzipanrohmasse, 125g fein gemahlene Schmätzchen, 1 Eiweiß, etwas Grand Marnier

Dekor: 100g Puderzucker, 2 EL Wasser

ZUBEREITUNG:

Teig: Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, gemahlene Haselnüsse, Mehl und Gewürze begeben und zu einem festen Teig kneten. Kleine Kugeln formen und in der Mitte leicht eindrücken.

Füllung: Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und in die Vertiefung geben, den Rand der Plätzchen mit Eigelb dünn bestreichen. Ofen auf ca. 160° C Umluft vorwärmen und ca. 20 Minuten backen

Dekor: Nach dem Abkühlen Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Ecke dünn abschneiden und die abgekühlten Plätzchen verzieren.

Winterlicher Orangentee (mit Gewürzen)

750ml Wasser, 7 Gewürznelken,
3 Teebeutel Schwarzer Tee,
200ml Orangensaft, 40g Zucker
(Rohrzucker), 50ml Apfelsaft evtl.
naturtrüb, 1 TL Zitronensaft

Schritt 1: Das Wasser in einen Topf zusammen mit den Nelken und Zimtstange zum Kochen bringen. Teebeutel ins Wasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Nelken, Zimtstange und Teebeutel entfernen.

Schritt 2: Orangensaft, Zucker, Apfel- und Zitronensaft in einem Topf verrühren. Die Saftmischung kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Saftmischung in den Gewürztee gießen und heiß servieren.

Wer mag, kann noch mit einem guten Schuss Rum oder Orangenlikör den Spiced Tea verfeinern. Dazu passen hervorragend winterliche Gebäcke wie Lebkuchen, Spekulatius oder Coburger Schmätzchen

Traditionelle Pfeffernüsse (Die historische Urform der Coburger Schmätzchen)

Zutaten für ca. 40 Stück

300g Honig, 130g Zucker, 125g Butter,
2 TL Lebkuchengewürz, 550g Mehl,
150g gemahlene Haselnüsse, 15g Backpulver,
4 EL Weinbrand, 1 Ei, 200g Puderzucker,
1 EL Zitronensaft

Den Honig mit dem Zucker und der Butter unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Das Lebkuchengewürz mit dem Weizenmehl und den Haselnüssen mischen.

Backtriebmittel im Weinbrand auflösen. Alles zusammen mit dem Ei zu einem festen Teig verarbeiten und ruhen lassen. Falls der Teig zu fest wird noch etwas Wasser zugeben. Den Teig zu festen Kugeln formen und diese auf ein Backblech setzen. Bei 175°C Umluft ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Nach dem Abkühlen aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft eine Glasur anrühren und die Pfeffernüsse damit bestreichen.

Tanja und Jakob Stadlmeyer und das Hotel Festungshof



„Klein, aber fein“ sei es gewesen – das „Hotel Festungshof“, das sich in unmittelbarer Nähe zur Veste in „ruhiger Lage“ befand. Über 20 Jahre lang (1989-2011) bewirtschafteten es Tanja und Jakob Stadlmeyer. Das Hotel, das einst als Haus für Herzöge diente, umfasste 15 Zimmer, einen Biergarten für rund 300 Gäste, einen Saal, der durch eine Trennwand in zwei Seiten geteilt werden konnte, ein Café, ein Restaurant, in dem 60 und eine Terrasse, auf der 70 Personen Platz fanden. Die Coburger besuchten den Festungshof vor allem an Freitagen und an Wochenenden – schnell entwickelte sich das Hotel auch als beliebte Örtlichkeit für Hochzeits- und Konfirmationsfeiern.

Auch prominente Persönlichkeiten waren vom historischen Ambiente des Festungshofs begeistert und übernachteten gerne dort. In Erinnerung geblieben ist den

Stadlmeyers der Besuch des damaligen Bundespräsidenten Richard von Weizsäcker im Mai 1996. Als das Pächterpaar Sonntagabend das Hotel bereits geschlossen hatte und Jakob Stadlmeyer in Pantoffeln und Trainingsanzug von einer Runde mit dem Hund zurückkam, fuhren zwei Limousinen vor. Heraus stieg Richard von Weizsäcker mit Ehefrau Marianne. Um inkognito zu bleiben, wollte von Weizäcker außerhalb des Stadtgeschehens übernachten. Als die hohen Gäste untergebracht worden waren, bezog die Security am Eingang des Festungshofs Stellung. Tanja Stadlmeyer, die nichtsahnend nach Hause kam, begrüßte die Herren vom Personenschutz mit den Worten: „Passen Sie auf, dass hier keiner reinkommt!“

Aber von Weizäcker blieb nicht der einzige Prominente. Der österreichische Volksschauspieler Max Grieser führte 1996 im Festungshof den Salvatoran- stich durch. Als ein Kellner dem pro-





Tanja & Jakob Stadlmeyer

minenten Gast unabsichtlich Soße über seinen Anzug schüttete, nahm dieser den „Servierunfall“ mit Humor. Politiker wie Edmund Stoiber, Bernhard Vogel, Ursula von der Leyen und viele mehr waren ebenso zu Gast wie die Sportstars Petra Behle und Giovane Elber. Auch die Schauspieler Ron Williams und Benjamin Sadler waren zu Besuch ebenso wie Miss Germany (1988) und Queen of the World (1989) Susann Stoss.

1997 hielt der Europäische Adel um Königin Paola Einzug im Festungshof. Prinz Philippe von Belgien besuchte Coburg wegen der Eröffnung der Bayerischen Landesausstellung mit dem Titel „Ein Herzogtum und viele Kronen“.



Renovierungsarbeiten



Planungsskizze Erweiterung

Tanja Stadlmeyer erinnert sich daran, dass man das Hotel so gut bewachte und sicherte, wie noch nie zuvor oder danach. Das Wetter in den Tagen zuvor war nicht gut, sodass die Pächter davon ausgingen, dass die adeligen Gäste die inneren Räumlichkeiten nutzen würden. Doch ausgerechnet an diesem Tag kam die Sonne zum Vorschein und die Gäste drängten auf die Terrasse. König Baudouin überreichte den Stadlmeyers sogar ein Medaillon.

Im Dezember 2011 schloss das Hotel Festungshof. Die Münchner Paulaner Brauerei verkaufte mehrere Immobilien in Coburg, wozu auch der Festungshof zählte. Das Gebäude gelangte in Privatbesitz und wurde als Hotel nicht weitergeführt.

Coburg, 30.09.2006

Es geht noch nur ein kurzer Abschied,
aber die Erinnerung an Ihren herzlichen
Empfang und ein weiteres Abendessen
bleibt!

Hoffentlich haben wir mit etwas mehr
Zeit „Coburg und den „Festungshof“
noch Blick zu werfen.

Liebe grüße
Tanja Behle

Die Coburger Traditionsfleischerei Boseckert im Wandel der Zeit

(von Christian Boseckert)

Die Fleischerei Boseckert ist heute der älteste Metzgerhandwerksbetrieb der Stadt. 1893 gründete der Gastronom August Boseckert, Pächter des Gasthofs „Zum Halben Mond“ im Steintor, eine eigene Metzgerei. Drei Jahre später erwarb er das Anwesen Oberer Bürglaß Nr. 20. Das Gebäude verfügte schon damals über eine jahrhundertealte Tradition als Handwerkerhaus.



Als dieser 1939 in den Zweiten Weltkrieg ziehen musste, führten Adolfs Ehefrau Anna und Bruder Oskar die Fleischerei unter schwierigen Bedingungen weiter.

Anna Boseckert blieb nach der Rückkehr ihres Ehemanns die gute Seele des Betriebs. Bis ins hohe Alter stand sie als Verkäuferin hinter der Ladentheke. 1970 übernahm mit Alfred Boseckert die dritte Generation den Fleischereibetrieb. Heute führt Fleischermeister Ralf Boseckert das Unternehmen. 2014 schloss er aus Rentabilitätsgründen das Ladengeschäft und konzentriert sich seitdem auf die Produktion Coburger Bratwürste. Hier kann die Firma auf eine prominente Kundschaft verweisen. Das schwedische Königspaar genoss bei seinem Besuch in Coburg (1982) ebenso die Bratwürste aus dem Hause Boseckert wie auch Prinz Andrew bei seiner Visite in der Vestestadt (1997).



Der erste Metzger wird bereits 1652 erwähnt. Boseckert betrieb hier ein Ladengeschäft mit angeschlossener Schlachtereier. Ab den 1920er Jahren erweiterte er seinen Betrieb um einen Straßenverkauf für Coburger Bratwürste. In dieser Zeit gelang auch der Einstieg in das Bratwurstgeschäft auf den Coburger Markt. Noch heute beliefert Boseckert fünf der acht Bratwurstbrater mit frischen Würsten. 1934 starb Firmengründer August Boseckert im Alter von 66 Jahren. Die Metzgerei übernahm dessen Sohn Adolf.



Die Traditionsgaststätte „Zum Ölberg“

in der Bayernstraße 16 in Scheuerfeld

Das Gasthaus, das im Volksmund „Beim Meier“ genannt wird, entstand um 1714 und ist – schon in der nun vierten Generation – bis heute im Eigentum der Familie Meier. Früher kannten es die Scheuerfelder unter dem Namen „Grüner Baum“. Als Traditionsgaststätte im Stadtviertel fanden darin verschiedene Veranstaltungen wie der Feuerwehrafasching (Ende der 1970er) oder der Bauernfasching (in den 1980ern) statt. Das Haus diente einst als erste Poststelle in Scheuerfeld. Zur Fußball-Weltmeisterschaft 1954 in der Schweiz stand dort auch der erste öffentliche Fernseher in Scheuerfeld auf dem die Spiele gezeigt wurden.

Am dritten Sonntag im Oktober wird „Beim Meier“ jedes Jahr von Donnerstag bis Montag die Scheuerfelder Kirchweih gefeiert. Dabei wird zünftige Live-Musik gespielt und traditionelle Hausmannskost wie zum Beispiel Entenpfeffer, Bräten jeder Art, Märch (Merrettich-Rindfleisch) sowie gekochter Haxen serviert. Dazu gibt es die beliebten „Coburger Klöße“. Außerdem werden – nach eigenem Familienrezept – hausgemachte Krapfen angeboten. Am „Kerwa-Montag“ wird dann zum Ausklang die Kerwa „zu Grabe getragen“. Jeden Mittwoch gibt es traditionell Kesselfleisch (Spint), frische Würste und Sauerkraut, was die Gaststätte zu einem beliebten



Treffpunkt vor allem bei Handwerkern werden lässt. Zur Weihnachtszeit stehen auch hausgemachte Lebkuchen im Angebot.

Außerdem wurde in den Sommermonaten bis Mitte der 1990er Jahre die „Waldschenke zum Mühlengrund“ bewirtschaftet, die ein bekanntes Ausflugsziel mit Bier vom Fass, Bratwürsten, hausgemachten Torten und Musik war.

Rezept für Krapfen

Rezept für die Krapfen:

- 6 Pfd. Mehl
- 1 ½ Pfd. Zucker
- 10 Eier
- ½ Pfd. Butter
- ½ ltr. Süße Sahne
- 6 Vanilezucker
- 4 Würfel-Hefe
- Rum, Zitrone, Salz und Milch
- Zum Backen Butterschmalz



« Coburger Stadtgeschichten »

Das Denkmal vom Gurken Alex in der Herrngasse

(von Elisabeth Kraus)

Er war eine unvergessene Persönlichkeit – und somit ein echtes Coburger Original: Alexander Otto (1884 - 1960), der von den Coburgern liebevoll „Gurken Alex“ genannt wurde. Ihm zu Ehren wurde, als bleibende Erinnerung, ein Denkmal in Form eines Brunnens in der Herrngasse aufgestellt. Auf Initiative des Faschingsvereins Narhalla Coburg wurde eine Spendenaktion durchgeführt, um einen Menschen zu würdigen, der sein oft schweres Leben klaglos und selbständig meisterte.



Gemütlich war's im „Zollhof“ – das fand auch (vorne im Bild) ein berühmtes Coburger Original, der „Gurken-Alex“ (Alexander Otto, 1884-1960), der mit dem Ruf „Kümmerling, Kümmerling Gurken!“ auf dem Schützenfest und sonst in den Straßen von Coburg eingelegte Gurken von der Neuseser Firma Emmerling & Pfister verkaufte.

Ich, als Nachkriegskind und später als Jugendliche, habe den „Gurken Alex“ bei vielen Volks- und Sommerfesten noch erlebt und erinnere mich gut an den „kleinen Mann aus dem Volk“. Im Coburger Stadtgeschehen fiel er vor allem durch den Verkauf von Gurken auf, die er liebevoll „seine Kümmerlinge“ nannte. Er bot auch Gebrauchsgegenstände für den Haushalt an, wie Heftpflaster oder Zwirn. Auffällig war der für seine Größe viel zu große Bauchkasten.

„Wie nun mal Kinder sind, haben wir ihn wegen seines Aussehen so manches Mal verspottet. Er trug eine sehr weite Jacke und eine auffallend große Brille. Grölend liefen wir ihm mit Spott-Parolen hinterher. Heute bedauere ich diese Aktion sehr. Weil er keine Festanstellung hatte, musste er sich mit dem Straßenverkauf seinen mühseligen Unterhalt verdienen. Wir wussten auch nicht, dass er liebevoll seine kranken und hilfsbedürftigen Eltern pflegte und unterstützte.“

Auf den Coburger „Frühlings und Schützenfesten“, waren die Salz-Dillgurken vom „Gurken Alex“ sehr beliebt. Meine Tochter Regina, die sich heute noch daran erinnern kann, liebte als Kind diese einmalige Gurkenspezialität. Einmal beim Besuch des



Elisabeth Kraus

Coburger Schützenfestes, genoss sie mehrere Gurken hintereinander, die ihr beim weiteren Rundgang und vor allem beim Karussell fahren gar nicht gut bekamen.

Unvergessene Highlights waren auch die humorvollen Auftritte vom Alex im Schützenzelt, zu denen er vom Publikum regelrecht angestachelt wurde. Natürlich bot er marktschreierisch seine Gurken an. Aber das Publikum wollte einfach mehr. Er sollte das Blasorchester dirigieren. Als nun diese zu kleine Person den Dirigentenstab übernahm, tobte das Publikum im Zelt. Ein weiterer Höhepunkt waren seine Reden und Sprüche auf die „Obrigkeit“ und als „kleiner Mann aus dem Volk“ ist es ihm wirklich gelungen, die Wahrheit zu sagen. Und deshalb bogen sich die Besucher grölend vor Lachen im Zelt und forderten immer wieder weitere Zugaben.



Die Menschen waren aufgeschlossen und lebenslustig trotz schwerer Zeiten. Es herrschte eine aus dem Herzen kommende Fröhlichkeit, viel Stimmung und mehr Spaß.

Das Stadt-Café – Der Treffpunkt in Coburg

(in Zusammenarbeit mit Luciano Munizzi,
Tanja Minuzzi, Dagmar Caspar und Irene Piontek)

1957 öffnete die „Milchbar“ im Gebäude des heutigen Stadt-Cafés seine Pforten. Dabei war der Name Programm. Auf der Speisekarte standen ausschließlich Getränke, die aus Milch hergestellt wurden und dazu natürlich auch Eisvariationen. Beliebt waren damals die Milchshakes, an deren amerikanisierte Aussprache sich der ein oder andere Coburger erst einmal gewöhnen musste. Der Charakter der „Milchbar“ änderte sich mit den verschiedenen Besitzern, je nach individuellen Konzept und Idee. Im Laufe der Zeit kamen kleinere Speisen dazu. Eines der Lieblingsgerichte auf der Karte war Milchreis mit Zimt und Zucker, der zu jeder Tageszeit bestellt wurde.



Auch Kaffee und Torten, die der Konditor Modschierler lieferte, fanden mit der Zeit Einzug ins Café. Der Name „Milchbar“ hielt sich bis ins Jahr 1971, danach bekam sie den heutigen Namen: Stadt-Café.

Im Laufe der Zeit fanden verschiedene bauliche Veränderungen am Gebäude statt. Früher lag der Eingang des Stadt-Cafés, an der Stelle, an der jetzt der



1956 eröffnete der Milchhof Coburg im Gräfsblock am Spitaltor eine Milchbar für die Coburger Jugend. Heute befindet sich dort das „Stadtcafé“.





Eisverkauf stattfindet. Mittlerweile muss man von dort aus noch einmal die südwestliche Hausecke passieren, um zum Haupteingang zu gelangen. Früher war das Café räumlich kleiner. Der damalige Außenbereich war nicht überdacht und befand sich dort, wo heute die untere „Etage“ liegt. Von dort aus hatten die Gäste einen wunderschönen, freien Blick über die Mohrenstraße, da damals noch deutlich weniger Verkehr und somit auch weniger Hektik herrschte. Den jetzigen Außenbereich gab es früher nicht. Dort parkten die Gäste des Cafés ihre Autos. Neu ist auch der heutige Ger-



berbrunnen, der die traditionellen Ledermacher bei ihrer Arbeit zeigt.

An den alten Eingang kann sich die heutige Besitzerin, Tanja Minuzzi noch gut erinnern: Besonders an den uralten, grünen samtigen Vorhang den man passieren musste, um in den Gastraum zu gelangen. Unzählige Gäste kamen mit die-





sem in Kontakt, ohne dass der Stoff jemals gereinigt wurde. Auch wenn der Vorhang bereits „Kultstatus“ erlangt hatte, war sie froh, als er abgenommen wurde.

Nicht ohne Schwierigkeiten liefen die Neueröffnung und die ersten Wochen des Stadt-Cafés im Jahr 1994 ab. Als der bekannte Coburger Gastronom Luciano Minuzzi am Abend eröffnen wollte, legte er am Nachmittag noch ein Nickerchen ein, da er die ganze Nacht zuvor an den letzten Details gearbeitet hatte. Plötzlich wurde er von einem Schulterklopper geweckt und konnte seinen Augen nicht trauen. Es war der damalige Oberbürgermeister Norbert Kastner, der ihm mitteilte, dass es einen kleineren Brand in der

Küche des Cafés gegeben hatte. Somit verschob sich die Eröffnung kurzfristig. Nachdem die Maler die Wände im Anschluss frisch gestrichen hatten, nahmen die Besitzer einen zusätz-



lichen unangenehmen Geruch wahr. Der Grund dafür wurde schnell festgestellt: Die Baufirma hatte vergessen sieben geplante Siphons einzubauen, die die italienische Firma geplant hatte. Die Eröffnung fand dann in der Zeit des 3. Samba-Festivals statt und auch an diesem Wochenende zahlte Minuzzi Lehrgeld. Im Keller befanden sich die beiden Gäste-Toiletten und ein zusätzlicher Abstellraum. Nachdem sich an den Toiletten zwei große Schlangen aus den Festivalbesuchern bildeten, hatten es mehrere Besucher dann so eilig, dass sie nicht mehr warten konnten und in ihrer „Not“ in den Abstellraum eindrangten, der nicht abgeschlossen war. Minuzzi, der um drei Uhr in der Nacht ins Bett gegangen war, wurde von seiner Putzfrau nach nur einer Stunde Schlaf telefonisch mit verzweifelter Stimme geweckt. Zur Desinfektion des Raumes musste sogar die Coburger Feuerwehr anrücken.



Rezept Kartoffeltätscher



Man nehme 3 Pfd. gekochte Kartoffeln,
drücke sie durch die Presse,
dann etwas abkühlen lassen, mit 1 Teelöffel Salz, eine Prise
Zucker, 1 Ei mischen, dann mit soviel Mehl durchkneten
bis es ein schöner glatter Teig ist der sich
auf einem gefetteten Blech (mit Semmelmehl bestreut) gut
ausrollen lässt. Mit Schweinefett gut einfetten, dann mit
einer Gabel Muster auf den Kuchen ziehen.
Bei guter Hitze im Backofen backen bis der Kuchen schöne
braune Ränder hat. Noch heiß mit Butter oder Fett
bestreichen, nur noch warm essen.

Georg Hans Forner und das Münchner Hofbräu

in der Kleinen Johannissgasse 8



Seit nunmehr 90 Jahren ist das Münchner Hofbräu in der Kleinen Johannissgasse 8 beheimatet. Bereits 1393 wird ein Gebäude an diesem Standort erwähnt, ab 1864 ist mit Caspar Popp erstmals ein „Restaurateur“ nachgewiesen. So richtig begann die Geschichte des Münchner Hofbräus in Coburg anno 1931, als jene Brauerei das Gebäude kaufte und es mit zwei Vereinssälen und einer Theaterbühne für Kabarettprogramme ausstattete. Sechs Jahre später übernahm der Ös-

terreicher Toni Reiber zusammen mit seiner Frau das Lokal und führte es über 30 Jahre fort. Reiber war damals besonders bekannt für seinen legendären Hauswein.

Der Stammgast schlechthin im Münchner Hofbräu ist bis heute Hans Forner. Seit fast 60 Jahren hält er seinem „Münchner“ durchgehend die Treue. An sein „erstes Mal“ im Münchner im Jahr 1949 kann er sich noch sehr genau erinnern. Mit seiner Adoptivmutter, die ihn nach seiner Flucht aus Schlesien während des Zweiten Weltkriegs aufgenommen hatte, kam er am Eingang an. Der damalige Wirt Toni Reiber, in Sepphosen gekleidet, begrüßte die Familie mit den Worten: „Grüß Gott gnäd Frau“.



Jeden Dienstagsabend trinkt Hans Forner ein Bier, das saisonal gerade angesagt ist, aus dem Steinkrug in seinem Stammlokal. Noch lieber ist ihm sein Wodka, den er als „Doppelten“ ausgeschenkt bekommt. Warum Forner seit nunmehr fast

sechs Jahrzehnten immer ins Münchner Hofbräu geht, ist für ihn leicht zu erklären. Es ist ein traditionelles Lokal mit ehemals vielen Stammtischen und engen Beziehungen. Er hatte immer das Gefühl, dort zuhause zu sein, bei einer großen Familie, bei der man sich untereinander kennt, gegenseitig grüßt, auch einmal am Nachbartisch lauscht. Die Wirtin nimmt sich die Zeit, sich mit dem Gast zu unterhalten.

Bekannt ist das Münchner Hofbräu vor allem wegen seiner zahlreichen Stammtische, die sich früher nach Milieus aufgliederten. Da gab es einen Stammtisch, an dem die Rechtsanwälte saßen oder einen, an dem sich vor allem Geschäftsleute trafen. Seinen eigenen Stammtisch bezeichnet Forner als den für die „Allgemeinen“, zu dem sich meist sechs bis acht Leute versammelten. Mit der Zeit fanden auch Umbau- und Sanierungsmaßnahmen statt. So verschwand die im Keller befindliche traditionelle Kegelbahn im Laufe der Jahre.



Markant für das „Münchner“ ist der große Saal. Dieser wurde von Arthur Bergmann, einem der berühmtesten Coburger Architekten, entworfen. Zu Beginn der 1930er Jahre schmückten zwei lange Tischreihen mit eng aneinander gereihten Stühlen auf der linken und rechten Seite den Raum. Große, halbrunde Fenster sorgten für ausreichend Licht. Dazu stand am hinteren Ende eine mittelgroße Bühne mit dazugehörigem Vorhang und einem zweistufigen Podest. Dieses nutzte man später für Theaterstücke großer Komiker wie Karl Valentin, Lorient oder Heinz Erhardt. In neuerer Zeit hat sich dort auch eine Faschingsveranstaltung am Rosenmontag und der politische Aschermittwoch in Coburg etabliert, bei dem schon ehemalige Bundesminister vorbeikamen.



Otmar Renner und der Coburger Wochenmarkt



„Markt ist halt eben Markt. Das muss man erleben.“ Eine treffendere Definition für den Coburger Wochenmarkt lässt sich nicht finden und schon gar nicht, wenn Otmar Renner dabei ist. Und das ist er bereits seit über 45 Jahren! Fast jeder seiner Kunden wird persönlich mit einem oder mehreren flotten Sprüchen begrüßt, die er aus seinem schier endlosen Repertoire abrufen kann. Seine Sprüche kommen zwar spontan, werden aber an den jeweiligen Besucher angepasst, denn nicht jeder hat denselben Humor, weiß Otmar Renner aus Erfahrung. Der typische Coburger Wochenmarktbesucher suchte stets den persönlichen Kontakt zu den Verkäufern und Verkäuferinnen vor Ort. Es sei etwas anderes, die frischen Gurken, Tomaten oder Äpfel direkt von den Händlern und Händlerinnen zu erhalten, als die Waren im



Der Coburger Marktplatz.

Supermarkt über das Band gezogen zu bekommen, findet er.

Auch wenn Renner bei der Preisberechnung manchmal spontan oder willkürlich wirkt, die Preise kennt er alle auswendig. Wenn ein Verkäufer auf dem Markt erst selbst auf das Preisetikett schauen muss, um den Kunden zu sagen, wie viel die Pflanze kostet, dann empfindet dieser das oft als unhöflich. Otmar Renner, der sich gerne einen Scherz mit seinen Kunden erlaubt, rechnet manchmal absichtlich falsch, um zu sehen, wie fit sein Gegenüber im Kopfrechnen ist. Möchte der Gast dann, den falschen Preis bezahlen, klärt der gelernte Gärtner ihn auf und berechnet





Der Stand von Otmar Renner auf dem Wochenmarkt.

natürlich nur das, was es tatsächlich kostet. Bei größeren Einkäufen ist er oft großzügig und legt noch eine Kleinigkeit dazu.

Einmal waren bei ihm am Stand zwei ältere Ehepaare, die zwei Weinstöcke kauften. Stolz erzählten sie ihm, dass ihr Sohn, der mittlerweile auch schon einen Sohn habe, von Renner im Kindesalter eine Tomate geschenkt bekommen habe. Das sind die Geschichten, die nur der Coburger Wochenmarkt schreibt. Negative Erfahrungen hat Otmar Renner kaum auf dem Wochenmarkt gemacht. Einzig schlechtes Wetter etwa in Form von Gewitter, Sturm und Starkregen mit überfluteten Straßen seien ihm im Gedächtnis geblieben. Er freue sich immer, wenn die Sonne scheint. Denn dann sei der Markt lebendig und gut besucht.

In den 1970er Jahren hatte die Gärtnerei Renner ihren Stand noch am Ein-

gang zur Judengasse, heute belegt sie die Rundung, um die Albertstatue. Das Herzstück des Marktes war früher unbeliebt, da die Zufahrt schwieriger



Weihnachtsmarkt 2010.

ger war. Otmar Renner war als Verkäufer erstmals im Jahr 1975 aktiv, als er den Stand auf dem Coburger Wochenmarkt von seinem Vater übernommen hat.

An frühere Zeiten auf dem Marktplatz kann er sich gut erinnern. Da gab es noch mehrere Haltestellen für die Stadtbusse, die die Ketschengasse hinauf und die Rosengasse hinunter fuhren. Wenn dann die Busse an den Ständen vorbeifahren wollten, wurde es das ein oder andere Mal durchaus



Ein Starverkäufer für junge und ältere Pflanzen – Otmar Renner aus Bamberg! Mit seinem fränkischen Humor hat er auch immer ein reichhaltiges und gutes Angebot.





knapp, was auch einmal Diskussionen zwischen Busfahrern und Standtreibern auslöste.

Den Wochenmarkt empfindet Renner als angenehmen Arbeitsplatz. Gerne erzählt er von zwei Nachbarn, die sich zu Hause nicht sehen, sich im Markttreiben aber regelmäßig begegnen. Vor allem die große Bandbreite an verschiedenen Produkten und Händlern, die untereinander gerne ins Gespräch kommen, bereitet ihm Freude. Neben den Gärtnere-

reprodukten gibt es dort alle wichtigen Grundnahrungsmittel wie Käse, Brot, Fleisch, Eier und vieles mehr. Ihm ist es wichtig beim Coburger Wochenmarkt authentisch aufzutreten und die Sympathien der Besucher zu gewinnen. Die Kunden merken schnell, ob jemand nur darauf aus ist, schnellstmöglich seine Produkte zu verkaufen oder sich die Zeit für einen persönlichen Plausch oder Beratung nimmt. Er selbst kommt jeden Mittwoch seit über 45 Jahren immer wieder gerne zum Wochenmarkt in die Vestestadt, stellt sich hinter seinen Stand, verkauft Blumen und Pflanzen und tritt mit Menschen in Kontakt. Ans Aufhören denkt Otmar Renner noch lange nicht.



Marktstandpreise 1923:

Obstbäume und Sträucher dürfen nur auf dem Platz bei dem Brunnen an der Rosengasse feilgehalten werden.

Der Verkäufer hat auf einem Schild seinen Namen und Wohnort sowie seine Bezugsquellen anzugeben.

Obstbäume und Sträucher müssen an den Wurzeln durch eine entsprechende Verpackung gegen Trockenheit und Frost geschützt sein.

1922:

Händler, die das Marktstandgeld in Pauschalsummen bezahlen (darin zu ersehen, wie viele Händler und was sie auf dem Wochenmarkt verkaufen, insgesamt 39). Siehe Statistik. Größe der Stände, zwischen 1 und 16 m², Durchschnitt liegt bei 5 bis 6 m².

1923:

Marktstandpreise vom 10.08.1923, festgesetzt vom Finanzsenat der Stadt Coburg für Wochen- Jahr und Viehmärkte.

Ein vierräderiger Karren oder Schlitten	6.000 Mark
Ein zweiräderiger Karren, Schiebkarren, Handwagen oder Handschlitten	3.000 Mark
Ein Handkorb Gemüse	1.000 Mark
Eine Schanze Gemüse	5.000 Mark
Ein Handkorb Obst	1.000 Mark
Ein Tragekorb Obst	2.000 Mark
Ein Handkorb Beeren	1.000 Mark
Ein Tragekorb Beeren	2.000 Mark
Ein Handkorb Schwämme	1.000 Mark
Ein Tragekorb Schwämme	2.000 Mark
Für je 5 Pfd. Butter mindestens	10.000 Mark
Für je 50 Stück Eier mindestens	5.000 Mark
Für je 50 Stück Käse mindestens	5.000 Mark
Ein Dutzend Obstbäumchen	2.000 Mark
Blumenstöcke (1 Handwagen)	2.000 Mark
Für eine Bude oder einen Stand je qm	1.000 Mark
Für auf den Erdboden ausgebreitete Waren je qm	1.000 Mark

Diesbezüglich zitiert er die ehemalige Wochenmarkthändlerin „Hella“, die vor über 45 Jahren zu ihm sagte: „Otmar so lange die Guschn geht, geht's noch.“

Diese Sprüche können Ihnen auf dem Markt begegnen:

- „Haben Sie etwas gegen Unkraut?“
- „Ja, meine Schwiegermutter“
- „Meine Kinder sind versorgt, bis sie die Schulden abbezahlen, sind sie auch alt.“
- „Ich habe seit dem Wembley-Tor bei der WM 1966 kein Länderspiel mehr angesehen, aber ich weiß, was Abseits ist, denn ich bin ja verheiratet“
- „In Neuhausen [seinem Heimatdorf] gibt es mehr Christbäume als Christen“
- „Was macht ein Weihnachtsbaumkultivator, wenn man die „schlechte“ Seite des Weihnachtsbaumes sieht?“ „Er stellt sich in den Baum und dreht sich.“
- „Was ist das größte Problem des Weihnachtsbaumkultivators?“ „Wachsen tut das Konto von selbst, ausgießen tut es der liebe Gott.“
- Fragt der Lehrer den Schüler woher die botanischen Namen der Pflanzen kommen. Sagt der Schüler „aus Botanien“ natürlich, fragt der Lehrer den Schüler, wo er denn lerne, sagt der Schüler „na bei Ihnen Herr Doktor“.



Wenn de Wind
üüwe Schtopplfalde schtraicht
un dii Kinne
dii Schuulranz suchn,
de äescht Drachn
zun Himml nauf schtaicht,
dou riicht de
Cobarche Zwiivolkuchn!

Wenn auf'n Fald
dös Raetofflfeue brennt
un dii Bäuera
mit iien Hugglkarb
jetz haetich
in dii Schtadt nai rennt,
dann is de
Cobarche Zwiivlmargt!

Wenn dii Leut
durch dii Buudn genn
un dös reechnt
scho in de Früü,
blaibt bluues de „Josias“
ganz ruuich schtenn
in daare Cobarche Zwiivlbräu!

Anneliese Hübner



- „Deutsche Sprache, schwere Sprache, spricht man Gaul, schreibt man Pferd“
- Vom Hören und Weitersagen wird man auf die Goschn gschlagen
- Kinder lernt Lesen und Schreiben, ansonsten landet ihr auch auf dem Markt wie ich. Könnte ich doch Lesen und Schreiben, wäre ich in der Regierung und hätte meine eigene Sekretärin.
- Dreimal war ich in der Berufsschule der Marktschreier in Bamberg, obwohl es diese gar nicht gibt.



Landeier für die Städter

(von Sybille Flohrschütz)



In den 1960er Jahren bin ich, als Grundschulkind, auf einem Bauernhof in einem kleinen Dorf im Landkreis Coburg aufgewachsen. Es war alles sehr idyllisch und wir waren auch ohne viel Komfort und Geld eine zufriedene Familie. Wir vier Kinder lebten zusammen mit den Eltern und Großeltern auf dem Hof. Der landwirtschaftliche Betrieb war breit

aufgestellt und wir waren größtenteils „Selbstversorger“.

In unseren Gärten wurde Gemüse und Obst angebaut. Hofeigene Schlachtungen sorgten dafür,

dass unser gemeinschaftliches Kühlhaus im Ort immer gut gefüllt war. Im Hühnergarten tummelte sich zahlreiches Federvieh – Enten, Gänse und Hühner mit ihrem Hahn. Um die Familienkasse aufzubessern, hatte meine Oma eine Geschäftsidee. Sie sammelte die Eier unserer Hühner, die wir nicht selbst verbrauchten während der Woche in der Speisekammer auf Eierpaletten.

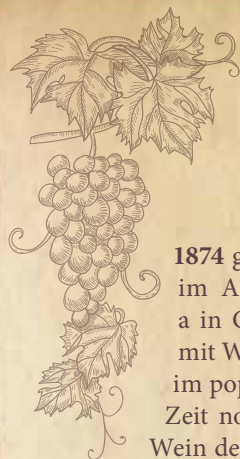
Am Freitagabend rollte sie jedes Ei einzeln in Zeitungspapier ein und stapelte diese Päckchen in großen Einkaufs-

taschen. Am Samstagmorgen ist sie dann mit meinem Onkel, der in Coburg arbeitete, in die Stadt gefahren. Dort schleppte sie die schweren Taschen zu ihren Abnehmern, die schon mit den leeren Eierkartons warteten: eine Drogerie, ein Druckverlag, ein Hut-, und ein Modegeschäft, ein Schmuckladen, eine Zahnarztpraxis, ein Schuhgeschäft und ein älteres Ehepaar, bei dem es immer einen frisch gebrühten Kaffee gab. In den Ferien durfte sie manchmal eines von uns Kindern begleiten und das war für mich immer ein besonders schönes Erlebnis. Waren die Geschäfte erledigt, ging es zum Bratwurstessen auf den Marktplatz und noch ins „Cafe Reich“ in der Spitalgasse zum Eis essen.



125 Jahre Wein-Oertel

(von Klaus M. Höynck, 1999)



1874 gründete Ludwig Oertel im Anwesen Theaterplatz 4 a in Coburg eine Konditorei mit Weinstube. Hier, wo man im populären Geschmack der Zeit noch gerne Kuchen zum Wein degustierte, schuf Ludwig Oertel ein Weinhandelsgeschäft, dem sich auch die beiden Söhne Adolf und Ludwig jun. verschrieben. Einen weiteren Glücksfall für die junge Firma bedeutete die Vermählung der einzigen Gründertochter Johanna mit August Ritter, einem genialen Verkaufstalent, der die Liebe zum Wein überzeugend vorlebte: 20 „Viertel“ pro Tag sollen ihn bis ins hohe Alter auch gesundheitlich bestens „geeicht“ haben.

1898 erhielt das Unternehmen die Ernennung zum herzoglich-sächsischen Hoflieferanten. Noch heute bewahrt die Familie die von Herzog Alfred gesiegelte Originalurkunde in Ehren. Der nächste bedeutsame Schritt war im selben Jahr der Abschluss eines Pachtvertrages mit der herzoglichen Domänenverwaltung für das ehe-



malige Coburger Zeughaus. Wo einst Harnische und Waffen aufbewahrt wurden, fanden Weine ihr stilvolles Domizil – überwölbt von den mächtigen Pfeilern eines trockenen Naturkellers, indem die Temperatur zwischen zwölf und 14 Grad Celsius lag.

1969 baute Rainer Oertel in vierter Generation die obere Halle des Zeughauses zu einer Verkaufs-Präsentation aus. Heute leitet sein Sohn Florian Oertel das Unternehmen und verkauft – wie bereits seine Vorfahren – erlesene Weine im Herzen von Coburg.



Rainer Oertel



Erinnerungen von Dr. Eberhard Schmidt an alte Schlachthofzeiten in der Zeit von 1972 bis 1997



Schlachthalle
Coburg

Entstehungsgeschichte:

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Zeit der Industrialisierung in Deutschland. Damals entstanden auch die kommunalen Schlachthöfe. Die Metzger der Stadt durften aus hygienischen Gründen nicht mehr in ihren eigenen Betrieben schlachten. So entstand auch in Coburg gegen Ende des 19. Jahrhunderts der öffentliche Schlachthof vor den Toren der Stadt an einem fließenden Gewässer – der Itz.

Ein Großteil der Schlachtabfälle (Blut, Darm) konnte so leicht entsorgt werden. Aus einschlägigen Anglerkreisen ist bis heute überliefert, dass die größten Forellen immer auf der Höhe des Schlachthofs standen. Die hygienischen Probleme des Schlachtens wurden also vom Stadtkern vor die Tore der Stadt verlagert.

Der Schlachthof Coburg bestand dort etwa 100 Jahre, bis durch weiteres Wachstum der Stadt, auch dieser Standort nicht mehr tragbar war und der Betrieb endgültig eingestellt wurde. Leider blieb so die regionale Versorgung mit frischem Fleisch auf der Strecke.

Die Zeit von 1972 - 1997 war geprägt von umfangreichen Umbaumaßnahmen. Das handwerkliche Schlachten wurde umgestellt auf das effektivere industrielle Fließband-schlachten. So konnte der große Viehbestand des Coburger Landes bestmöglich für die Landwirtschaft verwertet werden.



Ich erinnere mich noch, wie Anfang der 1970er Jahre jeweils vierteljährig ein amerikanisches Panzerbataillon am Schlachthof vom Güterbahnhof kommend, „vorbeirollte“ zur Wachablösung am „Eisernen Vorhang“ nur wenige Kilometer vor den Toren der Stadt. Wir vom Schlachthof waren nicht nur raue Gesellen, wie sich mancher vorstellen mag, sondern hatten Mitgefühl für die arme Kreatur, die zur Schlachtbank geführt wurde. Freilich stand unsere Tierliebe in keinem Verhältnis zu der manches Bauern, der sein Tier persönlich zum Schlachthofe brachte, damit ihm auf dem Weg dorthin kein Leid geschah. Und manchmal sahen wir auf dem Viehanhänger auch eine Rübe oder sonstiges Leckerli sozusagen als letzten Bissen liegen.

Als EU-Schlachthof (Schlachtbetrieb, der in der EU zugelassen war) wurden wir strengen Kontrollen unterzogen, so z. B. auch von der EU-Kommission aus Brüssel. Der Kontrolleur, der aus einem anderen Land stammen musste, war in unserem Fall ein Grieche, der unseren Schlachthof am 19.12.1989 einen Besuch abstattete. Damals wurde die Frankenbrücke ge-



baut und der Verkehr von Weichengereuth in die Stadt auf der Höhe des Schlachthofs über eine Behelfsbahnüberführung geleitet. Zu allem „Verkehrswirrwarr“ war an diesem Tag auch noch ein neuer Grenzübergang zur DDR geöffnet worden und es bildete sich ein Autokorso von Trabis vor unserem Schlachthof. Alle wollten ihr Begrüßungsgeld bei der Stadt abholen.

Die Freude endlich im Westen zu sein, brachten Trabifahrer mit einem Hubkonzert zum Ausdruck. Unser Kontrolleur wollte sich dieses Spektakel nicht entgehen lassen und eilte als Zuschauer auf die Straße. Wahrscheinlich erinnert er sich heute eher an den „Mauerfall von Coburg“ als an seine Aufgabe, den Schlachthof zu kontrollieren.



Dr. Eberhard Schmidt

*langjähriger
schlachthofdirektor.*

Am Fuße des Eckardtsbergs - Klein Amerika und Eckardtsklaus

(in Zusammenarbeit mit Helmut Völk, Rolf Metzner und Christian Boseckert)

Immer zu Fuß. Eine andere Anreise kam für die Besucher von Klein Amerika kaum infrage. Den Namen erhielt die Gaststätte, deren Gebäude bereits im Jahr 1859 erbaut wurde und somit zu den ältesten Bauten am Eckardtsberg zählt, aufgrund ihrer Lage. Da sie sich am östlichen Ende Coburgs befand (schon fast in Seidmannsdorf), kam manchen Coburgern der Weg dorthin so weit vor, dass man ihrer Meinung nach gleich nach Amerika laufen könne. Amerika galt damals für einen Coburger als der am weitesten entfernte Punkt. (Ende des 19. Jh. gab es sogar einige Coburger, die nach „Übersee“ auswanderten.)



Das Gesicht von Klein Amerika war Frau Schlag, die mit Leib und Seele Wirtin war. Berühmt berüchtigt waren ihre Stachel- und Johannisbeerweine, deren Alkoholgehalt höher war als der von Bier und deren Wirkung gerne unterschätzt wurde. Außerdem bot sie Kaffee und Kuchen an, den sie meist auf großen Blechen servierte. Mit Klein Amerika ist unweigerlich auch der sogenannte „Philosophenweg“ verbunden, der direkt an der Gaststätte vorbeiführte. Diesen nutzten die Coburger vor allem in den sogenannten

„Glühwürmchennächten“ als Heimweg anstatt die direkte Verbindung zur Stadt zu nehmen, um mit seiner Begleitung eine längere Zeit verbringen zu können. Als die Kinder in der Winterzeit mit Skiern und Schlitten die anliegende Erhebung hinunterfuhren und danach wieder nach oben liefen, brachte Frau Schlag ihnen oft eine gerngesehene heiße (meist weiße) Limonade. Nicht weit von „Klein Amerika“ weg lag die Eckardtsklause, die sich unmittelbar unterhalb des Eckardtsturms befand. Diese war für die Ausflügler und Wanderer schon von weitem gut sichtbar - im Gegenzug hatte man von ihr aus eine gute Aussicht bis nach Schloss

Sonntag, den 18. Juni 1933
Wieder-Eröffnung der Eckardtsklause
 Konzert! :: Eintritt frei! :: Bruderschaft!

oooooooooooooooooooooooooooo
Restaurant Eckardtsklause.
Die Eröffnung
 findet morgen, am 1. Pfingstfeiertage, statt.
 Der Besitzer: **C. Ernesti jr.**
 ooooooooooooooooooooooooooooo

Stammesbuch
 1. APR. 1933
 der Herr Adolf Hofmann "Eckardtsklause", Eckardt
 in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1932

1932	Abrechnung	Buchhaltung	Stammesbuch
Januar	— 12 *	3.54 Hl.	
Februar	— 12 *	3.56 *	
März	2.25 *	2.25 *	
April	3.30 *	4.34 *	
Mai	3.31 *	9. — *	
Juni	— 50 *	8.12 *	
Juli	1.65 *	7.22 *	
August	1.85 *	8.05 *	
September	— 45 *	5.18 *	
Oktober	— 83 *	5.48 *	
November	2.06 *	4.04 *	— 15 Hl.
Dezember	3.15 *	4.03 *	— 15 *
	22. — Hl.	66.46 Hl.	— 30 Hl.

Polizei, den 27. 6. 1933.

Sie auf Grund eines hier vorliegenden
 Bescheides gegen den Gastwirt
 Theodor Baumgertel
 von hier und einen gestrichenen Prüßner aus Tessen
 festgesetzt wurde, ist in der Gastwirtschaft der
 Eckardtsklause in der Nacht vom 26. zum 27. 6. 1933
 ein Prüßner in der Gastwirtschaft worden.
 Es ist festzustellen, ob weitere der
 Gastwirtschaft zugehörige die zur Ausstellung der Polizei-
 Hünde erforderlichen Daten angegeben werden sind.
 Dem 27. Section zur Feststellung und
 Bericht.
 Polizeikommission.
 Gastwirt Adolf Hofmann gibt auf
 folgenden an:
 Im Besitz von Bonn bin ich nicht, da ich solche bis jetzt
 nicht benötigt habe, in meiner Gastwirtschaft ist in den
 an Prüßner bereits schon vor 1 Uhr Schluss. In der Nacht vom
 26. 6. 1933 waren außer den Mitgliedern der Honky Abtlg.
 keine Gäste nicht anwesend. Letztere hat bei mir ihr Vereinszimmer
 in der fragl. Nacht ein Tankwagenbesitzer veranstaltet und

29

1. In der Gastwirtschaft „Zur Eckardtsklause“ sollen regelmä-
 ßig Tankwagenbesitzer von jüngeren Personen beiderlei
 Geschlechter veranstaltet werden, ohne daß bisher eine Kontrolle
 dieser Isolationen erfolgt ist.
 2. H. R. F. Bauer zur Kenntnis, am Sonnabend den 2. 6. 33 ist abends
 ein Beamter zur Kontrolle abgestellt.
 Coburg, den 27. 6. 33
 Für den Beamtenkommissionen
 und Adolfsklause abgestellt
 vordere
 Polzeikommission

2. In der Gastwirtschaft am 27. 6. 1933 gegen 11 Uhr



Grundriss Keller Eckardtsklausen

Callenberg über die Stadt und die Veste. Carl Ernesti kam im Jahr 1897 auf die Idee, ein Lokal am Eckardtsberg zu eröffnen. Der Grund dafür war so simpel wie genial. Kurz zuvor war der Treppenberg zum Eckardtsturm fertig gestellt und somit das Areal um den Eckardtsberg als Naherholungsgebiet erschlossen worden. Ernestis Überlegung war es, die Wanderer und Spaziergänger, die den Berg erklommen, zu verköstigen.

Die Eckardtsklausen hatte einen eigenen Saal, in dem einmal unter der Woche und an Wochenenden Tanzkapellen Musik spielten. Manchmal sogar so laut, dass es Beschwerden von Anwohnern gab, doch zumeist lauschten die Nachbarn gerne der Musik. Im Lokal gab es auch einen der ersten öffentlichen Fernseher in Coburg. Unter anderem verfolgte man dort 1953 zusammen die Krönung von Königin Elisabeth II. Bekannt geworden ist die Eckardtsklausen unter Adolf Hofmann, der die Wirtschaft 1912 übernahm. 1933 brannte sie ausgerechnet in der Zeit ab, als das gesellschaftliche Leben dort seinen vorläufigen Höhepunkt erlebte.

Im selben Jahr fand sowohl der Wiederaufbau im Schweizer Landhausstil als auch die Fertigstellung statt, die mit „Konzert und Brucktanzen“ gefeiert wurde. Die Gaststätte überlebte den Krieg und wurde im Jahr 1949 an das Ehepaar Ebeling übergeben. Die Coburger nutzten die Eckardtsklausen gerne zu Familien-, Schul- und Firmenfeiern,

deshalb erwarb sie sich den Ruf einer „Theater- und Schülerkneipe“. Gerne rundete man in ihr nach dem offiziellen Ende eines Pfingstkongresses oder einer Fronleichnamsprozession den Tag ab.

Im Gedächtnis geblieben sind den Coburgern sowohl die traditionell jährlich ausgerichteten Faschingsveranstaltungen als auch die im bayerischen Stil erbaute Hundehütte auf dem Anwesen, die ein Schäferhund bewohnte.

„Es ward begrüßt mit Beifallsturm
Der neue Nag zum Eckardtsturm.
Die Mannar und die Weibarleut
Ham drüber viel des Lobs vergend't.“

„Und endlich war da Trog anach,
Der die Eröffnung hot gebracht.
Und freudig rief der ganze Hauf:
Jetzt müß'n ma doch ah mol nauf.“

„Doch ach, die brava Börgarschaar,
Die ärscht su sehr begeistert war,
Die hot bloß ahns do net galiebt,
Gaklogt, daß kana „Kärtla“ gibt.“

— Rezept —

Meerrettichsoße

30 g Butter

30 g Mehl

1/2 l Fleischbrühe (Würfel)

2 Eigelb

2 Eßlöffel geriebener Meerrettich

1 Eßlöffel saure Sahne



Mehl in Butter anschwitzen, unter ständigem Rühren nach und nach mit kalter Brühe auffüllen.

Eigelb in etwas kaltem Wasser anrühren, Soße damit legieren, mit Salz abschmecken.

Vor dem Anrichten Meerrettich unterrühren.

Etwas ziehen lassen. Paßt gut zu gekochtem Rindfleisch und Klößen.



Coburger Lokalitäten – damals und heute



Café Renner



Eis-Café Panciera



Hotel
Goldene Traube



Goldenes Kreuz

Urkunde für den Gasthof Goldener Anker





Restaurant „Graf Zeppelin“, Ing. Ph. Zipfel



Kaffeehaus Schubart



Cafe Schubart



Broschüre mit
Coburger Lokaltäten.



Brasilianisches Flair in Coburg - Das erste Samba-festival anno 1992



Die Idee war visionär. Die Initiatoren wollten „frischen Wind und brasilianische Lebensfreude“ in eine damals eher „konservative Kleinstadt“ wie Coburg bringen. Ziel war es, dass sich viele europäische Samba-Gruppen und -schulen in Coburg treffen, gemeinsam musizieren, ihre musikalischen Erfahrungswerte austauschen und zudem eine rauschende Samba-Party für alle veranstalten. So hatte es sich der ehemalige Schauspieler Michael Häfner ausgemalt, als er mit der Idee eines Samba-Festivals an Oberbürgermeister Norbert Kastner herantrat, der 1990 mit erst 30 Jahren zum jüngsten Oberbürgermeister Deutschlands gewählt worden war. Nicht nur der jugendliche Elan des neuen Stadtobers, sondern auch

der Zeitpunkt für ein solches Anliegen waren optimal. Aufbruchsstimmung lag nach dem Mauerfall und der Wiedervereinigung in der Luft. Coburg war plötzlich in der Mitte Europas! „Die Zeit war reif für Veränderungen“, stellte der damalige Weggefährte und Mitinitiator von Michael Häfner, Rolf Beyersdorf, im Nachhinein fest, der bis heute als Geschäftsführer von Sambaco tätig ist. Trotzdem war noch einiges an Überzeugungsarbeit zu leisten, um das Stadtoberhaupt endgültig von der Idee eines Samba-Festivals in Coburg zu begeistern und diese von ihm genehmigen zu lassen. Nachdem die anfängliche Skepsis Kastners beseitigt war, holten sich Michael Häfner und Rolf Beyersdorf den Betriebswirt Christof Pilarzyk mit ins Boot. Zusammen mit Pilarzyk gründete Beyersdorf die Firma „Sambaco“ - Veranstalter des Samba-Festivals. Michael Häfner übernahm die Aufgabe des künstlerischen Leiters. Nun war der Weg fast frei, um aus dem Bauch heraus „etwas völlig Neues und Einmaliges zu schaffen“ – brasilianisches Flair in die mittelalterliche Vestestadt zu bringen. Nur die Finanzierung des Festivals bereitete den drei Organisatoren noch einige Kopfschmerzen.

Doch zum Glück konnten neben verschiedenen regionalen Sponsoren auch die HUK Coburg mit ihrer Kulturförderung „Wir bringen Coburg in Schwung“ in Höhe von damals 30.000 DM ge-



„Männer der ersten Stunde“: Für Rolf Beyersdorf (zweiter von links) und Christof Pilarzyk (zweiter von rechts) steht fest, dass es ohne die damaligen Mitstreiter Pressesprecher Frank Rebhan, Alt-OB Kastner und HUK-Marketingleiter Alois Schnitzer (von links) das Samba-Festival nicht gäbe.

wonnen werden. Die Stadt Coburg übernahm die notwendigen infrastrukturellen Arbeiten und stellte den Organisatoren die Plätze zur Verfügung. Und somit konnte der Samba vom 17.-19. Juli 1992 in Coburg erstmals Einzug halten!

Die Veranstalter rechneten mit max. 3.000 – 5.000 Besuchern, doch es kamen an die 30.000 Sambabegeisterte, um die über 20 auftretenden Musik- und Tanzgruppen zu sehen und zu hören. Wer über den Markt schlendern wollte, musste an den Hauswänden entlang gehen, um überhaupt durch die Menschenmassen zu kommen. Im Rückblick erinnert sich Beyersdorf an die „noch nicht so optimale Organisation im Jahr 1992“: Die Hauptbüh-



Das erste Sambafest fand 1992 in Coburg statt. Seitdem kommen jedes Jahr 70 Sambaschulen nach Coburg, die weitesten aus Brasilien und Tokio.

ne sei noch nicht überdacht gewesen und es wurde Heavy-Metal-Technik verwendet. Die Stadtbusse fuhren noch über den Marktplatz und bei der

Versorgung der auftretenden Sambagruppen musste man stark improvisieren. Absperrungen waren noch keine vorhanden. Die Gagen für die auftretenden Künstler hielten sich in Grenzen und es wurden auch noch keine Eintrittsgelder für Besucher erhoben. Stattdessen bat man darum, das Programmheft für 3 DM Schutzgebühr und das offizielle Festabzeichen in Form eines Buttons für 4 DM zu erwerben. Bereits am Freitagabend trafen sich die Sambagruppen in der Dreifachturnhalle am Anger zu einer öf-



Finanzierung des Sambafestivals gesichert

COBURG. – Einen Scheck über 30.000 Mark für das Sambafestival nahmen Christof Pillatzky, Rolf Beyersdorf und Michael Häfner von Sambaco sowie Albrecht Tauer, Leiter der Kulturabteilung der Stadt, entgegen. Gedacht ist diese Spende für das Sambafestival, das Sambaco und Stadt am 18. und 19. Juli veranstalten. Den Scheck überreichte der Pressesprecher der HUK-Coburg-Versicherungsgruppe. Alois Schnitzer. Mit diesem Betrag sichert die HUK-Coburg im Rahmen ihrer Kulturförderung die Finanzierung des Festivals. Ins-

gesamt sind für das Coburger Sambafestival Kosten in Höhe von rund 180.000 Mark veranschlagt worden. Trotz der tatkräftigen Unterstützung durch die Stadt Coburg und der Zuschüsse mehrerer Coburger Firmen war es bis zuletzt nicht gelungen, die Kosten vollständig zu decken. Für die Veranstalter hätte dies bedeutet: Entweder hätten die beiden Tage des Sambas nur in abgestreifter Form durchgeführt werden können, oder die Veranstalter hätten für den drohenden Verlust geradestehen müssen. Nachdem die HUK-Coburg in

die Bresche gesprungen ist, kann das Festival in vollem Umfang steigen: Ab Samstag, 18. Juli, verwandelt sich die Innenstadt in eine Bühne für die vielen Sambagruppen.

Auf einem typischen Samba-Instrument, einem Tambourin, wechselten 30.000 Mark den Besitzer: Die Spende der HUK-Coburg sichert das Sambafestival am 18. und 19. Juli. Von links: Michael Häfner, Christof Pillatzky, HUK-Pressesprecher Alois Schnitzer, Albrecht Tauer vom Kulturamt der Stadt und Rolf Beyersdorf.

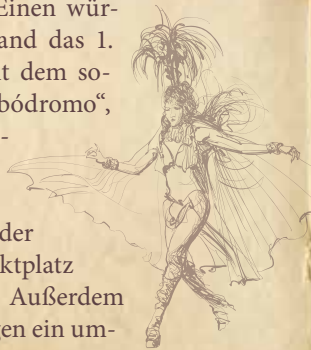
Foto: Hans-Günter Blischke



fentlichen Probe, bei der schon rund 1.000 Besucher zugegen waren. 300 Sambistas und Bateristas sorgten auf der Spielfläche für ausgelassene Stimmung. Etwa zur gleichen Zeit fand im Kunstverein eine Vernissage als Auftaktveranstaltung des Festivals statt. Am Samstag ab 10 Uhr wurde auch in der Innenstadt Samba als Livemusik geboten. An der Mauer, am Stadtcafé und in der Spitalgasse wurden Kleinbühnen und Podeste aufgestellt, auf denen verschiedene Gruppen und Vereine spielten und tanzten. Im Verlauf des Samstags verschob sich das Geschehen hin zum Marktplatz. Dort befand sich die große Bühne, auf der die Topacts wie WAWANCO aus München und die MORENAS TROPICANAS aus Pforzheim auftraten. Doch wer dachte, dass

das Ende der Veranstaltung am Marktplatz den Schlusspunkt für den Samstag markierte, der irrte sich. Bis in die frühen Morgenstunden wurde noch in der Dreifachturnhalle

am Anger ausgiebig getanzt und gefeiert. Der Sonntag begann um 10.30 Uhr mit einem Openair-Samba-Gottesdienst auf dem Marktplatz, bei dem schon damals auf die sozialen Probleme in Brasilien hingewiesen und für Kinderprojekte Spenden gesammelt wurde. Anschließend fand ein Samba Frühschoppen auf dem Marktplatz statt. Der Höhepunkt war für viele Besucher der Samba-Umzug durch die Coburger Innenstadt. Angeführt von der Coburger Samba-Gruppe „Tengo Dolores“/„Samba Colorido“ zogen die Sambabegeisterten mit Surdos, Recos, Ganzas, Afuxes, Tamburims, Repiniques, Cuicas, Pandeiros, Agogos, Zabumbas, Berimbaus, Congas, Bongos und Trillerpfeifen im Zweivierteltakt vom Schlossplatz über den Oberen und Unteren Bürglaß, den Oberen Steinweg, die Spitalgasse hin zum Marktplatz. Einen würdigen Abschluss fand das 1. Samba-Festival mit dem sogenannten „Sambódromo“, einer offenen Session für alle Samba-Gruppen und Vereine, nachdem der Umzug am Marktplatz eingetroffen war. Außerdem fand an beiden Tagen ein um-



fangreiches Kinderprogramm in der Nägeleinsgasse statt.

Zum Gelingen des 1. Samba-Festivals trug neben dem schönen Wetter auch der Umstand bei, dass die Interessen aller Beteiligten bedient wurden: Die Sambagruppen konnten sich gegenseitig kennenlernen, untereinander vernetzen und auf verschiedenen Bühnen einem breiten Publikum präsentieren. Den Coburgern wurden im Gegenzug spektakuläre Auftritte und ein hoher Unterhaltungsfaktor aus „Exotik und Rhythmus“ geboten. Neben den Auftritten der „Back Beat Riders“ und „Tengo Dolores“/„Samba Colorido“ sowie verschiedener Coburger Vereine waren u.a. folgende Gruppen beteiligt:

- „Ramba Samba“ aus Berlin mit einer Rhythmus- und Bläsersektion und einer neuartigen Spielart von Samba
- „Pimenta Malagueta“ aus Köln, die karibische Atmosphäre verbreiteten
- „Fiesta Loco“ aus Belgien mit unorthodoxen Sambaklängen und überarbeiteten Blues- und Funk-Stücken (Instrumente: Gitarren, Blasinstrumente, Congas und Bongos)
- „Wawanco“ aus München mit „elektronischen Wohlklängen“ und einer originellen Stilmischung aus Funk, Salsa, Jazz und Samba, deren Bandbreite ihres Repertoires von Feuerland bis in die Karibik reichte
- „Morenas Tropicanas“, eine internationale Tanzgruppe aus Pforzheim, die in ihren prächtigen Kostümen „Anmut und weiblichen Charme in Hülle und Fülle versprühten“
- „Escola de Samba a Bunda de Go-temburgo“ aus Schweden
- „Quizumba“ aus München



Caipirinha

Die gerollten gewaschenen Limetten mit der Schale quer halbieren und dann noch einmal vierteln. In ein Becherglas geben. Zucker aufstreuen und mit einem Holzstößel beide Zutaten leicht miteinander zerdrücken. Cachaça zugießen, umrühren, mit Eis auffüllen, nochmals umrühren und mit Strohhalmen servieren. Caipirinha kann zum Aperitif und als Digestif getrunken werden. Aber Vorsicht: Obwohl man es erst gar nicht merkt, steigt sie schnell zu Kopf!

Batida de Maracuja

Auf zwei Teile Maracuja ein Teil Schnaps, Zucker hinzufügen und mit „Crushed Ice“ vermischen. Falls Sie keinen Ice-Crusher haben, füllen Sie Eiswürfel in ein sauberes Tuch und zerschlagen Sie die Würfel mit einem Fleischklopfer!

Batida de Coco

1 Teil Cachaça, 2 Teile Coconut-Cream, 2 Teile gezuckerte Kondensmilch. Coconut-Cream gibt es in Asia-Shops; die gezuckerte Kondensmilch heißt in Deutschland „Milchmädchen“. Im Mixer gut vermischen, mit Crushed-Ice auffüllen und servieren.

Leite de Onça (Jaguarmilch)

1 Teil Kondensmilch, 1 Teil Cachaça, 1 Teil Creme de Cacao. Im Mixer gut mischen, mit Crushed-Ice in ein Glas geben und mit Zimt bestäuben.

Kleine Coburger Brauereigeschichte

von Wolfgang Vatke



Hofbrauhaus Coburg AG

Die größte Brauerei wurde 1858 als „Actien-Bierbrauerei Coburg AG“ gegründet. Nachdem das Herzoghaus ein größeres Aktienpaket besaß, durfte die Brauerei ab 1912 als „Hofbrauhaus Coburg AG“ firmieren. Ein Jahr später konnte ein Ausstoß von 100.000 Hektolitern Bier erreicht werden. Vor dem Ersten Weltkrieg, also vor 1914, kam von der gesamten deutschen Bierausfuhr nach Nordamerika immerhin ein Achtel vom Hofbrauhaus Coburg. Der Brauereibetrieb wurde 1981 eingestellt. Das nach einem Großbrand im Jahre 1999 zerstörte Hauptgebäude wird nach aufwändiger Sanierung ins-

Der wohl älteste Bericht über Coburger Bier ist in der alten Stadtchronik nachzulesen, wonach 1399 einige Bürger aus Kreuzberg an der Werra nach Coburg „zu Bier gingen“. Sie sollen in der „Bierstadt Coburg“ mehrere Tage geblieben sein und sich „dick und voll gesoffen“ haben.

Zum Bier darf natürlich die berühmte Coburger Bratwurst nicht fehlen:

Um 1875 existierten in der knapp 15.000 Einwohner zählenden Stadt Coburg immerhin 43 Brauereien, die meisten davon kleine Gasthaus-Brauereien. 100 Jahre später wurde gerade noch in folgenden drei Betrieben Bier gebraut:





besondere von der Hochschule Coburg genutzt. Wo früher Bier gebraut wurde, residiert heute der „Campus Design“.

Brauerei Scheidmantel

Die Ursprünge der Brauerei Scheidmantel reichen bis in das Jahr 1834 zurück. Das einst kleine Brauhaus wurde stets vergrößert. Zwanzig Jahre später wurde das neue Brauereigebäude errichtet.

Damit gelang die Umstellung von einst handwerklicher zu industrieller Produktion. Neben dem Pilsener und weiteren Sorten war besonders der „Silberbock“ legendär.

1998 kooperierte Scheidmantel mit der Kulmbacher Brauerei. Der Betrieb in Coburg wurde eingestellt. Das Gebäude wurde an einen Investor verkauft, der mit großem Engagement darin Wohnungen und Gewerbeeinheiten entstehen ließ. Auf dem nördlichen Teil des



Wolfgang Vatke



Geländes entstand ein Neubau, der heute von der „Coburger Brauerei“, einer Tochter der „Kulmbacher“, als Logistikzentrum genutzt wird.

Brauerei Sturm AG

Die Anfänge der Brauerei Sturm AG reichen bis 1833 zurück. Zunächst in der Ketschengasse ansässig, erfolgte 1873 der Bau einer größeren Brauerei am Bärenhölzchen. Im Laufe der Jahre wurden immer wieder neue Baumaßnahmen infolge des gestiegenen Absatzes getätigt. Neben vielen Biersorten war das „Prinz-Albert-Pils“ besonders beliebt.

Im Jahre 2000 wurden auch diese Gebäude an die Kulmbacher Brauerei veräußert. Diese ließ bei „Sturm's“ noch für das neu entstandene Tochterunternehmen „Coburger Brauerei“ bis 2011 die Biersorten „Sturm's Pilsener“ und „Scheidmantel Coburg Pilsener“ brauen. Seitdem erfolgt die Produktion weiterhin nach alten Rezeptvorlagen in Kulmbach.



Claudia Hartan und das Bratwurstbraten auf dem Coburger Marktplatz

Bereits seit 22 Jahren brät Claudia Hartan Coburger Bratwürste auf dem Marktplatz. Erinnerungen daran hat sie genügend. Als Prinz Andrew 1998 die Vestestadt besuchte, wusste er nicht, dass man die Coburger Bratwurst traditionell in eine Semmel gewickelt auf die Hand serviert bekommt. Deshalb war er verdutzt, als man ihm mitteilte, dass er zum Verzehr kein Besteck benötige. Die Bratwurst schmeckte Volksschauspieler Max Grieser und Tatortschauspielerin Christine Urspruch, die an der anderen Bratwurstbude aufgrund ihrer kleinen Körpergröße vermutlich schlichtweg übersehen wurde.



sich in kürzester Zeit vor allem durch die mediale Dramatisierung, was zu deutlichen wirtschaftlichen Einbußen führte. Sogar das Braten auf den Kühlen musste vorübergehend eingestellt werden. Bei nachfolgenden Proben lagen die Werte wieder innerhalb der Regularien, sodass die Coburger Bratwürste auf dem Markt wieder ohne schlechtes Gewissen auf den Kühlen gebraten und verzehrt werden können.



Hergestellt wird die Coburger Bratwurst aus Naturdarm. Das erklärt auch, warum die Coburger Bratwurst trotz ihrer Größe an keiner der

Mit Wehmut denkt Claudia Hartan noch an den „Bratwurstskandal“ 2014 zurück, als das Lebensmittelamt Bayern krebserregende Stoffe bei drei Proben von Coburger Bratwürsten festgestellt hat. Der Ruf der Coburger Bratwurst und ihrer Brater verschlechterte



Claudia Hartan





Noch immer am altgewohnten Stand, nämlich vor dem Rathaus, der Bratwurststand in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts.



Ein sehr frühes Bild der Bratwurstbraterei. Der Bratrost steht auf der Erde.

beiden Seiten, die links und rechts aus der Semmel herausragen, abbrechen kann. Sogar dann nicht, wenn man an der Semmel schütteln würde. Das Gewicht der Coburger Bratwurst beträgt 100-120 Gramm und sie ist ca. 31cm lang. Die zur Wurst gehörige Semmel wird in Coburg senkrecht und nicht waagrecht aufgeschnitten – eine Besonderheit, die es nur hier gibt. Ein Grund dafür ist, dass die Protestanten die Semmel aus Protest gegenüber den Katholiken von oben eingeschnitten haben (der sogenannte „evangelische“ Schnitt). Eine andere Sage überliefert, dass die Coburger Herzöge nur die Wurst aßen und dem einfachen Volk die Semmel überließen. Um die Wurst jedoch ohne Brötchen zu essen, war es für sie deutlich einfacher, die Wurst aus einer senkrecht eingeschnittenen Semmel zu verzehren. Somit diente diese lediglich als „Bratwursthalterung“, die man nicht mitaß.

Es gibt acht verschiedene eigenständige Bratwurstwägen auf dem Marktplatz. Beliefert werden sie von den drei Metzgern Boseckert, Herr (ehemals Weschenfelder) und Meinhardt. Fachkundige Coburger Bratwurstliebhaber schwören dabei auf





Prinz Andrew und die „famous Coburg sausage“

Über tausend Schaulustige verfolgten am Samstag den Besuch von Prinz Andrew (rechts, mit Oberbürgermeister Norbert Kastner) auf dem Coburger Marktplatz. Der Duke of York und Bruder des englischen Thronfolgers Prinz Charles bekam vor dem Denkmal seines Ur-Ur-Ur-Großvaters, dem Prinzen Albert von Sachsen-Coburg und Gotha,

eine Coburger Bratwurst gereicht, die er später als „famous sausage“ lobte. Grund des königlichen Besuchs war die Eröffnung einer Ausstellung von 60 Aquarellen aus Schloß Windsor, die einst Queen Victoria, die Gemahlin von Prinz Albert, in Erinnerung an ihre Coburg- und Deutschlandbesuche zusammengetragen hat. (Bericht im Innenteil)

„ihren“ Metzger und schmecken gekonnt die Unterschiede der drei Lieferanten heraus. In festgelegter Reihenfolge stehen jeweils zwei Wagen pro Tag auf dem Markt. So dass sich für die Brater ein viertägiger Rhythmus ergibt. Gerüchten zufolge erwirtschaftet dabei diejenige Bude mehr Erlöse, die sich näher an der Spitalgasse befindet. Wer Bratwurstbrater auf dem Co-

burger Marktplatz werden möchte, muss sich um eine der acht begehrten Lizenzen bewerben und einem Bewerbungsverfahren unterziehen, das sich aus einem eigens dafür entwickelten



Punktesystem zusammensetzt. Kriterien dabei sind der erlernte Beruf des Bewerbers, die Berufserfahrung, der Bezug zur Stadt Coburg oder zur Coburger Bratwurst, die Zuverlässigkeit und die Ausstattung und der Zustand des eventuell vorhandenen Bratwurststands.

Hört ein Mitglied der Bratwurstbrater aus Altersgründen auf, folgt ihm oder ihr oftmals die nächste Generation innerhalb der Familie.



Geschichtliches zur Coburger Bratwurst

Die Coburger Bratwurst besitzt einen hohen kulinarischen Stellenwert in der regionalen Küche. Sie wurde erstmals 1480 in einer Amtsrechnung erwähnt und fand als Speise in jeder Gesellschaftsschicht Anklang. So stand die Bratwurst auf dem Speisezettel des Spitals und des Fürstenhofes. 1607 wurden dort rund 1200 Bratwürste verspeist. Eine große hölzerne Küche auf dem Markt versorgte sogar 1530 den Reisezug Martin Luthers zum Augsburger Reichstag mit Bratwürsten. Sonst gab es auf dem Markt nur an den Wochen- und Jahrmärkten Bratwürste.

Erst 1930 erlaubte die Stadt den täglichen Bratwurstverkauf auf dem Platz durch zehn lizenzierte Brater (heute sind es noch acht). Größe und Gewicht der Wurst legte 1623 Herzog Johann Casimir fest. Sie sollten die „rechte Größe“ haben und 125 Gramm wiegen. Auf dem Rathausgiebel überwacht das „Bratwurstmännle“ mit seinem Bratwurstmaß die rechte Wurstgröße. Diese soll rund 30 Zentimeter im Rohzustand betragen. Deswegen werden Fleischer-

Azubis noch heute ins Rathaus geschickt, um das Bratwurstmaß zu holen. Bei diesem Auftrag handelt es sich aber um einen im Handwerk traditionell üblichen Scherz. Denn das Bratwurstmaß ist in Wirklich-



keit der Marschallstab des Heiligen Mauritius, des Schutzpatrons der Stadt, der als Figur auf den Zinnen weilt.

Gebraten werden die Würste auf Kiefernzapfen (im Volksmund „Kühle“). Diese Bratweise stand bisweilen wegen des angeblich damit verbundenen Gesundheitsrisikos in der Kritik. Den Coburger stört das nicht. Er verweist auf das hohe Alter der Bratwurstfrauen. Mehr Unmut bereitet ihm die falsche Essensweise oder kritische Stimmen von Zugezogenen an „seiner“ Bratwurst.

Garäuchart un gabroten

A Brotwürsch-Kennar stellt sich mäst hie, wu dar Wind dan Raach hiebläst.

Do hot net ner dar Gauma wos, dar Duft gett ah gleich nei dar Nos.

Dös is ganz wasentlich euch fei, wenn mar dan Raach zieht tief mit ei; dann künmt dar G'schmack schö richtig raus un macht dan Unnarschied ärscht aus ze Brotwürsch, die wuannerscht gern gabroten un gagassen wern.

Ka G'heimnis is, deß in dar Walt sa Würschla broten fer dei Gald, wozu sa ähfach Holzkohl nahn un a Stück Brot dazu der gabn.

Ich will net sog, die schmeck mar nie, doch geh zä su an Stand ich hie, ho ich net tan mer salbst öft leid, basondarsch ham die Leut mich g'reut; weil die vo Coburg ham nex g'wußt, jed's bloß in Holzkohlwürsch beiß mußst.

Da senn mir doch viel bessar drah: Gabroten un garäuchart ah senn unnar Brotwürsch net umünst, drüm bessara da nergends findst.



Christian
Bosekert

Ein Silvesterabend in der Schrebergartengaststätte 1987/88

(von Christina Büchner)



In der Gaststätte des Schrebergartenvereins Coburg Nord e.V. sollte zum Jahresende 1987 eine Silvesterveranstaltung stattfinden. Da meine Eltern Pächter einer Schrebergartenparzelle waren, erfuhren wir von der Veranstaltung. Mein Freund und ich hatten uns überlegt, dass dies eine gute Gelegenheit wäre, uns in der Silvesternacht zu verloben. Wir wollten gemeinsam mit meinen Eltern und einigen Freunden zur Silvesterveranstaltung in die Schrebergartengaststätte gehen, um kurz vor Mitternacht in den Schre-

bergarten meiner Eltern zu wechseln. Dort sollte mein Vater die Hütte einheizen und der Sekt für die Verlobung würde im Garten kühl stehen. Also kauften wir 20 Eintrittskarten für die Silvesterveranstaltung, bei der als musikalische Untermalung eine Samba-Gruppe auftreten sollte. Die Veranstaltung war schnell ausverkauft und wir waren froh, dass unser Weggang kurz vor Mitternacht dank der vielen Teilnehmer kaum auffallen würde.



Am Silvesterabend trafen alle Gäste, festlich gekleidet im Saal der Schrebergartengaststätte ein. Getränke und Essen wurden bestellt und noch während des Essens kam die Sambagruppe auf die Bühne und fing an zu trommeln. Angeführt wurde die Gruppe von Michael Häfner, damals Schauspieler am Landestheater Coburg (er etablierte vier Jahre später das Samba Festival in Coburg). Es folgten mehrere Stücke, die natürlich nur getrommelt wurden. Langsam fingen die Gäste an nachzufragen, ob die Gruppe Unterhaltungsmusik spielen könnte – was verneint wurde. Die Gäste wurden immer unruhiger und einige begannen die Rechnung zu verlangen, um die Veranstaltung frühzeitig zu verlassen. Irgendwann war nur noch unser Tisch besetzt. Da wir unser Vorhaben, die Veranstaltung vor Mitternacht zu verlassen nicht aufgeben wollten, teilten wir dies dem unglücklichen Wirt mit. Bis kurz vor Mitternacht gehörte der Saal und die Sambagruppe uns allein. Wir hatten sehr viel Spaß und als wir aufbrachen, begleitete uns die Gruppe trommelnd bis zu unserem Schrebergarten. Die Coburger waren also erst 1992 für brasilianische Klänge bereit, 1988 leider noch nicht!



Ein Jahr nach unserer Verlobung feierten wir unseren Polterabend im Saal der Schrebergartengaststätte Coburg Nord e.V. mit Coburger Bratwürsten und der Tanzkapelle „Die fidelen Drei“, bei der mein Schwiegervater sang und Gitarre spielte.



Geschichten aus der Loreley

von Louis Walter



Coburger Rauchbrot – dank billigem Tabak aus Neustadt

Um 1800 kamen die Gäste zum „Herrenbeck“, wie die Gaststätte zu dieser Zeit hieß, nicht nur wegen des Essens, Biertrinkens oder Politisierens. Vielmehr wollten sie nach Herzenslust rauchen. Das war damals in den Straßen und Gassen der Stadt streng verboten – nicht aber in den Wirtshäusern. Also rauchte man dort. Allerdings waren die neu auf gekommenen Hamburger Zigarren den biedereren Coburgern zu teuer. Und Zigaretten wurden als neumodisches

Zeug abgelehnt. blieb also nur noch das Pfeifenrauchen übrig. Begünstigt wurde dieses Laster dadurch, dass in der Nachbarstadt Neustadt ein billiger Rauchtobak hergestellt wurde. Der stand beim „Herrenbeck“ in den Schüsseln und Zinntöpfen auf den Tischen und lud zum Qualmen ein. Dem angemachten Brotteig in der Ecke der Bäcker- und Wirtsstube tat das keinen Abbruch – vielleicht war das vorgeräucherte Brot sogar besonders schmackhaft.

Von Amerika zur „Lore“ von Ernst Eckerlein

Georg Frommann übernahm 1852 das Wirtshaus „Herrnbeck“ von seinem Vater Philipp. Der Wirtssohn war in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts wie viele Coburger wegen der politischen Unruhen nach Amerika ausgewandert. Seine Weltgewandtheit und der familieneigene Humor machten ihn bald zum gern gesehenen Wirt, der seine Gäste gut zu unterhalten verstand. So kehrten immer mehr Sänger, Schauspieler und Musiker beim „Herrenbeck“ ein – darunter die beiden Theatermaler Max und Gotthold Brückner



[...]. Den gepflasterten Hausflur, wo das Künstlervolk aus Platzmangel seinen Stammtisch zwischen den Mehlkästen abgestellt hatte, verschönerten die Brückner-Brüder eines Tages mit zwei Gemälden. Sie zeigten den Rhein, den Loreleyfelsen und die schöne Zauberin Loreley. Bald sprachen die Coburger nur noch von der „Lore“. Acht Jahre darauf wurde der „Herrnbeck“ offiziell in „Loreley“ umbenannt.

Der Bierstreik von 1878

Unter dem Wirt Heinrich Müller, der die Lore 1875 von seinem Schwiegervater übernahm, florierte die Gaststätte in Coburg und konnte sich sogar Werbung in auswärtigen Zeitungen leisten. Nur einmal wurden die Biergemütlichkeit und das gute Verhältnis zwischen den Gästen und ihrem lieben „Heiner“ nachhaltig gestört. Als im Jahr 1878 in der „Lore“ der Preis für das „Kärtle“ Bier (0,5 l) wegen der Erhöhung der Biersteuer von 10 auf 12 Pfennig stieg, schimpften die Bürger über Bräuer und Steuer gleichermaßen heftig. Die Gäste blieben für einige Wochen dem geliebten Lokal fern, denn in anderen Coburger Wirtshäusern, die noch selbst brauten, kostete das Bier nach wie vor 10 Pfennig. Die Brauerei gab schließlich nach – und der „Musterwirt“ konnte seine Gäste wieder begrüßen und ihnen das beliebte „Aktien“ zu 10 Pfennig einschenken.



Aschelang und Streichriemen

Schreinermeister Heinrich Angermüller aus dem Probstgrund wurde in der Lore nur „Aschelang“ genannt und vom Stammtisch „Streichriemen“ gerne auf die Schippe genommen. Anstelle eines Spazierstocks hatte er immer einen Metermaßstab bei sich, den sogenannten „Säuriegel“. Diesen Stock verkürzten seine Stammtischbrüder eines Tages heimlich, so dass alles, was der Schreiner danach anfertigte, zu kurz ausfiel. Als er in der „Lore“ von seinem rätselhaften Missgeschick erzählte, dass eine maßgenau angefertigte Türe zehn Zentimeter zu schmal ausfiel, und auch seine Bestellerin, die „Gnädige Frau Madam“, sich dieses





Kuriosum nicht erklären konnte, brach höhnisches Gelächter aus. Zuerst hat sich der Schreinermeister mächtig geärgert, dann aber einige „Kärtla“ Bier „neigedunnert“ und den Streich des „Streichriemens“ verziehen.

Die „Loreley“ – Von ihrer „Entstehung“ bis zum 20. Jahrhundert (Zusammenfassung von Christian Boseckerts Aufsatz)
Die heutige „Loreley“ ging aus einer Bäckerei hervor, die erstmals im Jahr

1581 erwähnt wird. Bereits zum Ende des 17. Jahrhunderts gab es in der Herrngasse 14 eine Bierwirtschaft parallel zur Bäckerei. Die Kombination zwischen Bäckerei und Bierwirtschaft war zu jener Zeit nichts Ungewöhnliches, da die Betreiber zur Herstellung ihrer Produkte auf

dieselben oder ähnliche Rohstoffe, wie z. B. Gerste, zurückgriffen. Und da die Bäcker oft über einen „Bierkeller“ verfügten, konnten diese dort das gebraute Bier kühl lagern.

Ein Grund, warum die Bäckerei sich immer mehr zu einer Gastwirtschaft entwickelte, war das Rauchverbot auf öffentlichen Straßen in Coburg im Jahr 1816. Dieses trieb die Raucher von der Straße weg und in die Wirtshäuser hinein. Bald entwickelten sich daraus regelmäßige Zusammenkünfte, die man heute wohl als Stammtische bezeich-



Geschichten aus der Loreley

Der Fettleck des Barons

Zu den Stammesleuten der „Lore“ gehörte Karl Freiherr von Roepert, Gardeleutnant a. D. und Ritter des Eisernen Kreuzes von 1870/71, ein Mann von unermesslichen Schätzen, aber voller Harnet, Ehrfurcht und Schlagfertigkeit. Der in Coburg geborene „Roeperts Karl“ hatte eine wissenschaftliche Berufung und daher überall Kredit. Sein Verhängnis war, dass er als Aufwartung während einer Theaterpause aus der Loge einigen Bekannten in unreflektierten Quäntel ausrief: „Die Coburger seid ab der“. Was seine Schwiegermutter in der Zeit ... und mit was er mit der guten Partie. Der Baron spattierte seinem Disson und blieb zeitweise Fortanzenne in Herings Disson mit einem Monatsgehalt von 125 Mark, das nie erhöht wurde, weil jede Mark darüber sofort gepfändet werden wäre.

Als er älter wurde, schloß er im Lokal oft ein und lebte seinen Kopf an die Wand – so entstand in der „Lore“ eine Schwermütigkeit: der Fettleck des Barons von Roepert.

Als einen Tages mal wieder über Weiter gesprochen wurde, merkte er zu seinen Stammtischbrüdern: „Die Kelt in Coburg ist gar nis gegen die Kelt anno Siezig in mein Quartier vier Paris. Vor lauter Kelt kommt ich net eigeschlof und hab dabeit immer a Gaisch gehört. Ich guck immer mei Bett, was sah ich der? Die Flöh hat in mein Nachkopf Schirmschul gefahren.“

Quelle: Hans Hahn, aus der Stammtisch-Geschichte Coburgs, 2. Auflage, Coburg 1992

nen würde, an denen die Gäste gerne über Politik diskutierten und ihr Bier tranken. Daneben spielte auch der Besitzerwechsel im Jahr 1819, als der Name der Bierwirtschaft noch „Zum Herrenbeck“ lautete, eine bedeutende Rolle. Die Familie Frommann kaufte das Haus und machte daraus eine Art von Speiselokal.

Deren Sohn bzw. Enkel, Johann Georg, glückte dann der endgültige Durchbruch, indem er es schaffte, die Künstler aus Coburg und Umgebung, wie z. B. die Theatermaler Brückner, für seine Lokalität zu begeistern. Dabei konnte es schon einmal vorkommen, dass ein Künstler spontan zu singen oder musizieren begann.

Aber auch Johann Georg Frommann kam in die Jahre und gab 1875 die „Loreley“ an seinen Schwiegersohn



Heinrich „Heiner“ Müller weiter, der sich ebenso wie sein Vorgänger großer Popularität erfreute. Müller war u. a. ein Förderer von Schüler- und Studentenverbindungen, von denen zum Teil einige verboten waren.

Dies führte dazu, dass ab dem Jahr 1900 der Vorgängerverband des heutigen Coburger Convents seine Zusammenkünfte an Pfingsten bis heute immer noch in der „Lore“ abhält.



Die Planskizze macht deutlich, dass die Kellergewölbe weit bis in die Rückertstraße hineinreichen und auch heute noch genutzt werden.



Rezept Saure Fleck



3/4 – 1 kg Pansen

4 l Salzwasser

Suppengewürz

1 Zitronenscheibe

60 g Mehl

3/4 – 1 l Fleischbrühe

Pfeffer, Zucker, Essig

Saft von gekochten Pflaumen



Den vom Metzger vorbereiteten Pansen waschen, in feine Streifen schneiden und in den 4 l Salzwasser mit Suppengewürz, Zitronenscheibe und der Zwiebel weichkochen. Das Kochwasser wegschütten und die Fleck mit kaltem Wasser abbrausen.

Aus Schweinefett und Mehl eine mittelfarbene Einbrenne herstellen, die kleingeschnittene Zwiebel und die Fleischbrühe dazugeben, 10 Minuten kochen lassen. Die Fleck dazugeben, mit Pfeffer, Zucker, Essig und dem Pflaumensaft abschmecken, noch einmal aufkochen und gut durchziehen lassen.



(Afl, Coburg)



Aus der Schatzkiste



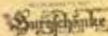
AUS UNSERER ALTEN FESTORDNUNG

Die viele sonst gleichen, sich besonders durch
glatte und sehr zarten Bauwerke zu be-
zeichnen.

Wie sich jeder sehr leicht, wenn man sich be-
tracht und befragt, das selber erkennen
kann und man es auch, was man
schon gewohnt ist, zu sehen oder zu hören, ist
das nicht nur, sondern auch und immer
wieder.

So unter dem gläsernen eye einer anderen Nation ist nicht Jack zu malochen, sondern nur ein wenig waschen, putzen, waschen und wieder Jack malochen, wie also verhalten, wie es einer multi-nationalen company eignet und gelohnt.

Bei einer der guten haben nicht wesentlich zugenommen, eine mußte jedoch schwerer und gut genug beschleunigen, ebenfalls soll auf einer halben aus dem Hause geschleift werden.



BITTERESSON
48-29 Fremont

Was alles herbeigeführt wird, wenn
großes Gelingen auf der Welt steht?

Journal of Management Education 31(10)

Starkaldehydharze: Acetaldehyde nach Boussut und Ueberführung
nach Kricheldorf (Chem. Ber. 1891, 24, 1025).

Indicate whether you are referring to the person or the company.

Journal of Management Education 32(10)

Andy Nelson, President, and the 100th Anniversary Committee, have been instrumental in making this event possible.

Das Programm "Wissenschaft und Politik" wird von der Bundesregierung und der Europäischen Union gefördert.

Pharmazeutische und Tierärztliche Fachverlage

Spalding des letzten Jahres. Keine von ihm (unter der Abwesenheit) erhaltenen Informationen, die nicht auf der Grundlage der veröffentlichten Berichte, der 1.

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

[Faint, illegible text]

the stakeholders will all have an opinion. They agree

Small advertisement for the University of Chicago Press.

- **Wachstum** hat mehr als die Verdopplung bedeutet
- **Wachstum** hat mehr als die Verdopplung bedeutet

Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserer kleinen
Begräbnis zu können und werden uns bemühen,
Sie und Ihre Familie mit Liebe und Hülfe
zu unterstützen.



Franklin Wharf
Boston 14 22 00 7 45 11

Coburger Stadtgeschichten

(von Iris Kroon-Lottes)

Elisabeth Kraus und das Coburger Schützenfest

Damals existierte an der Kreuzung zwischen Bamberger Straße und heutiger Frankenbrücke noch keine Ampelanlage. An dieser Stelle wurde das Schützenzelt bei der alten Angerturnhalle platziert.

Mit unseren Freunden verbrachten wir früher viele gemeinsame, fröhliche Stunden im Schützenzelt. Damals war ich noch ein „Backfisch“ (Teenager). Die Besuche mit meinen Eltern waren für mich etwas Besonderes. Schon als Kleinkind in Vorkriegszeiten hatte ich mich immer sehr auf den jährlichen Besuch beim „Vogelschießen“ gefreut. In den Nachkriegszeiten fand dann ein Fortschritt in der technischen Entwicklung statt und die Schausteller erweiterten das Angebot an neuen Fahrgeschäften. Erst gab es

nur wenige Fahrgeschäfte, wie z. B. ein Kinderkarussell, das berühmte Kettenkarussell, eine Schiffschaukel und ein kleines Angebot an Naschbuden, wie Lebkuchenbuden mit den berühmten Herzen.

In späteren Jahren gab es dann immer



Fröhliche Stunden zur Zeit des Vogelschießens.

größere Achterbahnen und Rutschbahnen. Gleichfalls wurden die Riesenräder immer höher und, nicht zu vergessen, die sehr beliebten Autoscooter, die Geisterbahnen und Irrgärten oder das Ponyreiten. Ich verdanke meinen Eltern alle diese Besuche, die sie mit mir als Kind und später dann Jugendliche unternahmen. Selbstverständlich gab ich diese Tradition auch an meine Tochter weiter und besuchte mit ihr viele Schützenfeste auf dem Coburger Anger. Von meinen Eltern wurde mir ans Herz gelegt, immer die Schausteller zu unterstützen, weil sie nur in der Frühlings- und Sommerzeit Geld verdienen.



Ältestes Volksfest Coburgs - Das „Coburger Vogelschießen“

Das Coburger Vogelschießen ist das älteste und größte Volksfest in der Vestestadt. Schon Herzog Johann Casimir erließ 1599 eine eigene Schützenordnung, die das jährliche Abhalten des Schützenfestes regelte.

Es klingt fast ein bisschen martialisch, aber beim „Coburger Vogelschießen“ landet kein lebendiges Federvieh vor einer Flinte oder Armbrust. Die Mitglieder der Schützengesellschaft tragen ihre sportlichen Wettkämpfe rund um die Veranstaltung in ihrem Schützenhaus aus. Traditionell beginnt

das Fest, das jedes Jahr Ende Juli für zehn Tage auf dem Coburger Anger stattfindet, mit dem Einzug der Schützen ins Festzelt. Zielgenauigkeit ist dann auch beim Ober-



Abholung der Fahne im Rathaus.

bürgermeister gefragt, wenn er das erste Fass Bier ansticht. Am Abend gibt es ein großes Brillant-Feuerwerk.

Am Sonntag darauf ziehen die Coburger Schützen in einem stimmungsvollen Zug durch die Innenstadt und holen ihre Fahne aus dem Rathaus ab, die dann eine Woche später, wieder zurückgebracht wird. Außer-

halb der Bierzelte drängen sich verschiedenste Fahrgeschäfte, Riesenrad, Essenstände und Geisterbahnen auf dem Anger und in den Festzelten spielen Live-Musikkapellen.



Iris Kroon-Lottes



Eröffnung Vogelschießen.

Die Gaststätte Rohmann in der Rückertstrasse

(in Zusammenarbeit mit Gerd Bieler)

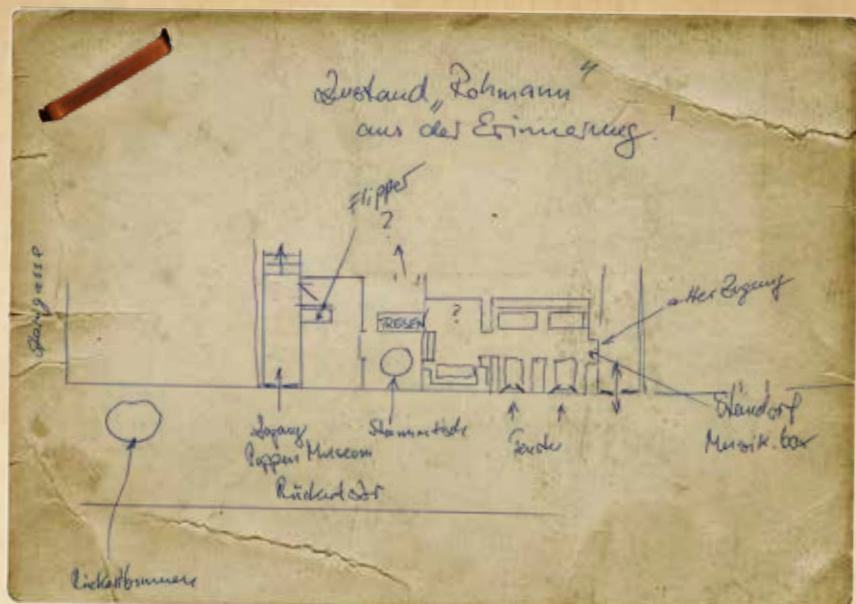


Das „Rohmann“ war eine Bierkneipe für Schüler, Studenten und Lehrlinge, ein Anlaufpunkt für junge Leute, ein Kommunikationspunkt, wenn man Gleichaltrige und Gleichgesinnte treffen wollte. Die Besitzer Ludwig und Else Koch öffneten die Schankräume am Samstag um 10 Uhr. Viel später durften die Gäste aber nicht kommen, sofern sie einen Sitzplatz haben woll-

ten, denn um 11 Uhr war die Kneipe bereits restlos überfüllt. Das „Rohmann“ bestand aus vier Räumen, in denen sich unter anderem ein Flipper (Raum 1), ein Tresen (2), der Stammtisch (2) und eine Musikbox befand, bei der stets die neuesten Schallplatten, die zum Teil noch nicht einmal auf dem Markt erschienen waren, aufgelegt wurden (Raum 4 direkt neben dem „alten“ Eingang).



Als Mahlzeiten wurden vor allem Bockwürste, Schmalzbrote und Gulaschsuppen angeboten. Über letztere wurde gerne gescherzt, dass sie Fleisch enthalte. Darüber hinaus soll es über 40 (!) Biersorten gegeben haben. Standardbiere waren vor allem EKU, Edelherb und Reichelbräu, wobei auch die Biere der Coburger Brauereien Scheidmantel und Sturm ausgeschenkt wurden. Im Gedächtnis der Coburger ist der legendäre „Eisbock“ geblieben, bei dem dem fertigen Bier Wasser durch Gefrieren entzogen wurde.



Da Jugendliche erst ab 16 Jahren alleine Zutritt zu Gaststätten hatten, wurde aus Sorge vor Problemen mit dem Jugend- und Ordnungsamt penibel darauf geachtet, dass die Altersbegrenzung eingehalten wurde. Da konnte es schon einmal vorkommen, dass man seinen Personalausweis vorzeigen musste, um eintreten zu dürfen.

Um das „Rohmann“ ranken sich viele Geschichten: wie zum Beispiel die „Aktion Klotz“.

Als Jugendliche von der Veste zum Rohmann liefen, fiel ihnen auf, dass sich auf dem Weg dorthin am Boden liegende Kastanienbäume mit abgeschnittenen Baumklötzen befanden. Sie erinnerten sich dabei an die

Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, als man noch selbst Briketts mit zu einem Besuch im Landestheater bringen musste, um sich dort warmzuhalten. Als ein Freund dann auch noch mit seinem Opel Kadett vorbeifuhr, war das Vorhaben schnell klar. Heute nehme man einen der Baumklötze mit ins „Rohmann“. Gesagt, getan. Ein Baumklotz wurde zur Kneipe transportiert und durch ein Fenster auf einen Tisch platziert. Gleich scherzte der Nachbarstisch, dass dieser beim nächsten Mal eine Dampfwalze mitbringen wolle. Als die Bedienung und Else Koch den großen Baumklotz auf dem Tisch liegen sahen, war das Geschrei und die Verärgerung darüber groß. Ludwig Koch drohte sogar damit die Polizei zu holen, schmiss die Jugendlichen aus dem Lokal und erteilte ihnen Lokalverbot über 50 Jahre. Als der Baumklotz durch den regulären Eingang

entfernt werden sollte, rutschte er einem der Jugendlichen aus der Hand, sodass das hölzerne Ungetüm direkt am Eingang liegen blieb. Alle Besucher mussten nun über den Baumklotz steigen, wenn sie die Kneipe betreten wollten.

Das Lokalverbot hielt nicht lange an. Provokativ langsam schlenderten die Verbannten in den kommenden Tagen am Rohmann vorbei in die anliegende Cortendorfer Bierstube. Das nahm Ludwig Koch bald auch wahr. Und als diese wieder auf dem Weg zum Nachbarn waren, sagte Koch zu ihnen: „Das Bier könnt ihr auch in meiner Wirtschaft saufen“. Anschließend begleitete er die Jugendlichen unter großer Verwunderung der anwesenden Gäste in die Kneipe und erklärte das Lokalverbot für offiziell aufgehoben. Es gab aber auch Fälle, bei denen das Lokalverbot geschickt umgangen wurde: Wer die Kneipe nicht betreten durfte, stellte sich ans Fenster, ließ seinen Kumpanen ein Bier bestellen und bekam dieses durchs Fenster gereicht.



Typisch für das Rohmann war die Wärme, der Dunst, der Mief und vor allem der Qualm, die aufgrund der Enge, des Drängens und der vielen Pfeifen- und Zigarettenraucher entstanden. Zum Teil nahmen die Wände ockerfar-



bene Züge an. Ein Stammgast schaffte es deshalb regelmäßig durch das Zurücklehnen seines Kopfes an die Wand seinen Kopfabdruck auf der Tapete zu hinterlassen. Als Reaktion darauf öffnete man in den Sommermonaten die Fenster, wodurch nicht nur der Dunst nach außen drang, sondern auch die große Lautstärke, über die sich die Anwohner gerne genauso beschwerten, wie über die kreuz und quer parkenden Autos der Kneipenbesucher. Musste man im Gegenzug die Fenster aufgrund der Lautstärke wieder schließen, stiegen die Wärme und der Pegel stark an. Eines Freitagabends schloss Ludwig Koch die Kneipe unter großen Protesten der Stammgäste bereits um 21 Uhr. Den Grund verriet er

nicht, man erfuhr ihn aber bereits am nächsten Tag. Die Wände waren frisch gestrichen und die Kneipe war vollständig durchgelüftet. Manch einer der Stammgäste war über die fehlende verruchte Atmosphäre enttäuscht und kündigte an, nicht mehr kommen zu wollen.

Eines Tages kam ein gutgekleideter Mann ins „Rohmann“ und kurz darauf verkündete Ludwig Koch nach einem Gespräch mit ihm, dass es am Nachmittag und am Abend Freibier geben würde. Dieses mussten sich die

Kneipenbesucher aber erst „hart arbeiten“. Am Schlossplatz führte die NPD (Nationaldemokratische Partei Deutschlands) eine Veranstaltung durch, bei der mehrere Reden gehalten wurden. Die Kneipenbesucher sollten sich nun am Schlossplatz versammeln, um die Reden durch Pfeifen, Buh- und Zwischenrufen und andere lärmende Geräusche zu stören. Ludwig Koch schickte deshalb die eintreffenden Gäste weiter zum Schlossplatz, damit sie „ihrer Pflicht“ nachkommen konnten.





Rezept

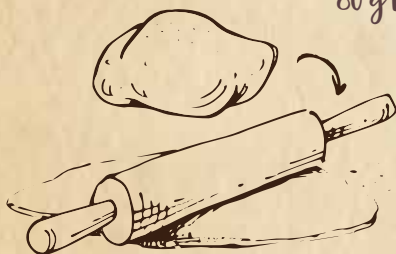
Zwiebelkuchen

Teig:

1 Pfd. Mehl
1/4 Pfd. Butter
1/8 - 1/4 l Milch,
15 g Hefe
10 g Salz
20 g Semmelmehl

Belag:

3 Pfd. Zwiebeln
200 g Speck
6 Eier
8 - 10 g Salz
1 gestr. Eßl. Kümmel
1/2 l saure Sahne
80 g Butterflöckchen



Aus Hefe, Milch und Mehl den Hefeteig anrühren, 30 Min. gehen lassen. Dann weiche Butter, Salz und soviel Milch zugeben, daß man den Teig auf dem gefetteten Blech ausrollen kann. Mit Butter bestreichen, Semmelmehl draufstreuen und noch etwas gehen lassen.

Inzwischen dünstet man gewürfelte Zwiebeln und Speck weich, gibt nach dem Abkühlen Eier, Kümmel, Salz und Sahne zu.

Die Masse auf den Teig streichen, mit Butterflöckchen bestreuen.

Bei 180°-200° 30 Min. backen.

Vielen Dank sagen wir

Norbert Anders, Rupert Appelshäuser, Rolf Beyersdorf, Gerd Bieler, Helga Barczyk, Christian Boseckert, Josephine Böger, Christina Büchner, Annelie Büchel, Dagmar Caspar, Bianca Da Col, Marco Dötsch-Bornmüller, Michael Engel, Karin Engelhardt, Stefan Fey, Peter Feyler, Sybille Flohrschütz, Daniel Forkel, Georg Hans Fomer, Claudia Hartan, Ulrike Hartleb, Klaus M. Höynck, Nadine Hütter, Victoria Klose, Peter Korn, Elisabeth Kraus, Iris Kroon-Lottes, Gitta Maisch, Sabine Meier, Rolf Metzner, Luciano Minuzzi, Tanja Minuzzi, Irene Plonke, Otmar Renner, Martin Rohm, Dr. Eberhard Schmidt, Michael Seizer, Monika Schilling, Christine Spiller, Jakob Stadlmeyer, Tanja Stadlmeyer, Gabi Stahl, Stefan Stahl, Michael Tröbs, Wolfgang Vatke, Helmut Völk, Werner Weiss, Dr. Alexander Walz, Coburg Marketing, Landesbibliothek Coburg, Niederfüllbacher Stiftung, Staatsarchiv Coburg, Stadt Coburg, Stadtarchiv Coburg, Stadtbücherei Coburg, Städtische Sammlungen Coburg

Bilder- und Quellenverzeichnis

S. 4/5: Melville, Gert, 45-75: Coburgs Weg in die Gegenwart, in: *Schriftenreihe der Historischen Gesellschaft e.V.* (Band 20); hg. v. Gert Melville, Coburg 2006, S. 51., Programmheft Sambafestival 1992. **S. 7:** Bilder bereitgestellt von Christiana Büchner. **S. 8-11:** Katalog Feyler (Feyler, *Handwerkliche Tradition seit 1892. Lebkuchen aus Meisterhand & Coburger Schmötzchen. Nach überlieferten Familien-Rezepturen in liebevoller Handarbeit mit erlesenen Zutaten gefertigt* (Edition 2020/2021) – (Lebkuchenmanufaktur seit 1892. Ein Stück Coburger Tradition), DHZ (~Deutsche Handwerkszeitung – Ausgabe Coburg – Nr. 3 v. 8.2.1980, S. 3., Eckerlein, Ernst, Ernst Eckerlein erzählt aus der Coburger Heimat (Band III), Coburg 1982, S. 104., Städtische Sammlungen: Signatur 10157 (Eingang Rosengasse 8), Otto, Jürgen, Coburger Hotel- und Gaststättenführer. Die Gastronomie damals und heute in Coburg und Umgebung, S. 65. **S. 12/13:** Stadtarchiv Coburg Fo_04.01_F_00006, Postkarte Festungshof bereitgestellt von Monika Schilling, Online-Archiv Neue Presse Staatsarchiv NP Co 118-9, 118-10, 118-12, 118-15. **S. 14:** Bilder bereitgestellt von Christian Boseckert. **S. 15:** Otto, Jürgen, Coburger Hotel- und Gaststättenführer. Die Gastronomie damals und heute in Coburg und Umgebung, S. 34., Hofmann, Lothar, Hübner, Anneliese, Zwingelberg, Gudrun, Coburger Kochbuch, Coburg 1992, S. 108f., Stadtarchiv Coburg Fo_07.23_00693. **S. 16/17:** Melville, Gert, 45-75: Coburgs Weg in die Gegenwart, in: *Schriftenreihe der Historischen Gesellschaft e.V.* (Band 20); hg. v. Gert Melville, Coburg 2006, S. 82. **S. 18-20:** Melville, Gert, 45-75: Coburgs Weg in die Gegenwart, in: *Schriftenreihe der Historischen Gesellschaft e.V.* (Band 20); hg. v. Gert Melville, Coburg 2006, S. 81., Bild Stadtkafe bereitgestellt von Werner Weiss, Bild bereitgestellt von Familie Minuzzi, Stadtarchiv Coburg Fo_07.33_00359, Bilddatenbank Stadt Coburg G4LQ3584 + G4LQ3673. **S. 22/23:** Initiative Stadtmuseum Coburg, AK-Sammlung Herold, Bilder bereitgestellt von Victoria Klose (Belegschaft und beleuchtete Außenansicht). **S. 24-27:** Verlag Roßteutscher, H., Das Leben und Treiben auf dem Marktplatz in Coburg, 2004, S. 182., Ebd., S. 196., Melville, Gert, 45-75: Coburgs Weg in die Gegenwart, in: *Schriftenreihe der Historischen Gesellschaft e.V.* (Band 20); hg. v. Gert Melville, Coburg 2006, S. 58., Liste bereitgestellt von Christian Boseckert, Bilddatenbank Stadt Coburg, Städtische Sammlungen Coburg Signatur EN 11612, Hofmann, Lothar, Hübner, Anneliese, Zwingelberg, Gudrun, Coburger Kochbuch, Coburg 1992, S. 94f., Staatsarchiv Signatur Bildslg-10173. **S. 28:** Bilder bereitgestellt von Sybille Flohrschütz. **S. 29:** Stadtarchiv Coburg Fo_04.01_T_00037, Stadtarchiv Coburg Fo_04.01_H_00087, Bilddatenbank Stadt Coburg Wein_oertel_rb. **S. 30/31:** Stadtarchiv Coburg Fo_07.15_00013, Fo_07.15_00025, Fo_07.15_00043, Fo_07.15_00069. **S. 32-34:** Postkarten bereitgestellt von Rolf Metzner, Coburger Zeitung Nr. 131 (Jahr 1897), Stadtarchiv Coburg Signatur 10523, Stadtarchiv Coburg Signatur 15722/2. **S. 36/37:** Städtische Sammlungen Coburg Signatur EN 11612, EN 11612, EN 11184/6. **S. 38-41:** Button bereitgestellt von Christine Spiller, Programmheft Sambafestival 1992, Gefeller, Rainer M., Coburg-SAMBA-City, hg. v. Druck- und Veranstaltungsanstalt Neue Presse GmbH, Coburg 2005, S.

32., Verlag Roßteutscher, H., Das Leben und Treiben auf dem Marktplatz in Coburg, 2004, S. 157., 25 Jahre Samba-Festival Coburg, hg. v. Druck- und Verlaganstalt Neue Presse GmbH, 2016, S. 16., Artikel Neue Presse 1992, Zeitungsbilder Neue Presse vom 20.7.1992, Zeitungsbilder Coburger Tageblatt vom 20.7.1992. **S. 42/43:** Bilder bereitgestellt von Wolfigang Vatke. **S. 44-47:** Herold, Eva, Coburg. Rathaus – Bürger – Marktgeschehen und der Weg der Frauen ins Rathaus, Hildburghausen 2002, S. 17., Bilddatenbank Stadt Coburg, Bild bereitgestellt von Christian Boseckert, Melville, Gert, 45-75: Coburgs Weg in die Gegenwart, in: *Schriftenreihe der Historischen Gesellschaft e.V.* (Band 20); hg. v. Gert Melville, Coburg 2006, S. 73., HELMAR, Was mar in Coburg kah arleb. Gereimte Geschichten in Coburger Mundart, Sigmaringendorf 1988, S. 23., Bilddatenbank Stadt Coburg, Coburger Tageblatt 6.6.1998, Städtische Sammlungen Coburg ohne Signatur, Bild bereitgestellt von Stefan Stahl. **S. 48/49:** Bilder bereitgestellt von Christina Büchner. **S. 50-53:** Bilder bereitgestellt von Tanja und Jakob Stadlmeyer, Boseckert, Christian, Der Gasthof „Loreley“ – als Beispiel eines alten Coburger Handwerkerhauses, in: Coburger Geschichtsblätter; hg. v. Prof. Dr. Gert Melville (Jahresband 20), 2012, S. 61., Ebd., S. 68., Stadtarchiv Coburg Fo_04.01_00017, Staatsarchiv NP Co 285-3, 285-6, Otto, Jürgen, Coburger Hotel- und Gaststättenführer. Die Gastronomie damals und heute in Coburg und Umgebung, S. 28f., Walter, Louis, Aus der Geschichte der Coburger Loreley, A. Roßteutscher, Coburg (um 1920), Städtische Sammlungen (ohne Signatur). **S. 55:** Zollhof und Speisekarte bereitgestellt von Christina Büchner, Stadtplan: Städtische Sammlungen Coburg Signatur EN 11212, Herold, Eva, Coburg. Rathaus – Bürger – Marktgeschehen und der Weg der Frauen ins Rathaus, Hildburghausen 2002, S. 62. **S. 56/57:** Farbige Bilder bereitgestellt von der Schützengemeinschaft Coburg, Foto bereitgestellt Iris-Kroon-Lottes, Staatsarchiv Coburg Signatur Bildslg-9751, Franz Höch, Coburg. Gegenwartsbild einer Stadt zwischen Rennstieg und Main, 1952/1953, Coburg 1953. **S. 58-61:** Stadtarchiv Coburg Fo_04.01_T_00031, Verlag Roßteutscher, H., Coburg und seine früheren Gaststätten und Hotels. Ein Blick in die Vergangenheit, S. 57., Skizze von Gerd Bieler. **S. 3/6/21/35/54/62:** Hofmann, Lothar, 14f., 90f., Hübner, Anneliese, Zwingelberg, Gudrun, Coburger Kochbuch, Coburg 1992., Mein Leibgericht, 56, 74f., 89 und 111. Alte und neue Rezepte aus dem Coburger Land; hg. v. Frauen des Bostelkreises zugunsten von „Brot für die Welt“, Coburg 1997.

Nachfolgende Lizenzbilder:

© Urheber- stock-adobe.com:

Umschlag: ©shawnwilkinson. Innenseiten Hintergrund: ©daboost. Klebestreifen: ©Andrii Zastrozhnov. Hintergründe antik: ©Andrey Kuzmin, ©vlntr, ©Loralui, ©Jakub Krechowicz, ©paladin1212, ©Kicfive, ©alexandr. Fotopapier, antik: ©rangizz, ©LiliGraphie, ©Andrey Kuzmin, ©adragan. Eis (Waffel, Glas, Becher): ©Elegant Solution, Kartoffelsack. Kartoffeln: ©istry. Grafikelemente: ©ayon, ©Oleg Iatsun. Heftklammern: ©dule964. Büroklammern: ©Jakub Krechowicz. Besteck: ©Jan Engel. Karpfen: ©Vector Tradition. Kartoffelfätscher: ©shurshusha. Rahmen, Küchenutensilien, Knetzieg: ©Margarita. Hintergrund Münchner Hofbräu: ©Jan Engel. Möhren, Tomaten: ©Oleksandr. Gemüsekiste: ©nata_danilenko. Zwiebeln: ©Sketch Master, ©victoria_novak. Eierkorb, Federn, Geäst: ©drawlab19. Weinrebe: ©olesiaagudova, ©vectorgoods. Möhren: ©s_ant. Musikinstrumente: ©MicroOne. Cocktailelemente: ©DlViArts. Hopfen: ©alhoontess. Tannenzapfen: ©Eugeniy. Silberelemente: ©TALVA. Bilderrahmen: ©Rollityler. Riesenrad: ©airmel. Hopfen, Bierkrug: ©artbolitskiy. Zigarre in Hand: ©amorroz, 2 Personen am Tisch: ©lynea.



Impressum

Herausgeber:
Stadt Coburg
Amt für Schulen, Kultur und Bildung
Steingasse 18 / 96450 Coburg



www.stadtgeschichte-coburg.de

V.i.S.d.P. Norbert Anders
Tel. 09561/891400

Inhaltliche Konzeption:
Tim Schelenz

Gestaltung:
amadeus Verlag GmbH
Sonneberg