Heimat- und Geschichtsverein
Aschaffenburg-Schweinheim e.V.
Hensbachstr.1a· 63743 Aschaffenburg
Tel. (06021) 7 93 86 65 oder 56 05 87
www.schweinheim.info
WIR LIEBEN HEIMAT
Geschäftsstelle mittwochs von 10-16 Uhr geöffnet

Damals

Bucheckern

Ein Bericht von unserem Ehrenmitglied Heinz Bachmann

Bei einem Spaziergang im Schweinheimer Wald fiel mir auf, dass es in diesem Jahr viele Bucheckern gab. Heute geht man einfach darüber oder tritt vielleicht darauf. Bucheckern? Was fängt man damit an?



Ich fühle mich in die Zeit nach dem II. Weltkrieg zurück, als die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln noch schlechter war als zum Ende des Krieges.
Zur Erinnerung: Alle Lebensmittel waren nur auf Lebensmittelkarten zu bekommen und die Rationen waren lange Zeit recht knappgehalten. Zur einheimischen Bevölkerung mussten ja auch noch Flüchtlinge und Vertriebene aus den deutschen Ostgebieten mitversorgt werden, ohne auf die Ernten oder Vorräte aus ihrer Heimat zurückgreifen zu können.
In den Jahren 1946 und 1947 gab es im Spessart reichlich „Bucheln“. Diese werden normalerweise für die Anzucht junger Buchen in Baumschulen gebraucht, um diese nach einigen Jahren für Neuanpflanzungen zu verwenden. Aber auch Vögeln, Nagern, Eichhörnchen und Wildschweinen dienen sie als Nahrung. Wie alle Samen enthalten die Bucheckern aber auch Öl. Und Öl war ja, wie alle Grundnahrungsmittel knapp.
Ich kann mich erinnern, dass in diesen beiden Jahren Scharen von Schweinheimern – aber wohl auch viele Spessarter – in den Wäldern unterwegs waren, um Bucheckern zu sammeln. Unter der „Dicken Buche“ (heute Umweltstation an der Ebersbacher Straße) habe ich als Bub an mehreren Tagen einige Kilo dieser Eckern aufgeklaubt. Die Erwachsenen bevorzugten die Wälder, um nach den kleinen Buchenkernen zu suchen. Was macht man damit? Meine Mutter ist mit dem Fahrrad – wie viele andere auch – mit Säckchen voller Bucheckern zur Ölmühle nach Goldbach gefahren und hat diese gegen gepresstes Bucheckernöl eingetauscht. Wie viele Kilogramm Bucheckern man brauchte, um einen Liter Öl im Umtausch zu erhalten, weiß ich heute nicht mehr. Vielleicht kann sich eine Leserin oder ein Leser dieses Beitrages noch daran erinnern.
Die gesammelten Bucheckern sorgten damals auch für die Abendbeschäftigung. Mit kleinen, spitzen Messern ausgestattet saß die ganze Familie um den Küchentisch herum, um die Schale von den kleinen Nüsschen zu trennen. Diese Nüsschen wurden dann gemahlen und statt Öl oder Schweinefett z.B. für Bratkartoffeln verwendet.
Bucheckern und Bucheckernöl werden heute auch im Internet angeboten. Bucheckern geröstet gibt es in Päckchen zu 15 g zu 3,50 €, oder 1 kg für 175,-- € + Versand. Für einen Liter Buchenöl zahlt man 250,-- €.
Wer bückt sich noch gerne und das stundenlang, um diese kleinen Kerne aufzusammeln. Man überlässt es den Tieren im Wald. Da sind heute Sonnenblumenöl oder Rapsöl ohne Mühe und weitaus günstiger zu bekommen.
Wie bedanken uns ganz herzlich bei Heinz Bachmann für diese interessante Zusammenfassung zu dem Thema Bucheckern.

Bilder und Dokumente aus den 50er Jahren gesucht

Sie haben in Ihren Fotoalben noch Bilder aus vergangenen Zeiten? Speziell aus den 50er Jahren? Kommunion- und Kindergartenbilder? Fotos von Ausflügen und Spaziergängen? Gruppenbilder von Vereinsveranstaltungen? Dann bringen Sie uns diese Exemplare zum Kopieren vorbei. Sie erhalten Ihre Originale umgehend zurück.

Die Vorstandschaft bedankt sich schon jetzt für Ihre Unterstützung.