

Rita Lell

Regensburg

Was war und was bleibt



Band II



Regensburg, Mai 2016



der Dachauplatz in Regensburg





Bild: (Herbert Haseneder)



Blick zum Oberen Wöhrd, dort waren viele Betriebe angesiedelt, unter anderem zwei Schleifmühlen, zwei Sägemühlen, eine Ölmühle, eine Malzmühle und eine Papiermühle. Vorne am Beschlächt sieht man die Schreinerei Fritz Pflüger und die Metallwerkstadt Brandner.

Inhaltsverzeichnis

Das Hochwasser 1954 in Regensburg

Die Holledau

Noch mehr über Kumpfmühl

Das „Zilch-Haus“

Keilberg

 Der Kalkabbau

Die Regensburger Wurstkuchl

Die Gleisanlagen an der Friedenstraße/Kirchmeierstraße

 Gaswerk und Zuckerfabrik

 Der Kunstverein Graz

Königswiesen

ALZ - Die Zeit ist reif

Der Bau des Rhein-Main-Donau-Kanals

Das Walhallabockerl

Die Walba

Die Friedrich-Zeche Regensburg/Dechbetten

Erinnerungen

Die Schillerwiese ,die ehemalige Kuhwiese am Westend

Die Steinerne Brücke von Regensburg

Der Donaumarkt

Der Winterhafen

Die Jugendherberge von Regensburg

Das Relief von Dani Karavan

Die Dombauhütte

Bild: (Peter Schmidt) 6.10.16 Jahnstadion mit Sonnenuntergang



Bild:(Max Janker)



Der Bahnhof von Regensburg vor der Zerstörung im zweiten Weltkrieg mit seinen Nebengebäuden. Der Friedhof des Peterskirchleins wurde durch eine Mauer zur Auffahrt auf die Galgenbergbrücke hin begrenzt.

Zum Buch

Dieses Buch ergänzt den ersten Band mit Besonderheiten von Regensburg und seinen Bewohnern. Bilder von der Zucker-Susi, die Fahrt des Walhallabockerls durch die Stadt, die Erinnerungen an die Hopfenzupferzeit in der Holledau, der eigenwillige Stadtteil Keilberg, Interessantes von der Dombauhütte, atemberaubende Blicke vom Dom auf die Stadt, Bilder von der Schillerwiese und Vieles mehr, lassen den Betrachter in Erinnerungen schwelgen und neue Erkenntnisse gewinnen. Ein Buch zum Schmökern, Verstehen und Erleben.

Viele haben mich bei der Gestaltung des Buches unterstützt, ohne sie wäre es in dieser Form nicht möglich gewesen.

Mein besonderer Dank gilt:

Tobias Beck

Christian Brunner

Walter Cerull

Dagmar Elsner

Cornelius Färber

Denis Friedrich

Herbert Grabe

Helmut Gradl

Herbert Haseneder

Maximilian Janker

Liane Kemper Gomotso

Martin Kempter

Angelika Krempl

Rotraud Krempl

Karl-Heinz Mierswa

Erika Miklos

Peter Milic

Michael Papst

Irma Pilz

Hans Pilz

Franz Rösl

Peter Schmidt

Helmut Stuhlfelder

Michaela Thaller

Margarete Zentner

Stefan Lukaszevicz

sowie vielen Weiteren, die nicht namentlich genannt werden
möchten



Das Hochwasser 1954 in Regensburg



Bild: (Herbert Haseneder)



Bilder: (Max Janker)



Die Holledau

(mit Texten von Angelika Krempl)

Wer denkt, die Holledau ist doch weit weg von Regensburg, der vergisst, dass viele Regensburger als „Hopfazupfa“ eng mit dieser Gegend verbunden waren und heute noch sind. In der „schlechten Zeit“ war es für viele das jährliche Highlight, beim Hopfenzupfen dabei zu sein. Man verdiente „a Fuchtsgerl“ (50 Pfennige) pro Metzen. Ein Metzen fasste sechzig Liter. Ganze Familien machten sich im August auf den Weg, um bei der Hopfenernte zu helfen, die Arbeit dauerte ca. drei Wochen. In dieser Zeit verdiente man sich einige Mark und lebte kostenlos beim jeweiligen Hopfenbauern, der seine Zupfer mit gutem Essen und einem Strohlager im Stadel versorgte. Wer einmal damit angefangen hat, kam jedes Jahr wieder und erzählt heute noch (falls er noch lebt) von der schönen Zeit in der Holledau, die für die damaligen Erlebnismöglichkeiten eine beliebte Abwechslung zum Alltag war. Geselligkeit und gutes Essen, wenn auch mit schwerer Arbeit verbunden, wurde wie ein Urlaub empfunden, der auch noch bezahlt wurde.



(Rotraud Krempf) Der Hopfenbauer Kellerer in Obermettenbach bei Geisenfeld mit Hopfenzupfer-Truppe (Kinder) und Gespann



Das Bild von Rotraud Krempl (vorne Mitte) lässt die fröhliche Atmosphäre beim Hopfenzupfen erahnen.

Frau Krempl erzählt:

„Die Hopfenreben, die wir uns umgehängt hatten, wurden natürlich anschließend sauber abgezupft. Für einen Spaß war zwischendurch immer mal Zeit, wenn auch die schwere

Arbeit täglich bis zu 14 Stunden dauerte, bei jedem Wetter und auch am Sonntag. Die Ernte musste eingebracht werden, sobald der Hopfen die richtige Reife hatte. Bereits als 10jährige fuhr ich 1949 mit meiner Mutter als Erntehelferin in die Holledau und verdiente mir mein eigenes Hopfengeld.“

Erfahrene Zupfer kannten die Tricks, wie man möglichst viele Metzen am Tag zupfen konnte. So gab es ein Ehepaar, der Mann zupfte immer den Gipfel der Rebe, die Frau den Rest am Stängel. Da am oberen Ende weitaus die größten und meisten Drolln (Hopfendolden) waren, konnte der Mann seine 12 Metzen leicht zusammen bringen, während ein Zupfer, der die ganze Rebe abzupfte, vielleicht 6 Metzen am Tag schaffte. Für einen Metzen bekam der Pflücker ein „Hopfenblechl“, diese Blechl hatten ein Kennzeichen vom jeweiligen Hopfenbauern eingestanz und wurden am Ende der Saison mit 50 Pfennige je Stück ausbezahlt.

Bei heißem Wetter hat man „gschaut“, dass man schnell in den Biefing hineingepflückt hatte, um in den Schatten zu kommen. Als Biefing wurden die Hügel bezeichnet, in die der Hopfen gepflanzt war. Weiter drinnen im Feld war es kühler, genauso wie an der sonnenabgewandten Seite des Hopfenfeldes. Frau Krempl pflücke gerne die dünneren Reben am Feldrand ab, die Drollen waren zwar kleiner, ließen sich aber schöner abernten als die Drollen an dicken Reben. Gefürchtet waren die sogenannten „Hosen“, darunter verstand man Reben mit ganz wenigen Dolden am Stängel. Sie mussten natürlich auch abgeerntet werden.

Zu jeder Hopfenzupfertruppe gehörte der Hopfenmeister, er holte die Reben von den Drähten herunter. War ein Zupfer fertig mit seiner Rebe, rief er „Hopfa“ und der Hopfenmeister sprang mit einer langen Stange über die Biefing von einem Zupfer zum nächsten und löste eine weitere Rebe vom Draht. Es war sehr wichtig, dass die Rebe frisch war, dann waren die Drolln fest, hatten mehr Volumen

und füllten den Korb schnell. Wurden die Reben welk, dann fielen die Hopfendolden im Korb zusammen und man musste viel mehr pflücken, um einen Metzen zusammen zu bringen. Wollte also ein Hopfenmeister einen Pflücker ärgern, dann löste er gleich eine ganze Reihe Reben von den Drähten, die dann schnell „schwelg“ wurden, zum Ärger der Pflücker. Man musste sich also gut stellen mit dem Hopfenmeister.

Bilder: (Rotraud Krempl) Schon die Großeltern von Frau Krempl kamen jedes Jahr zum Hopfenzupfen



Frau Piehler sammelt die abgefallenen Drolln sauber zusammen. Nichts durfte vergeudet werden. Links ist der Metzen und rechts der Pflückkorb zu sehen. rechts: Herr Piehler sitzt auf dem Pflückerschemel im Biefing mit seinem Korb





*Bild von 1934 (Rotraud Krempf). Herr August Piehler war von Beruf
Straßenbahnschaffner und verbrachte seinen Urlaub in der Holledau beim
Hopfenzupfen. An der Straßenbahn steht:*

Bahnhof - Dom - Arnulfplatz - Krankenhaus - Prüfening und zurück





In den Kriegsjahren mussten viele Arbeiter zum Wehrdienst, für die Arbeit in den Hopfengärten wurden Schulklassen herangezogen. Auch meine Mutter, war einige Jahre hintereinander mit ihrer Schulklasse der Pestalozzische Schule beim Hopfenzupfen und erzählte gerne und oft davon.

Das Hopfenzupfen musste sehr gewissenhaft erfolgen, waren zu viele Blätter im Korb, war Nacharbeiten angesagt. Bei einigen Hopfenbauern musste die Metzen mit einem Gupf (Hügelchen über dem Rand) aufgefüllt werden damit man ein Blechl bekam, andere Bauern waren mit einem gestrichen vollen Metzen zufrieden. Die stacheligen Hopfenstängel zerkratzten den Arbeitern die Arme und Hände und das als Spritmittel eingesetzte Kupfersulfat - oder Kupfervitriol, wie es damals hieß - hinterließ beißende Rückstände auf den Händen. Wer es nicht mehr aushielt, wickelte sich die Finger mit Isolierband ein. Am Vormittag und am Nachmittag wurden Brotlaibe unter den Arbeitern herumgereicht, von denen sich jeder einen Kanten abschneiden konnte. Das Brot wurde vom Kupfervitriol an den Händen schwärzlich-grün eingefärbt, aber gegessen wurde es trotzdem.

Zu Beginn der Saison machten sich ganze Hopfenzupferkolonnen auf den Weg in die Holledau. Wenn sie mit Sack und Pack am Bahnhof standen, wurde eine Lautsprecherdurchsage gemacht: „Hopfenzupfer hinten einsteigen“. Die anderen Fahrgäste sollten nicht belästigt werden. Hopfenzupfer galten als arme Leute, darum hielten es damals viele geheim vor den Nachbarn.

In Regensburg trifft man auch heute noch überall auf ehemalige Hopfenzupfer, die auffällig gerne darüber berichten. Ich habe noch keinen getroffen, der schlecht über diese Zeit in der Holledau gesprochen hätte.

Rotraud Krempl (Foto Seite →) hängt so sehr an diesen Erinnerungen, dass sie jedes Jahr zu den Bauern in der Holledau fährt, um in der Erntezeit den Hopfengruch zu genießen und die Veränderungen mit den Erntemaschinen zu bestaunen. Wenn sie in die Biefing hinein geht, muss sie feststellen, es fallen viele Drollen auf den Boden und verkommen die früher eingesammelt wurden. Zur Belustigung erzählt sie die Geschichte von den fünf Hühnereiern, die sie gekauft hatte, und sich an ihrem Geburtstag von der Hopfenbäuerin braten ließ. Sie wollte einmal im Leben fünf Eier an einem Stück essen.

*oben: (Gabi Röhl) 2016, die Holledau bei Niederumelsdorf
unten: (Gabi Röhl) 2016 die Holledau im Abendlicht, Kirche St. Anton bei Ratzenhofen*

Bild:(Rotraud Krempl) Rotraud Krempl (rechts) beim Hopfenzupfen.



Ihre Schulzeit verbrachte Frau Rotraud Krempl sozusagen „in Wirtshäusern“, denn die St. Wolfgang-Schule in Regensburg wurde zum Notquartier und Krankenhaus für Flüchtlinge (z. B. aus der Ukraine) umfunktioniert. Die Schüler mussten in umliegenden Wirtshäusern unterrichtet werden. Für die erste Klasse fanden die Schüler in der Wirtschaft Emeier in der Kumpfmühler Straße Unterkunft. Jedes Kind sollte jeden Tag im Winter ein Scheit Holz oder ein Brikett zum Heizen mitbringen.

Für die zweite und dritte Klasse konnte in Räumen des Bezirksklinikum Karthaus Platz gefunden werden. Die vierte Klasse war dann wieder in einem Wirtshaus, dem Sperber im Augsburgener Hof beim Scala Kino (siehe Bild Seite →).

Erst in der fünften Klasse sahen die Kinder zum ersten Mal eine Tafel und einen Katheder für den Lehrer, denn sie waren in einer richtigen Schule, in der Pestalozzischule.

Bild: (Rotraud Krempl) Ein altes Bild zeigt eine Zupfertruppe mit vollem Metzen vor einem neu eingelegten Hopfengarten im Hintergrund. Die neuen Reben

müssen drei Jahre lang heranwachsen, um abgeerntet werden zu können.





(Herbert Haseneder) März 2001, das Scala-Kino vor dem Abbruch



März 2016, Rotraud Krempl (vorne) mit ihren Klassenkameradinnen beim monatlichen Klassentreffen im Cafe Klein



*(Herbert Haseneder) Kreuzung Kumpfmühler-Straße, Augsburger-Straße,
Karthäuser-Straße, mit Linienbus*