



Eine Ausstellung der Museen der Stadt Bamberg

18.7. – 1.11.2009

HISTORISCHES MUSEUM BAMBERG

Alte Hofhaltung | Domplatz 7 | 96049 Bamberg
Öffnungszeiten: Di – So 9 – 17 Uhr

Tel. +49(0)951- 51 90 746 (Kasse)
+49(0)951- 87 11 42 (Verwaltung)
E-Mail museum@stadt.bamberg.de

www.bamberg.de/museum

Eintritt: 3,50 €, erm. 2,50 €, Schüler 1 €

Die Museen der Stadt Bamberg veranstalten diese Ausstellung in Kooperation mit dem Lehrstuhl für Europäische Ethnologie der Otto-Friedrich-Universität Bamberg.

Alle Bilder © Lehrstuhl für Europäische Ethnologie der Otto-Friedrich-Universität Bamberg.



**Vom Wirtschaftsfaktor
zum Welterbe
Bamberg's Gärtner und Häcker**



18.7. – 1.11.2009

HISTORISCHES MUSEUM BAMBERG

MUSEEN DER STADT BAMBERG

Programm Führungen

- ▶ 6. September 10.30 Uhr: Svenja Gierse
- ▶ 18. September 10.30 Uhr: Nadine Krug
- ▶ 2. Oktober 14.30 Uhr: Martin Walgenbach
- ▶ 16. Oktober 14.30 Uhr: Daniela Stadelmann
- ▶ 30. Oktober 14.30 Uhr: Marina Scheinost

Programm Führungen





Forschungsprojekt

Im Rahmen eines Seminars an der Otto-Friedrich-Universität Bamberg haben Studierende der Europäischen Ethnologie das Alltags- und Festleben der Bamberger Gärtner und Häcker in Vergangenheit und Gegenwart erforscht. Die Ergebnisse der eindrucksvollen Forschungsarbeit werden ab dem 18. Juli 2009 als Sonderausstellung im Historischen Museum Bamberg präsentiert.

Bamberg ist bekannt für seine Gärtner. Nicht umsonst lautet der Spitzname für die Bewohner Bambergs „Zwiebeltreter“ und ist somit den Gärtnern und einem ihrer wichtigsten Produkte zuzuschreiben. Doch auch die Berufsgruppe der Häcker spielte für Bamberg eine wichtige Rolle. Im Gegensatz zu den Gärtnern erfuhren sie beruflich den tiefer gehenden Wandel. Versorgten die Gärtner die Stadt mit Süßholz, Salat und Gemüse, so produzierten die Häcker Wein und Essig. Nachdem der Weinanbau nicht mehr rentabel ausgeübt werden konnte, stellten sich viele Häcker von bis dahin betriebener Landwirtschaft für die Eigenversorgung komplett auf Landwirtschaft um oder bauten Hopfen an, bis auch das nicht mehr zum Lebensunterhalt ausreichte. Das Süßholz der Bamberger Gärtner machte die Stadt



weithin bekannt und immer wieder wird Bamberg u. a. in Städtebeschreibungen bereits des 16. Jahrhunderts für seine Süßholzproduktion gerühmt.

Beide Berufsgruppen waren organisiert, die Gärtner in einer Zunft, die Häcker in einer Bruderschaft mit zunftähnlichen Strukturen. Die Häcker-Bruderschaft existiert bis heute, obwohl es längst keine „Berufshäcker“ mehr gibt. Die Gärtnerzunft wurde im 19. Jahrhundert in einen Gewerbeverein und anschließend in einen Verein umgewandelt. Heute gibt es zwei Gärtnervereine in Bamberg, die ihrer Lage am Fluss entsprechend Oberer und Unterer Gärtnerverein heißen.

Ausstellung

Die Ausstellung widmet sich nach einer Einführung zur Entwicklung der beiden Berufsgruppen drei Hauptthemen, nämlich dem Wohnen, dem Arbeiten und dem religiösen Leben. Wohnen die Häcker in erster Linie im Berggebiet, so lebten und arbeiteten die meisten Gärtner östlich der Regnitz, der heutigen Gärtnerstadt. Beide Gebiete, die Bergstadt und die

Gärtnerstadt, gehören heute zumindest in Teilen zum Welterbegebiet und trugen weitgehend zur Ernennung Bambergs zur Welterbestadt bei.

Eine Besonderheit der Ausstellung ist der Haushalt von Georg und Katharina Bauer aus der Josephstraße 27, der in einem Ausschnitt vorgestellt wird und stellvertretend für einen Gärtnerhaushalt des 20. Jahrhunderts steht.

Rund um das Thema Arbeit werden typische Arbeitsgeräte und Arbeiten der Gärtner und Häcker vorgestellt. Der Schwerpunkt liegt hier auf den Gärtnern, die ihren Beruf noch ausüben. Der Verkauf und der Vertrieb der Waren spielen natürlich ebenfalls eine wichtige Rolle.

Das religiöse Leben schließlich vereint beide Berufsgruppen in der Ausstellung wieder gleichwertig. Ob Obere oder Untere Gärtnerei oder Häcker, bei Bambergs Prozessionen sind sie alle präsent und bestimmen das äußere Erscheinungsbild in erheblichem Maße auch heute mit. Dies kann jeder Ausstellungsbesucher auch außerhalb des Museums jedes Jahr von neuem direkt miterleben.

