

Tradition bis ins

Mark

Ein Dorf macht Hagebutten-Gsälz

Mit Dornen wehrt sie sich gegen die Ernte, mit Kernen und juckenden Härchen gegen den Verzehr. Doch die Auendorfer lassen sich von der widerborstigen Hagebutte nicht schrecken. Im „Goisatäle“, dem oberen Filstal, verarbeiten einige Familien sie noch nach alter Tradition.

Bei Familie Clement ist Produktionstag: Im Anbau an der Scheune des Bauernhauses stampft und rattert es in zwei Rhythmen, zwischen drin ertönt immer wieder das schmatzende, saugende Geräusch einer Pumpe. Sie ist das jüngste Gerät in der kleinen Manufaktur in Auendorf. Doch selbst wenn heute Maschinen die Herstellung der Hagebutten-Konfitüre erleichtern, die Arbeitsschritte sind im Grunde die gleichen wie vor Generationen. Vor rund 150 Jahren haben die Auendorfer aus purer Not begonnen, die Früchte der Heckenrose zu einem süßen Brotaufstrich zu verarbeiten. Nur drei Familien pflegen diese Tradition in dem Teilort von Bad Ditzgenbach im oberen Filstal noch heute.

Den Gedanken, Hägenmark herzustellen, soll Mitte des 19. Jahrhunderts die Pfarrersmagd Johanna Bachofer aus Weilheim mit nach Auendorf gebracht haben. Die Bewohner waren sehr arm und konnten von der Landwirtschaft allein nicht leben. Mit verschiedenen Tätigkeiten besserten sie ihr Einkommen auf, so verdingten sich die Männer monatelang als Gipser im süddeutschen Raum. Die Witwe Anna Schneider, das „Gsälzweible“, versuchte sich als Erste mit dem Hägenmark, bald folgten andere. Bis vor zwei Generationen sei das noch in nahezu jedem zweiten Haus Brauch gewesen, berichtet Renate Clement. Die 75-Jährige verarbeitet heute mit ihrem Sohn Thomas, ihrer Tochter Dagmar Hölz und deren Sohn Jonathan (21) die Früchte. Zwei weitere Familien im Dorf, Rösch und Schweizer, tun dies ebenfalls noch für den Verkauf.

Eigentlich scheinen die kleinen, roten Früchte der Heckenrose nur wenig geeignet für ein Mus: zu hart, zu trocken, zu wenig Fruchtfleisch. In ihrem Inneren stecken auch noch Kerne und die Härchen, die Kinder gerne als Juckpulver nutzen. Tatsächlich machen Hagebutten einiges durch, bevor sie als samtweiches, sattrotes Hägenmark im



Die mühsam gesammelten roten Früchtchen verwandeln sich zu leckerem Hägenmark.

Glas landen. Sie werden nach der Ernte tiefgefroren und aufgebrochen, ruhen ein paar Tage, werden dann mehrfach passiert und zu guter Letzt sanft im Wasserbad eingekocht.

Vom Balkan ins Filstal

Bevor sie in Auendorf zu Hägenmark werden, haben die Hagebutten in der Regel schon einen langen Weg zurückgelegt: Mit Transportern sind sie aus Rumänien, Mazedonien oder anderen Balkanländern ins Filstal gereist. „Wir rauben den Leuten oft eine Illusion, wenn wir sagen, wir haben die Hagebutten aus dem Ausland“, sagt Dagmar Hölz. Tatsache ist, dass nur noch um die zehn Prozent des Rohmaterials aus Deutschland kommen, meist von Privatleuten mühsam gesammelt, die dann nach der Verarbeitung das Mark für den Eigenbedarf mitnehmen.

Schon lange ernten die Auendorfer Mädchen nicht mehr im Umland Hagebutten. An den bösen Feldschütz in Gruibingen, der ihnen gern die grade gefüllten Säcke wieder ausleerte, erinnert man sich aber noch immer. Die Hagebutten vor Ort zu sammeln, würde sich heute selbst für

Thomas Clement im Einsatz zwischen Bottichen, Pumpen und Mühle





Von den aufgebrochenen Früchten bis zum fertigen Mark: Renate Clement an einer Passiermaschine

einen Nebenerwerbsbetrieb nicht rechnen. Die heimische Ernte würde zudem bei Weitem nicht reichen. Denn dank technischer Hilfsmittel kann man inzwischen an weniger Produktionstagen weit mehr verarbeiten als früher. „Die Leute haben sich damals ärger plagen müssen mit ihren sieben, acht Tonnen Hagebutten im Jahr als wir heute mit 18“, sagt Renate Clement. Sie lebt noch in ihrem Elternhaus in Auendorf, ihr Vater hat vor Jahrzehnten den Produktionsablauf mit einfachen Mitteln rationalisiert: So befindet sich die Kühlkammer für die Hagebutten im oberen Geschoss der Scheune. Von ihr aus werden die Säcke direkt in ein Loch im Boden entleert, sodass ihr Inhalt über einen maßgefertigten Holztrichter geradewegs in der Mühle landet.

Deren Steinmahlwerk bricht die tiefgefrorenen Früchte und ihre zähe Schale auf, bevor sie ein paar Tage auf den „Pritschen“ ruhen. Sie erinnern an Stockbetten in einer Jugendherberge, doch anstatt Matratzen ruht hier eine gut zehn Zentimeter dicke Lage Hagebutten auf dem Gerüst. Sobald diese weich – „teigig“ – sind, muss die Passiermaschine ran, die auch die Schalen mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen zu

Mus verarbeitet. Viel dran ist an den Früchten nicht, nur wenige Millimeter ist die rote Fruchtschicht dick. Kerne und Härchen müssen ausgesiebt werden. Vor 100 Jahren haben die Mädchen dafür das zähe Mus von Hand durch ein Sieb gestrichen. „Am Abend sind sie zusammengekommen wie in einer Lichtstube“, erzählt Ernst Clement, dessen Mutter, Jahrgang 1902, diese Zeit noch erlebt hat. Trotz der mühsamen Arbeit sei viel gelacht worden, und mit dem Hägenmark verdienten sich die jungen Frauen ihre Aussteuer.

Rote Landschaften

Aber wir sind im 21. Jahrhundert, Sieb und Holzlöffel haben ausgedient, die Passiermaschine übernimmt. Im Inneren eines langen waagerechten Edelstahlzylinders mit Löchern rotieren zwölf Treibarme und pressen das rote Mark nach draußen, wo es schwer in den bereitstehenden Plastikbehälter tropft und eine rote Landschaft aus kleinen Hügeln und Spitzen bildet. „Das funktioniert wie eine flotte Lotte“, sagt Thomas Clement. Die Kerne der Hagebutten schleudert es aus der Drehung bis zum Ende des Zylinders, wo sie in einen Bottich purzeln. Mit

dieser Maschine hat Renate Clements Vater, der Gipser Ernst Bäuerle, nach dem Zweiten Weltkrieg die Produktion aufgenommen. Konstruiert und gebaut hat sie damals der Auendorfer Schmiedemeister Gottlieb Bader. Ohne dessen Tüfllertalent gäbe es wahrscheinlich gar kein Hägenmarkdorf im Seitental des „Goisatäles“, wie die Einheimischen das obere Filstal nennen. Das glaubt zumindest Renate Clement. Praktisch jede Familie, die nach dem Krieg die Produktion wieder aufnahm, hatte eine Maschine von Bader, jede ein für sie gefertigtes Einzelstück.

Thomas Clement bereitet jetzt den zweiten Durchlauf der ausgesiebten Kerne vor, denn an vielen hängt noch etwas vom kostbaren Mark. Sie werden im Holzbottich mit etwas Wasser angerührt, wofür Clement einen langen

Holzlöffel verwendet, der an ein Stechpaddel erinnert: „Stierer“ sagt man hier dazu. Auch das gewonnene Hägenmark ist nach dem ersten Durchgang noch nicht fertig, denn die Härchen siebt erst die zweite Passiermaschine mit der feineren Lochung aus. Danach hat das Rohmark die Konsistenz, die die Kunden erwarten: fein-cremig und intensiv im Geschmack. Dagmar Hölz füllt es in Kilobeutel für diejenigen, die es selbst weiterverarbeiten möchten. Manche geben Orangensaft oder Weißwein dazu, andere rühren Honig unter oder verfeinern es mit Vanille. Einfach ist die Verarbeitung der zähflüssigen Masse allerdings nicht, sie spritzt beim Kochen und brennt schnell an. Die Auendorfer Produzenten wenden eine besonders schonende Methode an, damit die wertvollen Inhaltsstoffe möglichst weitgehend erhalten bleiben: Im großen Kessel, dessen Doppelwand mit Wasser gefüllt ist, erhitzten sie es mit Zucker auf lediglich 70 Grad und füllen es dann direkt in Schraubdeckelgläser.

Von Postkutsche bis Online-Shop

Für Dagmar Hölz ist die schönste Seite des Hägenmarks der Verkauf; sie steht

sehr gern auf dem Markt und im direkten Kontakt zu den Kunden, ob im Göppinger Umland oder im Schwarzwald. „Ohne Hägenmark könnten wir alle nicht mehr auf den Markt gehen“, sagt auch Jonathan, der noch eine weitere wichtige Funktion im Familienbetrieb hat: Er betreut den Online-Shop, und „der läuft ziemlich gut“, wie er sagt.

Ernst Clements Mutter ging dagegen noch mit ihrem Rohmark hausieren. Mit der Postkutsche und der Bahn wurden die gefüllten 50-Kilo-Kübel nach Stuttgart geschickt. Dort zogen die Mädchen mit dem Rohmark auf dem Handwägle von Tür zu Tür. „Dann ist man in die Wohnungen“, erzählt Clement; oft diente mangels Waage der Schöpfer als Maß. Heute findet man Auendorfer Hägenmark in Hofläden und auf Märkten in Süddeutschland, im Kräuterhaus Sankt Bernhard in Bad Ditzgenbach – oder eben im Internet. 🍷

Text: Karin Ait Atmane, Fotos: Karin Ait Atmane (5), Fotolia (2), Simone Mathias (2), Jörg Batschi (1)

Vitamine, Wege und Wacholder

- Mit ihrem Vitamin-C-Gehalt stellt die Hagebutte Zitrusfrüchte, Paprika oder Kiwi locker in den Schatten. Sie hat 10- bis 20-mal mehr davon. Auch Vitamin A und B und andere wertvolle Stoffe sind enthalten, darunter einer, der nachweislich bei Arthrose und Gelenkproblemen hilft.
- In Auendorf kann man auf einem zwei Kilometer langen Hägenmarkpfad die Geschichte und Geschichten rund um die Hagebutte und die Dörfler lesen.
- Eine weitere Auendorfer Spezialität war übrigens Wacholdersaft, aus dem auch Wacholdersalz produziert wurde – sehr aufwendig in der Herstellung und recht eigenwillig im Geschmack.

Dagmar Hölz füllt das Rohmark für die Selbstverarbeiter kiloweise ab.

