

Ritterschaftliches Dorf Im Ortskern von Fatschenbrunn

Fatschenbrunn dürfte eine Gründung des Hochstifts Würzburg in der Zeit des hochmittelalterlichen Landesausbaus sein. Damals versuchte man aufgrund des Bevölkerungswachstums bislang nicht genutzte Flächen zu erschließen bzw. Wälder zu roden, um dort neue Ansiedlungen zu gründen - auch zur Grenzsicherung.



Die älteste Ansicht Fatschenbrunns (in der Mitte) auf einer Frankenkarte aus dem Jahr 1600.

Sogenannte „locatores“ übernehmen die Planung und Durchführung solcher Aktionen. Das sind Niederadelige, deren Familien diese Gründungen in der Hand behielten, vererbten oder verkauften. Oberster Lehnsherr blieb das Hochstift Würzburg, das mit dem Dorf direkt jedoch nur noch wenig zu tun hatte.

1333 erfahren wir erstmals von Fatschenbrunn und von einer Bürgerfamilie Haßfurter aus Bamberg, die zwölf Güter in „Vatzenbrunnen“ als würzburgische Lehen erhielt. In den folgenden Jahren wechselten die Besitzer von den Herren von Lisberg, zu den Herren von Schaumburg und ab 1608 zu der Familie Heußlein von Eussenheim. 1702 kaufte Carl Friedrich Voit Graf von Rieneck das Rittergut mit den Weilern Hohenwart und Hummelmarter einschließlich der Dorfgerichtsbarkeit und vogteilichen Obrigkeit.



Die alte Schule steht an dem Platz, an dem sich bis 1829 das damals niedergebrannte Herrenhaus der Adelsfamilie Voit von Rieneck befand, die Grundherren von Fatschenbrunn waren. Heute ist hier das Weingut Scholtens untergebracht.

Das Elend von Fatschenbrunn, des ärmsten Dorfes im Steigerwald Ihre Häuser fallen ihnen auf den Kopf



Mit der Teilnahme an der Dorfentwicklung, unterstützt vom Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken, hat sich das Dorf zum „Golddorf“ Unterfrankens im Jahr 2014 und zu einem der schönsten in Bayern gemauert, wie der Gedenkstein auf dem Dorfplatz belegt.



Der Dorf- und Löschweiher ist ein zentraler Punkt im Dorf. Früher spielten die Kinder in kalten Wintern hier Eishockey.



Das Farbfoto zeigt den Dorf- und Löschweiher in den 1960er Jahren mit Baumfeldern im Hintergrund.

Fatschenbrunn war ab 1702 ein Ritterschaftsgut der Voit von Rieneck. Die Ritterschaften hatten sich in Kantonen organisiert und das Gut gehörte zum Kanton Steigerwald. Zum Herrschaftsbereich der Voit von Rieneck gehörten auch Traustadt und Trunstadt. Fatschenbrunn ging schließlich an den bayerischen Staatsrat und Regierungspräsidenten Gabriel Bernhard von Widder über, der die Besitzungen 1829 an das Königreich Bayern verkaufte.



Im Jahr 1956 empfing Bürgermeister Vinzenz Pickel den Würzburger Bischof Julius Döpfner zur Visite.



Auch die 1756 erbaute Michaelskirche wurde in die Dorferneuerung einbezogen.



Der Innenraum hat sich seit der letzten Umgestaltung um 1970 kaum verändert. Das Wappen auf dem Altarbild gehört zur Adelsfamilie Voit von Rieneck, welche die Kirche 1756 erbauen ließ.



Fatschenbrunn was assumed to be founded by the Prince-Bishopric of Würzburg in the High Middle Ages. Families from the lower nobility took possession of the village on the spot. In 1333, Fatschenbrunn was mentioned first in a certificate. In the following years, the owner of the village changed various times until 1702 where Carl Friedrich Voit Graf von Rieneck bought Fatschenbrunn. At last, the village was given to the Kingdom of Bavaria in 1814.

Fatschenbrunn fut probablement fondé par la Principauté de Wurtzbourg pendant le Haut Moyen Age. Des familles de la petite noblesse prirent le village localement en possession. En 1333 Fatschenbrunn fut premièrement mentionné dans un document. Dans les années suivantes les propriétaires du village ont changé plusieurs fois jusqu'à 1702 quand Carl Friedrich Voit Comte de Rieneck eut acheté Fatschenbrunn. Tout à la fin, le village fut transféré en 1814 au Royaume de Bavière.

Hutzelpotenzial Fatschenbrunns Tor zur Zukunft



Hutzeldorf Fatschenbrunn

Die Tradition der Baumfelder in Fatschenbrunn geht Jahrhunderte zurück. Im 19. und bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts erlebte sie eine Blütezeit. Die einst vorherrschende Vielfalt an Obstsorten, die in der Hauptsache Birn-, Äpfel-, Zwetschgen und Kirschbäume umfassten, war zugleich Ausdruck der Verwendungsvielfalt.

Die Spannweite reichte von Lager- und Trockenobst bis hin zu Koch-, Saft- und Mostobst sowie für die Schnapsbrennerei. Lagerobst war im Winter als vitaminhaltiges Nahrungsmittel abrufbar. Es wurde in Haus- und Felsenkellern gelagert. Das Dörren eröffnete eine weitere Möglichkeit, das Obst haltbar zu machen. Dörrobst war darüber hinaus der Notvorrat für schlechte Zeiten.



Die Birnen werden gewaschen auf die „Darrhärli“ aufgeschüttet und in die Därr geschoben.



In Fatschenbrunn werden seit vielen Generationen Hutzeln (= Dörrobst) hergestellt. Hutzeln sind Dörrobst, die mit Stumpf und Stiel im traditionellen Verfahren in Holzbeheizten Därren getrocknet werden. Aktuell (2019) stammen die Fatschenbrunner Hutzeln von ca. 300 Birnbäumen aus umfassend bewirtschafteten, naturbelassenen Baumfeldern und Streuobstbeständen.



Links: Die Därr der Familie Pickel in den 1970er Jahren; rechts die Därr der Familie Stapf. Heute sind noch die Därren der Familie Pickel und Hümmer in Betrieb.

Trockenobst und Früchte waren ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung und des bäuerlichen Einkommens. So wurden die Fatschenbrunner Hutzeln auf Märkten in Bamberg oder Nürnberg angeboten. Auf Mainflößen wurde das vitaminreiche Dörrobst nach Holland gebracht und war bis zum Beginn der Dampfschiffahrt Bestandteil des Schiffsprovianten auf Segelschiffen.

Seit dem 2. Weltkrieg und bis in die 1980er Jahre hinein wurden die Hutzeln von Großhändlern aufgekauft und an die Lebkuchenhersteller und Großbäckereien geliefert. Danach ging das Gewerbe ein, da der Markt zunehmend mit günstigeren Ersatzstoffen und Importen aus Übersee versorgt wurde. Für die mit hohem Arbeitsaufwand traditionell hergestellten Hutzeln blieb ein Nischen-Markt für Kenner



Die Hutzeln werden auf großen Darrhärli in den Ofen geschoben. Während des Darrvorgangs ist die Überwachung des Feuers besonders wichtig, da eine gleichmäßige Temperatur notwendig ist.

Im September, wenn die ersten Birnen reif sind, werden die Birnen in Handarbeit geerntet, gewaschen und auf spezielle Gitter („Darrhärli“) aufgeschüttet. Dabei wird das Obst noch einmal kontrolliert und aussortiert. Dann werden die Darrhärli mit den Birnen in die Därr geschoben und bei max. 60 °C über drei bis fünf Tage in der Holzofendärr getrocknet. Jeden Tag schichtet man die Birnen um. Alle fünf Stunden muss Holz nachgelegt werden. Zu heiß darf der Ofen nicht sein, sonst werden die Hutzeln zu trocken.

In Fatschenbrunn wird von August bis November „gehutzelt“

Mit getrockneten Birnen keine saftigen Gewinne

Einnahmen werden aber oft gebraucht – Obst kommt hauptsächlich aus Südtirol und der Schweiz

In den 1960er Jahren wurde Obst für die Herstellung von Hutzeln sogar importiert.

Nachdem die Herstellung von Dörrobst in Fatschenbrunn an Bedeutung verloren hatte, ging auch die Baumfeldkultur zurück. Von den beiden Familien, die heute die alte Tradition des Obstdörrens pflegen, bewirtschaftet Franz Hümmer über 100 Birnbäume. Er hat die erfolgreiche Bewerbung der Prädikatisierung dieser althergebrachten Tradition als Immaterielles (lebendiges) Kulturerbe vorangetrieben. Hutzelbrot, Hutzelpesto oder Hutzeln im Speckmantel sind zeitgenössische Kreationen wie auch der Hutzelbraten mit Birnenrotkraut und Klößen, der in der Kirchweihzeit im November feilgeboten wird.



Damniki-Schorsch in den 1980er Jahren mit seinem Marktspruch: Hast Du Hutzeln Zuhause - geht die Liebe nie aus!

Gesunde und vielfältige Ernährung mit der Hutzeln.



2018 machten sich Stadtplaner aus Shanghai in China ein Bild vom Potenzial der Hutzeln.



Franz Hümmer ist der Macher der Fatschenbrunner Hutzeln. In den kommenden Jahren ist am Hutzelhof ein Hutzelzentrum geplant, in dem der Wert der Hutzeln für die Biodiversität ebenso wie für den Gaumen dargestellt werden soll.



Der Hutzelhof im Jahr 2019

The tradition of fields of trees experienced its heyday over all in the 19th and 20th century. Mainly pear, apple, plum and cherry trees were grown and their fruits were mostly handled as storage fruit and dried fruit. For many generations, dried fruit, the so-called «Hutzeln», have been produced in Fatschenbrunn. After harvesting, the pears were cleaned and placed on particular grids in order to dry them in an oven for three to five days. Nowadays, the families Pickel and Hümmer continue the tradition of fruit drying, which is now part of the immaterial world cultural heritage.

La tradition des champs d'arbres connus son apogée surtout au 19e et 20e siècle. On cultiva principalement des poiriers, pomiers, pruniers et cerisiers dont les fruits furent surtout pour le stockage et le séchage. Depuis de plusieurs générations on a fabriqué des fruits secs à Fatschenbrunn, les soi-disant «Hutzeln». Après la récolte, les poires sont nettoyées et posées sur des grilles spéciales afin de les sécher dans un four pendant trois à cinq jours. A présent les familles Pickel et Hümmer continuent toujours la tradition des fruits secs qui fait aujourd'hui partie de la Patrimoine mondiale immatérielle.