



~ Hier produziert ~

DIE PFANNEN AUS DER WAFFENSCHMIEDE

Im Hindelanger Ortsteil Bad Oberdorf hat sich ein uraltes Handwerk erhalten, das andernorts schon lange verschwunden ist: Hier sind noch drei Hammerschmieden in Betrieb, jeweils rund 500 Jahre alt und von der Wasserkraft der Ostrach angetrieben. Wir haben eine davon besucht.

Text Christian Mörken Fotos Christian Mörken

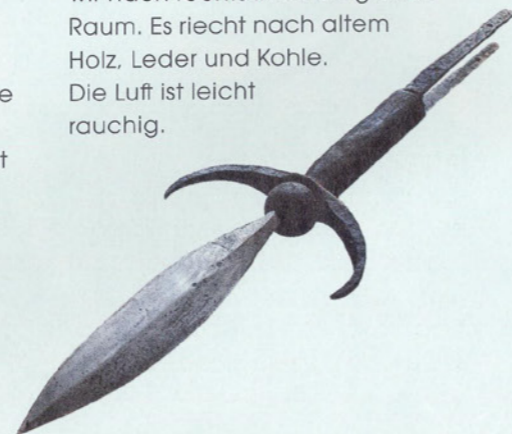
Bereits von Weitem sieht man den schwarzgrauen Rauch in der Morgenluft ziselieren. Die alte Schmiede steht in einer Rechtskurve, gleich neben der Landstraße, die von Bad Hindelang nach Hinterstein führt. Die Tür der Schmiede steht offen und aus dem Inneren höre ich das gleichmäßige Geräusch des Hammers, der auf einen Amboss niedergeht. Als ich die Schmiede betrete, bin ich zunächst überrascht. Der Raum ist klein und von oben bis unten vollgestellt. Vor einer recht kleinen Feuerstelle steht

Konrad Neßler und steckt ein Stück Eisen in die heiße Glut. Eigentlich hatte ich mir die Schmiede anders vorgestellt. Diese hier ist modern und eng. Mein Zögern bleibt nicht unbemerkt. Konrad Neßler kommt heraus und deutet auf eine weitere Tür. „Das ist der eigentlich interessante Teil“, sagt er knapp und geht vor. Ich folge ihm.

WIE EINE REISE IN DIE VERGANGENHEIT

Es ist wie eine Reise in die Vergangenheit. Durch einen engen

Durchgang, an dessen Wänden zahlreiche Eimer, Eisengestelle und allerlei Werkzeug lehnen, biegen wir nach rechts in einen großen Raum. Es riecht nach altem Holz, Leder und Kohle. Die Luft ist leicht rauchig.



Für einen kurzen Moment stockt mir der Atem, was allerdings nichts mit dem Rauch zu tun hat, sondern mit dem Anblick, der sich mir bietet. Drei schwere Holzhämmer, jeweils mehrere Meter lang, ein gewaltiges Holzgestell, hölzerne Zahnräder und dem gegenüber ein alter, steinerne Ofen. Der Boden besteht aus gestampfter Erde. Wüsste ich es nicht besser, würde ich glauben, in die Kulissen eines Mittelalterfilms versetzt worden zu sein. Kaum etwas in diesem Raum deutet darauf hin, dass wir uns im 21. Jahrhundert befinden. Dann erzählt Konrad Neßler, dass hier zu Kaiser Maximilians Zeiten schon Waffen hergestellt wurden. Allein von 1520 bis 1524 stellte die Hindelanger Schmiede 19.500 Landsknechtspieße her. Als die Waffen nicht mehr gefragt waren, produzierten sie Nägel, Spaten und Werkzeuge aller Art.

PFANNEN STATT WAFFEN

Heute produziert Neßler sowohl Kreuze als auch Kunstgegenstände – hauptsächlich aber Pfannen. Es sind Pfannen aus reinem Eisenstahl, schwarz und schwer. Doch diese Pfannen bieten zahlreiche Vorteile,

wie Konrad Neßler versichert. Man braucht nicht besonders vorsichtig sein, wie bei Teflonpfannen. In Neßlers Pfannen kann man problemlos mit der Gabel herumkratzen. Darüber hinaus halten die Pfannen ein Leben lang und geben keinerlei Giftstoffe ab. Zudem würden Bratkartoffeln und andere Bratgerichte wesentlich besser schmecken, versichert Konrad Neßler. Und dann zeigt er mir, wie die Pfannen hergestellt werden. Dazu dreht er an einem Rad, um draußen an der Ostrach die Schleuse zu öffnen, die das Wasserrad in Bewegung setzt. Wenige Sekunden später hebt sich einer der Hämmer nach oben, um einen Moment später laut krachend niederzusenken. Konrad Neßler nimmt sich einen Metallboden und hält ihn unter den Hammer. Immer wieder fällt der schwere Hammerkopf auf den Metallboden, bis auf diesem ein geriffeltes Muster eingestanz ist. Das ist wichtig für die Stabilität der Pfanne, erläutert Neßler und dreht die Schleuse wieder zu. Augenblicklich verstummen die Hämmer. Noch eine ganze Weile stehe ich in diesem faszinierenden Raum und blicke hinauf zu dem gewaltigen, ledernen Blasebalg, dem Mechanismus der die Hämmer bewegt, und durch die alten Sprossenfenster hinaus auf die Ostrach. Erst dann mache ich mich wieder auf und kehre in das 21. Jahrhundert zurück.

- 1 Der alte Schmiedeofen
- 2 Konrad Neßler bei der Arbeit
- 3 Das Feuer muss immer brennen
- 4 Alt aber zuverlässig – die Hämmer

SO BENUTZEN SIE EINE EISENPFANNE RICHTIG:

Vor dem ersten Benutzen gießen sie Öl oder Fett in die Pfanne. Geben Sie dann rohe Kartoffelscheiben hinzu und bestreuen diese von beiden Seiten mit Salz. Braten Sie die Kartoffelscheiben gut durch, wobei Sie sie regelmäßig wenden. Sobald die Kartoffelscheiben dunkel sind, können sie weggeworfen werden. Danach die Pfanne mit einem Küchenpapier gut ausreiben. Jetzt ist die Pfanne gebrauchsfertig.

REINIGUNG DER PFANNE

Die Pfanne nie mit Spülmittel reinigen und nicht in den Geschirrspüler geben. Im besten Fall die Pfanne nach dem Benutzen nur mit einem Tuch ausreiben.

Sollte die Pfanne einmal stark verschmutzt sein, einfach mit heißem Wasser und einer Spülbürste auswaschen.

