

# Pfefferminze in Hegnach

**Hegnacher Pfefferminze  
(Hegnamer Pfeffermenz)**

**Bericht über die Zeit des feldmäßigen Anbaues der  
Pfefferminze in Hegnach (etwa 1830 - 1980)**

**Aufgeschrieben von Alfred Entenmann 2007**



Schwäbischer Albverein  
Ortsgruppe Hegnach  
Arbeitskreis Ortsgeschichte



### Impressum

Eine Broschüre des Arbeitskreises Ortsgeschichte  
des Schwäbischen Albvereins - Ortsgruppe Hegnach

Verantwortlich für den Inhalt: Alfred Entenmann  
Mitwirkung: Gerda Döttling, Margarete Escher, Renate Escher,  
Dr. Joachim Peterke und Werner Glenkler  
Gestaltung und Druckabwicklung: Alexander Schumm  
Druck: Druckhaus Waiblingen

### Vorwort

Die Ortsgruppe Hegnach im Schwäbischen Albverein wurde am 13. April 1957 gegründet. Sie hat sich in den 50 Jahren ihres Bestehens neben dem Wandern, dem Naturschutz, dem Schutz und der Pflege der Landschaft gewidmet und das Brauchtum und die Heimatpflege gefördert.

§ 2 ihrer Satzung lautet: „Der Verein pflegt das Wandern, er dient dem Natur- und Umweltschutz, er setzt sich für den Schutz und die Pflege der Landschaft und der Denkmäler ein, er fördert das Brauchtum und das Heimatbewusstsein, er fördert die naturnahe Erholung durch die Erschließung der Landschaft mit Wanderwegen, er unterstützt die Jugend- und Familienarbeit und alle mit diesen Zielen zusammenhängenden Bestrebungen“.

Zur Erfüllung dieser Ziele wurde neben den bestehenden Abteilungen am 28. Februar 2000 auch der „Arbeitskreis Ortsgeschichte“ ins Leben gerufen. In Zusammenarbeit mit der Ortschaftsverwaltung, hat Herr Ortsvorsteher Wegst die erste Besprechung vorbereitet. Eine Anregung den Arbeitskreis als eigenen Verein, etwa Heimatverein, zu führen wurde nicht weiter verfolgt, man hielt es für ratsamer die Arbeit unter dem Dach der Ortsgruppe des Schwäbischen Albvereins zu leisten.

Zunächst sammelte man alte Bilder, Filme, Aufschriebe und Berichte älterer Mitbürger. Mehrere Veranstaltungen trugen zur Information der Vereinsmitglieder und der Bevölkerung bei. Zwei Broschüren „30 Jahre Hegnach“, die Entwicklung von 1972 bis 2002 (erschienen 2004) und das Lebenswerk des „Kunstmalers Wilhelm Nisi“ (1903 – 1977) (erschienen 2006) waren das Ergebnis der Arbeit in der Gruppe.

Das nächste Thema soll der Pfefferminze gewidmet sein, denn deren Anbau wurde etwa um 1830 durch Eberhard Gabriel Kayser (in der Oberamtsbeschreibung von 1850 als „rationeller Landwirth“ bezeichnet) in Hegnach eingeführt und war über 150 Jahre ein wichtiger Zweig der hiesigen Landwirtschaft. Im Rahmen der Arbeit des Arbeitskreises „Ortsgeschichte“ wurden die noch spärlich vorhandenen Quellen über Art, Umfang und Auswirkungen des Anbaues der Pfefferminze genutzt und die nachfolgenden Aufschriebe gefertigt.

Waiblingen, August 2007

*Werner Glenkler*

Vorsitzender der OG Hegnach

## **Zeichnung über Pfefferminzanbau in Hegnach**

Vor nach Hegnach kommt oder mit Hegnachern spricht, wird über kurz oder lang des Wort „Pfefferminze“ hören und einiges über deren Anbau erfahren. Wohl seit 1830 wurde in Hegnach die Tee- und Gewürzpflanze feldmäßig angebaut, meist in kleineren Parzellen, aber von fast allen Haushalten. Heute sind es nur noch die älteren Einwohner von Hegnach, die die Reste der Anbauzeit erlebt haben und darüber berichten.

Da in früheren Zeiten nur wenig aufgeschrieben wurde, liegen leider keine schriftlichen Unterlagen über Herkunft, Sorten, Anbaumethoden, Aufbereitung und Vertrieb vor. Die nachstehenden Aufschriebe wurden deshalb auf Grund der Aussagen älterer Einwohner, die teilweise noch selbst angebaut haben oder die Kenntnisse von ihren Vorfahren hatten, gefertigt.

Viele Jahrzehnte wurde nur der sogenannte „Hegnacher“ angebaut bis in den 30iger Jahren des 20. Jahrhunderts auch die Sorte „Mitcham“ gepflanzt wurde. Sie wurde bald wegen des höheren Ertrags bevorzugt.

Da für den „Hegnacher“ keine wissenschaftliche Begleitung erfolgte bleibt dessen Herkunft und Sorte im Dunkel. Sie kann jedoch auf Grund der in der Wissenschaft vorhandenen Grundlagen der „grünen“ oder „Pfälzer“ Sorte zugeordnet werden.

Diese Sorten haben keine besonders hohen ätherischen Ölgehalte, sind als Tee zum Trinken deshalb wesentlich angenehmer und aromatischer.

Leider ist der Anbau der Pfefferminze in Hegnach in den letzten Jahrzehnten bis auf wenige Kleinstücke zurückgegangen. Wertvolle Erfahrungen und Erkenntnisse gehen dadurch verloren. Die noch vorhandenen Materialien, einzelne Pflanzen und die gefertigten Aufschriebe sollen im Ortsarchiv aufbewahrt und damit Wissen und Erfahrung der Geschichte der hiesigen Landwirtschaft den kommenden Generationen erhalten und Interessenten zugänglich gemacht werden.

Waiblingen, den 9. Januar 2007

*Alfred Entenmann*

## Pfefferminze in Hegnach

Der im örtlichen Sprachgebrauch sogenannte „Hegnamer Pfefferminze“ (Die Hegnacher Pfefferminze) war in früherer Zeit in Württemberg und besonders im Stuttgarter Raum wohlbekannt. Er (Sie, die Pfefferminze) wurde im Ort Hegnach, früherer Kreis Waiblingen, über 150 Jahre lang als einheimische Ware angebaut und im Handel geführt. Er (Sie) diente zur Bereitung eines wohl-schmeckenden Haus-Tees für weite Teile der einheimischen Bevölkerung. In zwei Fachbüchern – A. Tschirch: Handbuch der Pharmakognosie 1909 und E.F. Heeger: Handbuch des Gewürzpflanzenanbaus 1953 – wird Hegnach noch als Schwerpunkt des Pfefferminzanbaues in Süd-deutschland genannt. Doch weder in den örtlichen Archiven noch im Staatsarchiv oder Statistischen Landesamt in Stuttgart oder bei Nachfolgeorganisationen der Landwirtschaftskammer Württemberg finden sich ausreichende Hinweise über Herkunft und Sorten, der in Hegnach angebauten Pfefferminze. Heute ist Pfefferminze aus Hegnach weitgehend in Vergessenheit geraten und wird nur noch in kleinen Flächen auf dem Feld oder in Hausgärten angebaut und als Tee getrunken.

Der hier vorgelegte Bericht macht sich deswegen die örtliche mündliche Überlieferung zu Nutze und erinnert an diesen speziellen Zweig der früheren Landwirtschaft.

## Herkunft der Pfefferminze

Die Pfefferminze soll, nach den Aussagen des früheren Besitzers der größten landwirtschaftlichen Anbaufläche, Herrn Ernst Kayser, von einem seiner Vorfahren, nämlich Eberhard Gabriel Kayser, etwa um 1830 aus England mitgebracht oder eingeführt worden sein. Dieser wird in der Beschreibung des Oberamts Waiblingen von 1850 als ein „rationeller Landwirth“ bezeichnet. Es könnte auch sein, dass Eberhard Gabriel Kayser Teepflanzen mitgebracht hat die angeblich aus Indien stammen, wie Rektor Gerhard Hahn von Ernst Kayser etwa um 1950 erfahren hat.

Warum wurde Pfefferminze gerade in Hegnach immer mehr angebaut? In der ersten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts gab es mehrfach Missernten und Hungersnot. Viele Hegnacher suchten in der Fremde neue Möglichkeiten für ihren Lebensunterhalt. Handwerksberufe wie Weber, Schreiner, Schneider, Bauhandwerker und manche anderen wurden erlernt und ausgeübt. Insbesondere suchte man mit neuen Möglichkeiten in der Landwirtschaft seinen Broterwerb zu sichern. In Hegnach war derjenige ein fortschrittlicher Bauer, der sich nach solchen Möglichkeiten zur Sicherung und Erweiterung der landwirtschaftlichen Nutzung der recht kleinen Hegnacher Markung umsah. Da durch das tief eingeschnittene Remstal eine Ausdehnung der Landwirtschaft unmöglich war und auf der Süd- und Westseite starke landwirtschaftliche Betriebe

aus Oeffingen und Schmidlen drängten, blieb nur die Möglichkeit die vorhandenen Flächen mit intensiven Sonderkulturen besser zu nutzen. Andere Alternativen zur Sicherung der landwirtschaftlichen Existenz gab es nicht.

Aus einer Aufzeichnung aus dem Jahre 1859 ist zu ersehen, dass es besonders Eberhard Gabriel Kayser war, der neben dem Anbau der Pfefferminze auch Hopfen, Edelobst, Tabak, Zuckerrüben, verschiedene Arznei- und Gewürzpflanzen auch Zichorienanbau initiierte. Bier wurde gebraut im Gasthaus zur „Linde“, Senf hergestellt und an der Rems Pappeln als schnellwachsendes Holz angepflanzt. Selbst Schnecken wurden zeitweise gezüchtet und nach Frankreich exportiert.

Der Pfefferminzanbau setzte sich durch, während die anderen Sonderkulturen bald an Bedeutung verloren. In der Beschreibung des Oberamts Waiblingen von 1850 wird allgemein von Arznei- und Giftpflanzen berichtet, Pfefferminze wurde jedoch nicht erwähnt, wäre unter dieser Rubrik wohl auch nicht sinnvoll. Vielleicht war die Pfefferminze zu dieser Zeit auch noch nicht sehr verbreitet. Nur von feinblättrigem Lein auf dem Klein-Hegnacher Kopf (Kleinheppacher Kopf ?) und der zweiblättrigen Meerzwiebel (*Scilla bifolia*) bei Hegnach ist die Rede.

Auffallend in dieser Beschreibung ist auch die Anlage einer Baumschule und der Hinweis auf die „Seltenheit, dass das Obst nicht gerät“. Der da-

mals vorhandene bescheidene Weinbau wurde ab Mitte des 19. Jahrhunderts zunächst in der Ebene (Bühlweinberg: heutige Eberhardstrasse, Junge Weinbergäcker: heute Buchhalde) durch Anbau von Luzerne und an den Hängen zur Rems (Obere und Untere Steige und Buchhalde) auch von Rebkrankheiten zurückgedrängt und gegen Ende des 19. Jahrhunderts ganz aufgegeben.

Erste Beschreibungen der Pfefferminze stammen aus dem Jahre 1859 als der Gutsbesitzer Eberhard Gabriel Kayser in der Beschreibung seines Hofes neben einer Schäferei mit 300 Schafen den „*vorzugsweisen Anbau von Handelsgewächsen wie Hopfen, Tabak, Eibisch, Pfefferminze, Melisse*“, erwähnt, der dazu „geführt hat, dass sich mein Gut sehr gut rentiert hat“.

Später wird von seinem Sohn Eberhard Luis Kayser in einer Beschreibung die Hegnacher Pfefferminze mit folgenden Worten angeboten : „*Geschnittener Pfefferminztee in Päckchen zum Handverkauf führt sich selbst in Apotheken immer mehr ein. Da meine Pfefferminze mehr aromatisch ist als Pfälzer u. Thüringer Ware, auch Jahr und Tag den aromatischen Geruch behält, eignete sie sich vorzugsweise zum Schnitt. Eine Aufschrift „Kaisers Pf'tee“ würde zur Verbreitung beitragen. Pfefferminzblattware kostet zur Zeit % Kilo 200 M, ungepflückt mit wenig Stengel nach Muster 140 M. E.Kayser*“.





Bild 1: Förderer des Pfefferminzanbaues, Gutsbesitzer Eberhard Luis Kayser um 1900

Der Anbau der Pfefferminze breitete sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts rasch aus, da die Bereitschaft der Landwirte durch eine erwartete Rentabilität und die günstigen Anbaubedingungen recht groß war.

Legt man die Aussagen der älteren Hegnacher, darunter auch ein Nachkomme des ersten Pfefferminzanbauers, Eberhard Gabriel Kayser, nämlich Ernst Kayser, zugrunde, so dürfte die

Pfefferminze wohl zwischen 1830 und 1840 erstmals in Hegnach angepflanzt worden sein. Die Pflanzen waren aus England mitgebracht oder eingeführt worden.

Dagegen ist nicht belegt, um welche Art von Pfefferminze es sich dabei gehandelt hat. In der Fachliteratur wird grob nach grüner und dunkler Pfefferminze unterschieden. Der so genannte „Hegnacher“ wird den grünen Sorten zuzuordnen sein. Neuere Untersuchungen sprechen von dunkelgrüner Blattoberseite und hellgrüner Unterseite. Da Pfefferminze sich rasch verändert, lassen sich keine Rückschlüsse aus den heutigen Pflanzen ziehen. Als gesichert kann aber gelten, dass der „Hegnacher“ keine hohen ätherischen Ölanteile besaß, weshalb der Tee zum Trinken milder und aromatischer war und den stärker ölhaltigen Sorten (schärfer), wie etwa der Sorte Mitcham, vorgezogen wurde.

Nach den vorhandenen Beschreibungen und mündlichen Überlieferungen hat sich die Pfefferminze zunächst nur zögerlich, neben den anderen Sonderkulturen, durchgesetzt. Der Sohn des Begründers, Eberhard Luis Kayser begann 1874 ein Studium an der Universität Hohenheim. Es ist anzunehmen, dass in seiner Zeit, also nach dem Studium und erst recht nachdem er 1888 Schult- heiß in Hegnach geworden war, der Anbau der Pfefferminze stark forciert wurde und um die Jahrhundertwende seinen Höhepunkt erreicht hat.

## Die Pfefferminze – Beschreibung

### 1. Der „Hegnacher“

Auf die im Volksmund sogenannte Sorte „Echter Hegnacher Pfefferminze“ wird in der Fachliteratur nicht näher eingegangen. In einem Schreiben der Württ. Landwirtschaftskammer Stuttgart vom 4. März 1932 (Tgb. Nr. I 3422 S/St) wurde mitgeteilt, dass in der Gründungsversammlung zur Bildung einer „Vereinigung württ. Arzneipflanzenanbauer“ am 3. März 1932 beschlossen wurde, für Pfefferminze aus allen Ortsgruppen des Hegnacher Gebiets die Herkunftsbezeichnung „Hegnacher“ anzuwenden. Die sowohl bei Heeger als auch bei Tschirch aufgeführten Sorten lassen den Schluss zu, dass es sich bei dem sogenannten „Hegnacher“ um eine Sorte der grünen oder Pfälzer Pfefferminze handelt. Sie wird „als vierkantiger Stängel, die Blätter kreuzgegenständig und gelappt“ beschrieben. „Die Blätter sind lanzettlich, maximal 5 cm lang, 1 – 1,5 cm breit, Blattrand gesägt, Hauptspitzen nach vorne gerichtet. Die Farbe der Blattoberseite dunkelgrün bis braungrün, Oberfläche leicht behaart (Peitschenhaare), Blattunterseite hellgrün, gleichmäßig leicht behaart (Peitschenhaare), besonders an den Blattnerven, die schwach hervortreten und leicht rötlich überlaufen sind. Auf der Blattunterseite eingesenkte Drüsenzellen, kleiner und weniger als bei der Sorte „Mitcham“. Der Ölgehalt wurde 2005 mit 0,44 ml/100 g Trockenmasse (0,44 %) gemessen. Eindruck 2005: Eine



Bild 2: „Hegnacher“ Pfefferminze (grüne Minze), schmale spitzige Blätter und längliche Blüte

Landsorte mit nur geringem Ölgehalt, aber mit milderem Geschmack, wahrscheinlich hergeleitet von wild wachsender grünen Minze ( *Mentha spicata*). Sie entspricht auch nicht der Beschreibung des Europäischen Arzneibuches und gilt dort als minderwertig im Sinne dieser Qualitätsanforderung". (1)

Die Blätter, weniger die Stängel, enthalten ätherisches Öl, das jedoch in früheren Jahren nicht gemessen wurde. Es ist deshalb zu vermuten, dass diese Sorte verwildert ist und nicht mehr den früheren Werten entspricht. In Hegnach ist noch bekannt, dass der Tee aus der Sorte „Hegnacher“ mild war und wegen seines besseren Aromas auch mehr getrunken wurde. Er wurde öfter mit Milch oder Melisse vermischt, um so Nebenwirkungen besonders an den Magenschleimhäuten zu mildern. Die Nachfrage besonders beim Fachhandel nach „Hegnacher“ war groß.

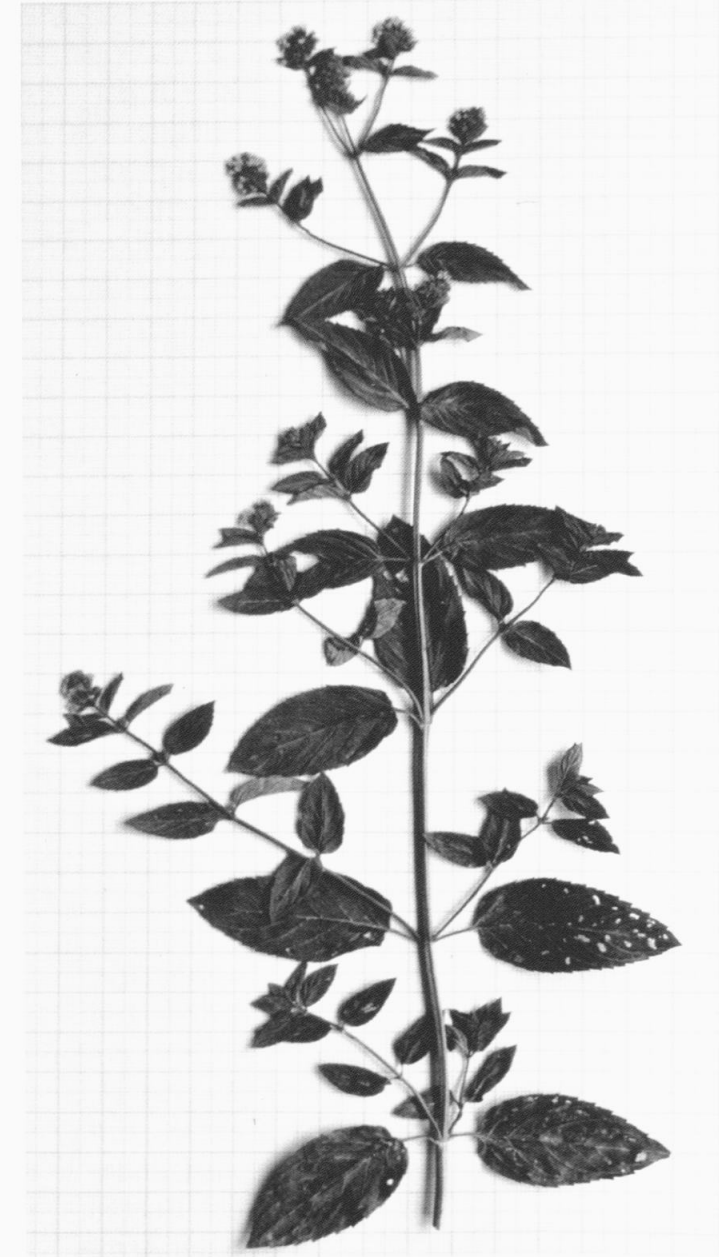
(1) Dr. E Mechler, Tübingen, persönliche Mitteilung 2005

## 2. Sorte „Mitcham“

Nach 1930 wurde in Hegnach – und durch einen in Hegnach aufgewachsenen Bürger in Beinstein - die Sorte „Mitcham“ eingeführt. Diese Sorte, die später überwiegend angepflanzt wurde, brachte größere Erträge und war wohl auch leichter zu pflegen, da ihr die klimatischen Verhältnisse besser zusagten. Sie wird so beschrieben: „Blätter 3 – 4 cm lang, 2 – 2,5 cm breit, doppelt gesägt, eirund-oval. Blattoberseite dunkelgrün, Unterseite heller grün, dazu deutlich stark rot-violett überlaufen. Blattnerven treten stark hervor, ebenfalls violett, schwach mit mehrzelligen (4 – 5 Zellen) Peitschenhaaren besetzt, daneben kleinere Haarstummel, wahrscheinlich abgebrochene Peitschenhaare. Blattunterseite mit vielen glänzenden Öldrüsen, diese in Blattfläche durch Trocknung eingesenkt, dazwischen wenige noch gelbe Drüsenköpfchen. Der Ölgehalt wurde mit 1,72 ml/100 g Trockenware (17,2 %) angegeben. Diese Pflanze entspricht weitgehend der Beschreibung des Europäischen Arzneibuches 4. Ausgabe Grundwerk 2002. Sie wird als gut entwickelte Zuchtsorte bezeichnet". (2)

(2) Dr. E. Mechler, Tübingen, private Mitteilung 2005

Bild 3: „Mitcham“ Pfefferminze (dunkle Minze), rundliche Blätter und kurze, knopfartige Blüte





## Pfefferminze in Hegnach – Berichte

Schon bald nach den Anbauversuchen durch Eberhard Gabriel Kayser haben die Hegnacher Bauern erkannt, dass mit dieser für Hegnach neuen Pflanze (später „Hegnacher“ genannt) zusätzlich Geld zu verdienen ist. Die Erfolge des Gutsbesitzers Kayser animierten sie ebenfalls Pfefferminze anzubauen. Die Vermehrung geschieht nur über die Wurzeltriebe. Die neuen Anbauer mussten deshalb Wurzeln bei Kayser erwerben und vermehrten sie anschließend. Dem kam zugute, dass die Pfefferminze besonders starke Wurzeltriebe, meist in der Erde, seltener auch an der Oberfläche, erzeugte. Deshalb gab es bald genügend Pflanzwurzeln. Diese Wurzeln mussten in der Regel alle 2 Jahr neu verlegt werden, da sie sonst leicht verwildern und verunkrauten.

So entwickelte sich das Dorf Hegnach bald zu einem Pfefferminzort. Das fand seinen Niederschlag auch in wissenschaftlichen Fachbüchern. Das „Handbuch der Pharmakognosie“ von A. Tschirch, 1909, enthält ein Verzeichnis der in Deutschland kultivierten Arzneipflanzen. Dort wird „Hegnach (Württemberg) unter *Mentha piperita* L.“ als „Hauptanbauort“ genannt. Außerdem ist Hegnach auch bei der *Mentha crispa* L., *Salvia officinalis* L. und *Melissa officinalis*, aufgeführt. Im „Handbuch des Gewürzpflanzenanbaues – Drogengewinnung“ von E.F. Heeger, 1953, wird unter den Anbauzentren der Arznei-

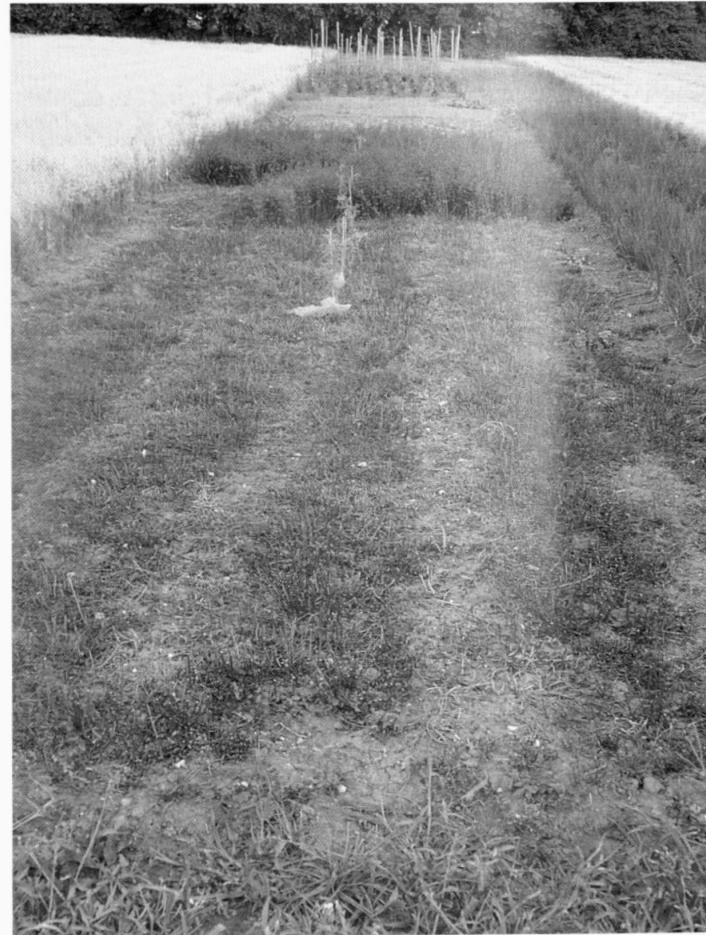


Bild 4: Pfefferminzefeld - zum Teil abgeerntet



Bild 5: Pfefferminzefeld (Nahaufnahme)

und Gewürzpflanzenanbauorte Deutschlands unter Nr. 25 „Hegnach bei Waiblingen“ genannt. Ob eine wissenschaftliche Begleitung des Anbaues von Pfefferminze stattfand ließ sich nicht feststellen. Die Universität Hohenheim (Landwirtschaftliche Hochschule), wo Eberhard Luis Kayser studiert hatte, konnte uns keinerlei Auskünfte über den Anbau in Hegnach geben. Auch beim Statistischen Landesamt sind keine Aufzeichnungen über den Pfefferminzanbau vorhanden. Dagegen hat Eberhard Luis Kayser seinen Pfefferminz als vorzüglich beschrieben und propagiert. Erhalten ist eine Bescheinigung über die Verleihung des Verbandszeichens für Deutsche landwirtschaftliche Markenware durch den Verbandszeichenausschuss des Reichsnährstandes vom 1. Juli 1935. Dem Landwirt Hermann Pfisterer, Hegnach/Württ., wurde das Recht verliehen, für seine Ware das Verbandszeichen für Deutsche landwirtschaftliche Markenware „Markenpfefferminze“ zu führen. Von anderen Anbauern haben wir keine Unterlagen mehr, doch ist anzunehmen, dass weitere Bescheinigungen erteilt wurden.

Nachforschungen über das Zustandekommen und die Voraussetzungen für eine solche Verleihung blieben leider ohne Erfolg. Der Verband der Landwirtschaftskammern in Bonn teilte uns mit Schreiben vom 26.05.2003 mit, dass der Reichsnährstand im Jahre 1933 ein einheitliches Verbandszeichen entwickelt hatte, um damit die

Qualitätsproduktion zu dokumentieren. Ziel des Verbandszeichens war, die Bestrebungen um die landwirtschaftliche Qualitätsware – von neutraler Stelle kontrolliert – zu kennzeichnen und damit dem Verbraucher ein zuverlässiges Produkt zur Verfügung zu stellen.

Leider verfügt die Kammer über keine weiteren und speziellen Unterlagen. Auch das Bundesarchiv in Berlin und das Staatsarchiv in Stuttgart/Ludwigsburg konnten keine Unterlagen über den Pfefferminzanbau in Hegnach finden.

Bild 6: Pfefferminze (Nahaufnahme von oben)

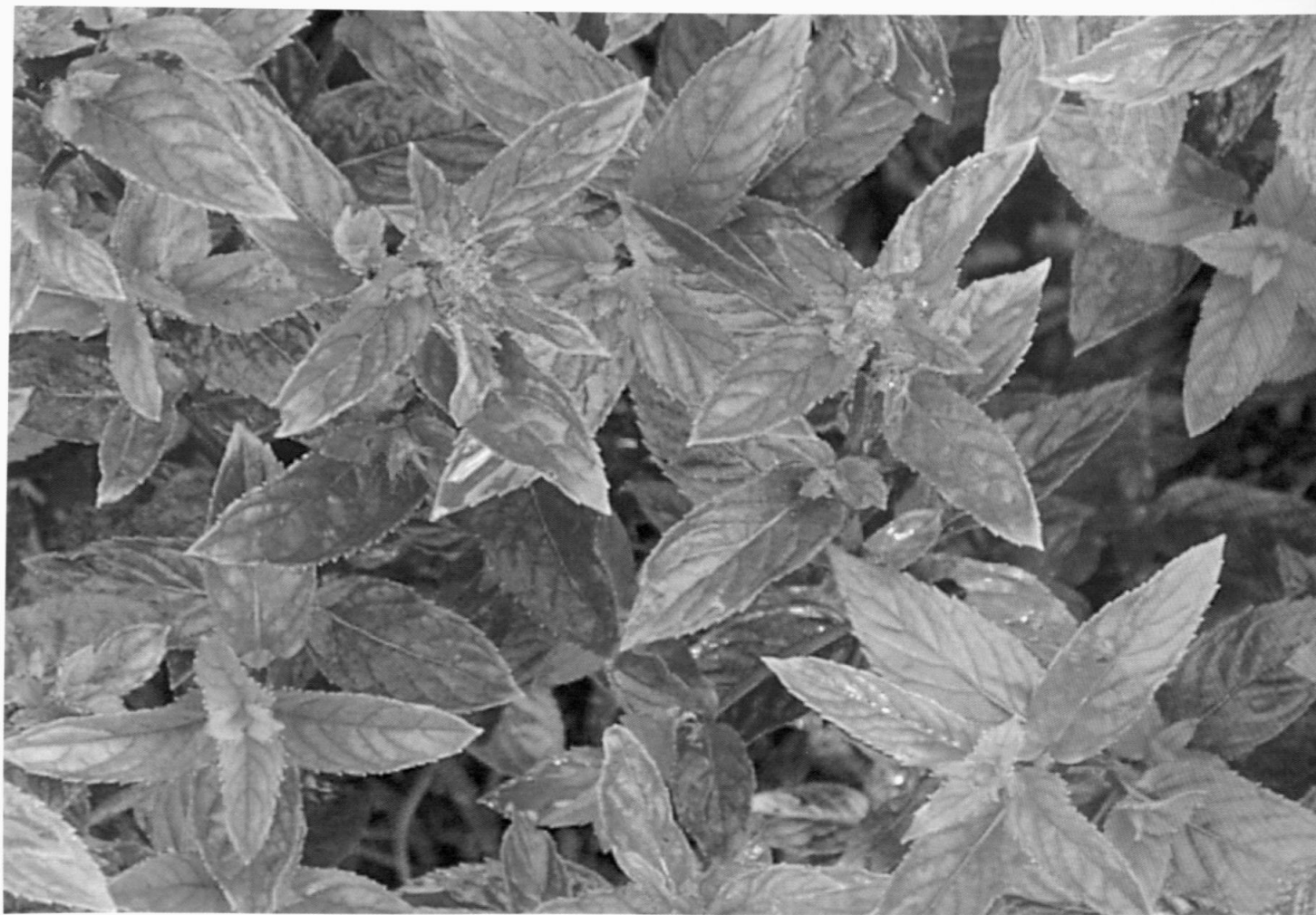


Bild 7: „Hegnacher“ in der Blüte



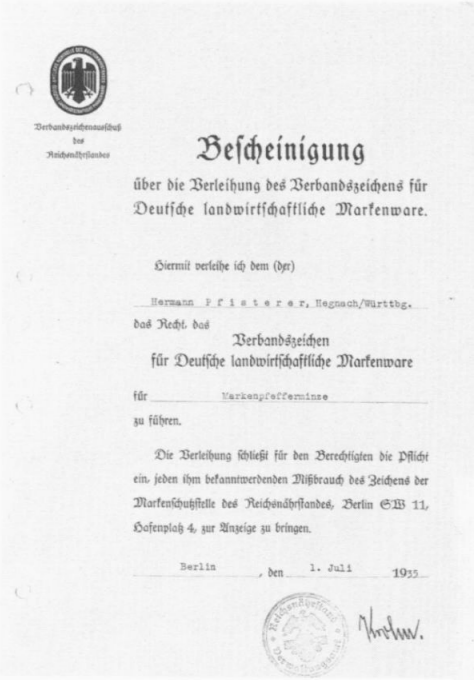


Bild 8: Bescheinigung des Verbandszeichenausshußes des Reichsnährstandes vom 1. Juli 1935

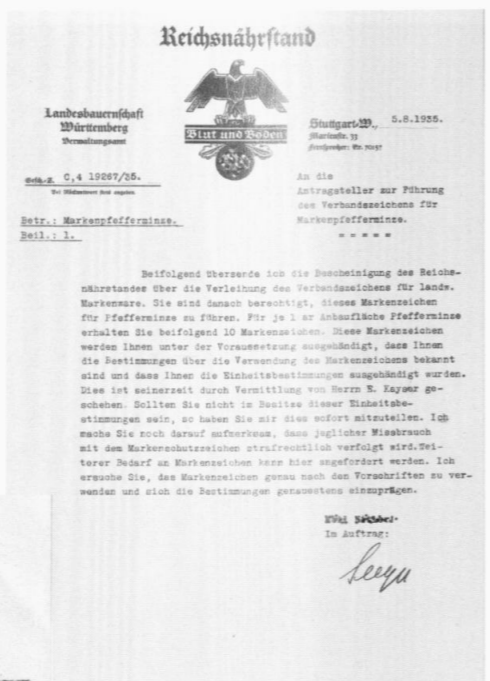


Bild 9: Schreiben der Landesbauernschaft Württemberg am 5.8.1935

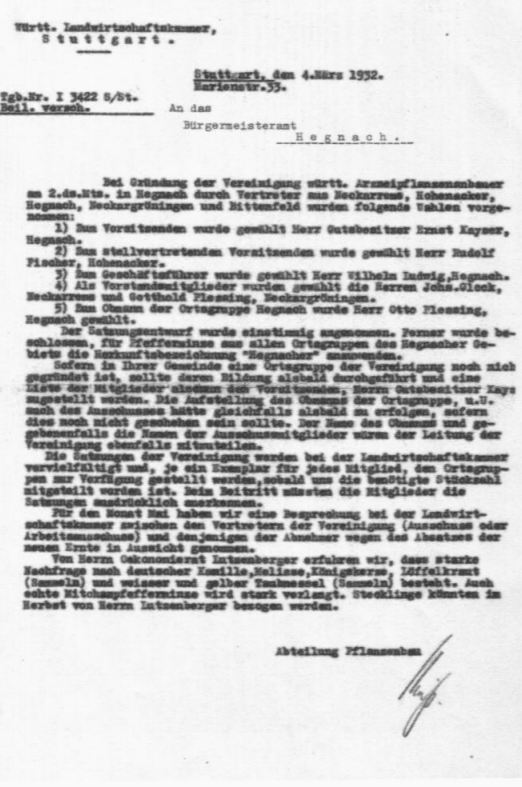


Bild 10: Schreiben der Württ. Landwirtschaftskammer vom 4. März 1932



Bild 11, 12 und 13: Namentliche Liste der einzelnen Anbauer von Pfefferminze

### Blütezeit der Pfefferminze in Hegnach

Die Pfefferminze hat ein vielseitiges Erscheinungsbild, nach Fachbüchern und Katalogen werden bis zu 50 verschiedene Minzensorten gezüchtet und beschrieben. Für Hegnach selbst werden nur „Echter Hegnacher“ (allgemeiner Sprachgebrauch), eine über 100 Jahre angebaute, jedoch nicht ausdrücklich anerkannte Sorte, sowie „Mitcham“ genannt.

In der zweiten Hälfte des 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hat der Pfefferminz-anbau in Hegnach einen größeren Umfang angenommen. Fast jeder landwirtschaftliche Betrieb und viele Privatleute haben Pfefferminz-anbau betrieben. Den Angaben älterer Hegnacher Landwirte zufolge wurden in Hegnach in den besten Zeiten, etwa 1870 bis 1940 zwischen 6 und 10 Hektar Pfefferminze angebaut, andere Angaben sprechen von bis zu 30 Hektar. Am Anbau selbst beteiligten sich etwa 80 Betriebe und Haushalte, wie aus einer 1934 gefertigten Liste hervorgeht.

Oft wurde die Pfefferminze nur auf wenigen Ar oder in kleinen Flächen nur für den Eigenbedarf angebaut. Man kann davon ausgehen, dass je Hektar Anbaufläche um die 7000 kg Frischware und damit circa 1000 kg getrocknete Ware, überwiegend Blattware, produziert wurden. Legt man 30 Hektar Anbaufläche zugrunde, so ergab dies eine Gesamtmenge von circa 300 Zentnern getrockneter Pfefferminze. Einzelne Aussagen woll-

ten auch von bis zu 500 Zentnern getrockneter Pfefferminze wissen. Schwankungen in den Erträgen sind durchaus denkbar. So konnte es bei guten Witterungsverhältnissen überdurchschnittliche Erträge, in trockenen Zeiten aber auch Ertragsausfälle geben, weil ein zweiter Schnitt (Mitte bis Ende August) ganz oder teilweise unterblieb. Dadurch sollte die Wurzelbildung nicht gestört werden.

So entwickelte sich der Anbau der Pfefferminze in Hegnach zu einem für die kleinen Landwirte durchaus ordentlichen Geschäft. Erst in den 30iger Jahren des 20. Jahrhunderts ging der Anbau zusehends zurück. Insbesondere die Kartoffel wurde ein ernster Konkurrent für die Pfefferminze. Dazu kam, dass die Pflege der Pfefferminze fast ausschließlich Handarbeit war.

Die Bearbeitungsmethoden wurden nicht fortentwickelt, ja man traute dem Maschineneinsatz zur Bodenbearbeitung, bei der Ernte und Verpackung nicht. Chemische Mittel zur Unkrautbekämpfung wurden grundsätzlich abgelehnt. Die Arbeitskräfte wurden durch die Konkurrenz der Industrie immer teurer. Dazu kam die Konkurrenz aus dem Ausland, besonders aus Südeuropa, Ungarn und Rumänien, deren Produkte wesentlich billiger waren. Es lohnte sich nicht mehr Pfefferminze zu pflanzen. Der Anbau der Pfefferminze beschränkte sich nur noch auf wenige Haushalte. Im Jahre 2005 gab es noch 4 Familien, die Pfefferminze für den Hausgebrauch lieferten. Dabei handelte es sich meist um die Sorte Mitcham, der echte Hegnacher war kaum noch vorhanden.

### Der Anbau

Die Vermehrung der Pfefferminze erfolgt ausschließlich durch Wurzelaustriebe. Der Besitz von Wurzeln war deshalb schon ein „Reichtum“ für sich. Deshalb war es wichtig, nicht nur die Pflanzen selbst zu ernten, sondern immer auch dafür zu sorgen, dass genügend Wurzeln nachwuch-

sen, die zur Neuanpflanzung verwendet werden konnten. Dabei wurde auch unterschieden zwischen den Wurzeln, die über der Erde und solchen, die im Boden gewachsen waren.

Bild 14: Unkrautbekämpfung mit der Hacke - Ehepaar Kayser, Magd und 2 Helfer (1930)







Bild 15: Gutsbesitzer Kayser und 4 Frauen beim Schneiden der Pfefferminze mit der Sichel (1932)

Am besten geeignet für den Pfefferminzanbau waren die Felder, die zuvor mit Kartoffeln oder Zuckerrüben bebaut waren, weil deren Boden bearbeitet war und weniger Unkraut aufwies. Bei der Pflanzung wurden zuerst Furchen gezogen, früher mit der Hacke von Hand, später mit dem Pflug. Zum Ziehen des Pfluges wurde einspännig gefahren, in der Regel mit einer Kuh. Dann wurden die Wurzeln, die auf eine Länge von ca. 15 cm geschnitten waren, - nicht allzu tief - in die Furche eingelegt und Boden darüber gezogen. Die neu ausgelegten Wurzeln wurden mit Stallmist abgedeckt, hauptsächlich zur Düngung, aber auch zum Schutz vor der Kälte des Winters. Dieser Vorgang musste alle 2 Jahre wiederholt werden, damit vor allem das Aroma und die Wüchsigkeit erhalten blieben.

In Einzelfällen wurde sogar jährlich ausgelegt, weil dadurch kräftigere Pflanzen entstanden. Gedüngt wurde neben dem üblichen Stallmist mit Kalksalpeter. Wegen der Verbrennungsgefahr musste dabei besondere Vorsicht bei Nässe angewandt werden.

Sobald die Wurzeln im Frühjahr ausgetrieben hatten, musste der Zwischenraum zwischen den Pflanzen aufgelockert und vom Unkraut befreit werden. Dies geschah mit Hilfe einer schmalen Hacke in Handarbeit und musste bis zur Ernte mehrfach wiederholt werden. Die Pflanzen entwickelten sich bis Anfang Juni soweit, dass sie kurz vor der Blüte standen. Das war dann die Zeit die Pfefferminze zu schneiden. Das geschah in den frühen Morgenstunden, wenn die Pflanzen

Bild 16: Pauline Kayser mit Frauen beim Schneiden der Pfefferminze mit der Sichel (1938)



Bild 17: Frau Martha Kurz beim Sammeln der Pfefferminz-Stängel (1935)

noch taunass waren und damit frisch blieben, bis sie tagsüber von Hand abgezupft wurden. Der Schnitt selbst erfolgte meist mit der Sichel.

Die Pfefferminz-Stängel wurden so zusammengefasst, dass sie zu Hause wieder gut weggenommen werden konnten. Anschließend wurden sie auf einen Handkarren geladen und in die Scheuern gefahren. Größere Flächen wurden mit der Sense gemäht, auf einen Leiterwagen geladen und mit Zugtieren/Pferden nach Hause gefahren..

Bild 18: Ernst Kayser und Knecht, Abfuhr im Pfefferminzwagen mit Pferdegespann





Bild 19: Abzopfen der Pfefferminze (1935) Familie Karl Fuchs. Von links Marianne Haas geb. Ulmer, Sofie Fuchs geb. Linsenmaier, Luise Fuchs, Berta Ulmer geb. Fuchs, Hildegard Ulmer



Bild 20: Wilhelm und Amalie Krauß mit ihren Kindern Amalie, Martha und Meta beim „Pfefferminze zopfen“. Im Hintergrund ein eiserner Brunnenstock in der unteren Hauptstraße.



Bild 21: Käthe und Robert Escher mit Enkeln im Schatten ihrer Garage beim Zopfen

Erst in oder vor der Scheuer saßen dann Frauen und Kinder im Schatten, selten die Männer, die die Blätter vom Stängel zupften.



Bild 22: Familie Wilhelm Ludwig beim Zopfen, ca. 1933 Von links: Reinhold Neipp, Tochter Gertrud; Tochter Eugenie, Berta Neipp, hinten Wilhelm Ludwig, Robert Neipp, Elsa Ludwig und Tochter Irma



Bild 23: Familie Wilhelm Ludwig beim Zopfen, ca. 1933, von links: Tochter Gertrud, Berta Neipp, Robert Neipp, Elsa Ludwig, Wilhelm Ludwig, ..., Tochter Eugenie, Reinhold Neipp



Bild 24: Familie Wilhelm Ludwig beim Zopfen, ca. 1954, von links: stehend Wilhelm Müller, Elsa Ludwig jun., Elsa Ludwig sen., Tochter Eugenie



Bild 25: Abzopfen der Pfefferminze, ca. 1959, von links: Elsa Ludwig jun., Elsa Ludwig sen., stehend Gerhard Ludwig





Bild 26: Elsa Ludwig sen. beim Zopfen, ca. 1959



Bild 27: Elsa Ludwig jun. beim Zopfen, ca. 1954

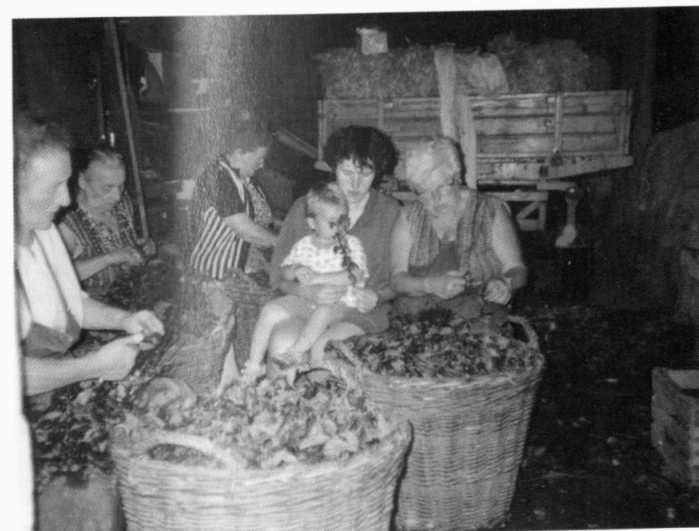


Bild 28: Zopfen der Pfefferminze 1995,  
von links: Lydia Straub, Frida Burkhardt, Irmgard Häringer,  
Susanne Mödinger mit Kind, Elfriede Ulmer



Bild 29: Pfefferminze zopfen, 2001, Käthe Escher und  
Elfriede Ulmer



Bild 30: Elfriede Ulmer beim Pfefferminze zopfen, 1989



Bild 31: Karoline Heckel und Sohn Gerhard beim Pfeffer-  
minze zopfen, 1965



Bild 32: Eine gut gelaunte Pauline Plessing beim Pfefferminze zopfen bei offensichtlich gutem Wetter vor ihrem Haus Ecke Haupt- und Hohenackerstraße



Bild 33: Pfefferminze trocknen auf Hurden auf dem Dachboden bei Elfriede Ulmer

Die „abgezopften“ Pfefferminzblätter wurden auf „Hurden gestreut“ und mehrere Tage auf der Bühne (Boden) im Schatten getrocknet.

Dabei war zu beachten, dass die Blätter nicht verletzt wurden, deshalb durften auch kleine Anteile des Stängels mitverwendet werden, besonders von den Spitzen der Pflanzen. Größere Stielanteile durften nicht zu den Blättern, da man „reine Blattware“ verkaufen wollte. Das war ein besonderes Merkmal der Hegnacher Pfefferminze (reine Blattware, handgezupft). Das „Abzopfen“ war ein besonderes Ereignis in der Gemeinde. Allein der Hauptanbaubetrieb Kayser beschäftigte um die Jahrhundertwende 50 – 60 Frauen und Kinder. Damit die Schüler den ganzen Tag mitarbeiten konnten, gab es lange Zeit noch die sogenannten „Pfefferminzferien“. Da es zu dieser Zeit immerhin bis zu 80 Anbauer gab, verbreitete sich das Abzopfen über die ganze Gemeinde. Vor vielen Gebäuden saßen Frauen und Kinder die mit dieser Arbeit beschäftigt waren. Dadurch entstand in den Straßen und Gassen ein durchdringender Pfefferminzduft, den auch die Passanten genießen konnten. Den Zopfeln färbten sich bald die Hände braun durch die ölhaltigen Blätter und Pflanzen. Man hatte große Mühe die Hände nach der Arbeit wieder zu reinigen. Während des Zopfens gab es natürlich viel Gelegenheit zum Austausch der örtlichen Neuigkeiten. Vereinzelt wurden dabei auch Volkslieder gesungen. Während die Frauen täglich etwa 80 Pfund Blätter, die in großen Körben gesammelt wurden,



Bild 34: Pfefferminze trocknen auf Hurden auf dem Dachboden bei Elfriede Ulmer

schaften, war das Soll der Kinder in der Regel etwa die Hälfte, also 40 Pfund, und das innerhalb von 10 Stunden.

1930 wurden je Pfund abgezopfter Ware 5 Pfennig bezahlt, das ergab pro Tag in der Regel für Erwachsene 4 und für Kinder 2 Reichsmark. Die Kinder brachten dieses Geld häufig ihrem Lehrer, der den Betrag in eine besondere Sparkarte eintrug und anschließend der Sparkasse übergab. In späteren Jahren wurden auch höhere Beträge (bis 10 Pfennig je Pfund) genannt, bei Spitzenleistungen bis zu einem Zentner also 10 Reichsmark pro Tag. Das war zu jener Zeit eine recht gute Entlohnung, aber auch harte Arbeit. Der Ernteertrag eines Tages wurde am Abend auf die „Hurden“ gestreut, das sind flache, leichte



Bild 35: Nahaufnahme von Hurden auf dem Dachboden bei Elfriede Ulmer, frisch befüllt

Holzgestelle mit einem an den Frontseiten verlängerten Arm zum Tragen und zum Aufhängen. Auf diese Hurden wurden die Pfefferminzblätter lose und nicht allzu hoch gestreut und anschließend auf dem Dachboden der Scheune oder des Hauses aufgehängt. Die Blätter mussten im Schatten trocknen, keinesfalls in der Sonne und



sollten gut belüftet sein. Die Trocknung der Blätter dauerte je nach Witterung 4 - 7 Tage. Wurden sie schneller getrocknet bestand die Gefahr,

dass sie brüchig und damit unansehnlich wurden. Sieben Pfund frische, grüne Blätter ergaben nach dieser Trocknung ein Pfund echter Blattware.



Bild 36: Das „Jägerhaus“ Kayser (heute Hauptstraße 1) um 1910

### Der Vertrieb

Nach der Trocknung wurde die Ware vorsichtig in große Säcke (ca. 1 m breit und 2 m hoch) abgefüllt. Erst wenn der Käufer und die benötigte Menge bekannt waren, erfolgte die weitere Abfüllung in die entsprechenden Säcke oder Tüten. Ein großer Teesack fasste etwa 80 Pfund getrocknete Ware. Der Großhandel kaufte gerne solche Säcke, um danach nach Bedarf selbst weiter abfüllen zu können. Dagegen verlangten Apotheker und Drogisten meist nur Mengen von 10 – 20 Pfund in kleineren Säcken.

Der Vertrieb der Hegnacher Pfefferminze erfolgte in privater Initiative. Jeder Anbauer hatte seine eigenen Abnehmer. Neben dem privaten Vertrieb in kleinen Mengen, waren es vielfach Großhändler, Apotheker und Drogisten, die in größeren Mengen kauften und selbst in kleinere Mengen abpackten. Die Abnehmer kamen hauptsächlich aus der näheren Gegend, aus ganz Süddeutschland, aber auch darüber hinaus war der „Hegnacher“ stark gefragt.

Erst vermutlich auf Betreiben der Landwirtschaftskammer Württemberg wurde am 2. März 1932 eine „Vereinigung württ. Arzneipflanzenanbauer“ mit Sitz in Hegnach, von den Pfefferminze-Pflanzern aus Hegnach und der näheren Umgebung gegründet. Als Vorsitzender wurde der größte Hegnacher Pflanzler, Ernst Kayser, gewählt. Sein Stellvertreter war Rudolf Ziegler aus

Hohenacker und als Geschäftsführer wurde Herr Wilhelm Ludwig aus Hegnach bestimmt. Weitere Beisitzer kamen aus Neckarrems, Johannes Glock, und Neckargröningen, Gotthold Plessing. Obmann der Hegnacher Ortsgruppe wurde Otto Plessing. Bei der Gründung wurde auch beschlossen, für Pfefferminze aus allen Ortsgruppen des Hegnacher Gebiets die Herkunftsbezeichnung „Hegnacher“ anzuwenden. (Mitteilung der Württ. Landwirtschaftskammer Stuttgart vom 4. März 1932, Tgb.Nr. 3422 S/St). Über die Tätigkeit der Vereinigung ist nichts mehr bekannt, jedoch zu vermuten, dass der Privatverkauf lukrativer war und deshalb die Vereinigung keine besonderen Aktivitäten entfaltete.

## Hegnacher Pfefferminztee



ist der beste vom besten

Nur echt mit der Schutzmarke (Tasse)

Bild 38: Werbung für Hegnacher Pfefferminztee - Plakat „bester vom besten“

Bekannt ist ein runder Aufkleber von 5 cm Durchmesser auf dem in der Umschrift „Hegnacher Pfefferminztee“ und „Vereinigung württ. Arzneipflanzenanbauer, Sitz Hegnach“ steht. In der Mitte des Aufklebers sind zwei Pfefferminzpflanzen, eine Tasse auf einem kleinen Ständer und die Aufschrift „ges.gesch. Nr. 456590“ zu sehen. Weitere Hinweise konnten nicht mehr gefunden werden.



Bild 37: Verbandszeichen der Vereinigung württembergischer Arzneipflanzenanbauer - Sitz Hegnach

Während des sog. Dritten Reiches (1933 – 1945) wurde eine Preisbindung eingeführt. Der verbindliche Verkaufspreis wurde von der Landwirtschaftskammer im Benehmen mit der Vereinigung württembergischer Arzneipflanzenanbauer festgesetzt und ortsüblich bekanntgemacht. Dabei war erlaubt bei Verkauf an Apotheken und Drogerien einen Aufschlag von 25% zu erheben.

Bei bester Ware (Blattware, handgezapft) galten 1933, 1935 und 1937 nebenstehende Preise.

Bei schlechter Qualität war ein Abschlag zu machen.

Nach dem 2. Weltkrieg wurden bis zu 8.- DM je Kilo als Preise genannt.

Als besonderer Kunde der Hegnacher Pfefferminze war die Orthopädie-Klinik Dr. Baumann in Stuttgart bekannt. Die Klinik kaufte jährlich bis zu 3 Zentner getrocknete Pfefferminze. Vom Chefarzt Dr. Baumann weiß man, dass er sie gerne zur Beruhigung des Magens seiner Patienten am Abend anwendete.

Größere Mengen wurden im sogenannten Hausierhandel, also direkt bei den Verbrauchern und Kunden verkauft. Die Verkäufer füllten den Tee in kleinere Beutel ab, steckten sie in einen großen Sack und verkauften von Haus zu Haus in der näheren Umgebung. Als besondere und spezielle Verkäufer sind noch August Häcker und Gottlob Krauß bekannt. Während Häcker, auch wegen seiner geringen Körpergröße liebevoll „Pfefferminzmale“ (Pfefferminzmännle) genannt, hauptsächlich im Hausierhandel tätig war, verkaufte Krauß vorwiegend an Fabrikatoren von Daimler-Benz in Untertürkheim und Bosch in Feuerbach. Häcker war bei seiner festen Kundenschaft zwischen Bietigheim, Schorndorf und Winnenden gut eingeführt und wurde regelmäßig erwartet. Daneben haben viele Anbauer privat in ihrem Bekanntenkreis direkt verkauft.

4417

Hegnach, 24. Juni 1933.

Die Vereinigung württ. Arzneipflanzenanbauer gibt folgendes er  
 11a, das am 23 Juni 1933 in der Württ. Landwirtschaftskammer mit den  
 behandlungen, Drogisten und Apothekervereinigung festgelegten Preise  
 annt.

Bei Abnahme von	10 kg das kg zu	3,30
" " "	25 " " "	3,20
" " "	50 " " "	3,10
" " "	100 " " "	2,70

Es wird gebeten, dass nicht nur die Verbandsmitglieder diese Preise  
 halten sondern auch die übrigen Pflanzler.

gez: Der Ausschuss.

Für Kopfen der Pfefferminze wurde von der Vereinigung 3 Pfennig  
 Fund ohne Kost festgelegt.

---


Pfefferminzpreise für 1. Schnitt 1935.

Mit den Abnehmern von Pfefferminze wurden folgende Preise vereinbart.

1 - 5 Kilo	=	4.- RM
6 - 10 "	=	3.80 RM
11 - 25 "	=	3.60 RM
26 - 50 "	=	3.40 RM

Obigen Preise sind unter allen Umständen einzuhalten.

Hegnach, den 1 Juli 1935.

Bürgermeisteramt  


---

4491

Württembergische Arzneipflanzen-Anbauervereinigung.

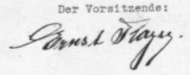
Pfefferminzpreise 1937.

Die Pfefferminzpflanzer haben für die Ernte 37 folgende Preise  
 festgesetzt.

Bei Verkauf an	Grosahandel	per Kilo	3.-RM
" " "	Drogerien	" "	3.20 - 3.50RM
" " "	Apotheken	" "	3.50 - 3.80 RM

Sollte in den Preisen je noch eine Änderung eintreten wird solches  
 öffentlich bekanntgegeben.

Hegnach, den 26. Juni 1937

Der Vorsitzende:  


---

Pfefferminz-Preise.

Bei der kürzlich stattgehabten Tagung in der Landwirtschafts-  
 kammer Stuttgart sind in Pfefferminze folgende Preise vereinbart  
 worden, welchen die Delegierten der Apotheker- und Drogisten-  
 Vereinigung zugestimmt haben:

Is Blattpfefferminze bei Abnahme von	10 kg	3.- RM.
" " "	25 kg	2.90 RM.
" " "	50 kg	2.80 RM.
" " "	100 kg	2.70 RM.

unter 10 kg nach Belieben.

Die Arzneipflanzenanbauer werden dringend ersucht, diese Preise un-  
 bedingt einzuhalten. Sollten im Verkauf Schwierigkeiten entstehen,  
 so ist der Vorsitzende des Landesverbands Ernst Kayser,  
 Hegnach gerne bereit, den Anbauern Auskunft zu geben und Abnehmer  
 zuzuweisen.

Bild 39, 40 und 41:  
Pfefferminzpreise 1933 - 1937





Als „Pfefferminzma'le“ weit und breit bekannt ist August Hecker aus Hegnach, der 90 Jahre alt wurde. Und noch immer, seit nunmehr über 30 Jahren, reist er mit seinem Sack auf dem Buckel umher und verkauft den „Echten Hegnacher“. Mit ihm verbindet sich ein Teil der 120jährigen Geschichte des Pfefferminzanbaus in unserer Gegend, der einst weite Äcker von Hegnach bis Schwaikheim und bis in den Ludwigsburger Kreis in Anspruch nahm. Der Anbau von Pfefferminz brachte viele Jahrzehnte mehr ein als die Kartoffel- und Hackfrucht-pflanzungen. „Ich bin immer gesund und freue mich meines Lebens“ sagte das „Pfefferminzma'le“ als er zu seinem 90. interviewt wurde.

(Foto: NWZ/tze)

### Neue Verwendung

Die Blätter der Pfefferminze wurden in aller Regel getrocknet und zum Aufbrühen eines schmackhaften Tees verwendet. Doch gelegentlich war die Ernte so reichlich oder der Absatz insbesondere beim 2. Schnitt (in der Regel erst im August) so schwierig, dass nicht der ganze Ertrag verkauft werden konnte. Aus einem Aufschrieb aus dem Jahre 1895 ersieht man, dass auch andere Verwendungen versucht wurden. So glaubte man durch Destillation der grünen Pfefferminzpflanzen Öl zu erzeugen, das besonders im pharmazeutischen Bereich gute Anwendungsmöglichkeiten versprach. Aus einem Zentner grüner Pflanzen konnten so 300 bis 450 Gramm Öl gewonnen werden. Das so gewonnene Öl hatte als Hauptbestandteil sehr viel Menthol und deshalb eine antiseptische Wirkung. Es konnte zur Mund- und Zahnpflege, aber auch als Gewürz und zu Likören verwendet werden.

Da sonst keine weiteren Erwähnungen bekannt sind, muss davon ausgegangen werden, dass der Versuch keinen Erfolg hatte und deshalb wieder eingestellt wurde. Eigentlich schade, da Pfefferminzöl - etwa das Arzneimittel PoHo - auch heute noch Verwendung finden.

### Das Ende des Pfefferminzanbaues

Nach dem 2. Weltkrieg ging der Anbau der Pfefferminze rasch zurück. Die Technisierung in der Landwirtschaft, die günstigen Verdienstmöglichkeiten in der Industrie und die allgemein verbesserte wirtschaftliche Lage boten bessere Verdienstmöglichkeiten, Kinderarbeit wurde entbehrlich. Nur in wenigen Familien blieb der Pfefferminzanbau noch erhalten. Zwar bot die inzwischen eingeführte Sorte „Mitscham“ bessere Erträge und günstigere Bearbeitung im Anbau, doch auch dies reichte den Anbauern für eine dauerhafte Beibehaltung des Pfefferminzanbaues nicht aus.

Heute sind nur noch kleine Reste des früheren, umfänglichen Hegnacher Pfefferminzanbaues auf kleinen Flurstücken und in Hausgärten erhalten. Auch hier ein Zeichen wie rasch sich die Landwirtschaft gewandelt hat.

Dank sei an alle Hegnacher gesagt, die Hinweise aus ihren Erfahrungen mit dem Pfefferminzanbau in Hegnach gegeben haben, ebenso Herrn Dr. Ernst Mechler für seine Untersuchungen der Pflanzen und der Durchsicht der Manuskripte.

Aufgeschrieben nach den Erzählungen früherer Pfefferminze-Anbauer und deren Nachkommen durch Alfred Entenmann, Hegnach (Bürgermeister 1954 - 1974).

Bild 42: August Häcker (90), genannt Pfefferminzmännle, mit Pfefferminzsack im Jahre 1966

## Hegnacher Bürger berichten über ihre Erlebnisse und Erfahrungen mit der Pfefferminze

### Martin Kurz - Geschichte und Anbau der Pfefferminze in Hegnach

Die Einführung und der Anbau der Pfefferminze in Hegnach um das Jahr 1840 war eine bedeutende und positive Zeit für das damalige Hegnach.

Der in der Oberamtsbeschreibung von 1850 als „fortschrittlicher Landwirt“ bezeichnete Eberhard Gabriel Kayser brachte die Pflanze aus England mit, das heißt, dass er um diese Zeit gereist sein muss. Das war keine alltägliche Reise für die damalige Zeit. Auf seiner Suche nach neuen, ertragbringenden Früchten für Hegnach, die aber nicht allzu viel Flächen beanspruchten, wurde er auf die Pfefferminze und den damit gemachten Tee aufmerksam.

Es ist interessant, dass man in England, trotz seiner vielen Kolonien damals und vieler Teeinfuhren doch eigene Pfefferminze zur Teebereitung anbaute.

Als ich während eines Besuches in unserer Partnerstadt Devizes war, fuhren wir in die Nachbarstadt Bath einem vornehmen Badeort. Wir besuchten ein schönes Lokal, dort gab es – zu unserer Überraschung – traditionell „tea and Milk“, also „unseren“ Pfefferminztee mit Milch, wie ihn manche Hegnacher bis heute noch trinken.

Der Anbau und die Kultivierung der Pfefferminze in Hegnach damals war nicht einfach. Welche Böden brauchte er bei uns? Eher lehmhaltige oder tonhaltige Böden, wann sollte er in unserer wärmeren Region gepflanzt werden, im Herbst oder im Frühjahr? Es gab wohl Erfahrungen und Hinweise aus dem Ursprungsland, doch herrschten hier etwas andere Wachstumsbedingungen und der Geschmack des Tees wird durch Klima und Boden stark beeinflusst. Es hat sich im Laufe der Jahre eine einheitliche, sehr stark auf Hegnach bezogene Anbaupraxis entwickelt, die auch sehr erfolgreich war. Die Pfefferminze vermehrt sich ausschließlich über Wurzelrhizome, d.h. über Wurzeläusläufer im Boden. Die Pfefferminze bevorzugt lehmhaltige und tiefgründige Böden, die im Sommer Feuchtigkeit halten können.

Beste Vorfrucht sind Kartoffeln oder Rüben, aber auch Getreide. Die Minze braucht einen möglichst unkrautfreien Acker, weil sie als langsam wachsende Pflanze der Unkrautkonkurrenz nicht standhalten konnte, sonst müsste man das ganze Jahr Unkraut hacken.

Die Wurzeln der Pfefferminze, ein wohlriechendes Geflecht, wurde im Oktober/November ausgepflanzt. Es war immer die letzte Arbeit auf dem Feld, vor allem für die Frauen. Man nutzte die kommende Winterfeuchte aus, damit die Pflanze im Frühjahr gut aus dem Boden sprossste.

Zuerst wurden Furchen gezogen mit Pferde-, Ochsen- oder Kuhgespann, ähnlich wie beim Kartoffeln „stecken“. In diese offenen Furchen wurden die Wurzeln „eingelegt“ und dann von Hand zugehackt oder mit dem Pflug zugedeckt. Die Pfefferminze brauchte nicht viel Dünger, denn sie ist genügsam. Meist wurde nur zwischen die Reihen Kalkammon, ein Stickstoffdünger, gestreut, denn die Wurzeln waren sehr empfindlich und konnten „verbrennen“, d.h. verätzen. Die Pflege der Minze musste von Hand mit der Hacke gemacht werden, da die Verwurzelung schnell voran schritt und Maschinen diese zerstört hätten.

Wenn das Wetter mitmachte konnte im Juni oder Juli der „erste Schnitt“ gemacht werden, der Pflanzenbestand war dann 30 bis 50 Zentimeter hoch. Man musste darauf achten, dass die Pfefferminze nicht zum Blühen kam, denn sonst verholzten die Stängel und die Blätter, aus denen der Tee gewonnen wird, wurden schmal. Nach zwei Jahren wurden die Wurzeln in ein anderes Feld gepflanzt, denn sonst „verwilderte“ er und verlor viel von seinem Geruch und Mentholgehalt.

Da die Pfefferminze keine großen Flächen brauchte, konnte er von großen und kleinen Landwirten angebaut werden. In den Jahren

1930 – 1940 gab es in Hegnach rund 80 Anbauer. In der Zeit der Teeernte roch der ganze Ort nach der aromatischen Pflanze.

Täglich um 5 oder 6 Uhr morgens, wenn die Pflanze noch taunass war, wurde sie mit der Sichel geschnitten und schön geordnet nach Hause gebracht. In der Scheune wurde sie in den Schatten gestellt, damit sie schön frisch blieb. Das sogenannte „Pfefferminz zopfen“ verlangte eine gewisse Übung und Geschicklichkeit. Es wurden immer zwei Blätter mit einem Zentimeter Stiel mit den Fingern abgewickelt. Geübte Hände konnten an einem Tag 50 – 80 Pfund „zopfen“ – ein guter Nebenverdienst für viele Frauen – in den 50er Jahren wurden 8 – 10 Pfennig pro Pfund bezahlt. Eine fleißige Frau konnte so 5 bis 8 Mark am Tag verdienen. Dazu gab es am Nachmittag ein „Gsälzbrot“, ein Marmeladebrot. Man kann sich vorstellen, dass solche Nachmittage sehr unterhaltsam waren und im Mittelpunkt der Dorfklatz stand.

Auch die Kinder mussten mithelfen, freiwillig oder unfreiwillig, damit konnte man sich an die 50 Pfennig Taschengeld verdienen. Leider verfärbten sich bei dieser Tätigkeit die Finger braun, und man konnte leicht erkennen, auch in der Schule, wer bei der Pfefferminzernte geholfen hatte. Zum Glück sahen die Lehrer in diesem Falle großzügig darüber hinweg.



Aus sieben Pfund frischen Blättern wurden ein Pfund trockener Blätter. Dazu mussten sie auf dem Dachboden, der „Bühne“, im Schatten getrocknet werden. Sie durften nicht in der Sonne trocknen, da sie sonst an Farbe und Aroma verloren hätten. Zum Trocknen auf der Bühne wurden Holzgerüste, sogenannte „Hürde“ verwendet, bis zu 10 Lagen übereinander, um viel trocknen zu können. Nach zwei bis drei Tagen wurden die Gerüste geleert und wieder neu gefüllt. Der Verkauf der Teeblätter gestaltete sich oft schwierig und eigenwillig: man fürchtete die Konkurrenz des Nachbarn und hütete den Preis wie ein Geheimnis. Verkauft wurde an Apotheken, Drogerien und Krankenhäuser. Auch die Ziegeleien in Waiblingen waren gute Abnehmer: sie gaben ihren Arbeitern an den Brennöfen kostenlos Tee zu trinken. Es gab auch Großabnehmer wie die Teehandlung Stelzer und den Aufkäufer Pross aus Bad Cannstatt, sie versuchten, ihre Großhandelspreise durchzusetzen, leider meist mit Erfolg.

Um in den 50er Jahren den Teepreis nicht verfallen zu lassen, wurden Anbauversammlungen veranstaltet und die Preise festgesetzt: ein Kilo Teeblätter 8 DM (!). Doch bereits nach wenigen Tagen wurde dieser Preis von vielen wieder unterboten. Natürlich wurde auch viel Tee(blätter) privat verkauft: viele haben es direkt an der Haustür probiert.

Als besonders guter Verkäufer erwies sich zum Beispiel August Häcker, genannt „Pfefferminzmännle“, bis ins hohe Alter war er fast das ganze Jahr über mit seinem Pfefferminzsack unterwegs. Auch Gottlob Krauss war bekannt, er stand mit Sack und Beuteln vor den Werkstoren von Daimler-Benz und Bosch und rief den heimeilenden Beschäftigten zu „Pfefferminztee isch guat für Magaweh“! Mit seinem Motto war er erfolgreich und machte gute Geschäfte. Heute beherrschen die Teebeutel das Teegeschäft mit undefinierbarem Inhalt – nur ein gewisser Teegeruch dringt hervor. Der Anbau der Pfefferminze in Hegnach kann nur ein Nischengeschäft für Idealisten sein, denn aus Osteuropa wird billige Ware in Massen eingeführt. Es wäre aber schön, wenn der Pfefferminzduft weiterhin Hegnach umwehen würde.

29. April 2007

### Walter Pfisterer - Die Pfefferminze

Von Jugend auf wurden wir Hegnacher Kinder vom Anbau und besonders von der Ernte der Pfefferminze begleitet. Besonders zum Pflücken der Pfefferminze wurden wir soviel als möglich herangezogen. Es gab einen edlen Wettstreit, wer am meisten auf die Waage brachte. Dazu gab es ja um die Heuernte die sogenannten Pfefferminzferien.

Vor der Jahrhundertwende hat die Familie Kayser, es handelte sich um den Bürgermeister, reichen Grundbesitzer und Bauern, mit einem Anwesen, das man als einen Gutshof bezeichnen kann, für seine Dorfgenossen sehr verdient gemacht. Es ging um das Fortkommen der armen, kleinen Landwirte, die durch Erbteilung viele kleine Parzellen bewirtschafteten, vielfach von den Geschwistern geerbt, die sie dann zurückkaufen konnten um überhaupt eine Existenzgrundlage für eine Familie zu haben. Als Sonderkulturen gab es Hopfen, Zuckerrüben und Zichorie. Herr Kayser baute die Pfefferminze an, die eine Zukunft für viele Kleinbauern erschloss. Die Pfefferminze war arbeitsintensiv, was Unkrautreinigung und Düngung, sowie Standort betraf. Vermehrung erfolgte durch Wurzelaufläufer. Diese wurden alle 2 – 3 Jahre in einem anderen Ackerstück eingelegt, mit Mist bedeckt.

Im Frühjahr musste z.B. meine Mutter 10 – 14 Tage mit einer kleinen, schmalen Hacke das Pfefferminzfeld vom Unkraut, vor allen Dingen Gras, reinigen. Da die Pfefferminze eine starke Düngung brauchte, um den Anforderungen einer guten DAB 6 Ware (Apothekenbezeichnung) zu entsprechen. Der Mist, und beim Heranwachsen eine Kalksalpetergabe, die mit dem Schirm bei einem Regen ausgebracht wurde, wegen der Verbrühungsgefahr für die empfindlichen Pflanzen. Im Juni gab es dann zur Ernte (ungefähr zur Zeit der Heuernte) die Pfefferminzferien. Hier war es wichtig, dass zur Erhaltung des ätherischen Öles 2 Blätter mit einem Stängelanteil gepflückt wurden. Wenn der Abstand groß war musste ein Stängelanteil herausgepflückt werden. Frauen die sich auf das Pflücken spezialisiert haben, gelang es einen hohen Korb (sogenannten Scheunenkorb) mindestens einmal am Tag zu füllen. Wir Kinder wurden mit allem möglichen angehalten, hier interessiert mitzuarbeiten. Samstags gab es dann Brezeln. Die gepflückte Pfefferminze wurden jeden Abend auf der Bühne zur Trocknung auf sogenannte Hurden ausgestreut. Hurden sind mit kleinen, flachen Holzstäbchen mit Zwischenraum, durch einen Rahmen und 2 durchgehende Träger aus Holz zusammengenagelte Auflagen, die Enden der Längsrahmen sind verlängert und erlauben diese Hurden (mit dem Maß 2,25 mtr. lang und 1,25

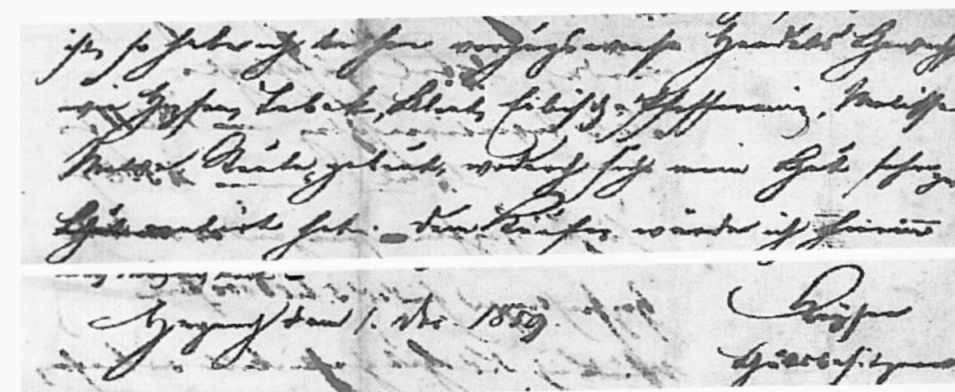
mtr. breit, im Original noch vorhanden) ca. 8 – 10 Stück an Stricken oder Ketten mit Aufhängeschlaufen aufzuhängen. Trocknung nur im Schatten! Je nach Wetter, Sonnenschein und Wärme war der Trocknungsvorgang in ein paar Tagen geschehen. In Hegnach hatte es sich ergeben, dass jeder Anbauer einen Teil seiner Ware an Apotheken und Drogerien um Umkreis direkt liefern konnte. Wir hatten 3 Drogerien, eine in Cannstatt, eine in Stuttgart und eine in Bietigheim. Eine Apotheke in Esslingen. Was dann im Einzelnen noch übrig war konnte man zu meiner Jugend, dem Teeaufkäufer der Fa. Louis Duvernoy Nachf. Schmid und Dielmann, Arzneimittel Großhandel, der einen großen Umsatz hatte, (natürlich etwas billiger) verkaufen. Vermutlich 1936 wurde bei einem Sortenvergleich und bei einer Qualitätsprüfung der Hegnacher Pfefferminztee mit der Auszeichnung: „Hegnacher Pfefferminztee, der Beste vom Besten“ ausgezeichnet. Was die Sorten betraf, hatten wir in Hegnach eine an ätherischen Ölen nicht so starke, aber sehr gute grünliche Pflanze. Nach dem Krieg kam zu uns die dunkle Sorte, die Mitcham Pfefferminze aus England, die etwas stärker roch, also mehr ätherisches Öl hatte. Im Arzneimittelbereich ist mehr nicht immer besser. Diese Rechnung geht hier nicht immer auf. Nach dem Krieg hat man mit einem gegründeten Vertriebsverein (treibendes Mitglied war Herr

Rössle-Spieth) versucht noch einen größeren Anteil des Tee's direkt an die Apotheken zu verkaufen um einen event. höheren Preis zu erzielen. Dieser Aktion wurde keine Erfolg beschieden. Eine andere Entwicklung hat dann die Erlösung für die Hegnacher gebracht. Ein Versuch, die Pfefferminze im Dachauer Feuchtgebiet anzubauen, war erfolgreich. Dort konnte auch mit Maschineneinsatz im Ernten und nun Schneiden noch ein tragbarer Preis erzielt werden. In Hegnach war es sehr schwierig geworden noch Pflückerinnen zu höherem Pflücklohn zu beschäftigen. Und so hat ein Anbauer nach dem anderen seine Pfefferminzplantage aufgegeben und teilweise wurde nur für den Eigenbedarf und was z.B. Gottlob Krauß an Fabrikatoren, vor allem Daimler, und August Häcker, bekannt als das Pfefferminzmännle in mühevolem Hausverkauf, speziell im Remstal absetzen konnten, angebaut. Es sind nur noch kleine Flächen, die heute noch angebaut werden. Grundsätzlich kann man sagen: Die Original Hegnacher Pfefferminze war wertvoller für die Gesundheit. Wenn der Anteil des ätherischen Öles zu stark ist, was beim Mitcham der Fall war, werden die Magennerven bei empfindlichen Personen angegriffen. Man soll auch nicht allein und dauernd Pfefferminztee trinken, sondern mit den Tee's abwechseln.  
30. März 2007

## Anlagen

**Anlage 1:** Auszug aus der Beschreibung des Anwesens Gutsbesitzer Kayser in Hegnach vom 1. Dezember 1859 (erste schriftliche Erwähnung der Pfefferminze)

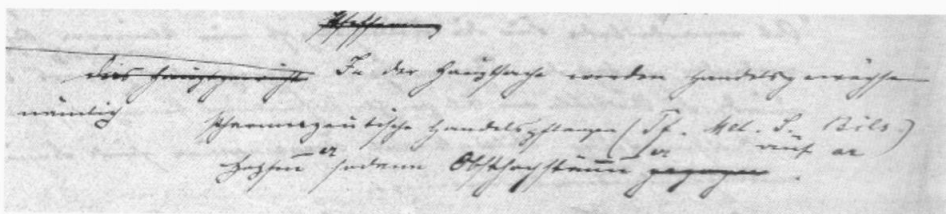
„So habe ich bisher vorzugsweise Handelsgewächse wie Hopfen, Tabak, ..... Eibisch, Pfefferminze, Melisse, Malve, .....  
gebaut, wodurch sich mein Gut sehr gut rentiert hat.“





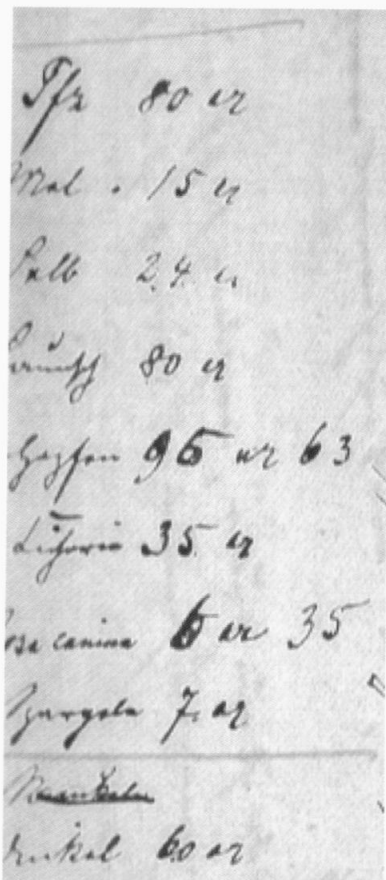
**Anlage 2:** Aus einer Beschreibung des landwirtschaftlichen Gutsbetriebes Kayser um 1898

„In der Hauptsache werden Handelsgewächse, nämlich pharmazeutische Handelspflanzen (Pf. Mel. S. Bils.) Hopfen sodann Obsthochstämme gezogen“



## Anbauflächen:

Pfefferminz 80 ar  
Melisse 15 ar  
Salbei 24 ar  
Baumschule 80 ar  
Hopfen 95 ar  
Zichorie 35 ar  
Rose canina (?) 6 ar  
Spargeln 7 ar

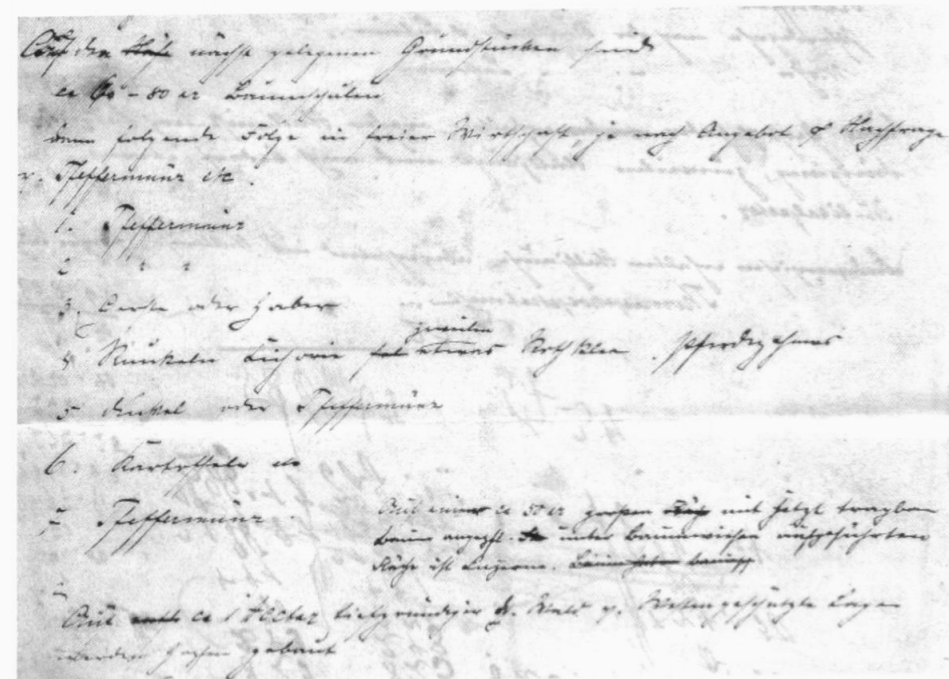


( Die einzelnen Anbauflächen haben sich von Jahr zu Jahr im Rahmen der Fruchtfolge der 3- bzw. 4 Felderwirtschaft verändert).

**Anlage 3:** Beschreibung der Anbauarten um 1898

Auf den nächstgelegenen Grundstücken sind ca. 60 - 80 ar Baumschulen, dann folgende Folge in freier Wirtschaft je nach Angebot und Nachfrage v. Pfefferminz etc.

1. Pfefferminz
2. Pfefferminz
3. Gerste oder Haber
4. Runkeln oder Cichorie, zuweilen etwas Rotklee, Pferdezahns
5. Dinkel oder Pfefferminze
6. Kartoffeln etc.
7. Pfefferminz



Anlage 4: Aus der Verarbeitung (1898)

Der Ertrag der pharmazeutischen Handelskräuter schwankt zwischen ... je nach Witterungsverhältnissen.

Der I. Schnitt der Pfefferminze wird Apotheker und Drogisten innerhalb und außerhalb Württembergs abgesetzt. Der II. Schnitt in manchen Jahren als Blattware nur schwer verkäufliche Schnitt wird auf eigenem, größerem Destillationsapparat, der auch zur Branntweinbrennerei verwendbar ist, grün zu Oel verarbeitet. Für die Reinigung ist ein kleinerer Apparat vorhanden, so dass der Pharmacopie entsprechendes, vollständig reines Oel erzielt wird. Die Ausbeute an Oel pro Zentner Rohmaterial bewegt sich zwischen 300 und 450 Gramm. Melissen, Salbey, Bilsenkraut (?), Krausenminze sind derzeit von untergeordneter Bedeutung.

Handwritten notes in German, likely a continuation of the text on the left, discussing the processing and yield of peppermint leaves. It mentions 'Pfefferminze' and 'Oel' (oil) and provides specific details about the distillation process and yields.

Anlage 5: Aus einem Angebot aus dem Jahre 1895

Geschnittener Pfefferminztee in Päckchen zum Handverkauf führt sich selbst in Apotheken immer mehr ein. Da meine Pfefferminze mehr aromatisch ist als Pfälzer und Tüinger Ware und Jahr und Tag den aromatischen Geruch behält, eignet sie sich vorzugsweise zum Schnitt (?). Eine Aufschrift Kaisers Pfttee würde zur Verbreitung beitragen.

Pfefferminzblattware kostet zur Zeit % Kilo 200 M, ungepflückt mit wenig Stengel nach Muster 140 M.

Zu jeder Auskunft stets gerne bereit

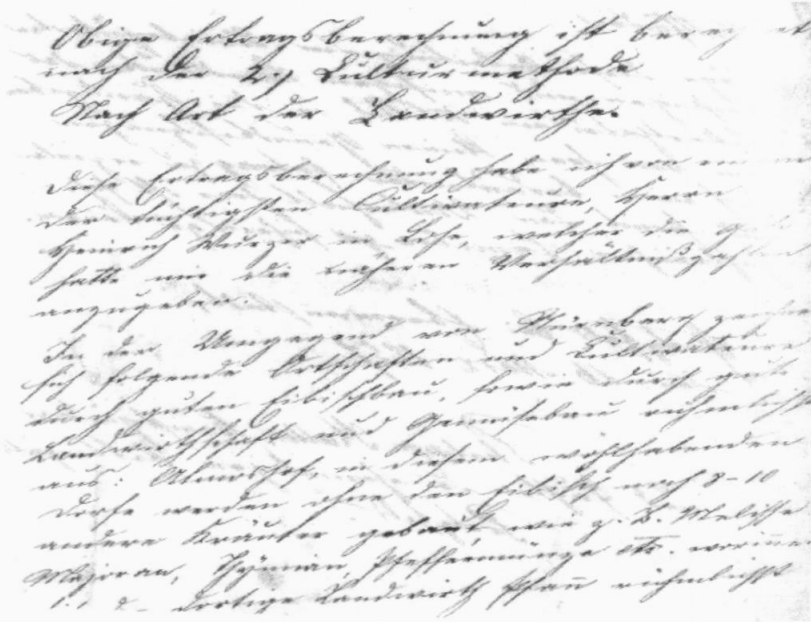
Hochachtend  
E. Kayser

Handwritten letter in German, dated 1895, discussing the quality and availability of peppermint tea. It mentions 'Pfefferminztee' and 'Kaisers Pfttee' and includes a signature 'E. Kayser'.



**Anlage 6:** Korrespondenz mit anderen Anbaugebieten, hier: Philipp Kaller, Kunstgärtner und Pächter des ehemaligen Ritterguts Pretzfeld nahe Ebermannstadt (bei Nürnberg) (2 Seiten vom 16. März 1857 )

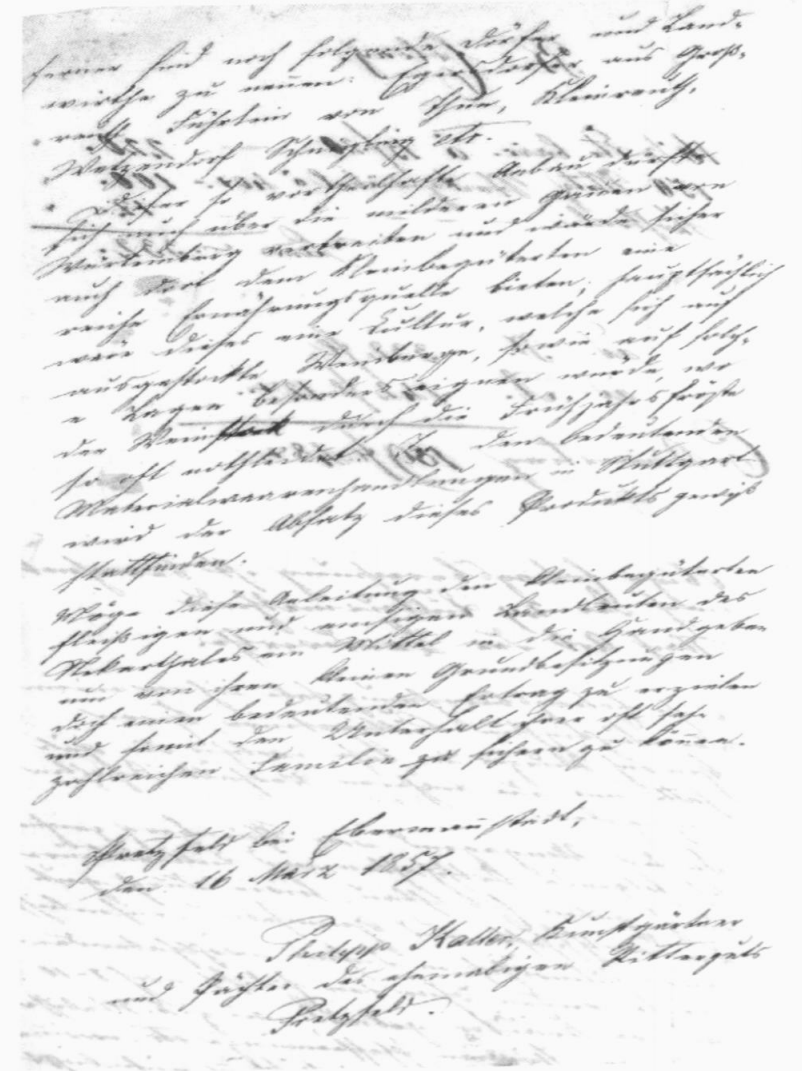
„ Obige Ertragsberechnung ist berechnet nach der 2. Culturmethode. Nach Art der Landwirthe. Diese Ertragsberechnung habe ich von einem der tüchtigsten Cultivateure, Herrn Heinrich Wurzer aus Lohn, welcher die Güte hatte, mir die näheren Verhältnißzahlen anzugeben. In der Umgegend von Nürnberg zeichnen sich folgende Ortschaften und Cultivateure durch guten Eibischbaubau, sowie durch gute Landwirtschaft und Gemüsebau rühmlichst aus: Almoshof, in diesem wohlhabenden Dorfe werden ohne den Eibisch noch 8 – 10 andere Kräuter gebaut, wie z. B. Melisse, Majoran, Thymian, Pfefferminze etc. worinnen der dortige Landwirth Pfau rühmlichst.....Ferner sind noch folgende Dörfer und Landwirthe zu nennen: Egersdorfer aus Groß, Führlin von Thun, Kleinreuth, Wetzendorf etc. Dieser so vorteilhafte Anbau dürfte sich auch über die milderen Gauen von Württemberg verbreiten und



würde so erher wie auch dort dem Kleinbegüterten eine reiche Ernährungsquelle bieten, hauptsächlich wäre dies eine Kultur, welche sich auf ausgestockte Weinberge, sowie auf solche Lagen besonders eignen würde, wo der Weinstock durch die Frühjahrsfröste so oft nothleidet. In den bedeutenden Materialwaarenhandlungen in Stuttgart wird der Absatz dieses Produkts gewiß stattfinden. Möge diese Anleitung den kleinbegüterten, fleißigen und emsigen Landleuten des Neckartales ein Mittel in die Hand geben um von ihren kleinen Grundbesitzungen doch einen bedeutenden Ertrag zu erzielen und somit den Unterhalt ihrer oft sehr zahlreichen Familie sichern zu können.

Pretzfeld bei Ebermannstadt, den 16. März 1857.

Philipp Kaller, Kunstgärtner und Pächter des ehemaligen Ritterguts Pretzfeld.



**Literaturverzeichnis**

1. Internet: „Materia Media“ von Pedanius Dioskurides (80 Seiten)
2. Schirch A.: Handbuch der Pharmakognosie (1909)
3. Geiger E.F.: Handbuch des Arznei- und Gewürzpflanzenanbaues - Ertrögenngewinnung (1955)
4. Hegi Gustav: Illustrierte Flora in Europa
5. Brockhaus Lexikon (Minze)
6. Meyers Enzyklopädie (Minze)
7. Bayerische Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenanbau - Prof. Bomme: Kulturanleitung und Berichte (2003)
8. Private Mitteilung Dr. Ernst Mechler, Tübingen (2005)
9. Praktikumsbericht Frau Cornelia Holzwarth, (April 1987)
10. Württ. Landwirtschaftskammer (Schreiben vom 4. März 1932)
11. Waiblinger Kreiszeitung 14.9.1961, 2.10.1982, Martini 1994, 12.9.2001, 1.7.2003, 23.4.2005
12. Fellbacher Zeitung 24.8.1966
13. Dr. Joachim Peterke: Geschichte der Gemeinde Hegnach (1969)
14. Brunhilde Bross-Burkhardt: Mentha, Minze, Pfefferminze

**Bilderverzeichnis**

Amos, Irmgard	2
Braun, Margarete	1
Escher, Volker	8
Häcker, Walter	1
Heckel, Else	1
Kurz, Martin	1
Ludwig, Gerhard	9
Schäcke, Michael	4



Unser Dank gilt



# Pfefferminze in Hegnach



Schwäbischer Albverein Ortsgruppe Hegnach Arbeitskreis Ortsgeschichte

