Eisgalgen in Türkheim

Bis in die 50er Jahre unseres Jahrhunderts wurden in Türkheim die klimatischen Bedingungen zur Eisgewinnung genutzt. Die örtlichen Weiher dienten bei Frostwetter als Eisreservoir, im Herbst wurden Eisgalgen aufgestellt und mit Wasser berieselt, der aufgestaute Langweidbach in die Wiesen umgeleitet. Das so gewonnene Eis reichte den hiesigen Wirtschaften und Metzgereien zur Kühlung des Bieres und der Fleischwaren bis in den Sommer. Wenn das Eis aber am dringendsten benötigt wurde, sahen sich die Wirte und Metzger meist nur noch einem kleinen Rest gegenüber. Mit dem Aufkommen von Gefriergeräten lieferten die Brauereien mit dem Biertransport gleichzeitig das notwendige Eis mit. Auch trugen die milderen Winter dazu bei, sich besser auf die künstliche Eisbereitung zu verlassen. Kühlräume und -theken sorgten für das endgültige Aussterben der natürlichen Eisbereitung mit dem Galgen.

Eisbereitung mit dem Galgen

Im Spätherbst wurden die Eisgalgen aufgestellt. Vier massive Masten bildeten das Gerüst. Verschraubte Querverstrebungen und seitliche Stützen gaben dem Aufbau einen sicheren Stand. Auf die Querbalken wurden viele Stangen gelegt, obenauf eine Brause montiert, die Wasserversorgung erfolgte über das Haus. Bereits die erste Frostperiode, mit der Anfang Dezember zu rechnen war, wurde genutzt. Je nach Kältegraden sprühte das Wasser während der Nacht über das Balkengerüst. Herrschte tagsüber ebenfalls mässiger bis strenger Frost, rieselte das Wasser weiter über die eisigen Hölzer. Der Eisgalgen wuchs zusehends, ein Wunderwerk im Zusammenspiel von Mensch und Natur entstand. Hatte die Eismasse einen entsprechenden Umfang erreicht, so wurde “g’eisnet”.

Frau Finny-Schmidmeir fotografierte 1942 den Eisgalgen beim Gasthof "Adler". Für die freundliche Überlassung des Fotos bedanke ich mich recht herzlich.

Ebenso rasch wurde der Eispanzer abgetragen, wenn Tauwetter einsetzte. Es bedurfte schon vieler kräftiger Männerarme, um die dicke Eisumhüllung abzuschlagen. Das Eis wurde in kleinere Stücke zertrümmert und mit einer etwas größeren Art Kohlenschaufel durch zwei Öffnungen in unterschiedlicher Höhe in den Eiskeller geworfen. Viel Kraft erforderte das Einstampfen, das Eis sollte so dicht wie möglich liegen. Meistens dauerte das "Eisnen" den ganzen Tag, ein gutes Essen und ein paar Mark Verdienst waren der Lohn für die anstrengende und nicht ganz ungefährliche Arbeit. Die Eisbereitung wiederholte sich so oft, bis entweder der Eiskeller voll war oder keine Frostperiode mehr einsetzte.

Besonders freuten sich die Kinder auf die glatte Hoffläche, sie konnte als Rutschbahn benutzt werden. Mußte dagegen der Wirt, der meistens auch Bauer war, mit dem Mistkarren über den Hof, so gab es sicher manchen Ausrutscher.

Türkheimer Gasthöfe und ihre Eisgalgen

Die älteren Türkheimer können sich noch an den Eisgalgen und den Eiskeller beim Adler erinnern. Der Keller, nördlich des bestehenden Stadels, war gemauert, nach innen und außen mit "Lösch" (Kohlenschlacke von der Fa. Salamander) und einer Bretterwand isoliert. Drei dickwandige Türen, die äußere mit Markschloß versehen, schützten das Eis vor der eindringenden Wärme. Die Lagerung des Faßbieres erfolgte direkt auf dem Eis, Flaschenbier wurde im Vorraum zwischen der zweiten und dritten Türe kühl gehalten. Das Eis galt als ein kostbares Gut. Wurde Bier geholt, so war der Wirt schon darauf bedacht, daß die Türen nicht unnötig lange offenstanden. Der Eisgalgen selbst wurde westlich
des Eiskellers aufgebaut.

Bei den Gasthöfen Rößle, Stern und Sonne befanden sich die Eisgalgen im Hofraum und waren der Wintersonne ausgesetzt.

Persönlich kann ich mich noch an den Eisgalgen beim Ochsen erinnern. Er hatte seinen Platz zwischen dem Gasthaus und dem Stadel an der Frühlingstraße. Gerne holten wir uns als Kinder die Eiszapfen, um daran zu schlutzen.

Auf meinem Schulweg befand sich noch ein weiterer Eisgalgen, ebenfalls in der Frühlingstraße, beim FäBle. Anhand der Fotos aus dem Jahre 1949, die uns freundlicherweise Herr August-Kaltenmaier zur Verfügung gestellt hat, werden viele Erinnerungen wieder wach gerufen.

Der Eisgalgen beim "FäBle", v.l.n.r.: Herbert-Wolf, Erna-Sing, Fritz-Schmidt,Rudolf-Kaltenmaier, Anni-Kaltenaiaier, August-Kaltenmaier, Elisabeth-Holzheu, Gertrud-Singer

Der Kronenwirt unterhielt einen Eisgalgen östlich der landwirtschaftlichen Gebäude. Zusätzlich holte er das kühlende Element von der Eisfläche am Langweidbach, westlich des heutigen Freibades gelegen. Der Eisgalgen der Rose stand zwischen dem Gasthaus und dem abgebrochenen Haus, Rosenstraße 14.
Auch die Rosenau hatte ihren Eisgalgén, Standplatz war zwischen "Restauration" und dem östlich gelegenen landwirtschaftlichen Gebäude.
Nicht vergessen werden dürfen die Eisgalgen der Wirtschaften Gasthaus zur Eisenbahn und der Bahnhofsrestauration am Türkheimer Bahnhof.

Auch die Metzgereien benötigten das Eis

Von den örtlichen Metzgereien unterhielt nur die Familie Seber an der Bachstraße einen Eisgalgen. Aus den eigenen Weihern holte sich die Metzgerei Döring ihr Eis. Den meisten Türkheimern sind die Wasserflächen südlich der Firma Salamander noch als "Dörings Weiher" bekannt. Nach Auskunft von Frau Bihier wurde mit der Schlachtung in der Bahnhof straße erst Mitte der 20er Jahre begonnen. Bereits damals hielt die Technisierung Einzug, eine Ammoniakmaschine sorgte, wenn auch nicht immer zuverlässig, für die nötige Kühlung. Pferdefuhrwerke transportierten das Eis vom Weiher bei der Wasserreserve zur Metzgerei Aligaier. Aufgeschichtet hielt es die Kühiräume im nordwestlichen Teil des Anwesens auf Temperatur.

Eis von den hiesigen Weihern

Interessant waren die Nachforschungen über das Weiher—Eis. Gefragt war es besonders, ließ es sich doch wesentlich leichter bearbeiten. Neben den schon erwähnten Weihern bei der Wasserreserve und hinter der Salamander wurde der Langweidbach aufgestaut. Der nördliche Wall an der Badstraße war bis zur Bebauung noch zu sehen. Das Gelände zwischen dem heutigen Freibad und der Herbert-Kessel-Straße wurde bei kaltem Wetter überflutet. Diese Fläche war für den Kronenwirt die Eisquelle schlechthin. Sein Eisgalgen hatte nur ein Ausmaß von ca. 4 Meter im Quadrat, während die anderen meistens doch 6 Meter oder mehr ausmachten. Erst wenn er seinen Bedarf gedeckt hatte, durften die anderen Interessenten bei ehemaligen Badhause ihr Eis holen.

Vor dem Eisgalgen beim "Ochsen', v.1.n.r.: Emma-Natterer, Centa-Linder, ein Ferienkind, Elsa-Linder, Josef-Natterer, Xaver-Linder. Diese Aufnahme aus dem Jahre 1944 überließ uns dankenswerterweise Frau Anni-Natterer.

Mit großen Sägen wurde dem Weiher-Eis zu Leibe gerückt. Ein bis zwei Quadratmeter große Platten sägten die geübten Helfer aus dem Weiher. Diese wurden mit Zangen an Land gezogen und auf ein Fuhrwerk geladen. Im Eiskeller oder im Hofraum in kleinere Stücke zerschlagen, ließ sich das Eis gut aufschichten.

Noch heute können wir uns die "Eiszeit" von damals vor Augen führen. Wer durch unser schwäbisches Heimatland fährt, sieht noch manchen Lagerbestand an Bäumen, den der Sturm "Wibke" im Februar/März 1990 "geliefert" hat. Zum Schutz vor dem Borkenkäfer wird das lagernde Holz ständig beregnet. Wenn "Väterchen Frost" im Winter in unseren Breiten regiert, zaubert er daraus einen herrlichen Eispalast.

An die löbl. Marktgemeinde-Verwa1tung Türkheim
Betreff : Eisweiheranlage
Gehorsamst Unterzeichneter stellt hiermit an die löbl. Marktgemeinde-Verwaltung Türkheim das ergebene Ansuchen, es möchte die ErlaubniS ertheilt werden zu dem auf Plan No 729 a/b künstlich angeleqten Eisweiher die Benutzung des zur Eisgewinnung erforderlichen Wassers aus de an demselben vorbeifließenden Langweidbache zu überlassen. Da durch die Wertachkorrektion die Eisgewinnung zu einer Bedürfnisfrage geworden ist, glaubt Unterzeichneter sicher annehmen zu dürfen, daß obiges Ansuchen von der lôbl. Marktgemeinde-Verwaltung begutachtet u. die Erlaubnis hiezu ertheilt wird. Das hiezu erforderliche Wasser würde erst dann in Anspruch genoen, wenn vor strenqer Kälte oder Schneeqestöber das Wasser nicht iehr durch den Markt laufen gelassen werden kann. Für etwaigen dadurch veranlaßten Schaden haftet der Gesuchsteller. Obig Bitte wiederholend zeichnet it aller Hochachtung ganz ergebenster
Jos. Wiedeann, Brauereibesitzer z.Krone, Türkheiii d. 25. Oktober 1895
(Standort: Gereindearchiv Thrkheii)

Türkheimer Anzeiger vo 26.11.1914:

Bekanntmachung.

Das bis Ende Februar 1915 anfallende Eis des Weihers bei der Wasserreserve wird am Sonntag, den 29. Nov. 1914, nach dem vormittägigem Gottesdienste in der Rathauskanzlei an den Meistbietenden versteigert.

Türkheim, den 25. November 1914

Marktgemeinde-Verwaltung:
Josef Wiedemann, Bürgermeister.

Protokolle des Gerieindeausschusses vom 7.11915:
Wasserreservenweiher wird zur Eisgewinnung und Fischzucht verpachtet
Türkheimer Anzeiger you 17.2.1930:
Eisweiherverpachtung an der Wasserreserve: Der Metzgereister Jakob-Allgaier erhält wieder pachtweise auf weitere 10 Jahre den Weiher an der Wasserreserve zur Eisgewinnung gegen einen jährlichen Pachtpreis von 10 RN
Titelbild: Anni-Huber, geb. Kaltenaier, vor dein Eisgalgen beim “FãBle”
Freundliche Hinweise von: Berta-Bäurle, Rosalia-Bihler, Loni-Engel, August-Ka1tenmaier, Anni-Natterer, Otto-Probst, Fanny-Santjohanser, Finny-Schmidmeir,

Maria und Hubert Zacher

Text: Ludwig Seitz

Druck: Josef Huber, Türkheini

Nächstes Heft: Das Notkrankenhaus in der Türkheimer Knabenschule

Stichwortverzeichnis:

Adler 3
Allgaier 8
Anni-Kaltenmaier 5
Anni-Natterer 7, 8
August-Kaltenmaier 4, 5
Bahnhofsrestauration 5
Berta-Bäurle 8
Bier 2
Brauereien 2
Centa-Linder 7
Döring 6
Eis 2, 3, 4, 6, 7
Eisbereitung mit dem Galgen 2
Eisgalgen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Eisgewinnung 2, 8
Elisabeth-Holzheu 5
Elsa-Linder 7
Emma-Natterer 7
Erna-Sing 5
Fanny-Santjohanser 8
Finny-Schmidmeir 3, 8
Fritz-Schmidt 5
Galgen 2
Gasthaus zur Eisenbahn 5
Gertrud-Singer 5
Herbert-Wolf 5
Josef-Natterer 7
Langweidbach 2
Loni-Engel 8
Metzgereien 2, 6
Otto-Probst 8
Rosalia-Bihler 8
Rosenau 5
Rößle 4
Rudolf-Kaltenmaier 5
Seber 6
Sonne 4
Stern 4
Weiher 2, 6, 7, 8
Wirtschaften 2
Xaver-Linder 7