

Blick in die Vergangenheit

Die letzte Bewohnerin des Enzlerhauses.

In memoriam Frieda Enzler.

Das „Enzlerhaus“ ist ein kleines schmuckes Häuschen, das 1884 erbaut wurde und in seiner Bausubstanz weitgehend erhalten ist. Es steht unter Denkmalschutz und ist aufgrund seiner zentralen Lage am Wasserband und nicht zuletzt auch aufgrund der Initiative Dorfladen (genannt InDoLa) ein beliebter Anlaufpunkt für Jung und Alt geworden. Nicht allen Besucher/-innen ist dabei jedoch bewusst, dass sich hinter der Bezeichnung „Enzler-Haus“ ein Name versteckt, der viele Jahrzehnte aus Genderkingen nicht wegzudenken war.



Bild: Schwab

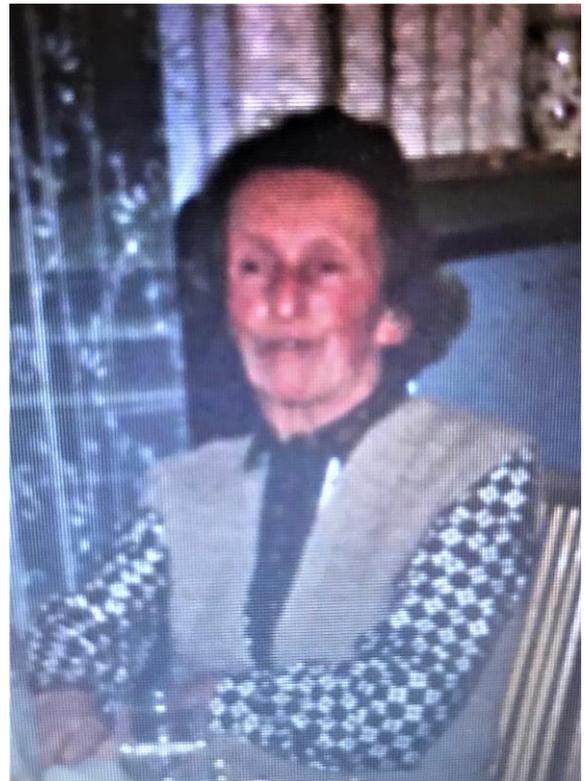


Bild: H. Enzler

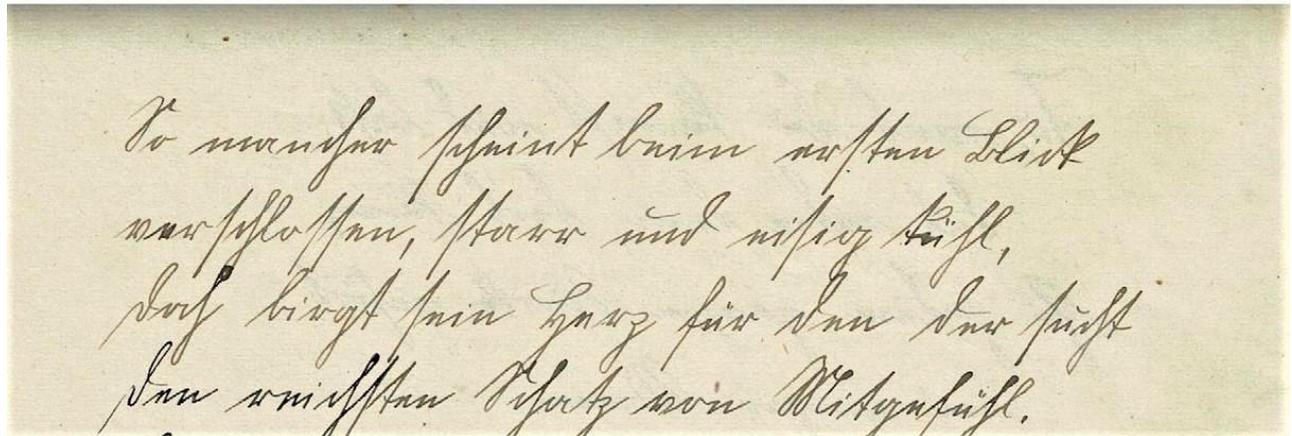
Es begann im Jahre 1851, als Graf Josef, Fugger auf Oberndorf und Glött, sein Schloss in Genderkingen an den bei ihm angestellten Förster Joseph Enzler aus Streitheim verkaufte. Dieser bewohnte das „Schlössle“ mit seiner Familie und wurde zu einem angesehenen Bürger der Gemeinde. 33 Jahre später (1884) erbaute Enzler für seinen Sohn Johann, der ebenso wie sein Vater als Förster tätig war, im anliegenden Garten ein Wohnhaus: das „Försterhaus“, das mehr als 100 Jahre im Familienbesitz blieb. Seit 1996 ist dieses im Besitz der Gemeinde Genderkingen und lebt unter dem Namen „Enzlerhaus“ bis in die heutige Zeit fort.

Dass dieses Haus in seiner Ursprünglichkeit erhalten blieb, ist dabei insbesondere der letzten Bewohnerin – Frau Friderike (Frieda) Enzler – zu verdanken, die hier von Geburt an bis ins hohe Alter lebte. Bestimmt erinnern sich noch heute einige Genderkinger/-innen an sie und denken vielleicht sogar an manche Begegnung mit ihr zurück.

Friderike Enzler wurde als Försterstochter am 26.11.1905 geboren und wuchs mit ihren Eltern und ihrem Bruder Benedikt im Enzlerhaus auf. Nachdem beide Eltern verstorben waren, übernahm sie das Elternhaus. Sie blieb unverheiratet und versorgte sich bis ins hohe Alter selbst. Am 10.05.1995 starb sie im Alter von 89 Jahren.

Viel wissen wir nicht aus ihrem Leben, jedoch ist bekannt, dass sie der klassischen Musik sehr zugetan war und vermutlich sogar Klavier spielen konnte. Wenn Nichten und Neffen zu Besuch kamen, dann sang sie gerne mit diesen und ließ sich auch mal zu einem Tanz hinreißen. Ein kleines Naturparadies war ihr Garten um das Haus herum, in dem sich ihre Verbundenheit zur Natur zeigte: Igel, Buntspecht und Eichhörnchen waren Dauergäste und der Salat wurde zwischen Immergrün und Johannisbeerstrauch angepflanzt.

Sie lebte bescheiden und zurückgezogen und schätzte tiefgehende Sprüche und Zitate, die sie sich handschriftlich notierte.



„So mancher scheint beim ersten Blick verschlossen, starr und eisig kühl, doch birgt sein Herz, für den der sucht, den reichsten Schatz an Mitgefühl.“

Mit Sicherheit war Frieda Enzler eine gute Köchin. Überliefert ist ein fein säuberlich geschriebenes Rezeptheft, das viele interessante Gerichte enthält und uns damit auch einen kleinen Einblick in die heimische Küche von damals gewährt, in der man den Teig noch mit Hand rührte und den Ofen mit Holz befeuerte. Neben Rezepten für Hauptgerichte wie Essigtorte oder gefüllte Eier findet man auch Tipps zum Strecken von Butter, Rezepte zur Herstellung von Löwenzahnwein oder von Gelee aus grünen Zwetschen.

Zur Erinnerung an die letzte Bewohnerin des Enzlerhauses möchte ich deshalb diesen Bericht abschließen mit einer kleinen Rezeptauswahl. Vielleicht hat jemand Lust, diese auszuprobieren in memoriam an eine langjährige Genderkingerin. Eine Gewähr für das Gelingen wird von der Verfasserin allerdings nicht übernommen.

Gabriele Schwab

Ergiebiges Weihnachtsgebäck

Man gibt auf ein Nudelbrett 2 Pfund Mehl, 1 Pfund gestobenen Zucker, 3 ganze Eier, ein kleines Gläschen Arrak, 15 Gramm Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel voll runden Anis und soviel Milch als zur Bereitung des Teiges nötig.

Haselnußleibchen

1 Pfund Haselnußkerne fein wiegen, mit 4 ganzen Eiern und 1 Pfund Farinzucker 1/4 Stunde rühren. Ein Backblech mit Oblaten belegen, kl. Häufchen machen und goldgelb backen. Ist alles gut verarbeitet, walkt man den Teig aus und sticht Figuren aus, die man bis zum andern Tag ruhen lässt und dann goldgelb bäckt.

Suppe aus Brotresten mit Tomaten (sehr gut).

Alle Reste aus Schwarz- und Weißbrot werden gesammelt und dann im Bratofen gelb geröstet. Darnach wird das Brot auf einer Reibmaschine gerieben und in einer Büchse aufbewahrt. Zur Suppe gehört 1 Obertasse voll geriebenes Brot, 1 Suppenteller mit rohen Tomaten, das nötige Salz und etwa 2 Ltr. Wasser.

Nachdem die Suppe 1 Std. gekocht hat, rührt man sie durch ein Haarsieb, gibt etwas Braten- oder Fleischbrüpfett hinzu, erhitzt sie nochmals und bringt sie zu Tisch. Sehr empfehlenswert ist das Mitkochen von Bratenknochen

