

UNSERE HEIMATSPITZE

Die türkische Sesselträgerzunft

VON BEZIRKSHEIMATPFLEGER NORBERT GÖTTLER



Normalerweise sind Urlaubszeiten gerne das Startsignal für Spartenewsgeschäften wie die Vereinigung Cockpit, die Gewerkschaft der Flugsicherung und die Flugbegleiter-Gewerkschaft UFO, um schon nacheinander ihre Tarifforderungen zu stellen – zum Ärger der betroffenen Reisenden. Wegen des Coronavirus dürften Beschäftigte der Luftfahrtbranche derzeit froh sein, wenn sie ihren Beruf überhaupt weiter ausüben dürfen. Um Gehaltssteigerungen dürfte es also eher eher nicht gehen.



Tarifverhandlungen gehören natürlich dazu in unserer Gesellschaft – und sind keine Erfindung der Neuzeit. Zu Zeiten, die den Begriff der Einheitsgewerkschaft noch gar nicht kannten, gab es eine Unmenge von unterschiedlichen Berufsvertretungen und Solidargruppen: Messingschlosser und Fassmaler, Kesselflicker und Hufschmiede, Zigarrenreher und Metzger, Rotgerber und Kerzenzieher – sie alle gründeten lokale Aktionsbündnisse, um ihren schweren Arbeitsalltag ein wenig zu verbessern.

Goht man noch weiter zurück in Bayerns Geschichte, fällt ein ganz besonders exotisches Aktionsbündnis ins Auge: die türkische Sesselträgerzunft! Max Emanuels erfolgreiche Schichten gegen die Türken hatten viele osmanische Kriegsgefangene nach Bayern geführt. Sie wurden vor allem als Straßenarbeiter oder Kanalbauer eingesetzt. Allerdings fand es die bayerische Haute Voleé offenbar schick, sich ein paar türkische Diener im Fez zu leisten und sich von ihnen wie ein Pascha durch die dreckigen Straßen tragen zu lassen.

Überraschenderweise erlangte es den Söhnen des Halbmondes weder am nötigen „Irxenschmoiz“, also Schmalz in den Armen, noch an politischer Solidarität. Jedenfalls verzeichnen die Quellen für das Jahr 1688 in München die Gründung einer türkischen Sesselträgerzunft“. Gut zehn Jahre behauptete sich diese Mini-Gewerkschaft, dann durfte 1699 die Mehrzahl der Kriegsgefangenen wieder heim.



Jonas Goercke am Allmannshausener Maibaum. Der nächste kommt 2023. FOTO: ANDREA JAKSCH

Ein Fischladen, aber kein Bäcker MEINDORF Jonas Goercke liebt sein „Wohndorf“ Allmannshausen

Jede Woche beantwortet ein Oberbayer Fragen rund um seine Heimat. Jonas Goercke, 25, ist in Allmannshausen am Starnberger See aufgewachsen. Der Projektmanager lebt und arbeitet heute in Berg – doch Allmannshausen ist immer noch „sein Dorf“.

denenverbinding zu tun. Eigentlich sind wir ein Burschenverein. Weil wir aber kein eingetragener Verein sind, heißen wir so. Und es gibt es genauso Mädels und natürlich ein Obermadl. Der aktuelle Oberbursch bin übrigens ich.

**Was macht Allmannshausen lebenswert?** Die Lage macht es aus. Allmannshausen liegt direkt am See. Man ist schnell in München, in zehn Minuten in Starnberg und in einer Stunde am Skilift. Wir haben Felder, Wiesen und Wälder. Es ist aber dennoch kein Kuhdorf.

**Wo sind Sie noch überall engagiert?** Bei der Feuerwehr und im neuen Gemeinderat. Ganz schön viel. Bevor es schlecht läuft und es keiner machen will, mach es halt ich. Beim Gemeinderat war mir wichtig, dass einer von uns Jungen drin sitzt. Damit unsere Belange auch auf den Tisch kommen.

**Was ist das wichtigste Fest für Sie?** Unsere Maifeier. Da kommen jedes Jahr einige tausend Gäste. Wir von der Burschenschaft sind Wochen mit Hobeln, Schleifen und Bemalen vom Maibaum beschäftigt – und natürlich mit dem Bewachen und dem Aufstellen. Allerdings mit dem Kran, das nächste Mal vermutlich 2023.

**Was ist Ihr Lieblingsplatz?** Der Bismarckurm. Weniger, um dort ein Bier zu trinken. Da haben wir bessere Plätze. Dort kann man gut spazieren gehen und hat einen großartigen Blick auf die Landschaft und natürlich mit dem Bewachen und dem Aufstellen. Allerdings mit dem Kran, das nächste Mal vermutlich 2023.

**Die Burschenschaft?** Das hat nichts mit einer Stu-

dentenverbinding zu tun. Eigentlich sind wir ein Burschenverein. Weil wir aber kein eingetragener Verein sind, heißen wir so. Und es gibt es genauso Mädels und natürlich ein Obermadl. Der aktuelle Oberbursch bin übrigens ich.

Dominik Blees und Manuela Merk betreiben in Mittenwald voller Leidenschaft eine Fischwirtschaft. Die beiden lassen sich vom Coronavirus nicht beirren und liefern ihre Fische aus bestem Gebirgsquellwasser jetzt eben direkt auf die Teller nach Hause.

VON KLAUS MERGEL

Ein Fisch ist schön. „Meine zumindest“, sagt Dominik Blees. „Es gibt schon welche, Seeteufel oder Laternenfische zum Beispiel, die kommen echt greulich daher.“ Seine Fische, das sind Salmoniden: Forellen, Lachsforellen, Bachforellen und edle Saiblinge. Auch wenn seine Tiere kein kuscheliges Fell oder niedliche Schnauzen wie Hunde oder Katzen haben: „Ich mag meine Fische“, sagt Blees. Davon hat er tausende.

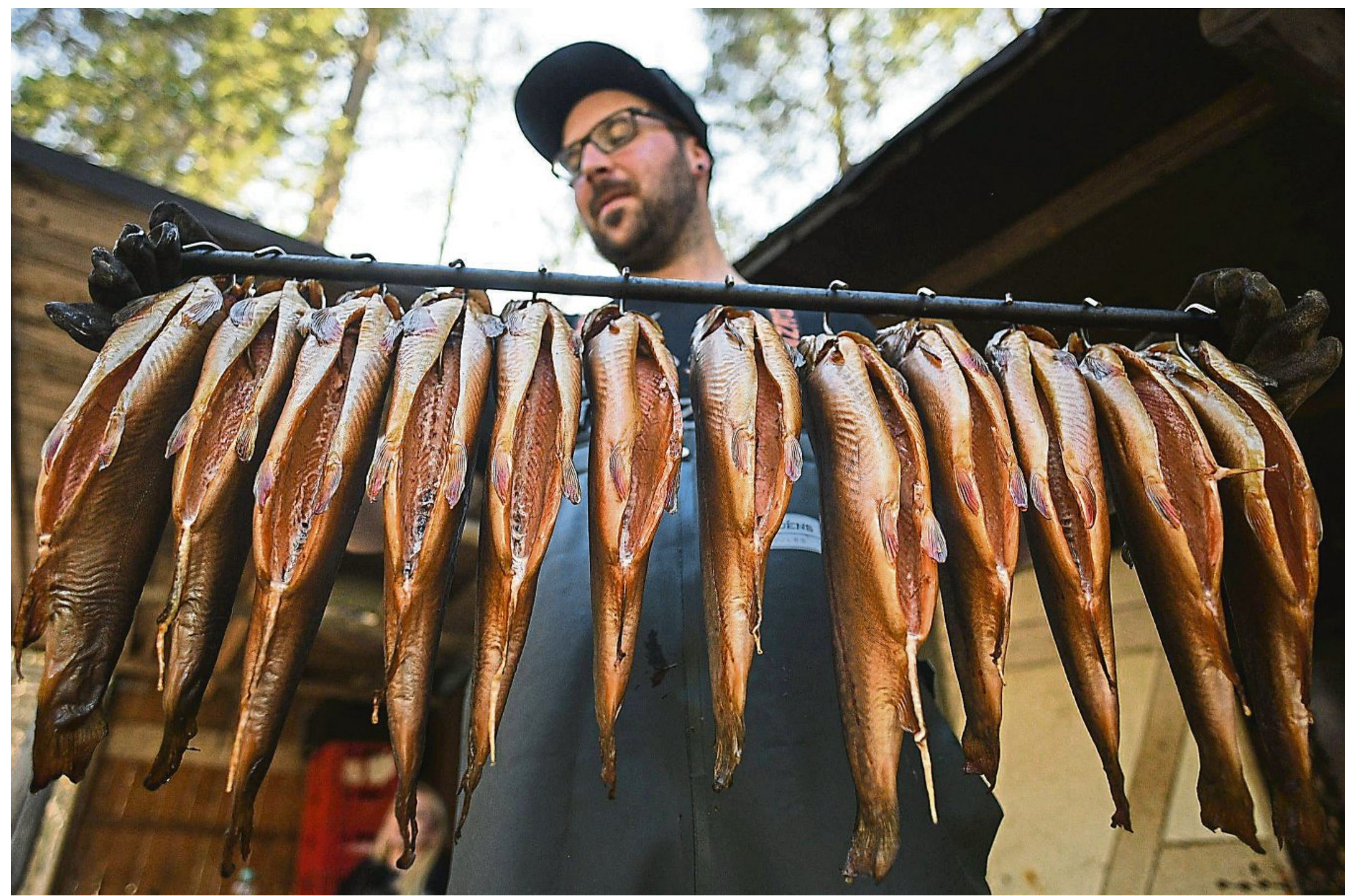
Der 29-Jährige ist Fischwirtschaftsmeister aus Passion. Im vergangenen Jahr baute er mit seiner Partnerin Manuela Merk im Landkreis Garmisch-Partenkirchen einen kleinen, feinen Betrieb auf. Ihr „Platzfisch“, so nennt sich das Ladengeschäft an der Klammstraße in Mittenwald, bietet frisch gefangene Ware, Fischsalate und Räucherfisch: handwerklich produzierte Leckerbissen, mit denen die beiden die Gastronomie und Hotellerie im Werdenfelser Land versorgen. Bis die Corona-Krise kam.

Der Lieferservice hat die Tage sehr lang gemacht

Schloss Elmau, das „Marktrestaurant“ und der Gasthof „Stern“ in Mittenwald, das Hotel Zugspitze und das „4-Eck“ in Garmisch: Sie und viele andere Betriebe servieren bis vor Kurzem ihren Gästen gerne Saibling und Lachsforellen vom „Platzfisch“. All diese renommierten Häuser sind derzeit noch geschlossen. Also musste das „Platzfisch“-Team sich etwas überlegen. Soforthilfe hat das Paar nicht beantragt, auch keine Kurzarbeit. „Wir wollen das so schaffen, da habe ich meinen Stolz“, sagt Blees. Manuela Merk ergänzt: „Da gibt es Leute, die das viel dringender brauchen als wir.“

Der „Platzfisch“, in dem sie an drei Tagen frische Ware anbieten – eine ehemalige Garage –, durfte als Lebensmittelgeschäft offen haben, immerhin. Doch für die Fixkosten langte der Ertrag vorne und hinten nicht. So starteten Merk und Blees einen Lieferservice, bewarben ihn per Radiowerbung, über Facebook und Instagram. Mit Erfolg. „Wir liefern derzeit fast nur Privatleute“, sagt Merk. Nur Feinkost Pöhl in Murnau, sagt die 31-Jährige, verkaufte auch ihren Fisch. Mittenwald, Garmisch-Partenkirchen, Wallgau, Krainau: Fast das ganze Werdenfelser Land haben sie auf dem Lieferzettel. Wenn die beiden mit ihrem Pick-up der Kundenschaft die Bestellungen mit Atemmaske, Handschuhen und im Sicherheitsabstand bringen, legen sie ordentliche Strecken zurück. Das kostet Zeit. Zeit, die sie eigentlich gar nicht haben. Denn die übliche Arbeit wird nicht weniger. Morgens um sechs Uhr, manchmal um vier Uhr, muss Blees raus zu den gepachteten Teichen in Klais.

Sind welche zu klein, wandern sie zurück in den Teich. „Die Forellen haben bei uns Portionsgröße, etwa 300 Gramm. Die Lachsforellen und Saiblinge bis zu 600 Gramm“, erklärt Blees. Täglich, egal, ob die Sonne scheint oder es schneit, muss er die Fische füttern. Und die Teiche pflegen. Morgens und abends kontrolliert er die Zulaufe, putzt die Siebe und Abläufe, putzt die Siebe und Gitter. Gerade im Herbst verstopfen diese gerne durch fallendes Laub. „Das Wasser muss immer im Fluss bleiben“, sagt er. Und der Wasserstand muss stimmen. Gerade in den vergangenen Wochen kam extrem wenig Wasser aus dem Wettersteingebirge – seine Teiche werden aus dem Kranzbach gespeist.

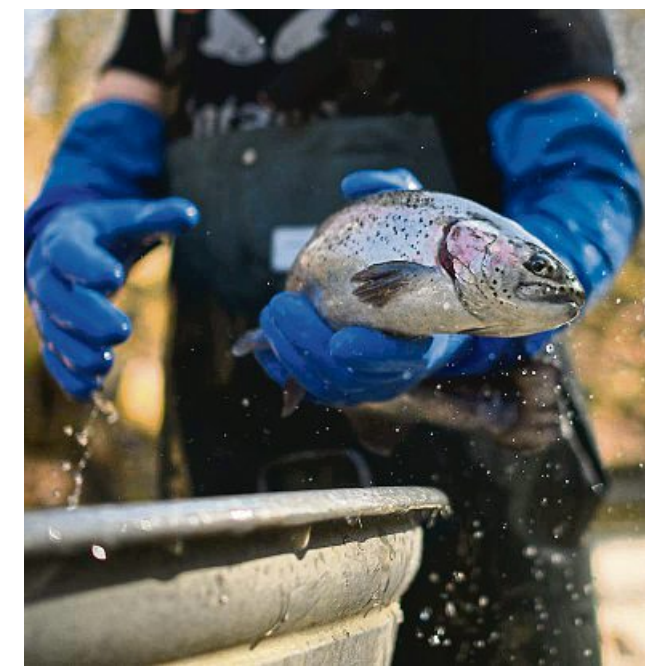


Perfekte Farbe: Dominik Blees muss aufpassen, dass die Forellen beim Räuchern nicht verbrennen. In Zeiten von Corona wird die Leckerei nach Hause geliefert. FOTOS: GUELLANDSHUTTERSTOCK

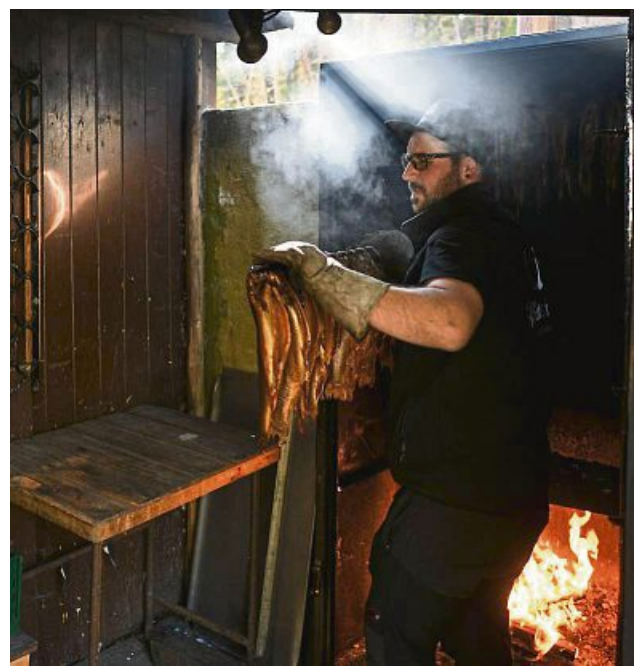
Scheint oder es schneit, muss er die Fische füttern. Und die Teiche pflegen. Morgens und abends kontrolliert er die Zulaufe, putzt die Siebe und Gitter. Gerade im Herbst verstopfen diese gerne durch fallendes Laub. „Das Wasser muss immer im Fluss bleiben“, sagt er. Und der Wasserstand muss stimmen. Gerade in den vergangenen Wochen kam extrem wenig Wasser aus dem Wettersteingebirge – seine Teiche werden aus dem Kranzbach gespeist.



Netzelein füll dich: Das Fischen ist nicht der schwerste Job, denn die Tiere können nicht fliehen. Sieben Teiche haben Dominik Blees und Manuela Merk in Klais gepachtet.



Gewichtsprüfung: Nur wer schwer genug ist, hat Pech gehabt, die anderen wandern zurück in den Teich.



Alles Handarbeit: In diesem Altonaer Edelstahlöfen wird über Buchenholz traditionell geräuchert.



Die Guten ins Töpfchen: Dominik Blees füllt die Tiere aus dem Netz in große Behälter um, um sie bezüglich ihres Gewichts genauer begutachten zu können.



Mit einem Herz und „lichen Dank“ dahinter bedankt sich Manuela Merk bei den Kunden, die sich Fisch nach Hause bestellen.

„Ich mag meine Fische“

Der Lieferservice macht die Arbeitstage lang, oft wird es acht oder neun Uhr, bis das Paar Feierabend machen kann. Und auch das geht nur, weil die gesamte Familie oft hinlangt.

Doch der Zuspruch und die Wertschätzung ihrer Kunden, wenn sie an der Haustür ihre Ware entgegennehmen, freut die beiden. „Da sind Leute dabei, die habe ich früher nie im Laden gesehen“, sagt Manuela Merk. „Man merkt, dass sie sich jetzt etwas Besonderes leisten – auch, um uns zu unterstützen.“ Die handwerkliche Qualität schmeckt hervorragend, hat jedoch ihren Preis. Der ist höher als im Supermarkt: Für ein geräuchertes Saiblingsfilet, 400 Gramm Gewicht, muss man rund 13 Euro anlegen. „Aber die Leute verstehen das. Ich gebe meinen Fischen nur hochwertiges Futter“, sagt Blees. Nicht zuletzt steckt viel Arbeit in so einem Saibling.

In schneereichen Wintern ist die Arbeit doppelt hart

Arbeit, auf die das Wetter keine Rücksicht nimmt. Im Winter müssen Blees und Merk die Flächen am Teich von Schnee räumen – das schneereiche Winter 2019 stießen sie an ihre Grenzen. „Wenn es über Nacht einen Meter schneit, hast du zu kämpfen“, sagt Blees. „Und wenn du den ganzen Tag bei minus 20 Grad mit dem Wasser rumpritschelst, setzt das Fingern und Gelenken schlimm zu.“

Er trägt zwar im Wasser Wathosen, ansonsten Neoprenstiefel und Handschuhe. Doch je dicker die Hände eingepackt sind, umso weniger Gefühl haben sie. Und Gefühl braucht man beim Sortieren, Schlachten und Filetieren. „An Weihnachten hab ich nur noch heulend dagesessen, weil das so wehtat“, erinnert sich Merk.

Dennoch: Tauschen wollen die beiden nicht. „Ich bin schon als Bub ständig mit der Angel losgezogen, einen Bürojob könnte ich nicht machen“, sagt Dominik Blees. Manuela Merk, die ursprünglich Medienkommunikation studiert und in der Veranstaltungsbranche gearbeitet hat, hat sich gut eingearbeitet. Sie wirkt stolz und glücklich mit dem gemeinsamen Werk. „Ich bin sein Lehrling“, sagt sie und lacht. Blees, der das Handwerk gelernt hat, bestätigt: „Sie ist kaum langsamer als ich.“

In der Krise weitete sich das Blickfeld auch weit über Oberbayern hinaus: Urlauber, die in Mittenwald auf den Geschmack gekommen waren, fragten an, ob Blees und Merk nicht nur liefern, sondern auch verschicken könnten. „Wir haben das im kleinsten Stil angefangen, das funktioniert“, sagt Dominik Merk. In der Styroporbox und mit Trockeneis – über Nacht bekommen nun deutschlandweit Liebhaber von Saibling & Co frischen Fisch aus Mittenwald. Das sei ausbaufähig, findet der 29-Jährige. Auf die Zeit nach den ärgsten Corona-Beschränkungen blicken die beiden voller Zuversicht. Am 25. Mai dürfen Wirtschaftshäuser und Hotels wieder öffnen. Wie sagt man in Bayern: Es gibt nichts Schlechtes, was nicht auch etwas Gutes hat.

Feinde, Verbündete, Freunde

Fotos von US-Soldaten zeigen das Kriegsende und die Zeit danach



„Amerikaner in Deutschland“ von Brian Rapp, Edition Förg, 24,95 Euro. Besetzung bis hin zum Abzug der Amerikaner. Der Autor hat das Buch seinem Vater Ha-

rwold gewidmet, der von 1953 bis 1955 in Dachau stationiert war, eine Münchnerin heiratete und von 1961 bis zu seinem Tod in Bergam Starnberger See lebte. Brian Rapp ist also selbst ein Amerikaner in Deutschland. Geboren in Oklahoma ging er in Starnberg aufs Gymnasium, studierte in München, wo er aktuell auch lebt. Sein Buch ist ein Dokument in Bildern, wie aus Feinden Verbündete wurden, oft sogar Freunde. Sein Vater sagte kurz vor seinem Tod: „Ich habe hier gerne gelebt.“ wha

BAYERN & SEINE GESCHICHTEN



Der Häftling Heinrich Bichler – Aufnahme der Gestapo Wien. FOTO: DÖWSTADT-U. LANDESRCHIV WIEN

Der KZ-Häftling Nr. 8852

Ein Artikel und sein unbekannter Autor – eine Spurensuche



Die Kopfzeile des Tagblatts vom 8. Mai 1945.



Staatsfeind 8852 – so beginnt der Artikel. REPOS: MARCUS SCHLAF

Wie erging es nun Bichler? In seinem Artikel erwähnt er, dass er zunächst drei Monate im Wiener Gestapo-Hauptquartier, das sich im ehemaligen Hotel Metropol befand, immer wieder verhört und auch misshandelt (mit „bekannten Stapometethoden“) worden sei. Am 1. Mai 1941 sei er dann in das KZ Dachau eingeliefert worden. Das stimmt, denn im Archiv der KZ-Gedenkstätte Dachau gibt es eine Karteikarte, auf der Bichler unter dem 26. Mai

den lang mit beiden Armen freischwebend aufgehängt worden, während ein polnischer Musikprofessor, ebenfalls KZ-Häftling, dazu Geige spielen musste. Kurz, die „Wertlosigkeit des Menschen“ sei tagtäglich erfahrbar gewesen. Bichler erwähnt ferner die Menschenversuche der Medizin im KZ Dachau, Malaria, Impfen mit Typhus, Ruhr- und Fleckfieber-Erregern – wobei nicht klar hervorgeht, ob Bichler selbst so etwas erleiden musste.

Fußritte zur Begrüßung

1941 als „Zugang“ aufgelistet ist. Wie es ihm in Dachau erging, darüber gibt Bichler selbst Auskunft: Schon bei der Ankunft sei er mit Fußritten und Kolbenhieben traktiert worden. Dann wurden ihm die Haare geschoren („Sklavenschnitt“, nennt es Bichler). Er kam in die politische Abteilung des KZ. Es folgten (nicht näher erläuterte) schwerste körperliche Zwangsarbeiten, Prügel mit dem Ochsenziemer und kärgliche Verpflegung (Suppe, Brot). Im Artikel erwähnt Bichler auch, er habe sich wohl an der falschen Stelle über seine Situation beschwert. Prompt geriet er jetzt erst recht ins Visier der SS: „Mit Bock und Prügelstrafe versuchte man neuerdings, ein Geständnis aus mir herauszuschlagen“, einmal sei er auch eindirektiert Stun-

Nach gut einem Jahr wurde Bichler in das KZ Neugamme (südlich von Hamburg) überführt – warum, ist nicht klar. Er kam, so die Auskunft von Christian Römmer vom Archiv der dortigen KZ-Gedenkstätte, im Rahmen eines Transports von 500 Männern per Zug am 7. August 1942 an. Wie es ihm hier erging, dazu gibt es nur wenige Informationen. Drei Mal kam Bichler 1943 aus Krankenrevier – ein Indiz dafür, dass die Schikanen in Neugamme weitergingen. Sicher ist jedoch, dass er als Häftling Nr. 8852 geführt wurde – so erklärt sich die Überschrift des Artikels. Bichler überstand auch die Qualen von Neugamme: Ende 1944, so schreibt er in seinem Artikel, wurde er entlassen, weil er sich freiwillig zur Wehrmacht meldete. Er erlitt eine Verwundung und kam ins Lazarett. Aber er überlebte. Wie es dann ab 1945 mit ihm weiterging, dazu gibt es keinerlei Hinweise. DIRK WALTER