

Fahrt nach Bechhofen am 09.10.2025

Mit etwas Verspätung starten wir um 08:20 Uhr in Bayreuth. Heute ist Bruno zum ersten Mal unser Busfahrer. Leider sind wir nur 27 Personen und warum zu dieser Fahrt so eine geringe Nachfrage war, können wir uns nicht erklären.

Um 10:30 Uhr erreichen wir in Bechhofen das „Pinzel- und Bürstenmuseum“. Es geht auf eine Initiative von Bechhöfer Pinzel- und Bürstenfabrikanten zurück, die es sich zur Aufgabe gemacht hatten, das Handwerk, das es bereits seit ca. 250 Jahren gibt, in seiner Vielfalt und seiner Entwicklungsgeschichte darzustellen.

In zwei Gruppen beginnen wir den Rundgang. Uns führt Bürstenmachermeister Hans Dürnberger, der vor über 40 Jahren bei der 1925 gegründeten Firma GEKA von der Pike auf gelernt hat und in seinen letzten Arbeitsjahren 300-400 Mascara-Pinsel entwickelt und zum Patent angemeldet hat. Sie werden heute weltweit vertrieben, sogar nach China. Im Obergeschoß stellt er uns die verschiedenen Herstellungstechniken von Pinsel und Bürsten sehr anschaulich vor und unterhält uns mit interessanten Geschichten über die Herkunft von Redensarten, wie „Saufen wie die Bürstenbinder“ oder „Haare auf den Zähnen haben“. Viele Bechhofener, vor allem Frauen, fertigten Anfang des 20. Jahrhunderts Bürsten und Pinsel in Heimarbeit. Im 1. Dachgeschoß erfahren wir viel über die Standesorganisationen und die Rohstoffe zur Pinsel- und Bürstenherstellung. So wurden Wurzelbürsten aus den Wurzeln von Reispflanzen und die teuersten Produkte aus „Kolinskyhaaren“ vom sibirischen Feuerwiesel hergestellt (1 Kilo Haare zwischen 8.000 und 20.000 €). Im Erdgeschoß zeigt uns Herr Dürnberger die ersten Maschinen zur Pinsel- und Bürstenherstellung. Wir sind von diesem Museum und der beeindruckenden Führung total begeistert und im Museums-Shop erstaunt das riesige Angebot, hier findet jeder Bürsten oder Pinsel, die er gebrauchen kann.



Museum in Bechhofen



Herstellung von Besen



Zunfttruhe



Heimarbeitsplatz



1. Bürstendrehautomat von 1980

Anschließend fahren wir ins nahegelegene Königshofen in den „Landgasthof zur Linde“. Dort lassen wir uns das ausgezeichnete Mittagessen schmecken, bevor es gegen 14:00 Uhr nach Kammerstein-Neppersreuth zum „Kürbishof Schnell“ weitergeht.

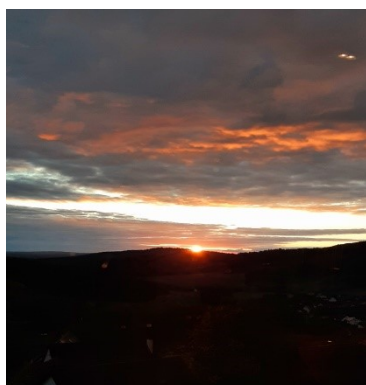
Der Chef Martin Schnell empfängt uns herzlich, bevor er mit der Führung beginnt und wir erfahren einiges über die Geschichte des Hofes. Es ist ein Familienbetrieb und wurde schon von den Eltern und Großeltern betrieben, mit Tabakanbau und Schweinezucht. Um den Betrieb an die sich immer wieder ändernden Rahmenbedingungen anzupassen und um Alternativen zum Tabakbau zu finden starteten sie 2004 die ersten erfolgreichen Versuche mit Kürbissen. Seitdem haben sie den Anbau ausgeweitet und alle Maschinen auf den Kürbiskernanbau spezialisiert. Seit Sommer 2011 besitzt Familie Schnell die einzige Kürbiskernölpresse in Bayern. Wir beginnen den Rundgang auf dem Feld, dort stehen zurzeit sämtliche Maschinen, die von der Aussaat bis zur Ernte benötigt werden. Keiner von uns hat gewusst, wie aufwendig das Ganze ist. Für das Kürbiskernöl werden Kürbissamen ausgesät, deren Kerne keine Schale bekommen. Das Fleisch dieser Ölkürbisse hat keinen Eigengeschmack und nur die Kerne werden verwendet, das Fruchtfleisch kommt als Dünger wieder auf das Feld. Wir gehen weiter in eine Halle, in der eine riesige Maschine steht, in dieser werden die Kürbiskerne gereinigt, aussortiert und getrocknet. Es ist ein langer Prozess bis endlich die Kürbiskerne in Säcken eingelagert werden können. Jetzt ist es möglich, das ganze Jahr hindurch die Kerne frisch zu pressen und weiter zu verarbeiten.

Nach dieser aufschlussreichen Führung wundert man sich nicht mehr über die hohen Preise von Kürbiskernöl, denn trotz all der Maschinen ist unheimlich viel Handarbeit notwendig. Danach besuchen wir den Hofladen und können dort die fast 40 Sorten Kürbiskerne verkosten – von süß bis salzig ist für jeden etwas dabei. Natürlich findet man hier viele Sorten Kürbiskernöl und unzählige Kürbissorten, die keiner von uns kennt, gibt es zu kaufen. Ein Wahnsinn, wie vielfältig Kürbis sein kann.



Nach diesem Ausflug ins Land der Kürbisse, machen wir uns auf den Heimweg. In Osternohe lassen wir diesen tollen Tag beim „Igelwirt“ ausklingen. Gegen 20:00 Uhr erreichen wir Bayreuth und sind sehr zufrieden mit unserem heutigen Busfahrer Bruno, der uns sicher wieder heimgebracht hat. Obwohl die Sonne heute nur ab und zu vorbeischaute, ist es trocken geblieben und war nicht zu kalt.

Wir sind uns alle einig, es war ein toller und interessanter Ausflug, etwas ganz Besonderes zu der sonst üblichen Weinfahrt im Oktober.



Sonnenuntergang . Ausblick vom „Igelwirt“