

Die Milchsupp' mit Eingebrocktem Tag für Tag zum Frühstück, die Scheibe Brot mit „guter Butter“ als Höhepunkt der Woche oder die Schlagsahne in der Waffel beim Besuch der Molkerei... Der Genuss von Milch und Butter ruft unterschiedlichste Erinnerungen wach.

111 Jahre

h E i M a T

MUSEUM OETTINGEN

Hofgasse 14
86732 Oettingen i. Bay.
Tel. 09082/2315
e-mail: heimatmuseum@oettingen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwoch - Sonntag 14 - 17 Uhr
und nach Vereinbarung
an Feiertagen geöffnet
(am 24., 25. und 31.12. geschlossen)

Lebendige Geschichte auf drei Stockwerken:
Die **Dauerausstellung** bietet eine Entdeckungsreise von den Römern bis zum Hofphotographen. Das **begehbare Depot** zeigt die Sammlungsvielfalt. Die **Sonderausstellungen** eröffnen immer wieder neue Blicke auf regionale Geschichte. Alljährlich steht vom 1. Advent an die Museums-krippe im Mittelpunkt der Winterausstellung.

... und es geht weiter: **3. Mai – 1. November 2020**

Die Zeit um 1945

75 Jahre nach Kriegsende geben Bilder, Objekte und Dokumente aus der Region Einblicke in das Leben der Kriegs- und Nachkriegszeit.

www.heimatmuseum-oettingen.de

h E i M a T

MUSEUM OETTINGEN

ALLES IN MILCH UND BUTTER



Als „Onkel Magermilch“ kannte ein Junge in der Nachkriegszeit den Milchmann. Not und Mangel dauerten an, erst 1950 wurden die Bezugsmarken abgeschafft.

Es ist noch nicht so lange her, dass an den Straßenrändern Milchbänke standen und Milchkanne, Zentrifuge, Milchkarte oder Melkeimer für viele zum Alltag gehörten. An Milch und Butter lassen sich gesellschaftliche Veränderungen festmachen! Unsere gesammelten Stücke laden zum Sinnieren, Fragen und Erzählen ein.



Ausstellung
1. Dezember 2019
bis 2. Februar 2020
Mittwoch - Sonntag
14.00 - 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Ein Griff ins Kühlregal – Milch, Joghurt, Butter, Sahne. Alles gibt es heute, gekühlt, haltbar, von einwandfreier Qualität und zu jeder Zeit. Wie anders sah das vor 100 Jahren aus! Wer nicht selbst eine Kuh oder Ziege hatte, holte Milch in der Nachbarschaft. In beinahe jedem fünften Haus gab es ein oder zwei Kühe. Um 1920 kamen in Oettingen auf 120 Viehhalter insgesamt 370 Kühe.

Vom Stoßbutterfass bis zum Butterrührglas wanderten viele Gerätschaften ins Museum, als gesetzliche Hygienestandards deren Gebrauch für gewerbliche Zwecke unmöglich machten.



Die Milch diente hauptsächlich dem Eigenbedarf. Der Rest wurde selbst verarbeitet oder an die Stammkundschaft verkauft. Als sich allmählich Molkereien etablierten, sorgte die zentrale Verarbeitung dank moderner Kühlanlagen für gleich bleibende Qualität der Milchprodukte. Ausgebildetes Fachpersonal sollte zudem die Einhaltung der verlangten Hygienestandards garantieren.

1929 gründeten Landwirte in Oettingen eine Genossenschaftsmolkerei. Ziel war „die vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch“. Wie in vielen Nachbargemeinden längst üblich organisierte man gemeinschaftlich das Milchfahren, die Milchgeldauszahlung und stellte für die Verarbeitung einen Molker ein.



Verschlussdeckel einer Milchflasche

1976 galt die Molkerei als „siech“. Die Mehrheit der Mitglieder stimmte für die Auflösung.

Der Betrieb siedelte sich in der Hexengasse an. Ab 1934 wurde dort ein Laden eingerichtet. Die Versorgung frei Haus kam 1950 auf: Der Milchmann mit seinem Gefährt war drei Jahrzehnte lang ein vertrauter Anblick.



*Theresia Hertlein am Verkaufstresen der Genossenschaftsmolkerei, um 1950.
Foto: Adolf Fischer*

Oettingen hatte eine „Camembertindustrie“! Der gebürtige Schweizer Robert Müller richtete 1915 im Gasthof zur goldenen Gans eine „Camembert- und Schlagrahmfabrik“ ein. Er stellte Milchprodukte und Limonadessenzen her, allerdings nur einige Jahre.



Oettinger Amts- und Anzeigebblatt vom 22.11.1916

Auch wegen der schwierigen Verhältnisse in Zeiten der Wirtschaftskrise konzentrierte sich die Familie nach 1930 wieder auf den Gastwirtschaftsbetrieb, dem sie ein Kino angliederte.