

# *Rauchküche*

Die zweigeteilte Eingangstür führt in die Rauchküche, dem Mittelpunkt des bäuerlichen Lebens und dem erhaltungswürdigsten Teil des Museums.

Die offene gemauerte Feuerstelle mit dem Feuerloch und der Aschengrube diente sowohl zur Weiterverarbeitung der bäuerlichen Produkte aber natürlich auch zur Zubereitung der täglichen Nahrung für die Familie und das Gesinde. Die Reibsäule (Hoazl oder Hengst) mit dem schwenkbaren Kupferkessel diente auch zur Herstellung von Käse aus der eigenen Milch.

Die ausgestellten Objekte stellen einen Auszug aus der damals verwendeten Gerätschaft dar. Mit dem Dreifußfeuerrössl, gusseisernes Kochgeschirr, Holzschüsseln (Toaggäu), Kupfer- und Eisenpfannen, Koch-, Ess- und anderes Küchengerät wie Butterkübel, Schmalztopf und das bemalte Wasserschaff bekommst Du einen Überblick.

Die hölzernen Stangen, den so genannte „Schnaisen“, an der ruß- und rauchgeschwärzten Decke dienten wie bereits erwähnt zum Aufhängen der Fleischstücke zum Selchen.

Die Bewohner waren offensichtlich besonders neugierig – beachte die so genannten „Dreifaltigkeitsfenster“. Das mittlere Fenster ist höhergestellt, damit man sowohl im Sitzen aber auch im Stehen sieht, wer vorbeigeht. Die Fenster hatten die Aufgabe der Be- und Entlüftung der Räume und waren ursprünglich kleiner als ein Quadratmeter für den ganzen Raum. In den Bauernhäusern gab es anfänglich kein Fensterglas. Die beiden traufenseitigen, hölzernen Schubfenster konnten geschlossen werden.

*Die Fähigkeit der Bäuerin entschied über die Gesundheit und den bescheidenen Wohlstand der ganzen Familie und der Zufriedenheit des Gesindes.*

*Die Kunst bestand darin, mit dem Wenigen nahrhaft zu kochen um den enormen Kalorienbedarf der körperlich schwer arbeitenden Leute zu decken. Diese Anforderungen mussten mit unbedingter Sparsamkeit bei der Verarbeitung der wenigen und saisonal begrenzten Lebensmittel kombiniert werden.*

*Die Rauchküche ist ja für uns „romantisch“ – das tägliche Hantieren war aber mühsam, bei Niederdruckwetter, das den Rauch nicht abziehen lies, auch ungesund. Das Verarbeiten der täglich anfallenden Milchprodukte, Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten und die Mithilfe bei den Stallarbeiten ließ wenig Freiraum für die Frauen.*

*Übrigens, wenn die Tochter den Hof übernommen hat, der Mann also „zuacha g'heirat“ hat, nennt man diese Erbin eine „Hoamatkraxen“ – also eine, die das Hoamatl (das Bauernhaus) in der „Kraxen“ (Tragegerüst am Rücken) hat.*

