

# Eisernte

Michael Eifinger †

Bis in die 1920er Jahre wurde während der Winterzeit Eis geerntet, um hauptsächlich die vielen Nieder-Olmer Gaststätten und Metzgereien damit zu versorgen.

Da die Winter früher wesentlich kälter und auch länger waren, bildete das damals noch klare Wasser der Selz eine bis zu fünfzehn Zentimeter dicke Eisdecke, die sich vorzüglich für die Eisernte eignete. Das Eismachen erfolgte im Selzabschnitt zwischen der Eulen- und Wiesenmühle. Im Bereich der alten und neuen Selz<sup>1</sup> an der Wiesenmühle hatte der Metzgermeister Mathias Solms sogar die Erlaubnis einen eigenen Eisweiher anzulegen. Dort bildete sich das Eis in noch dickeren Schichten.

Mit Äxten und Sägen wurden Blöcke aus dem Eis gebrochen, mit Spitzhaken an Land gebracht und zunächst dort aufgeschichtet. Pferdekarren schafften sie dann zu den jeweiligen Abnehmern. Metzgermeister Mathias Solms hatte sein Eislager in Nähe des heutigen Friedhofparkplatzes angelegt. Die Metzgerei und Gaststätte *Zum Lamm* von Sebastian Solms, in der Pariser Straße 117, verfügte über einen eigenen Eiskeller, wie auch der Bierverleger und Gastwirt *Zur goldenen Biene* Wilhelm Weisrock in der Bahnhofstraße. Ein guter Abnehmer war auch die *Brauerei*, das Gasthaus *Zur Krone*, Backhaus Straße 3 und andere Gaststätten.

Die Eisernte verschaffte vielen in der Winterzeit arbeitslosen Tagelöhnern für einige Wochen Arbeit. Mit der kommerziellen Fertigung von Kunsteis ging die Tradition der Eisernte endgültig verloren und damit auch ein fröhliches Ereignis, denn es gab während dieser Arbeit viel "Neckereien"<sup>2</sup> bei "warmen" und "kalten" Wein.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Die "neue" Selz: Mühlgraben parallel zur Selz, der zur Wiesenmühle führte.

<sup>2</sup> Neckereien.

<sup>3</sup> Michael Eifinger, Vermischte Schriften, Nieder-Olm 1978, auch abgedruckt in den Amtlichen Nachrichten Nieder-Olm vom 17.4.1959, 3. Jhg. Nr. 15. Nachbearbeitet von Peter Weisrock.



Werbung 1922.