



Huber Xaveri-Hof

1810



I. Mir denkts no.....	Seite 3
2. Das Bauernhaus aus dem Nordschwarzwald.....	Seite 4
3. Die Bewohner.....	Seite 8
4. Ottenhöfen.....	Seite 10
5. Die Renovierung.....	Seite 11
6. Geschichten von früher.....	Seite 22

Mir denkts no...

...dass mir dgonz Landwirtschaft mit unsere zwei Kiebetriebe hen. Die sin als Zugkiezoge wore. Mit denne hemerzaggert, Gras kolt un's Holz ussem Wald zoge. Äi Karch hemer ket, mit Isi beschlagene Räder. Mit dem hemmer de Mischd uf de Agger gfare.

Ich erinnere mich noch...

...dass wir die ganze Landwirtschaft mit unseren zwei Kühen betrieben haben. Die sind als Zugkühe gezogen worden. Mit denen haben wir gepflügt, Gras geholt und das Holz aus dem Wald gezogen. Einen Karren haben wir gehabt, mit Eisen beschlagenen Rädern. Mit dem haben wir den Mist auf den Acker gefahren.



*Karl Basler,
geboren 1941
auf dem Huber Xaveri-Hof*

Das Bauernhaus aus dem Nordschwarzwald

Der Huber Xaveri-Hof, erbaut um 1810, ist ein für den Nordwest-Schwarzwald typischer Bauernhof. Im Vergleich zu den Höfen im Südschwarzwald hat er kein Walmdach, sondern an der Giebelseite ein Wetterdach. Der Giebel ist zur Tal- bzw. Bergseite ausgerichtet. So konnte auf der Bergseite das Heu in die Scheune eingebracht werden, um dort im „Heubarn“ für den Winter gelagert werden. Durch den „Heuschlauch“, ein Schacht

der vom „Heubarn“ senkrecht nach unten in den Stall führte, wurde das Heu im Winter direkt zu den Tieren befördert. Der Heuschlauch im Huber Xaveri-Hof ist im ehemaligen Kuhstall noch gut zu finden. An der Stelle, wo früher das Heu ankam, befindet sich heute die Dusche des Wellnessbereiches.

Auch die Original Futterkrippe steht noch im Wellnessbereich. Ebenso kann man noch deutlich erkennen, wo die



Kühe ihren Kopf durchstrecken, um zu fressen. Auch die Ringe, an denen sie angebunden waren, sind noch vorhanden.

Die Wärme der Tiere wurde im Winter zum Erwärmen der darüberliegenden Wohnräume genutzt. Damit es im Winter einigermaßen warm war, sind auch die Räume relativ niedrig gehalten.

Das Bauholz wurde im Winter geschlagen. Damals wusste man noch, dass das Holz so länger hält und nicht so schnell vom Holzwurm befallen wird. Die Zimmerleute haben die Stämme dann direkt auf der Baustelle mit den Äxten behauen. Gut zu erkennen sind noch die Axtschläge an den Original erhaltenen Deckenbalken. In Esszimmer und



Hier sind schön, die handgehauenen Balken zu sehen.

Küche ist schön zu sehen, dass die Balken immer abwechselnd mit der dünnen und der dicken Seite in die Decke eingebaut wurden.

Der Anbau, der quer zum Haupthaus steht, wurde 1934 errichtet. Dort war früher im Keller der Schweinestall. Da direkt darüber die Schlafzimmer waren, wurde eine Betondecke eingebaut, um sich vor dem unangenehmen Geruch zu schützen. Diese Betondecke ist die einzige im ganzen Haus, deshalb flüchteten sich die Bewohner des Hofes im 2. Weltkrieg bei Luftangriffen in diesen Stall.

Im hinteren Keller des Hauses ist heute noch eine Quellfassung, die früher als Kühlschrank diente.



Quellfassung im Keller

Rechts neben der Haustür steht auch der „Dengelstein“ immer noch an derselben Stelle wie eh und je. Es wurde noch ein Zweiter daneben gestellt, die beiden dienen heute als Sockel für eine Sitzbank. Auf dem massiven Granitstein war ein ca. 20 cm langes, gehärtetes Stahlstück befestigt, welches oben etwas gewölbt war. Mit einem speziellen Hammer wurde dort mit vielen Schlägen die Sense gedengelt, um



Granitsäule im ehemaligen Kuhstall

sie wieder zu schärfen.

Interessant ist auch die Granitsäule, die im ehemaligen Kuhstall, jetzt Wellnessbereich, steht. Oben wurden Hacken und Meisel unterlegt, damit der Balken gut aufliegt.

Die Rauchkammer, in der Speck geräuchert wurde, war direkt über der damaligen Küche und wurde vom Küchenherd aus befeuert. Die ehemalige Rauchkammer ist heute der Flur vor der Mostkammer.

An der Stelle, wo heute noch der Kachelofen befeuert wird, war schon immer die



Wilhelm Basler beim Sense dengeln



Freigelegte Kuchendecke, geschwärzt vom Rauch

Feuerstelle. An den Deckenbalken kann man noch deutlich die vom Rauch schwarz gefärbten Balken sehen.

Der ehemalige Küchenherd, der noch bis vor wenigen Jahren im Einsatz war, dient heute als Dekoration.



Das renovierte Kichekenschderli

Der Küchenschrank, auf badisch „Kichekenschderli“ genannt, der heute renoviert in der Küche steht, hat auch seine Geschichte. Als im 2. Weltkrieg die nahe gelegene Stadt Achern bombardiert wurde, flüchteten viele Bewohner in die umliegenden Dörfer. So auch die Familie Knebel, die diesen Schrank auf ihrer Flucht mitbrachte.



Das Brennhaus, das gegenüber liegt, dient heute als Waschküche. Aber der Brennkessel, in dem viel Kirschwasser, Zwetschgenwasser und Topinambur (Rossler) gebrannt wurde, steht immer noch an seiner Stelle.

Zum Huber-Xaveri-Hof gehören noch 4,6 ha Wald- und Wiesengelände.

Die Bewohner

Der letzte Bewohner war Alois Basler. Er lebte bis 2009 auf dem Huber Xaveri-Hof. Er war der Älteste von drei Geschwistern.

Da sein Vater in Kriegsgefangenschaft war, musste Alois schon in jungen Jahren mit seiner Mutter zusammen den Hof bewirtschaften, um somit seine jüngeren Geschwister Maria und Karl zu versorgen. Bis ins hohe Alter hat er die Landwirtschaft gehegt und

gepflegt. Man merkte es ihm immer noch an, wie wichtig der Hof damals für das Überleben der Familie war.

Auch Maria, die Zweitälteste, kam bis ins hohe Alter auf den Hof, um die Landwirtschaft und ihren Bruder Alois zu versorgen, der Junggeselle geblieben war.

Karl, der Jüngste, baute 1965 das Nebenhaus.



Christina, Karl, Maria, Alois, Wilhelm Basler - Familienbild um 1948

Von wem der Hof gebaut wurde, lässt sich leider nicht mehr zurückverfolgen.

Zu recherchieren war, dass vor 1878 ein Albin Hirth der Besitzer war. Nach einigen Besitzerwechseln, erwarb Franz Xaver Huber 1888 den Hof.

Der Hofname „Huber Xaveri-Hof“ stammt von diesem Xaver Huber. Bis vor einigen Jahren war der Hofname „Huber Xaveri-Hof“ in Ottenhöfen ein Begriff. In den letzten Jahren sind diese alten Hofnamen leider immer mehr in Vergessenheit geraten. Xaver Huber ist 1849 geboren und verstarb 1922. Verheiratet war er mit Christina Huber, geb. Käsham-



Xaver Huber *1849 - +1922

mer. Aus der Ehe gingen acht Kinder hervor, was zu dieser Zeit nichts Außergewöhnliches war. Der Hof ist jetzt seit der 5. Generation in Familienbesitz.

Hausbesitzer

vor 1879	Albin Hirth
ab 1879	Franz Xaver Käshammer
ab 1882	Franz Anton Käshammer
ab 1888	Franz Xaver Huber
ab 1920	Andreas Blust
ab 1929	Wilhelm Basler
ab 1982	Alois u. Karl Basler/Maria Zink
ab 2019	Patrick Basler



Christine Huber *1856 - +1906

Ottenhöfen

Der Huber Xaveri-Hof steht auf dem Zieselberg in Ottenhöfen. Die Gemeinde Ottenhöfen liegt im nordöstlichen Teil des Ortenaukreises. Der höchste Punkt liegt auf 1005 m, der tiefste Punkt auf 300 m und ist zu 50 % bewaldet. Ottenhöfen ist staatlich anerkannter Luftkurort, dessen Fremdenverkehrstradition bis 1820 zurückreicht. Die 1419 als „Ottenhofen“ genannte Gemeinde ist spät aus einer Streusiedlung erwachsen und erst seit 1817 eine selbständige politische Gemeinde. 1419 gehörte der namensgebende „Ot-

to-Hof“ zum Besitz der Burg Bosenstein. Die Herrschaft hatte seit dem beginnenden 14. Jahrhundert der Fürstbischof von Straßburg. 1803 gelangte das Gebiet an Baden und wurde zunächst dem Amt Achern zugewiesen. Ab 1924 wurde es vom Landkreis Bühl, seit 1973 vom Ortenaukreis verwaltet. Ab 1898 stellte die Achertalbahn die Verkehrsverbindung nach Achern und von dort weiter zur Rheinbahn her. Sie diente vor allem zum Gütertransport für Holz, Steine und andere Waren.



Die Renovierung

Der Huber Xaveri-Hof im heutigen Zustand wurde knapp 2 Jahre lang renoviert und im Frühjahr 2021 fertiggestellt. Seither ist er als Ferienhaus in Betrieb.

Renoviert wurde der Hof von Bianca und Patrick Basler, in sehr viel Eigenleistung und mit viel Unterstützung von der ganzen Familie und Freunden. Es wurde viel Wert darauf gelegt, so viel wie möglich alte Strukturen zu erhalten.

Ca. 250 Laufmeter Balken wurden freigelegt, gebürstet und geölt. Die alten Holzböden wurden ausgebessert, ab-



geschliffen und neu versiegelt. Auch die Fassaden und die Außenanlagen wurden neu gemacht. Eine Zentralheizung wurde eingebaut, Wasser, Abwasser und Strom komplett neu verlegt. Außerdem wurde das Haus ans öffentliche Wassernetz angeschlossen.



vorher



nachher



I2

vorher



nachher



I3

vorher



vorher



nachher



nachher



I4

I5

vorher



nachher



I6

vorher



nachher



I7

vorher



nachher



18

vorher



nachher



19



Yven Basler, der Ur-Ur-Ur Enkel des Xaver Huber



Das ehemalige Eltern Schlafzimmer



Theo Basler, der Ur-Ur-Ur Enkel des Xaver Huber



Die heutige Mostkammer

Geschichten von früher

Karl Basler hat Erinnerungen aus seiner Kindheit aufgeschrieben:

Im November 1931 haben meine Eltern geheiratet. Meine Mutter Christine ist auf dem Huber-Xaveri-Hof geboren und mein Vater stammte aus dem Ortsteil Simmersbach. Sie bekamen drei Kinder, meinen Bruder Alois, meine Schwester Maria und mich.

Am 28. September 1939 wurde der Hof am Zieselberg an meine Eltern übergeben.

Meine Mutter hatte die

Schwester Maria und den Bruder Josef.

Mein Vater hatte die zwei Brüder Franz und Karl und die Schwestern Ida und Rosa.

Seine Schwester Ida gebar 18 Kinder und wurde über 90 Jahre alt.

Mein Patenonkel Franz hat den elterlichen Hof im Simmersbach übernommen. Bei ihm durfte ich jedes Jahr den



Familienbild von 1941 - Maria, Mutter Christina, Karl, Alois Basler
Vater Wilhelm war in Kriegsgefangenschaft

Osterhasen jagen. Seine Frau und er hatten insgesamt 21 Patenkinder. Jedes Kind bekam einen gebackenen Osterhasen aus Brotteig und ein paar Ostereier. Es war ja die Zeit nach dem Krieg. Aber alle waren zufrieden. Das Osternest suchen hat uns immer viel Spaß und Freude gemacht.

Sonntags war ich mit der Familie oft im Simmersbach. Wir sind den ganzen Weg hin und zurück zu Fuß gegangen. Wenn es aber mal spät wurde, hat uns Onkel Franz mit dem Schlepper heimgefahren.

Ab und zu hat er uns damit auch spazieren gefahren. Sonntagabends wurden die Kühe auf die Weide getrieben. Auch beim Kirschenpflücken haben wir manchmal mitgeholfen. Zum Abendessen gab es dann Gemüse und Speck in einer großen flachen Schüssel. Jeder bekam eine Gabel und alle haben gleichzeitig daraus gegessen.

Zu dieser Zeit gab es im Simmersbach noch kein elektrisches Licht. Mit einem eigenen kleinen Kraftwerk wurde Strom erzeugt. Das Licht brannte nur spärlich

und bei Wassermangel blieb es dunkel und die Petroleumlampe wurde angezündet.

Mein Vater war von 1939 bis 1948 im Krieg und in Gefangenschaft.

Zu meiner Taufe im Jahre 1941 bekam er Urlaub und dann noch einmal im Jahre 1943. Als er dann 1948 heimkam, habe ich ihn nicht erkannt.



Diese neun Jahre waren für meine Mutter eine schwere Zeit. Mein Bruder Alois, der 1932 geboren wurde, musste sehr bald in der Landwirtschaft mitarbeiten.

Während seiner Schulzeit musste er schon mit der Sense mähen und auch bei vielen anderen Arbeiten mithelfen.

In der Zeit hatten wir zwei Kühe, zwei Schweine und zwei Ziegen.

Angepflanzt wurden Kartoffeln, Roggen, Hafer und Rüben.



Es gab auch einen Gemüsegarten. Außerdem waren da noch die Kirschen-, Äpfel- und Zwetschgenbäume. Als kleiner Junge musste ich helfen, das Fallobst aufzuheben, was ich aber nicht gerne gemacht habe.

Meine Schwester Maria ist 1934 geboren und auch sie musste sehr bald bei der Arbeit mithelfen.

Im Jahre 1950 wurde das ursprünglich alte Haus re-

Maria vor dem alten Brennhaus im Hintergrund der Huber Xaveri-Hof



noviert. Das ganze Baumaterial wurde vom Dorf mit den Kühen hochgefahren. Manchmal wurde sogar bei Mondschein gefahren, weil das für die Kühe angenehmer war als bei großer Hitze.

Das Einspannen der Kühe, entweder im Einzel- oder im Doppeljoch, habe ich schon als Schüler gelernt.

Bei der ersten Arbeit, die im Frühjahr anfiel, wurde die Erde vom unteren Feldrand nach oben gebracht. Dies wurde folgendermaßen bewerkstelligt:

An einen Schubkarren wurde ein Stahlseil festgebunden, oben am Feldrand wurde eine Umlenkrolle angebracht und mit einer Kuh wurde dann der mit Erde gefüllte Schubkarren hochgezogen. Diese Arbeit



Brennholz holen mit den Kühen

Graskorb auf dem Rücken heimgetragen. Dieser Graskorb bestand aus drei Holzbögen, die mit Holzleisten und Drähten verbunden waren.

war notwendig, weil quer zum Acker gepflügt wurde und dabei immer Erde nach unten abrutschte.

Beim Pflügen waren immer drei Personen im Einsatz.

Jemand ging hinten am Pflug, um ihn zu führen, jemand ging vorne am Pflug, um die Richtung zu halten. Die dritte Person musste die Kühe, die im Doppeljoch angespannt waren, führen. Für die Tiere war diese Arbeit sehr unangenehm. Denn eine Kuh lief in der Furche, die andere etwas höher, auf dem noch nicht gepflügten Feld. So mussten sie immer mit etwas schräg gehaltenem Kopf gehen.

Von den Wiesen, die bis an unser Haus angrenzen, wurde das gemähte Gras mit einem

Die Heuernte dauerte ca. drei bis vier Wochen. Das gesamte Gras wurde mit der Sense gemäht. Es wurde zweimal am Tag mit einer Holzgabel gewendet und gegen Abend mit einem Rechen zu „Schoren“ aufgereicht. Am zweiten Tag wurde das angedorrte Gras wieder auf der Wiese verteilt,



Heuernte mit dem Grasschlitten

später noch einmal gewendet und am Spätnachmittag heimgebracht. Das Heu oberhalb des Hauses wurde auf einen Holzschlitten geladen. Das Heu unterhalb des Hauses musste man mit der Heugabel bis zur Hälfte der Wiese hochtragen, und auf unseren Karren (dieser hatte Eisenräder) laden. Den fertig beladenen Karren mussten dann die Kühe bis zum Haus hochziehen. Es konnte auch vorkommen, dass der Karren unterwegs umkippte und wieder neu beladen werden musste.

Das Heu wurde in die Scheune gebracht und musste auch unter den Dachziegeln mit den Füßen festgestampft werden. Das war eine schweißtreibende Arbeit.

Nach der Heuernte gab es dann für die Erwachsenen einen

Krug Bier. Das Bier musste vom Gasthaus „Adler“ heimgetragen werden.

Wir Kinder bekamen Brunnenwasser oder auch mal Tee zu trinken. Da gab es noch keinen Sprudel und keinen Saft.



Winter auf dem Zieselberg

Während der Winterzeit wurde abends das Heu für den nächsten Tag vorbereitet. Mit einer sogenannten „Lanze“ wurde das Heu aus dem Heuschopf herausgezogen. Mit dieser Arbeitsweise wurde das Heu dann schön locker. Das Heu wurde dann bündelweise in einen Schneidstuhl gelegt. Der Schneidstuhl war ein kastenförmiges Gerät das mit $\frac{2}{3}$ Heu und mit $\frac{1}{3}$ Stroh gefüllt wurde. Alles wurde zusammengepreßt und auf ca. 20 cm Länge abgeschnitten. Das Schneidmesser dafür war am Gerät befestigt.

Die Mischung aus Heu und Stroh war nötig, um Heu einzusparen.

Das Ganze wurde aufgeschüttelt und die Futterration für den nächsten Tag war fertig.



In der Winterzeit, sofern es das Wetter erlaubte, wurde im Wald gearbeitet.

Eine Motorsäge gab es damals noch nicht. Die Bäume wurden mit einer Baumsäge gefällt. Die Säge musste immer gut geschärft werden. Diese Arbeit hat mein Vater abends in der Küche verrichtet. Mit einer Dreikantfeile wurden die Zähne geschärft und dann noch verschränkt, damit sich die Säge beim Arbeiten nicht verklemmte.

Auf unseren Feldern wurde auch Roggen angepflanzt. Der reife Roggen wurde mit der Sense gemäht. Wenn das Stroh getrocknet war, wurde

Kühe vor dem alten Brennhaus

es zu Garben gebunden und mit dem Holzschlitten heimgebracht. Im Winter wurde der Roggen gedroschen. Das war ein riesiger Aufwand.

Die Dreschmaschine, ein Stiftendrescher, musste aufgestellt werden. Der dazugehörige Motor hatte einen Flachriemen. Es musste viel Riemenharz verwendet werden, damit der Riemen auf der Welle blieb.

Ein Stiftendrescher ist eine Maschine mit einer großen Walze von ca. 40 cm Durchmesser mit Metallzähnen, die ca. 8 – 10 cm lang sind.

Die Garben wurden langsam

in die Maschine eingeführt. So wurden die Körner aus den Ähren ausgeschlagen. Anschließend wurde das Stroh mit einer Eisengabel ausgeschüttelt, um somit das Korn von den Spelzen zu trennen. Spelzen sind die Schalen des Kornes.



Die Weihnachtskrippe auf dem Huber Xaveri-Hof

Um Korn und Spelzen zu trennen, gab es eine Windmühle. Diese Mühle hatte ein Flügelrad, das von Hand gedreht wurde. Das Rad erzeugte Wind und trennte das Korn von den Spelzen. Diese Arbeit wurde immer während der Winterzeit getan, und das meist nach dem Abendessen. In der Scheune war es oftmals sehr kalt.



Das Korn wurde dann mit einem Eisenkarren nach Kappelrodeck in eine Mühle gebracht und gegen Mehl umgetauscht, das zu Brot gebacken wurde. Die Kleie bekamen unsere Schweine zu fressen.

In dieser Mühle wird heute Whisky hergestellt.

Weil unser Eisenkarren zu schwer war, haben wir bei unserem Nachbarn einen kleineren Eisenkarren geliehen.

Mit einem oder auch zwei Säcken Korn ging es dann zu Fuß nach Kappelrodeck. Schuhe hatten wir dabei keine an. Meine Wegbegleiter waren meine Schwester Maria oder mein Freund Peter.

In der Bäckerei in Kappelrodeck durften wir uns dann

eine Schneckenudel kaufen. Diese haben wir dann in zwei Etappen gegessen. Die erste Pause war beim Schwimmbad in Kappelrodeck, die zweite Pause in Furschenbach bei der Brücke zur Winterseite.

In Ottenhöfen angekommen, brachten wir gleich einen Teil des Mehl's in die Bäckerei Leppert. Dafür konnten wir dann Brot holen.

Um auf den Zieselberg zu kommen, mussten wir erst heimlaufen und eine Kuh einspannen, die dann den Karren hochgezogen hat.



Die Apfelernte war eine besondere Zeit.

Wenn die Äpfel reif waren, konnten wir Kinder es kaum erwarten, bis es den ersten süßen Apfelsaft gab. Alle Äpfel mussten vom Boden auf gelesen werden. Die Apfelmühle und die Trotte mussten sauber gereinigt werden.

Die Äpfel wurden gewaschen, gemahlen und in die Trotte geschüttet.

Dann wurde gepresst und der Apfelsaft, der herrlich süß schmeckte, floss in Strömen.

Die Trotte war ein großer runder Granitstein. In der Mitte war eine Eisenspindel mit großem Gewinde. In die Gewindemutter konnte man einen runden Eichenstamm, der ca. drei Meter lang war, einstecken. Mit einer Seilwinde und



*Wilhelm Basler *1906 - +1981
Christina Basler *1908 - +1982*

doppeltem Zug konnte man die Äpfel gut auspressen. Wenn dann der Apfelsaft vergoren war, gab es Apfelmust, der das ganze Jahr über getrunken wurde. Die Holzfässer mit dem Most waren in unserem Keller gelagert.

In der Sommer- und Herbstzeit wurden auch die Kirschen und Zwetschgen geerntet.

geschr. von Karl Basler

Impressum:

Verantwortlich: Patrick Basler
Satz & Druck: Werbetechnik Basler
Texte: Patrick Basler
Karl Basler
Lektor: Heike Bühler
Gisela Basler
Bianca Basler
Fotos: Patrick Basler
Frank Haas
Archiv



*Bianca und Patrick Basler,
die heutigen Besitzer des
Huber Xaveri-Hofes*



