Im Ofen- und Eisenmuseum

Vor 16 Jahren verwandelten Brigitte und Theo Lukas ihren Bauernhof in der Eifel in eine sehenswerte Ausstellung

1

Es gibt nichts, was mein Mann nicht reparieren oder restaurieren kann“, sagt Brigitte Lukas stolz. Und der pflichtet lachend bei: „Wenn man eine Landwirtschaft hat, schadet es nicht, wenn man seine Maschinen selbst instand halten kann.“ Doch die Landwirtschaft betreiben sie nur noch nebenbei, weil sie ihren Hof in Hüttingen in der Südeifel mittlerweile in ein Ofen- und Eisenmuseum verwandelt haben. Mehr als 40 000 Stücke stellen sie in den drei Gebäudeteilen und im Innenhof aus. Manche zu losen Gruppen formiert, andere in Themenwelten arrangiert. So betritt man hier zum Beispiel einen historischen Friseurladen, dort eine alte Bügelstube, um die Ecke erwarten den Besucher Fahrräder von einst. Dazwischen und drumherum: Öfen. Schon seit Jahrzehnten sammelt der Hausherr alles, was mit Eisen, Öfen und Heizen zu tun hat: „Ich finde es schade, wenn diese alten Sachen auf den Schrott wandern.“ Also nimmt er auf, was er bei Haushaltsauflösungen findet oder was ihm Menschen bringen, die durch die Übergabe ans Museum verhindern wollen, dass wiederum ihre Sammlung in Vergessenheit gerät. Der Bestand wächst beinahe täglich.
Jedes Stück wird dann behutsam und von Hand restauriert und in seine jeweilige Zeit zurückversetzt. Nur alt müsse es sein, da sind die beiden – auch das passt gut zum Museum – eisern: Gegenstände aus der Zeit nach 1950 nehmen sie nicht an.

1 Der Rundofen, in dem ein heimeliges Feuer brennt, ist rund 120 Jahre alt und stammt aus Trier. Davor lugt aus einem rund 50 Jahre älteren „Kohlenfrosch“, der das Brennmaterial bevorratet, eine rote Schaufel. 2 Grün emailliert stellt der Küchenherd von 1910 den Blickfang in diesem Raum dar. Obenauf ein ebenso betagter Schinkentopf, um darin Fleisch zu kochen. Familie Lukas hat ihn früher selbst dafür genutzt. 3 Der Hausherr bei der Arbeit im Freien. Dass der Bauer ursprünglich mal Schlosser werden sollte, erzählt er, sei für die heutigen Anforderungen nicht von Nachteil gewesen. 4 Die kleine Ofentür blickt auf eine Geschichte von 17 Jahrzehnten zurück

Fotos: Manfred Daams/Prod.: Petra Kroll

1 Eine Takenheizung brachte in den Bauernhäusern einst die Wärme des Küchenfeuers in die Stube nebenan. Zwischen den Räumen befand sich eine Takenplatte, wie sie hier an der Wand hängt, welche die Wärme übertrug. 2 Ein kleiner Kochofen, üppig verziert und von Theo Lukas restauriert

Ihr ältestes Schmuckstück entstand um 1500, eine gusseiserne Platte aus dem Nachbarort. Wie sie auf die Idee gekommen sind, den Bauernhof in ein Museum zu verwandeln? Weil die eigene Sammlung irgendwann einen Umfang erreicht hatte, wie man ihn nur selten zu Gesicht bekommt. Derweil sehen die Besucher erst die Hälfte der Lukas-Bestände: Noch mal 40 000 Stücke liegen im Lager und warten auf ihre Restaurierung. Hauptsächlich geht es dem Eifeler Ehepaar aber darum, seinen Besuchern einen behaglichen Aufenthalt zu bereiten. In jedem Raum des Museums knistert ein Feuer in einem der Öfen, am Ende des Rundgangs lockt die Einkehr ins Café. Dort backt Brigitte Lukas ihre sagenhaften Waffeln, ein köstlicher Duft weist den Weg in die gute Stube. **Florian Wachsmann**

7 Frisch gebackene Waffeln sind die Spezialität des Hauses. Ein Museumsbesuch sei jedoch keine Voraussetzung, um in deren Genuss zu kommen, erklärt Brigitte Lukas. Beim Rezept für den Waffelteig handelt es sich um eine Überlieferung ihrer Großmutter. Sie serviert das Gebäck mit Puderzucker, Kirschen oder Sahne. Oder – wie hier im Bild – mit allen drei Zutaten zusammen, diese Variante hat sie nach ihrem Mann „Theo-Spezial“ getauft. 8 Liebevoll gedeckte Tische laden ebenso in das Café ein wie der – ausnahmsweise! – moderne Pelletofen, der gerade jetzt im Herbst für wohlige Wärme sorgt. Neben ihren Waffeln bereitet die Gastgeberin auch Herzhaftes wie die „Eifeler Schinkenplatte“ zu

3 Diese Schmuckplatte hat man vor Jahrhunderten als wohnliches Accessoire gegossen – sie hing zur Zierde an der Wand. 4 Ein Wasserhahn „entwächst“ dem 160 Jahre alten Kochofen, dahinter befand sich stets ein Heißwasser-Vorrat. Überhaupt wurden die meisten Ausstellungsstücke des Museums im 19. Jahrhundert angefertigt. 5 + 6 Das Museumscafé zeigt ebenfalls historische Gegenstände des alltäglichen Gebrauchs. Die Lukas-Sammlung umfasst allein 300 Waffeleisen, die allerdings nicht mehr eingesetzt werden

Ofen- und Eisenmuseum

Am Römerberg 10, 54675 Hüttingen,
Tel. 06566/8542, www.ofen-und-eisenmuseum.de.
Museum und Café haben von Ostern bis
31. Oktober jeweils Mi.–So. von 14 bis 18 Uhr, in der
Winterpause nach Absprache auch für Gruppen geöffnet

Fotos: Manfred Daams/Prod.: Petra Kroll