

Der Grudeofen (- Herd) im Mohrkircher Dorfmuseum



Der Grude-Ofen in unserem Museum ist eine Rarität

Befeuert mit Grude-Koks waren solche Öfen im 19. Jahrhundert bis in die 1930-er Jahre in Gebrauch. Grude-Koks ist leicht entzündlich, brennt langsam glimmend und eignet sich gut zur Erzeugung einer langanhaltenden, milden und gleichmäßigen Hitze. Grude-Kohle ist aber seit Jahrzehnten nicht mehr im Handel erhältlich.

Speziell für diese Brenneigenschaften konstruierte Grude-Herde fanden vorzugsweise Verwendung in großen ländlichen Haushalten und in der Gastronomie. Speisen konnten nicht nur stundenlang warmgehalten werden, sondern es wurden auch vorgegarte Speisen in den Grude-Ofen gestellt, die dann über Stunden nachgarten.

Auf diese Weise war es möglich, morgens das Mittagessen vorzubereiten, um dann, von der Feldarbeit zurück, mittags fertiges Essen vorzufinden. Ein morgens vorbereiteter Grude-Herd wurde zuweilen auch komplett zur Arbeitsstelle mitgenommen, wenn der Weg zu weit war, z. B. Zum Holzeinschlag im Wald.

Seitdem Grude-Koks nicht mehr erhältlich ist, sind Grude-Herde völlig aus der Anwendung verschwunden. Versuche, Ersatzbrennstoffe zu verwenden, sind allesamt gescheitert.