

# Stadtführer Kitzingen

Wolf-Dieter Raftopoulos



alles Wissenswerte und Interessante in einem einzigen hohen Ausstellungsraum kennen. Der Besucher erhält Einblick in die heimische Vogelwelt, bzw. die des Landkreises. Robert Endres war schon mit neun Jahren Vogelfreund und kann als Autodidakt, der auch Prüfungen abgelegt hat, recht anschaulich die Vögel, von der Amsel über den Ortolan hin zum Zaunkönig erklären und für diese Tiere uns sensibilisieren. Da er ehrenamtlich für das Projekt Deusterturm tätig ist, helfen Sponsoren und Spenden aus, so dass die Dauerausstellung für alle Besucher zugänglich bleibt. Wer spendabel sein möchte, kann für eine Spende an Robert Endres eine Flasche Apfelsaft oder Schnaps (Ortolanzwitscherer) erhalten. Die Erzeugnisse stammen übrigens ausschließlich von den eigens zum Schutz des Ortolans gekauften Streuobstflächen, wo dieser auch lebt. Neben Schulklassen und Vereinen sind ohne Frage auch Vogelfreunde willkommen.

**Vogelkundliche Dauerausstellung Deusterturm**, Hindenburgring 8a; Öffnungszeiten: Mittwochs 17.30-19.30 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung. Robert Endres, Am Dorfgraben 4, 97318 Kaltensondheim; Telefon: 09321-77 19, E-Mail: robert\_endres@t-online.de

Wohn- und Geschäftshaus

Ein **gründerzeitliches Wohn- und Geschäftshaus** steht in Ecklage Herrnstraße/Ritterstraße. An der Südecke des dreigeschossigen Mansarddachgebäudes erhebt sich der Portal- und Erkerturm (1898).

In der Marktstraße (24/26) steht ein renaissancezeitliches Fachwerkhäus (um 1600) mit drei Obergeschossen mit Mannfiguren, Feuerböcken und geschnitzten Eckständern – das sogenannte **Poganietzhaus**:

Poganietzhaus  
**Conditorei-Museum**

Das **Conditorei-Museum** am Marktplatz (Marktstraße 26) befindet sich damit in einem der ältesten Häuser Kitzingens. Der Gründer des Museums – Walter Poganietz sagt von dem 1556 erbauten Fachwerkhäus: „*Das größte Exponat ist das Haus selbst. Es ist ein Haus der süßen Kunst.*“ Nach der Familie von Hagen war seit 1722 die Lebküchnelei

des Johann Kilian Weißbeck („*Lebkuchen-Backhery und Crämerey*“) im Haus, die wiederum durch eine Honig- und Zuckerbäckerei abgelöst wurde. Im zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts erwarb der Lebküchener und Conditorei Philipp Groß das Haus. Erst 1937 musste diese Traditionskonditorei vom letzten Konditor Michael Schmitt mangels Nachfolger geschlossen werden. Mit dem Auffinden von Holzmodellen (größtenteils 18. Jh.), die zur Herstellung von Marzipangebäck und Lebkuchen dienten, wurde der Grundstock des Museums gelegt. Der vormalige Kaufmann Walter Pogonietz hat sich schon immer für das Konditoreiwesen interessiert. So ist es nicht verwunderlich, dass er das Museum als Attraktion der Stadt ins Leben rief. Auf derzeit 100 Quadratmetern zeigt sich in alten Räumlichkeiten ein informationsreicher und anschaulicher Querschnitt durch die Kunst der Zuckerbäckerei und eines alten Handwerks. Das Prädikat „klein und fein“ kennzeichnet das Museum, das süße Geschichten in alten Wohn- und Geschäftsräumen der Lebküchener- und Conditoren-Familien original und schön zusammengestellt zu erzählen weiß. Der Besucher kann sich in einem für Deutschland einzigartigen Museum einen guten Eindruck über die Kunstfertigkeit und das süße Handwerk der Konditorei verschaffen. Anhand der Exponate wird er die Herstellung der Genussware aus Schokolade, Marzipan, Zucker und auch Eis mit anderen Augen sehen und sicher auch mit sensibleren Gaumen die Spezialitäten wahrnehmen. Ab 10 Personen sind Führungen durch das Museum möglich.

**Conditorei-Museum Kitzingen**, Marktstr. 26, 97318 Kitzingen;  
Telefon: 09321-929435, E-Mail: [info@conditorei-museum.de](mailto:info@conditorei-museum.de),  
[www.conditorei-museum.de](http://www.conditorei-museum.de) | Öffnungszeiten: Montag bis Freitag  
7.00-18.00 Uhr, Samstag 7.00-18.00 Uhr (Oktober-April: bis 16.00  
Uhr), Sonntag: 08.00-17.00 Uhr

Dörflichen **Fachwerkhaus**-Charakter vermittelt das im 18./19. Jahrhundert und über rechtwinkliger Ausrichtung erbaute Haus in der



Feinste Konditoreikunst

Fachwerkfassade des  
„Poganietz-Hauses“

Foto S. 95: Exponat in  
Conditoreimuseum –  
Höchste Handwerks-  
sprich Konditoreikunst  
aus/in Süßspeise



