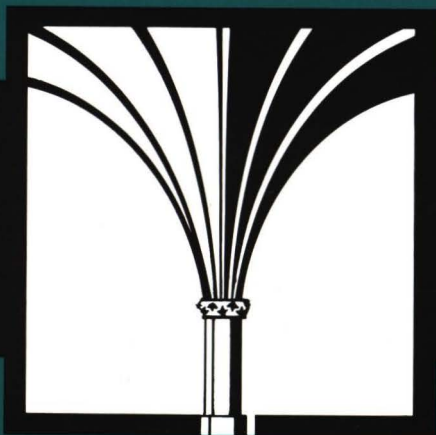


Josef Staab, Johannisberg:

Die Zisterzienser und der Wein
am Beispiel des Klosters Eberbach



**FORSCHUNG
UND FORUM**

KLOSTER EBERBACH

Heft

2
1986

Herausgeber: Freundeskreis Kloster Eberbach e. V., 6228 Eltville am Rhein

Graphik: Bukor, Eltville

Gesamtherstellung: Georg Aug. Walter's Druckerei GmbH, 6228 Eltville am Rhein

Eltville 10/1986

Copyright: Freundeskreis Kloster Eberbach e. V.

Konten des Vereins:

Volksbank Eltville e. G., BLZ 51091500, Konto-Nr. 12890

Nassauische Sparkasse Eltville, BLZ 51050015, Konto-Nr. 461000150

Josef Staab, Johannisberg:

Die Zisterzienser und der Wein

am Beispiel des Klosters Eberbach

Vortrag, gehalten am 6. Juni 1986 im Kloster Eberbach
im Rahmen der Vortragsreihe zu dessen 850-Jahrfeier

FORSCHUNG UND FORUM

KLOSTER EBERBACH

Heft

2
1986

Über den Verfasser:

Domänenrat Josef Staab

wurde geboren 1919 in dem Eberbach benachbarten „Gotischen Weindorf“ Kiedrich, wo die Familie – laut Eintrag in einem Eberbacher Zinsregister – seit 1459 Weinbau treibt. Studium der Landwirtschaft in Bonn, Diplomlandwirt. 1948 Assistent an der Bundes-Forschungs-Anstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof; 1956 Verwalter, 1968 Domänenrat der Fürst von Metternich-Winneburg'schen Domäne Schloß Johannisberg im Rheingau. Vizepräsident des Rheingauer Weinbauverbandes, Kapitelältester des Rheingauer Weinkonvents Sitz Kloster Eberbach. Publikationen auf den Gebieten: Musikgeschichte (Kiedricher gotische Gregorianik). Rheingauer Wein- und Ortsgeschichte.

Die Zisterzienser und der Wein am Beispiel des Klosters Eberbach

„Ora et labora – bete und arbeite“, diese benediktinische Devise wollten die Zisterzienser auf ihren ursprünglichen Sinn zurückführen. Beim „laborare“ = arbeiten hieß das, die Selbstversorgung der Klöster durch eigene Handarbeit, besonders aber durch Eigenbewirtschaftung der Ländereien, zu sichern und nicht etwa Pächtern und hörigen Bauern zu überlassen, während man sich selbst – wie es im Benediktinerorden zur Zeit der Abtrennung der Zisterzienser üblich war, – mehr der wissenschaftlichen und künstlerischen Tätigkeit widmete.

So ist denn das agrarwirtschaftliche Programm eines Zisterzienserklosters in den frühen Capitula von Citeaux wie folgt festgelegt:

„Die Mönche unseres Ordens müssen von ihrer Hände Arbeit, Ackerbau und Viehzucht leben. Daher dürfen wir zum eigenen Gebrauch besitzen: Gewässer, Wälder, Weinberge, Wiesen, Äcker (abseits von Siedlungen der Weltleute), sowie Tiere Zur Bewirtschaftung können wir nahe oder ferne beim Kloster Höfe haben, die von Conversen beaufsichtigt und verwaltet werden.“

Zweck war die ausschließliche Selbstversorgung des Klosters; dazu sollte die Zahl der Insassen das rechte Verhältnis haben. Damals – in der ersten Blütezeit Eberbachs – sind incl. der Laienbrüder auf den Höfen 500 Konventuale anzunehmen, die versorgt werden wollten! So hat zunächst auch Eberbach die volle Eigenbewirtschaftung seiner Liegenschaften betrieben. Doch schon im Gründungsjahrhundert wurde abgelegener, vor allem aus Stiftungen herrührender Splitterbesitz, verpachtet. Ebenso tritt zum Gütertausch innerhalb der verschiedenen Wirtschaftsbetriebe des Klosters der Verkauf der Überschüsse, vor allem der dazu gerade prädestinierten Weinerzeugung. So kamen zu den landwirtschaftlichen Produktionsstätten die Stadthöfe zur Vermarktung hinzu, besonders der schon 1163 bezeugte und für den Weinverkauf wichtigste in Köln.

Erwerb und Ausbau

Woher kam der Eberbacher Grundbesitz? Da ist einmal die Erstausrüstung durch die Bewohner des Rheingaus für den Vorgänger, den Augustinerkonvent von 1116, und durch Erzbischof Adalbert I. von Mainz sowie seine Nachfolger, die das Kloster reich begabten. Hinzu kamen äußerst zahlreiche Schenkungen, meist für das Seelenheil noch lebender oder bereits verstorbener Familienmitglieder, wobei sich einzelne besonders hervortaten, so die Herren von Scharfenstein im nahen Kiedrich. Nicht unerheblich ist auch die Mitgift von Mönchen und Laienbrüdern beim Eintritt ins Kloster; sie reichte von kleinen Weinbergparzellen bis zu einer Größe von 4 Hufen à 30 Morgen und mehr.

Es entstanden Höfe als Mittelpunkte einer klösterlichen Wirtschaft, die es – zwecks besserer Nutzung – zu arrondieren galt durch Tausch und Zukauf.

Letzterer widersprach zwar den ursprünglichen Zielsetzungen, setzte sich aber schon gegen Ende des 12. Jahrhunderts langsam durch, wie man sich überhaupt den wirtschaftlichen Gepflogenheiten der Umgebung anglich.

Da Eberbach im schon weitgehend kultivierten Rheingau angesiedelt wurde, kann hier von großflächigen Rodungen zur Schaffung neuen Kulturlandes nicht die Rede sein. Am ehesten traf das noch für den Hof Mappen hoch im Rheingauer Gebüch zu, wo der Holzeinschlag des Klosters Rodungsflächen schuf. Sonst wurden nur kleinere Parzellen gerodet zur Abrundung vorhandenen Kulturlandes, wie etwa im Steinberg.

Einen Sonderfall bildet das Klostergut Drais zwischen Eltville und Erbach, dessen Hofgrundstück auf einem alten Rheinarmliegt und erst – bis auf verbliebene Teiche – entwässert werden mußte.

Viele dieser Erwerbungen gingen dem Generalkapitel des Ordens zu weit; denn es verbot 1190 den Kauf weiterer liegender Güter, „um die Begehrlichkeit zu zügeln“ und den Makel der Raffgier nicht auf sich zu ziehen.

Organisation und Bewirtschaftung

In der Gründungszeit des Ordens und damit auch Eberbachs bezeichnete man die Gutshöfe als Grangien. Dieser Name leitete sich von den Scheunen bzw. Vorratsgebäuden ab (lat. granum = Korn), die die Ernteprodukte aufnahmen. Mit dem Anwachsen des Grundbesitzes nahmen die Grangien eine Art Mittelpunkt Funktion ein; es wurden ihnen abhängige Außenhöfe und Streubesitz angeschlossen. Der „Oculus memorie“ (Güterverzeichnis) nennt 1211 zwölf Grangien: Neuhof (beim Kloster), Haßloch (bei Rüsselsheim), Gehaborn (bei Weiterstadt), Leeheim (Kreis Groß-Gerau), Dienheim (bei Oppenheim), Wahlheim (bei Hahnheim/Rheinessen), Birkerhof (bei Mainz), Sandhof (bei Heidesheim), Nenters (bei Bingen), Breitenfaß und Dadendorn (bei Bad Kreuznach) und Hadamar.

Daneben erscheinen andere Betriebseinheiten unter dem Namen „Curia“ = Hof(Kurie); es sind im Rheingau Reichardshausen, Drais und Steinheim sowie die „Curticula“ (Höfchen) Mappen. Sie waren selbständige Höfe ohne Außenstellen, es sei denn eine Mühle, wie sie der Hof Drais seit 1218 bei Kiedrich besaß. Alle diese Betriebe lagen in der Regel abseits von Siedlungen, die man in Einzelfällen sogar verdrängte, und waren teils von Wällen, teils von Mauern umgeben, wie es die genannten Höfe bis heute zeigen.

Die Unterscheidung zwischen Grangien und Kurien ist urkundlich nicht immer streng durchgeführt. Unklar ist ferner, ob nähergelegene kleinere Einheiten, wie die Höfe in Kiedrich (ursprünglich der Klosterpforte zugehörig), Geisenheim, Hattenheim und Hallgarten vom Kloster direkt bewirtschaftet wurden, was sicher für den Steinberg galt, oder etwa im losen Verband zum Neuhof standen.

Die *Betriebsgröße einer Grangie* schwankte um 1200 von 20 – 42,5 Mansen oder Hufen à 30 Morgen. Um 1500 bewirtschaftete die größte, der Birkerhof, um die 2000 Morgen (1175 Morgen Acker, 57 Wiesen, 178 Weiden, 570 Wald

und 20 Weinberge). Damals hatte Eberbach insgesamt ca. 25000 Morgen Grundbesitz, verteilt auf 205 Ortschaften, die sich geographisch erstreckten von Dorndorf/Westerwald bis Worms und von Boppard bis Hanau; dazu kam der Weinstapelplatz in Köln.

Die Bewirtschaftung oblag in erster Linie dem „2. Konvent“, nämlich dem Institut der Conversen oder Laienbrüder. Es war in den Ansätzen von den Benediktinern übernommen worden, aber von keinem anderen Orden so zielstrebig ausgebaut und eingesetzt wie von den Zisterziensern. Frei von den Pflichten der Klausur und des Chorgebetes sollten die Conversen sich ganz der Sicherung der Ernährung und den sonstigen Erwerbszweigen des Klosters widmen. Soweit das im Kloster selbst geschah, beherbergte sie ein eigenes Haus, der westlich von der Klostergasse aufragende Conversenbau. Nur an den hohen Feiertagen waren auch die draußen eingesetzten Brüder gehalten, im Kloster zu erscheinen.

Der Übergang eines Conversen in den Mönchskonvent war so gut wie ausgeschlossen; denn die Conversen rekrutierten sich meist aus den niederen sozialen Schichten, galten vielfach als ungebildet, trugen Bärte, waren aber mit ihrer Mitgift beim Eintritt ins Kloster willkommen.

Soziale Spannungen wurden noch genährt durch Bestimmungen, wie beispielsweise, die gebrauchten Stiefel der Mönche aufzutragen! Verständlicherweise wehrte man sich wiederholt durch Aufstände gegen diese zweitklassige Einstufung, was 1261 sogar zu einem zeitweisen Verbot der Neuaufnahme von Conversen führte. Um 1200 zählte man allein in den Außenhöfen 336 Conversen, und nicht zuletzt ist der wirtschaftliche Aufschwung Eberbachs diesen billigen Arbeitskräften zu verdanken! Nur ausnahmsweise sind auch Mönche zu landwirtschaftlichen Arbeiten herangezogen worden, so zur Rodung des Steinbergs, fast stets aber zu Ernte und Weinlese nahegelegener Güter und in den Gärten des Klosters.

Angesichts des sozialen Gefälles ist es immerhin erstaunlich, daß in der Regel ein Converse, der Magister Grangiae oder Grangienmeister, den Betrieb leitete mit weitgehenden Vollmachten in Rechtsgeschäften, im Grundstücks- und Geldverkehr. Seine Amtsdauer konnte bis zu 12, ja 21 Jahren dauern. Nur ausnahmsweise wurde ein Mönch als Magister Grangiae eingesetzt, vor allem nach dem Rückgang der Zahl der Conversen, manchmal sogar in einem kleinen Hof, wie Kiedrich, wo er auch den Gottesdienst in der Hofkapelle versah und ihm eine ansehnliche Bibliothek zur Verfügung stand.

Den Magister und ggf. Submagister Grangiae unterstützten weitere Conversen als Facharbeiter: Ackerleute, Schäfer, Ochsenknechte, Pförtner, vor allem aber Vinitores = Winzer. Dazu gab es Tagelöhner sowie Knechte und Mägde, die z. T. beim Gutserwerb mit übernommen worden waren.

Zentrale Leitung

Die zentrale Steuerung des gesamten Wirtschaftsapparates des Klosters oblag dem Cellerarius, unterstützt vom Subzellerar, der recht eigentlich Keller-

meister im engeren Sinne war, beide übrigens Mönche. Schon am Ende des 13. Jahrhunderts übernimmt der Bursarius bestimmte Funktionen des Zellerars, bes. die Finanzverwaltung, sodaß wir den Zellerar etwa als Wirtschaftsminister, den Bursar mit Subbursar als Finanzminister ansprechen können.

Noch früher tritt der Grangiar auf, nicht zu verwechseln mit dem Magister Grangiae. Die Funktion des Grangiar ist nicht klar umrissen; er scheint aber als Priestermonch in der Visitation des Personals und somit in der Seelsorge auf den Grangien tätig gewesen zu sein. Besonders muß hier erwähnt werden der Grangiar Bernhelm, der zuvor als Notar den *Oculus memorie*, mit die wichtigste Quelle für den Eberbacher Grundbesitz und den frühen Nachweis Rheingauer Lagenamen, schrieb.

Der Rückgang der Zahl der Conversen, u. a. bedingt dadurch, daß neugegründete religiöse Gemeinschaften sich für diesen Personenkreis als attraktiver erwiesen, zwang zur Durchlöcherung des Eigenbauprinzips und zum allmählichen Übergang ins Pachtsystem. Abgesehen von den Frühformen der Verpachtung des Splitterbesitzes ist auch schon die Unterstellung von Grangien und Höfen unter einen weltlichen Hofmann ein Übergang zur Pachtwirtschaft.

Ihre eigentlichen Anfänge begegnen uns kurz nach 1200, und um 1500 wurden nur noch die großen Grangien selbst und die Rheingauer Kurien in Eigenwirtschaft betrieben. Nicht immer wurden Weinberge mitverpachtet, so z. B. in Kiedrich, während ihre Verpachtung in Geisenheim seit 1459 nachgewiesen ist. Fast stets aber blieb die Weinbereitung in den Händen des Klosters. Immerhin gewann noch im Jahre 1566 Eberbach die Hälfte seiner Weinernte im Eigenbau gegenüber einem sehr viel niedrigeren Prozentsatz beim Ackerbau.

Vorherrschend war besonders beim Weinbau – wegen der Langlebigkeit dieser Kultur – die Erbpacht in Form der Naturalpacht, d. h. das Kloster erhielt in der Regel $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$, selten die Hälfte des Ertrages. Auch die Abgabe einer festen Quote, unabhängig vom Jahresertrag, war – in Analogie zur Geldpacht – gebräuchlich. Generell galt, der Pächter solle „die guter bessern und nicht ergern“ (= ärger machen, verkommen lassen)!

Einzugs- und Kontrollsystem

Es ist klar, daß ein solch vielseitiges und umfangreiches Unternehmen der Kontrolle bedurfte, sollte es funktionieren. Als sich um 1500 das Verhältnis zwischen Pacht und Eigenwirtschaft in etwa konsolidiert hatte, bestanden als eine Art zentraler Erfassungsstellen 7 Syndikate: Bingen mit 35, Boppard mit 14, Frankfurt mit 9, Gehaborn mit 10, Limburg mit 25, Mainz mit 38 und Oppenheim mit 30 angeschlossenen Betrieben. Ihr jeweiliger Leiter war ein vom Abt eingesetzter Syndicus; der erste ist 1262 als Rechtsvertreter des Klosters erwähnt.

Diese Funktion übten sie auch in ihren Syndikaten aus und waren außerdem noch Visitatoren, die sich über Bau und Ertragszustand, besonders der Weinberge, informierten, gegebenenfalls Rügen erteilten und Auflagen machten, bei deren Nichterfüllung die Pacht entzogen wurde.

Anbauverhältnisse

Grangien und Curien hatten in der Regel drei Produktionszweige: Ackerbau, Viehhaltung und Weinbau, natürlich mit lagebedingt jeweils wechselndem Schwerpunkt. So hatten die Grangien überwiegend Ackerbau, die Curien überwiegend Weinbau außer Mappen, das aber immerhin über einen Weinberg in Erbach verfügte, so wie die Grangie Hadamar über Weinberge in Lahnstein. Fast ausschließlich dem Weinbau dienten die Sonderbetriebseinheiten Steinberg, Bingen, Heimbach, Osterspays und Ingelheim. Nur der Heugewinnung diente die Insel Varewerd bei Gimbshheim am Rhein.

An Produkten des *Ackerbaus* finden wir verzeichnet die Getreidearten Weizen, Spelt (Dinkel), Gerste, Hafer und Roggen, das Hauptbrotgetreide der Zisterzienser. Weiter wurden Erbsen und Linsen angebaut. Als Obstbäume pflanzte man Äpfel, Birnen, Kirschen, Nüsse und Speierlinge. Dazu kommt allerlei Gemüse. Salweiden brauchte man zum Binden im Weinbau und zur Korbflechterei.

Die ziemlich genau bekannten Erntemengen sind über Jahrhunderte hinweg erstaunlich konstant und beweisen damit den hohen Stand der agrikulturellen Kenntnisse. Das Verhältnis Aussaat zu Erntemenge und die Erträge pro Flächeneinheit waren im Vergleich mit anderen Gütern, auch solchen anderer Zisterzen, recht beachtlich. Beachtung verdienen auch die zwischen 1609 und 1630 verzeichneten Lieferungen von Gerste an die Klosterbrauerei. Rechnet man 100 kg Gerste = 80 kg Malz und 20 kg Malz auf ein Hektoliter Bier, so ergibt sich für diese Zeit ein Bierausstoß von 960 bis 1670 Hektoliter pro Jahr – für ein Weinkloster recht erstaunlich! Doch schon die Mutterabtei von Eberbach, Clairvaux, merkt im 13. Jahrhundert an, daß Wein zwar das übliche Getränk sei, und zwar in der nach der Regel des Hl. Benedikt vorgesehenen Menge, 1 „Hemina“ (?) pro Tag, in geringen Weinjahren jedoch Bier an seine Stelle treten könne, in erster Linie als täglicher Trunk der Arbeitsleute, besonders zur Erntezeit.

Die *Viehhaltung* hatte bestimmte Schwerpunkte: Pferdezucht auf den rheinhessischen Grangien, Schweinezucht im Neuhof, Schafzucht im Ried, in Rheinhessen, sowie im Mapper- und Neuhof. Im Unterschied zum Getreide läßt sich aus den Quellen der jeweilige Gesamtbestand nicht feststellen. Nicht vergessen seien Imkerei und Fischzucht, die bei dem anfangs totalen Verbot des Fleischgenusses eine große Rolle spielte.

Weinbau

Unterscheidet sich Eberbach in der Bewirtschaftung der Grangien bezüglich Ackerbau und Viehhaltung grundsätzlich nicht von anderen Zisterzienserabteien, so nimmt es im *Weinbau* eine absolute Sonder- und Spitzenstellung ein. Die Weinberge waren „auch in den schlimmsten Zeiten die Pfeiler der Klosterwirtschaft“, die Weinerzeugung überstieg schon in der Frühzeit bei weitem den Eigenbedarf, der Wein wurde „Handelsgut Nr. 1“. Handelt es sich doch um ein

lagerfähiges Fertigprodukt, zu dessen Vertrieb der Rhein den denkbar günstigsten Verkehrsweg bot.

Man könnte an der Sonderstellung des Weinbaus zweifeln, betrachtet man die Größenverhältnisse. Denn um 1500 hatte Eberbach nach vorsichtigen Schätzungen unter 25000 Morgen Gesamtbesitz nur 700 Morgen Weinberge = ganze 2,8 %, wovon ca. 375 Morgen im Rheingau lagen (1 Morgen à 180 Quatratruten à $21,2 \text{ m}^2 = 3,816 \text{ m}^2$ oder rund 38 ar).

Diese 2,8% Weinbau erbrachten aber 1517 beispielweise 40,35% der Gesamteinnahmen des Klosters bei 10,9% Anteil an den Gesamtausgaben, während bei Getreide und Mehl sich der Anteil von Einnahmen (11,1%) und Ausgaben (9,6%) fast die Waage hielten. In einem Spitzenjahr wie 1566 gingen von der Getreideernte 20,8% in den Verkauf und schlugen mit 14,7% der Gesamteinnahmen zu Buche, während von der Weinernte 62,6% verkauft wurden mit einem Anteil an den Einnahmen von 76%! Natürlich ist dabei zu berücksichtigen, daß das Getreide bis zu 3/4 einer Ernte der Versorgung der gesamten Klosterwirtschaft mit Brot, Bier und Futtermitteln diente.

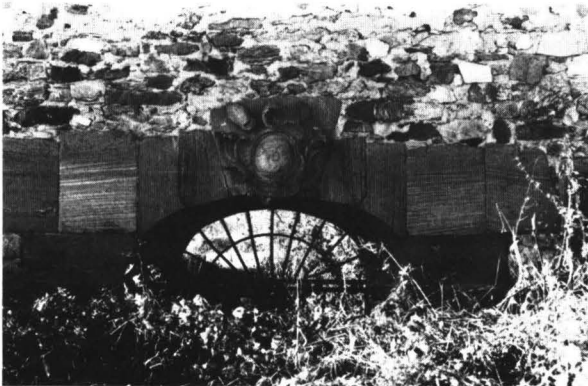
Eberbachs Weinbergbesitz war weit gestreut. Um 1500 war es begütert in 2 Orten an der Nahe, 8 im heutigen Rheinhessen, 22 am Mittelrhein, und im Rheingau in allen Orten außer Johannisberg, Mittelheim, Rauenthal (nur zeitweise), Martinsthal und Hochheimer Raum. In zahlreichen Urkunden und besonders im Oculus memorie (1211) erscheinen auch die zugehörigen Lagenamen, die damals nur dem Besitznachweis dienten, noch keine Herkunftsbezeichnung des Weines im heutigen Sinne waren. Das hat sich generell erst im 19. Jh. langsam durchgesetzt. Aber der Rheingau und speziell Eberbach bilden auch hier die Ausnahme. So erscheinen in den Lagerbeständen des Jahres 1498 besondere Gewächse (crescentia) mit der Bezeichnung „steynberg“ und Eselsfuß (wo?), 1505 „greffenberg“ (Gräfenberg/Kiedrich) und 1506 wiederum Steinberg, Eselsfuß, dazu Dudelßborn (heute Deutelsberg/Hattenheim) und Santgruben (Kiedrich oder Hallgarten). Der Marcobrunner wird gar schon 1390 (vini crementi in Marckinborn) so gehandelt, und 1576 bestellt der evangelische Herzog Erich von Braunschweig und Lüneburg beim katholischen Abt von Eberbach ausdrücklich 2 Stück Marcobrunner, und nur, wenn er nicht mehr lieferbar sei, eine gleichwertige Qualität!

Eine herausragende Stellung nimmt der klosternahe *Steinberg*, der Lieblingsweinberg der Eberbacher Mönche, ein. Über seine Entstehung berichtet der Oculus memorie: „Wissen soll jedes gegenwärtige und künftige Geschlecht, daß die Brüder in Eberbach den Weinberg, der im Steinberg liegt, durch mehrere Kaufakte einzeln und Stück für Stück zusammenbrachten...“ Und dann folgen die jeweiligen Kauf- und Tauschgeschäfte mit Angabe der Vorbesitzer. Dabei wurden auch, zur Arrondierung, Waldparzellen und Ödland einbezogen, die man urbar machte. So entstand bis zum 1. Drittel des 13. Jahrhunderts die bis heute erhaltene imponierende Gesamtanlage des Steinbergs! Aus dieser Zeit stammt auch ein Teil seiner Ummauerung. Sie wurde vervollständigt am Ende der Klosterzeit, um einen wirksamen Schutz vor Traubendieben zu haben. Sicher ohne es zu ahnen, haben die Mönche damit den

Nachfahren eine großes Geschenk hinterlassen durch die klimatische Sonderstellung, die sie mit dieser Tat ihrem Lieblingsberg gaben. Abt Adolph Werner von Salmünster, der den Delphin im Wappen hat, muß zufrieden aufgeatmet haben, als er 1766 über dem Durchlaß des Baches als Chronogramme zwei Distichen einmeißeln ließ:



MŪrVs hIC éXstrVItŪr / VItés Vt tŪtet aDóLpho
 pártVrIt éXsplráns / ótla gráta Labór.
 sVáVI DéLphInŪs / reqVIé reLeVátVr aMoénas
 VÍtlbVs árbor Vbí / Chára tVétVr aqVá.



Fotos: Paul Claus

Hier ist die Mauer erbaut, dem Adolphus die Reben zu schützen:

Mühe, wenn sie vorbei, dankbare Muße verschafft.

Und in der süßesten Ruh' der Delphin sich erquickt bei den Reben.

Wo die holden ein Baum freundlich beschützt bei der Flut.

Die großen Buchstaben der lateinischen Verse sind gleichzeitig römische Zahlen und ergeben, addiert, zweimal die Jahreszahl der Vollendung der Mauer, 1766.

Über die angebauten *Rebsorten* lassen uns die Quellen lange im Stich. Die übliche Unterscheidung zwischen Frenzewin (besserer) und Hunzewin (geringerer Wein), daneben weiß (vinum album) und rot (vinum rubeum) hilft nicht weiter. Dabei kann es kaum zweifelhaft sein, daß die Mönche aus ihrer burgundischen Heimat die dort herrschende Rebsorte Pinot noir (= Spätburgunder) mitgebracht haben. Aber erst am Martinstag 1470 erscheint sie urkundlich in Hattenheim, in dessen Gemarkung das Kloster liegt, und zwar unter dem Synonym „Klebröt“, das bis in unser Jahrhundert für den Spätburgunder galt. In Eberbach selbst finden wir ihn ab 1476 neben einer Sorte „Grobrot“, die also weniger edel war. Seit 1507 scheint sich Abmannshausen auf seinen Anbau spezialisiert zu haben, wo er noch immer dominiert. Ansonsten verlegte sich Eberbach mehr und mehr auf den Anbau weißer Rebsorten, weil es nur mit seinen Weißweinen im Kölner Weinhandel konkurrieren konnte, wo beim Rotwein die Franzosen das Feld behaupteten. So kam es wiederholt zu den Anordnungen für die Pächter (z.B. 1601 in Geisenheim), „die roten stöcke auszuhauen und weise an ihre stelle setzen bei straf, da wir wenig nutzen daraus prüfen“. Leider erfahren wir bis zum Ende der Klosterzeit nicht, welcher Rebsorte diese weißen Stöcke angehörten. Die bei Söhn anno 1500 angeführte Bezeichnung „rieselling“ unter den Kiedricher Lagen ist ein Lesefehler und meint die Lage Riesling. Dem Riesling, der edelsten Weißweinsorte, verhalf erst die Abtei Fulda ab 1716 in Johannisberg zum Durchbruch.

Wurde ein alter Weinberg wegen unrentabel gewordener Erträge ausgehauen, so folgte noch im 15. Jh. eine 10-jährige Brache! Dann wurde tief gerodet (rigolt) und neu gepflanzt. Bei der *Pflanzung* bevorzugte man Reiflinge, d. h. bewurzelte Reben. Auch der Ersatz abgängiger Einzelstöcke durch Einleger (Absenker) kam vor, wollte man einen Weinberg ständig sukzessive verjüngen. Nach Rodung und Pflanzung war der Weinberg 9 Jahre, ab dem 18. Jahrhundert 7 Jahre frei von der Pachtabgabe – ein Zeichen, wie lange damals der erste Ertrag auf sich warten ließ!

Die *Bearbeitung* der in Eigenregie bewirtschafteten Weinberge besorgten erfahrene Conversen, die als Vinitores (Winzer) bezeichnet wurden. Den Pächtern gab man zunächst (13. Jh.) die Generalanweisung, die jeweils fälligen Arbeiten zu ihrer Zeit durchzuführen. 1479 zählte man schon in Pachtverträgen einen ganzen Katalog der jährlich wiederkehrenden Arbeiten mit der jeweiligen Zeitangabe auf und vergaß auch nicht, zu bestimmen, in welchen Abständen gemistet werden muß. Den Mist bezog man zusätzlich von den Riedhöfen, ebenso Holz für die Weinbergspfähle.

Immer wieder führten dem Weinbau abträgliche *Unterkulturen*, mit denen die Pächter sich ein Zusatzeinkommen sichern und die Drittelsabgabe schmälern wollten, zu entsprechenden Klagen und Verboten. Man baute zwischen den Rebzeilen Kohl, Erbsen, Linsen, Korn, Gerste, Raps und Rüben an, pflanzte sogar Weiden, Nuß- und Kirschbäume!

Äußerst sorgfältig wurde die *Weinlese* überwacht; das galt für Pachtgüter und die selbstbewirtschafteten. Der Lesebeginn war so früh anzuzeigen, daß der Herbstherr (Vindemiator, Windelbote) rechtzeitig eintreffen konnte. Für ihn war oft auf den Höfen eine eigene Wohnung reserviert. Auf gesundes Lesegut legte man größten Wert. Um das als schädlich angesehene Faulen der Trauben zu verhindern, war das „*feulen*“ oder „*fulen*“ üblich, d. h. eine Vorlese der durch Fäulnis gefährdeten Trauben. In den Pachtverträgen des Geisenheimer Weingutes von 1451 und 1520 wird diese Maßnahme ausdrücklich genannt. Die Erkenntnis, daß faule Trauben („Edelfäule“) zur Qualitätssteigerung beitragen können, gewinnt erst im 18. Jh. langsam an Boden: U. a. wurden späte Lesen aus faulen Trauben auch schon im Steinberg 1753 und 1760 vorgenommen, bis es zur planmäßigen Nutzung von Spätlese und Edelfäule durch das Johannisberger Ereignis von 1775 kam.

Kellerwirtschaft

Die *Kelterung* und den *Weinausbau* hatte sich das Kloster selbst vorbehalten. Auch die Trauben aus der Naturalpacht mußten in der Regel zur nächstgelegenen klösterlichen Kelter angeliefert werden. Bereits im 17. Jh. hatte man das alte, schwerfällige und unfallträchtige System der Baumkeltern abgelöst durch die platz- und zeitsparenden „Dockenkeltern“, deren imponierende Serie bis heute in Eberbach erhalten ist, wo sie teilweise noch 1953 in Gebrauch waren. Sie standen in einem der herrlichsten Räume des Klosters, der dreischiffigen frühgotischen Halle des Hospitals, das im selben 17. Jahrhundert zum Kelterhaus „umfunktioniert“ wurde. Die letzte von den Zisterziensern gebaute Dockenkelter im Laienrefektorium von Eberbach trägt die Inschrift:

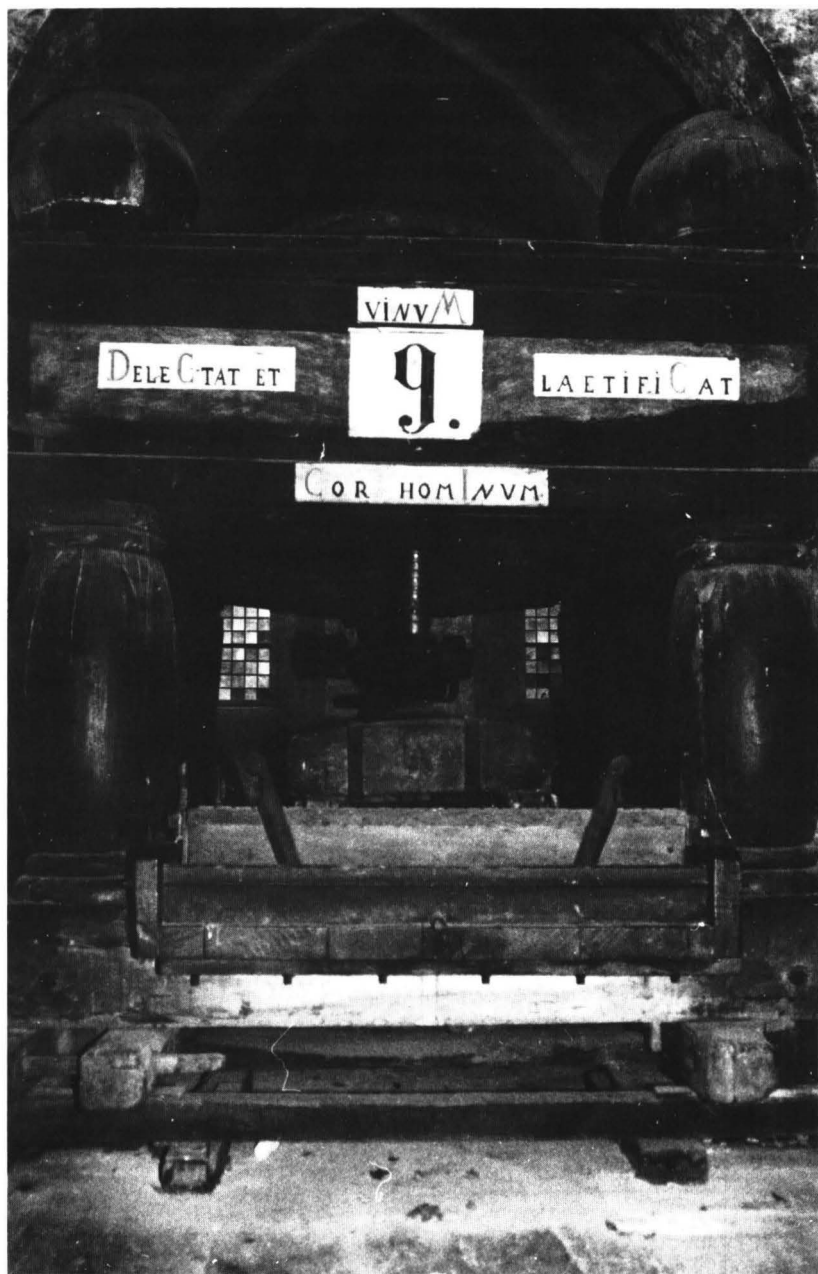
VINUM DELECTAT ET LAETIFICAT COR HOMINUM.

Die groß geschnitzten und rot ausgelegten Buchstaben ergeben – als römische Zahlen addiert – das Erbauungsjahr 1801. Hier ist der Vers 15 des Psalmes 104 bzw. 103: *Vinum laetificet cor hominis* = Der Wein erfreue des Menschen Herz, abgewandelt und verstärkt durch den pleonastischen Gebrauch zweier Prädikate statt des einen, ihre Versetzung vom Konjunktiv in den Indikativ und Ersatz des Singulars von homo durch den Plural:

DER WEIN ERGÖTZT UND ERFREUT DAS HERZ DER MENSCHEN

– die letzte sichtbare Aussage der Eberbacher Zisterzienser über Sinn und Zweck ihres Weinbaus. Äußerst modern mutet an, daß schon 1603 – für die damalige Zeit ungewöhnlich – der Most mittels Röhren von der Kelter in die Fässer geleitet wurde; aus Arbeitersparnis, wie man betonte, aber auch, um den schädlichen Lufteinfluß vom Most fernzuhalten!

Der älteste Weinkeller Eberbachs, und als solcher gebaut, ist der „Schwarze Keller“ im Nordteil des Conversenbaus, unter dem heutigen Versteigerungssaal. Bei zunehmendem Weinbergsbesitz und demgemäß steigenden Ernten richtete man weitere Räume als Keller ein, besonders ab 1501 das



Fotos: Paul Claus

ehemalige Refektorium (Speisesaal) der Conversen, als deren Zahl rapid gesunken war. Dazu kamen die Keller in Reichardshausen, wo Weine gestapelt und zu Schiff verladen wurden, und in Köln.

EXKURS I

7 Keller gehörten zum Kölner, seit 1163 genutzten Stadthof; weitere 11 waren zeitweise angemietet. Eigene Schiffe mit den Namen „Sau“ (Eberbacher Wappentier), „Bock“ (Pan- bzw. Dionysos-Symbol) und „Pint“ (altes Flüssigkeitsmaß), die immer wieder nachgebaut wurden, daneben auch gemietete Schiffe, besorgten den Transport von den Lager- und Stapelplätzen Draiser Hof und besonders Reichardshausen nach Köln. Die flache Bauweise dieser Lastkähne gestattete bei einigermaßen hohem Wasserstand des Rheins die Fahrt durch die Stromschnellen des Binger Lochs. Beim Schiffsneubau wurde die gewünschte „Tonnage“ angegeben, so 1534 für das Schiff „Pint“ zur Fahrt nach Zons, wohin sich der Weinumschlag inzwischen verlagert hatte, mit 120 Stück (à 1200 Liter) Wein (= ca. 180 Tonnen Last!).

Durch geschickte Verhandlungen hatten die Eberbacher peu á peu Abgabefreiheit an dem runden Dutzend Zollstellen zwischen Rheingau und Köln ausgehandelt, sodaß ihr dortiges Angebot besonders preisgünstig ausfiel. Vielfach begleiteten die Äbte ihre Weinfuhren und verbanden damit die Teilnahme an auswärtigen Verhandlungen und Konferenzen wie auch die Vornahme von Visitationen. Als Rückfracht in den Rheingau kamen vor allem Holz (für Weinbergspfähle), Tuche, Seefische (Stockfisch), Gewürze u. a. in Frage.

– Ende des Exkurses –

Erstaunliches leistete Eberbach im Bau von Fässern. Die ungewöhnlich lange Bauzeit des Großen Fasses (15 Jahre) findet vielleicht darin ihre Erklärung, daß dem zwischen Abt Johannes Bode (1475 – 85) und Abt Martin Ryfflinck (1499 – 1506) amtierenden Johann IV. von Rudesheim das Geld ausging oder ihm als geborenem Rheingauer der Ausbau der Weine in kleineren Gebinden günstiger erschien! 1499 werden ein Kran und Werkzeuge zu seiner Fertigstellung genannt, mit Wein des Jahrgangs 1500 wurde es erstmals gefüllt. Der Inhalt wird im Liber seniorum mit 73 bzw. 74 Fudern (à 6 Ohm) angegeben. Man sollte deshalb alle späteren, z. T. erheblich davon abweichenden Angaben vergessen. Bei Zugrundelegung der damaligen Mainzer Ohm à 160 Liter konnte es 70000 Liter Wein fassen! Der humanistische Dichter Vincentius Obsopaeus besang es in lateinischen Distichen als 8. Weltwunder, nannte es einen See des köstlichen Weins und ruft St. Bernhard an, es mit allen Brüdern des Ordens zu preisen! (Was wohl der heilige Asket dazu gesagt hätte?) Er schließt mit dem Vers:

*„Eberbachs Brüder, wohlan, nun schlürft und trinkt ohne Sorgen.
Denn solange es gefüllt, plagt euch mitnichten der Durst!“*

Das große Faß hatte wohl einen Vorgänger, wie der Name der Eberbacher Grangie Breitenfaß bei Kreuznach andeutet, und es bekam 1543 einen, wenn auch nur halb so großen Nachfolger unter Abt Andreas. Denn inzwischen war das Große Faß von den aufständischen Bauern des Jahres 1525 zu 2/3 geleert worden, enthielt 1534 noch 3 Fuder und 3 Ohm und zerfiel langsam. Sarkastisch bemerkte der Chronist, daß es den Mönchen nichts als Verdruß einbrachte, zwar einen großen Namen, aber eine leere Kasse! Die unter Abt Ryfflinck weiter erbauten 6 Fässer mit immerhin je 6 Fudern Inhalt hatten wohl länger Bestand. Die Kellerbuchführung gab in der Regel den Jahrgang an, gelegentlich auch nur die Bemerkung, daß es sich um neue (nova) oder alte (vetera bzw. antiqua) Weine handele oder – selten – daß der Wein „gemeines gewaß“ oder melius bzw. optimum = besserer oder bester Qualität sei. Auf die schon früh vereinzelt auftretende Lagebenennung wurde bereits hingewiesen.

Die *Weinbehandlung* verfolgte wie auch heute noch zwei Ziele: Haltbarmachung und Klärung. Der ersten dient von jeher der Zusatz von schwefliger Säure (SO₂), bis in unsere Zeit praktiziert durch Verbrennen von Schwefelspänen im leeren Faß; der einströmende Wein nahm das entstandene Gas auf. Ausgaben für den Einkauf von Schwefelspänen erscheinen z.B. im Jahre 1603.

Der Klärung dient seit langem bis heute die „Schönung“ mit Hausenblase, das ist die Schwimmblase dieses Fisches, der zu den Stören gehört. Sie wird in kleine Stücke zerfasert, aufquellen lassen, mit Wein versetzt und zu einer sämigen Flüssigkeit „aufgezogen“ und dann unter Umrühren ins Faß gegeben. Beim langsamen Absinken werden alle Trubstoffe mit zu Boden genommen. Vom Bodensatz (Schönungstrub) wird der glanzhelle Wein „abgestochen“, d. h. abgezogen und in ein frisches Faß gefüllt. Die Erwähnung der *Hausenblase* in einer Einkaufsliste von 1517 scheint die früheste Nennung überhaupt zu sein; denn Bassermann-Jordan kennt sie erst ab 1697! Hauptlieferant waren und sind das Schwarze und Kaspische Meer. Es handelt sich also um Importware, die vom Kölner Markt bezogen wurde. Die Anwendung der Hausenblase setzt – wie bemerkt – auch die Technik des Abstiches voraus; aber nicht nur nach einer Schönung stach man den blanken Wein ab, sondern auch – was damals keineswegs selbstverständlich war – nach der Gärung. Die zurückbleibende Hefe (oder der Trub) trägt im Rheingau den Namen Drusen oder Drussel. Schon 1496 erscheint „trussell wyn“ bzw. „trussen wyn“ wie auch „trube“, der nach Absitzen der festen Hefe an das Gesinde (pro familia) ausgegeben wurde, wie es auch in der Regel den Rotwein, z. T. aus der Sorte Grobrot, erhielt.

Auch die Filtration des Weines, der Antike geläufig, im Mittelalter jedoch außer Übung gekommen, wurde von den Eberbacher Zisterziensern angewandt. Sie geschah mittels eines Sackes aus dichtem Gewebe, in den man – noch in unserem Jahrhundert! – den zu filtrierenden Wein füllte. Ein solcher Weinsack (vini saccus) wird in Reichardshausen 1496 zusammen mit dem „Sackwyn“ genannt, der zwei Jahre früher auch im Kloster selbst, und zwar im Hospital und im Großen Keller (in magno cellario), verzeichnet ist.

Wenn wir in der erwähnten Einkaufsliste von 1517 und in späteren z. T. pfundweise Gewürze verzeichnet finden, legt das den Gedanken nahe, daß sie

nicht nur in der Küche Verwendung fanden. Zimtrinde, Pfeffer, Ingwer, Muskatnüsse und -blüte, Nelken, Paradieskörner (*Amomum melegnete*), Calmus (*Acorus calamus*) und Galgant (*Alpinia officinarum*) treten auch in zeitgenössischen Werken über Weinbau und Kellerwirtschaft auf, und zwar als Beimischung zum Schwefel oder zur Bereitung von Würzweinen. Es gereicht den Eberbacher Kellermeistern zur Ehre, daß sie sich von dem unübersehbaren Katalog sonstiger Weinbehandlungsmittel der Zeit distanzieren, die z.T. unappetitliche (Excremente!) und gesundheitsschädliche (Bleiverbindungen!) Stoffe aufzählen. *Übrigens ist 1500 auch schon die Destillation von Wein erwähnt in der Curia Oppenheim!*

Menge und Güte

Gerne wüßten wir Genaueres über die *Erträge* und die *Qualität* der Weinjahrgänge. Erste Ernteergebnisse erfahren wir in den Visitationsprotokollen von 1363 (= 287 lagenae) und 1375 (= 289 lagenae). Der französische Visitor aus Clairvaux hat wohl ein Maß seiner Heimat übertragen, wie er auch 4x20 statt 80 (quatre vingt!) schrieb! Denn der hiesige Legel (lagenae) à 50 Liter kann kaum gemeint sein, eher schon das Fuder, wie es sonst ständig vorkommt. Eine interessante Parallele dazu ist, daß man noch in unserer Zeit mit dem Namen „Stück“, französisch „pièce“, hier 1200 Liter Inhalt meint, dort 228 Liter, und zwar gebunden an die dort herrschende Rebsorte, den Pinot noir = Spätburgunder. Ihn baute man auch in Aßmannshausen in fast derselben Faßgröße aus, nämlich im Viertelstück (= 300 Liter), wie in seiner burgundischen Heimat!

Die Annahme, daß im 12. Jahrhundert die französische Lagena dem deutschen Fuder gleichzusetzen ist, gewinnt an Wahrscheinlichkeit, vergleicht man spätere Angaben damit, so die der Ernte von 1566 mit 275 Fudern (Nur im 30jährigen Krieg war die Durchschnittsernte auf 195 Fuder abgesunken). Daraus eine Ertragsgröße pro Flächeneinheit errechnen zu wollen, scheidet an der Tatsache, daß diese Menge sich aus den Ernten der eigenbewirtschafteten und der gegen 1/3 verpachteten Flächen sowie aus Zehnt- und Zinsabgaben zusammensetzt, deren Höhe wir nicht kennen.

Dagegen sind wir recht gut über die verkauften bzw. dem Kölner Markt zugeführten Mengen unterrichtet. Hier wurden 1462–76 im Durchschnitt der Jahre 218 Stück (von 75 bis 356 schwankend), von 1503–18 im Schnitt 176 Stück (49–310) abgesetzt. In der Streuung spiegeln sich die Jahrgangsschwankungen, wie wir sie noch heute kennen, wenn wir etwa die Minimalerträge von 1980 und 1984 mit dem Maximalertrag von 1982 vergleichen.

Die Verkaufsmenge betrug 1566 um die 60% der Gesamternte; 20% gingen im Kloster inclusive Bewirtung drauf, an die Außenstellen wurden 8% geliefert. Stockt man die Verkaufsmenge mit den genannten Werten auf und berücksichtigt, daß von etwa der Hälfte der Weinbergsflächen, die verpachtet war, 2/3 des Ertrags nicht erfaßt sind wie auch Zehnt- und Zinsentnahmen, kommt man doch auf recht imponierende Zahlen, die aber nur Näherungswerte darstellen.

Zwischen 10 und 28 % dienten der Vorratshaltung. In manchen Jahren lag sie erstaunlich hoch, wie 1498 mit 356 Fudern, 1506 mit 1321 Stück und unter Abt Leonhard I (1618–32) mit 400 Fudern zum vorgesehenen, von den Schweden aber vereitelten Neubau der Abtei.

Lediglich vom Steinberg, der natürlich recht intensiv bewirtschaftet wurde, sind Zahlenangaben möglich, da er bis zum Ende der Klosterzeit in seiner Fläche von 70 Morgen unverändert war. Nach der oben mitgeteilten Umrechnung sind das rund 27 Hektar. Das wäre eine Ertragsfläche – nach Abzug von 5 % Brache und Junganlagen – von 25,6 ha. Somit erbrachte die Ernte von 1566 (63 Fuder) pro ha 24,6 Hektoliter (hl); die von 1718 (105 Stück) pro ha 49 hl und die von 1719 (120 Stück) pro ha 56 hl. Das zeugt von erstklassigem und durch Selektion ertragsfähig gehaltenem Pflanzgut. Denn mit der Ertragszahl von 1566 mußten wir noch am Beginn unseres Jahrhunderts im Rheingau rechnen, und erst durch die moderne Selektion bzw. Klonezüchtung haben wir den Ertrag von 1719 wieder erreicht und überflügelt! Interessant ist, daß in die letztgenannten Jahre die Einrichtung des Cabinet-Kellers (ab 1730 nachgewiesen) fällt, die die Ära der Gewinnung von Spitzenweinen einleitete.

EXKURS II

Schon 1728 hatte Schloß Vollrads in Anlehnung an die an Fürstenhöfen üblichen Sammlungen von Kostbarkeiten und Raritäten, die den Namen „Cabinet“ trugen, ein Weincabinet eingerichtet, das Weine ab 1727 enthielt. Im Kloster Eberbach taucht 1730 in der Rechnung des Eltviller Zimmermeisters Ferdinand Ritter der „cabernedt keller“ auf, in einer weiteren von 1737 richtig „cabinet keller“ geschrieben. Er enthielt Weine ab dem Jahrgang 1712, was den Gedanken nahelegt, er sei lange vor 1730 schon eingerichtet gewesen.

Diese Cabinet-Weine stammten meist aus den besten Weinjahren bzw. den besten Herkünften der übrigen Jahre und waren eine Art Risikoausgleich, d. h. man verkaufte sie nach längerem Lager in Jahren mit schlechtem oder mäßigem Weinwachs. Ihre Lagerdauer schwankte zwischen 5 und 23 Jahren; im Mittel betrug sie 13 Jahre. Vom übrigen Angebot des Klosters hoben sie sich mit einem Mehrpreis von ca. 40 % ab. Einige besonders gute Stückfässer brachten es nach 6–18jähriger Lagerzeit auf eine bis 300 % betragende Steigerung gegenüber dem ursprünglichen Herbstpreis!

Der Kundenkreis umfaßte Weinhändler in Rüdesheim, Mainz und Frankfurt, vor allem aber in Leipzig.

Ab 1782 – ich zitiere Jörg W. Busch aus „Der Eberbacher Cabinet-Keller“ – „verschwand der Cabinetkeller für ein Vierteljahrhundert aus den Rechnungsunterlagen, um dann erst wieder durch einen Erlaß des Nassauischen Staatsministeriums vom 20. April 1812 ins Leben gerufen zu werden. Dabei berief sich die Regierung bezeichnenderweise auf den fuldischen Keller für die Johannisberger „Cabinetweine“. An dieser Tatsache läßt sich dann auch ablesen, inwieweit die von der Kellerei Eberbach, von Schloß Vollrads und Schloß Johannisberg geprägte und gepflegte Einrichtung des „Cabinetkellers“ bereits

Allgemeingut der Rheingauer Weinbautreibenden geworden war. Diese machten das Kellerlager zu einem Gütezeichen ihres Qualitätsweinbaues, das allerdings dann 1971 in dem weingesetzlich festgeschriebenen Prädikat „Kabinett“ eine seinen Ursprüngen widersprechende Wertung erfuhr“. – Zitatende –

– Ende des Exkurses –

Von den Jahrgängen 1502–18 kennen wir neben den angelieferten Mengen auch den Verkaufserlös pro Fuder Wein in Köln, der 19 Gulden im Durchschnitt dieses Zeitraums beträgt bei einer Streuung von 7–38 Gulden. Darin spiegelt sich nur die Qualität des betreffenden Weins, nicht aber das qualitative „image“ des jeweiligen Jahrgangs. Das hat seinen Grund darin, daß sich wohl Jahrgangsschwankungen („saur und süß, vill oder wenig, wie sy gott erschaffen“) bemerkbar machten, aber keine fehlerhaften („weich und schimlich“) Weine und sicher nicht die unterste Kategorie geliefert wurden, sondern „Kaufmannsgut“ (Vertrag mit den Kölner Weinhändlern von 1554), von dem man einen anständigen Preis Erlösen konnte. Das wird bestätigt, wenn vom Jahrgang 1507, dessen Weinernte als „viel, aber sauer“ in den Chroniken erscheint, 6 Stück besten Weines (*optimi vini*) in den Kölner Keller „ad celum“ (zum Himmel) eingelagert wurden, die beim Verkauf 1508 den mit Abstand höchsten Preis von 24 Gulden brachten. Erst später läßt sich das Bursendiarium in manchen Jahren über Menge und Güte aus. Als Beispiel stehe der Bericht des Herbstes 1603 hier:

„Vor dem ersten Oktober hat allenthalben bei heiterem und warmem Wetter die Weinlese begonnen. Die Trauben waren fürwahr so reif und honigsüß wie selten in den zurückliegenden Jahren. Und der daraus gekelterte Wein wurde – wie man unschwer glauben kann – von so vornehmer Art, wie es in diesem Jahrhundert kaum so bald einer sein wird.“

Das Beispiel Eberbachs

Kann man von einer *erzieherischen Wirkung* der Eberbacher Wirtschaftsweise auf die Winzer und Bauern der Umgebung sprechen oder spielte das Kloster gar die Rolle einer Fachschule für Weinbau und Landwirtschaft? Zunächst wurde der neue Orden mit seinem Grangiansystem eher mißtrauisch betrachtet. Suchte er sich doch mit seinen Höfen von der Umgebung abzukapseln und die Besitzungen durch Meliorationen, Tausch und Kauf zu arrondieren, wobei man nicht immer gerade zimperlich vorging. Es kam zu Aussiedlungen, ja zum Zurückdrängen ganzer Dörfer; das galt im Rheingau für das Dorf Steinheim zwischen Eltville und Walluf, von dem zur Zeit des Bauernkrieges (1525) nurmehr der gleichnamige Eberbacher Hof übrig geblieben war.

Sicher haben die Eberbacher Zisterzienser sich Verdienste um den Berg- bzw. Terrassenweinbau erworben, dem sie nach den Rodungerlassen der Mainzer Erzbischöfe ab dem 11. Jh. neuen Auftrieb gaben. Mehr noch wirkte sich wohl das Pachtsystem auf die Erzielung optimaler Erträge hinsichtlich Menge und Güte aus. Denn die Pächter mußten ins Einzelne gehende Vorschrif-

ten beachten, deren Einhaltung kontrolliert wurde. Der sichtbare Erfolg regte natürlich an, auch im eigenen Weinbau, in der eigenen Landwirtschaft nach diesen Prinzipien zu wirtschaften.

Moßig betonte die für mittelalterliche Verhältnisse neue und ungewohnte rationale Wirtschaftsführung. Sie spezialisierte sich schon früh auf die Produktion von Überschüssen und deren günstige Vermarktung – was in erster Linie für den Wein gilt – und führte so zum außergewöhnlichen wirtschaftlichen Erfolg Eberbachs. Daß dabei die Zisterzienser bis zur Auflösung das „Ora et labora“, unter dem sie angetreten waren, nicht aus den Augen ließen, zeigt der Herbstbericht von 1762, einem guten Jahrgang, wo der Bursar nach der Bemerkung: „Mithin kann ein schönes Capital mit der Zeit hierauß erlöst werden“, abschließend schrieb:

„Sit nomen Domini benedictum et floreat Steinberg!

Der Name des Herrn sei gepriesen, und es blühe der Steinberg!“

Literatur:

- Busch, Jörg W.:* Der Eberbacher „Cabinetkeller“, 1730–1803. Schriften zur Weingeschichte Nr. 60. Wiesbaden 1981
- ders.:* Die Anfänge des herzoglich-nassauischen Cabinetkellers und der Versuch einer Flaschenverwertung seiner Weine. Schriften zur Weingeschichte Nr. 71. Wiesbaden 1984
- Einsingbach, Wolfgang:* Zum Hof des Klosters Eberbach in Kiedrich. Nassauische Annalen Band 84. Wiesbaden 1973
- Meyer zu Ermgassen, Heinrich:* Der Oculus memorie ... Historische Kommission für Nassau. Wiesbaden 1981
- ders.:* Congregatio Eberbacensis. Hess. Jahrbuch f. Landesgeschichte. Band 33. Marburg 1973
- Moßig, Christian:* Grundbesitz und Güterbewirtschaftung des Klosters Eberbach im Rheingau 1136–1250. Hess. Hist. Kommission Darmstadt und Hist. Komm. f. Hessen. Darmstadt und Marburg 1978
- Schnorrenberger, Gabriele:* Wirtschaftsverwaltung des Klosters Eberbach im Rheingau 1423–1631. Historische Kommission für Nassau. Wiesbaden 1977
- Söhn, J.:* Geschichte des wirtschaftlichen Lebens der Abtei Eberbach im Rheingau vornehmlich in 15. und 16. Jahrh. J.F. Bergmann, Wiesbaden 1914
- Staab, Josef:* Beiträge zur Geschichte des Rheingauer Weinbaus. Schriften zur Weingeschichte Nr. 22, Wiesbaden 1970
- ders.:* Ein wiedergewonnenes Kleinod – Die Eberbacher Kapelle in Kiedrich. Rheingauer Heimatbrief 81. Folge Rüdesh. 1972
- ders.:* Kloster Eberbach und Kiedrich im Rheingau. Rheingauer Riesling-Kurier, Jg. 6, 21.11.1985.
- Steinwascher, Gerd:* Die Zisterzienserstadthöfe in Köln. Altenberger Dom-Verein, Bergisch-Gladbach 1981
- Struck, Wolf-Heino:* Geschichte der Stadt Geisenheim, Waldemar Kramer, Frankfurt am Main 1972
- ders.:* Der Bauernkrieg am Mittelrhein und in Hessen. Historische Kommission für Nassau. Wiesbaden 1975
- Rheinland-Verlag:* Die Zisterzienser – Ordensleben zwischen Ideal und Wirklichkeit. Ausstellung, Aachen 1980
- Bassermann-Jordan, Friedrich von:* Geschichte des Weinbaus, 2. Aufl. Frankfurt am Main 1923
- Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Abt. 22*
„Eberbach im Rheingau – Zisterzienser – Kultur – Wein“ Wiesbaden/Eltville 1986

In der Schriftenreihe

**FORSCHUNG
UND FORUM**

KLOSTER EBERBACH

sind erschienen:

Heft 1: Prof. Dr. Elm, Berlin

Das Kloster Eberbach,
ein Spiegel zisterziensischen Ordenslebens

Heft 2: Josef Staab, Johannisberg:

Die Zisterzienser und der Wein
am Beispiel des Klosters Eberbach

In der Schriftenreihe

**FORSCHUNG
UND FORUM**

KLOSTER EBERBACH

werden erscheinen:

Prof. Dr. Fritz Arens, Mainz:

Bau- und kunsthistorische Besonderheiten des Klosters Eberbach

Abt Dr. Thomas Denter, Marienstatt:

Ordenshistorische Bedeutung des Klosters Eberbach

– Zisterziensertum damals und heute –

Prof. Dr. Gottfried Kiesow, Wiesbaden:

Restaurierung eines Kulturdenkmals von europäischer Bedeutung

Dr. Heinrich Meyer zu Ermgassen, Marburg:

Sozial- und kulturhistorische Aspekte des Klosterlebens

unter Abt Martin Ryfflinck (1498–1506)

– Bibliografie Kloster Eberbach

– Legenden um Kloster Eberbach

– Kloster Eberbach und die unterstellten Zisterzienserinnenklöster

FREUNDESKREIS KLOSTER EBERBACH e.V.