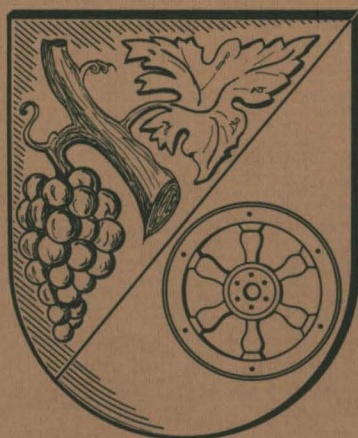

R·H·E·I·N·G·A·U

F·O·R·U·M

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur



1/1992

ISSN 0942-4474

Herausgegeben von: Rheingauer Weinkonvent e.V.
Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.
Freundeskreis Kloster Eberbach e.V.

Verantwortlich: Professor Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9, 6222 Geisenheim
Dr. h.c. Josef Staab, Schloß Johannisberg, 6222 Geisenheim 2

Ideen für mehr Sicherheit



Weltweit

Als mittelständisches Unternehmen gehören wir weltweit zu den führenden Herstellern von Niederspannungsschaltgeräten und Verteilungen für die Elektrizitätsversorgung. Wir entwickeln und fertigen Hoch- und Niederspannungssicherungen, Schalter, elektronische Meß- und Meldegeräte, Verteilungen sowie Verteiler- und Geräteschränke. Dabei stehen Aspekte der Sicherheit ganz vorn: Funktionssicherheit, Betriebssicherheit, Berührungssicherheit bei Montage und Wartung. Durch eine weitgehend mechanisierte, computergestützte Fertigung sichern wir Qualität zu vernünftigen Preis.

**Sichern
Schalten
Verteilen**



JEAN MÜLLER

I M P R E S S U M

R · H · E · I · N · G · A · U F · O · R · U · M

Vierteljahres-Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur

Herausgegeben von den Gesellschaften:

Rheingauer Weinkonvent e.V.

Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.

Freundeskreis Kloster Eberbach e.V.

Redaktion:

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9,
6222 Geisenheim, Telefon (06722) 80 10

Dr. h.c. Josef Staab, Schloß Johannisberg,
6222 Geisenheim-Johannisberg, Telefon (06722) 5 08 43

Ständige Mitarbeiter:

Gerhard Becker, 6227 Oestrich-Winkel

Wolfgang Blum, 6222 Geisenheim

Norbert Brühl, 6229 Walluf

Rolf Göttert, 6220 Rüdesheim

Prof. Dr. Leo Gros, 6222 Geisenheim

Patrik Kunkel, 6228 Eltville 4 (Martinthal)

Dr. Hartmut Heinemann, 6200 Wiesbaden

Dr. Manfred Laufs, 6222 Geisenheim

Dr. Yvonne Monsees, 6200 Wiesbaden

Wolfgang Riedel, 6227 Oestrich-Winkel 3 (Hallgarten)

Dr. Josef Roßkopf, 6227 Oestrich-Winkel 3 (Hallgarten)

Karl Rolf Seufert, 6227 Oestrich-Winkel 3 (Hallgarten)

Robert Struppmann, 6223 Lorch

Karla Wiesinger, 6227 Oestrich-Winkel

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit Genehmigung der Redaktion. Namentlich gezeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasser wieder. Leserbriefe sind willkommen. Die Redaktion behält sich jedoch die Entscheidung über Veröffentlichung und Kürzung vor.

Herstellung, Auslieferung und Bezug:

Georg Aug. Walter's Druckerei & Verlag GmbH
6228 Eltville im Rheingau, Sudetenstraße 1, Postf. 1562
Telefon (061 23) 6 10 91-93; Telefax (061 23) 15 16

Preise:

Einzelheft inklusive Versandkosten: 7,50 DM
Jahres-Abonnement (4 Schriften): 28,00 DM

Der Abonnementsbetrag ist per Einzugsermächtigung bis zum 31. März fällig. Kündigungen sind nur zum 31. 12. eines Jahres möglich und müssen bis spätestens 30. Juni des betreffenden Jahres erfolgen.

Gerichtsstand ist 6228 Eltville im Rheingau.

Inhalt

Paul Claus und Josef Staab
Zum Geleit 1

Paul Claus
Einladung zur Mitarbeit 3

Josef Staab
Vom Karst zum Computer 4

Leo Gros
Bubbles from the Brunnens of Nassau.
By an old man „Sir Francis Bond
Head, 1793/1875“.
Übersetzung ins Deutsche 1992 28

Paul Claus
Beiträge zur Kulturlandschaft des
Rheingaus 38

Paul Claus und Josef Staab

Zum Geleit

„Ich halte geistige Zwiesprache mit den Ranken der
Weinrebe, die mir gute Gedanken sagen,
und wovon ich euch wunderliche Dinge mitteilen
könnte“.
Goethe, Gespräche mit Eckermann.

Liebe Freunde des Rheingaus, liebe Rheingauer!

In der Vergangenheit wurde auf verschiedenen Wegen versucht, der Berichterstattung über die Forschungsergebnisse zur Kultur und Geschichte des Rheingaus gerecht zu werden. Nachdem Umstrukturierungen und neue Zielsetzungen diesen Bemühungen ein Ende gesetzt haben und der Druck der Heimatblätter sowie des Rheingau-Taunus-Heimatbriefes eingestellt wurde, galt unsere Sorge der Erschließung eines neuen Weges durch Bündelung der im Rheingau vorhandenen Kräfte.

Alles brauchte aber seine Zeit wie beim Wein – unausgegrenztes vergärt und klärt sich – der neue Wein läßt sich verkosten und beurteilen. So ist es mit diesen Blättern: Nach einem schmerz-

lichen Vakuum wurde im Rheingau Lese und Auslese gehalten, gekeltert und eingekellert. Als Ergebnis intensiver Bemühungen stellen hiermit drei Rheingauer Vereinigungen ihr gemeinsames Sprachrohr vor, sozusagen ihren Wein der „geistigen Zwiesprache“, das

R · H · E · I · N · G · A · U F · O · R · U · M

Es möchte weithin gehört, genossen werden, also auch alle jene ansprechen, die sich – außerhalb der genannten Vereinigungen – unserem liebenswerten Rheingau mit seiner ungewöhnlich reichen, auf dem Wein basierenden und von ihm zu allen Zeiten beflügelten Kulturgeschichte verbunden fühlen. Mit der angesprochenen Zielsetzung waren bisher befaßt:

1. Die **„Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.“** als älteste Gruppe verfügte ab 1955 über die „Mitteilungen für die Rheingauer Heimatforschung“, die sowohl die Vereinsmitteilungen wie auch geschichtliche Beiträge enthielten. Ab 1961 wurden sie als „Rheingauische Heimatblätter“ geführt mit dem Untertitel „Mitteilungen der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung“ bis 1991.

2. Der **„Rheingauer Weinkonvent e.V.“** hielt die Verbindung zu seinen Mitgliedern durch „Konventsmitteilungen“ und den jährlich einmal erscheinenden „Konventsbrief“ bis Ende 1983. Ab Januar 1984 erschienen die Konventsmitteilungen und weinkulturelle Beiträge innerhalb des „Rheingauer Riesling-Kurier“, Untertitel „Regionale Fachzeitschrift für Weinbau und Weinkultur“. Träger waren der Rheingauer Weinbauverband und die Rheingauer Weinwerbung ab Ende 1983 in der Nachfolge der „Rheingauer Weinzeitung“ (seit 1980 als Mitteilungsblatt des Rheingauer

Weinbauverbandes). Am 19. Februar 1987 stellte der Riesling-Kurier sein Erscheinen ein, wurde aber von da ab im „Rheingauer Heimatbrief“ als Untertitel weitergeführt. Der Heimatbrief, eine Gründung von Landrat Bausinger, erschien 1955–59 in hektographierter Form, ab 1960 gedruckt. Ab April 1987 nannte er sich zusätzlich „Zeitschrift für Geschichte, Kultur, Wein und Tourismus“ und enthielt mehrere Konventsseiten. Im Februar 1988 änderte er seinen Titel in „Rheingau-Taunus-Heimatbrief“, wie er bis zur letzten Nummer im Januar 1992 hieß. – Als „Beiträge zur Weinkultur im Rheingau“ erschienen seit 1988 zusätzlich, herausgegeben vom Konvent, vier Hefte in loser Folge.

3. Der **„Freundeskreis Kloster Eberbach e.V.“** wandte sich an seine Mitglieder seit 1986 mit den „Freundeskreis Mitteilungen“, mit kleineren Beiträgen geschichtlicher und kultureller Art und begann eine Schriftenreihe „Forschung und Forum“, von der bisher ebenfalls vier Hefte erschienen sind.

Die sinnverwandten Zielsetzungen dieser Vereinigungen führten zu dem Entschluß, gemeinsam die hier vorgestellte Schrift herauszubringen, die nunmehr regelmäßig als Vierteljahrsschrift erscheinen soll. Maßgeblich war auch die Überlegung, daß die Rheingauer Geschichte viel stärker als früher die Forschung beschäftigt, aber nur wenige Arbeiten Eingang in große Periodica, für uns vor allem die „Nassauischen Annalen“, finden können. Kleinere geschichtliche Bausteine, Einzelforschungen über Teilaspekte, die sich später mosaikartig zu größeren Betrachtungen zusammenfügen, haben hier ein „Forum“.

Wir wünschen dem RHEINGAU FORUM einen guten Start und eine liebevolle Aufnahme bei allen „Rheingauern“, seien sie innerhalb oder außerhalb seiner Rebhänge ansässig!

Einladung zur Mitarbeit

Lektüre für Autoren

Das RHEINGAU FORUM möchte allen Heimatforschern und solchen, die zum Thema Wein, Geschichte und Kultur des Rheingaus einen Beitrag verfaßt haben, Gelegenheit geben, diesen im RHEINGAU FORUM zu veröffentlichen. Die Bandbreite von Ereignissen gezielter Rheingau-Forschung bis zur Berichterstattung über Ereignisse der Gegenwart macht es notwendig, daß jeder Autor für seine Ausführungen selbst verantwortlich zeichnet. Über die Annahme der eingereichten Manuskripte entscheidet die Redaktion. Nicht angenommene Manuskripte werden kurzfristig, die angenommenen Manuskripte nach Abdruck und Erscheinen der Schrift zurückgereicht. Das gilt auch für die der Arbeit beigefügten Bilder. Angenommen werden nur Originalarbeiten, keine Nachdrucke. Bei Verwendung von Texten aus anderen Arbeiten sind diese deutlich als solche durch Anführungsstriche am Anfang und am Ende kenntlich zu machen. Bilder und Graphiken zur Erläuterung und Bereicherung des Textes werden numeriert und mit Bildunterschriften versehen. Literaturnachweise, Quellenangaben und Anmerkungen werden im laufenden Text numeriert und am Schluß des Artikels wiedergegeben. Auch bei kleineren Arbeiten wollen wir die benutzten Quellen angeben.

Es werden Bilder in schwarz-weiß sowie in Farbe angenommen. Die Wiedergabe erfolgt aus Kostengründen ausschließlich in schwarz-weiß. Ausnahmen sind möglich, wenn Sponsoren gewonnen werden können, oder der Autor die Ko-

sten der / des Lithos übernimmt. Bei Abkürzungen sollte von den gängigen Abkürzungen des „Duden“ Gebrauch gemacht werden. Die Redaktion behält sich vor, längere Arbeiten in 2–3 Fortsetzungen zu bringen sowie Kürzungen, wenn erforderlich, vorzunehmen. Die Autoren erhalten vom Vorabdruck ein fotokopiertes Exemplar, das kurzfristig nach der Korrektur an die Redaktion zurückgeschickt wird. Die vorgegebenen Termine müssen unter allen Umständen eingehalten werden.

Das RHEINGAU FORUM wird von den drei Gesellschaften, deren Gemeinnützigkeit anerkannt wurde, herausgegeben. Es werden daher keine Honorare gezahlt. Die Autoren haben jedoch Anspruch auf fünf bis zehn Frei-Exemplare (Beleg-Exemplare). Darüber können weitere Exemplare zu einem äußerst günstigen Fortdruckpreis erworben werden.

Bei den Überlegungen nach dem Auslaufen des Rheingau-Taunus-Heimatbriefes gingen wir davon aus, daß die Rheingauer reiche Kulturgeschichte, die heute mehr als früher die Forschung beschäftigt, ein geeignetes Veröffentlichungsorgan benötigt. Das RHEINGAU FORUM kann und soll die Lücke schließen und für die zahlreichen, insbesondere kleinen Arbeiten, einen angemessenen Platz bieten. Wenn Sie alle dazu beitragen, dann wird sich das RHEINGAU FORUM zu einem willkommenen Begleiter aller Liebhaber des Rheingaus und seiner Kultur entwickeln.

Vom Karst zum Computer

Man könnte als Titel auch wählen: Vom Mittelalter zur Neuzeit. Denn nichts anderes ist mit den beiden Eckpunkten Karst und Computer gemeint, nur, daß sich das alles – wie übrigens fast in der gesamten Landwirtschaft – in *einem* Jahrhundert, in unserem, abgespielt hat. Und so ist die Winzergeneration, der ich angehöre, die letzte, die von der Stufe der absoluten Handarbeit in Weinberg und Keller alle Sprossen der Entwicklungsleiter erklommen hat bis zu dem Podest, auf dem wir jetzt kurz ruhen und Rückblick halten wollen.

Als ich 1941 mein Praktikum auf Schloß Johannisberg antrat, sagte mein Vorgänger im Amt und damaliger Lehrherr, Domänerat Labonte, früher hätte man einen Winzer mit dem Karst als Zeichen seines Berufes abbilden müssen, heute sei die Spritze an seine Stelle getreten. – Bei meinem Diplomexamen 1947 in Bonn wurde mir die Frage gestellt, ob ich mir eine Arbeit in der Landwirtschaft denken könne, die nicht mechanisierbar sei; auf meine Antwort: „Rebschnitt und Weinlese“ erhielt ich allgemeine Zustimmung der Examinatoren. Doch auch hier kam das altgriechische „panta rhei“ = alles ist im Fluß, zur Geltung, wie wir genugsam erfahren haben.

Die ständige Bodenpflege war einst die aufwendigste Tätigkeit im Winzerjahr, der Karst in unseren oft steinigem Weinlagen ihr bevorzugtes

Instrument wie schon das fast 2000jährige Exemplar aus dem römischen Weinbau von Kiedrich.

Als der Reformator Caspar Hedio, ehemals Domprediger in Mainz, den Rheingauer Winzern aus Straßburg zwei Predigten schickte, die er im dortigen Münster gehalten hatte, sagte er von den Dom- und Stiftsherrn in Mainz, die den einträglichen Zehnt bezogen, vielen von ihnen stünden Kärst und Hauen besser als Chorröcke und Chorkappen!¹

Anderwärts trat an die Stelle des Karstes die Hacke; von ihr trägt der Winzerstand ganzer Gebiete die Berufsbezeichnung „Häcker“. Heute sind Unternehmensphilosophie, Betriebsstrategie, Innovation, Kreativität gefragt – nicht anders als in einem industriellen Unternehmen. Ausdruck dessen und sichtbares Zeichen ist der Computer, dessen sich immer mehr Winzer bedienen mit den verschiedensten Programmen, als da sind:

Lagererfassung in Größe, Anlage, Rebsatz, Bearbeitung, Düngung etc.

Kellerbuchführung: Einlagerung, Behandlung, Abfüllung, Faß- und Flaschenlager, Analyse, Prüfungsnummer, Prämierungen, Preis.

Kundenerfassung: Kartei, Reservierungen, Anfahrtroute, Geschmack des Kunden und seine Anrede, Sonderwünsche und Geschenke, Werbung, Preislisten, Abrechnung.

Betriebsmittel, Löhne, Steuern, Versicherungen, Bankverkehr. Für die Ausarbeitung spezieller Winzerprogramme ist Herr Gerhard Bollig im Weinbauamt Eltville tätig.

Kehren wir zum Ausgangspunkt, der letzten Jahrhundertwende, zurück. Wie viele wissen noch, daß damals auch die Rheingauer Weinberge Pfahlanlagen waren, wie sie heute nur noch an Mosel, Mittelrhein und Ahr stehen? In Johannisberg sind erst 1960 bei der Flurbereinigung die letzten Pfahlwingerte gestorben. Es waren unruhige, bizarre Gebilde und ich finde, daß nach dem Übergang zur Drahtanlage die Landschaft sich

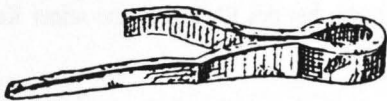


Abb. 1: Römischer Wingertskarst aus dem 2./3. Jahrhundert n. Chr., gefunden 1903 in Kiedrich, Gärtnerei Schmitt-Bellinghausen. Nassauische Annalen 34, 1904/05 Mitteilungen Spalte 14–19.

Abb. 2: Pfahlanlagen vor Schloß Vollrads. *Johannisberger Albumblätter des Weingutsbesitzers Joh. Klein, nach 1896, Bild 9.*



ruhiger, dem Auge angenehmer präsentiert – einmal ganz abgesehen von der betriebswirtschaftlichen Seite.

Die Neuanlage eines Weinbergs

Wurde ein abgetragener Weinberg ausgehauen („abgeha-e“) so ließ man an den 4 Ecken einen Rebstock stehen, damit bei der Neuanlage keine eigenmächtigen Grenzkorrekturen vorgenommen werden konnten; meist saßen nämlich zwischen den Nachbarn keine Grenzsteine; sie wären ohnehin durch die ständige Realteilung bald überflüssig gewesen; denn nicht selten gab es nach 3–4 Erbgängen Weinberge mit nur noch zwei Zeilen!

Vor der Neuanlage schaltete der Winzer eine mehrjährige Brache, bis zu 6 Jahren, ein. Sie diente nicht nur der Regeneration der durch die Monokultur strapazierten Böden, sondern war fest in den Futterplan der Betriebe einbezogen, die ja bis weit nach dem 2. Weltkrieg auch aus Landwirtschaft mit Viehhaltung bestanden. So war die meistangebaute Brachpflanze die Luzerne („ewiger Klee“) mit ihrem dreimaligen Schnitt pro Jahr.

Die Vorbereitung zur Neupflanzung beginnt mit dem Rigolen; doch war dieser Ausdruck im Rheingau ganz und gar ungebräuchlich, man sagte seit Jahrhunderten „roden“. Zwischen 60 und 100 cm tief wurde die brachliegende Fläche, das Wuscht oder Wiescht, umgestülpt. Es war schwerste Handarbeit über Winter, die meist im Akkord vergeben wurde. Hauptarbeitsgeräte hierzu waren

der ca. 7 Pfund schwere Rodkarst, bei sehr steinigen Böden der „Bickel“ und die Schippe.

Man begann am unteren Ende des Grundstückes über seine ganze Breite einen ca. 1 m (3 Fuß) breiten Graben in der gewünschten Tiefe auszuheben und schichtete die Erde auf, die nach Abschluß der Arbeit nach oben gefahren wurde zum Auffüllen des letzten Grabens. Es folgte Graben nach Graben. Über die zweckmäßige Vermischung des Bodens aller Schichten gab es wunder-



Abb. 3: Rechts Rodkarst, links Geißfuß („Gaasekloh“) zum Pflanzen von Blindreben, unten Stickeisen zum Stecken der Pfähle. Museum für Geschichte des Weines – Rheingauer Museum. Brömserburg Rüdelsheim.

schöne Abhandlungen und Zeichnungen – alles blasse Theorie! De facto wurde mit dem Karst die oberste, biologisch tätige Schicht des Bodens auf die Sohle des Grabens „eingezogen“, wurde regelrecht begraben. Die stehende Wand des Erdreichs wurde dann „unterminiert“, daß sie in den Graben stürzte, der Rest teils mit dem Karst nach oben gezogen, („gekimpt“), teils mit der Schippe ausgehoben. Man nannte das „nach unten roden“, obwohl die Arbeit bergaufwärts fortschritt – aber die Erde fiel nach unten. Wollte man allzu großzügiges „unterminieren“ verhüten, ordnete man das Roden nach oben an, „de Berg enuff“, d. h. der erste Graben war am oberen Ende, und bei allen folgenden bergabwärts mußte das Erdreich nach oben geworfen werden – bei Steillagen eine unglaubliche Quälerei. Die Tagesleistung betrug auch in günstigem Gelände höchstens eine Rute (25 m²) pro Mann. Nicht umsonst drohte man aufsässigen Jugendlichen: „Du kimmst in de Rodgrawe!“. Nach Beendigung der Arbeit wurde ein Richtbaum mit bunten Bändern auf das Rodfeld gestellt und bei einem kleinen Richtfest mit Umtrunk der vereinbarte Lohn ausgezahlt.

Nicht selten verewigte sich die Rodemannschaft mit Namensunterschrift auf einer Art Urkunde, verschloß sie zusammen mit Zeitdokumenten in einem Krug oder einer Flasche und versenkte sie im letzten Rodgraben – nicht anders als bei der Grundsteinlegung eines Gebäudes.

Es war eine Erlösung, als in den 30er Jahren der Rodpflug zum Einsatz kam, zunächst von 3–5 Pferden gezogen, dann und bis heute von

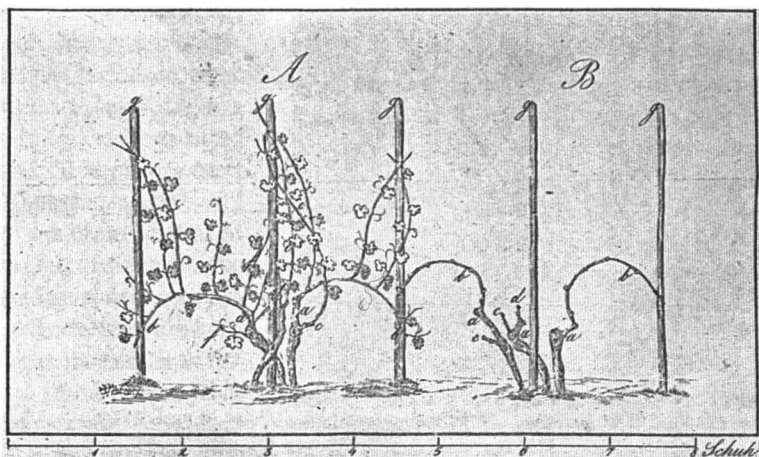
Schlepper, Seilzug oder Raupe. Neben der enormen Zeit- und Geldersparnis vollzieht der Pflug eine optimale Mischung aller Bodenschichten, wie sie die Handarbeit nie fertigbrachte.

Die Pflanzung (das „Setze“) des „Jungfeldes“ im Frühjahr begann mit dem Einplanieren des Geländes, selbstverständlich von Hand, nicht etwa mit Pferd und Egge! Steine, Reb- und Unkrautwurzeln wurden zusammengelesen und abgefahren oder verbrannt. Der nächste Schritt war das Abzeilen oder Abreißen, d. h. ein Grundriß der Zeilen- und Stockabstände wurde mit der Leine abgesteckt und mit dem Bickel bzw. mit besondere Abreibhacken in den Boden eingetieft.

Das Rheingauer Pflanzschema sah, je nach der Gesamtbreite des Grundstücks, Zeilen von 70 bis 80 cm Breite vor; die Furchzeile wurde soweit wie möglich an die Grenze gedrückt, sodaß der Grenzabstand bis zur ersten Zeile des Nachbarn oft nur 50 cm betrug. An jedes „Ziel“ pflanzte man 3 Reben oder Schenkel. An diese kam ein Pfahl. Der Abstand zum nächsten Ziel betrug 90 bis 105 cm (3–3½ Schuh); dazwischen kam ein weiterer Pfahl, der später zum Anbinden der Bogreben diente.

So um 1900 machte ein Kiedricher Winzer von sich reden, der in der Erbacher Gemarkung einen kriechenden Wingert anlegte, d. h. ohne Pfahl oder Draht. Ich habe ihn in meinen Kindertagen noch gesehen, als er kaum noch trug infolge des starken Infektionsdruckes der Pilzkrankheiten². Auch Kordon-Anlagen – in Anlehnung an Schnurbäume im Obstbau – kamen immer mal

Abb. 6: Rheingauer Pflanzschema und Erziehung (Rebschnitt, Bogreben, Heften). J. Metzger, *Der Rheinische Weinbau* ... Heidelberg 1827, S. 85.



wieder in Mode, besonders in Oestrich, und erleben eventuell künftig eine Renaissance in Verbindung mit dem mechanischen Rebschnitt.

Die Pflanzreben wurden bis zum Beginn unseres Jahrhunderts – es gab ja noch keine Reblausinfektion im Rheingau – in den eigenen Weinbergen gewonnen. Beim Rebschnitt sonderte man gut ausgereiftes, gerade gewachsenes und nicht zu dickes Holz dafür aus. Am Abend saßen dann die Männer in Küche oder Stube, putzten die Reben, „auskrebbele“ nannte man das, und schnitten sie auf Pflanzlänge zu. Das war ein ganz merkwürdiges Maß, nämlich „dreiverdel un en Sechzehdal“, d. h. $\frac{3}{4}$ und $\frac{1}{16}$ Elle = 49 cm. Zu je 4 Dutzend gebündelt hielt man die Reben im feuchten Keller oder stellte sie in einer Dunstgrube auf den Kopf zwecks Callusbildung und pflanzte sie als Blindreben, d. h. als unbewurzelte Stecklinge. Man verwandte aber auch von alters her daneben sogenannte Reiflinge („Raafing“), die in einer Rebschule bewurzelt und im kommenden Jahr ausgepflanzt wurden.

Blindreben pflanzte man in ein vom Setzeisen vorgestoßenes Loch oder bediente sich eines Geißfußes („Gaasekloh“). Das war eine Eisenstange



Abb. 7: Franz Orth aus Hallgarten reißt mit „Pehlbeil“ und Schlegel Weinbergspfähle aus Eichenholz bei Familie Friedrich (Joseph) in Kiedrich 1904. (Samml. Staab).

mit Quergriff, deren unteres Ende gespreizt war wie die Klaue einer Ziege. Damit faßte man das Blindholz am untersten Knoten und stieß es direkt in die Erde (siehe Abb. 3).

Für Reiflinge und später die Pflanzreben nahm man breitere Setzeisen und bald schon Pflanzzangen, die den Boden nicht verdichteten. Besser machen es mit eigenem Motor oder über die Zapfwelle angetriebene Bohrer. Die beim Pflanzen beigefüllten Laufferde („Laafgrund“), ein Gemisch aus Sand und humoser Erde, sollte das Anwurzeln der Setzreben begünstigen. Inzwischen sind auch Pflanzmaschinen im Einsatz. Eine gänzlich verschwundene Methode, vor allem zur Ergänzungspflanzung im Weinberg, ist die Herstellung von Ablegern oder Absenkern. Dabei wurde eine kräftige Rebe des Nachbarstockes in Richtung der Fehlstelle vergraben und nach Austrieb und Bewurzelung vom Mutterstock getrennt. Da so aber ein wurzelechter, nicht gepfropfter Rebstock entsteht, ist dieses Vorgehen wie auch die Pflanzung von Blindholz und Reiflingen seit der Einführung reblausresistenter Pflanzreben verboten.

Die Unterstützungsvorrichtungen

Die Rheingauer Rebpfähle waren keine Rundhölzer aus Nadelholz, sondern aus Eichenholz gerissen. Das war teuer und führte vielfach zum Raubbau in den Rheingauer Wäldern, worüber seit Jahrhunderten geklagt wurde. Das Reißen aus ca. 1,80 m abgelängten Stämmen war Facharbeit und geschah mit „Pehlbeil“ und Schlegel. Mit dem „Stickeisen“ (siehe Abb. 3), das an einen Schuh angeschnallt war, wurden die Pfähle in den Boden gestoßen. Auch im Ertrag stehende ältere Weinberge mußten alljährlich nachgestickt werden. Dazu wurden die abgebrochenen oder abgefallenen Pfähle neu gespitzt und so natürlich immer kürzer. Das machte nicht nur das Bild dieser Weinberge unruhig, sondern hatte qualitativ negative Folgen; denn das Gipfeln, das Einkürzen der grünen Sommertriebe, richtete sich nach der Pfahlhöhe, die Triebe wurden also auch immer kürzer, und es stand zur Ernährung der Trauben immer weniger Laub zur Verfügung, das dazu noch beim Heften dicht zusammengebunden wurde. Das leistete den

Pilzinfektionen Vorschub, Licht und Luft erhielten bei Leibe nicht alle Blätter.

Aus all diesen Gründen wurde schon vor der Jahrhundertwende die Drahtanlage propagiert, vor allem durch den Geisenheimer Weinbaufachlehrer Franz Zweifler³. Die Umstellung zog sich – bei der Langlebigkeit der Rebanlagen kein Wunder – fast ein halbes Jahrhundert hin. Nach den ersten umständlichen Schemata, die das Einstecken der Reben von Hand erforderten, einigte man sich weitgehend auf das Schema mit doppeltem Gertdraht zur besseren Unterstützung der Bogreben und zwei beweglichen Heftdrähten, sogenannte Selbsthefter. Bei Beginn des Austriebs werden sie auf den Boden gelegt und dann je nach Längenwachstum der Sommertriebe („Lore“ oder „Lotten“) in die Haken der verschiedenen hohen Heftstationen eingehängt. Das geht im Durchlaufen der Zeilen erstaunlich schnell, ist aber auch inzwischen mechanisierbar. Heute treffen wir in Normal- und Weitraumanlagen unzählige Varianten an. Allen gemeinsam ist eine optimal hohe Laubwand und die unbehinderte Stellung der Blätter zu Licht und Luft und damit die Voraussetzung zu höherer Qualität der Trauben.

Stock- und Pflegearbeiten

Beginnen wir mit dem Rebschnitt. Hier herrschte zwei Jahrtausende, von den Römern bis in unser Jahrhundert, das Messer, in der Pfalz und an der Mosel Sesel (von lat. sicilis), hier im Rheingau Schniddes genannt, eine kleine Hippe. Auch die Trauben und die Bindeweiden schnitt man damit. Bei den drei Schenkeln der Pfahlanlage wurden zwei auf Bogreben geschnitten, einer auf einen Zapfen mit zwei Augen „zur Erholung“ (siehe Abb. 6). In den heutigen Drahtanlagen hat man sich nach vielen Versuchen auf einen Anschnitt von durchschnittlich 8–10 Augen pro m² geeinigt. Die Einführung der Schere stieß auf Mißtrauen, weil man Quetschungen am Rebholz befürchtete. Die Entwicklung des ziehenden Schnittes bei den Scheren analog dem Messer beruhigte die Gemüter. Beliebt und gesucht waren im Rheingau die Hallgarter Scheren. Die modernen pneumatischen Scheren bewahren zwar vor den häufigen Sehnenscheidenentzündungen, werden aber

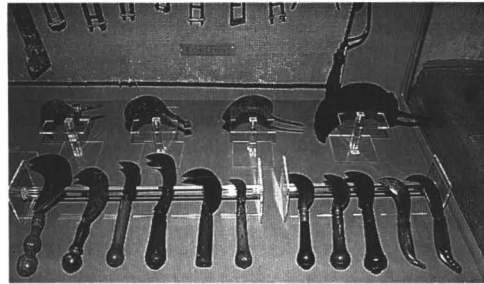


Abb. 8: Vier römische (obere Reihe) und darunter neuzeitliche (18.–19. Jahrhundert) Winzermesser („Schniddes“). Quelle: wie Abb. 3.

bei nachlassender Aufmerksamkeit Drähten und Fingern gefährlich. Erstmals im Februar dieses Jahres stellte sich als Neuentwicklung der mechanische Rebschnitt vor. Seine Arbeit ist z. Zt. noch als Vorschnitt zu bewerten, der eine Nacharbeit von Hand erfordert und außerdem die Erziehungsform des flach liegenden Kordon-Bogens, also eine Aufgabe der Bogrebe. Das Rebholz fällt als Häckselgut an und erspart einen Arbeitsgang.

Ein schon vergessenes Requisite ist der Aufräumer, der früher – wie die Stocksäge zum Rückschnitt dicker Stammenteile – zur Rebschnittausrüstung gehörte. Er bestand aus einem Spatenstiel mit oder ohne Krücke und trug am unteren Ende ein ca. 5 cm breites, scharfes Flacheisen. Damit wurden tiefliegende Wasserschosse sowie Tag- und Tauwurzeln entfernt.

Das Anbinden der Bogreben an Pfahl oder Draht heißt Gerten, heute mit Bindedraht, früher mit Weiden ausgeführt. Letztere spaltete man dazu je nach Dicke in drei oder vier Riemen auf mittels eines hölzernen Spälters.

Für das bereits beschriebene meist zweimalige Heften nahm man langes, mit dem Flegel gedroschenes Roggenstroh. Im Winter wurde es ausgeschüttelt und durch die Zinken eines Rechens gezogen, um kurze Halme und Unkraut auszuscheiden. In dünnen Bündeln stellte man es dann aufrecht hin und schüttete etwas Sand hinein gegen Mäusefraß. Zur Zeit des Heftens, also des Anbindens der jungen Triebe an den Pfahl, wurden die Strohbindel auf ca 60 cm Länge (= 1 Elle) zugeschnitten, in Wasser eingeweicht und durch Treten geschmeidig gemacht. Die Frauen trugen im

„Grastuch“ das Heftstroh quer vor dem Bauch, zogen jeweils zwei Halme heraus, schlangen sie um Reben und Pfahl und drehten die Enden zu einer Schlaufe zusammen. Das hielt erstaunlich gut. Im oberen Rheingau *gerete* man auch mit Stroh statt mit Weiden oder Draht; das hatte den Vorteil, daß das Strohband über Winter faulte und beim Rebschnitt nicht vorher eigens gelöst werden mußte.

Die Tätigkeit des Auspflückens der unfruchtbaren Triebe oder Wasserschosse am Stamm des Rebstocks wird noch weitgehend von Hand vorgenommen, obwohl es auch da schon mechanische Möglichkeiten gibt.

Abschluß der Laubarbeiten ist das erwähnte Gipfeln, früher mit Heckenschere oder Sichel, heute im schleppergängigen Gelände mit der Maschine ausgeführt. Zur Zeit der Pfahlanlagen und vor der Ära der Spritzungen wurden die abgegipfelten Rebtriebe mit Strohseilen gebündelt und auf die Pfähle zum Trocknen gesteckt, denn auch sie dienten als Viehfutter im Winter. Das „Abstribbe“ des dünnen Laubes von den störrischen Trieben, um Verletzungen der empfindlichen Kuhmäuler zu vermeiden, war eine uns Kindern verhaßte Arbeit.

Bodenbearbeitung

Viermal im Jahr trat der zweizinkige Karst, in leichteren Böden auch die Hacke, in Erscheinung. Ab Ende März, meist schon im April, wurde die Erde vom Stock weg in die Mitte der Zeile auf Balken gegraben. Man nannte es den Märzbau oder das Märzgraben. Von ihm hat die erste Kirchweih im Rheingau ihren Namen, die Mittelheimer „Karschthelm-Kerb“; denn der Stiel des Karstes heißt Helm (vgl. den Holm bei Sportgeräten). Das

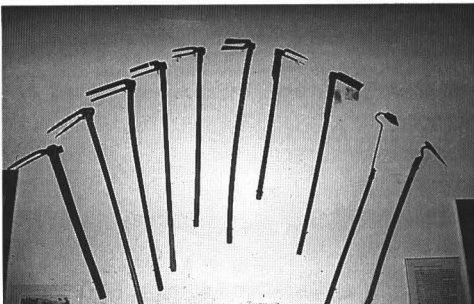


Abb. 9: Wingertskärste mit Helm. Deutsches Weinbaumuseum in Oppenheim.

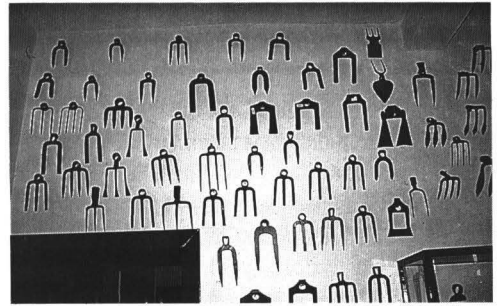


Abb. 10: Wingertskärste, darunter rechts unten ein Rheingauer Brückenkärst (mit scharfer Brücke verbundene Zinken). Quelle: wie Abb. 9.

zweite Graben etwa Anfang Juni hieß Rühren oder Gleichgraben: die zunächst in Schollen rau liegende Erde wurde eingeebnet und das Unkraut entfernt. Das dritte Graben Ende August nannte man Lautern; die Durchlüftung des Bodens sollte die Trauben läutern, also die Reife befördern.

Das zweite und dritte Graben wurde besonders im mittleren Rheingau auch mit dem Brückenkärst ausgeführt. Bei ihm waren die Zinken mit einer scharfen Brücke verbunden, die das Unkraut abschnitt und die Erde über der Brücke durchfallen ließ. Noch heute dient er gelegentlich der Jungfeldpflege und dem Stöckeputzen, d. h. dem Ausräumen des schmalen Erdbalkens unter den Rebstöcken als Nacharbeit beim Pflügen. – Und schließlich gab es noch als viertes Graben den Winterbau nach der Weinlese, um durch die rau liegende Scholle die sogenannte Frostgare der Böden zu erzielen.

Das richtige Graben war eine Kunst, d. h. die Hände mußten so geschult sein, daß jede vorn am Helm sein konnte, je nach welcher Seite man grub: Wenn nach rechts, die rechte Hand vorn, wenn nach links, dann die linke. Beim Umgreifen wechselte auch der Fuß nach vorn, und der erste Karst voll Erde fiel in die letzte Fußspur. In einer ordentlich gegrabenen Zeile durfte kein Fußabdruck mehr sichtbar sein!

Zur Unkrautbeseitigung ließ man außerdem die Frauen grasen; besonders beim Heften wurden anschließend Gras und Unkraut im Grastuch, worin vorher das Heftstroh war, gesammelt und nach Hause getragen zur Fütterung von Ziege oder Kuh. Beseitigte ein Wingertsmann beim 2. Graben nur oberflächlich das Unkraut und man stellte ihn

deshalb zur Rede, so konnte man wohl die Antwort hören: „Eich schloon doch meiner Kuh nit uffs Maul“ – so sehr war auch diese Futterration eingepflanzt – vom heutigen oekologischen Denken her gar nicht so abwegig!

Pflugarbeit war auch in flacheren Weinbergs-lagen absolut nicht üblich. Man fürchtete einmal das Abreißen der Tau- oder Tagwurzeln; andererseits waren die schmalen und durch die krumm und schief stehenden Pfähle zusätzlich eingeengten Zeilen dafür ungeeignet. Pflugarbeit hängt also von der Drahtanlage ab. Die ersten Pioniere des Pflugs im Weinberg fuhren während der Mittagszeit oder nach Feierabend hinaus und deckten unterwegs mit einer Plane den Pflug zu, da sie oft von Uneinsichtigen angefeindet wurden bis zu tätlichen Auseinandersetzungen und nächtlichem Abschneiden von Rebstöcken, wie ich von meinem Großvater erfahren habe. Gebräuchliche Pflugtypen waren der „Abzackerpflug“, dessen Arbeit dem früheren März- und Wintergraben („zuzackern“) entsprach, sowie der Grubber zur sommerlichen Bodenlockerung. Besonders das Fabrikat „Planet“ war um 1920 weit verbreitet.

In die 20er Jahre fällt auch die Entwicklung des Seilpfluges für Steil- und Terrassenlagen, für letztere mit tragbaren Seilwinden. Statt des Pferdes sind heute Schlepper die Träger aller möglichen Geräte zur Bodenbearbeitung – wenn man nicht ganz oder teilweise darauf verzichtet und die Weinberge begrünt und mulcht. Als Pionier für Steillagen muß hier Walter Mengel in Abmannshausen genannt werden. Bei unseren geringen Niederschlägen gibt es allerdings vielfach Probleme mit dem Wasserhaushalt der Böden, denen man dadurch begegnen kann, daß jede zweite Zeile begrünt, die dazwischenliegenden bearbeitet werden.

Düngung

Im stetigen Wandel begriffen ist gleichfalls die Düngung der Weinberge. Jahrhundertlang kam dafür nur der in der eigenen Landwirtschaft gewonnene Stallmist infrage, obwohl die Gründüngung schon vor 150 Jahren empfohlen wurde. Der Mist diente sowohl der Humusbildung wie auch der Versorgung mit den Grundnährstoffen. Er

wurde im Abstand von 2 bis 4 Jahren – pro Morgen 200 bis 400 Zentner – in die Weinberge getragen mit hölzernen bzw. geflochtenen Kiezen – das war Männerarbeit – oder im Mistkorb auf dem Kopf – und das war Frauenarbeit, unglaublich! Fortschrittliche Betriebe setzten in Steillagen die Mistschleife ein, in flacheren Lagen vom Pferd gezogen. Die Unterbringung des Mistes geschah in Gruben am Rebstock, nicht gleichmäßig über die Fläche verteilt, und war mit dem Winterbau gekoppelt. Reichliche Versorgung mit recht frischem Mist rief oft in den Weinen des Folgejahres den sogenannten Mistböckser hervor. Zum Teil suchten die Kommissionäre solche Weine, da sie extraktreich waren und sich der Ton nach mehrmaligem Abstich durch die Luft verlor.

Die mineralische Ausgleichsdüngung führte sich mit Chilesalpeter, Thomasmehl und Kali zum Jahrhundertbeginn allmählich ein, erreichte vor etwa einer Generation einen fragwürdigen Höhepunkt und hat sich heute recht vernünftig eingependelt – der Einfluß der Oekologen ist Gott sei Dank unverkennbar. Außerdem gehört die Bodenuntersuchung zu den Standardmaßnahmen des Winzers.

Alle bis jetzt beschriebenen alten Maßnahmen, Arbeiten und Handgriffe waren seit Jahrhunderten unverändert. Sie finden sich in einem Haushaltsbuch des Kiedricher Winzers Henne Battenberg von 1435⁴ genauso wie in einem Eberbacher Rechnungsjournal von 1514,⁵ das ich z. Zt. auswerte. Anders ist das bei der

Schädlingsbekämpfung

Es gab einige wenige Schädlinge, die nicht immer, sondern meist sporadisch auftraten, dann aber wie eine Epidemie. Der schlimmste „Mitesser“ im Weinbau war regelmäßig der Star – in dieser Funktion geschnitzt auf den Kiedricher Kirchenbänken von 1510.

Stare traten und treten in Schwärmen auf, die den Himmel verdunkeln können. Hatten sie sich zunächst in Rheinhessen an den früher reifenden Traubensorten gütlich getan, fielen sie nach Beendigung der dortigen Weinlese in den Rheingau ein: „Die Hesse kumme!“ sagten die Rheingauer

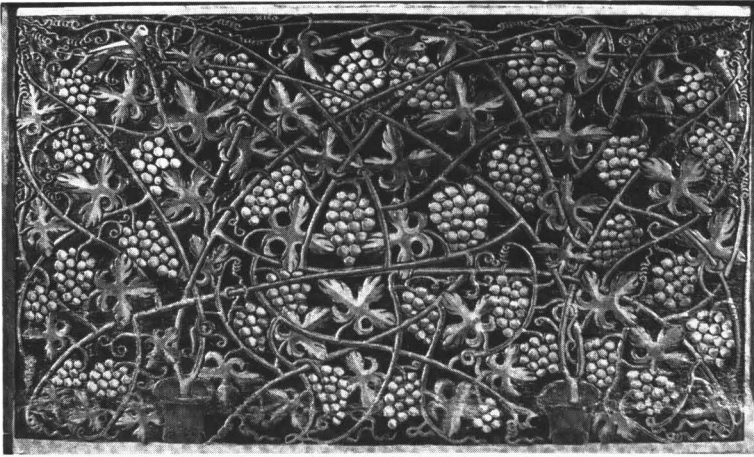


Abb. 11: Traubenbank vom Kirchengestühl des Erhart Falckener von 1510 in Kiedrich. Am oberen Rand drei Vögel als „Mitesser“.

(heute sind sie selber Hessen). Zur Abwehr waren von jeher Traubenschützen mit altertümlichen Vorderladern (Pistolen oder Gewehren) ausgerüstet, womit sie die Vogelschwärme beunruhigten und vertrieben, wie es der schöne Stich von Hochheim vor dem Hintergrund der Stadt Mainz und der gemächlich dampfenden Eisenbahn zeigt. An

Schießautomaten gewöhnten sich die Stare recht schnell; auch phonoakustische Apparate, die mit dem Warnschrei der Vögel arbeiteten, hatten nicht den erhofften Erfolg. Bleiben nach wie vor Knaller und Raketen, mit deren Umgang sich der Traubenschütz in einem Lehrgang vertraut machen muß. Lediglich Jäger dürfen, wenn sie von der



Abb. 12: Traubenschützen bei der Starenabwehr in Hochheim südlich der Kirche, Lage Domdechaney. Stich um 1840.

Gemeinde mit dem Traubenschutz beauftragt werden, Stare auch abschießen.

Als einer der von altersher einheimischen Schädlinge machte früher oft zu schaffen der Rebstichler („Rebstickel“ *Byctiscus betulae*), auch Zigarrenwickler genannt. Die leuchtend rotblau-grün gefärbten Käfer ernähren sich von Rebblättern bis zum Kahlfraß. Nach der Paarung wickelten die Weibchen die Blätter zu zigarrenartigen Gebilden, in denen dann die Eiablage und das Schlüpfen der Larven erfolgte. Die zweite Käfergeneration überwinterte unter der Rinde oder im Boden. Deshalb gehörte hier wie beim Heuwurm das Abkratzen der Rinde über Winter sozusagen zum täglichen Brot. Im Sommer sammelten die Schulkinder Käfer und „Zigarren“. Mit dem Aufkommen der intensiven Insektizidspritzung verschwand der Schädling um 1930 fast spurlos; ob für immer, ist fraglich, wenn die Insektizidanwendung der modernen biologisch-oekologischen Bekämpfung weicht.

Schlimmer als der Rebstichler wüteten der Heu- und Sauerwurm. Es handelt sich um zwei Schädlinge, den einbindigen und den bekreuzten Traubenwickler, deren erste Generation zur Zeit der Heuernte die Gescheine vernichtet, während die zweite Generation eine der Ursachen der Sauerfäule der Beeren ist – daher die Namen. An Bekämpfungsmöglichkeiten boten sich im Winter an:

1. Das Anhäufeln der Rebstöcke, um die Winterpuppen zu vernichten; es hat sich nicht bewährt.
2. Niederlegen der Pfähle und Bedecken mit Erde – eine besonders teure, aber nutzlose Arbeit.
3. Das Abkochen der Weinbergspfähle – sehr erfolgreich, aber ebenso teuer!
4. Das Abkratzen der Rinde, auch gegen den Rebstichler, erforderlich alle drei Jahre.
5. Das Absuchen und Sammeln der Winterpuppen mit Häkelnadel und Messer zu einem Tagelohn von 1,40–1,50 Mark (1910). Nach Domäneninspektor A. Zmavc / Schloß Johannisberg wurden dazu „fast ausschließlich nicht mehr im schulpflichtigen Alter stehende Mädchen und auch Frauen genommen, meist aus dem ziemlich entfernten Stephanshausen, wo

die Bevölkerung gegen die Unbilden des Winters nicht so empfindlich ist wie die Bewohner des sonnigen Johannisberg, welche für die Sache und für das Geld absolut nicht zu gewinnen waren“.

Dabei entdeckte man in den Puppen zahlreiche Schlupfwespenener. Zmavc und Professor Dr. Lüstner/Geisenheim hielten schon damals die Schlupfwespen in den Weinbergen für erhaltenswert, um damit eine Dezimierung der Traubenwickler zu erreichen.⁶

Im Frühjahr und Sommer galt die volle Aufmerksamkeit der Flugbeobachtung und teilweisen Vernichtung der Motten mittels Fanggläsern, gefüllt mit gärenden Flüssigkeiten zur Anlockung.

Gezielte Vernichtung führten wiederum in erster Linie Schulkinder durch mit Fangfächern oder Leimplatschen. Die Rebstöcke schüttelte man, die Motten flogen auf und konnten auf den mit Leim bestrichenen Fächern gefangen werden.

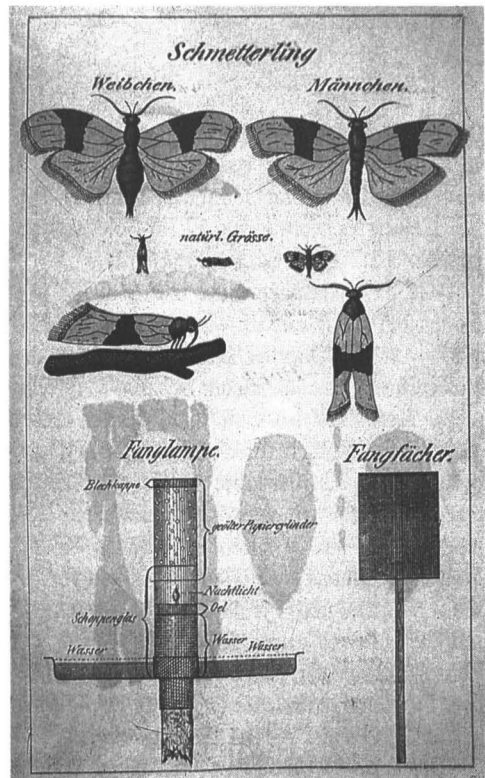


Abb. 13: Einbindige Traubenwickler (Heu- und Sauerwurm) mit Fanglampe und Leimfächer. Quelle: siehe Anmerkung 7.

Ein Lehrer und Winzer in Wehlen an der Mosel hat das um 1900 zur Methode ausgebaut.⁷ Damals fingen im fünfjährigen Einsatz 120 Erwachsene und 40 Schulkinder 370000 Motten, dagegen die eigens konstruierten 190 Fanglampen nur 19000. Die Organisation war streng: Ausrücken morgens um 4 Uhr mit einem eigens gedichteten Mottenfänger-Lied nach der Melodie: Alles neu macht der Mai, Einrücken um Mittag, ebenfalls mit Lied nach der Melodie: O Straßburg, du wunderschöne Stadt. Die Entlohnung betrug für Erwachsene 1,60 Mark pro Tag, für Jugendliche 1,20 Mark. Kinder erhielten schulfrei und pro Kopf und Fang-Periode 1,00 Mark für einen Schulausflug.

Die Fangergebnisse und die Entlohnung lagen im Rheingau ähnlich. 1910 wird hervorgehoben, daß Professor Dr. Lüstner einen wirkungsvolleren neuen Klebefächer entwickelt hat.⁸ Der Fang einer Motte kostete 0,4 bis 0,95 Pfennige. Wichtiger sind die Auswirkungen auf den Ertrag. Darüber hat Landesökonomierat Andreas Czeh in den preußischen Domänenweingütern für das Jahr 1907 interessante Ergebnisse mitgeteilt. Danach betrug der Hektar-Ertrag in den unbehandelten Parzellen 6,26 Hektoliter, in den behandelten aber 16,96 Hektoliter! Das waren 170,9 % mehr! In Geld ausgedrückt brachten die behandelten Parzellen einen Mehrertrag von 62.716 Goldmark gegenüber 8.217 Mark Bekämpfungskosten!⁹

Wie unvollkommen diese und ähnliche Methoden bei allem Einsatz waren, zeigte das Jahr 1925: Auf der Oberfläche der Trauben in den Herbstbüten krochen dichte Scharen von Würmern! Katholiken, so sagte man, dürften diesen Wein am Freitag nicht trinken, denn er sei Fleischbrühe!! Bis in die 30er Jahre war das Auspflücken der vom Sauerwurm zerstörten sauerfaulen Beeren eine der unangenehmsten Arbeiten bei der Weinlese. Erst das generelle Aufkommen der Arsen-, Nikotin- und Pyrethrum-spritzungen, z. T. seit der Jahrhundertwende bekannt, später der Phosphorsäureester, setzte dem ein Ende, um andere Probleme heraufzubeschwören. Darüber hat ausführlich Prof. Dr. Paul Claus gearbeitet.¹⁰

Der Oekobewegung ist es zu danken, daß die Biologie selbst zum Helfer zu werden scheint durch Einsatz natürlicher Feinde der Schädlinge, etwa der Raubmilben, oder Irreführung der Männ-

chen durch Sexualduftstoffe, die eine Begattung der Weibchen verhindert. Wir stehen noch am Anfang dieser Entwicklung.

Nicht ganz so einfach geht es mit den Pilzkrankheiten. Ein junger Mann fragte mich vor Jahren, warum wir eigentlich spritzen, mein Großvater habe doch auch nicht gespritzt. Ich mußte ihm sagen, daß das mein Großvater auch nicht nötig hatte, da die Pilzkrankheiten Oidium (echter Mehltau) und Peronospora (falscher Mehltau) erst nach der Mitte des vergangenen Jahrhunderts von Amerika eingeschleppt wurden.

An diesen beiden Erkrankungen des Rebstocks hat sich die gesamte Technik der Bekämpfung entwickelt. Zuerst bekam man das Oidium in den Griff durch Bestäuben mit einem relativ harmlosen Mittel, mit pulverisiertem elementarem Schwefel, ausgebracht mit Blasbälgen. Das durften dann wegen des geringen Gewichtes von Gerät und Mittel auch Frauen machen. Schwefel wirkt über die Verdampfungsphase, und so wurde bei heißem Wetter empfohlen, auf den Boden zu stäuben zur Vermeidung von Blattverbrennungen. Umso stärker brannten Augen und Schleimhäute. Kein Wunder, wenn bei mangelnder Aufsicht die Schwefelmenge einfach im Wingerter von den Arbeitern vergraben wurde! Solche „Depots“ habe ich beim Roden zur Anlage neuer Weinberge öfter gefunden. Die Entwicklung des Netzschwefels als Beigabe zur Spritzbrühe machte den Schwefelbals zum Museumsstück.

Gegen die Peronospora, auch „Laabrausch“ (Laubrausch) genannt wegen des raschelnden Abfalls der verdorrten Blätter, fanden Winzer 1885 im Bordeaux-Gebiet per Zufall das erste durchschlagende Mittel, die Bordelaiser Brühe, das Kupfervitriol in einer Mischbrühe aus Kupfersulfat und Kalk. Die erste Anwendung um die Jahrhundertwende im Rheingau entbehrt nicht einer gewissen Komik. Der bekannte Hattenheimer Weingutsbesitzer, Prokurator Wilhelmj, kam von einer Bordeaux-Reise zurück, wie Karla Wiesinger berichtet, ließ die blaue Brühe ansetzen und Ginster zu Besen binden. Dann wies er seine Wingerterleute an, mit Eimern voll Brühe durch die Zeilen zu gehen, den Besen einzutunken und die Stöcke zu besprengen, wie es Sonntags der Pfarrer in der Kirche mit dem Weihwasser tue. Die schüt-



Abb. 14: Kolonne mit Schwefelbalg zur *Oidium*-Bekämpfung im Steinberg. Wein Archiv, Bild 02072. Braunschweig 1985.

telten den Kopf: „Jetzt is de alt Progerader me-schugge!“¹¹ Aber sie fügten sich, und es half.

Die ersten brauchbaren Rückenspritzen, zunächst Membran-, dann Kolbenpumpen, waren vom Fabrikat Vermorel aus Frankreich. Wog die volle Spritze schon einen halben Zentner, so mußte zusätzlich mit der einen Hand ständig gepumpt werden, die andere führte das Spritzrohr – eine wahre Schinderei bei hochsommerlichen Temperaturen in Berg- und Steillagen. Eine kleine Erleichterung stellten die Batteriespritzen dar. Am Weg bzw. am Fuhrwerk mittels einer Druckpumpe gefüllt, belasteten sie nur noch durch ihr Gewicht. Ließ man sie einen Moment in der Sonne stehen, konnten sie explodieren; meinem Onkel riß ein solches Ereignis ein halbes Ohr ab. Zentrale Bereitungsanlagen – man sieht sie noch als Denkmal im Rüdesheimer Berg – sorgten für den Nachschub fachmännisch angesetzter Brühen. Für hochkonzentrierte Brühen, mit denen später auch

der Hubschrauber arbeitete, wurden rückertragbare Motorsprüher für Kleinwinzer bzw. Kleinpärzellen geschaffen.

Ende der 30er Jahre entwickelte das Landmaschineninstitut der Universität Bonn das Schlauchspritzverfahren. Die Brühe wurde vom Weg aus durch einen Schlauch in den Weinberg gedrückt. Für terrassierte Steillagen konnte man einen oder mehrere dünne Schläuche mit Spritzrohren anschließen; die Rückenbelastung fiel weg. Für Lagen ohne Mauern empfahl sich das Gestänge, getragen von einem Mann, den zwei oder vier Nachbarn begleiteten, die nur noch spritzten. Die Träger wechselten ab, der Zuführungsschlauch wurde gesondert gezogen. Durch die große Flächenleistung erhöhte sich die Schlagkraft der Bekämpfung, die in der oft kurzen Inkubationszeit des Pilzes vorbeugend erledigt werden mußte. Das Aufatmen, das durch die Reihen der Winzer und Weinbergсарbeiter ging, kann man

nachempfinden, wenn im Schloß Johannisberg der Betriebsobmann zu Herrn Labonte sagte: „Jetzt fehlt zum Spaziergang nur noch die Zigarre!“

Ein weiterer Fortschritt, von Domänerat Labonte entwickelt, wurde im schleppergängigen Gelände durch das Aushauen jeder 13., später jeder 6. Zeile möglich. Durch diese Fahrgassen fuhr der Unimog mit aufgebautem Gestänge und spritzte beiderseits je 6 Zeilen. Großraumverfahren, wie Hubschrauber und Myers-Sprayer schießen zunächst – im Lohnverfahren durchgeführt – die wirksamste Methode der Zukunft zu sein, gerieten aber mehr und mehr ins Kreuzfeuer der Ökologen wegen der zwangsläufig gegebenen Umweltbelastung. So herrscht heute das in oder über den Zeilen fahrende Gerät, auch schon mit Rückgewinnung der abtropfenden Brühe.

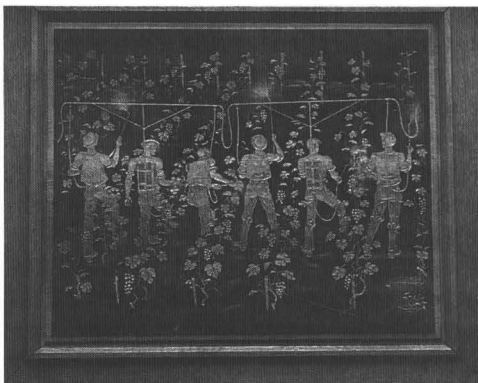


Abb. 15: Spritzarbeit mit Gestänge. Flachschnitzerei im Probierzimmer von Schloß Johannisberg.

„Blau ist eine beruhigende Farbe“ gab mir mein ehemaliger Lehrherr mit auf den Weg, noch 1956! Stellen Sie sich vor, die Weinberge wären auch heute noch ab Juli blau statt grün! Die blaue Cu-Brühe hatte dazu noch bei jeder der 4–6 Anwendungen eine Wachstumsdepression zur Folge; das brachte im Endeffekt 8–12° Oechsle weniger gegenüber anders behandelten Parzellen; denn ab den 50er Jahren hatte man erst Mildkupfer, dann Weißspritzmittel entwickelt, die nicht auf Cu-, zum Teil überhaupt nicht auf Schwermetallbasis beruhen. Wenn der oekologische Weinbau heute versucht, mit Pflanzenextrakten u. ä. die Reblätter abzuhärten und damit widerstandsfähiger zu machen, ist das löblich, aber es reicht zugebe-

nermaßen bei stärkerem Infektionsdruck nicht aus, und da berührt es mich dann doch recht merkwürdig, wenn man in einer solchen Situation die schwerste Keule, das Kupfer, wieder einsetzt!

Die Resistenzzüchtung gibt zu neuen Hoffnungen Anlaß; aber seien wir uns darüber klar, daß das Ziel nur über völlig neue Rebsorten zu erreichen ist!

Weinlese

Seit der Einführung der Spätlese im 18. Jahrhundert, auf die wir stolz sind, war der eigentliche Weinlesemonat der November. Von Ausnahmen abgesehen – ich nenne die Jahrgänge 1911, 21, 34, 37 – ging man an Allerseelen nach Frühgottesdienst und Friedhofsprozession „in den Herbst“. Heute wird die Weinlese durchweg um 3–4 Wochen vorgezogen, sogar bis Ende September, wie 1976 und teilweise 1989; denn, das sei mit aller Deutlichkeit gesagt, unsere Trauben, besonders beim Riesling, sind heute früher reif, und das nicht nur aus klimatischen Gründen: Einmal war die Klonenzüchtung im Rheingau nie auf hohe Mengenerträge ausgerichtet, sondern auf höhere Qualität, also frühere Reife bei gutem Durchschnittsertrag. In der Doktorarbeit von Hans Ambrosi kann man das nachlesen. Zum andern fällt die Reifedepression um 8–12° Oechsle durch Kupferspritzungen – wie erwähnt – fort. Oft einziger Bewertungsmaßstab für den Lesebeginn ist heute die Beobachtung des Säurerückgangs; denn wir wollen nervige, kernige Rieslingweine ernten!

Sehr viel strenger als heute wurde früher das „Verbot“ beachtet, die Schließung der Weinberge einige Wochen vor der Lese und sogar während der Lese für die nicht im Weinberg Tätigen. Sinn dieser Maßnahme war ursprünglich die Sicherung des Zehnten, der Naturalsteuer seit alttestamentarischen Zeiten. Im oberen Rheingau verschwinden zur Zeit die letzten Zeugen davon mit der Flurbereinigung; es sind die „Wennplacke“, die Ausbuchtungen der Weinbergswegen, wo die Zehntbütten abgestellt wurden. Als die nassauische Regierung 1842 den Zehnten aufhob, entfiel an sich der Grund des Weinbergsschlusses und des Lesezwanges; man hielt sie auf Wunsch der Winzer trotz-



Abb. 16: Weinlese 1893 in den Pfahlweinbergen unterhalb von Schloß Johannisberg. Lesebüttchen mit angehängtem halbmondförmigem Ausleseblech. Quelle: wie Abb. 2, Bild 20.

dem bei, weil sie eine Qualitätskontrolle ermöglichen. Und so haben auch die Nachfolgeregierungen, Preußen und Hessen, die Herbstordnung, wie sie seitdem hieß, als Landesverordnung erlassen, bis sie ins Weingesetz von 1971 als Rahmengesetz für die weinbautreibenden Bundesländer Einzug hielt, wiederum zur Qualitätskontrolle.

Noch bis zur Jahrhundertmitte wurden die Weinbergewege mit einer Art Barrikade aus Holz und Dornhecken geschlossen, oder man stellte einen Pfahl mit einem Strohwisch hin, was jedem klar und unmißverständlich zeigte: Durchfahrt und Durchgang sind verboten! Da auf Wust- und Jungfeldern auch Gemüse angebaut wurde, waren wöchentlich zwei Gemüsetage eingerichtet, an denen man – aber mit Erlaubnisschein – die Weinbergsgemarkung betreten oder befahren durfte. Eines Scheines bedurfte auch der Besitzer selbst, wollte er sich z. B. über die Reife seiner Trauben orientieren. Das kontrollierten die Traubenschützen, ehrenamtliche und von der Gemeinde bestellte Flurhüter, mit aller Strenge.¹²

War sich der Herbstausschuß über den Lesebeginn klar geworden, öffnete er an einem Sonntagnachmittag für alle Besitzer die Weinberge. Man überprüfte die zu erwartende Erntemenge, um gerüstet zu sein, und legte die Reihenfolge der zu lesenden Parzellen fest.

Während des Verbots gings zu Hause geschäftig zu: Die Holzkeltern waren zu dichten, alle ei-

sernen Geräte mit säurefestem Lack zu streichen; die hölzernen Lesegeschirre, Büttchen, Butten, Ladfaß und Bütten wurden, wie auch die Fässer, gewässert und gereinigt. Da die Höfe oft recht beengt waren, spielte sich vieles auf der Straße ab – sie war ja noch kein moderner Verkehrsweg!

Am ersten Lesetag blitzte und glänzte alles: Die Pferde mit poliertem Leder- und Messinggeschirr, Wagen und Geräte geputzt, bei Herrschaften und Forensen alles in den Wappenfarben gestrichen, die Männer mit blinkenden Ledergamaschen, die Frauen bei aller kältebedingten Vermummung in weißen Schürzen. Zu Beginn und Ende der täglichen Lesezeit läutete die Glocke, an nebligen Tagen erst nach Abklingen der Feuchtigkeit, bei Regenwetter überhaupt nicht. Setzte untermtags Regen ein, wurde sofort „haamgeleit“, sonst am Feierabend. Alle hatten dann unverzüglich die Weinbergsgemarkung zu verlassen. Fuhrleute durften eine halbe Stunde vorher und nachher ihrer Tätigkeit nachgehen.

Hatte der Nachbar noch nicht gelesen, durfte die Furchzeile nicht betreten werden. Geschah es doch einmal, ging sofort jemand zu ihm und entschuldigte sich. Kam „die Herrschaft“ in den Wingert, wischte ihr eine Leserin mit einem Reblatt die Schuhe ab mit dem Spruch: „Straßenstaub verträgt sich nicht mit Rebenlaub“ – hochdeutsch gesprochen! Als Belohnung war ein Geldstück fällig. Die Weinlese war bei aller Mühe und



Abb. 17: Standbütten mit Traubenmühle, Tischauslese und Ladfaß. Quelle: Theo Becker, Weinbau anno dazumal. Neustadt 1983, Abb. 14, S. 119.

Arbeit eben auch noch ein Fest, beendet durch den Herbstschluß mit Herbstfahne und „Herbstmuck“.

Den Transport der Trauben zum Kelterhaus nahm der kleinere Winzer mit Bütten vor; der größere mahlte die Trauben im Weinberg in eine Standbütte und fuhr die Maische mit dem Ladfaß heim. Dieses hatte oben einen Trichter zum Einfüllen der Maische und am hinteren Boden ein Türchen zum Entleeren in Bütte oder Kelter. Eine lange Stange mit Querholz am Ende, Kitsch genannt, half nach.

Die Lese- und Auslesetechnik war anders als heute. Das schwere Holzbüttchen, wie die Butte oft aus Eichenholz, wurde inzwischen durch Plastik ersetzt. Zum Absondern der edelfaulen Trauben oder Beeren diente früher das angehängte Ausleseblech (siehe Abb. 16). Ist das Angebot an Edelfäule größer, werden heute zwei Leserinnen an die Zeile gestellt mit je einem Büttchen für das grüne und faule Lesegut. Schon früh hat sich aber auch die heute viel praktizierte Tischauslese bewährt. Diese Speziallesen werden immer eine Domäne der Handarbeit bleiben, wie zunächst auch noch die Lese im Hang mit über 25 % Steigung. Ansonsten haben sich, nicht zuletzt forciert durch den Mangel an Saisonkräften für die Weinlese, die

Traubenvollernter der verschiedenen Systeme recht schnell eingeführt. In ihrem Gefolge lösten Maischewagen mit eingebauter Maischungs- vorrichtung die Bütten und das Ladfaß ab, auch das in moderner Ausführung mit aufgebaute Motor- traubenmühle.

Die elektrisch betriebene Traubenmühle im Kelterhaus war der Beginn der Mechanisierung des Herbstgeschäftes nach Einführung der Elektrizität um 1900. Davon profitierten dann auch die schon vorher gebräuchlichen und mit Handpumpen betriebenen hydraulischen Kelter.

Keltergeschichte geht bis ins Altertum zurück. Darüber hat ausführlich Professor Gerhard Troost gearbeitet.¹³ Im Rheingau war seit mindestens zwei Jahrhunderten bis zum Beginn unseres Säku- lums die Dockenkelter *die* Herbstmaschine.

Exkurs I: Die Dockenkelter.¹⁴

Sie ist eine Spindelpresse, bei der die Kelterspin- del (Schraube) den Druck auf das Preßgut, die Traubenmaische, direkt ausübt. Dieses System lö- ste z. T. schon in der Antike¹⁵ die platzaufwendigen und schwerfälligen Baumkelter ab. Zwar ar- beiteten letztere auch teilweise, später immer mit einer Spindel; sie diente aber lediglich dazu, den gewaltigen Preßbaum von zehn und mehr Metern

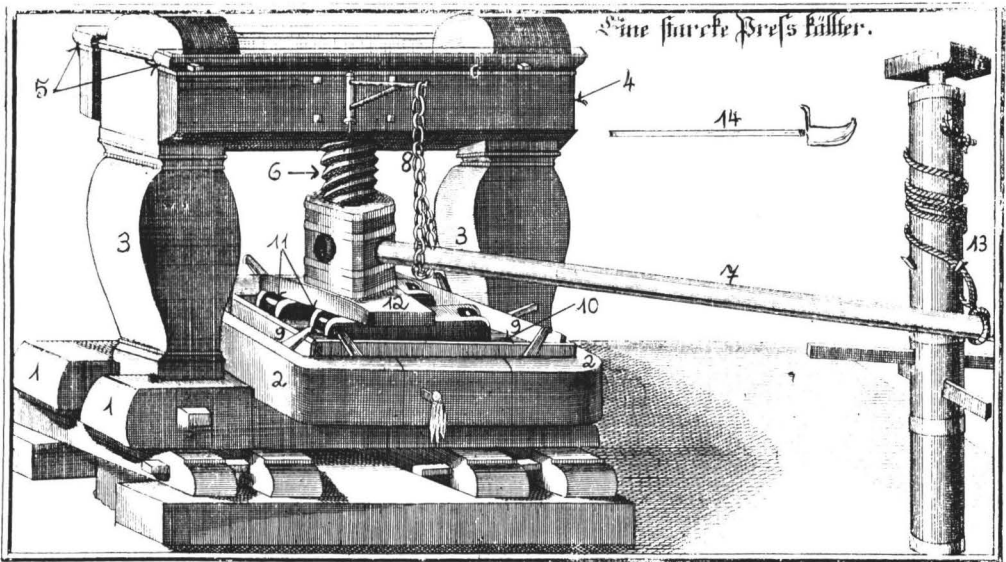


Abb. 18: Rheingauer Dockenkelter mit Tummelbaum und Keltermesser. Quelle: C. von Vorster (siehe Literaturverzeichnis), Tafel III. Die numerierten Teile siehe im Text.

Länge zu bewegen bzw. durch Hochwinden eines schweren Steines den Druck des Baumes zu verstärken.

Beide Systeme hielten sich stellenweise bis in unser Jahrhundert nebeneinander; im Rheingau hatte die Spindelpresse praktisch seit dem 18. Jahrhundert die Alleinherrschaft. Sie ist eine Hochdruck-, Joch- oder Dockenkelter: Hochdruck-, weil der Druck von oben ausgeübt wird; Joch-, weil der die Spindel tragende Überbau wie ein fest verspanntes Joch über das Preßgut gelegt ist. Docken heißen die beiden seitlichen senkrechten Balken, die Ober- und Unterbau verbinden. Dieses Wort steht im Niederdeutschen für Puppen; auch in der Baukunst ist es geläufig, beispielsweise für die Pfeiler von Balustraden. Diese Säulen waren, auch bei einfacher Bauart der Kelter, fast immer sorgfältig gearbeitet und geschnitzt. Die Maße der Kelter sind etwa 3,5 m in Höhe und Breite, die des Bietes 1,8 m Breite bei 2,2 m Tiefe. Von diesen Maßen gibt es oft beträchtliche Abweichungen.

Technisch haben die Jochpressen den Vorteil, daß beim Anziehen der Spindel der ganze Bau gespannt wird und durch das Zurückfedern des Holzes eine zeitlang nachdrückt. Sie kamen im Laufe des Mittelalters allmählich in unsere Weinbaue-

biete. 1432 berichtet eine Kellereirechnung in Koblenz¹⁶ von neu zu fertigenden „docken“ und „swellen“ für die Kelter, was sich nur auf das erläuterte System beziehen kann. Bis zum Ende des 17. Jahrhunderts hatte es sich im Rheingau fast überall durchgesetzt.

Die Kelter sind wie folgt aufgebaut: Die Biet-schwellen (1) tragen das Biet (2), den Kasten zur Aufnahme der Traubenmaische. Das Biet bestand ursprünglich aus nebeneinanderliegenden ausgehöhlten Stämmen. Im 19. Jahrhundert war es meist aus Bohlen zusammengesetzt. Zur Abdichtung wurden zwischen die Stämme bzw. Bohlen geflochtene Zöpfe aus Liesch gelegt, einer Schilfart mit gutem Quellvermögen, die auch zur Dichtung von Fässern verwendet wird. Namengebender Bestandteil sind die beiden seitlichen Docken (3), die den Oberbaum (4) tragen, auch Mutterklotz genannt, weil er die Mutter der Kelterspindel (Schraube) bildet. Damit bei stärkerem Druck Mutterklotz und Docken nicht auseinanderweichen, werden sie von den Kranzhölzern (5) zusammengehalten. Im Mutterklotz bewegt sich die Spindel (6), die beim Preßvorgang mit der Kelterstange (7) nach unten gedreht wird. Zur Erleichterung des Umsteckens der Kelterstange in die Bohrungen des Spindelkopfes war an vielen Keltern

ein beweglicher Galgen (8) angebracht, der mit Kette oder Seil die schwere Stange während des Umsteckens hielt.

Eine Erleichterung des Kelterns brachte schon im 18. Jahrhundert der Ersatz der Holzspindeln durch eiserne; auch das Umsetzen der Kelterstange konnte so entfallen, da sie beweglich über eine Lochscheibe am Spindelkopf glitt. In deren Löcher griff ein springender Keil, der Bajazz.

Der Bau der Keltern wie auch ihre Wartung war Aufgabe der Zimmerleute. Bei der Wartung nahmen das eventuelle Nachschneiden des Gewindes im Mutterklotz und das Schmieren der Spindel eine wichtige Stellung ein. So steht es beispielsweise in den Rechnungen des Zimmermannes Ritter von 1730 u. 1736 an Kloster Eberbach, worin auch erstmals der dortige Cabinet-Keller genannt wird.

Der Keltervorgang beginnt mit dem Aufschütten der Maische. Sie entsteht durch Quetschen der Trauben zwischen den Walzen einer Traubenschneidmühle, in alter Zeit auch durch Treten der Trauben mit den Füßen¹⁷ oder Zerstoßen mit einem hölzernen Kolben (Mosterkolben).

Das Biet wird vor dem Aufschütten innen mit den durchlöchernten Seckerbrettern (9) umstellt, die zwischen sich und dem inneren Bietrand ringsum eine Abflußrinne offenhalten.¹⁸ Ist die Maische aufgeschüttet und hat sich etwas gesetzt, so werden in Richtung Abfluß die aus Bohlen bestehenden Leghölzer (10) darübergelegt, dann darauf und quer dazu die Lauben (11), kräftige Balken mit an den Kopfenden eingearbeiteten Handgriffen. Auf diese kommt – wieder in Abflußrichtung – die Pfanne oder Wutz (12), ein schwerer, auch mit Handgriffen versehener Klotz.

Darauf wird die Spindel auf die Wutz heruntergedreht, bis ihr unterer Zapfen in ein Führungsloch der Wutz eingreift. Die ersten Gänge beim „Zugehen“ der Kelter kann die Keltersmannschaft mit der Stange allein ausführen. Zunehmender Druck erfordert die Übersetzung mit Hilfe eines Seiles auf eine senkrechte Welle, den Tummelbaum (13). Die Keltersmannschaft dreht ihn mittels der durchgesteckten ein oder zwei Schwingen. Sie tummelt sich im Rundlauf, daher der Name des Baumes. (Auf beigegebener Abbildung hat das Gewinde der Spindel die falsche Drehrichtung,

oder der Tummelbaum müßte auf der anderen Seite stehen.) Fließt bei fortschreitender Pressung nicht mehr genügend Most (Traubensaft) ab, so wird gescheitert oder „uffgeriwwelt“ = aufgekrümelt: Man „geht die Kelter auf“, d. h. windet die Spindel hoch, entfernt alle Holzauflagen und die Seckerbretter und schneidet dann mit dem Keltersmesser (14) vom Preßkuchen ringsum etwa eine Handbreit ab, schichtet das Abgeschnittene auf den Preßkuchen und krümelt es dabei. Die Seckerbretter werden nicht mehr eingesetzt, sonst aber wie üblich die Kelter „zugemacht“ und erneut gepreßt, „zugegangen“. Das Scheitern geschieht in der Regel zwei- bis dreimal. Die Arbeit des Scheiterns in gebückter Haltung unter dem Oberbaum hat so manchem blaue Flecken und Beulen eingetragen; scherzhaft nannte man sie „Kelterläuse“.

Ist nach mehrmaligem Scheitern der Maischekuchen trocken (Trestern), so wird die Kelter „abgerissen“. Die Trestern konnten noch zur Herstellung von „Leier“ dienen (s. Exkurs II), bis sie auf dem Kompost oder wieder im Wingert direkt landeten.

Der abfließende Most (bei der Rotweinkelterung fließt Wein ab, da die Rotweinmaische vor der Kelterung vergärt) weist bei normalem Traubengut unterschiedliche Qualität auf; er wurde und wird bis heute getrennt gehalten nach Vorlauf und Preßmost einerseits und Scheitermost bzw. Nachdruck andererseits, eine Trennung, die schon der griechische und römische Winzer kannte und handhabte.¹⁹

Die Dockenkelter ist mit dem Aufkommen der Niederdruckkeltern, deren Spindel im Biet fest eingezapft ist und deren Mutter auf der Spindel bewegt wird, seit dem Ende des 18. Jahrhunderts langsam außer Gebrauch gekommen.

Die letzte Dockenkelter war in einem Kiedricher Weingut in Betrieb, und zwar noch zum Abpressen der Ernte des berühmten Jahrgangs 1959. Heute sind die ehrwürdigen Zeugen alter Winzertadition vielfach auf Plätzen der Weinorte, vor Gutschenken oder in den Winzerhöfen zu finden.

Eine instruktive Sammlung beherbergt das Rheingauer Weinmuseum in der Brömserburg zu Rüdesheim. In der ehemaligen Zisterzienserbstei Eberbach stehen im romanischen Refektorium der

Laienbrüder 16 Dockenkeltern, die bis 1925, in Einzelfällen bis 1953 in Gebrauch waren. Die älteste stammt aus dem Jahre 1668. Die jüngste wurde unmittelbar vor der Säkularisation gebaut. Sie enthält auf dem Oberbaum in einem Bibelvers als Chronogramm die Jahreszahl 1801: VINVM DELECTAT ET LAETIFICAT COR HOMINVM. Hier ist der Vers 15 des Psalms 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 Zisterzienser von Eberbach über Sinn und Zweck ihres Weinbaus.

– Ende des Exkurses –

Für den kleineren Winzer führte sich im 19. Jahrhundert die platzsparende eiserne Rundkelter ein, später zur Erleichterung der Arbeit mit einem hydraulischen Druckwerk ausgerüstet, und als weitere Variante die Kniehebelpresse. Für das große Weingut kam schon im vorigen Jahrhundert die hydraulische Presse auf den Markt mit ausschwenkbaren oder ausfahrbaren Körben. Tummelbaum und Keltermesser hatten damit ausgedient.

Alle möglichen Formen der automatischen oder kontinuierlich arbeitenden Pressen mit der Sonderform der pneumatischen für behutsameren Umgang mit dem Lesegut bestimmen heute die Szene. Oberstes Gebot sind: Gleichmäßiger Druck, kurze Preßzeit, Luftabschluß von Maische und Most; das bedeutet: weniger Schwefel, weniger Schönungen; bedeutet daher auch: gesunde, reintönige, reduktive Weine. „Luft ist die Pest des Weines“ hieß es schon 1791, und so hatten schon in früherer Zeit die beiden führenden Klosterkeller, Eberbach und Johannisberg, hölzerne Mostleitungen von der Kelterbütte, der „Enk“, zum Keller bis ins Faß.²⁰ Aber sonst trug man den Most in der Butte zum Keller – das habe ich noch in den 40er Jahren getan!

Exkurs II: Der „Leier“

Es handelt sich um eine Art der „Weinbereitung“, die – man möchte sagen Gott sei Dank – ausgestorben und heute nicht mehr üblich ist: Ich meine den Tresterwein oder Hastrunk. Zu seiner Herstellung wurde der abgepreßte Kuchen, Trester geheißen, aufgekrümelt und in Wasser eingeweicht, nach einer gewissen Zeit des Auslaugens abgepreßt, mit Zucker angereichert und vergoren. Schon die Griechen und Römer kannten und praktizierten diese Methode; das Erzeugnis nannten sie Deuterion (2. Aufguss) bzw. Lora, wovon sich die Rheingauer Bezeichnung „Leier“ für den Hastrunk herleitet (anderwärts heißt er auch Bupes, Flubbes o. ä.).²¹

Gestandene Kellermeister der großen Weingüter hielten es für unter ihrer Würde, sich mit dem Leier abzugeben, und überließen das den Hofleuten; dementsprechend schmeckte er und sah er aus: hochfarbig, bitter und rapsig, d. h. gerbstoffhaltig durch das lange Auslaugen der Rappen (= Kämmen der Trauben). Der selbstständige Winzer gab sich mehr Mühe, laugte die Trester nur kurz (2–3 Stunden) aus, preßte ab und übergieß mit diesem „Most“ die nächsten Trester und vielleicht noch ein drittes Mal. Wenn außerdem beim Keltern der Trauben nicht auch noch der letzte Tropfen herausgedrückt worden war, so konnte man mit dieser Methode nach mehrmaligem Übergießen bis zu 60° Oechsle erreichen ohne die geschilderten Nachteile. Bei vernünftiger Kellerbehandlung (Abstich, Schweflung) war dieser Leier ein durchaus angenehmes, leichtes und erfrischendes Getränk, besonders bei der Feld- und Weinbergsarbeit im Sommer.

Wenn Plinius der Ältere in seiner *Historia naturalis* feststellt, man könne die Lora (= den Leier) nicht mit Recht Wein heißen, es sei aber ein Arbeiterwein,²² so zeigt sich hier ein sozialer Aspekt, daß man nämlich denen, die die Last und Mühe des Weinbaus trugen, den eigentlichen Wein vorenthielt. Die tägliche Ausgabe von Hastrunk war bis in die 60er Jahre sogar fester Bestandteil des Tarifrechtes im Weinbau. Domänenrat Labonte hat ihn als erster im Rheingau für Schloß Johannisberg im Zeichen steigender Weinernten²³ und um der sozialen Gerechtigkeit willen abgelöst durch guten Wein mittels einer Betriebsvereinba-

rung mit seinen Hofleuten. Das gab den Anstoß, bei der Neufassung des Tarifrechtes allgemein den Haustrunk zu streichen und durch Wein (z. Zt. 120 Liter pro Jahr) zu ersetzen.

– Ende des Exkurses –

Die hiermit angesprochene

Kellerwirtschaft

trug natürlich viel zum Fortschritt bei. Betrachten wir das Inventar des Kellerwirts um die Jahrhundertwende und weit darüber hinaus: Dem Transport der Fässer zum Wässern oder Schwenken die steile Kellertreppe hinauf und wieder zurück diente die Tragstange; die Arbeit war lebensgefährlich. Daß man die Fässer auch über Schrotbäume rollen oder sie im Keller schwenken könnte, kam niemand in den Sinn. Die Schwefelgabe war nur durch Abbrennen von Schwefelspänen vor dem Einfüllen von Most und Wein im leeren Faß möglich. Der oft selbst verfertigte Brenn Draht tat es. Gärtrichter aus Steinzeug waren billig, formschön und durchaus zweckmäßig. Trichter, Anstich- und Abfahrbranke, Faßwinde, Hähne und Stützen sowie eiserne (!) Rührgeräte – das war es schon!

Beim Anstich des Fasses wurde der Zapfen oder Zwickel im vorderen Faßboden mit dem Schlegel gelockert und blitzschnell durch den Hundskopf ersetzt. Dabei durfte so gut wie nichts danebenspritzen; aus Vorsicht hielt man trotzdem die Ansteckbranke drunter. Dann konnte z. B. der Abstich von der Hefe mittels zwei Stützen über der Abfahrbranke, oder durch Druck mit dem Blasebalg, wie an der Mosel, vorgenommen werden.

Eine Revolution bedeutete um die Jahrhundertwende die Einführung der Weinpumpe, zusammen mit dem druckbeständigen Schlauch. Führend in unserem Raum war die Mainzer Firma Hilge. Trotzdem ließ man beim Abstich nach wie vor den Wein durch die Luft in eine Brenke springen.

Die Pumpe führte auch zum Aussterben des seit Jahrhunderten mit dem Weinbau verbundenen Handwerks der Schröter, die, oft unter Lebensgefahr, mit Winden und Seilen auf Schrotleitern oder -bäumen die vollen Fässer aus dem Keller zum Abtransport und an Ort und Stelle wieder in den

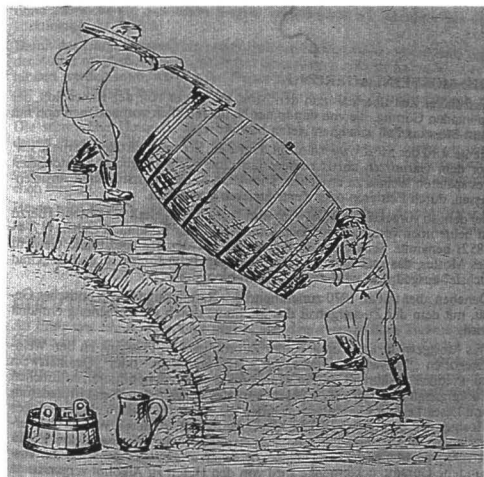


Abb. 19: Transport des leeren Fasses über die Kellertreppe mit Hilfe der Tragstange. Quelle: Gerhard Löwenstein, *Der Weinbau in Winnigen*. Winnigen 1991, S. 25.

Keller schafften. Der Schröterzunft verdanken wir z. T. kostbare Stiftungen wie die Hallgarter Madonna, die daher den Namen Schrötermadonna trägt. Der jährliche Zunfttag wurde mit Festhochamt am Patronstag begangen, in Johannisberg letztmalig 1907.

Für den Zeitpunkt der Abstiche gab es feste Regeln; es hieß: „Beim ersten nicht eilen, beim zweiten nicht verweilen“; das heißt, der Abstich von der Hefe war meist erst Ende Januar (Begründung: Man solle den Wein recht lange bei seiner Mutter lassen!), der zweite ca. 8 Wochen später, ein dritter vor dem nächsten Herbst. Die folgenden Jahre erforderten, solange der Wein im Faß lag, und das ging nicht selten bis zu 5 Jahren und länger, je zwei weitere Abstiche. Heute stechen wir nach beendeter Gärung ab. Durch die Mostklärung ist der Anfall von Hefe, im Rheingau Drusen oder Drussel genannt, viel geringer. Und so wird oft schon mit dem ersten Abstich eine Filtration verbunden, womit der reintonige Ausbau bis zur Flaschenfüllung gewährleistet ist.

Gewiß könnte man sich die eine oder andere Arbeit im Keller sparen, wenn man Zeit hat, aber die läßt uns heute schon der Kunde nicht. Möglichst früh soll der neue Jahrgang auf dem Tisch stehen – jung, frisch, auch spritzig sind gefragt – die mit langem Faßlager zwangsläufig verbunde-

nen hochfarbigen Weine mit trockener, aggressiver Firne sind schon lange nicht mehr „in“.

Von Versuchen, mittels klärender Schönungen das Faßlager abzukürzen, berichtet die Fachliteratur seit dem 18. Jahrhundert. Gehen wir noch weiter zurück, so war gerade der Rheingau schon früh der erste Vorreiter in der Klärtechnik mit der Hausenblase. Das ist die Schwimmblase eines Fisches, der zu den Stören gehört; man zerfasert sie in kleine Stücke, läßt sie aufquellen und gibt sie unter Umrühren ins Faß. Beim Absinken werden alle Trubstoffe mit zu Boden genommen. Der glanzhelle Wein kann vom Schönungsstrub abgestochen oder abgefüllt werden. Lange vor den anderen Weinbaugebieten hat 1514 die Kellerei von Kloster Eberbach Hausenblase auf dem Kölner Markt eingekauft, bezogen als Importware vom Schwarzen Meer wie heute noch.²⁴

Auch die Filtration mit einem Sack übten die Eberbacher Kellermeister schon 1496 aus. Ein mehrfach gefalteter dichtgewebter Sack wurde an einen Trichter gehängt, der Wein hineingegossen und durchgeseiht. So habe ich es noch in unserem Keller in Kiedrich mit kleinen zu klärenden Restmengen gemacht. Eine größere Leistung wies der Holländerfilter mit mehreren Säcken in einem Holz- oder Kupferzylinder auf. Als Filtrationshilfsmittel nahm man Sand, Hefe und Holzkohle, letztere auch zur Korrektur von Geschmacksfehlern; später dann Asbest, abgelöst durch gesundheitlich nicht beanstandete Hilfsmittel wie Zellulose und Kieselgur bis zur Membranfiltration und dem Einsatz des Separators. Auch darüber liegt eine umfassende Darstellung von Prof. G. Troost vor, auf die ich verweise.²⁵

Die ersten modernen Filter waren Anschwemmfilter mit Asbest, entwickelt seit 1891 bei der Fa. Seitz in Bad Kreuznach; dazu zählte auch der zur Flaschenfüllung jahrzehntelang gebrauchte „Komet“, entwickelt im Kometenjahr 1910/11, daher sein Name. Der entscheidende Durchbruch zur Entkeimungs-Filtration (EK) gelang dem vorher in Geisenheim tätigen Dr. Fr. Schmitthener 1916 bei der Fa. Seitz mit einem Schichtenfilter. Er bestand seine Bewährungsprobe bei der Aufarbeitung des verseuchten Wassers im damaligen Stellungskrieg an der Westfront. Mit dem EK-Filter war auch die Restsüße

im Wein zu meistern, erwünscht übrigens seit der Antike, aber nie gekonnt. Beherrscht und damit zunächst auch kräftig übertrieben hat man dieses Problem erst seit rund 40 Jahren.

Die Flaschenfüllung wurde im Rheingau erstmals praktiziert von den Weingütern Graf Schönborn und Schloß Johannisberg im 18. Jahrhundert. Es ging noch ganz primitiv zu, mit Heber oder Zweiwegehahn vom Faß. Ausschankweine auf Liter- oder Zweiliterflaschen zu füllen ist erst – zum Segen für diese Weine – in jüngster Zeit allgemein üblich geworden. Bis dahin wurde in Gaststätten und Straußwirtschaften vom Faß gezapft. Außerdem gab es keine Kühlschränke – man war im Sommer auf den kühlen Keller angewiesen. Ich habe einmal nachgerechnet, daß ich in den 30er Jahren bei gutem Besuch der elterlichen Straußwirtschaft an Wochenden bis zu dreihundertmal die 22 Stufen der Kellertreppe mit dem 2-Literkrug gelaufen bin. Dem Wein machte das bei schnellem Verbrauch nichts aus, wohl aber, wenn sich das Zapfen aus dem Faß über Wochen erstreckte. Die ständige Belüftung führte zu einer Kahmdecke auf dem Wein mit allen geschmacklichen Veränderungen bis zum Un genießbarwerden.

Die Flaschenfüllung beim Winzerbetrieb führte sich spät und langsam ein. Mein Großvater ließ erstmals ein Viertelstück vom sagenhaften 1921er füllen, 1928 und 29 je ein Halbstück, da er für diese Menge einen Kunden hatte. Die totale Flaschenweinvermarktung durch die Familienbetriebe setzte sich erst in den letzten 30 bis 40 Jahren durch; das Gros der Weine ging vorher faßweise über Kommissionäre an den Weinhandel. Die Abfüllung mit „Komet“ und stabiler Korkmaschine nahm der Ortsküfer vor, der mit dem „Bennerkarrn“ (Bender, Binder, Faßbinder = Küfer) die einzelnen Winzer betreute. Für die benötigten Flaschengestelle sorgte eine Geisenheimer Firma. Heute beherrschen Sterilfüllung und ganze Füllstraßen bis zu Ausstattung, Verpackung und Palettierung das Feld.

Noch etwas, das am meisten ins Auge fällt, kennzeichnet den Umbruch in unserer Zeit. Die Geisenheimer Absolventen von 1952 bildeten auf einem von ihnen geschnitzten Faß – der Entwurf stammt von der Studentin Elisabeth Junghanns,



Abb. 20: Geschnitztes Haslstückfaß der Geisenheimer Absolventen von 1952: GEISS UND HENNIG, TANK UND FASS, STREITEN HEISS UMS EDLE NASS! Forschungsanstalt Geisenheim.

meiner späteren Frau – das Gegenüber von Stahl-
tank und Holzfaß ab. Vom Faß sprang ein Kampf-
hahn – Symbol für den Weinchemiker Prof. Dr.
K. Hennig – gegen einen Geisbock – gemeint
war der Weinchemiker Dr. W. Geiss, der den Tank

verteidigte. Die Umschrift lautet: Geiss und Hen-
nig – Tank und Faß streiten heiß ums edle Naß.

Mein berühmter Namensvetter und letzter be-
nediktinischer Kellermeister der Fürstabtei Fulda
P. Odo Staab, schrieb 1803 zu dieser Frage: „In
den größten und wohl verschlossensten Gefäßen
macht sich der Wein am besten; unter denen zur
Erhaltung und Verbesserung der Weine die Glas-
gefäße, besonders die steinernen Krüge die besten
sind, weil sie keine Theile haben, welche sich im
Wein auflösen, den Wein gegen die Berührung der
Luft, gegen die Feuchtigkeit und gegen die Verän-
derung der Atmosphäre besser als Fässer schüt-
zen.“²⁶ War das etwa die Vision eines Tanks? Er
ist im Vormarsch – das Faß im Rückzug, für
immer?

Exkurs III: Die Barrique-Frage

Viele sehen die Zukunft des Holzfasses in der Ein-
führung der Barrique. Damit bezeichnet man in
Frankreich, besonders in den Weinbaugebieten
Burgund und Bordeaux, relativ kleine neue Ei-
chenfässer von 214–304 Litern Inhalt.²⁷ Darin
werden ohne vorherige Behandlung (Dämpfen)
Weine vergoren und ausgebaut, wobei die Gerb-
säure (Lohe) in den Wein z. T. sehr massiv über-
geht. Heute gibt es überall Versuche, auch deut-
sche Weine so zu behandeln. Ich halte das für ein-
en Irrweg, und zwar aus folgenden Gründen:

1. Bei den Franzosen ist das seit langem üb-
lich; nach unserer deutschen Tradition dagegen



Abb. 21: Küfergruppe der Kellerei von Joh.
Klein, Johannisberg, mit
Stützen, Schlegel und
Stechheber. Quelle: wie
Abb. 2, Bild 35.

wurden neue Fässer stets so lange gebrüht und gedämpft, bis sie in Geschmack und Geruch neutral waren – sie waren „weingrün“. Lassen wir doch den Franzosen ihre Tradition und bleiben bei unserer!

2. Im Alkohol hochgrädige Weine, besonders Rotweine, verkraften den Gerbstoffzusatz; für viele unserer feingliedrigen Weine mit ihrem schönen Sorten- und Jahrgangsbukett wäre das tödlich!

3. Es muß einen doch wundern, wenn auf der einen Seite möglichst wenig Behandlung und Förmung der Weine im Keller gefordert werden – und im selben Atemzug die Übernahme eines Fremdstoffes, der Gerbsäure, hochgepriesen wird!

Noch ein Gesichtspunkt sei nicht verschwiegen: Prof. Dr. Hamatschek schrieb kürzlich:²⁸ „Auch in Deutschland spricht sich allmählich herum, daß Eichenholz mehr als 150 Jahre zum Wachsen benötigt. Wenn ein solch wertvolles und langsam wachsendes Holz als Barrique-Fäßchen verarbeitet wird und bereits nach dreimaligem Einsatz als Blumenkübel endet, bedeutet das Raubbau an wertvollen Eichenwäldern.“

– Ende des Exkurses –

Wir haben in dieser Betrachtung den Weg von Weinbau und Kellerwirtschaft – in erster Linie im Rheingau – von der mittelalterlich geprägten Stufe der Handarbeit bis in unsere Tage verfolgt.

Ich habe diesen Weg nicht nur miterlebt, sondern jede hier beschriebene Arbeitsweise mitvollzogen, jeden Handgriff selbst gemacht. Nur den Umgang mit dem Computer zu lernen, habe ich mir versagt – das ist die neue Ära am Ende des 2. Jahrtausends.

Wenn ich gefragt werde, ob ich diese Entwicklung gutheiße, so lautet die Antwort: „Ja“. Abgesehen davon, daß vieles zwangsläufig war – die Mechanisierung von der Kostenfrage und dem stärkeren Mangel an Arbeitskräften her (siehe Weinlese!); die Schädlingsbekämpfung und Düngung vom Risikofaktor her, was ebenso für die Kellerwirtschaft gilt, wobei zunächst auch des Guten zuviel getan wurde – so haben wir heute am vorläufigen Ende der aufgezeigten Entwicklung sortentypische, gepflegte und wohl-schmeckende Weine wie nie zuvor, die außerdem von Seiten der Hygiene und der Gesundheit weit mehr bestehen als ihre Vorgänger, und dazu noch äußerst preiswert sind.

Was leider auf der Strecke blieb, liegt mehr im kulturellen Bereich. Alte Bräuche verloren ihre Grundlage: Wenn der Rodpflug heute in drei Stunden erledigt, was früher drei Monate dauerte, dann erübrigen sich Richtbaum und Richtfest. Auch die Bräuche um die Weinlese sind gefährdet, denn die Maschine braucht weder Glocke noch Herbstmuck, Herbstfahne und Herbstschluß. Anderes hat die Kirche in Anwendungen von Rationalismus in Frage gestellt und praktisch aufgege-

Abb. 22: Herbstfahne des Weingutes Langwerth von Simmern, Eltville, mit eingestickten guten Weinjahrgängen, begonnen im „Kometen-jahr“ 1811.



ben, so z. B. die Darbringung der ersten reifen Trauben oder die Bittprozessionen. Wer hat dann noch künftig einen Bezug zu ihrer literarischen Verklärung durch Bettina Brentano?²⁹

Positiv zu verbuchen sind das 1960 neu geschaffene Erntedankfest der Winzer und die Wiederbelebung der Weinsegnung am „Winterhannes“ (Fest des hl. Johannes Evangelist am 27. Dezember).

Stärker vom Schwund betroffen ist die Fachsprache, z. B. die des Küfers, wenn das Holzfaß immer mehr in Abgang kommt; auch der Winzer wußte, was eine Gargel („Gail“) ist, nämlich die Nut der Faßdauben, in der der Faßboden sitzt und seinen Halt hat; oder eine Senkung, das ist die konkave Einbuchtung der Faßböden zum besseren Widerstand gegen den Druck des Inhalts. Auch die Fachsprache der Kelterung schwindet, wenn die Maschine, automatikgesteuert, den ganzen Vorgang alleine erledigt. Ja, das Wort Kelter selbst

(Lehnwort vom lateinischen *calcatura*; *calcare* heißt: mit den Füßen treten!) wird bald zum Fremdwort werden; denn man hat sich in der Nivellierungstendenz der technischen Sprache auf „Presse“ geeinigt. Und wenn sich der Traubenvollernter nicht nur als Maschine, sondern auch als Begriff durchsetzt, wird man den feinsinnigen Zusammenhang zwischen dem Lesen in den Zeilen eines Buches und dem Lesen in den Zeilen eines Weinbergs bald vergessen – es gibt dann nur noch Reihen wie bei Rüben und Kartoffeln – das wäre schade!

Was dagegen mehr denn je den Rheingau prägt, ist seine Identifikation mit dem Riesling. Von 64 % Flächenanteil um die Jahrhundertwende überwand er den Tiefpunkt von 57 % um 1930 und erklimmte den vor allen Weinbaugebieten einmaligen Höhepunkt von stolzen 82 % heute – auch das ist Rheingauer Weingeschichte des 20. Jahrhunderts!

Bildlegende zur Abbildung 4:

Dieses Stück Feld
wurde gerott im Jahr
1884–1885
für Herrn Heinrich
Bott

Im Namen der Arbeiter
Helmstädter von Eltvill[e]
Conrad Albrecht – Eltvill[e]
Röhrig von Kiedrich
Röhrig
Kramms
Kramms
Albrecht brachte damals Kaffe

Am Schluß stellten
die Arbeiter einen schönen
Baum mit Bändern und
Triumpfbogen aufs Feld
worauf es einen guten
Schluß folgte

Conrad Albrecht. (Sammlung Staab)

Bildlegende zur Abbildung 5:

Urkunde

Dieser Weinberg, des Herrn Philipp, Graafen von Ingelheim, wurde gerottet, unter Aufsicht des Herrn Verwalter Edward Messmer, von den Arbeitern: John Faust, Adam Faust, Anton Kees, Henry Abt, Andrew Rausch, Anton Weber und Valentin Kees.

Es wurde, am 19 Januar 1899 angefangen und am 27 Februar 99 wurde sie fertig. Es war eine schwere Arbeit. Auf der östlichen Seite der Wüste waren lauter Steine, es wurden ungefähr 3 Ruthen Steine gebrochen, welche für die Mauern verwent wurden. An Lohn wurde bezahlt pro Tag 2 M 20 Pf von Herbst an, vom 16 Februar wurde 2,40 M. bezahlt.

Das Jahr 98, war sehr schlecht, die Trauben wurden mit den Leesbüttchen nach Haus getragen, Futter, Kartoffeln und Frucht hat es genug geben, aber kein Obst Der Finder dieser Urkunde, möge dies, als Andenken von uns bewahren
Achtungsvol
Andrew Rausch.
75 centimeter tief wurde sie gerottet.
(Sammlung P. Claus)

Auch das Kreuz auf dem Rothenberg trägt eine Rodungsinschrift:

Nach alten Sagen trieb einst der Wind eine Mühle, wo nun diese Reben sind.

Dies Weinfeld hat achtzehnhundertundacht Graf Friedrich von Ingelheim jung gemacht.

Literatur

- Bassermann-Jordan, Friedrich von: Geschichte des Weinbaus. Frankfurt 1923. Abkürzung: B.J.
- Bronner, Johann Philipp: Der Weinbau im Rheingau. Heidelberg 1836.
- Faust, Michael: Der Weinbau im Rheingau. Rüdesheim 1874.
- Gerhard, Heinrich: Erfahrungen und Erlebnisse eines Winzers. Selbstverlag 1974.
- Heckler, Johann Baptist: Praktischer Weinbau der neuesten Zeit, in besonderer Hinsicht auf das Rheingau. Mainz 1823.
- Ders.: Der Rheingauer Weinbau aus selbst eigener Erfahrung ... Frankfurt 1844.
- Ders.: Weinbaulehre ... nach fünfzigjähriger Erfahrung beschrieben. 1. Aufl. Frankfurt 1856, 2. Aufl. Frankfurt 1858.
- Lade, Fritz: Bemerkungen über den praktischen Betrieb des Weinbaues im Rheingau, Wiesbaden 1873.
- Vorster, Carl Anton von: Der Rheingauer Weinbau aus selbst=eigener Erfahrung ... Frankfurt und Leipzig 1765.

Ich danke herzlich für Bild- und Textmaterial: Frau Karla Wiesinger, Herrn Eberhard von Oetinger und Herrn Professor Dr. Paul Claus, letzterem ebenso für Aufnahmen und Reproduktionen; dem Deutschen Weinbau-Museum in Oppenheim und dem Museum für Geschichte des Weines – Rheingauer Museum in der Brömsersberg/Rüdesheim für die Fotoerlaubnis.

Anmerkungen

- ¹ Struck, Wolf-Heino: Der Bauernkrieg am Mittelrhein und in Hessen. Wiesbaden 1975, S. 28.
- ² Der Rheingaukreis. Beschreibung und Statistik 1891–1900. Rüdesheim 1902, S. 167f.
- Der Winzer. IV. Jahrgang Nr. 4, April 1914, S. 54.
- ³ Später Direktor der Weinbauschule Marburg/Drau; in Geisenheim Mitarbeiter von Prof. Dr. H. Müller-Thurgau u. a.
- ⁴ Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden Abt. 1098 II, 2.
- ⁵ Ebenda Abt. 22/488.
- ⁶ Weinbau und Weinhandel 28. Jahrgang Nr. 39, Mainz 24. Sept. 1910.
- ⁷ Dienhart, J.P.: Denkschrift über die „Wehlener Methode“. 4. Auflage Trier 1901.
- ⁸ wie Anm. 6.

- ⁹ Weinbau und Weinhandel 26. Jg. Nr. 8, Mainz 22. Febr. 1908. Der Rheingaukreis (wie Anm. 2) S. 171 ff.
- ¹⁰ Schriften zur Weingeschichte Nr. 74. Wiesbaden 1985.
- ¹¹ Gesamtwerk Deutscher Wein, Rheingau. 3. Aufl. Tritenheim 1991, S. 93.
- ¹² Vergl. die Herbstordnung von 1893 in: Der Rheingaukreis (wie Anm. 2) S. 174f.
- ¹³ Schriften zur Weingeschichte Nr. 97. Wiesbaden 1990.
- ¹⁴ Artikel von J. Staab, mit einigen Änderungen entnommen aus: Die Zisterzienser, Ordensleben zwischen Ideal und Wirklichkeit. Schriften des rheinischen Museumsamtes Nr. 10. Bonn 1980, S. 470 ff.
- ¹⁵ Plinius d. Ä. (23–79 nach Chr.): Historia naturalis XVIII und Vitruv (um 25 nach Chr.): Architectura VI, 8,3. Zitiert nach B.J. S. 340 ff.
- ¹⁶ B.J. S. 346 Anm. 3.
- ¹⁷ Karl der Große verbot das Treten der Trauben mit den Füßen im Capitulare de villis (B.J. S. 349 Anm. 3). Gleichwohl lehnte J.B. Heckler, Weinbergsinspector und Kellermeister von Schloß Johannisberg, noch 1858 (s. Lit.-Verz. S. 72 f) für das Maischen der Trockenbeeren die ansonsten für gut befundene, seit 100 Jahren eingeführte Traubenmühle ab – hier bevorzugte er noch das Austreten!
- ¹⁸ Der Name kommt wohl vom lat. *secare* = schneiden; gemeint ist die Tätigkeit des Scheiterns des Preßkuchens mit dem Keltermesser (s. u.).
- ¹⁹ B.J. S. 433 f.
- ²⁰ Roth, F.W.E.: Die Geschichtsquellen des Niederrheingaus I. 4 S. 131 für Kloster Eberbach, 1603: Ableitung des Weins (Mostes) von der Kelter bis ins Faß – damals sehr ungewöhnlich – durch Röhren (per canales). Staatsarchiv Marburg Rechn. II. Johannisberg Nr. 20 Jg. 1728/29: Ca 70 m Holzröhren zur Mostableitung sind für Schloß Johannisberg verzeichnet.
- ²¹ B.J. S. 614.
- ²² Historia naturalis XIV, 12. B.J. S. 614.
- ²³ Um die Jahrhundertwende wurden im Rheingau auf einer Rebfläche von 2.308 Hektar geerntet: 1898 = 2,8 hl/ha, 1900 = 15hl/ha, 1896 = 37 hl/ha. Quelle: Der Rheingaukreis (wie Anm. 2) S. 156, 179. Der heutige Standard liegt um 80 hl/ha.
- ²⁴ Wie Anm. 4, Abt. 22/489 fol. 40', 488 fol. 16', 39', 157'.
- ²⁵ Schriften zur Weingeschichte Nr. 78, Wiesbaden 1986.
- ²⁶ Staab, P. Odo: Praktische Anleitung zu der ... Verfertigung des Weins ... Frankfurt 1803, S. 135 f.
- ²⁷ Jakob, Ludwig: Lexikon der Önologie. Neustadt 1979, S. 55.
- ²⁸ Die Weinwirtschaft v. 22. 5. 1992.
- ²⁹ „Goethes Briefwechsel mit einem Kinde“, 1808.

Bubbles from the Brunns of Nassau. By an old man [Sir Francis Bond Head, 1793/1875].
 Published by the Belgian Company of Booksellers, Hauman an Co., Brussels 1840, S. 236–254.
 Übertragung aus dem Englischen von Leo Gros 1990.



Abb. 1: „Das Kloster Eberbach.“

Vorbemerkung des Übersetzers

Sir Francis Bond Head (1793–1875) war ein englischer Reiseschriftsteller und Politiker. Mit seinem launigen Buch „*Bubbles from the Brunns of Nassau*“ leistete er einen wichtigen Beitrag zur englischen Rheinromantik und zur nassauischen Badeliteratur. Das Buch erlebte von 1833 bis 1866 nicht weniger als sieben Auflagen.

Allein im Jahr nach der Erstveröffentlichung besuchten 128 englische Familien Langenschwalbach!¹ Auch Schlangenbad war beliebt: Adelheid von Stolterfoth schreibt 1838 über Eltvill:

„Das freundliche, mit einer uralten Kirche geschmückte Städtchen hat 1928 Einwohner und ist der Sitz des Amtes. Seit der Dampfschiffahrt hat es ungemein an Lebendigkeit zugenommen. Die Dampfboote haben nämlich in Eltvill eine Station, und setzen während der Sommermonate viele, besonders britische Reisende ab, welche das durch *Bubbles of the brunns* (sic!) of Nassau sehr fashionable gewordene Schlangenbad besuchen.“²

In seinem Büchlein beschreibt Head seine Rheinreise von Rotterdam nach Koblenz (voyage)

und den weiteren Weg über Naussau nach Langenschwalbach (journey). Es folgen Kapitel über die Bäder, das Essen, die Kurpromenade. Ein Schweinehirt, „the Schwein-General“ ist einen Exkurs wert, die Lutherische Kirche wird beschrieben, ebenso die neue Schule und die alte evangelische Kirche und die Synagoge. Die Getreideernte und einen Sonnenuntergang schildert der „alte Mann“ liebevoll. Schlangenbad wird ausführlich beschrieben, dann Nieder-Selters, Kloster Eberbach, Mainz, ein Ausflug zum Niederwald, und schließlich nach Wiesbaden. Ergötzlich, aufschlußreich und doch eigenwillig sind diese „Bubbles“ allemal: Luftblasen im Brunnenwasser, aber auch „luftige Ideen“ („Ferz“, sagt man im Rheingau derb) sind „bubbles“. Für alle Freunde Eberbachs hat der Übersetzer zunächst eine Übertragung des Kapitels über die alte Abtei versucht, weitere Teile sind in Arbeit. Die Anmerkungen sollen dabei helfen, Heads Beschreibung besser zu verstehen und vor dem Hintergrund der damaligen Situation Eberbachs einzuordnen.

Das Kloster Eberbach

Genau zum vereinbarten Zeitpunkt erschien Luy mit seiner Liebblingeselin, Katherinchen, an der Tür des neuen Badhauses; der Tag war wolkenverhangen und recht kühl, und unter so günstigen Vorzeichen brachen wir um zwölf Uhr auf; nach weniger als 40 Metern hatte der riesige Wald, welcher den oberhalb von Main und Rhein gelegenen Teil des Herzogtums Nassau umgibt, uns gänzlich verschluckt³.

Etwa eine Stunde lang trottete die Eselin, die sich nach der zweiten Wegbiegung bereits bewußt schien, wohin sie mich trug, geduldig die schmalen Pfade entlang, die einander immer wieder in verschiedenen Winkeln kreuzten und dazu angetan schienen, selbst einen philosophischen Verstand zu verwirren; doch obwohl man dem menschlichen Intellekt nachsagt, er sei in ständiger Bewegung begriffen, eilt der rohe Instinkt ihm häufig weit voraus, und es zeigte sich sehr deutlich, daß Katherinchen die Karte des Nassauer Landes fast ebenso gut kannte wie „der Herzog“ selbst.

Manchmal stießen wir plötzlich auf Radspuren; sie schienen von Kutschen zu stammen, die nicht nur vom Himmel gefallen, sondern auch wieder zu ihm aufgefahren sein mochten, denn sie begannen von ungefähr und endeten auf ebenso unerklärliche Weise. Ab und zu erreichten wir baumloses Gelände, auf dem man nur hier und da eine alte Eiche absichtlich stehengelassen hatte, damit sie Eicheln zur Schweinemast liefere; dann folgten wir wieder einem Pfad, der dem Rotwild vorbehalten schien, denn er war so schmal, daß wir gelegentlich gezwungen waren, uns den Weg durch die Büsche zu bahnen; endlich, eh ich mich's versah, fand ich mich plötzlich hart am Rand eines höchst malerischen und steil abfallenden Talgrundes⁴.

Nahe über mir stand stolz wie eine große Säule der Turm der Burg Scharfenstein, einst Residenz der Bischöfe von Mainz, und wies auf eine schwere weiße Wolke, die just in diesem Moment

zufällig über ihn hinwegzog. Das Dorf Kiedrich lag geduckt tief unter mir, der steile Hang dazwischen war ein Weinberg, in dem sich hier und da Treppenfluchten aus unbehauenen Steinstufen zeigten, die es den Bauern gestatten sollten, zu ihrer Arbeit hinaufzusteigen. Über einen felsigen, etwas weniger als 30 Zentimeter breiten Pfad, stieg Katherinchen, von Luy dicht gefolgt, quer durch diesen Weinberg hinab, bis wir endlich die Dorfmühle erreichten⁵, deren Mühlrad ich lange beobachtet hatte, wie es sich träge unter einem für diesen Zweck kaum ausreichenden Wasserstrahl drehte.

Das kleine Dorf Kiedrich sah aus wie eine wirre Ansammlung von braunen Hütten und grünen Gärten, mit Ausnahme eines großen, schiefergedeckten Herrenhauses des Barons von Ritter⁶, dessen Burgturm Scharfenstein nun in die Wolken zu ragen schien, so als wolle er den Blitz vom Dorfe ableiten; und als ich mir fast den Hals verrenkte, um zu ihm aufzublicken, überkam mich, indem ich ostwärts schaute, unwillkürlich das Gefühl, wie stolz des Turmes Besitzer sein mußte, wenn er allmorgendlich dessen riesigen Schatten über dem Tal liegen sah, welcher dann jeder Behausung seinen täglichen Besuch abstattete, um so allen Lehensleuten für wenige Augenblicke sogar die Sonne am Himmel zu verfinstern.

Nachdem ich Kiedrich durchquert hatte, gelangte ich wieder in den Wald, und über eine Stunde lang war kaum mehr zu sehen als die Bäume, die mich umgaben; aber das Gemüt gewöhnt sich rasch an jede noch so kurze Leine, und obwohl ich selten fünfzehn Meter weit sehen konnte, gab es in dieser Sichtweite immer viele kleine Gegenstände, die mein Interesse weckten. Das Blattwerk der Buchen schimmerte herrlich klar und leuchtend, es gab junge Triebe, welche heller waren als die alten und herbstliche Tönungen zu haben schienen; war dieser Irrtum jedoch erst entdeckt, so räumte man gerne ein, Jugend

mit Alter verwechselt zu haben. Der Wald wandelte sich nun plötzlich, und an die Stelle der Buchen trat ein Heer von Eichen, welche grob gerechnet etwa fünfzig Jahre alt sein mochten. Unter ihnen standen aber auch hier und da einige vom Wetter gezeichnete Veteranen; sie hatten den Kampf gegen die Kameraden, mit denen sie einst aufgewachsen waren, überlebt; doch paßt die militärische Metapher hier nicht, weil ihre Herzen dahin waren – ihre Körper waren vermodert – nur eine Seite war noch übrig – sie ähnelten in der Tat mehr Schilderhäusern als Wachtposten, und doch waren sie in diesem verrotteten Zustand gradeso mit Blättern geziert wie die Übrigen.

In diesem grünenden Umfeld zog nur ein toter Gegenstand, als ich an ihm vorbeiritt, für kurze Zeit meine Aufmerksamkeit auf sich; es war eine riesige Eiche, die der Blitz gefällt hatte; sie war einst und in der Tat jetzt noch die allergrößte im Wald, und Stolz und Anmaßung hatten sie offensichtlich dem Untergang geweiht. Alle Blätter, alle Zweige, alle kleinen Ästchen waren dahin; – entzündet – versengt und gebleicht, – ihre Äste schienen in scharfen Konturen hingestreckt; eine menschliche Leiche konnte keinen stärkeren Kontrast zu einem lebendigen Menschen abgeben als dieser Baum zu dem zarten Blattwerk, das ihn umwogte; er stand starr – steif – gezackt wie der leibhaftige Blitz, und beim Anblick seiner gespaltenen, vertrockneten Äste, die zum Himmel aufragten, konnte wohl niemand an ihm vorbeigehen, ohne insgeheim zu fühlen, daß es eine Macht gibt, die so gut vernichten wie erschaffen kann, und daß falsch war, was der Narr in seinem Herzen sprach.⁷

Ich aber hatte nicht viel Zeit für solcherlei Überlegungen, denn jedesmal, wenn Katherinchen, an einer Wegscheide angelangt, den richtigen Pfad wählte, erscholl von hinten an Luy's lauter Beifall für ihren Scharfsinn, von dem er bereits vorab behauptet hatte, er sei demjenigen sämtlicher Esel in Nassau überlegen – nichtsdestoweniger verdiente Luy in seinem bescheidenen Fache ebenso viel Lob wie Katherinchen selbst.

Er war ein schlanker, intelligenter, aktiver Mann von etwa dreißig Jahren, in einen blauen Bauernkittel gekleidet, um die Hüfte trug er den ledernen Nassauer Gürtel⁸; und obwohl er,

warum auch immer, aus dem Mund stets nach Rum roch – er konnte es nie befriedigend erklären – war er niemals um etwas verlegen – stets zu einem Ausflug bereit, und ob seine Füße wund waren oder nicht – niemals schien der Tag lang genug, um ihn zu ermüden. Der Bursche war von Natur aus zu Unternehmungen aufgelegt, und da die Winter in Nassau lang und freudlos sind, fiel Luy bei seinem Marsche ein: ginge er mit Katherinchen und seinen beiden anderen Eseln nach England (von dem er nur gehört hatte, es sei das reichste Land unter der Sonne), so hätten sie dort zweifelsohne das ganze Jahr hindurch Arbeit, anstatt in Schlangenbad nur während einiger Monate im Jahr Reiterinnen und Reiter zu finden. Dieser Plan kam ihm ausgesprochen klug vor, und obwohl ich ihm nicht ganz so viel abgewinnen konnte wie Luy (in der Tat machte ich seine Hoffnungen fast zunichte, indem ich lediglich darauf hinwies, daß unser Meer, von dem er offenbar nie gehört hatte, ihn möglicherweise daran hindern könne, seine Esel von Schlangenbad nach London zu treiben), fühlte ich doch innerlich, daß des armen Luy Spekulation ebenso gut begründet war, von ebensoviel Weltkenntnis zeugte, und unendlich viel weniger Schurkerei in sich barg als die Luftschlösser zivilisierterer Länder, die sich schließlich nur allzuoft als ausgemachte Eselstreiberei erwiesen haben.

Nachdem ich geraume Zeit meinen Weg zwischen den Bäumen gebahnt hatte, wandte ich mich nach links und erblickte plötzlich nahe vor mir, am Grunde eines ganz abgelegenen Tales, das Ziel meiner Reise – das altehrwürdige Kloster EBERBACH. Ich halte es für ganz unmöglich zu beschreiben, wie lieblich bewaldet und wie friedlich weltabgewandt dieser Ort ist. Fast gänzlich von Hügeln, ja Bergen umgeben, eingehüllt von Waldbäumen, vermutet niemand in einem solchen Talgrund ein ausgedehntes, einsames Bauwerk, das es an Umfang und Pracht nicht nur mit den Sehenswürdigkeiten des Landes aufnehmen kann, sondern auch einen Platz in jeder großen europäischen Hauptstadt verdient hätte.

Das unregelmäßige Bauwerk mit seinen Gewölben, Turmhelmen, Statuen und steilen Schieferdächern sieht wie der Palast eines mächtigen Königs aus; doch hat dieser Monarch keine Untertanen als die Bäume des Waldes, die den Bau all-

seits fast berühren und sogar die Gartenmauern dicht umschließen. Wer immer, sei es allein oder mit Gleichgesinnten, der Welt „Leb' wohl; und sei's für immer auch, so leb' doch wohl für immer!“⁹ sagen will – er könnte schwerlich einen geeigneteren Platz auf der weiten Welt dafür finden; und wahrhaftig, könnte die Pflanzenwelt einen Menschen für den Verlust der Gesellschaft seiner Mitmenschen entschädigen, die Wälder von Eberbach böten ihm diesen Trost in hohem Maße. – Lieblicher und romantischer kann ein Kloster nicht gelegen sein; und ich hätte mich sicher gefragt, wie um alles in der Welt ein solcher Ort entdeckt werden konnte, hätte nicht seine Geschichte dieses Wunder ganz schlüssig erklärt.

Im Jahr 1131 befahl den heiligen Bernhard, den berühmten Kreuzzugsprediger (dessen Anhänger allein im Rheingau schließlich sechs Klöster – nämlich Tiefenthal, Gottesthal, Eberbach, Eibinger (sic!), Nothgottes¹⁰ und Marienhausen besaßen), eine heilige Unruhe, der unwiderrufliche Entschluß, ein Kloster zu errichten; und da er nicht wußte, wo er den Grundstein legen sollte, zog er, so heißt es, in dieser wichtigen Angelegenheit einen wilden Eber zu Rate. Das kluge Tier lauschte gewitzt dem Menschenwesen, das zu ihm sprach; und von geheimnisvoller Hand geführt, grub es mit seinem Rüssel den Grundriß des Gebäudes in das Tal von Eberbach; und in der Tat konnte kein Tier außer einem Schwein sich solch einen hübschen Stall ausgedacht haben, in dem Menschen in der Sonne bratend ihr Dasein verschlafen konnten. Der heilige Bernhard, hochzufrieden mit des Ebers Geschmack, beschäftigte zur Ausführung seines Vorhabens die besten Architekten; und man scheute keine Kosten, sogleich einen herrlichen Dom – ein prächtiges Gebäude, durch Säulengänge mit einem Kloster verbunden und an verschiedenen Stellen mit dem Bild eines Schweins, seines Gründers geschmückt – zu errichten; und als alles fertig war, brachte man Mönche in die Behausung¹¹, und viele Jahrhunderte hindurch konnte man den frommen Bienenstock in den umliegenden wilden Bergen summen hören. Im Jahr 1803 jedoch bemächtigte sich der Herzog von Nassau gewaltsam seines Honigs, und so wurden seine Bewohner unsanft aus ihren Zellen vertrieben. Nur drei oder vier der Mönche sind von

dieser einst reichen Einrichtung übrig geblieben, und ihre Wohnstatt wird seitdem teils als Staatsgefängnis, teils als staatliche Irrenanstalt genutzt¹².

Bevor ich durch das große Tor eintrat, welches von gewaltigen Statuen der Jungfrau Maria, des heiligen Johannes und des großen Bernhard selbst überragt wurde, riet mir mein Fremdenführer Luy, zu einer Grotte¹³ zu reiten, von der er beständig schwärmte; und da Katherinchens Nase ebenfalls sanft in die nämliche Richtung zu weisen schien, verließ ich das Kloster, wir stiegen durch eine Anpflanzung von sehr hübschen Eichen, die in etwa sieben Meter Abstand voneinander aufwuchsen, im Zickzack einen von wundervollen Föhren bestandenen Hügel hinauf; und in dem Augenblick, als ich die Anhöhe erreichte, bot sich plötzlich meinem Auge eine Aussicht¹³ auf den Rheinstrom, die, ich sage das ohne Einschränkung, die herrlichste war, die ich in diesem Land gesehen habe. Vor mir lag der Rheinstrom, nur von seinen eigenen Inseln unterbrochen, von Johannsburg (sic!) bis Mainz; diese beiden Punkte bildeten mit der Grotte, wo ich stand, einen Winkel von etwa 120 Grad. Zwischen mir und dem Wasser lag sonnenbeschienen der Rheingau, von Weinbergen bedeckt, von großen Kornfeldern umgeben, die offensichtlich gerade reif für die Sichel waren; aber die Ernte hatte noch nicht begonnen, und so waren die einzigen bewegten Objekte in diesem Bild junge Frauen mit weißen Taschentüchern auf ihren Köpfen, die fleißig die Weinreben gipfelten, und die „Cöln“, oder besser gesagt das englische Dampfboot¹⁴, das gerade vor mir stromaufwärts in Richtung Mainz glitt. Auf der gegenüberliegenden Rheinseite erstreckte sich ein ausgedehnter Landstrich, landwirtschaftlich stark genutzt, jedoch ohne Hecken.

Drehte ich dieser prächtigen Aussicht den Rücken zu, so lag das Kloster unmittelbar unter mir, so völlig von Wald umgeben, daß man hätte meinen können, es sei fertig gebaut direkt vom Himmel auf seinen Platz geworfen worden. Einen edleren Wohnsitz hätte man sich kaum vorstellen können, und die im Zickzack verlaufenden Wege und die Föhrenhaine verliehen ihm ein vornehmes Aussehen, das ich gar nicht genug bewundern konnte; doch trotz der ländlichen Schönheit des Ortes stieg in mir ein starkes Mitgefühl für diese

armen verlassenem, verführten Wesen auf, deren Dasein nutzlos in solch verfehlter Abgeschlossenheit vergeudet worden war; und ich mußte mir einfach ausmalen, wie schmerzlich ihnen die recht-schaffene Einsamkeit ihres stattlichen Baues neben dem natürlichen Entzücken und der Lieblichkeit dieser Flußlandschaft vorgekommen sein muß, von der ihr unerbittlicher Berg sie abgeschnitten hatte; in der Tat hoffe ich, daß meine Leser einen alten Mann nicht für zu genußfroh halten, wenn er sagt: gäbe es irgendetwas in der Welt, das das sackleinene Gewand eines Mönchs durchdringt und sozusagen sein Herz zerreißt, dann wäre es der Anblick, dem ich gerade den Rücken zugekehrt hatte – nämlich ein Weinberg voll von Frauen! Daß die Gärung der Weintraube dazu da sei, den Alternden aufzuheitern, und die Zuneigung des schwachen Geschlechts den Zenit unseres blühenden Lebens erhellen solle: dies sind Wahrheiten, über die innerhalb von Klostermauern nachzusinnen eine ausgesuchte Folter gewesen sein muß.

Während ich von der Grotte hinabstieg, sah ich unter mir ein halbes Dutzend mit Holz beladene Karren das große Tor durchfahren, jeder von sechs Gefangenen gezogen. Zuerst war ich erstaunt zu sehen, daß keiner von ihnen in Ketten ging, und daß die ganze Gruppe von nur einem Soldaten in nassauischer Uniform begleitet war – warum liefen sie nicht alle weg, wenn sie erst den Wald erreicht hatten? Indessen war es die Furcht vor Strafe, die sie zusammenhielt: da es im Herzogtum keine großen Städte gibt, gab es keine Zuflucht als ihre eigenen Häuser, wo sie auf der Stelle wieder festgenommen worden wären; und schien auch der Wald einem Fremden wie mir Schutz zu bieten, so war doch dem, der nicht herauskonnte, der Hungertod sicher.

Als ich den großen Platz betrat, hielt ich es für notwendig, den Kommandanten der Anstalt um Erlaubnis zur Besichtigung zu bitten¹⁵. Ich wartete also auf ihn und war freudig überrascht, als er mir in englischer Sprache mitteilte, er stehe mir mit Stolz und Freude zu Diensten.

Er war ein stattlicher, aufrechter, soldatisch aussehender Mann von etwa vierzig Jahren, von denen er siebzehn Jahre in diesem Tal über Gefangene und Irre geherrscht hatte; durchschnittlich

waren es 250 von den ersteren und 100 von den letzteren. Während ich ihm durch einige ansehnliche Gänge folgte, bemerkte ich an einer Wand fünfundzwanzig Ölgemälde von Mönchen, alle im gleichen schmucklosen Gewand, die einander in Aussehen und Kleidung so ähnlich sahen, daß der einzige erkennbare Unterschied zwischen ihnen der Name jedes einzelnen war – auf diese Weise wollte man wohl ihre dürftige und nutzlose Existenz über ihr enges Grab hinaus verewigen¹⁶. Über eine steinerne Treppe erreichte ich nun den unteren Teil des Gefängnisses, von dem die eine Hälfte Frauen, die andere Männern vorbehalten war¹⁷.

Obwohl ich den ganzen Tag lang frische Luft geatmet hatte, war doch keinerlei unangenehmer Geruch wahrnehmbar, so überaus reinlich war die Anstalt. Die Zellen der Mönche waren an vielen Stellen zu großen Räumen zusammengefaßt worden für Schneider, Weber, Zimmerleute, Schuhmacher usw. usw., – jede dieser Berufsgruppen arbeitete für sich, unter der Leitung eines Aufsehers. In diesen Kammern waren die Fenster weit offen, die Wände geweißt, und die gebleichten Böden waren fleckenlos; natürlich ist diese übertriebene Reinlichkeit, auch wenn sie meinen ungeteilten Beifall findet und für jeden englischen Reisenden ausgesprochen anziehend wirkt, wahrscheinlich kein geringer Teil der Strafe in diesem Gefängnis; denn nichts plagt unreinliche Menschen mehr, als wenn man sie an ihnen fremde Sauberkeit gewöhnen will¹⁸. Die Frauenräume waren ähnlich eingerichtet, und man bestand auf der gleichen Reinlichkeit und dem gleichen Fleiß; für jüngere Missetäter gab es eine ausgezeichnete Schule, wo man sie täglich Kirchengesang, Lesen, Schreiben, Rechnen und Weben lehrte. Nachdem ich dieses Stockwerk besichtigt hatte, stieg ich zur oberen Etage hinauf, wo in Einzelzellen rückfällige Patienten eingesperrt waren, um es deutlicher zu sagen, Übeltäter, die des gleichen Vergehens ein zweites Mal überführt worden waren.

Viele dieser Unglücklichen saßen eine Strafe von drei, vier und fünf Jahren Gefangenschaft ab: und sie zu besuchen (was ich tat) war, meine Leser seien dessen versichert, alles andere als angenehm. An jeder Zellentür hing außen eine kleine Tafel, auf der in vier Worten knapp Name und

Vorname des Gefangenen sowie sein oder ihr Vergehen und das Strafmaß eingetragen waren. Nach meinem Eindruck waren die Vergehen im allgemeinen das, was wir als Bagatelldiebstähle bezeichnen würden – wie z. B. Wilderei, Holzdieberei, Heudiebstahl etc. an des Herzogs Eigentum.

Während ich diese armen Leute voll Schermit einen nach dem anderen besuchte, fiel mir insbesondere auf, daß sie sich (wenn man das bei Eingesperrten so nennen darf) wenigstens guter Gesundheit „erfreuten“: die natürliche Wirkung der besonnenen, mäßigen Lebensweise, zu der sie gezwungen waren, und der reinen frischen Luft, die sie alle durch ein kleines offenes Fenster erreichte; und doch war in ihren Mienen, sobald ihre Türen geöffnet wurden, eine Begierde, und in der Art, wie sie ihren Blick auf meine Augen richteten, lag ein eigentümliches Verlangen, das zur Mutlosigkeit zu gerinnen schien, wenn die Tür zwischen uns rasch wieder geschlossen wurde. Jeder Gefangene hatte irgendeinen Arbeitsauftrag – ein Mann hatte gerade einen Sarg für einen bedauernden Irren fertiggestellt, welcher vor kurzem seinen trübsinnigen Lauf vollendet hatte – der Deckel war nicht flach, sondern ein vierseitiges Prisma, und auf dem obersten Brett war fast über die ganze Länge des Sarges ein schwarzes Kreuz aufgemalt. So lange der Soldat mit seinem Ledergürtel, der den Kommandanten bediente, fortfuhr, die Verliese der männlichen Gefangenen eins ums andere zu öffnen und wieder zu verschließen, so lange fühlte ich mich imstande, hineinzuschauen; *Männer* leiden zu sehen ist etwas, woran wir alle mehr oder weniger gewöhnt sind; aber sobald er zu den Zellen der *Frauen* gelangte, hatte ich, sicherlich erstmals in meinem Leben, das Gefühl, die Farbe müsse aus meinem Gesicht weichen und ich dürfe nicht länger bloß „besichtigen“, was sich meinen Augen darbot.

Im Aussehen der ersten Gefangenen, die ich erblickte, konnte mir ein Bedürfnis nach Entschlossenheit nicht entgehen, dessen Vorhandensein beim anderen Geschlecht ich unterschätzt hatte – die arme Frau (sicherlich mochte sie eine Mutter gewesen sein) zeigte ein ängstliches, fast hysterisches Bestreben nach Freilassung; und indem sie auf mich zustürzte, kam sie der Tür so

nahe, daß der Soldat sie vor ihrer Nase gewaltsam zuknallte. In der dritten Zelle, zu der ich kam, trat mir, in der Hand einen Spinnrocken, ein junges schwächliches Bauernmädchen von etwa achtzehn Jahren entgegen; ihr Haar war schwarz und sie schien mir vor Unschuld und völliger Gesundheit zu strotzen. Sie war die einzige Gefangene, die mir nicht sofort in die Augen schaute; sie stand vielmehr da, rührte sich nicht vom Fleck und schlug die Augen nieder, dabei sah sie so kummervoll drein, daß ich jeden Augenblick erwartete, sie müsse in Tränen ausbrechen. Ich fühlte mich außerstande, solch ein lebendes Bild jugendlichen Unglücks anzustarren; und kaum daß die Tür zugemacht und verschlossen war, dankte ich dem Kommandanten für seine Höflichkeit und fügte hinzu, ich wolle dem Soldaten die Mühe des Öffnens weiterer Zellen ersparen; wie zur Entschuldigung bemerkte ich noch, daß eine wie die andere aussehe.

Nachdem ich dann einige Zeit dagestanden und mir die Regeln und die Ordnung des Gefängnisses angehört hatte, fragte ich den Kommandanten, ob er Gefangene habe, die größerer Vergehen als der bereits erwähnten wegen eingesperrt seien, dies verneinte er; und er schickte sich an, die Treppe hinabzusteigen, als ich ihn so unbeteiligt wie möglich bat, er möge so freundlich sein, mir mitzuteilen, für welches Vergehen die junge Person, die ich soeben verlassen hatte, so hart bestraft wurde. Der Kommandant verwies mich würdevoll schweigend auf die kleine Tafel, auf der des Mädchens Name (ich muß ihn hier nicht wiedergeben) sowie ihr Vergehen geschrieben stand, das zu meinem größten Erstaunen „liederlicher Lebenswandel“ lautete¹⁹; weil sie des gleichen Vergehens ein zweites Mal überführt worden war, fand ich sie in dieser Zelle vor, die, wie alle andern, bloß ein kleines Dachfenster hatte, aus dem nur zu sehen war, was sie vielleicht am wenigsten anzuschauen wagte – der Himmel! Ihre Erscheinung täuschte mich sicherlich über ihren Charakter: doch in solchen Dingen behaupte ich weder nach außen noch glaube ich im Innern das zu sein, was man gemeinhin „wissend“ nennt. Hätte ich in des armen Mädchens Gesichtsausdruck nach Schuld geforscht, so wäre meine Suche höchstwahrscheinlich nicht vergeblich geblieben, aber in Anbe-

tracht ihres jugendlichen Alters suchte man nach Gefühlen von besserer Art; und ungeachtet dessen, was auf dem Täfelchen stand, waren solche Gefühle, wie ich sie mit dünnen Worten beschrieben habe, sicher vorhanden.

Ich begleitete den Kommandanten (nebenbei darf ich gerade noch anmerken, daß er Englisch von seinem Vater gelernt hatte, welcher als Offizier in unserer Deutschen Legion gedient hatte) zu einem anderen Teil des Klosters, das schon seit langem als Heim für Geisteskranke eingerichtet war, von denen die meisten von der nassauischen Regierung unterhalten wurden, während die übrigen Familie hatten und von ihren Angehörigen mit allem Notwendigen versorgt wurden.

Hier gab es wenig, das meine besondere Aufmerksamkeit erregte.

In sauberen, luftigen Räumen, die wie im Gefängnis aus drei Zellen bestanden, lebten acht bis zehn Irre zusammen, von denen viele harmlos und sogar zufrieden schienen, wenn auch in der Ecke des Raums ein großer Eisenkäfig für gefährliche oder widerspenstige Patienten stand. In einer dieser Gruppen stand ein Geisteskranker, der einst Medizin studiert hatte. Er war etwa dreißig Jahre alt, sehr dunkel, und überaus kräftig gebaut, und kaum daß ich den Raum betreten hatte, hob er seine Augen von dem Buch, in dem er gerade las, richtete sie (dabei seine Arme verschränkend) auf mich mit einem wilden Blick, der in auffallendem Gegensatz zu dem blöden Gesichtsausdruck stand, welcher seinen übrigen Genossen eigen war. Je länger er mich anschaute, desto eindringlicher und finsterner wurde sein düsterer Blick; und obwohl ich ihn ruhig erwiderte, so schloß ich doch aus dem Blitzen seiner Augen, daß er mich wie ein wildes Tier angesprungen hätte, wäre ich nicht dem Soldaten in den nächsten Raum gefolgt.

Nachdem ich die großen Wohnräume inspiert hatte, besuchte ich als nächstes die Zellen, in denen jene eingesperrt waren, welche für den Umgang mit anderen nicht geeignet waren; sie waren meist schwermütig veranlagt. Einige lagen, offensichtlich schlafend, auf ihren Betten, während andere, vor allem Frauen, tatsächlich zu entkommen versuchten, woran der Kommandant sie sanft hinderte; seine Art, mit ihnen umzugehen, schien eine bewundernswerte Mischung aus gleichen Tei-

len Sanftheit und unerschütterlicher Entschlossenheit zu sein. Ich hätte vielleicht meinen Weg durch den Gang, der die Zellen verband, fortgesetzt, aber nun lag die arme Kreatur, deren Sarg ich gesehen hatte, im Weg; daher verließ ich das Gebäude und ging in einen großen Klostergarten, voll von hochstämmigen Obstbäumen, die von den Mönchen dort angepflanzt worden waren. An diesem abgeschiedenen Ort stand eine Art Gartenhaus, in dem die schlimmsten Fälle von Geistesverwirrung eingeschlossen waren; jedoch war keiner von ihnen angekettet, obwohl einige so gewalttätig waren, daß der Kommandant einem Soldaten ein Zeichen gab, sie nicht zu stören.

Nachdem ich mich nun recht dankbar von dem verdienstvollen Beamten verabschiedet hatte, der diese außergewöhnliche Anstalt für Verbrecher und Irre leitete, welche eine Truppe von acht Soldaten auf bewundernswerte Weise völlig im Griff hatte, wandelte ich lange Zeit alleine in dem Anwesen herum. Mal betrachtete ich alte Darstellungen eines Ebers, die ich, roh in Stein und auch in Holz geschnitten, an mehr als einer Stelle fand; dann ging ich in die alte Kathedrale (sic!), die ihre glanzvollen Tage lange hinter sich hatte, denn das Glas in den gotischen Fenstern war zerbrochen und mit Lehm ausgebessert worden, während auf den Gräbern von Bischöfen und Äbten Garben von Korn, Haufen von Häcksel und Büschel von grünem Gras lagen²⁰.

Nun zog mich das altherwürdige Eingangstor des Klosters besonders in seinen Bann, das, als ich um eine Ecke bog, plötzlich vor mir auftauchte, überragt von den überlebensgroßen Statuen des großen Heiligen Bernhard mit seinem Krummstab – des Heiligen Johannes, ein langes dünnes Kreuz haltend, an dessen Fuß ein Lamm saß – und der Jungfrau Maria, die, den Kopf von einem Heiligenschein umgeben und einen Olivenzweig (sic!)²¹ in der Hand, zwischen den beiden andern stand und sie um einiges überragte.

Die Sonne war längst untergegangen, und gerade als ich genau unter dem großen Torbogen durchging, da stand ich, auf meinen Stab gestützt, wie angewachsen und betrachtete den Mond, der über dem großen Hügel aufgestiegen war und nun genau auf den malerischen Bogen und die Statuen über mir schien.

Als ich so in Stille und Einsamkeit auf den lieblichen Planeten, der, mit dem schwindenden Tageslicht heller und heller werdend, majestätisch vor mir aufstieg, starrte, da überkam mich der Gedanke, welch außergewöhnliche Veränderungen er in dem kleinen Tal mit angesehen hatte! Vor der geschilderten Begegnung von „sus atque sacerdos“²² hatte er es jahrhundertlang in einsamer Zurückgezogenheit erlebt – Generationen von Eichen und Buchen waren nacheinander aufgewachsen, und kein Menschenwesen hatte Lust verspürt, inmitten dieser Pflanzengemeinschaft zu erblühen oder zu verwelken. Nach der bewußten feierlichen Unterredung mit dem Schwein hatte der Mond den großen Heiligen Bernhard Arbeiter und Material sammeln sehen, und in ihrer Mitte stand Bernhard, sein Kreuz schwenkend, und der Mond sah wie ein Wunder ein Kloster aus dem Boden wachsen, das bald die höchsten Bäume der Umgebung überragte.

Während seiner Glanzzeiten hatte er Einkünfte und Vorräte aller Art durch die stattlichen Mauern hereinkommen sehen, doch trotz prächtiger Prozessionen im Innern drang nichts zu ihm hinaus als eine Klage zur Mette und zur Vesperzeit, welche mit dem Wind durch das Tal wehte und dabei allmählich erstarb, bis sie im Nu entweder gänzlich verschwunden war oder sich im ruhigen, sanften Rauschen der Blätter verloren hatte. Zuletzt hatte der Mond mitangesehen, wie die Mönche des Heiligen Bernhard aus ihrer Festung und aus ihren geweihten Zellen vertrieben wurden; sodann hatte er mit vollem Glanz immer wieder den mitternächtlichen Klosterbau beschienen und dabei allzuoft gelauscht: zuerst dem Schrei, der dem armen Irren entfuhr, wenn das runde, fahle Mondlicht ihm sanft auf's Hirn schien; und dann seinem wilden Kummegelächter, wenn er, aus unruhigem Schlaf hochschreckend, seine brennende Stirn gegen das verriegelte Fenster schlug, als wolle er, wie Heinrich der Vierte „prendre la lune avec ses dents“²³

Wenn der Mond seinen stillen Lauf fortsetzte und dabei in jedes Fenster des Klosters, eins nach dem anderen, hineinschien, wie oft sah er da den Verbrecher auf der Ruhestatt des Frömmers liegen – und die Hure einsam eingesperrt in der zölibatären Zelle! Der Geistesranke schläft nun fest, wo der Eiferer vergeblich nach Ruhe gesucht – und der Schuft büßt unfreiwillig wegen Diebstahls, wo der Heuchler sich freiwillig eingeschlossen hatte.

Inmitten solcher Überlegungen, die im Mondlicht rasch wie Pilze aufwuchsen, wurde ich von Katherinchen und ihrem Gefolgsmann Luy unsanft geweckt; ihre Köpfe (im Schatten des großen Tores kaum zu sehen) zeigten heimwärts und wiesen vorsichtig darauf hin, daß es Zeit zum Aufbruch sei; als ich aber das Kloster betrat, bot sich mir ein eher ungewöhnlicher Anblick. Das Abendessen der Irren war, auf verschiedene Teller verteilt, in der Küche bereit, und nun wurden sie wie ein Rudel Hunde plötzlich losgelassen; und weil ihr Appetit ihr Urteilsvermögen hinreichend beherrschte, hielt man einen jeden für durchaus fähig, sein Essen selbst zu ergattern, welches er dann auch, kaum, daß er es erhalten, wie eine Ameise eifrig in seine Zelle davontrug. Die Gefangenen wurden zur gleichen Stunde aus einer anderen Küche beköstigt; und da ein gewisser Heißhunger, den ich mit beträchtlicher Würde lange unterdrückt hatte, von den köstlichen Gerüchen, die mich bestürmten, schmerzlich aufgestachelt ward, hielt ich einen Moment inne und beteiligte mich mit Freuden an der Mahlzeit der Irren; worauf ich, voll der Suppe und der eigentümlichen Szenen, deren Zeuge ich gewesen war, gemächlich im Sattel Platz nahm; geführt von Katherinchen und gefolgt von Luy ging es auf den gleichen gewundenen Pfaden zurück durch den Wald, bis wir, spät in der Nacht, wieder die Lampen vor uns hatten, welche den Garten und die Lauben meines Ruheplatzes, der Karawanserei, beleuchten – des Neuen Badhauses in Schlangenbad.

Anmerkungen

¹ Hans Sarkowicz, So sahen sie Hessen, Stuttgart 1988, S. 207.

² A. von Stolterfoth, Rheinisches Album oder Beschreibung, Geschichte und Sage des Rheingaus und Wisperthales mit der Umgegend. Mainz 1838/39, S. 19.

³ Ausflüge auf dem Rücken eines Esels gehörten wohl zu den Standard-Vergnügungen der Badegäste, vgl. dazu „Das Herzogtum Nassau in malerischen Original-Ansichten seiner interessantesten Gegenden, merkwürdigsten Städte, Badeorte, Kirchen, Burgen und sonstigen ausgezeichneten Baudenkmäler alter und neuer Zeit...“ Druck und Verlag von Gustav Georg Lange, Darmstadt 1853, S. 416f:

„Wie das kleine Bad selber, so ist auch seine Umgebung reich an reizenden Punkten der mannigfachen Art, zu welchen *Wägen* und *Esel* denjenigen tragen, der seinen Füßen nicht so viel zumuten kann oder will. Wähle... den paradiesischen *Rheingau* – überall findest Du Genüsse, die nie versiechen und Dir reichlich ersetzen, was große Kurorte in glänzender Weise bieten, überall Fernsichten, wo Du, auch ohne, wie Englands old man, auf eine Eiche zu steigen, das trunkene Auge kanst schweifen lassen weit hinaus über die zauberische Landschaft.“ (Bei einem Ausflug zu Fuß beschreibt Head einen solchen Blick vom Baum aus, s. S. 211 f.)

vgl. auch A. v. Stolterfoth, a.a.O. S. 23 (im Abschnitt über Kiedrich):

„In zwei Stunden führt von hier aus durch den Wald ein anmuthiger Weg nach Schlangenbad, welcher von den dortigen Kurgästen während der Saison häufig zu Eselspartien benutzt wird.“ Auch Johanna von Schopenhauer, Ausflucht an den Rhein und dessen nächste Umgebungen im Sommer des ersten friedlichen Jahres, Leipzig 1818, berichtet aus Bad Schwalbach von den Eseln, die sie „meine neuerkohlten Lieblinge“ nennt. Am 15. August schreibt sie aus Schlangenbad, sie „reite, wenn ich etwas weiter wagen will, irgend eine Anhöhe hinauf, von der ich den Rhein erblicken kann, denn auch hier finde ich meine nie genug zu lobenden Schwalbacher Esel wieder.“

⁴ Auf einer Karte von 1770 (von Christoph Hock) ist der „Schlangenbader Weg“ eingezeichnet. Folgt man Head's Beschreibung, so muß man annehmen, daß Luy dem Weg bis zum Scharfenstein folgte, also nicht bereits am damaligen „Neyweg“ ins Tal hinabstieg.

vgl. Karte, Beilage zu J. Zaun, Geschichte des Ortes und der Pfarrei Kiedrich, Wiesbaden 1879

⁵ Hier könnte es sich um die Ritter'sche Mühle im Hornecker Hof handeln, die allerdings nach Zaun, a.a.O., S. 26 bereits 1826 verkauft worden war. Sie lag neben der Mahlmühle am Fuß des Scharfensteins. Die Gemeindemühle lag laut Zaun allerdings weiter südlich.

⁶ Die Familie Ritter hatte zwar 1668 versucht, das Plateau des Scharfensteins zu erwerben, die Gemeinde hatte dies aber mit Hinweis auf die Funktion des Turms als Wahrzeichen und als Bestandteil des Ortswappens abgelehnt. In der Folge konnte die Familie ihren Besitz bis auf halbe Höhe des Steilhangs ausdehnen, besaß aber nie den Turm.

Hier irrte Head also ebenso wie mit seinem Bild vom Schatten des Turmes, der für ihn zum Zeichen feudaler Herrschaft über das Dorf wird. Abgesehen davon, daß die Kiedricher recht streitbar ihre Rechte wahrnahmen – die Sonne müßte schon fast aus Norden scheinen, um über „jeder Behausung“ Schatten zu erzeugen.

(Für diese Hinweise und weitere zu den Anm. ⁴ und ⁵ danke ich Herrn Dr. Josef Staab, Johannisberg).

⁷ Offensichtlich bezieht sich der Autor auf Ps 14,1 „In seinem Herzen spricht der Narr: ‚Es ist kein Gott!‘“

⁸ Für den von Head öfter als typisch erwähnten Nassauer Gürtel als Teil der Tracht fand ich bislang keinen Beleg.

⁹ „Fare thee well...“: Hier zitiert der gebildete Engländer Lord Byron (1788–1824): Byron hatte sich im März 1816 von seiner Frau getrennt; das aus diesem Anlaß geschriebene Gedicht wurde Mitte April des gleichen Jahres erstmals publiziert. (The Poetical Works of Lord Byron, New Edition, Vol. IV, John Murray London, 1873, S. 185 ff.) Byron trat kurz darauf eine Reise an, die in „Childe Harold“ ihren literarischen Niederschlag fand. Darin besang er auch die von Head gepriesene Landschaft des Rheins („Childe Harold“, Dritter Gesang – G.G. Lord Byron, Sämtliche Werke, Band I, Winkler München 1977, S. 86 ff.). Vielleicht hatte Head Byron's Werke im Gepäck?

¹⁰ Das Benediktinerinnenkloster Eibingen und das erst 1621 gegründete Kapuzinerkloster Nothgottes zählt Head hier irrtümlich zu den Zisterzienserköstern.

¹¹ So hübsch poetisch Head diese Legende auch ausschmückt: in's gemachte Nest konnten sich die ersten Mönche nicht setzen, sie legten beim Bau selbst Hand an.

¹² vgl. dazu Hartmut Heinemann, Ende und Neubeginn: Eberbach nach 1803, in: Eberbach im Rheingau, Zisterzienser-Kultur-Wein. Wiesbaden und Eltville 1986, S. 123 ff

¹³ Mit „grotto“ (Höhle, Grotte) meint Head sicherlich das Tempelchen auf dem Boss. Daß dieser Aussichtspunkt ein allgemein bekanntes Ausflugsziel war, belegt die folgende Beschreibung von A. von Stolterfoth, a.a.O., S. 33:

„Bequem angelegt und mit Sorgfalt unterhaltene Wege führen von dem Kloster aus in weniger als einer halben Viertelstunde zwischen prächtigen uralten Eichen und Buchenbäumen zu der schönen Aussicht, auf die sogenannte *Boss*, hinan. Ein von Holzstämmen rauhezimmerter kleiner Tempel ladet dort den Wanderer zur Ruhe ein. Und wer möchte auch nicht gerne an dieser lieblichen Stelle ruhen? Der Blick streift von einem waldigen Vorgrund weit über die Gebirge des Taunus, des Odenwaldes, der Bergstraße, der Vogesen, bis zum Donnersberg und Druidenberg bei Bingen. Oestlich schimmern die glänzenden Zinnen von Mainz und das Biebricher Schloss; daran reihen sich die freundlichen Orte des Rheingaus bis nach Rüdesheim hinab. Unten am Saum des Waldes erblickt man den über 80 Morgen großen *Steinberg*, welcher mit einer 12 Fuss hohen Mauer umgeben den größten Weingarten des Rheingaus bildet.“

¹⁴ Unter den ersten Dampfschiffen auf dem Rhein waren englische (vgl. 150 Jahre Köln-Düsseldorfer. Die Geschichte der Personenschiffahrt auf dem Rhein. Köln O.J.).

¹⁵ Zweifelsohne begegnet Head hier Philipp Heinrich Lindpaintner (1793–1848), der von 1817 bis 1848 gemeinsamer Direktor der Irrenanstalt und des Korrekzionshauses in Eberbach war. Er sorgte wesentlich für den baulichen Erhalt der Klostergebäude. Vgl. auch Heinemann¹². Für freundliche Hinweise zu dieser Frage danke ich Dr. Hartmut Heinemann, Wiesbaden.

¹⁶ Die angesprochenen Abtsportraits aus dem 18. Jhd. entstammen einer „Abtgalerie“ (nach Restaurierung von 1889 nun im Mönchsrefektorium); vgl. Einsingbach, Kloster Eberbach, Berlin 1982, S. 23. Sie sind zum großen Teil „idealisierend“ und sehen einander so ähnlich, als seien sie nach einem einzigen lebenden Modell gemalt.

¹⁷ Zur Lage der jeweiligen Räume für Korrekzion- und Irrenhaus vgl. Heinemann, ¹², S. 126

¹⁸ Ob unser Autor Head hier den im Gründungsdekret des

Korrektionshauses 1813 ausgeführten Gedanken einer „Arbeits- und Besserungsanstalt“ ganz richtig verstanden hat, ist fraglich. Ihr Ziel war es, „straffällig Gewordenen die Rückkehr in die bürgerliche Gesellschaft zu ebnen und ihnen den Weg in das diskriminierende Zuchthaus zu ersparen“ (Heinemann,¹² S. 126). Heinemann weist übrigens auf die geringen Erfolge dieses Programms hin, was er vor allem der starken Fluktuation zuschreibt. Wenn Head weiter unten von zahlreichen „Bagatelldelikten“ spricht und sich von einer jungen Wiederholungstäterin beeindruckt zeigt, spiegelt das diese Tatsache wider.

¹⁹ Mit dem englischen Begriff „dissolute“ – zügellos, liederlich, ausschweifend – werden auch „Sittlichkeitsverbrechen“ bezeichnet; hier wird wohl „Prostitution“ gemeint sein; vgl. J.A.H. Murray, A New English Dictionary, III, London 1897, S. 513.

²⁰ Die Kirche diente seit 1806 dem im Pfortenbau ansässigen Pachthof als Scheuer; nachdem es Lindpaintner¹⁵ gelungen war, Chor und Längsschiff bis zum zweiten Joch für gottesdienstliche Zwecke mit einer Trennwand vom westlichen Teil ab-

zutrennen, blieb der Westteil Scheune. Heinemann,¹² S. 124 und 129

²¹ Head hält die Lilie, Zeichen der Reinheit und Jungfräulichkeit, irrtümlich für einen Olivenzweig.

²² Begegnung von „Eber und Priester“

²³ dt. etwa: nach dem Mond greifen, also etwas Unmögliches tun. Paul Medina, Französisch, wie es nicht im Wörterbuch steht, Bergisch-Gladbach 1985, S. 110. Vgl. Karl Friedrich Wilhelm Wander, Deutsches Sprichwörterlexikon, Leipzig 1867, Band 3, Spalte 715, Nr. 57 „Das hieß den Mond mit den Zähnen fassen“

Bildnachweis

Aus: Adelheid von Stolterforth: Rheinisches Album oder Beschreibung, Geschichte und Sage des Rheingaus und Wisperthales mit der Umgegend. Verlag C. G. Kunze, Mainz. Abb. 1 (S. 29), Abb. 2 (S. 23).



Abb. 2: „Der Scharfenstein zu Kidrich (sic!).“

Beiträge zur Erhaltung der Kulturlandschaft Rheingau

Heute ein Bericht über 1992 abgeschlossene Restaurierungen in Geisenheim und in Erbach. In Geisenheim erfolgten die Arbeiten auf Initiative des Förderkreises Kulturdenkmäler Geisenheim e.V. in Verbindung und mit Unterstützung der Stadt Geisenheim, in Erbach im Auftrag des Förderkreises „Bildstöcke und Steinkreuze e.V.“ Eltville-Erbach.

I.

Barocke Madonna aus dem 17. Jahrhundert beim Kloster Marienthal. Die stark verwitterte große Sandstein-Madonna wurde im Winter 1989/90 mit

einem Schlitten und unter Verwendung einer Seilwinde aus dem steilen bewaldeten Hang westlich des Klostergebäudes geborgen. Nach umfassender Restaurierung durch Bildhauer Robert Schmidt, Kiedrich, konnte sie einen neuen Standort zwischen Kloster und Kirche erhalten. Die barocke Madonna weist nunmehr den Weg zur Kirche, zum Gnadenbild, das ebenfalls nach einer Restaurierung in neuem Glanz erstrahlt. Bei der Einweihung am 17. Mai 1992 wurde die gelungene Restaurierung von vielen Gläubigen dankbar begrüßt. Die Kosten wurden je zur Hälfte vom Förderkreis und vom Kloster getragen.



Abb. 1: Zustand der Madonna 1989/90 vor der Restaurierung.



Abb. 2: Bild nach der Restaurierung am neuen Platz.



Abb. 3: Einweihung am 17. Mai 1992 durch Pater Max, Guardian des Franziskaner-Klosters.

II.

Bildstock an der Dippehäuser Straße in Geisenheim-Marienthal. Es handelt sich um einen alten Marienbildstock am Fußweg zum Wallfahrts-

kloster Marienthal. Es ist ein Bildstock, errichtet aus den Steinen der Landschaft, wie sie früher häufiger im Rheingau die Wege schmückten. Ihn zu erhalten, war deshalb ein Anliegen.



Abb. 4: Bildstock vor der Restaurierung.



Abb. 5: Bildstock nach der Restaurierung 1992.



Abb. 6:
Alter Bildstock,
jetzt auf Hof
Rheinblick.



Abb. 7:
Neuer Bildstock
am Holzweg unter
den Linden.

III.

Bildstock (Stele) am Holzweg von Geisenheim nach Marienthal. Die Restaurierung und Umsetzung war erforderlich, weil er am Standort zwischen den Rebzeilen die Weinbergarbeiten sehr behinderte und der notwendige Schutz an dieser Stelle nicht gewährleistet werden konnte. Die Maßnahme führte mit großzügiger Hilfe des Bildhauers Robert Schmidt, Kiedrich, zu dem Ergebnis, daß die alte Stele an sicherem Ort auf Hof Rheinblick aufgestellt werden konnte, eine neue Stele (nach altem Vorbild) einen neuen schönen

Platz unter einer Gruppe von sechs Linden am Holzweg bekam.

IV.

Hausmadonna am Fransecky-Stift in Erbach. Diese schöne barocke Madonna erhielt wahrscheinlich 1735 beim Bau des Hauses hier ihren Platz. Die Restaurierung erfolgte auf Initiative des Förderkreises Bildstöcke und Steinkreuze e.V. unter Vorsitz von Herrn Hermann Frick, Erbach.



Abb. 8:
Aufnahme 1976.



Abb. 9:
Aufnahme 1992
nach der Restau-
rierung durch
R. Schmidt,
Kiedrich.

„Der Rheingau
hat ihn
hervorgebracht.“

Thomas Mann

V
A
U
X

Eltville-Rheingau



Sektkellerei Schloss Vaux
Kiedricher Straße 18a
Telefon 061 23/4001
Telefax 061 23/633 39

WEIN AUS GUTEM HAUS



MORITZ LANDGRAF
VON HESSEN
WEIN FÜR DEN
ANSPRUCHSVOLLEN
KENNER.



WEINGUT PRINZ VON HESSEN

WEINGUT PRINZ VON HESSEN · GRUND 1 · 6222 JOHANNISBERG/RHG
TEL.: (0 67 22) 81 72 · FAX (0 67 22) 50 588