

---

# R·H·E·I·N·G·A·U

---

# F·O·R·U·M

---

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur



10. Jahrgang  
2/2001

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, 65366 Geisenheim  
Dr. h.c. Josef Staab, Schloß Johannisberg, 65366 Geisenheim

---

# Im Namen der

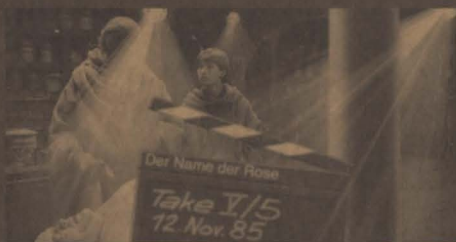
Wir schreiben das Jahr 1327. Kloster Eberbach bei Eltville am Rhein. William von Baskerville,

ist einem mysteriösen Fall auf der Spur – vor den Kulissen. Hinter den Kulissen sorgt die

Jean Müller GmbH für Spannung. Und für Sicherheit. Nicht nur die Filmbranche setzt auf die NH-

Sicherungstechnologie der

Energieversorger, Schalt-



Jean Müller GmbH.

anlagenbauer und

Anwender aus aller

ten der Qualität und



Welt vertrauen seit Jahrzeh-

der Produktvielfalt. Und der

kompetenten Beratung durch hochqualifizierte Ingenieure. Sie unterstützen vor Ort die Einführung

komplexer und kundenspezifischer Systemlösungen. Schützen auch Sie Mensch und Maschine zu-

verlässig mit modernster Technologie. Im Namen der Sicherheit. Mit den Produkten der Jean Müller.

# Sicherheit

Jean Müller GmbH  
Elektrotechnische Fabrik  
Friedrichstraße 21  
D-65343 Eltville am Rhein

Tel.: 06123/604-0  
Fax.: 06123/604730  
<http://www.jeanmueller.de>  
E-Mail: [sales@jeanmueller.de](mailto:sales@jeanmueller.de)

**JEAN MÜLLER**   
*Im Namen der Sicherheit*

# 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.

Gegründet 1971 in Kloster Eberbach.

Mitgliederzahl ca. 1000.

Geschäftsführung: Wolfgang H. Ludwig

Rheinstraße 1, 65396 Walluf, Tel./Fax (0 61 23) 7 51 87

www.rheingau.de/weinkonvent

### GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E.V.

Gegründet 1956. Mitgliederzahl ca. 150.

Geschäftsführung:

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9,

65366 Geisenheim, Telefon (0 67 22) 80 10

### FREUNDKREIS KLOSTER EBERBACH E.V.

Gegründet 1983. Mitgliederzahl ca. 200.

Geschäftsstelle:

Kloster Eberbach,

65346 Eltville, Telefon (0 67 23) 91 78–10

## Redaktion:

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9,

65366 Geisenheim, Telefon (0 67 22) 80 10

Dr. h.c. Josef Staab, Schloß Johannisberg,

65366 Geisenheim, Telefon (0 67 22) 5 08 43

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:

Druckerei Walter GmbH

65335 Eltville im Rheingau, Postfach 1562

Telefon (0 61 23) 60 16 - 0; Telefax (0 61 23) 60 15 33

## Preise:

Einzelheft inklusive Versandkosten: 8,25 DM

Jahres-Abonnement (4 Schriften): 31,50 DM

Für die Mitglieder der drei Gesellschaften (Herausgeber)

ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

## Bankverbindung:

Volksbank Eltville eG Kto.-Nr. 657 22 (BLZ 510 914 00)

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 65343 Eltville im Rheingau.

# Inhalt

*Rolf Göttert*  
Rheinwein für den dänischen Königshof 2

*Jörg Hüther*  
Wasser – ein Lebenselixier 7

*Josef Staab*  
Zum Weingut der Abtei Brauweiler  
in Johannisberg 15

*Paul Claus*  
Werkzeuge der Handwerksberufe auf Klein-  
denkmälern im ausgehenden Mittelalter  
und in der frühen Neuzeit im Rheingau 22

*Fritz Schumann*  
Wein – Kulturgut  
von der Antike bis zur Gegenwart! 28

## Anschriften der Autoren

Rolf Göttert, Niederstraße 1, 65385 Rüdesheim am Rhein

Dr. Jörg Hüther, Bergweg 6, 65347 Eltville am Rhein

Dr. h.c. Josef Staab, Schloß Johannisberg, 65366 Geisenheim

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstr. 9, 65366 Geisenheim

Dr. Fritz Schumann, Brunnengasse 28, 67098 Bad Dürkheim

– NEU –

## Beiträge zur Weinkultur 2001

Zur Eröffnung der Rheingauer Schlemmerwochen am 26. April 2001 hat die Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH eine weitere Schrift unter dem Titel:

### RHEINGAUER ZEHT- UND KLÖSTERHÖFE UND DER WEIN

unter der bewährten Redaktion von Paul Claus und Josef Staab herausgebracht. Die reich mit farbigen Bildern versehene Schrift kann im Buchhandel sowie beim Herausgeber, Adam von Itzstein-Straße 20, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 0 67 23 / 9 17 57 erworben werden.

## Rheinwein für den dänischen Königshof

**D**er dänische König Christian IV. (1577-1648) war ein recht lebenslustiger Monarch, der während seiner Regentschaft von 1596 bis 1648 seine Residenz Kopenhagen zu einem der glänzendsten Höfe Europas machte. Diesen Luxus konnte er sich deshalb leisten, weil er bei Helsingör von allen Frachtschiffen, welche die Passage zwischen Nord- und Ostsee befuhren, einen einträglichen Zoll erhob.

An seiner Hoftafel wurde üppig gegessen und getrunken, wobei sich die Weine besonderer Beliebtheit erfreuten. Die alten Akten der dänischen Hofkellerei beeindrucken nicht nur durch die gewaltigen Weinmengen, sondern auch durch die Vielzahl an Weinsorten, von denen uns einige längst nicht mehr bekannt sind. Da wird der „Malmsey“ genannt, was eine Verballhornung von „Malvasier“ war, das wiederum von dem griechi-

schen Weinbauort Monemvasia an der Südküste des Peloponnes abzuleiten ist – ein schwerer Dessertwein also. Ebenso rätselhaft war die Weinsorte „Rheinfall“, die aber garnichts mit unserem Rheinstrom zu tun hat, sondern auch unter der Bezeichnung „Proßacker Refall“ nach dem südlichen Istrien an der Adria führt, wo bei dem Weinort Rivoglio das Schloß Prosegg oder Prosecco liegt. Und noch heute wird eine italienische Weinsorte „Prosecco“ vor allem in Conegliano bei Venedig angebaut. Soweit der Abstecher in die Weinhistorie.

Vor allem aber schätzten die dänischen Hofleute den echten Rheinwein aus dem Rheingau und Rheinhessen. Umso mehr waren sie also betrübt, als bis ca. 1588 Herzog Alba als spanischer Statthalter die holländischen Häfen blockieren ließ und damit den Weinhandelsweg zum Rhein abschnitt. Zwar bemühten sich dänische und norddeutsche Weinkaufleute um Ersatzlieferungen, doch fanden ihre Weine beim dänischen König wenig Gnade. Also war es im Jahre 1604 an der Zeit, den dänischen Hofkellermeister Matthias Hansen und den Hofschatzmeister Jörgen Busch an den Rhein zu entsenden, um durch reichliche Einkäufe die leergetrunkenen Weinfässer im Hofkeller wieder aufzufüllen. Glücklicherweise blieb deren Reisetagebuch im dänischen Hofarchiv erhalten und gibt uns einen genauen Einblick in den rheinischen Weinmarkt.

Die Reise wurde am 13. Oktober 1604 von Kopenhagen aus angetreten. Dieser Termin war sorgfältig gewählt, denn einmal waren die im Spätherbst festgefrorenen Landstraßen leichter zu befahren; zudem kam man gerade zurecht, wenn nach der Weinlese vielerorts am Rhein der Weinmarkt eröffnet wurde. Andererseits hatte der allwinterliche Eisgang auf der Ostsee noch nicht eingesetzt und die Schiffspassage von dem dänischen Hafen Rodby nach Lübeck war noch nicht behindert.



*König Christian IV. von Dänemark  
Nach einem Kupferstich von Albert Haelwegh.  
Carrebye, Ko*

Das Reisetagebuch vermerkt genau alle Raststationen auf dem weiten Weg von der Ostseeküste bis zum Rhein. Es waren keineswegs immer die großen Städte, in denen Halt gemacht wurde, sondern unsere Reisenden begnügten sich nach Tagesdistanzen von 15 bis 48 km oft auch mit einfachen Landgasthöfen. Selbst als hohe Hofbeamte zeigten sich unsere beiden Reisenden keineswegs zimperlich und schliefen auch auf frisch aufgeschüttetem Strohsock. Nach drei Wochen erreichten sie endlich Mainz und richteten sich dort im Gasthaus „Zum goldenen Schwanen“ beim Gasthalter Lucas Ginsheim für einen längeren Aufenthalt ein.

Nun galt es zunächst einmal, die örtlichen Weinhandelsbräuche zu sondieren. Wie war die Qualität des neuen Jahrgangs 1604 ausgefallen und wo fand man die besten Winzer? Man brauchte Schröter, Küfer und Faßbinder, geeignete Lagerkeller waren anzumieten. Erschreckend waren am Rhein die vielen Zollstationen und unser Schatzmeister Busch versuchte, für seine Weinladungen als „königliches Frachtgut“ bei den einzelnen Zollbehörden eine Befreiung oder wenigstens eine Vergünstigung bei den Zollsätzen zu erwirken.

Am 1.12.1604 besuchten unsere Männer zunächst den Raum Worms, um in den umliegenden Dörfern Horchheim, Pfifflichheim und Pfeddersheim zunächst 49 Stückfässer (à 1200 Liter) Wein zu kaufen, die man bald per Rheinschiff nach Mainz schaffen ließ, wo eigens ein Lagerkeller angemietet war. Die ersten 2500 Gulden waren also ausgegeben und unsere Dänen waren von dem, was sie am Rhein angetroffen hatten etwas überrascht. War es der vergleichbar günstige Preis, war es die Fülle des Angebots (die Überlieferung notiert für den Jahrgang 1604: „viel, aber sauer“)? Das Reisetagebuch gibt hierüber keine Auskunft. Jedenfalls reiste der Hofschatzmeister Busch am 19.12.1604 nach Kopenhagen zurück und konnte am 7.1.1605 seinem König auf Schloß Kronborg Bericht erstatten. Gewiß hatte er einige Probchen von den gekauften Weinen in seinem Gepäck, welche den König ermunterten, Geld für weitere Einkäufe zu genehmigen.

Am 31.1.1605 begab sich Busch wieder auf den Weg zum Rhein. Wie zu erwarten, war das Wetter für die Seereise ab Gjedser nicht mehr günstig und ein starker Sturm ließ das Schiff auf einer Sandbank bei der Insel Rügen stranden. Dieser

Umweg durch Mecklenburg brachte Verzögerungen, so daß Busch erst am 22.2.1605 wieder in Mainz anlangte. – Hier war derweilen der Hofkellermeister Hansen nicht müßig gewesen und hatte den Zunftmeister der Mainzer Bendorzunft, Meister Best (Sebastian) mit der weiteren Pflege der gekauften Weine beauftragt. Ferner hatte er zusammen mit Weinfachleuten den Rheingau erkundet und manches Schnäppchen entdeckt, das jetzt mit dem von Busch herbeigeschafften Geld gekauft werden konnten. Darunter war auch eine Hochheimer Kreszenz, die nicht gerade billig, aber besonders wohlschmeckend war.

Am 6.3.1605 endlich waren alle Käufe getätigt, alle Rechnungen bezahlt und die Weinausbeute in festen Transportfässern auf Rheinschiffen verstaut. Auf der 3tägigen Rheinreise wurde in Rüdesheim, Bacharach und Oberwinter übernachtet, ehe man am 9.3.1605 Köln erreichte. Hier wurden die Fässer aus den Oberländer Schiffen in niederrheinische Segelboote umgeladen. Es wurden bei Kölner Weinkaufleuten, welche von jeher Stammkunden auf den rheinischen Weinmärkten waren und über wohllassortierte Läger auch älterer Jahrgänge verfügten, noch weitere Fässer gekauft, teils als Füllwein bestimmt, darunter aber auch 2600 Liter eines ganz besonders feinen Rheingauers, der freilich viermal teurer war, als die jungen Weine von 1604. Vermutlich handelte es sich dabei um einen Hochheimer Wein aus dem Jahre 1598, von dem wir noch hören werden.

Nachdem allen Beteiligten die Löhne bezahlt und ein leckeres Abschiedmahl geboten war, ging die Rheinreise nach Holland weiter. Hansen war nach Amsterdam vorausgeeilt und hatte die holländischen Kapitäne Claus Dirickson, Jacob Jacobson und Conrad Bunckhusen mit ihren Segelschiffen angeheuert. Am 21.4.1605 war die kostbare Fracht sicher auf den Seglern verstaut und die Reise von Amsterdam nach Dänemark angetreten. Busch, Hansen und ein in Mainz engagierter Bendorknecht hatten sich auf den drei Schiffen zur strengen Bewachung verteilt, denn die Seeleute hatten gemeinhin keine Hemmungen, Weinfässer anzubohren und um etliche Liter zu erleichtern. Nach 19tägiger Seereise erreichten unsere dänischen Freunde den heimatischen Hafen und ließen ihre Weineinkäufe auf die königlichen Schlösser verteilen.

Offensichtlich fanden die eingekauften Weine bei Hof so viel Anklang, daß für den nächsten Herbst eine weitere Expedition an den Rhein beschlossen wurde. Bei dieser zweiten Reise, die am 21.10.1605 in Fehmarn anlandete, ging unseren Freunden Busch und Hansen dank ihrer Erfahrungen alles besser von der Hand. Diesmal hatten sie reichliche Zahlungsmittel, Gold, Münzen und Wechselbriefe dabei, so daß sie in Lübeck eigens eine neue, eisenbeschlagene Geldkiste anfertigen ließen. Mit eigener Kutsche ging es auf der nahezu gleichen Route wieder quer durch Deutschland. Lediglich in Kassel unterbrach man, um bei der landgräflich-hessischen Hofkanzlei eine Zollbefreiung bei St. Goar zu beantragen, da die dortige Burg Rheinfels als Erbe von den Grafen von Katzenelnbogen an die hessischen Landgrafen übergegangen war. Nach 19 Tagen erreichten Busch und Hansen Mainz, wo sie sich wieder im „Goldenen Schwan“ bei Lucas von Ginsheim einmieteten.

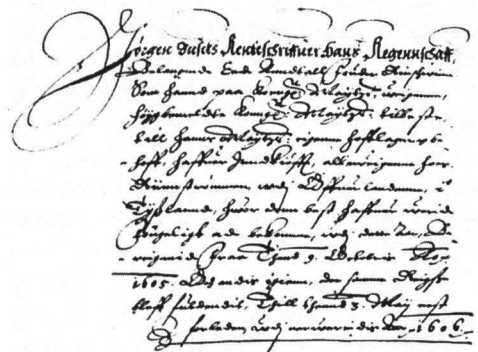
Busch besorgte sogleich die finanziellen Geschäfte, reiste nach Frankfurt, um bei dem Bankkaufmann Lucas Braun seine Wechselbriefe einzulösen; dann eilte er nach Heidelberg, um auch bei der kurpfälzischen Hofkanzlei eine Zollbefreiung zu erbitten. Kurpfalz konnte sich zwar nicht ganz zu der erbetenen Befreiung entschließen, gewährte aber wenigstens 50% Rabatt. – In gleicher Sache reiste dann Busch am 30.11.1605 zum kurtrierischen Hof in Koblenz, übernachtete auf dem Wege in Bingen, wo er einen wegekundigen Reisebegleiter engagierte. Der Bischof von Trier hielt in Koblenz sein winterliches Hoflager und Busch mußte ganze 33 Tage darauf verwenden, den Kirchenfürsten zu einer Zollbefreiung zu bewegen. Leider gab es dabei einen unerquicklichen Streit mit einem fremden Kaufmann, der in Dänemark schlechte Erfahrungen gemacht hatte. Und da der Bischof auf das protestantische Dänemark ohnehin nicht gut zu sprechen war, wurde Buschens Wunsch brüsk abgelehnt. Noch am gleichen Tage reiste Busch quer über die Hunsrückdörfer nach Mainz zurück.

Hier hatte Hansen den Weinmarkt schon gründlich sondiert und so tätigte man zunächst im Raume Worms die ersten namhaften Kaufabschlüsse. Insgesamt 27 Fuder Wein wurden per Schiff nach Mainz geschafft, wo Hansen schon den halben Domkeller gemietet und mit einer neuen

Kellertür gesichert hatte. Wegen der strengen Winterkälte musste das Schrotten und Verladen rasch geschehen, auch an Sonn- und Feiertagen, was zusätzliche Gebühren kostete. Nun besuchten Busch und Hansen die Keller in Hochheim und bei Mainzer Weinkaufleuten, wo auch ältere Jahrgänge gekauft wurden, auch wenn diese spürbar teurer waren. Ende Februar tummelten sich die Beiden dann im Rheingau und kauften erhebliche Mengen in Hallgarten, Martinthal, Rauenthal, Oestrich und Winkel, auch wenn diese Weine gut doppelt so teuer waren als die Wormser Provenienzen.

Es bleibt also bemerkenswert für die zweite Reise, daß diesmal der Rheingauer Wein stärker gefragt war. Überwog Rheinhessen während der ersten Reise mengenmäßig mit 80%, so lag bei der zweiten Reise der Rheingau mit gut 78 % an der Spitze. Um die Bilanz in konkreten Mengen anschaulich zu machen: Bei der ersten Reise wurden insgesamt 87956 Liter Wein für 3456 Gulden gekauft, bei der zweiten Reise waren es sogar 188376 Liter für 7389 Gulden. Die Weinchronik schildert den Jahrgang 1605 als „viel und gut“. Sicherlich hat die große Erntemenge bewirkt, daß auf der zweiten Reisen trotz des größeren Volumens der Durchschnittspreis je Liter nahezu unverändert blieb (siehe beiliegende Statistik)

Nachdem auch die Rheingauer Einkäufe via Eltviller Weinkran nach Mainz geschafft worden waren, machte Bandermeister Best die meisten Fässer reisefertig, nur ein kleiner Teil blieb einsteilen unter seiner Obhut in Mainz zurück. Nachdem alles auf Rheinschiffe verladen war, die Löhne und Rechnungen beglichen und die Helfer



Faksimile des Reisetagebuches, geführt von Hofschatzmeister Jörg Busch im Jahre 1606.

### Einkäufe 1604-1605

Datum	Ort	Liter	% Anteil	tot. Gulden	Kreuzer/ltr.
01.12.1604	Horchheim/Worms	12628	14,36	421	2
02.12.1604	Pfiffliğheim	17444	19,38	552	1,89
03.12.1604	Pfeddersheim	16568	18,84	597	2,16
06.12.1604	Heimbach/Worms	14388	16,36	559	2,33
08.12.1604	Worms	9912	11,27	333	2,01
	<b>Zwischensumme</b>	<b>70940</b>	<b>80,65</b>	<b>2462</b>	<b>2,08</b>
<hr/>					
27.02.1605	Hochheim/Main	5728	6,51	291	3,05
01.03.1605	Mainz	7424	8,44	369	2,98
	<b>Zwischensumme</b>	<b>13152</b>	<b>14,95</b>	<b>660</b>	<b>3,01</b>
<hr/>					
15.03.1605	Köln	2640	3,01	273	6,2
18.03.1605	Köln	1224	1,39	61	2,99
	<b>Zwischensumme</b>	<b>3864</b>	<b>4,4</b>	<b>334</b>	<b>5,19</b>
<hr/>					
	<b>Gesamtsumme</b>	<b>87956</b>	<b>100</b>	<b>3456</b>	<b>2,36</b>

### Einkäufe 1606

19.01.1606	Pfiffliğheim	8788	4,67	207	1,41
21.01.1606	Horchheim/Worms	21096	11,2	510	1,45
25.01.1606	Worms	6164	3,27	165	1,6
	<b>Zwischensumme</b>	<b>36048</b>	<b>19,14</b>	<b>882</b>	<b>1,47</b>
<hr/>					
07.02.1606	Hochheim/Main	7416	3,94	299	2,42
08.02.1606	Mainz	12600	6,69		
08.02.1606	Mainz	14568	7,73	2061	2,81
08.02.1606	Mainz	16824	8,93		
08.02.1606	Mainz	3960	2,11		
21.02.1606	Hallgarten	22560	11,98	940	2,5
23.02.1606	Winkel	18040	9,58	737	2,45
23.02.1602	Oestrich	16240	8,62	664	2,45
28.02.1606	Rauenthal	5416	2,87	226	2,5
01.03.1606	Martinthal	29408	15,61	1274	2,6
	<b>Zwischensumme</b>	<b>147032</b>	<b>78,05</b>	<b>6201</b>	<b>2,53</b>
<hr/>					
24.03.1606	Köln	2832	1,51		
24.03.1606	Köln	2464	1,3	306	3,47
	<b>Zwischensumme</b>	<b>5296</b>	<b>2,81</b>	<b>306</b>	<b>3,47</b>
<hr/>					
	<b>Gesamtsumme</b>	<b>188376</b>	<b>100</b>	<b>7389</b>	<b>2,35</b>

mit einem Abschiedsmahl belohnt, machten sich unsere Freunde mit ihrer kostbaren Fracht am 8.3.1606 auf den Weg nach Köln.

Dort legte man eine Pause von 15 Tagen ein, nicht nur um die vielen Fässer umzuladen, sondern auch bei dem kölnner Weinhändler Peter Pundkäse noch ein paar Fässer besonders edler und teurer Weine zu erstehen. Hansen kaufte ferner noch ein paar Kellergerätschaften für den heimatischen Schloßkeller. Nicht zuletzt versah man sich mit reichlich Schießpulver und Blei, da man am Niederrhein mit Überfällen marodierenden Kriegsvolkes rechnen mußte.

Busch reiste mit der Kutsche nach Amsterdam voraus, um wieder drei Segelschiffe anzuheuern. Am 29.4.1606 segelte Kapitän Jacob Jacobsohn mit 30 Fässern Wein und Jörg Busch als Aufsicht durch den Öresund nach Kopenhagen. Am 30.4.1606 folgten Kapitän Zietecke Thade mit 20 Fässern und Matthias Hansen an Bord, sowie Kapitän Albert Simonson mit 12 Fässern und dem Mainzer Banderknecht Johann Meider als Aufsicht. Bei gutem Wind langten die drei Schiffe schon am 3.5.1606 in Kopenhagen an.

Damit ist unsere Weingeschichte aber noch lange nicht zu Ende. Im Jahre 1659 plünderten schwedische Truppen im schwedisch-dänischen Kriege den Weinkeller auf dem Alterssitz der dänischen Königmutter, Sophie von Mecklenburg auf Schloß Nyköbing. Unter ihrer Beute befanden sich auch drei Fässer der Jahrgänge 1598, 1599 und 1615. Der damalige Dänenkönig Friedrich III., Sohn unseres eingangs erwähnten Königs Christian IV., schickte eilends einen privaten Freibeuter hinter den Dieben her, der das schwedische Schiff mit dem kostbaren Raub auf offener See kaperte und so auch die drei alten Fässer wieder wohlbehalten nach Schloß Rosenborg brachte. Besagte Wein veteranen wurden auch noch im Jahre 1869 im Rosenborg-Inventar aufgeführt.

Seit jener Zeit bis auf den heutigen Tag ist es am dänischen Hofe Brauch, daß die Regierungsmitglieder und das diplomatische Corps am Neujahrs-Tage zu einem festlichen Mahl ins Schloß geladen werden und bei dieser Gelegenheit ein Gläschen des legendären Rosenborg Weines genießen können. Bislang datierte man diesen kostbaren Tropfen in das Weinjahr 1586. Aber nach der



*Graviertes Stangenglas um 1590 im Besitz der königlichen Silberkammer in Kopenhagen.*

jetzigen Aktenlage glaubt man, dieses Datum korrigieren zu müssen. Denn vielmehr dürfte der Wein aus dem Jahre 1598 stammen, der bei unseren erwähnten Weinexpeditionen von 1604-1606 eingekauft wurde und möglicherweise aus den Hochheimer Weinbergen stammt. Freilich wird der erfahrene Weinkenner wissen, daß bei einem mehrhundertjährigen Faßlager schon so viel Füllwein hinzugegeben wurde, daß von der Originalsubstanz nur noch geringe Spuren zu erkennen sind. Dennoch ist es für den Weinhistoriker anrührend, mit welcher Andacht am dänischen Königshofe der Rheinwein noch geschätzt wird.

### **Literatur:**

Bent Wolstrup/Rolf Göttert: „Wine-buying expeditions to the Rhine from 1604-06 for Christian IV.“ in „ROYAL GLASS: An exhibition of four centuries of table glass, glass services and goblets“, Christiansborg Palace, Copenhagen, 1995.

Rigsarkivet (RA National Archives) Wine cellar accounts, 1604-1606, no. 16c, 16d, 22.

# Wasser – ein Lebenselixier

Vortrag auf der Rheingauer Weinbauwoche Januar 2001

*Wasser ist der Ursprung allen Lebens – nicht ohne Grund heißt unsere Erde der „blaue Planet“. Doch nur ein verantwortungsvoller Umgang mit dem ältesten Lebenselixier der Welt sichert uns auch morgen eine ausreichende Versorgung mit diesem kostbaren Gut. Dem Themenkomplex Landwirtschaft und Gewässerschutz kommt dabei eine besondere Bedeutung zu.*

**E**s ist natürlich etwas heikel, sich in einer Weinbauregion über das Thema Wasser auszulassen. Dennoch möchte ich versuchen, mich dem Thema 'Lebenselixier Wasser' so zu nähern, dass deutlich wird, dass der Mensch vielleicht ohne Wein, bestimmt jedoch nicht ohne Wasser existieren kann. Und überhaupt: Auch der Weinbau wäre ohne Wasser undenkbar.

Dem Lebenselixier Wasser verdanken nicht nur wir Menschen unsere Existenz, alles Leben auf dieser Welt ist letztlich nur durch und mit Wasser ermöglicht worden. Auch gewerbliche und industrielle Produktion ist ohne Wasser nicht denkbar. Schon dadurch wird deutlich, wie abhängig der Mensch und alles Leben auf unserem Planeten vom Element Wasser ist. Oder einfach ausgedrückt:

Wasser ist ein Stoff, der durch keinen anderen zu ersetzen ist.

Der Rheingau ist mit Goethe eng verbunden, und der hat natürlich auch einen Spruch zum Thema Wasser parat. So heißt es denn im Faust:



*Wasser – ein Lebenselixier.  
Aufn. Karlheinz Walter, Rudesheim*

„Alles ist aus dem Wasser entsprungen! Alles wird durch das Wasser erhalten!“

Goethe war ja auch ein großer Naturwissenschaftler, weshalb ich zunächst auf einige chemisch-physikalische Grundlagen eingehen möchte.

Wenn man Wasser in immer kleinere Teile teilt, so kommt man irgendwann an dem kleinsten Teil an, aus dem sich das Wasser zusammensetzt, dem Wassermolekül. Dieses Wassermolekül hat in der Chemie bekanntlich die Formel  $H_2O$  und besteht aus 2 Atomen Wasserstoff und einem Atom Sauerstoff.

Das Wassermolekül ist so klein, dass, wenn man ein Schnapsglas mit Wasser über Europa ausschütten würde und jedes Molekül dabei so groß wie ein Sandkorn wäre, ganz Europa mit einer 2 Meter hohen Sandschicht bedeckt wäre.

Wasser besteht also aus 2 Gasen, dem Wasserstoff und dem Sauerstoff. Lässt man diese Gase miteinander reagieren, so kommt es zu einer Explosion, dem sog. Knallgas.

Dabei entsteht Energie, und aus den 2 Gasen ist Wasser entstanden. Genauso kann man unter Zufuhr von Energie das Wasser auch wieder in Wasserstoff und Sauerstoff spalten.

Wasser ist aber in der Tat eines der interessantesten Elemente in der Natur. Es hat Eigenschaften, ohne die ein Leben auf der Erde nicht möglich wäre. Wasser ist der Grundbaustein unseres Lebens, denn wir brauchen es wie die Luft zum Atmen. Ohne Wasser würde ein Mensch maximal 8 Tage überleben.

Wie alle Lebewesen bestehen auch die Menschen zu rd. 65 % aus Wasser. Unsere erste Lebensphase verbringen wir im Fruchtwasser des Mutterleibs und leben in dieser Zeit wie ein Wassertier.

Alle Stoffwechselreaktionen in den Körperzellen von Tieren und Pflanzen spielen sich im Wasser ab.

Auch wenn wir weinen, schwitzen, Wasserlassen oder uns vor einem Spundekäs „das Wasser im Mund zusammenläuft“, sind wir sehr eng mit dem Wasser verbunden.

Um das wässrige Milieu im Innern des Körpers zu bewahren, ist es besonders wichtig, viel zu trinken. Täglich sollten es mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit sein, doch wird diese notwendige

Menge oftmals nicht erreicht. Denn auch richtiges und ausreichendes Trinken will gelernt sein.

Auf feste Nahrung kann der Mensch mehrere Wochen verzichten, auf Flüssigkeit hingegen nur drei Tage. Denn Wasser ist lebenswichtig für den reibungslosen Stoffwechsel. Es ist Lösungs- und Transportmittel für Sauerstoff sowie für sämtliche Nährstoffe. Befindet sich im Körper nur wenig Wasser, wird das Blut dickflüssig. Dadurch können beispielsweise lebensnotwendige Enzyme nur sehr viel schlechter wirken. Durchblutungsstörungen sind die Folgen.

Das Verlangen des Körpers nach Flüssigkeit äußert sich als Durstgefühl. Bekannt ist jedoch, dass viele, insbesondere ältere Menschen, mit der Zeit ihr Gefühl für Durst verlieren und somit einen Wassermangel nicht mehr wahrnehmen. Das kann unangenehme Folgen haben wie Verdauungsstörungen, Kreislauf- oder sogar Nierenversagen. Zugunsten eines höheren Fettanteils reduziert sich der Wasseranteil im Alter auf ungefähr die Hälfte.

Die Einnahme entwässernder Medikamente sowie der Dauergebrauch von Abführmitteln tun häufig ihr übriges. Senioren wird deshalb empfohlen, mindestens zwei Liter am Tag zu trinken. Hilfreich kann ein regelrechter Trinkplan sein, um die nötige Menge aufzunehmen. Dabei sollte wenigstens ein Liter durch Mineral- oder Heilwasser aufgenommen werden; Säfte sollten im Verhältnis 1:3 gemischt werden.

Jüngere Erwachsene hingegen haben weniger Probleme, ihren Flüssigkeitshaushalt konstant zu halten. Es gibt jedoch Situationen, in denen auch der junge Körper nach einer Extraladung Wasser verlangt. Beim Sport können beispielsweise bis zu drei Liter Flüssigkeit mit dem Schweiß verlorengehen. Deshalb gilt: Nach sportlichen Aktivitäten viel trinken. Am besten eignen sich kohlenstoffarmes und mineralstoffhaltiges Wasser. Denn mit dem Schweiß werden auch Mineralien ausgeschieden. Außerdem hilft Mineralwasser beim Abtransport von Stoffwechselprodukten wie Milchsäure, die zu Muskelkater führt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt Breitensportlern zudem Fruchtsäfte mit Mineralwasser oder Gemüsesäfte.

Ein zusätzlicher Bedarf an Wasser entsteht auch, wenn die Nahrung viel Salz enthält – oft ver-

steckt in Wurst oder Käse. Ist die Salzkonzentration im Blut sehr hoch, fordert der Körper Flüssigkeit.

Im Alltag kommt es aber nicht nur darauf an, wieviel man trinkt, sondern auch, welches Getränk man zu sich nimmt.

Auch wenn es vielleicht unpopulär ist, aber es ist nun einmal Tatsache: Kaffee und alkoholische Getränke sind – wenn auch für die meisten Menschen sehr schmackhaft – ungeeignet, die Flüssigkeitszufuhr des Menschen bedarfsgerecht zu gestalten. Sie entziehen nämlich in der Summe dem Organismus Flüssigkeit anstatt ihm diese zuzuführen. Besser sind daher Mineralwasser, verdünnte Säfte, Früchte- und Kräutertees oder Fitness-Drinks aus Gemüse.

Reines Wasser ist als Durstlöcher am besten geeignet. Allerdings muss es nicht aus der Flasche kommen, ebenso gut kann es Leitungswasser sein, denn dieses ist das am meisten kontrollierte Lebensmittel überhaupt. So war Ende März dieses Jahres über die Qualität des deutschen Trinkwassers in der Zeitschrift „Stern“ zu lesen: „Die Deutschen genießen den Luxus, dass aus ihren Leitungen das beste Wasser der Welt sprudelt“.

Wasser hat aber auch eine hohe Wärmespezifität, d.h. um Wasser zu erwärmen, braucht man sehr viel Energie. Daher haben wir auf der Erde eine fast gleichbleibende Temperatur. Wenn die Sonne scheint, nimmt das Wasser die Wärmeenergie tagsüber auf und gibt sie nachts wieder ab. Deshalb zählen Küstenregionen zu den gemäßigten Klimazonen, da bei auflandigen Winden drastische Temperaturwechsel, wie sie gerade in Höhenlagen auftreten, über der Wasserfläche kompensiert bzw. gemildert werden können. Und wir mit unserem milden Rheingau-Klima erleben diesen regulativen Einfluss jahrein-jahraus, mal positiv, aber auch manchmal negativ, wenn der Nebel mal wieder allzu dick oder die Schwüle unerträglich ist.

Auf dem Mond, der kein Wasservorkommen hat, herrschen am Tag Temperaturen von über 150°C und nachts -100°C; eine Klima- bzw. Temperaturregulierung, wie sie Wasser auf dem Planeten Erde ermöglicht, findet dort also nicht statt.

Wasser ist ferner ein sehr gutes Lösungsmittel für verschiedene lebensnotwendige Stoffe, die der Mensch braucht. Reines Wasser kommt in der Natur sowieso nie vor, das heißt aber nicht, dass es

automatisch immer verschmutzt ist, allenfalls angereichert.

Wenn es regnet, nimmt das Wasser aus der Luft Kohlendioxid auf. Wenn dieses in Wasser gelöst wird, entsteht Kohlensäure, das Regenwasser ist nun eine leichte Säure. Kommt es dann auf die Erde und versickert in den Boden, so ätzt es Mineralstoffe aus Gesteinen. Auf diese Weise hat das entstandene Grundwasser eine Menge an wichtigen Mineralstoffen in sich aufgenommen. Leider nimmt das Wasser dabei aber auch Calcium und Magnesium auf, die zwar für den menschlichen Organismus wichtig sind (für den Knochenbau und gegen Herzerkrankungen), aber für jede Hausfrau bzw. jeden Hausmann ein Greuel sind. Denn diese Mineralien bilden den Kalk im Leitungswasser, von dem gerade wir im Rheingau ein Lied zu singen wissen.

Wasser ist aber auch Wasch- und Spülflüssigkeit. Wir benutzen Wasser zum Lösen von Dreck von den Kleidern, Töpfen, Werkstücken und zum Autowaschen. Anschließend dient das Wasser als Transportmittel, denn es trägt den Dreck über die Abwässerkanäle weg.

Auch zur Energienutzung kann Wasser sehr gut herangezogen werden, denkt man an Gezeitenkraftwerke und Stauseen.

Wenn man sich Fotos des blauen Planeten Erde anschaut, staunt man, wieviel Wasser es gibt.

Rund 71 % der Erdoberfläche ist Wasser. Insgesamt schätzt man das Gesamtvorkommen auf 1,65 Triliarden Liter. Wollte man dieses Wasser in einen Würfel stecken, müsste er eine Kantenlänge von fast 1.200 Kilometer haben.

Doch der größte Teil des gesamten Wasservorrats, nämlich 96 %, ist für uns nicht nutzbares Salzwasser. Zwar sind etwa 2 % des Gesamtwasservorkommens Süßwasser, aber es ist überwiegend in Gletschern und an den Polen in Form von Eis gebunden. Nur etwa 0,03 % des gesamten Wassers sind für uns als Trinkwasser nutzbar.

Den größten Teil unseres Trinkwassers erhalten wir in Deutschland dabei mit 64 % aus dem Grundwasser. Auch ein größerer Teil, nämlich 11 % kommt aus Fluss-, See-, und Talsperrenwasser. Je 9 % des Trinkwassers sind angereichertes Grundwasser und Quellwasser. Verhältnismäßig klein ist dagegen der Anteil an Uferfiltrat mit ca. 7 %.

In Hessen stammen rund 82 % der gesamten Wasserförderung aus Grundwasser, rd. 11 % aus Quell- und ca. 7 % aus Oberflächenwasser.

Es stehen also nur 0,03 % als Süßwasser für die Trinkwassergewinnung aus Grund- und Flusswasser zur Verfügung. Um an unser Beispiel von zuvor anzuknüpfen: Dieser Würfel müsste eine Kantenlänge von 79 km haben. Allein in der Bundesrepublik werden Jahr für Jahr etwa 44,8 Milliarden Kubikmeter Wasser gefördert – eine Menge, die dem Volumen des Bodensees entspricht.

Um eine Vorstellung zu bekommen, wieviel Trinkwasser in Deutschland im Vergleich zum gesamten Wasservorrat auf der Erde verbraucht wird, soll dies an folgendem Beispiel verdeutlicht werden: Ein Schwimmbecken mit den Maßen 50 Meter x 20 Meter x 2 Meter Tiefe soll den gesamten Wasservorrat der Erde darstellen. Das jährlich geförderte Trinkwasser in Deutschland würde dann der Menge eines halben Schnapsglases entsprechen.

Jetzt soll man aber nicht meinen, wenn das Wasser aufgebraucht ist, dass es dann keines mehr gäbe. Der Wasserkreislauf der Erde sorgt für immer neues Wasser, denn alles verbrauchte Wasser strömt in Flüssen zum Meer, wird durch Verdunstung zu Wolken und gelangt als Regen wieder zum Land, wobei sich wieder neues Grundwasser bildet und Flüsse und Seen gespeist werden.

Was aber machen wir Menschen mit dem Wasser?

Zunächst einmal wollen wir es nutzen, und wir stellen deshalb unterschiedliche Anforderungen an das Element.

Aus unseren Wasserhähnen rinnt aufbereitetes Wasser, das den rechtlichen Normen der deutschen Trinkwasserverordnung entsprechen muss, die wiederum der Umsetzung der europäischen Trinkwasserrichtlinie dient. Diese Rechtsgrundlage konkretisiert die Anforderungen an Schadstoffgehalte und bakteriologische Beschaffenheit. Das Trinkwasser unterliegt einer ständigen Kontrolle, weshalb Schadensfälle sehr schnell bekannt werden und die Bevölkerung in einem solchen Fall ebenfalls sehr schnell gewarnt werden kann.

Aber wofür nutzen wir eigentlich dieses wertvolle Lebensmittel?

Der Durchschnittswasserverbrauch der/des deutschen Bundesbürgerin/Bundesbürgers liegt bei 126 Liter am Tag. Damit liegen wie im europäischen Vergleich mit Belgien an der Spitze der Wassersparer. Spitzenreiter im Verbrauch dagegen sind die Schweiz, Italien und Norwegen mit bis zu 260 Liter Haushaltswasser pro Einwohner und Tag.

Wofür wir in Deutschland die 126 Liter am Tag so brauchen, verdeutlicht die Tabelle 1:

Der durchschnittliche Tagesverbrauch an Wasser beträgt in der Bundesrepublik Deutschland	
<i>rund 126 Liter.</i>	
Davon werden gebraucht für	
Trinken	ca. 1 Liter
Kochen	ca. 4 Liter
Geschirrspüler	ca. 2-3 Liter
Waschen	ca. 9 Liter
Zähne putzen	ca. 1 Liter
Baden (2x/Woche)	ca. 30 Liter
Duschen (2x/Woche)	ca. 20 Liter
Waschmaschine	ca. 20 Liter
Wohnung reinigen	ca. 3 Liter
Toilette	ca. 30 Liter
Autowäsche	ca. 3 Liter
Blumen gießen	ca. 1 Liter
Gartenbewässerung	ca. 1 Liter

Es fällt auf, dass wir den weitaus geringsten Teil des von uns täglich gebrauchten Trinkwassers tatsächlich für unsere Ernährung nutzen. Und so stellt sich durchaus die Frage, ob es nicht sinnvoll wäre, dieses qualitativ hochwertige Lebensmittel wirklich nur der menschlichen Ernährung zuzuführen, während man für andere Nutzungen auf die Verwendung sog. Brauchwassers setzt. Es bleibt jedoch meistens dem einzelnen Haushalt überlassen, wassersparende oder alternative Techniken im privaten Bereich zu nutzen, denn getrennte Leitungssysteme für Brauch- und Trinkwasser hätten erhebliche bauliche Aufwendungen zur Voraussetzung. So können aber Hauseigentümerinnen und Hauseigentümer durch den Bau von Zi-

sternen zur Regenwassernutzung für die Gartenbewässerung bis hin für die Toilettenspülung einen positiven Beitrag zur Trinkwassereinsparung leisten.

Aber auch ohne solche wirksamen Maßnahmen haben die Wasserversorgungsunternehmen festgestellt, dass der Wasserverbrauch in der Bundesrepublik Deutschland seit mehreren Jahren rückläufig ist.

Das hat verschiedene Gründe:

- Die Abwassergebühren sind in den letzten Jahren enorm gestiegen.
- Durch wassersparende Armaturen wird weniger verbraucht.
- Die Industrie führt Kühlwasserkreisläufe ein.
- Die Toilettenspülung wird mit weniger Wasser betrieben.
- Pro Jahr rechnen die Wasserwerke mit einem Rückgang des Wasserverbrauchs von 1 – 2 %.

## Landwirtschaft und Gewässerschutz

Nachfolgend möchte ich auf eine ganz besondere Problematik zu sprechen kommen.

Es ist bereits deutlich geworden, welche Bedeutung das Wasser für die Existenz des Menschen hat. Deshalb ist es wichtig, die Qualität des Wassers zumindest zu erhalten, eher aber auch weiterhin zu verbessern.

Wenn von Gewässerverunreinigung die Rede ist, wird neben der Industrie meist in gleichem Atemzug auch die Landwirtschaft genannt. Dies muss naheliegen, denn die meisten das Wasser belastenden Stoffe sind solche, die in der Landwirtschaft eingesetzt werden. Als Beispiele seien hier die Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und die Salze der Nährstoffe, vor allem Nitrat und Phosphat, genannt. Zu leicht wird aber gerade von Laien der Schluss gezogen, dass diese, das Grund- bzw. das Oberflächenwasser belastenden Stoffe Überschussgaben sind, die über die Menge hinaus, die erforderlich ist, auf den Nutzflächen ausgebracht werden. Dabei ist aber zu beachten, dass die Grundwasserneubildung unter landwirtschaftlich genutzten Flächen mit Abstand gegenüber Wald und anderen Nutzungsarten am größten ist. Das muss

auch so sein, schließlich ist durch die Bearbeitung und die Fruchtfolgen in den Zeiten der höchsten Niederschlagsmengen, nämlich Herbst und Winter, der Boden ohne Bewuchs und somit ohne Wasserkonsumenten. Das Wasser kann also unbeeinflusst dem Grundwasserleiter zugeführt werden.

Über die Lösungsseigenschaften des Wassers wurde zuvor berichtet, so dass es verständlich ist, dass die Gefahr von Auswaschungen des leicht löslichen Nitrats im Herbst und Winter am größten ist.

Die berufsständische Kunst der optimalen Flächenbewirtschaftung besteht für die Landwirtschaft nun darin, die Nährstoffe im Boden vor der vegetationslosen Zeit aufzuzehren oder zu fixieren, z.B. durch Zwischenfruchtanbau.

Bevor jedoch zu sehr auf pflanzenbauliche Details eingegangen wird, sollten einige Informationen zur Qualität des hessischen Grundwassers vorausgeschickt werden, denn hieraus lässt sich am ehesten ein Handlungsbedarf für die landwirtschaftliche Praxis ableiten.

Das Trinkwasser in Hessen wird zu rd. 95 % aus Grundwasser aufbereitet. Eine Ausnahme stellt daher das Wasserwerk Wiesbaden-Schierstein dar, das Rheinwasser auf Trinkwasserqualität aufbereitet. Man fragt oft, warum nicht mehr auf die so genannte „fließende Welle“ zurückgegriffen wird. Die Antwort ist leicht: Erinnert man sich an den großen Chemieunfall bei Sandoz in der Schweiz vor einigen Jahren, wird deutlich, wie abhängig die Trinkwasserversorgung von Störfällen sein kann. Über mehrere Tage konnte kein Wasser aus dem Rhein entnommen werden, da die Aufbereitungsanlagen niemals auf solche Belastungssituationen ausgelegt waren und sind.

Grundwasser hingegen liegt wie in einem Reservoir im Boden. Das beste Beispiel hierfür ist das Hessische Ried, das aus dem ehemals mäandrierenden Neckar entstanden und durch leichte Sandböden gekennzeichnet ist. Zwar ist Grundwasser auch durch den Menschen beeinflussbar, zeigt aber entsprechende Reaktionen mit großer zeitlicher Verschiebung. Dies ist auch der Grund, warum alle grundwasserschonenden Maßnahmen in der Landwirtschaft frühestens nach 10 Jahren – eher noch später – Erfolge bei der Grundwasserqualität zeigen. Im Umkehrschluss heißt das aber auch, dass wir es heute teilweise mit den Folgen

des menschlichen Handelns vor 20 bis 30 Jahren zu tun haben.

Die Grundwasserqualität Hessens möchte ich an zwei Parametern darstellen, die in der breiten Öffentlichkeit von besonderer Wichtigkeit sind: dem Nitrat und den Pflanzenschutzmitteln. Dabei greife ich zurück auf den Grundwasserbericht 1998 der ehemaligen Hessischen Landesanstalt für Umwelt (HLfU), der sich auf rd. 80.000 Analysen an insgesamt 5.581 Probenahmestellen stützt.

Nitrate werden entweder direkt als Mineraldünger auf die landwirtschaftlichen Nutzflächen ausgebracht oder sie bilden sich bei der Mineralisation von organischen Stickstoffverbindungen, z.B. in Gülle, Stallmist oder Kompost. Nitrat ist das Salz der Salpetersäure und die Stickstoffform, die von der Pflanzenwurzel am leichtesten aufgenommen wird. Mit ihm kann man der Pflanze bedarfsgerecht „ins Maul düngen“, da es sehr leicht löslich ist. Aber genau da fangen die Probleme an: Denn wenn mehr Nitrate umgesetzt oder angeboten werden, als die Pflanze aufnehmen kann, ist gerade auf leichten Sandböden die Auswaschungsgefahr am größten.

Stickstoff kann aber auch aus Deponien oder Altablagerungen ausgetragen werden und letztendlich besteht auch die Möglichkeit des Lufteintrags. So hat die HLfU festgestellt, dass im dichtbesiedelten südhessischen Raum das Niederschlagswasser Nitratkonzentrationen bis zu 35 Milligramm je Liter (mg/l) aufweisen kann.

Der ADI-Wert (acceptable daily intake), also jene Menge, die ein Mensch lebenslang täglich ohne negative Wirkung aufnehmen kann, beträgt 3,65 mg Nitrat/kg Körpermasse, das sind bei einem Erwachsenen mit 70 kg Körpermasse 225 mg Nitrat.

Bei 100 mg Nitrat/l Trinkwasser wird der ADI-Wert erreicht, weshalb die Weltgesundheitsorganisation WHO im Jahr 1970 den noch toleranten Richtwert für Trinkwasser auf 100 mg/l festgelegt hat. 1980 halbierte ihn die EG aus Vorsorgegründen nochmals um die Hälfte auf 50 mg/l, den Grenzwert, der auch in der Trinkwasserverordnung festgeschrieben ist.

Zum Vergleich: Am 17. Dezember 1996 wurden im ständigen Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission einheitliche europäische

Höchstgehalte für Nitrat in Kopfsalat und Spinat beschlossen. Danach gelten nun europaweit folgende Grenzwerte:

mg/kg Frischmasse

*Spinat*

Ernte vom 1. November bis 31. März	3000
Ernte vom 1. April bis 31. Oktober	2500
ab 1. Januar 1999 ganzjährig	2500
Tiefkühl-Spinat (ganzjährig)	2000

*Kopfsalat*

Ernte 1. Oktober bis 31. März	4500
Ernte 1. April bis 30. September	3500
Freilandsalat 1. Mai bis 31. August	2500

Es ist ein leichtes Rechenexempel, festzustellen, wieviel Liter Trinkwasser mit einem den Grenzwert ausschöpfenden Nitratgehalt von 50 mg/l man zu sich nehmen muss, um beispielsweise die Nitratfracht einer winterlichen Kopfsalatportion zu erreichen.

Die mittleren Nitratkonzentrationen in den Grund- und Rohwässern von Hessen schwanken zwischen 5 und 25 mg/l Nitrat. Dabei werden aus vorgenannten Gründen höhere Konzentrationen vornehmlich in Ackerbauregionen gefunden. In Gebieten mit ausgeprägter Ackernutzung oder Sonderkulturanbau (z.B. Wetterau, Rheingau, Hessisches Ried) weisen 25 % der untersuchten Wässer Nitrat-Konzentrationen nahe bzw. über dem Grenzwert von 50 mg/l auf. Für das Trinkwasser selbst sind diese erhöhten Werte nicht relevant, da solches Grund- bzw. Rohwasser aufbereitet oder mit weniger belastetem Wasser gemischt werden kann und es so zu einer Absenkung des Gehalts kommt.

Neben Nitrat sind die Pflanzenschutzmittel ein wichtiger Qualitätsparameter für die Beurteilung der Grund- und Rohwässer. Sie kommen hauptsächlich in der Landwirtschaft, aber auch auf öffentlichem und privatem Gelände sowie auf gewerblich oder industriell genutzten Flächen zum Einsatz.

Die Pflanzenschutzmittel, die eine Gruppe von Wirkstoffen und insbesondere durch mikrobielle Umsetzungsvorgänge im Boden entstandene Ab- und Umbauprodukte – die sog. Metabolite – bezeichnen, lassen sich wie folgt einteilen:

- Herbizide zur Regulierung von Wild- und Begleitkräutern
- Fungizide zur Bekämpfung pilzlicher Krankheiten (z. B. Mehltau)
- Insektizide zur Bekämpfung tierischer Schädlinge an Pflanzen (Läuse)

Während der überwiegende Einsatz von Fungiziden auf landwirtschaftliche Nutzflächen beschränkt ist, finden die Herbizide ebenfalls stark auf Verkehrsflächen (Bahngleise, Autobahn) und auf Industrie- und Parkflächen Verwendung. Auch im privaten Bereich wird gerne zur chemischen Hilfe gegriffen, wobei hier die Gefahr des Eintrags in Oberflächengewässer – durch den Anschluss an die Kanalisation – als sehr hoch einzustufen ist. Bei der Behandlung der Abwässer werden im Gegensatz zur Trinkwasseraufbereitung die Wirkstoffe bzw. Metabolite nicht entfernt, weshalb der Nachweis dieser Stoffe in Oberflächengewässern nach der Einleitungsstelle der die Kläranlage eigentlich sauber verlassenden Abwässer am höchsten ist.

In den vergangenen Jahren wurden Untersuchungen gemacht, aus denen hervorging, dass allein durch das Reinigen der Pflanzenschutzausbringegeräte auf dem Acker und nicht an der Hofstätte dieser Eintragspfad in Oberflächengewässer stark gemindert werden kann. Alle neuen Ausbringegeräte sind daher heute mit Zusatzwasserbehältern versehen, die ein problemloses Reinigen der Geräte auf der Anwendungsfläche ermöglichen.

Der Grundwasserbeschaffenheitsbericht 1998 weist aus, dass die überwiegende Anzahl der Wasserproben frei von Pflanzenschutzmitteln sind. Lediglich 12,3 % der 2.634 untersuchten Wässer wiesen Beeinflussungen auf, bei 1,2 % wurde der Summengrenzwert der Trinkwasserverordnung von 0,5 mg/l überschritten.

Ein einzelner Wirkstoff darf in einer maximalen Konzentration von 0,1 mg/l nachgewiesen werden. Wohlgemerkt vor der Behandlung in der Aufbereitungsanlage.

Zur Information: 0,1 mg/l, das sind 0,000 000 1 g je kg oder anders ausgedrückt: ein zehnmillionstel Gramm. Um sich diese Menge irgendwie vorstellen zu können, wieder ein Beispiel:

Angenommen, ein Mensch würde in 70 Lebensjahren täglich zwei Liter Wasser, das 0,1 mg eines Stoffes je Liter enthält, trinken, dann hätte er am Ende seines Lebens rd. 0,005 g dieses Stoffes aufgenommen. Und diese Menge entspricht kaum mehr als einem Salzkorn. Daraus wird auch deutlich, wozu die moderne analytische Chemie heute in der Lage ist. Schon lange ist bekannt, dass es keine Schwierigkeit darstellen würde, ein Stück Zucker im Starnberger See nachzuweisen!

Vor dem Hintergrund der tatsächlichen Mengen und den nachgewiesenen Konzentrationen wäre es daher unverantwortlich, von alarmierenden Ergebnissen zu sprechen, wie dies leider in der Vergangenheit immer wieder der Fall war. Realistischer dagegen, aber leider viel zu wenig publik gemacht, die Vorstellung des Jahresberichts der Wasserwirtschaft 1999 im September vergangenen Jahres. Hier wurde seitens des Umwelt- und Landwirtschaftsressorts des Bundes einmütig festgestellt, dass sich die Wasserqualität in Deutschland, besonders bei Nitrat und Phosphat, deutlich gebessert hat.

Selbstverständlich ist natürlich, dass seitens der landwirtschaftlichen Bodennutzer alles unternommen werden muss, Fehlanwendungen und daraus resultierende Gewässerbelastungen zu vermeiden. Nur eines steht auch fest: Eine Anwendung nur an die Einhaltung eines Quasi-Nullwertes zu binden und die Forderungen nach Null-Emission sind illusorisch.

Was unternimmt nun der Staat, um eine optimale Wasserqualität für die Trinkwasserversorgung aus Grundwasser zu gewährleisten?

Als wichtigstes Vorbeugeinstrument erweist sich hierbei die Ausweisung von Schutzgebieten. Rund ein Drittel der hessischen Landesfläche sind Wasserschutzgebiete und dabei – wen wundert's wegen der hohen Grundwasserneubildung – landwirtschaftliche Nutzflächen.

Die Maßnahmen, die bei der landwirtschaftlichen Bodennutzung in Wasserschutzgebieten greifen, sind sehr umfangreich und führen regelmäßig zu Bewirtschaftungserschwernissen, von Verkehrswertminderungen ganz zu schweigen. Zwar steht dem landwirtschaftlichen Betrieb nach dem Wasserhaushaltsgesetz ein Aus-

gleich für alle Anforderungen, die über die ordnungsgemäße Landbewirtschaftung hinausgehen, zu, den Nachweis seiner wirtschaftlichen Nachteile hat er jedoch selbst zu erbringen. Auch ist zwischen Land- und Wasserwirtschaft ein Streit dahingehend entbrannt, ob bei der Definition der ordnungsgemäßen Landbewirtschaftung das Grundwasservorkommen unter den bewirtschafteten Flächen mit ins Kalkül zu ziehen ist oder nicht. Würde dies so ausgelegt, ließen sich die wirtschaftlichen Nachteile noch schwerer definieren als es so schon möglich ist.

Es liegt daher nahe, allem Streit aus dem Wege zu gehen und im Sinne einer Umweltallianz Kooperationen zwischen den Flächenbewirtschaftern und den Grundwasserentnehmern bzw. Wasserversorgungseinrichtungen zu schließen. Diesen Weg ist Hessen gegangen, indem in Wasserschutzgebietsverordnungen anstelle der umfangreichen, ordnungsrechtlich anzuwendenden Maßnahmen freiwillige Vereinbarungen zwischen den Nutzern treten.

Auch finanzielle Regelungen werden außerhalb des öffentlichen Rechts auf privatrechtlicher Ebene geschlossen. Zwischenzeitlich wurden in Hessen über 40 Kooperationen geschlossen, eine davon auch im Rheingau.

Als ein wichtiges Instrument wird dabei die landwirtschaftliche Beratung der Flächennutzer angesehen, die bislang aus den Mitteln der Hessischen Grundwasserabgabe gefördert wurde. Da nach dem Regierungswechsel 1999 diese aber zur Entlastung der Bürgerinnen und Bürger ab dem Jahre 2001 halbiert und ab dem Jahr 2003 nicht mehr erhoben wird, kann diese Zusatzberatung nur noch in geschwächter Form und bei neuen Projekten finanziert werden.

Desweiteren fördert die Hessische Landesregierung die Ausweitung von Kapazitäten für die Wirtschaftsdüngerlagerung, da sich gerade hier ein Belastungspotenzial abbauen lässt.

## Fazit

Wir alle sollten beim täglichen Gebrauch des Lebensmittels und der Ressource Nr. 1 sehr wohl über die Hintergründe nachdenken und gerade unseren Kindern immer wieder deutlich machen,

dass die quantitative und qualitative Wasserversorgung keineswegs auf der ganzen Welt so selbstverständlich und paradiesisch ist wie in unserem Land.

Bei einer Zunahme der Weltbevölkerung um 80 Millionen im Jahr steigt der Wasserbedarf um 6,4 Billionen Kubikmeter. Das entspricht dem Wasserdurchfluss pro Jahr von Rhein, Rhône und Euphrat. Bis zum Jahr 2025 wird deshalb die Zahl der Menschen, die in Ländern mit Wassermangel leben, von derzeit 130 Millionen auf schätzungsweise eine Milliarde steigen.

An die Adresse der in der Landwirtschaft Tätigen sei der Appell gerichtet, alles machbare umzusetzen, um den hohen Qualitätsstandard unseres Grundwassers zu halten und letzte Mängel zu beseitigen. Wenn auch häufig versucht wird, den Eindruck zu erwecken, wir hätten nur verseuchtes Wasser in unseren Leitungen, so muss man doch in Kenntnis der zuvor zitierten Untersuchungsergebnisse feststellen, dass wir uns in der Bundesrepublik Deutschland und in Hessen im internationalen Vergleich auf einem sehr hohen Qualitätsniveau befinden. Zitat „Stern“: Das beste Trinkwasser der Welt leisten sich die Deutschen, auch auf dem WC – und lassen es sich viel kosten: durchschnittlich 3,46 DM pro Kubikmeter, mehr als dreimal so viel wie etwa das Vielduscherland USA.“

Am teuersten bei den Wasserkosten im Bundesvergleich ist übrigens Wiesbaden mit 5,99 DM pro Kubikmeter.

„Das Prinzip aller Dinge ist Wasser, aus Wasser ist alles, und in Wasser kehrt alles zurück.“ Der Satz des Thales von Milet ist rund 2.600 Jahre alt, aber er ist so gültig wie eh und je.

# Zum Weingut der Abtei Brauweiler in Johannisberg

## Neue Funde und Erkenntnisse

Die ehemalige Benediktinerabtei Brauweiler und das gleichnamige Dorf – heute zur Gemeinde Pulheim gehörig – liegen nordwestlich von Köln, etwa 12 km vom Stadtkern entfernt, nördlich der Autobahn 4 Köln-Aachen. Das Kloster Brauweiler wurde 1024 vom lothringischen Pfalzgrafen Ezzo, Schwiegersohn Kaiser Otto's II, gegründet. Seine vor genau 1000 Jahren geborene Tochter Richeza wurde 1025 durch Heirat Königin von Polen. 10 Jahre später, nach dem Tod ihres Mannes, des polnischen Königs Mieszko, und danach ausbrechenden Unruhen, resignierte Richeza und kehrte auf ihre Güter in Deutschland zurück, darunter auch Klotten und Mesenich an der Mosel. Diese Familiengüter schenkte sie 1056 der dem hl. Nicolaus geweihten Abtei Brauweiler, die sie als Grundherrschaft bis zur Säkularisation besaß. Das war wohl nicht der erste Weinbergsbesitz des Klosters. So bezog z.B. Brauweiler noch im 18. Jh. Wein aus Uedorf, auf halbem Weg zwischen Bonn und Wesseling gelegen; man bedenke, daß es noch im 19. Jh. Weinberge innerhalb der Stadtmauern von Köln gab!<sup>1)</sup>

Daß Brauweiler auch im Rheingau ein Weingut besaß, war dort und hier völlig in Vergessenheit geraten; lediglich Einwohner in Johannisberg-Grund erzählten von „Braweilerischem“ Besitz, ohne daß man davon noch eine Vorstellung hatte. Die ersten Spuren der interessanten Geschichte fanden sich, als mich 1963 das Winzerehepaar Kurt und Elfriede Odenheimer nach dem Umbau ihres Anwesens fragte, wie alt ihr Haus wohl sei und ob man ihrem Weingut einen geschichtlich begründeten Namen geben könne.

Da zu dieser Zeit der schöne alte Schrank mit Inhalt (alte Akten und Urkunden) noch im Rathaus von Johannisberg stand (heute im Kulturtreff „Scheune“ in Geisenheim, die Archivalien im Staatsarchiv Wiesbaden), ging ich auf die Suche und fand im „Markenbuch“ (eine Art Grundbuch) des 17. Jh. den Eintrag betr. das Vermögen von „Abbt vnnd Convent zu Brauweyller“ mit dem Hinweis auf 2 Häuser. Auch im jüngeren Markenbuch (ab 1735) fanden sich die beiden Häuser.<sup>2)</sup> Ebenso sind sie in der Rheingaukarte des Mainzer Erzbischofs Carl Friedrich von Ostein (1743-63) eingezeichnet mit der Legende „Abtey Brauweiler“. Letztmalig nennt das „Johannisberger Gemarckenbuch“ von 1782 unter „Herr Abbt und Convent zu Brauweiler ohnweit Cöllen“ Grundbesitz und die Häuser.<sup>3)</sup> Schließlich fanden sich ein Kaufvertrag vom 26. Oktober 1640 und die Erzbischöfliche Genehmigung des Kaufes vom 17. November 1640.<sup>4)</sup> Demzufolge haben Abt Johannes IV Münch und sein Konvent trotz der unruhigen Zeitumstände im 30jährigen Krieg von Johannes Dentzer und seiner Frau Katharina ein Haus nebst Hof und Garten in Johannisberg sowie allem Zubehör an Keltern, Bütten und allen Gerätschaften gekauft; außerdem auch die Güter des Johannes Jung und seiner Frau in Winkel.

Der Gesamterwerb bezifferte sich auf 2 Häuser, einige kleinere Parzellen Äcker und Wiesen sowie 15 Morgen Wingerte (ca. 5 ha), worauf es dem Kloster in erster Linie ankam. Das Ehepaar Jung erhielt freie Wohnung im Kloster mit Kost, Kleidung und „Spielfennig“ (=Taschengeld) auf



Abb. 1: Abt Johannes IV Münch. Gemälde in der Sakristei der Kloster- und Pfarrkirche von Brauweiler.

Lebenszeit; das Ehepaar Dentzer konnte in seinem Anwesen wohnen bleiben und erhielt einen Teil der Kaufsumme, deren Höhe unbekannt ist, sowie die Zinsen von dem einbehaltenen Rest.

1647 wird die Begüterung angegeben mit 24 Morgen in Johannisberg, Geisenheim, Winkel und Stephanshausen. Wahrscheinlich liegt hier eine andere Berechnung des Morgens vor, denn 1773 sind es wieder 15 Morgen.<sup>5)</sup> In einem weiteren Vertrag vom 19. November 1640 verpflichtet sich die Abtei gegenüber der Gemeinde Johannisberg zur Übernahme aller Verpflichtungen und Lasten, die auf den Gütern ruhen.<sup>6)</sup>

## Exkurs

*Angesichts der mehr als mühseligen damaligen Reiseverhältnisse wundert man sich, daß über solch weite Dimensionen Betriebe erworben und bewirtschaftet wurden. Doch das hat im Rheingau Tradition: So erwarb die Abtei Fulda anno 772 Güter in Geisenheim. Von dort kamen ebenso*

*Weinberge an den Bischof Otwin von Hildesheim (954-84). 970 schenkt Kaiser Otto d.Gr. Weinberge in Wicker an das Kloster St. Johann in Magdeburg und Otto II 973 solche in Schierstein an das Kloster Hilwartshausen (südwestlich von Einbeck). Auch die Abtei Kornelimünster bei Aachen hat im 11. Jh. Weinberge in Lorch.<sup>7)</sup> Und schließlich erwirbt 3 Jahre vor Brauweiler die Abtei Stablo-Malmedy (heute in Belgien) ein Weingut in Oestrich.<sup>8)</sup>*

Knapp 100 Jahre nach dem Kauf war das Vorderhaus wohl baufällig und wurde mitsamt dem Kelterhaus neu errichtet. Das bestätigt die Jahreszahl 1737 über der Haustür. Dabei blieben die alten Gewölbekeller erhalten; denn einmal liegen über dem Gewölbe und unter dem heutigen Fußboden die Reste von 2 verbrannten Böden, und zum andern reicht der Neubau in seinem Fundament nach Südost mehr als 1 m über den Keller hinaus. Das über dem Eingang zum Kelterhaus angebrachte Wappen der Abtei wurde im 20. Jh. (!) abgemeißelt wegen der Touristen, die seinetwegen den Hof betreten!

Das Kelterhaus erhielt ein beiderseits abgewalmtes Satteldach. Der Südwaln ist bis heute erhalten, der Nordwaln nur noch im Speicher sichtbar, da man nach der Errichtung des anschließenden Baues (heute Haus Nr. 17) dessen Dach mit dem Kelterhaus in eine Firstlinie brachte. D.h., dieses Haus ist nach 1737 gebaut und hängt mit der Vergrößerung des Hofgrundstückes um ca. die Hälfte durch Ankauf vom anliegenden Ingelheimer Hof zusammen.

Diesen Zustand gibt eine Zeichnung des bekannten Rüdesheimer Geometers Andreas Trauttner von 1756 wieder (Abb. 2), die P. Schreiner in Düsseldorf entdeckte<sup>9)</sup> und in seinem 2001 erschienenen Buch erstmals veröffentlicht hat.<sup>10)</sup> Im Grundriß ist die alte Grenze zwischen beiden Anwesen noch sichtbar; sie blieb als Mauer zwischen den Höfen B und D bis heute erhalten. Eine neue Grenzmauer nach dem Gräfl. Ingelheimer Resthof wurde nicht errichtet, da man wohl auf eine zusätzliche Erweiterung nach dieser Seite spekulierte, was dann auch später aufging. In beiden Hausteilen ist je eine Wohnung für einen Hofmann (Weinbergsarbeiter) eingezeichnet, bestehend aus Küche, Stube und Kammer. Für den Herbstherrn

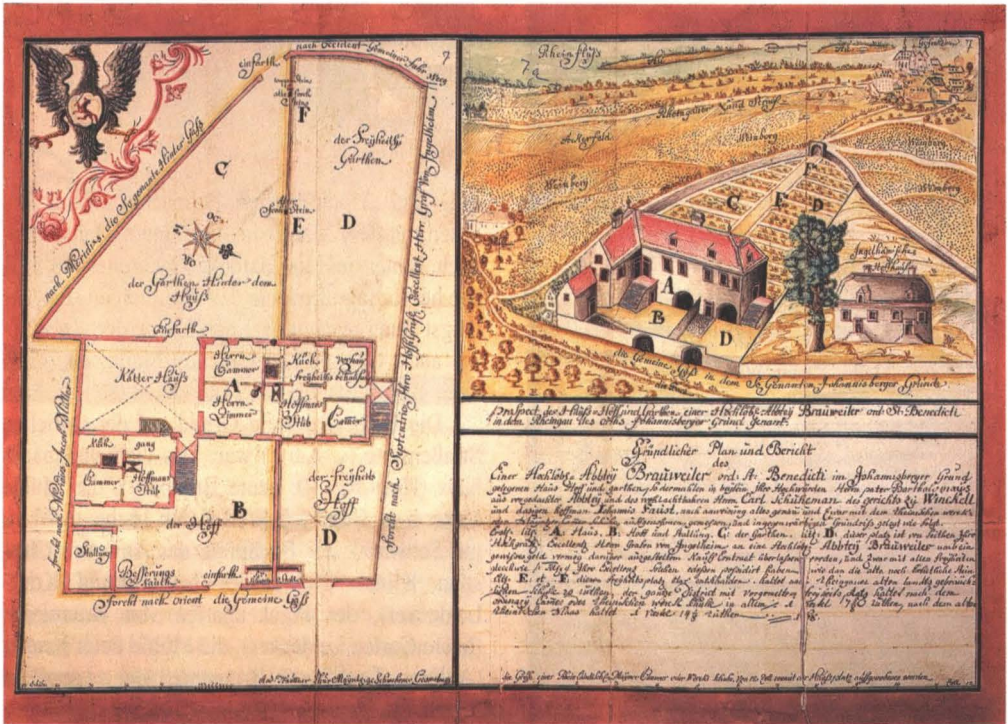


Abb. 2: Grundriß und Ansicht des Brauweiler Hofes von Geometer Andreas Trautner (Rüdesheim) 1756. In der Legende heißt es, daß die Vermessung in Gegenwart von P. Bartholomaeus aus Brauweiler vorgenommen wurde; ferner, daß vor einiger Zeit das mit D bezeichnete Gelände vom Nebenlieger, Graf von Ingelheim, käuflich erworben worden sei, und zwar mit allen Privilegien des Adels. Deren Abgrenzung bezeichnen die Steine E und F; die ehemalige Mauer ist aber niedergelegt, außer im Hof, wo sie zwischen B und D heute noch steht. – Der vom Kelterhaus östlich gelegene Trakt enthält eine Hofmannswohnung (Weinbergsarbeiter) mit „Küch, Stub und Cammer“; der nördliche Trakt eine ebensolche und die vom Kelterhaus zugängliche Wohnung des Herbstherrn mit „Zimmer und Cammer“. – Das restliche Ingelheim'sche Areal mit dem Hofhaus wurde 1763 auch vom Brauweiler Hof übernommen. (D wie Anm. 9; für die Überlassung der Filme danke ich Herrn Peter Schreiner sehr herzlich).

sind, vom Kelterhaus durch eine Tür zu erreichen, Herrn-Zimmer und Herrn-(Schlaf-)Kammer eingetragene. Später wurden über dem Kelterhaus für den Fall, daß mehrere Klosterangehörige zeitweise hier wohnen wollten, ein Zimmer mit Stuckdecke, eine Schlafkammer und eine Küche eingerichtet (Baubestand bis 1969).

Völlig unbekannt war bis dato eine weitere Besetzung im Grund, ein Planken- („Blancken-“) Garten. Planken sind Holzbohlen bzw. Stangen einer Einzäunung oder Latten für Spalierobst. Der Name ist in den Marken- und Schatzungsbüchern geläufig. So heißt heute noch das Rebspalier an der langen Mauer im Schloßberg „die Plank“, und in Erbach gibt es den alten Flurnamen „Stangengarten“.

Wie die auch von Trautner stammende Zeichnung zeigt (Abb. 3), ist der Garten an der Straße von einer Mauer mit Pforte begrenzt, nach der anderen Seite durch den Mühlbach. In N-S-Richtung sieht man links und rechts von einem Mittelweg je 8 Spalierreihen, wahrscheinlich für Edelobst (Aprikosen, Pfirsiche etc.), das im Rheingauer Klima schon immer ausgezeichnet gedieh und die Mönche von Brauweiler wohl zu dieser Anlage ermunterte. Die Fläche betrug 1/4 bzw. 17 1/2 Ruten, 8 Schuh (ca. 4 ar). Die Ansicht („Prospect“) zeigt den Garten mit beiden Anliegergehöften, nördlich (links) Peter Kraye (Mühle), südlich (rechts) Christian Kilian, beide aus altbekannten Johannsberger Familien stammend. Darüber ist in einer geradezu genialen perspektivischen Verzer-

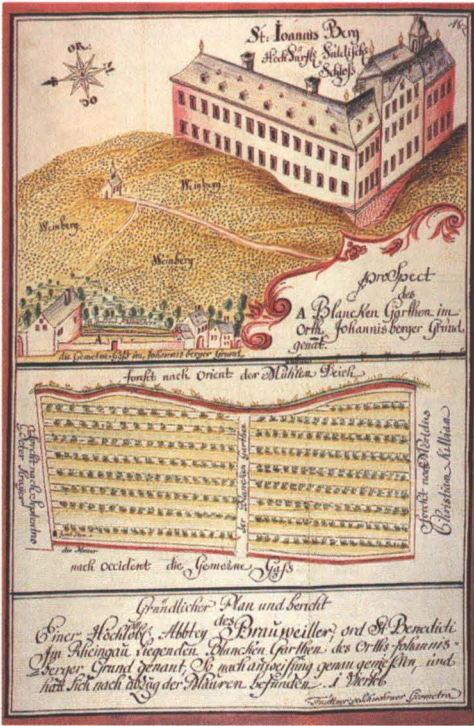


Abb. 3: Der Plankengarten im Grund, darüber das Schloß Johannisberg. Zeichnung von Trautner 1756 (D wie Anm. 9, Blatt 16).

zung das „Hochfürstlich Fuldische Schloß“ zu sehen mit dem Mittelbau und seinem Mansardendach, hinter dem der barocke Dachreiter der Kirche hervor lugt. Links in den Weinbergen steht die längst untergegangene Kapelle „in der Kehr“,<sup>11)</sup> die auch Georg Schneider aus Mainz um 1794 noch gemalt hat.<sup>12)</sup>

Die Reihenfolge im Grund auf der östlichen Straßenseite (s. Karte) war: Das Gemeindebackhaus (Haus-Nr. 10, heute Bradbury), die Mühle Vatter bzw. Bambach-Pfeffer (Nr. 16, heute Weingut Schwarz), der Bachpfad, das Anwesen Christian Kilian (Nr. 18-20, heute Haus Kraft-Leidecker), der Plankengarten von Brauweiler (heute Garten Leidecker), die Mühle Peter Kraye (Anlage Laubfrosch-Brunnen), der „gemeine Platz“, die Mehlwaage.<sup>13)</sup>

## Karte der Brauweiler Besitzungen in Johannenberg-Grund Zustand Mitte 18. Jh.



Legende zur Karte

- 1 Elsterbach (Mühlbach)
  - 2 Straße Im Grund
  - 3 Bachpfad
  - 4 Märzackerweg
  - 5 Peter-Scherer-Straße
  - 6 Peter-Cornelius-Straße
  - 7 Brauweiler Hof (Beine, 15)
  - 8 Brauweiler Hof (Lauer, 17)
  - 9 Brauweiler Hof (Oderheimer, 19-21)
  - 10 Gemeindebackhaus (Bradbury, 10)
  - 11 Mühle Vatter (Schwarz, 16)
  - 12 Kilian (Kraft, 18, Leidecker, 20)
  - 13 Plankengarten (Leidecker)
  - 14 Mühle Kraye (Brunnenplatz)
  - 15 „Gemeiner Platz“
- Namen und Zahlen in Klammern = heutiger Besitzer, Hausnummer.



Abb. 4: Güterstein von 1748 am Anwesen Beine (Grund 15). Aufn. Paul Claus.

1748 wurde der Brauweiler Besitz neu vermessen und abgesteint. Drei dieser Gütersteine (Abb. 4) blieben erhalten und entsprechen dem bei Trauttner an anderer Stelle zeichnerisch wiedergegebenen. Um 1763 hat man weiteres Gelände, d.h. den Rest des Ingelheimer Hofes mit Hofhaus übernommen,<sup>14)</sup> sodaß das ganze von der Peter-Scherer- und der Peter-Cornelius-Straße umschlossene Areal Brauweiler gehörte. So heißt es denn im Schatzungsbuch der Gemeinde:<sup>15)</sup> Ein Haus im Grund, oben sie selbst (die Abtei Brauweiler), unten Jakob Müller (kleines Anwesen im heutigen Garten von Nr. 15); noch ein Haus, prius (vormals) H. Graf von Ingelheim, oben der Weg (Peter-Scherer-Straße) unten sie selbst; ein Hausplatz im

Grund (der Plankengarten), oben Peter Krayer, unten Christian Kilian.

Alles das fiel in der Säkularisation (1803) an Nassau; daher trug es im damaligen Grundstücks-Verzeichnis von Johannisberg die Bezeichnung; Abtei Brauweiler, modo Serenissimus (jetzt S. Hoheit, der Fürst von Nassau). Nassau hat ab 1805 das Anwesen in 3 Teilen veräußert. Der südöstliche, älteste Teil (Nr. 15) kam durch Kauf an die Familien Klunk-Stuhlträger, von deren Erben es der Verf. 1969 erwarb und später seiner Tochter Barbara Beine mit Familie übereignete.

Der Mittelteil (Nr. 17), erworben von der Familie Scherer, kam über die Familie Joseph Gietz an die Familie Lauer, die jetzigen Inhaber.

Der nördliche Gebäudekomplex (Grund 19-21) trägt seit 1963 den seiner Geschichte entsprechenden Namen „Abteihof St. Nicolaus“. In ihm wird die weinbauliche Tradition erfolgreich weitergeführt, 1803 erworben von der Familie Georg Schamari und 1860 von Nikolaus und Martha Kempnich. Deren Nachfahrin Elfriede heiratete 1947 den Metzger und Winzer Kurt Odernheimer, dessen Sohn, Winzermeister Claus Odernheimer, mit seiner Frau Inge das ansehnliche Familienweingut von 7 ha in den Gemarkungen Johannisberg, Geisenheim, Winkel und Hattenheim heute bewirtschaftet.<sup>16)</sup>

Es gibt weitere Verbindungen zwischen Brauweiler und Johannisberg. Schon 1454/55, als beide Klöster, Brauweiler und Johannisberg, der Burs-



Abb. 5: Der Brauweiler Hof in Johannisberg-Grund, im Hintergrund der nördliche Teil, das Weingut Abteihof St. Nicolaus. Aufn. Claus Odernheimer.

felder Kongregation des Benediktiner-Ordens angehörten, wurden wegen der Kriegsgefahr (Burgunder-Krieg), die Mönche evakuiert, zwei davon nach Johannisberg.<sup>17)</sup>

Nach dem Erwerb des Weingutes stellte Brauweiler 2 mal den Pfarrer von Johannisberg: P. Ehrenfried Metzmecher (1665-68) und P. Balthasar Schram (1668-72). – Abt Johannes IV Münch (1617-49), der Käufer des Johannisberger Weingutes, wurde leider auch durch seine Hexenverfolgungen unruhlich bekannt. 1644 floh er vor den Drangsalen des 30jährigen Krieges und hielt sich längere Zeit im Rheingau auf. – Zwei Patres von Brauweiler waren zeitweise Pfarrer in Eibingen: P. Gallus Weltzius (1656-58) und P. Vitus Adami (1659-63). In Eibingen wirkte vor 1670 auch P. Berthold Veltmann, und zwar als Beichtvater im Kloster der Benediktinerinnen. – 1697 tätigte P. Marcus Wagner als Bevollmächtigter der Abtei Brauweiler einen Landverkauf in Johannisberg.<sup>18)</sup>

Mehr mit den wirtschaftlichen Belangen des Johannisberger Weingutes haben folgende Besuche zu tun: 1768 überbringt P. Anselm Aldenhoven, der 1778 zum letzten Abt erwählt wurde, in Koblenz dem neuen Kurfürsten von Trier, Clemens Wenzeslaus (1773 Taufpate des späteren Staatskanzlers Metternich), die Huldigungsadresse des Klosters. Bei dieser Gelegenheit wurde ihm erneut die erbetene Zollbefreiung der Klostertransporte, vor allem natürlich des Weines, auf Rhein und Mosel bestätigt. Anschließend besuchte P. Anselm die Güter an der Mosel und im Rheingau. – 1772 schickte ihn der Abt zur Klärung von Rechtsangelegenheiten wieder an Rhein und Mosel.<sup>19)</sup>

Zur Zeit beschäftigt uns eine quadratische Platte aus rotem Sandstein mit einer Kantenlänge von 43 cm. Sie entstammt dem barocken Fußbodenbelag der Johannisberger Kirche und war diagonal (über Eck) verlegt, stand also wie ein Rhombus auf der Spitze. Mit anderen Spolien wurde sie im St. Barbara-Stift aufbewahrt und mir durch die Aufmerksamkeit meines ehemaligen Mitarbeiters Dipl.Ing. Erwin Boos gezeigt. Sie trägt eine einfach gestaltete Inschrift, um die ich mich zunächst nicht gekümmert habe. Erst als Prof. Dr. P. Claus am Friedhof in Geisenheim ein Lapidarium einrichtete, erinnerten wir uns an sie; inzwischen ist sie dort untergebracht. Ihre Inschrift lautet:



Abb. 6: Grabplatte des 1737 verstorbenen P. Bonifacius Koch, seit diesem Jahr im Lapidarium in Geisenheim. Aufn. Paul Claus.

Auf Deutsch: vom 6. zum 7. Oktober 1737 starb der ehrwürdige Pater Bonifacius Koch O.S.B. (Orden St. Benedicts) Profeß (Ablegung der Ordensgelübde) in Brauweiler. R.I.P. (er ruhe in Frieden).

Die ersten Daten über den zunächst in Johannisberg unbekanntenen P. Koch verdanke ich, wie auch die anderen Daten der erwähnten Brauweiler Mönche, den Forschungen von Pfarrer Karl-Bernd Mouchard, der sich in den 70er Jahren von Brauweiler aus auf die Spurensuche gemacht hatte, bis wir uns auf dieser Ebene trafen.<sup>20)</sup> Mouchard schrieb mir am 23. März dieses Jahres: Nach Auskunft der Brauweiler Abtschronik nahm er (P. Koch) an den Abtswahlen 1722 und 1732 teil. Dabei wird er als Sakristanpriester bezeichnet. Nach der Angabe bei Wisplinghoff<sup>21)</sup> war er auch Spindarius, d.h. er war für die Almosen und Spenden für die Armen zuständig. Somit war P. Bonifacius auch in der Klosterverwaltung beschäftigt (Zitat-Ende). Weitere Erkenntnisse brachte der Eintrag im Sterberegister der Pfarrei Johannisberg:<sup>22)</sup>

Anno eodem (1737) nocte inter 6. et 7. octobris fatali apoplexia tactus de nocte obiit R.P. ac confrater meus dilectissimus D(omi)nus Bonifacius Koch ex Montensi Ducatu oriundus ac professus in Brauweiler, Culinarius ibidem. Sepultus in nostra Ecclesia prope aram B.M.V. ad quam pridie praevia Reconciliatione quam devotissime celebraverat. Requiescat in pace. aetatis 46.

„In diesem Jahr 1737, in der Nacht vom 6. zum 7. Oktober, Starb an einem verhängnisvollen Schlaganfall der ehrwürdige Pater und mein sehr geliebter Mitbruder, Herr Bonifacius Koch, gebürtig aus dem Herzogtum Berg und Profeß in Brauweiler, Küchenmeister daselbst. Begraben in unse-

rer Kirche beim Altar Unserer Lieben Frau, wo er am Tag zuvor nach vorangegangener Beichte höchst ehrfurchtsvoll (die Messe) zelebriert hatte. Er ruhe in Frieden. Er war 46 Jahre alt.“

Als Küchenmeister war er natürlich noch mehr der Klosterwirtschaft verbunden. Daraus resultierte, daß es 2 Anlässe für die Anwesenheit des Paters in Johannisberg gegeben haben könnte: Einmal die Bauabnahme des 1737 erstellten Umbaus des Hofhauses; zum anderen legt das Datum (Oktober) nahe, er könnte auch als Herbstherr (Vindemiarius) des Klosters die Weinlese beaufsichtigt haben. Der damalige Pfarrer von Johannisberg war P. Adolph Decius, ein Benediktiner der Fürstabtei Fulda.<sup>23)</sup>

Für die Weinliebe von Äbten und Konvent in Brauweiler fand ich in den *Carmina Brauweilerensia*<sup>24)</sup> ein beredtes Zeugnis. Es handelt sich um das Epitaph (Grabdenkmal) für den Abt Johann II von Lünen, wo Leben und Taten des Verstorbenen mit einem gutem Wein verglichen werden, der keines Lobes bedarf. Dazu sagt die Inschrift (ein Distichon): Non opus hos cineres nunc laudibus amplificare:

Vino vendibili / non opus ulla hedera.

Auf Deutsch: „unnötig ist es, seine Asche jetzt mit Lobeshymnen zu verherrlichen: Ein guter Wein bedarf des Efeus nicht“, und weiter: „denn die Tugend dieses Mannes spricht mehr für sich selbst, als daß sie auch nur des geringsten Lobes bedürfte“ – so wie ein guter und daher leicht verkäuflicher (vendibili) Wein keine Anpreisung braucht, keinen Efeukranz, der zum Zeichen der Straußwirtschaft bzw. des Buschenschanks ausgesteckt wurde und wird.

Diese Sentenz geht zeitlich noch viel weiter zurück, als H. E. Steine angibt, und zwar auf den römischen Schriftsteller Publilius Syrus, einen Zeitgenossen Caesars, und übernommen von Columella:<sup>25)</sup> *Vino vendibili hedera opus non est.*

Der Wein war Sinn und Zweck des Ankaufes von 1640 durch die Mönche von Brauweiler. Guter Wein wird heute von den weltlichen Nachfahren in Johannisberg erzeugt und kredenzt, von dem manche gute Unterhaltung, manch fruchtbarer Gedanke ausgeht sowie die Lust an der Erforschung der heimischen Geschichte.

## Quellen und Literatur

D = Nordrhein-westfälisches Hauptstaatsarchiv Düsseldorf

L = Diözesan-Archiv Limburg/Lahn

W = Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden

1 Leo Gros: Das Capitulare de villis und die Rebenkränze, in: 1200 Jahre Straußwirtschaft. Johannisberg 1994

2 Mouchard, Karl-Bernd: Die Besitzungen der Abtei Brauweiler im Rheingau, in: Pulheimer Beiträge zur Geschichte und Heimatkunde 2. Pulheim 1978

3 Ossendorf, Karlheinz: „Sancta Colonia“ als Weinhaus der Hanse. Schriften zur Weingeschichte 166, Wiesbaden 1996

4 Rheingauer Zehnt- und Klosterhöfe und der Wein. Beiträge zur Rheingauer Weinkultur 2001. Eltville und Hallgarten 2001

5 Schreiner, Peter: Die Geschichte der Abtei Brauweiler bei Köln 1024-1802. Pulheim 2001

6 Staab, Josef: Geistliche Grundherren als Förderer der Weinkultur im Rheingau, in: Pulheimer Beiträge zur Geschichte und Heimatkunde 2. Pulheim 1978

7 Staab, Josef: Der Brauweiler Hof in Johannisberg/Rheingau, in: Pulheimer Beiträge zur Geschichte und Heimatkunde 4. Pulheim 1980

8 Staab, Josef: Frühgeschichte des Weinbaus im Rheingau, in: Nassauische Annalen 101/1990, Wiesbaden 1990

9 Stiene, Heinz Erich: *Carmina Brauweilerensia*. Lateinische Dichtung in der Benediktiner-Abtei Brauweiler .... Pulheim 1997

10 Struck, Wolf-Heino: Johannisberg im Rheingau. Eine Kloster-, Dorf-, Schloß- und Weingeschichte. Frankfurt 1977

11 Wisplinghoff, Erich: Die Benediktiner-Abtei Brauweiler, in: *Germania sacra* N. F. 29. Berlin, New York 1992

## Anmerkungen

<sup>1)</sup> Lit. 5, S. 253; Lit. 3 passim

<sup>2)</sup> W 360 Nr. 169 fol. 150

<sup>3)</sup> W 360 Johannisberg Nr. 171, S. 152

<sup>4)</sup> Ratsprotokollbuch W 108, 705

<sup>5)</sup> Lit. 11 S. 24 f

<sup>6)</sup> W 360 Johannisberg 148 fol. 138 ff

<sup>7)</sup> Lit. 8 S. 31 ff

<sup>8)</sup> Lit. 4 S. 29 f

<sup>9)</sup> D Brauweiler Akten 44 Plan 7

<sup>10)</sup> Lit. 5 S. 160

<sup>11)</sup> 1641 Kheer, Lit. 10 S. 91

<sup>12)</sup> N. Suhr im RHEINGAU FORUM 3/2000 S. 16 Abb. 5

<sup>13)</sup> Lit. 10 S. 156 f; W 360 Nr. 170 Ss. 22 und 397 ff; W 360 Nr. 169 fol. 150; W 360 Nr. 171 Ss. 152, 268, 170; W 360 Nr. 153 S. 250

<sup>14)</sup> W 108, 2360

<sup>15)</sup> W 360 Nr. 153 S. 230 f, Ende 18. Jh.

<sup>16)</sup> Lit. 4 S. 24 f

<sup>17)</sup> Lit. 5 S. 116

<sup>18)</sup> Lit. 2 und Lit. 10 S. 165 f

<sup>19)</sup> Lit. 5 Ss. 214, 231

<sup>20)</sup> Lit. 2

<sup>21)</sup> Lit. 11 S. 244

<sup>22)</sup> Für den Auszug danke ich Frau Steger-Lüddecke, Diözesan-Archiv Limburg; L Joh. K 2 Blatt 105 r

<sup>23)</sup> Lit. 10 S. 350

<sup>24)</sup> Lit. 9

<sup>25)</sup> Lit. 1 S. 26

# Werkzeuge der Handwerksberufe auf Kleindenkmälern im ausgehenden Mittelalter und in der frühen Neuzeit im Rheingau

In der Vortragsreihe der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung sprach am 20. März 2001 Prof. Dr. Karl Friedrich Azzola, Trebur, über „Kleindenkmale als ikonographische Quelle historischer Werkzeuge“. Die interessanten Ausführungen waren das Ergebnis langjähriger Untersuchungen, bei denen besonders die westdeutschen Länder und hier Südwestdeutschland und darüber hinaus das Elsass, berücksichtigt wurde. Es war zu erwarten, daß sich nicht alle Landschaften gleichermaßen ergiebig erwiesen. Etwas überrascht waren wir jedoch, daß aus dem Rheingau keine Beispiele gezeigt wurden. Das ließ uns keine Ruhe und wir machten uns mit Herrn Dr. h.c. Josef Staab sowie Herrn Rolf Göttert, Frau Helga Simon und Frau Karla Wiesinger an die Arbeit, um das vorhandene Material zu sichten und weitere Beispiele zu sammeln. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

## Wagner und Stellmacher:



## Schneider:



Bild 2: Grabplatte des „Ehrsamen Thiel“ (1462) mit Schere, Pfeilspitze und Ring im Karner, Nordschiff, der Michaelskapelle in Kiedrich.

Bild 1: Relief einer Kreuzigungsgruppe mit Stifterfamilie aus 1651 in der Steinheimer Straße 6 von Geisenheim. Am unteren Kreuzesstamm weist ein Wagenrad auf das Berufsbild des Wagners oder Stellmachers hin.

## Müller:

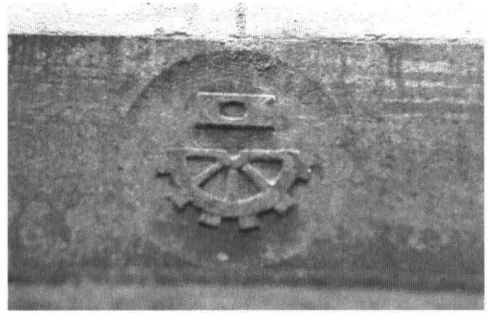


Bild 3a + 3b: Bildstock an der Klostermühle, Inh. Familie Witte in Kiedrich. Die Mühle geht auf Kloster Eberbach (1218) zurück. Von 1353 an wurde sie gegen Pacht vergeben. Der Bildstock wurde 1749 von der Witwe des Müllers Georg Weimar errichtet. Eine Pietà steht auf einem Sockel mit drei Reliefs: frontal Christi Auferstehung, seitlich St. Sebastian (Stadtpatron von Eltville) und St. Bernhard (Gründer von Eberbach). Auf der Rückseite weist ein halbes Mühlrad mit der Drehscheibe auf den Beruf des Stifters hin.

## Schmied:



Bild 4: Wappenemblem des Schmiedes HENRICVS TRISMAN von 1672 an der alten Dorfschmiede an der Bingerpforte in Kiedrich. TRISMAN war Waffenschmied und betrieb auch eine Schleifmühle unterhalb von Kiedrich (3).

## Maurer:



Bild 5: Maurerwappen – Hammer und Kelle – von 1614 auf einer Tafel in der Pestkapelle in Kiedrich.

**Bäcker:**



*Bild 6: Grabstein der 1721 verstorbenen Bäckerfrau CATHARINA BASCHI mit Zunftzeichen auf dem Friedhof an der Kiedricher Pfarrkirche.*



*Bild 7: Grabstein eines 1720 verstorbenen Bäckers mit Zunftzeichen (Weck und Brezel) auf dem Friedhof an der Pfarrkirche in Kiedrich.*



*Bild 9: Zunftzeichen eines Bäckers aus dem Jahre 1614, Brezel mit den Initialen WR auf einem Holzbalcken des Bürgerhauses Oberstraße 2 (am Backesplatz) in Kiedrich.*

*Bild 8: Ritzzeichen am Pfeiler der Südlichen Empore der Kiedricher Pfarrkirche mit dem Zunftzeichen des Bäcker (Brezel).*

**Bäcker:**



Bild 10: An einem Haus in Oestrich, Rheingaustraße Nr. 64, das 1584 erbaut wurde, Holzrelief mit Brezel und Brot, dem Zeichen der Bäckerzunft von 1614. Im oberen Bereich der Name JOHANNES CINDER.

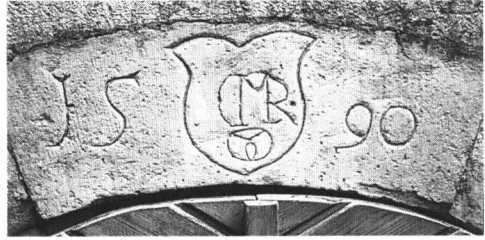


Bild 11: Schlußstein zum Kellereingang beim Klunckhartshof in Rüdesheim. Monogramm mit Bäckerzeichen und der Jahreszahl 1590.

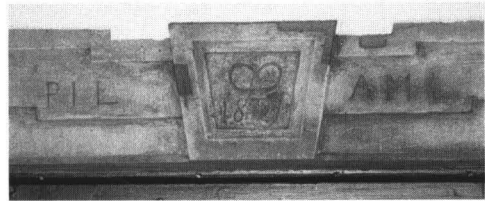


Bild 12: Auf dem Türsturz des Backhauses in der Rheinstraße in Eltville befindet sich über der Jahreszahl 1821 eine Brezel. Aufnahme von Paul Scharhag.

**Küfer:**



Bild 13: Grabstein von 1667 auf dem Friedhof bei der Pfarrkirche in Kiedrich für Michael Sitz, Vater von Christophorus Sitz, mit dem Küferzunftzeichen, einem Schlegel mit zwei gekreuzten Reithaken. 1667.

## Küfer:



Bild 14: Küferwappen am Haus Treber, Marktstraße 14 in Kiedrich, von 1680. Die Inschrift unter dem Relief lautet: CHRISTOPORUS SITZ/ZITZ. Dies Haus steht in Gottes Hand - Gott behüte es vor Feuer und Brand. Anno 1680 (3).



Bild 17: Relief aus Holz mit Küferzunftszeichen von 1686 an der ehemaligen Kieferei des Stabeler Hofes in der Römerstraße 9, in Oestrich.

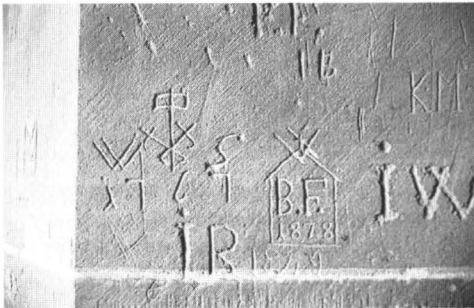


Bild 15: An einem Pfeiler der südlichen Empore der Kiedricher Pfarrkirche eingeritzter Küferschlegel mit zwei Reithaken (Zunftzeichen der Küfer).



Bild 16: Holzrelief mit Küferschlegel, zwei Reithaken und Zirkel, an einem alten Fachwerkhause in der Kraenstraße Nr. 21 in Oestrich von 1654.



Bild 18: Stein in der Gartenmauer des Weimuseums Brömserburg in Rüdesheim mit Küferzunftszeichen (Faß und Zirkel). Leider stark verwittert.

## Schiffer, Floss- und Steuerleute:



*Bild 19: Türsturz mit Jahreszahl 1708 und Monogramm mit Schifferzeichen am Haus „Kleine Marktstraße 1“ in Rüdesheim.*



*Bild 20: Schlußstein über der Toreinfahrt mit Anker als Zunftzeichen der Floss- und Steuerleute an einer Scheune im Bereich der westlichen Marktstraße von Rüdesheim (1784).*

## Quellennachweis:

1. Claus, Paul: Beiträge zur Kultur und Geschichte der Stadt Geisenheim, Band 6. „Bildstöcke, Kapellen, Wegkreuze und Gedenksteine.“ 58/2000.
2. Göttert, Rolf: schriftliche und mündliche Auskünfte.
3. Kriesel, Bruno: Kiedrichs Bevölkerung im Laufe der Geschichte. Aus: Kiedrich im Rheingau (1244-1994). Zeugen aus 750 Jahren Selbständigkeit. Kiedrich 1994.
4. Simon, Helga: Schriftliche und mündliche Auskünfte.
5. Staab, Josef: Die Sankt Michaelskapelle in Kiedrich. Nassauische Annalen 104/1993.
6. Staab, Josef: „.....ein fast an Griechisches anklingender Tempelbezirk.....“. Der Kiedricher Friedhof in Geschichte und Gegenwart. RHEINGAU FORUM 4/1995.
7. Wiesinger, Karla: Mündliche Auskünfte.

## Bildnachweis:

Mit Ausnahme von Bild 12 (Paul Scharhag) sind alle Aufnahmen vom Verfasser.

# Wein – Kulturgut von der Antike bis zur Gegenwart!

Vortrag gehalten auf der Weinbaufachtagung  
des Vereins der Absolventen am 07.02.2001 in Neustadt/W.<sup>1</sup>

**D**erzeit schlagen die Wellen um das Kulturgut „Wein“ hoch. Gefährden neue Weinbehandlungsverfahren aus Weinbaudrittländern den Wein als Kulturgut? Ist es überhaupt noch „Wein“, wenn mit Kälte, Eichenholz-Chips oder Konzentrierung an ihm „manipuliert“ wurde? – ist der Aufschrei der Tradionalisten. Die Modernisten dagegen kümmern nur, was im Glase serviert wird.

Beim Stöbern in der Weingeschichte ist festzustellen, daß am Wein immer „gearbeitet“ wurde. Wie wurde der Wein zum Kulturgut? Wie wurde er hergestellt? Wie hat er geschmeckt? Dies sind Fragen, die sich dem Weinfreund stellen, wenn er die modernen Verfahren einordnen möchte.<sup>2</sup>

*„Am Anfang war der Wein ein Gott, nun ist er zum Verwaltungsobjekt verkommen“!*

Diese harten, aber deutlichen Worte des Dichters und Philosophen Ortega y Gasset<sup>3</sup> kennzeichnen am besten die Meinung der einen Seite der Weinfreunde, die das Kulturgut „Wein“ taufrisch und unverwaltet wie einen Naturburschen suchen.

Die andere Seite verneint ganz einfach das Geschehen um den Wein bis zum Trinken und sagt wie der Journalist Stuart Pigott: „Bei mir beginnt die Weinkultur, wenn der Wein ins Glas geschenkt wird!“<sup>4</sup> Dieser Meinung folgt mehr oder weniger absolut die Mehrzahl der internationalen Weinbewerter. Wenn ich auch dieser Ansicht folgen würde, könnte ich meinen Beitrag schließen.

Auf die Aussage von Ortega y Gasset zurückkommend, möchte ich mich zuerst auf zwei Fragen konzentrieren:

Wann wurde der Wein zum Gott und damit zum Kulturgut? und

Bedarf ein Gott der Verwaltung?

Die Frage zwei ist am einfachsten zu beantworten, wenn man unsere Kirchenverwaltungen betrachtet. Jede Kirche würde über den Vorwurf protestieren: „Die Verwaltung nimmt Gott seine Göttlichkeit!“ Dem folgend können wir uns – entgegen dem Vorwurf Ortega y Gasset – freuen. Auch ein verwalteter Gott bleibt göttlich und damit unbestreitbar ein Kulturgut.

Die zweite Frage: Wann wurde der Wein zum „Gott“ – zum Kulturgut? bedarf längerer Erörterungen.

Sicherlich kann man noch nicht von einem Gott sprechen, wenn Geschöpfe Gottes die berausende Wirkung des Alkohols nutzen, um – durchaus bewußt – Orgien im tierischen Sinne zu feiern. – Ich meine hier Elefanten, die überreife Melonen fressen oder Affen, die angegorene Tropenfrüchte naschen und danach wie unsere Amseln auf der Autobahn nach dem Genuß von überreifen, angegorenen Beeren torkelnd die Wirkung von Alkohol zeigen.

Im Gegensatz dazu verlief bei den Griechen nach alten Mythen die erste Weinerfahrung sofort göttlich:

Der spätere Gott des Weines, Dionysos, war mit seinem Gefährten Ampelos auf der Jagd. Ampelos wurde dabei tödlich verwundet und aus den Blutstropfen wuchs eine Pflanze empor. Dionysos nahm die Pflanze zur Erinnerung an seinen Freund

mit und pflanzte sie in einen Vogelknochen. Als dieser bei der längeren Reise für die Pflanze zu eng wurde, nahm er einen Löwenknochen und topfte sie um. Auch dieser wurde zu eng. Nun diente ein am Wege liegender Ochsenknochen als Behälter. Das Gleiche geschah später nochmals und ein Eselsknochen mußte die Pflanze aufnehmen. Die Pflanze – Sie wissen es schon, war die Rebe – übergab der Gott den Menschen.

Dionysos wurde durch die Vermittlung der Rebe an die Menschen zum Gott des Weines. Gleichzeitig wird durch das Umpflanzen die Wirkung des Weines erklärt, die Sie vielleicht schon – im Selbstversuch – an sich selbst bestätigt sahen: Anfangs heiter wie ein Vogel, später stark wie ein Löwe und nach dem Überkonsum dumm wie ein Esel und letztlich träge wie ein Ochse. Der Name des Gefährten des Dionysos „Ampelos“ wurde namensgebend für die Ampelografie, die Rebsortenkunde.

Der spätantike Schriftsteller Nonnos aus Panopolis in Ägypten überliefert um die Mitte des 5. Jhs. die Sage:

„Die Tränen des Dionysos.  
Hör, Vater vom Olymp, des Sohnes Klage,  
der, Erdenschmerz zu trösten, dir entsproß.  
Du nahmst hinweg, worum ich Leid nun trage,  
das Liebste mir, den Spielfreund Ampelos“.

Ähnlich bodennah erklärt übrigens auch die christliche Legende die Wirkung des Weines. Hans Sachs aus Nürnberg nimmt dazu um 1500 den ersten Winzer in der Bibel, Noah, zu Hilfe. Nach der



Bild 2: Noah pflanzt den ersten Weinberg. Bronzenes Domportal Speyer.

Landung auf dem Berg Ararat düngt er mit dem Mist der Tiere aus der Arche den ersten Weinberg. So vielfältig wie die Tierwelt sind auch die Wirkungen des Weines. Über die erforderliche Mistmenge sagt er dabei nichts aus.<sup>5</sup>

Nach einer anderen griechischen Sage bewirtete der attische Heros Ikarios den Weingott und wurde dafür in das Wissen um Wein und Rebe eingeweiht und gab es an die Menschen weiter. Ein römischer Mosaik in Paphos auf Zypern zeigt das Geschehen. Auf einem Ochsenkarren bringt Ikarios den in Tierhäute gefüllten Wein zu den Menschen. Diese tranken ihn. Als sie die Wirkung des Weines spürten, glaubten Sie, vergiftet zu sein und erschlugen den Überbringer des Weines.

So stellten die Griechen in nur zwei Mythen die positiven und die problematischen Wirkungen des Weines und ihre Ursachen vor.



Bild 1: Dionysos übergibt Ikarios den Wein. Römisches Mosaik in Paphos/Zypern

Über die weitere Wirkung des Weines gibt eine persische Sage Nachricht. Kaiser oder Kalif Dschemschid hatte so viele Trauben geerntet, daß er für den Winter Saft aufbewahren wollte. Dieser Most geriet in Gärung und man glaubte, ein Dschinn, ein böser Geist, sei in die trübe, aufbrauchende, nun säuerlich schmeckende Flüssigkeit gefahren und man brachte ihn aus der Speisekammer. Eine Sklavin des Kaisers litt unter fürchterlichen Kopfschmerzen und wollte sich das Leben nehmen. Sie trank von dem „vergifteten“ Most, in den der böse Geist gefahren war, und ihre Depressionen verschwanden. „Dies kam vor die Ohren Dschemschids, seine Seele erfreute sich, er pries den Wein, genoß von ihm und machte ihn zum Getränk aller. Weil viele Kranke vom Wein gesund wurden, gab man ihm den Namen „Königsarznei“!<sup>6</sup>

Die Wirkung des bösen Geistes hatte sich ins Positive verkehrt und aus der Gärung wurde ein

göttliches Wunder. Der Wein wird für uns als vielseitig wirkendes Kulturgut fassbar.

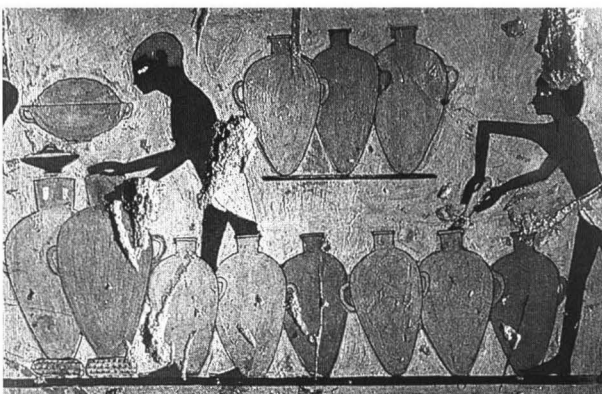
EURIPIDES (485/484 bzw. um 480–406 v. Ch.) beschreibt dies treffend in den Bakchen:<sup>7</sup>

Der göttliche Zeussohn  
 liebt die frohen Gelage  
 liebt die Göttin des Friedens  
 liebt den nährenden Segen.

Schenkt dem Armen, dem Reichen  
 die erlösende Gabe  
 gleich den Freuden des Weins.  
 Und er haßt den Verräter  
 der festlichen Tage  
 haßt die Feinde der nächtlichen Feier,  
 haßt den Klugen, der nie sich befreit  
 von der Macht der großen des Geistes.



*Bild 3: Syrische Gesandte überbringen Wein in goldenen Bechern als Tribut. Persepolis/Iran*



*Bild 4: Weinbehandlung 1450 v.Ch. in Ägypten*

## Weinkultur im Weinberg

Neben der Darstellung der angeführten Wirkungen des Weines, lebendig wie ein Vogel, stark wie ein Löwe, berauscht wie ein Ochse und heilend wie ein Gott, wurde der Wein Objekt der bildenden Kunst, die sich in der Malerei, in der Bildhauerei, in der Literatur oder im Lied niederschlug.

So singt Agathias (536 – 582 n.Ch.) in seinen Kelterliedern<sup>8</sup>:

„Kelternd stampften wir einst des Dionysos  
reichliche Gaben,  
Untereinander gemischt  
flochten wir bakchischen Tanz.  
Stromweis floß von der Kelter der Most; wie  
Nachen im Meere  
schwammen die Becher umher rings in der  
blitzenden Flut.  
Denn wir schöpften damit die köstliche Gabe  
des Gottes.“

Darüberhinaus verschönte der Wein den Alltag, indem die Weingefäße Symbole des Gottes trugen. Die keltischen Fürsten kamen um 500 v.Ch. in unserem Gebiet erstmals mit dem Wein in solchen Gefäßen in Berührung. Ein französischer Kulturhistoriker geht sogar so weit, daß er sagt: die keltische Kunst verdankt ihr Entstehen dem keltischen Durst, denn die Verzierungen der prunkvollen griechischen und etruskischen Weingefäße wurden in die Kunst des Nordens aufgenommen und gaben so der keltischen Kunst prägende Anregungen.

Zur Klärung der Frage nach den Anfängen der Weinkultur soll zu den Wildreben zurückgekehrt werden. Über die durch die Mythen erklärte Wirkung des Weines hinaus gehört zu dem Kulturgut Wein die Kultur der Rebe im Weinberg. Selbst wenn die Wirkung von Wein aus Wildreben gleich der aus Kulturreben ist, ist doch die Menge und die Verlässlichkeit der Gewinnung über die Jahre so gering und unsicher, daß man wohl nur in Notzeiten, wenn das Verlangen nach Wein bestand, Trauben aus Weinbergen aber fehlten, darauf zurückgriff. Dies kann bei uns, wie Rebsamen aus römischer Zeit belegen, bereits bei den römischen Kolonisten vor 2000 Jahren oder, wie überliefert, 1811 bei den Fischern auf der Kollerinsel in den Rheinauen in historischer Zeit geschehen sein.<sup>9</sup>

Auch für das Entstehen der Weinkultur im Weinberg haben die Griechen eine Erklärung gefunden. Das einfachste Merkmal der Rebkultur ist der Rebschnitt, d.h. das bewußte Begrenzen des einjährigen Tragholzes und damit der Anzahl Trauben im Hinblick auf eine Verbesserung der Trauben- und damit Weinqualität, die sich in größeren Trauben und Beeren und in einer früheren Reife ausdrückt.

Im antiken Griechenland stritten sich zwei Städte um die Ehre der Erfindung: In der einen (Gelenderis) soll ein Ziegenbock und in der anderen (Mende) ein Esel im Winter das Holz von wildwachsenden Reben abgefressen haben. Diese



*Bild 5: Trauben von Wildreben.  
Neustadt 1982*

Reben brachten größere Trauben mit dickeren Beeren. Der Rebschnitt war erfunden, die Wildrebe zur Kulturrebe geworden. Der Ziegenbock und der Esel wurden für diese Erfindung auch zur Ehre der Münze erhoben und waren Kennzeichen für diese Gebiete und die Tiere wurden Begleiter des Weingottes Dionysos.

Damit war der Weg der Weinkultur vom Weinberg bis hin zum Kulturgut Wein komplett! Im Christentum tritt der Gott Wein der Antike beim Abendmahl oder der Messe an die Stelle Gottes. Letztlich wird diese Wandlung eine der zwingenden Ursachen zur Verbreitung des Weinbaus in Europa und später in der ganzen Welt. Der Wein war unbestreitbar zum hochstehenden Kulturgut geworden.



Bild 6: Wildrebe auf Ulme. Ketsch 1992.

## Wie schmeckte das Kulturgut Wein in den ersten Jahrtausenden der Weinkultur?

Hier kann nur indirekte Hilfe gegeben werden. Wer antiken Weingeschmack in angenehmer Form erfahren will, möge Bitzler oder Federweißen trin-

ken. Der in Gärung befindliche Most schmeckte zu allen Zeiten ähnlich gut.

Nach der Gärung entfernte sich der Wein geschmacklich immer mehr von unseren Idealvorstellungen. Obwohl man die bleichende Wirkung des Schwefels, z.B. bei Stoffen, in der Antike kannte, ist die Anwendung beim Wein nicht nachgewiesen.<sup>10</sup> Die Weine alterten sehr rasch und das Sortenbukett ging verloren. Dünne, unreife Weine mußten bald gesüßt getrunken werden, da sie rasch verderben. Weine aus hochreifen Mosten mit ausreichend Alkohol entwickelten sich in Richtung des von der Oxydation geprägten Sherrys.

Vor dem Genuß wurden die Weine mit Kräutern aromatisiert, die teils auch die berauschende Wirkung des Alkohols verstärkten. Die Süßung mit Honig oder Traubenmostkonzentrat, ja selbst mit der kalte-konservierten Süßreserve war üblich. Mit gemahlenem Marmor konnte entsäuert und mit Ton der Wein geklärt werden. Die positive Wirkung der späteren Lese war bekannt und Eiswein wurde hergestellt, indem man in den Alpen den Wein in Holzfässern gefrieren ließ und dann das nichtgefrorene Konzentrat vom Eis trennte!<sup>11</sup>.

Am Gott Wein wurde, um ihn zu verbessern, immer „manipuliert“ und nach ägyptischen Steuerlisten, griechischen Lagerscheinen und römischen Preisverzeichnissen wurde er auch immer verwaltet. Wie die Lieder über den Wein zeigen, blieb er trotzdem ein Gott, selbst wenn er nach Piniennharz oder Pech schmeckte, mit dem die großen Pithoi und die Amphoren innen abgedichtet wurden.

## Änderungen der Weinkultur im Mittelalter

Das Wissen um die Weinbereitung wurde von den Klöstern im Mittelalter übernommen. Die Qualitätsunterschiede des Weines aus reifen oder unreifen Trauben sind wohl auch die Lösung des großen Weingeheimnisses im Mittelalter, des hunnischen (schlechteren) und des fränkischen (besseren) Weines.

Hildegard von Bingen sagte dazu in ihrer *Physica*: „Der fränkische Wein ist stark und macht fast Stürme im Blut, und daher soll der, der ihn trinken

will, ihn mit Wasser vermischen. Aber es ist nicht nötig, daß der hunnische Wein mit Wasser vermischt wird, weil er von Natur aus wässriger ist.“

Diese Trennung in guten und schlechten Wein geschah unabhängig von der Farbe, ist vielleicht in der Trennung der Trauben unterschiedlich reifender Rebsorten oder in der Selektion reifer und weniger reifer Trauben begründet<sup>12</sup>.

## Einführung der Schwefelung

Um die Mitte des Jahrtausends kam es zur bedeutendsten Beeinflussung des Weingeschmacks. Die Anwendung des verbrannten Schwefels bei der Bereitung des Weines wurde eingeführt.

1482 wurde nach der fränkischen Paktation erlaubt, 1487 wurde vom Reichsdeputationsauschuß in Rothenburg ob der Tauber vorgeschlagen und 1497 in Freiburg im Breisgau vom Reichstag verabschiedet, daß die Verwendung von einem Lot verbrannten Schwefel auf ein Fuder Wein zulässig ist.<sup>13</sup>

Um Überschwefelungen zu vermeiden, mußte die Verwendung deklariert werden. Im Jahr 1487, in dem die Schwefelung empfohlen worden ist, wandte sich Kaiser Friedrich der Dritte, besorgt um seinen Wein, an den Rat der Stadt Heilbronn, und teilte mit: „Das Schwefeln ist bei schlechten Zeiten erlaubt, aber welcher oder welche Ihre Weine also geschwefelt haben, der oder dieselben sollen den auch also für geschwefelt verkaufen, das den Kaufenden eröffnen, damit derselbig Wein nit weiter geschwefelt (wird)“<sup>14</sup>.

In den spätmittelalterlichen Kellereirechnungen der Landsburg bei Obermoschel wurde im 16. Jh. erstmals Schwefel gekauft und in den Jahren danach der zweite Abstich eingeführt<sup>15</sup>.

Mit der Schwefelung war der reduktive Weinausbau erfunden. Wein wurde nicht mehr rasch braun, sondern er behielt seine gelbe oder rote Farbe und das sortentypische Bukett. Rebsorten blieben im Wein erkennbar und gewannen an Bedeutung.

Rebsortenweine wurden gelobt. Insbesondere der Muskateller, der Gänsfüßer und der Traminer sind hier zu nennen. Zwar liegt vom Riesling mit 1435 in Rüsselsheim eine der frühesten Nennun-

gen von Rebsorten vor, aber sie betraf – wie die 30 Jahre späteren von der Mosel – Ausgaben für Reben. Die von der Brief-Sondermarke bekannte Nennung des Rieslings von 1490 betraf einen Rieslingweinberg in Worms. Der Ruhm des Rieslings als Wein setzte erst hundert Jahre später ein<sup>16</sup>.

Für uns wenig verständlich, blieb trotzdem die Anwendung der schwefeligen Säure, je nach Gebiet, über 100 Jahre umstritten.

So schrieb der Meistersinger Hans Folz um 1500:<sup>17</sup>:

„Ich mein, man tät ihm sonst weh gnug  
Mit Schwefel – und aus dem Mischkrug  
Senf, Weidasch, Eierklar und Ton,  
ohn was man tut mit Wasser zwacken,  
und wie sein weiter ziemt zu warten,  
mit gsalzem Speck, mit Schweinenschwarten,  
mit süßer Würz, mit glatter Schmier,  
davon kann nichts gefallen mir“.

Trotz der totalen Geschmackswandlung des Weines durch die kellerwirtschaftliche Maßnahme der Schwefelung wurde die unter Antike beschriebene Göttlichkeit nicht bezweifelt. Der Wein blieb weiterhin das hochstehende Kulturgut.

## Wandlungen im 19. Jahrhundert

Im Weinberg blieben die Traditionen des antiken Weinbaus bis ins 19. Jahrhundert erhalten. Die den Anbau bedrohenden Gefahren aus Amerika, wie der echte und der falsche Mehltau und die Reblaus, begründeten die moderne Forschung auf dem Gebiet der Biologie. Die Oechsle-Waage löste um die Mitte des Jahrhunderts die Mostsuppe ab, nach deren Geschmack man an der Mosel die Qualität des späteren Weins voraussagen wollte. Die Gärung als göttlicher Wandel wurde durch Louis Pasteur zum natürlichen Vorgang entschleiern. Es kam zur nächsten umfassenden Geschmacksänderung beim Wein.

Ich möchte hier einen der größten Weinbaufachleute der ersten Hälfte des vorletzten Jahrhunderts, Johann Philipp Bronner, zitieren. Er schreibt 1856 in seiner Schrift über die zweckmäßige Bereitung der Rotweine: „Bevor ich mich in die nähere Erörterung dieses Gegenstandes

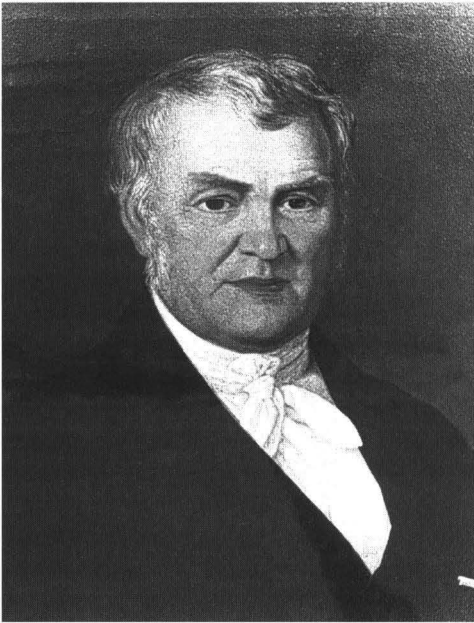


Bild 7: Johann Philipp Bronner, ein Begründer des modernen Weinbaus im 19. Jh.

einlasse, muß ich vorausschicken, daß wir jetzt auf einem ganz anderen Standpunkt der Weinbereitung stehen, als es vor 10 Jahren der Fall war. Bisher war jeder Weinproduzent darauf angewiesen, sein Gewächs nach der angenommenen Norm jedes Jahr einmal wie das andere zu behandeln, mochte dasselbe ausfallen wie es wolle, es mußte sich's gefallen lassen, was ihm Klima und Witterung bescherten, es war ein Spielball des Zufalls und der Witterungsverhältnisse.“ Der Zucker war so preiswert geworden, daß sich die Verbesserung des Weines damit lohnte. Zwar hatte der französische Landwirtschaftsminister und Weingutsbesitzer Jean Antoine Chaptal schon zu Anfang des 19. Jhs. die Trockenverbesserung (Chaptalisieren) erfunden. Aber sie lohnte sich wegen der noch zu hohen Zuckerpreise nur bei Schaumwein. Bronner zeigte auch die wirtschaftliche Bedeutung des vom Trierer Erfinder und Schriftsteller Ludwig Gall empfohlenen „Gallisierens“, der Naß-Verbesserung,<sup>18</sup> auf, mit der neben der Anreicherung des Alkoholgehaltes auch die Säure verdünnt werden konnte. In einem ungünstigen Jahr hatte er für 1350 Liter Maische von 2000 Stöcken nur 11 Gulden Erlöst – jetzt

nach der Verbesserung – würde er das Zehnfache dafür bekommen. So groß waren etwa auch die Unterschiede der Weinpreise zwischen guten und schlechten Jahren.

Die Oechslewaage, preiswerter Zucker und das Wissen um die Gärung schufen die Voraussetzung zur weiteren Vergeistigung des Weines, die Herstellung von Sekt. Noch am Anfang des Jahrhunderts von Zufällen des Gelingens begleitet, wurde seine Herstellung berechenbar.

Daneben wurde aber auch die Kunstweinbereitung leicht möglich. Friedrich Jakob Dochnahl aus Neustadt bot 1874 in seinem Bändchen: „Die künstliche Weinbereitung“ für 100 Gulden ein Rezept zur Kunstweinbereitung an. Danach konnte man „einen sehr guten und haltbaren, weißen oder rothen, sofort krystallhellen Wein künstlich, ohne Gärung, auf kaltem Wege, aus der Gesundheit zuträglichen, dem Wein selbst angehörenden und überall käuflichen Substanzen augenblicklich herstellen“. Diese Rezepte waren sicherlich viel weiter reichend, als wir es heute mit denen aus den Weinbaudrittländern befürchten müssen.

Alle diese Auswüchse wurden zwar in den späteren Weingesetzen, die zwischen 1892 und 1909 erlassen wurden, verboten. Aber trotz des im Weinberg unabhängigerwerdens von der Witterung, trotz der Entschleierung des göttlichen Geschehens der Gärung verblieb der Wein unbestreitbar ein Kulturgut, das wie in der Antike auch heute noch seine Wirkungen auf den Menschen entfaltet und die Kunst anregt und befruchtet.

Letztlich wartet in der Gegenwart mit dem Wein das sicherlich am besten überwachte und das am intensivsten verwaltete und gleichzeitig bekömmlichste Kulturgut der Weingeschichte auf seine Genießer.<sup>19</sup>

## Fazit

Die Erde ist kleiner geworden. Unter dem Zeichen der Globalisierung wachsen bei uns südliche Rebsorten. Weine werden nach im Süden üblichen Verfahren auch in Deutschland im Barrique ausgebaut. Wanderungen von Erfahrungen, von Rebsorten, von Anbau- oder Ausbaufverfahren haben den Wein auf seinem ganzen Weg durch die Kulturge-

schichte begleitet. Wir hätten sonst in Deutschland keine 2000 Jahre alte Weinkultur.

Nun ist eine große Änderung eingetreten. Während noch in den 60er Jahren Anregungen aus den Gebieten mit alter Weinkultur von den Weinbau-Drittländern in Übersee übernommen wurden, kehren nun Verfahren wie Konzentrierung oder Aromatisierung zu uns zurück. Wie in der Vergangenheit bei der Einführung der Schwefelung oder der Verbesserung durch Zucker kommt es zur anfangs erwähnten intensiven Diskussion und der Aufspaltung der Meinungen.

Obwohl ich kein Liebhaber millionenfach kopierter Weine bin und die Gefahren der gesteuerten Vermassung mit immer gleich schmeckenden Weinen sehe, verachte ich gleichmäßig „gute“ Globalweine, die überall auf der Erde gewachsen sein können, nicht grundsätzlich. So wie in der Gegenwart der ungeübte Weinfreund seine Erfüllung im markensicheren Weinen sucht, wird er nach dem „Eintrinken“ den Reiz der Rebsorte, des Jahrgangs oder der Lage vermissen. Wenn ich zurückblicke über den Gott oder das Kulturgut „Wein“, dann hat sich der Wein in seiner ganzen Geschichte als so robust und stark erwiesen, daß er alle Eingriffe nicht nur überstanden hat, sondern bisher immer besser, wohlschmeckender und gesünder geworden und das Kulturgut geliebt ist.

Unsere Kellerwirte testen bereits die neuen Verfahren, denn ohne Kenntnis sollte man nichts verteuflern. Übernehmen wir wie die Römer vor 2000 Jahren, die Winzer vor 500 oder 200 Jahren das, was bekömmlich der Qualität der Weines nützt und verbieten die Fälschung. Letztlich wird man in 20, 50 oder 100 Jahren auf die derzeit umstrittenen sogenannten modernen Weinbehandlungsmethoden zurückblicken, wie wir heute auf die Schwefelung oder die Verbesserung. Selbst wenn sie nicht wie früher von Europa ausgehend in die Welt gingen, sondern aus den Weinbaudrittländern zu uns gekommen sind.

Das eigentlich im Titel meiner Darstellung nicht erfragte Ende des „Kulturgutes Wein“ ist für mich gekommen, wenn er im Dochnahlschen Sinne in der Fabrik, unabhängig von Jahrgang, Rebsorte und Weinberg hergestellt wird, als Getränk, das keinen Winzer mehr braucht.

Für mich persönlich gilt in der Gegenwart die von mir etwas erweiterte Aussage eines rheinhesischen Winzers, die beim Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften 2000 in Oppenheim von Prof. Hans-Jörg Koch zitiert wurde:

Ich will in meinem Wein das Jahr, den Weinberg, die Sorte, den Winzer und Kellermeister schmecken. Weinkultur fängt für mich nicht erst beim Einschenken ins Glas an!

Ihr Urteil müssen Sie selbst treffen!

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Nach einem Vortrag anläßlich Preisverleihung des Fotowettbewerbes „Kulturgut Wein – Bilder erzählen eine Geschichte“ am 16.10.2000 in Heilbronn und der Weinbaufachtagung des Vereins der Absolventen der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt am 7.2.2001 in Neustadt/ Weinstraße.

<sup>2</sup> Die mehr theoretisch-historische Darstellung sollte die Zuhörer auf den in Neustadt anschließenden Reisebericht über eine Weinbaustudienreise nach Australien im Jahre 2000 einstimmen. Die Reiseteilnehmer sind den umstrittenen Verfahren nicht selten begegnet.

<sup>3</sup> Nach Ortega y Gasset hat der Rebenzüchter Hans Breider die gleichnamige Rebsorte benannt.

<sup>4</sup> Aussage bei einer Weinverkostung in Weinsberg

<sup>5</sup> In Gutkind 1927

<sup>6</sup> Aus dem Persischen nach Hammer, Mirchond 18.Jh., in Gutkind 1927. S.15.

<sup>7</sup> Vers 409-422. in Hamdorf 1986.

<sup>8</sup> Übersetzung Saenger, in Christoffel 1983. S.139

<sup>9</sup> In Schumann 1971, bzw. 1984.

<sup>10</sup> In keinem Weinbaulehrbuch der Antike ist die heute bedeutendste Weinbehandlung mit einem entscheidenden Einfluß auf den Weingeschmack erwähnt. Daneben ist zu erwarten, daß sich der Kalk im Ton der antiken Amphoren mit freier schwefeliger Säure im Wein verbindet und sich in löslichen Gips verwandelt. Die Amphoren würden ähnlich wie Beton zerstört.

<sup>11</sup> In Remark 1927.

<sup>12</sup> In Schumann 1997.

<sup>13</sup> Dies entspricht 1 Lot auf 768 Maß = 16,2 g S, bzw. 32,4 g SO<sub>2</sub> auf 860 l oder knapp 40 mg/l.

<sup>14</sup> In Schumann 1997

<sup>15</sup> Wagner 2000, freundliche Mitteilung 2000.

<sup>16</sup> Staab 1991.

<sup>17</sup> In Gutkind 1927.

<sup>18</sup> In Monz 1979.

<sup>19</sup> Aber erstmals in der Weingeschichte nach dem Verbot der Bacchanalien 186 v. Chr. in Rom und der Eroberung des Mittelmeerraumes durch die Araber vor 1300 Jahren unterliegen die Genießer des Kulturgutes Wein wieder einer intensiven Verfolgung, indem man den Umfang des Genusses über Promillegrenzen steuern will und dem Wein so seine Göttlichkeit zu nehmen droht.

### Literaturverzeichnis

Ahrens, Karl: Columella. Über Landwirtschaft. 2.Aufl. Berlin 1976

Ambrosi, Dettweiler, Rühl, Schmid, Schumann: Farbatlas Rebsorten. 300 Rebsorten und ihre Weine. Stuttgart 1994

- Anonym: Kellermaisterei. Gründlicher berichte / wie man alle Wein / Teutscher und welscher landen vor allen zufällen bewaren / die bresthaften widerbringen... Augsburg 1537. Nachdruck Zürich 1979
- Arntz, Helmut: Wein im sprachlichen Wettbewerb. – Schriften zur Weingeschichte 16, Wiesbaden 1966
- Bassermann-Jordan, Friedrich von: Geschichte des Weinbaus. 1. Aufl. Frankfurt/M. 1907, 2. Aufl. 1923. Nachdruck 1975
- Basserman-Jordan, Friedrich: Aus der Geschichte des Schwefelns. – Der deutsche Weinbau 20.1941. 9-10
- Bronner, Johann Philipp: Der Weinbau am Haardtgebirge. Heidelberg 1833
- Bronner, Johann Philipp: Die Bereitung der Rothweine. Frankfurt am Main 1856
- Bronner, Johann Philipp: Die wilden Trauben des Rheinthaales. Heidelberg 1857
- Cato, Marcus Porcius: Vom Landbau. München 1980
- Christoffel, Karl: Bacchus – Freund des Eros. – Schriften zur Weingeschichte 64, Wiesbaden 1983
- Claus, Paul: Der Riesling und seine Weine. Traben-Trarbach 1967.
- Claus, Paul u.a.: Der Riesling und seine Weine. Pro Riesling. Trier 1986.
- Crescentiis, Petrus de: das Buch von pflanzung der acker Boum und aller Kreuter. Speyer 1512
- Dochnahl, Friedrich Jakob: Die künstliche Weinbereitung. 2. Aufl. Frankfurt/Main 1874
- Drinckwein, Alexen: Neue und gründliche bewerte Kunststücklin / wie man die wein erhalten soll / und den bresthaftigen abgefallnen Weinen wider helffen... Meyntz 1585
- Gilles, Karl-Josef: Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein. – Schriften zur Weingeschichte 115. Wiesbaden 1995
- Gilles, Karl Josef: Bacchus und Sucellus. 2000 Jahre römische Weinkultur an Mosel und Rhein. Briedel 1999
- Greulich, Martin: Eyn Neue und hübsche bewerte Kunst / wie man den Wein erhalten soll / und den bresthaftigen abgefallnen Wein wieder zu helfen. Speyer 1545
- Gutkind, Curt Sigmar und Wolfskehl, Karl: Das Buch vom Wein. München 1927
- Hamdorf, Wilhelm Friedrich: Dionysos – Bacchus. München 1986
- Heckler, Joh. Bapt.: Praktischer Weinbau der neuesten Zeit, in besonderer Hinsicht auf das Rheingau. Mainz 1823
- Helbachius, M. Fridericus: Oenographia. Weinkeller oder Kunstbuch von Wein... Franckfort am Mayn 1604
- Heuss, Theodor: Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar. 1905, Neustadt 1950
- Hörle, Josef: Catos Hausbücher. Studien zur Geschichte und Kultur des Altertums 15. Paderborn 1929
- Hörter, J.: Die besten Setzreben. Coblenz 1831
- Kiewisch, Susanne: Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jahrhunderts. Würzburg 1995
- Koch, Hans-Jörg: Bacchus vor Gericht. Mainz 1971
- Koch, Hans-Jörg: Weinkultur – was ist das? Schriften zur Weingeschichte 47. Wiesbaden 1979, 9-12
- Koch, Hans-Jörg: Der Wein und die Macher. – Schriften zur Weingeschichte 131. Wiesbaden 1999
- Kreiskott, Horst: Der Wein – eine Arznei von der Antike bis zur Gegenwart.- Schriften zur Weingeschichte 66. Wiesbaden 1983
- Ladurner-Parthanes, Matthias: Vom Perglwerk zur Torggl. Bozen 1972
- Matheus, Michael: Die Mosel – ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands?. – Landeskundliche Vierteljahrsblätter 26. 1980. S. 161-173
- Monz, Heinz: Ludwig Gall – Leben und Werk. Trier 1979
- Müller, Karl: Weinbaulexikon. Berlin 1930
- Pferschy-Maleczek, Bettina: Verfälschter Wein. – Weinkultur. Graz 1990, 213-219
- Plinius C. Secundus der Ältere: Naturkunde Bücher XIV/XV. Tübingen 1981
- Remark, Peter: Der Weinbau im Römerreiche. München 1927
- Schoene, Renate: Bibliographie zur Geschichte des Weines. München 1988
- Schreiber, Georg: Deutsche Weingeschichte. Köln 1980
- Schumann, Fritz: Die Wildrebe (Vitis silvestris Gmelin) in Mitteleuropa. Diplomarbeit Bonn 1967
- Schumann, Fritz: Die Verbreitung der Wildrebe am Oberrhein. Die Weinwissenschaft 23, Wiesbaden 1968. 18-22.
- Schumann, Fritz: Berichte über die Verwendung der Wildrebe Vitis vinifera L. var. silvestris Gmelin. Die Weinwissenschaft 26. Wiesbaden 1971. 212-218
- Schumann, Fritz: Die Geschichte des Weines, in Ambrosi / Becker: Der Deutsche Wein. München 1978. 13-22
- Schumann, Fritz: Der Weinbaufachmann Johann Philipp Bronner (1792 – 1864) und seine Zeit. – Schriften zur Weingeschichte 50. Wiesbaden 1979
- Schumann, Fritz: Der Gänsfüßer – eine alte Rebsorte der Pfalz. Schriften zur Weingeschichte 67. Wiesbaden 1983. 27-38
- Schumann, Fritz: Weinbau – Gestern und Heute. – Forschung – Schule – Praxis 37.6. Neustadt/W. 1989
- Schumann, Fritz: 500 Jahre Riesling – König der Weine. – Forschung – Schule – Praxis. Jhg. 39. 4. Neustadt/Weinstr. 1991. 7-42
- Schumann, Fritz: Römischer Weinbau – vom Rebsamen bis zum Mostkonzentrat.-Deutsches Weinbaujahrbuch 1985. Waldkirch 1984, 199-205
- Schumann, Fritz: Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland. – Quellen und Forschungen 9. Weinwirtschaft im Mittelalter. Heilbronn 1997, 221-254
- Searle, Ronald: Wundervolle Welt des Weines. Hamburg 1988
- Staab, Josef: Qualität im Wandel der Zeiten. – Schriften zur Weingeschichte 42. Wiesbaden 1977
- Staab, Josef: 550 Jahre Rheingau und Riesling (1435-1985). Rheingauer Rieslingkurier 1985
- Staab, Josef: Der Riesling – Geschichte einer Rebsorte. Schriften zur Weingeschichte 99. Wiesbaden 1991
- Vorster, Carl von.: Der Rheingauer Weinbau aus selbsteigener Erfahrung und nach der Naturlehre systematisch beschrieben. Frankfurt, Leipzig 1765. Nachdruck: Gesellschaft für Geschichte des Weines. Wiesbaden 1997
- Wagner, Frank: Der Weinhaushalt der Landsburg im 15. Jahrhundert. – Schriften zur Weingeschichte 135. Wiesbaden 2000
- Weber, Dieter: Der Wein im Herbst des Mittelalters. Würzburg 1994

*Für unseren schönen Rheingau fördern wir*

# ***Kunst und Kultur***

*in ihrer ganzen Vielfalt*



**Volksbank**  **Eltville eG**

**Ihr starker, unabhängiger Partner im Rheingau seit 135 Jahren**

**Wilhelmstraße 1 · 65343 Eltville · Tel. 061 23/9071-0 · Fax 061 23/907172**

Absender:

Druckerei Walter GmbH  
65343 Eltville im Rheingau

PVSt, Deutsche Post AG,  
Entgelt gezahlt, D20825



## **Der Wegbereiter zum perfekteren Trinkgenuss**

Erbslöh ist der zuverlässige Partner der Hersteller von Wein, Sekt, Fruchtsaft, Bier und Spirituosen.

Schritt für Schritt begleiten wir unsere Partner bei der Verarbeitung der natürlichen Rohstoffe – mit gutem Rat, Service und immer neuen Genuss-Ideen.

Denn wir haben nur ein Ziel: dabei mitzuhelfen, dass die Produkte unserer Partner bei Ihnen zum unvergesslichen Genuss-Erlebnis werden.