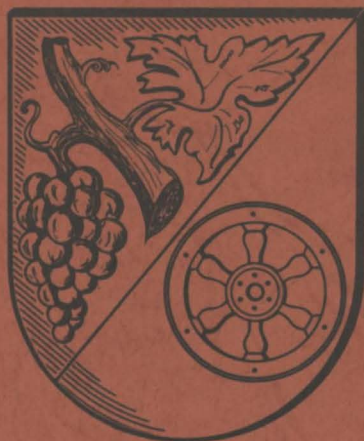

R·H·E·I·N·G·A·U

F·O·R·U·M

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur



17. Jahrgang
1/2008

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
Gerhard Becker, Gäns-gasse 2, 65375 Oestrich-Winkel

Tradition

&

Zukunft

Made in Germany !

seit 1968

werner elektrotechnik ist zuverlässiger Partner für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe, öffentliche Hand sowie Private.

Mit unserem motivierten und geschulten Mitarbeiter-Team liefern wir **Qualität und maßgeschneiderte technische Lösungen** im Rheingau-Taunus, Rhein-Main-Gebiet, bundes-, europa- und weltweit.

Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie sich auf unsere Kompetenzen, Flexibilität und Leistungsbereitschaft umfassend und aus einer Hand verlassen und vertrauen können.

- Elektroinstallationen, EIB-Gebäudetechnik & Programmierungen
- Einbruchmelde-, Schließ-, Zutrittskontroll- & Videoüberwachungssysteme
- Brandschutztechnische Anlagen & Brandmeldesysteme
- Licht- und beleuchtungstechnische Anlagen in- & outdoor
- Wärmepumpen, Elektroheizungen & Warmwasser, Photovoltaikanlagen
- ISDN-/TK-Anlagentechnik, VOIP-Systeme, GSM-Mobilfunktechnik
- Datennetzwerktechnik – Konzeption, Layout, Realisierung, Service
- PC-Hard- u. Software sowie Peripherie Lieferung und Implementierung
- Industrielle Daten-/Informations- und Automationstechnik
- SPS-Programmierungen, Steuer-, Meß- & Regeltechnik
- Kompensationsanlagen und Energiemanagementsysteme
- Energieverteiler, Schalt- und Steueranlagen – Planung & Realisierung
- Prüfeinrichtungen und Montageplätze sowie Sondermaschinen
- Kraft-/Nutzfahrzeug-Spezial-Umrüstungen & Ausrüstung

werner
elektrotechnik



elektrotechnik • datentechnik • technische systeme

Erbacher Straße 29 D-65343 Eltville am Rhein

Tel: +49 6123 9076-0 Fax: +49 6123 9076-31

werner-edt.com mail@werner-edt.com

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. 800

Geschäftsführung: Jutta Scholl, Kloster Eberbach,
65346 Eltville, Tel. (0 67 23) 9 17 81 68
www.rheingauer-weinkonvent.de

GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER
RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E.V.

Gegründet 1956. Mitgliederzahl ca. 150.

Geschäftsführung:

Dagmar Söder, Brückenstraße 6
65396 Walluf, Telefon (0 61 23) 7 49 13
www.rheingauer-heimatforschung.de

FREUNDKREIS KLOSTER EBERBACH E.V.

Gegründet 1983. Mitgliederzahl ca. 300.

Geschäftsführung:

Doris Moos, Rathausstr. 4, 65346 Eltville-Erbach,
Telefon (0 61 23) 60 52 88, Fax (0 61 23) 60 53 17
www.fk-kloster-eberbach.de

Redaktion und Bezug:

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9,
65366 Geisenheim, Telefon (0 67 22) 80 10

Gerhard Becker, Gänsasse 2,
65375 Oestrich-Winkel, Telefon (0 67 23) 26 58

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 und Auslieferung:

Druckerei Wurm GmbH
Im Rad 20, 65197 Wiesbaden
Telefon (06 11) 98 99 00; Telefax (06 11) 9 89 90 19

Preise:

Einzelheft inklusive Versandkosten: 4,50 EURO
Jahres-Abonnement (4 Schriften): 17,00 EURO
Für die Mitglieder der drei Gesellschaften (Herausgeber) ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bankverbindung:

Naspa Wiesbaden Kto.-Nr. 100 052 857
(BLZ 510 500 15)

Der Abonnementsbetrag ist per Einzugsermächtigung bis zum 01. Februar fällig. Kündigungen sind nur zum 31.12. eines Jahres möglich und müssen bis spätestens 30. Juni des betreffenden Jahres erfolgen.

Inhalt

Paul Claus
Ereignisse des Jahres 2007 2

Walter Hell
Jiddische Wörter und Redensarten
in der Rheingauer Mundart 5

Jochen Schweitzer
Die Fossilien der Schiefergrube
„Kreuzberg“ bei Weisel und ihre
Stellung im Hunsrückmeer 13

Elmar M. Lorey
Agrest – Zur Wiederentdeckung
eines traditionsreichen Würzmittels
aus dem Weinberg 21

Buchbesprechung
Markus C. Blaich
Das frühmittelalterliche Gräberfeld
von Eltville (Guntram Schwitalla) 32

Anschriften der Autoren

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

Walter Hell, Bartholomäastraße 6, 64375 Oestrich-Winkel

Dr. Werner Lauter, Fuchsengeasse 8, 65385 Rüdesheim

Dr. Jochen Schweitzer, 2, Blouhaak Road, Weltevreden Park

EXC 9, ZA-1709 Johannesburg

Elmar M. Lorey, Fischergasse 7, 65396 Walluf

Ereignisse des Jahres 2007

Ein Rückblick

12.04.07:

Herr Richard Nägler, Winkel, Ehrenpräsident des Rheingauer Weinbauverbandes, wurde von Weinbauminister Wilhelm Dietzel mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande für seinen langjährigen Einsatz für den Winkeler und den Rheingauer Weinbau ausgezeichnet. Aus diesem Anlass schenkte Richard Nägler eine 1937er Riesling Beerenauslese aus der Lage Johanniserger Kahlenberg aus.

21.04.07:

Einweihung (Übergabe) der Rotweinlaube als Aussichtspavillon am Riesling Pfad bzw. dem Rheinsteig oberhalb von Assmannshausen. Der Wanderer hat hier einen einmaligen Blick auf den Rhein und die Burgen Rheinstein und Reichenstein sowie auf Assmannshausen.



11.08.07:

An diesem Tag verstarb Pfarrer Jean Hörnis im Alter von 92 Jahren in Johannisberg. Von 1964 bis 1984 hatte er mit großer Hingabe die Pfarrei St. Jo-

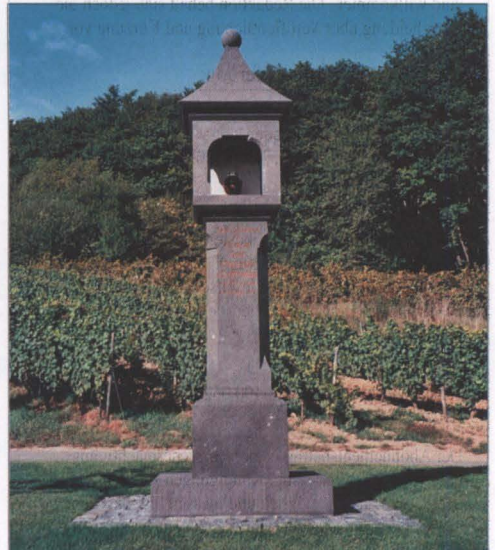
hannis der Täufer in Johannisberg betreut. In den Jahren danach war er zu jeder Aushilfe bereit und ein weltoffener Pfarrer für die Ökumene. Durch seine 12 Ansprachen (1972–1992) bei der Erntedankfeier der Rheingauer Winzer in Kloster Eberbach wurde er zu einer Persönlichkeit der Rheingauer Weinkultur.

15.08.07:

An diesem Tag erklang zum erstenmal die neue Benediktglocke im Festgeläute der Pfarrkirche St. Mariä Himmelfahrt zu Hallgarten. Für den Ankauf und den Einbau der 287 kg schweren Glocke steuerte der Freundeskreis rund 10.000 Euro bei.

19.08.07:

An diesem Tag konnte in Kiedrich am Turmberg eine 'Lichtsäule' zur Erinnerung an den vor-





zehn Jahren verstorbenen Präsidenten des Rheingauer Weinbauverbandes Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau eingeweiht werden. Der Bildstock aus Lavabasalt, ca. 3,50 Meter hoch, wurde von Herrn Wilhelm Weil gestiftet. Die Ausführung war dem Kiedricher Bildhauer Robert F. Schmidt übertragen worden, der mit einem Schmuckstück die Gemarkung von Kiedrich bereicherte.

25.08.07:

Ausstellungseröffnung in Kloster Eberbach. Vom Freundeskreis Kloster Eberbach wurde in Zusammenarbeit mit der Stiftung Kloster Eberbach im Abteimuseum die Ausstellung „Eberbacher Geschichtszeugen im Hessischen Hauptstaatsarchiv Wiesbaden“ eröffnet. Eine Dokumentation, die großen Zuspruch fand.

31.08.07:

Die Forschungsanstalt Geisenheim hatte an diesem Tag zu einer Vortragstagung mit internationaler Weinprobe aus Anlass des 125jährigen Jubiläums der Müller-Thurgau-Rebe eingeladen. Über den Werdegang der Züchtung wird Herr Dr. Rudolf Ries noch im RHEINGAU FORUM berichten.

01.09.07:

Wie die FAZ berichtete, hat das Weinmuseum Brömserburg in Rüdesheim auf Wunsch der Stif-



tung Kloster Eberbach das Abtsporträt sowie den Abtsstuhl des letzten Abtes Leonhard II. Müller als Dauerleihgabe der Stiftung übergeben. Mit der Säkularisation kam Kloster Eberbach am 27.11.1803 in den Besitz des Hauses Nassau-Usingen. Abt Leonhard durfte persönliches Eigentum mit nach Rüdesheim nehmen, wo er zurückgezogen bis zu seinem Lebensende am 15.12.1818 lebte.

07.09.07:

An diesem Tag beging die Stadt Geisenheim das 150jährige Jubiläum der Errichtung des Rathauses, welches auf Pläne von Baumeister Philipp Hoffmann zurückgeht. Aus diesem Anlass haben Frau E. Will-Kihm und Dr. M. Laufs eine Ausstellung vorbereitet, welche die Geschichte des Hauses erfahrbar macht.

12.10.07:

Die Stiftung Kloster Eberbach benutzte den Abschluss der Restaurierung des Abteigartenhauses mit Prälatengarten, mit geladenen Gästen und den Mitarbeitern der beteiligten Baufirmen festlich zu begehen. In Ansprachen erfuhren wir näheres über die Geschichte des Abtsgartens, der auf das Jahr 1722 zurückgeht. Künftig ist eine Nutzung der Gartenanlage durch die vielen Besucher in Eberbach vorgesehen. Das Abtsgartenhaus bietet Platz für 25 Gäste. Einschließlich der Mauern



Abtsgartenhaus im Prälategarten von 1722 von Kloster Eberbach

und Treppen mussten ca. 1 Mill. Euro dafür eingesetzt werden. Nach dem Rundgang bildete ein Umtrunk mit Imbiss im Dormitorium den Abschluss.

11.11.07:

Den St. Martinstag benutzte die kath. Pfarrgemeinde St. Peter und Paul in Eltville um die Statue des Hl. Martin auf dem Gelände des Kirchplatzes im Rahmen einer Feierstunde, beleuchtet vom Fackellicht und vielen Martinslaternen der Kinder, einzuweihen und der Gemeinde zu übergeben. Pfarrer Nandkisore, Nachfolger von Pfarrer Gereon Rehberg, freute sich, die eindrucksvolle Statue zu übernehmen. St. Martin, der früher auch als Schutzpatron der Pfarrei verehrt wurde, hat einen



Statue von St. Martin, aufgestellt am 11.11.07 auf dem Kirchplatz in Eltville

hervorragenden Platz vor der Kirche gefunden. Der Bildhauer K. Winter aus Limburg, der auch schon den Altar der Pfarrkirche geschaffen hat, benötigte nahezu ein Jahr, um die große Sandsteingruppe zu fertigen. Sie regt an, über das Leben des Hl. Martin nachzudenken und die christliche Forderung des Teilens neu zu beleben.

17.12.07:

Neu auf dem Büchermarkt:

Paul Claus: „**Marienbilder des Barock im Rheingau**“. Das Buch im bewährten Format 15,7 x 23 cm hat 120 Seiten. Nach 24 Seiten einführenden Text folgen 95 ganzseitige Farbbilder. ISBN 978-3-87124-335-6. Auslieferung über den Buchhandel. Preis 19,50 Euro.

Jiddische Wörter und Redensarten in der Rheingauer Mundart

Vorbemerkung

Dieser Aufsatz wurde durch eine Arbeit von Walter Rudersdorf angeregt, der sich mit jiddischen und hebräischen Spuren im Hochdeutschen und in der Nassauer Mundart speziell des Westerwaldes und des Limburger Raumes beschäftigt hat.¹ Die Idee war nun, nach solchen Spuren auch in der Rheingauer Mundart zu suchen. Überrascht ist man, wie viele solcher sprachlichen Relikte in unserer Mundart noch zu finden sind. Für diese Untersuchung wurden für den Bestand der Nassauer Mundart das ältere Werk von Joseph Kehrein² und für die Rheingauer Mundart die Wörterbücher von Hedwig Witte³ und Herbert Michel⁴ herangezogen. Gelegentlich wurde auch das „Mainzer Wörterbuch“ von Schramm benutzt.⁵ Der mittelhochdeutsche Wortbestand findet sich in dem klassischen mittelhochdeutschen Wörterbuch von Lexer.⁶ Die jiddische Lexik haben Salcia Landmann⁷ und Siegmund A. Wolf⁸ zusammengefasst; das „Wörterbuch des Rotwelsch“⁹ brachte ebenfalls Wolf heraus. Eine Zusammenstellung des Rotwelsch nach Sachgebieten veröffentlichte der Kulturanthropologe Girtler.¹⁰ Für das Jiddische wurde mitunter auch „Jiddisch. Eine Enzyklopädie“ von Leo Rosten zu Rate gezogen, obwohl das Werk ausdrücklich kein Wörterbuch sein will.¹¹

Das Jiddische¹²

Jiddisch ist eine Nah- bzw. Nebensprache des Deutschen, keine andere europäische Sprache steht dem Deutschen näher. 70–75 % seines Wortschatzes sind deutschen Ursprungs. Es ist bis heute die

Muttersprache, mamme-loschen (jidd. mamme = Mutter, jidd. loschen = Zunge, Sprache), für einen Teil der jüdischen Bevölkerung in Osteuropa, Nordamerika und Israel. Der Gebrauch dieser Sprache ist weltweit rückläufig. Jiddisch war bzw. ist die Sprache der aschkenasischen, d. h. „deutschen“, Juden in Mittel- und Osteuropa. „Jiddisch“ leitet sich von dem mittelhochdeutschen „judesch“ ab, das „judäisch“ bedeutet. Seine Sprecher waren bzw. sind die Jidden (jidd. Jid = Jude). Jiddisch wird mit hebräischen Buchstaben geschrieben, unterscheidet sich aber von dieser Sprache grundlegend. Durch Glaube und Ritus seiner Sprecher bedingt, enthält das Jiddische einen bedeutenden hebräisch-aramäisch geprägten Wortbestand (ca. 15 %).

Da sich in seiner ältesten Schicht auch romanische Elemente finden, wird angenommen, dass zumindest ein Teil der mitteleuropäischen Juden über Italien, Spanien und Frankreich in das Karolingerreich kamen.¹³ Weil die Laterankonzile von 1179 und 1215 das räumliche Zusammenleben von Christen und Juden verboten, entstand in den Judenvierteln und -gassen das Jiddische, eine hebräisch-aramäische mit romanischen Elementen durchsetzte Sprache, die sich besonders im 14. Jahrhundert sehr stark an die deutschen Mundarten ihrer Umgebung anglich. In diesem Prozess der Verschmelzung verschiedener Sprachanteile entstand das Jiddische als Nebensprache des Deutschen. Sprache des Kultes war und blieb jedoch immer das Hebräische. In Folge wiederholter Vertreibungen der jüdischen Bevölkerung vom 13. bis zum 16. Jahrhundert nach Polen und Litauen breitete sich das Jiddische auch nach Osteuropa aus.

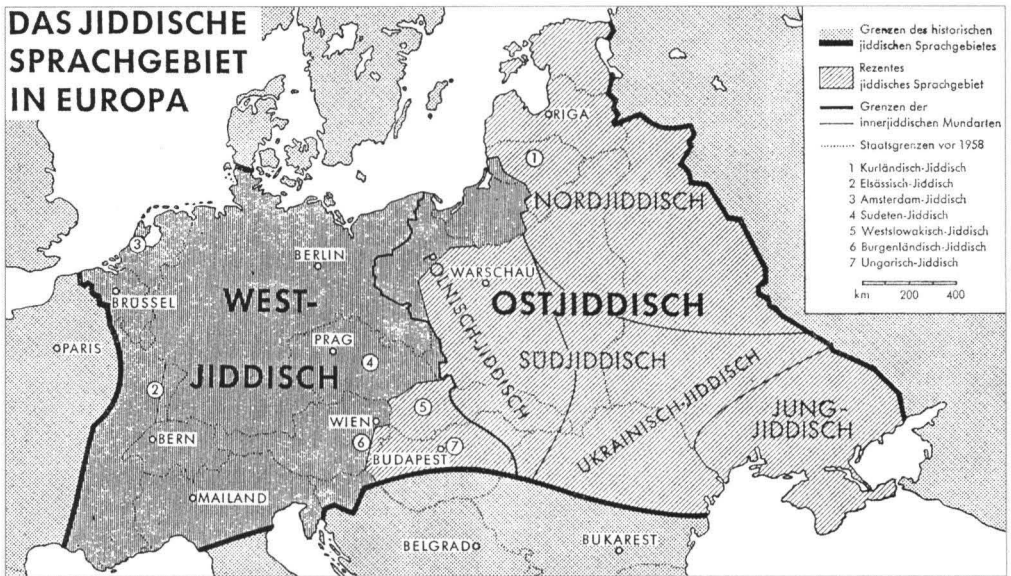


Abbildung 1: Das Verbreitungsgebiet des Jiddischen in Europa. (aus: Landmann, S. 264)

Es entstanden ein west- und ein ostjiddischer Sprachraum.

Während im westjiddischen Bereich die Sprache im Zuge der Aufklärung und Emanzipation des Judentums im 18. und 19. Jahrhundert immer mehr verlorenging, wurde das Jiddisch, das mittlerweile viele slawische Elemente in sich aufgenommen hatte, in Osteuropa auch zu einer Schriftsprache. Neben dem Wortschatz gab es lautliche Unterschiede zwischen dem West- und dem Ostjiddischen. Die Wortstellung sowie der Bestand an Redewendungen ist im Ostjiddischen sehr stark von den slawischen Sprachen beeinflusst. Nach der Auswanderung vieler Juden von Osteuropa nach Nordamerika im 19. und 20. Jahrhundert, besonders im Zusammenhang mit dem Holocaust, sind auch englische Wörter in die Lexik des Jiddischen eingegangen. Es entstand das Kolonialjiddisch. *Strukturell ist Jiddisch trotz des deutschen Grundcharakters eine Mischsprache.*¹⁴

Erstaunlich ist die Tatsache, dass wir in der Rheingauer Mundart noch so viele Relikte des Jiddischen antreffen, obwohl diese Sprache in unserer Region seit fast 200 Jahren nicht mehr gesprochen wird. Adolf Bach schreibt zusammenfassend zur Sprachgeschichte: *Zahlreiche Ausdrücke sollten – z.T. durch Vermittlung von Sondersprachen wie*

*des Rotwelschen – aus dem Jüdisch-Deutsch, dem Jiddischen, in unsere Muttersprache eindringen, also nicht durch Strahlung aus der Ferne, sondern durch Übernahme aus einem in Deutschland selbst lebendigen Idiom.*¹⁵

Das Rotwelsch¹⁶

Rotwelsch war und ist die Geheimsprache der Fahrenden und Ganoven. Der Ausdruck taucht zum ersten Mal im 13. Jahrhundert auf (mhd. Rotwalsch/Lexer). Rotwelsch bedeutet so viel wie „falsche“ oder „betrügerische“ Sprache (rot = falsch, betrügerisch; welsch = französisch, italienisch in der Bedeutung von fremd). Mit ihr konnten sich die Fahrenden verständigen, ohne dass ihre Mitmenschen oder gar die Obrigkeit Einblick in ihr Tun und Lassen bekommen konnten. So spricht man auch vom „Jenischen“, abgeleitet vom zigeunerischen „dsan“ (= wissen). „Jenisch“ war die Sprache der „Wissenden“. Das Rotwelsch interessiert hier nur insofern, als *zwischen dem Rotwelsch und dem Jiddischen (...) frappierende Ähnlichkeiten bestehen (...) Tatsächlich sind das Jiddische und das Rotwelsch auf deutschem Boden entstanden. Sowohl in grammatischer Hinsicht als auch vom Wortschatz her sind beide Sprachen*

weitgehend deutsch und durchsetzt mit hebräischen und anderen fremden Elementen.¹⁷ Woher aber kommt die große Ähnlichkeit zwischen beiden Sprachen? Jüdische Krämer und Händler waren viel auf den Straßen unterwegs. Dort trafen sie auf das fahrende Volk, das mit ihnen Geschäfte machte, um so zum Beispiel seine gestohlenen Waren loszuwerden. Dabei übernahmen die Fahrenden jiddisch-hebräische Wörter, während die Juden sich gelegentlich nicht ungern auch des Rotwelschen bedienten, um Absprachen und Geschäfte – nicht unbedingt nur illegale – geheimzuhalten.

Bach mutmaßt: *Aus dem Rotwelsch dürften auch manche Zigeunerwörter in allgemeineren Gebrauch gelangt sein, so Kaschemme und Zaster, Geld.*¹⁸

Jiddische Wörter und Redensarten in der Rheingauer Mundart

Im Folgenden sollen nur die gebräuchlichsten Wörter und Redensarten, die auch heute noch von den Sprechern der Rheingauer Mundart ohne weiteres verstanden werden, in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt und besprochen werden, zunächst die Wörter und dann einige wenige Redensarten. Jeder Rheingauer weiß sicher auf Anhieb, was es bedeutet, wenn man sagt, man wolle ihn veräppeln oder einseifen. Klar ist auch, was gemeint ist, wenn gesagt wird, etwas habe den Dalles oder sei kapores. Bestimmt hat sich jeder Rheingauer auch schon einmal verbabelt, geschummelt oder einfach nur gemotzt. Auch waren wahrscheinlich nicht wenige schon das ein oder andere Mal belemmert oder gar schicker. Und Stuß oder Brimbores muss des Zores dem Rheingauer nicht vormachen, sonst muss er einmal mit dieser Mischpoke Tacheles reden oder ihm die Leviten lesen. Alle diese Sätze und Ausdrücke sind uns wohl geläufig, aber wissen wir auch, dass sie mit jiddischem Wortgut nur so gespickt sind?

Nun aber zur Dokumentation und Erklärung jiddischer Wörter in unserer Mundart:

abnibbele: sterben (Michel), „So hordich knibbelt sich's nit ab (Witte), jidd. nawol = welken, niwel = verwelkt (Wolf 2)

acheln, achele: essen (Witte und Michel), hebr. achlen = essen (Wolf 1), tüchtig essen (Landmann), rotw. essen (Wolf 2 und Girtler), das Wort war schon im 15./16. Jahrhundert in deutschen Mundarten geläufig (Bach), im Rotwelsch Anfang des 16. Jahrhunderts bezeugt (Schramm)

So sagt ein jiddisches Sprichwort:

Achele, bajchele, bofe – is die beste maloche (Essen, trinken, schlafen – ist die beste Beschäftigung.)

Bajchelen: von picheln, bofen: ital. buffare, maloche: hebr. Handwerk, Beschäftigung¹⁹

äppeln, veräbbeln: jdn. verulken (Witte), auf den Arm nehmen (Michel), jidd. awal = niederträchtig (Landmann) und owal = übel behandelt (Wolf 2)

Ba(a)jes: baufälliges Haus (Witte, Michel), auch Zivilgefängnis (Kehrein), in Rheinhessen auch Bett (Schramm), mhd. Boje = Häuschen (Lexer), hebr. beith, bajit = Haus, jidd. und rotw. bajiss = Haus (Wolf 2), Baisl = Haus, Beisekandi = Herberge, Gasthaus, Bordell, Rotboss = Bettlerherberge (Girtler), im Österreichischen über das Rotw. beisl = Wirtshaus (Rosten)

Bammel: Angst, jidd. ba'al = Herr (Landmann), ejma = Angst (Landmann), ba'al emoh = ein Furchtsamer (Wolf 2)

Barras: Wehrdienst, Wehrmacht (Michel), jidd. bar, baras = Weißbrot für den Sabbat und Festtage (Wolf 1), rotw. Barras = Kommißbrot, Wehrdienst, Soldatenstand, alles Militärische (Wolf 2), der Begriff kam um 1800 in Mainfranken auf, abgeleitet aus rotw. Barra = Zopf, bei'n Barras = bei den Zöpfen, der Zopf war das Symbol des rückständigen, geistlosen Militärischen (Wolf 2)

belemmert: Lammel = eine Person, die nachlässig umhergeht und die Kleider gleichsam nachschleift (Kehrein), verdattert, sprachlos, jidd. b'li emor = ohne Sprache, sprachlos (Landmann), rotw. belemmert = wertlos, nichtsnutzig (Wolf 2)

(be)schummeln: in kleinen Dingen, in niedriger Weise betrügen (Kehrein), rotw. schummeln = freundlich tun, schön tun, kosen, koitieren aus hin- und herstoßen, hin- und herschieben (Wolf 2), das Wort ist schon seit dem 15./16. Jahrhundert in den deutschen Mundarten bekannt (Bach)

bestusst, Stuss: Narr, Geck; Spaß, Scherz, Posse (Kehrein), Quatsch, Dummheiten (Michel), Spaß, Unsinn, Quatsch (Schramm), hebr. stuth, jidd. schtus = Torheit, Narrheit, Unsinn (Wolf 2), rotw. Stuss = erste der Spielkarten (Girtler), ab der Mitte des 18. Jahrhunderts in den Mundarten des Rhein-Main-Gebietes verbreitet (Schramm)

bibbern: biberlich = weichlich, zärtlich, empfindlich bei den kleinsten Schmerzen (Kehrein), bibbern = zittern (Michel), jidd. möglicherweise wibbern = zittern, ängstlich sein, (ge)frieren (Wolf 2)

Brimbores, Pilpel: Verwirrung, Bestürzung, Streit, Pfeffer, Prozess; hebr. pilpul = Pfeffer, Spitzfindigkeit, dialektische Debatte bei der Auslegung halachischer Texte, jidd. pilpeln = pfeffern, diskutieren, streiten und bilbul = Verwirrung, verworrenere, bedenklicher Prozess, babulim = Händel, Streit (Wolf 2), pilpul = Haarspalterei, die eher der Selbstdarstellung als der Problemlösung dient (Rosten), rotw. Pilpul, Bilpul = scharfer Disput oder Verhandlung, Verhör (Wolf 2)

Dalles: Unglück, Zustand der Zerstörung (Kehrein), Ruin, Spotname für einen schlechten Handwerker (Michel), Unglück, Pechsträhne, Bankrott, Geldknappheit (Schramm), hebr. dal = schlapp, später arm, daluth = Armut, Elend, jidd. dal = Armer, daless = Armut, Elend (Landmann), dallus = Armut (Wolf 2), dalles = Armut, Geldverlegenheit (Rosten), rotw. Dalles = Armut, Geldmangel, Dallesbruder = Heruntergekommener, Dalleswind = Arbeitshaus (Wolf 2)

Ein jiddisches Sprichwort lautet:

Der doktor ken ales,

nor nit arojstajben dem daless.

(Der Doktor kann alles,

nur nicht die Armut vertreiben.)²⁰

inseifen: betrügen, beschleißen, jidd. sewel = Dreck, Kot, Schmutz (Wolf 2), rotw. sefeln, bese-feln = betrügen, beschmutzen (Wolf 2)

flöten gehen, Pleite: pleite gehen, zugrundegehen, verlorengehen, draufgehen, durchbrennen, sich aus dem Staube machen, Flucht, Zahlungsunfähigkeit, hebr. peleta = Rettung, Entrinnen, Flucht, jidd. plejta = Bankrott, pleto = Flucht, Bankrott, plejte machen = bankrottieren (Landmann und Wolf 2), rotw. Plejte machen, Plejte gehn = Bankrott gehen (Wolf 2 und Girtler). Das

Wort ist im Deutschen seit 1847 belegt, vgl. auch pleitegeier = einer der Pleite geht (Rosten); über Portugal und die Niederlande gelangte das Wort flötengehen in die deutsche Sprache, so *das Geld ist flueten gahn* in Hamburg 1755 (vgl.: Friedrich Kluge: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin. 23. Auflage 1999, S. 275)

Geseich, Geseicher: Wehgeschrei, dummes Geschwätz, leeres Gerede, jidd. gesera, gesira = Bestimmung, Verordnung, Schicksalsschlag, Leid, Elend, neuhebr. gezera = Behauptung (Wolf 2), rotw. Geseeres = unnützes Geschwätz (Wolf 2)

Hatschi: Anruf beim Niesen, jidd. atischo = Niesen (Wolf 2)

joker sein bzw. nicht joker sein: teuer, gefährlich, nicht geheuer, sich nicht wohlfühlen, ein Mensch, dem man nicht trauen kann, jidd. joker = teuer, selten, verjakern = verteuern (Wolf 2), rotw. jauker, jooker, jouker = teuer (Wolf 2)

johlen, jammern, jaunern: Jammern bes. bei Körperleiden, Zahnschmerzen usw. (Kehrein), jaunern = winseln, klagen (Witte), quengeln, jammern (Michel), schwachtonig heulen (Schramm), jidd. jolal = jammern, jelolo = Wehklage, Jammer (Wolf 2), rotw. Jale = Gejammer, Lärm, Spektakel, Heulerei (Wolf 2)

Kaffer, Kaft: einfältiger Dorfbewohner, ungeschliffener Bauer, Dummkopf; ein jämmerlicher kleiner Ort (Witte), kleiner abseits gelegener Ort (Michel), „Nest“, mhd. Kaf = etwas Wertloses, nichts (Lexer), hebr. kefar, kafar = Dorf, kafri = dörflich, Dörfler, jidd. kephar = Dorf, kapher = Bauer, kephori = bäuerlich, kaphro = Bauersfrau, rotw. Kaffer = Bauer, Dummkopf, kafferisch = bäuerlich, bäurisch (Wolf 2), Kaffer = Dorfleute (Girtler)

kapores (gehen): zerbrochen, verdorben, tot (Kehrein), hebr. kapporeth = Sühne, Sühnopfer, zugrundegehen wie ein Sühnopfer, jidd. kapore = Sühnopfer, kappora = Sühnung, Genugtuung, Versöhnung, am Vorabend des Versöhnungstages wurde ein Kappora-Huhn als symbolisches Sühnopfer stellvertretend für die Armen geschlachtet (kaporess schlogn), so wie am Versöhnungstag die Sünden auf den Sündenbock übertragen werden, (Rosten), kappore = verdorben, zertrümmert, umgebracht (Wolf 2), rotw. kappores = tot, entzwei,

kaporen = umbringen, kabbores gehen = um's Leben kommen (Wolf 2), kapore = Verderben (Girtler)

Es is af kapores = Es taugt nichts, es ist durcheinander und Er is oyf kapores = Er ist in Schwierigkeiten

Kermisch, Kirmes, Kerb, Kirb: Kirchweih (Michel), Festessen, Gelage; mhd. Kirwe = Kirchweihe, Kirchmesse, daraus Kirmes (Lexer), jidd. kermisch = Kirchweihe, Festessen, Gelage aus poln. Kiermasz (Landmann). Hier gelangte ein deutsches Wort in den jiddischen Wortschatz.

kess: klug, geschickt, schick, gerissen, Kurzform für jidd. chochem = Kluger, Weiser, chochme, chochmess = Weisheit, Wissenschaft, entspricht dem griechischen logos in Joh. 1,1 (Salzmann und Rosten), eine kluge, tieferschürfende oder treffende Aussage, kluge, witzige Bemerkung, auch Witz oder List, (ironisch) eine dumme Handlung (Rosten), rotw. kess = klug, geschickt, der Gaunelei kundig, chessenkohl oder Chessenloschen = Bezeichnung für das Rotwelsch, die Sprache der „Wissenden“ (Wolf 2)

kläffen, Kläffer: bellen, Hund, jidd. kelew = Hund (Landmann)

Kluft: Anzug, Kleidung, Tracht; Klüftche = leichtes Röckchen (Witte), hebr. chalifa = Anzug, Kleidung, neuhebr. qilluph, jidd. kelipho, keliphas = Schale, Hülse, Kleidung (Wolf 2)

Kohl, verkohlen: Unsinn, Lüge, kohlig = lustig (Schramm), jdn. zum Besten halten, jidd. kol = Stimme (Landmann), rotw. Kohl = Lüge, Unsinn, Erdichtung, Zusammenphantasiertes, kohlen = Unglaubliches schwatzen, verkohlen = anlügen, veralbern (Wolf 2)

koscher: rein, echt, wie es sein soll (Kehrein), geheuer (Michel), hebr. kascher = rein (rituell), recht, tauglich, jidd. kosher = recht, geziemend, rituell rein oder erlaubt, kosher sein = unverdächtig sein, nichts Belastendes an sich haben (Landmann und Wolf 2)

Er is a kosher Jid = Er ist ein Jude, der die Speisegesetze beachtet oder *Er ist ein wirklich frommer Jude*, auch: *Er is a koschere neschome* = Er ist eine koschere Seele, ein liebenswürdiges Wesen

Maschores: Flappes (Kehrein), ein Mann, der etwas zu befehlen hat, einem bestimmten Bereich

vorsteht (Schramm), Mädchen für alles (Michel), hebr. m`scharejt, jidd. m`schores = (Laden)diener, Kellner, Narr (Landmann), rotw. Maschores = Knecht, Diener, Maschur = Abdeckerknecht (Wolf 2)

Obermaschores als Spottwort

Massel, Schlamassel: Glück bzw. Kränk, Unglück (Kehrein), ein unerwarteter Glücksfall, hebr. masel = Planet, Schicksal, Glück (Wolf 1), Sternzeichen, Gestirn (Rosten), jidd. masol = Gestirn, Glücksstern, Glück (Landmann und Wolf 2)

Sprichwörtlich im Jiddischen:

Wen dos masel kumt,

schtel ihm a schtuhl.

(Wenn das Glück kommt,

stell' ihm schnell einen Stuhl hin.)²¹

vermasselt: verdorben, jdm. etwas verderben

mauscheln: geheime, betrügerische Absprachen treffen, ursprünglich: mit jiddischem Akzent reden, hebr. maschal = Beispiel, Gleichnis, wie Mosche (Moses), also jüdisch reden (von Nichtjuden für Juden gebrauchte Redewendung), in Gleichnissen gemeinsam reden, jidd. moschel = Gleichnisse erzählen, Fabel, Sprichwort (Landmann und Wolf 2), rotw. mauscheln = betrügen (Girtler)

meschugge: verrückt, irrsinnig, hebr. m`schuga = verrückt, überspannt, wahnsinnig, jidd. m`schuge, m`schugo (Landmann und Wolf 2), ein Verrückter ist ein meschugener, Geisteskranke sind meschugoim (Rosten). Im Deutschen hat sich das Wort im 19. Jahrhundert eingebürgert. In Deuteronomium 28, 34 heißt es: (...) *und wirst du unsinnig werden vor dem, was deine Augen sehen werden.*

mies, miesmachen: schlecht, einer, der einem etwas verleidet, sich nicht miesmachen lassen (Kehrein), hebr. mius = ekelhaft, hässlich, abstoßend, jidd. mis(er), misnick(er) = schlecht, miserabel, widerlich (Wolf 2), hässlich, übel, schlecht, negativ, deprimiert, krank (Rosten), rotw. Mißnick = dummer Mensch (Wolf 2) Eine miese Tour ist eine Gemeinheit, ein Miesmacher einer, der schlechte Laune verbreitet.

Mischpoke: Familie, Sippe, Verwandtschaft, hebr. mischpacha, jidd. mischpot, mischpochess = Stamm, Familie, Gesellschaft (Landmann), Klan (Rosten), rotw. Mischpoche = Familie, Diebesbande, Zuchthausgenossen, Polizei, Wächter (Wolf 2), üble Gesellschaft (Rosten), auch Volk (Girtler)

mogeln: betrügen, schwindeln, jidd. maol = betrügen (Landmann), rotw. mogeln = betrügen beim Spiel (Wolf 2), erstmals 1781 in der Studentensprache nachgewiesen, vielleicht eine Nebenform von mauscheln

motze(n): misstrauisch sein, verdrießlich sein (Kehrein), übelnehmen, trotzen (Witte), schmolten, trotzen (Schramm), jidd. muz = Spreu (Landmann), mundartlich im 18. Jahrhundert verbreitet (Schramm)

Nassauer: Rosten, S. 428 erklärt das Wort so: *Nassauer hat trotz gewisser Volksetymologien wohl nichts mit Hessen-Nassau zu tun, sondern stammt vom hebräischen nasson = geben ab und ist über das Rotwelsche in die deutsche Sprache gelangt. Ein Nassauer ist einer, der sich systematisch bemüht, Dinge für nass „umsonst“ zu bekommen und dabei die Wohltätigkeit anderer ausnutzt.*

piesacken: quälen, peinigen, jidd. pisseah = lahm, krumm (Landmann), rotw. pisacken = jdn. so zurechten, dass er krumm und lahm daliegt (Wolf 2)

Ramsch: bunt zusammengewürfelte, oft wertlose Ware, hebr. rammaòth = Betrug, jidd. ramo = betrügen, rammai = Betrüger (Landmann und Wolf 2), rotw. Ramscher = Betrüger, Ramsch = Erlös aus Gaunereien, bunter Haufen, verramschen = verstecken (Wolf 2 und Girtler)

Reibach: Gewinn, Verdienst, Nutzen, Zins, Ertrag, jidd. rewach = Zins, Einkommen, Profit, Gewinn (Landmann), rotw. Reibach machen = großen Verdienst haben, Rewachfetter = Schwindler (Wolf 2)

Rooges haben, einen Rochus auf jdn. haben: Zorn, Wut (Schramm), Zorn, zornig sein (Michel), händelsüchtiger, jähzorniger Mensch (Schramm), hebr. roges = Zorn, jidd. roges, rojges = Zorn, b(e)roges = im Zorn, zornig (Landmann und Wolf 2), broiges = zerstritten, barojgeslech = ein wenig verstimmt (Rosten), rotw. Roges = Zorn, brochus = böse, zornig (Wolf 2)

schachern: handeln, wuchern (Kehrein), hebr. sachar = im Land umherziehen, jidd. sacheren = handeln, Socher = Handelsmann (Landmann und Wolf 2), rotw. schacherg = Handel treiben, Schacherer = Krämer, Socht = Kramladen, Socht malochen = einen Laden plündern (Wolf 2)

Das jiddische Sprichwort sagt:

*Beschert Got a ssojcher,
schikt der ruach a mekler.
(Beschert Gott einen Kaufmann,
schickt der Teufel einen Makler.)²²*

Ruach: hebr. Wind, Geist, Dämon, Teufel; mekler: jidd. Makler

schäkern: tändeln, kosen, Mutwillen treiben, hebr. Scheker = Lüge, jidd. scheker, schakor = lügen, schokar = er hat getäuscht, schakran = Lügner (Landmann und Wolf 2), rotw. Schakron = Lügner, scheker = Lüge (Wolf 2), schäkern = reden, unterhalten und kosen, tändeln (Girtler) Seit dem 18. Jahrhundert im Deutschen gebräuchlich.

schicker: betrunken (Kehrein), hebr. sikkor = Betrunkener, jidd. schikkor, schicker = Betrunkener, schickern = sich betrinken (Landmann und Wolf 2), rotw. beschickert = betrunken, schicker = sich betrinken (Wolf 2), *Schicker wie lojt = Betrunken wie Lot* (vgl. Genesis 19,32-35)

Schmuh: Schmu machen = Gewinn machen, betrügen, Unwahres sprechen (Kehrein), Schmu mache (Witte), hebr. schmu`a = Gerede, schmo`oth = Gerede, davon Schmus, schmusen, rotw. Schmu machen = einen unredlichen Gewinn erzielen, betrügen (Wolf 2)

Schmus: schwätzen (Kehrein), hebr. schemua = das Gehörte, Gerücht, Neuigkeit, jidd. sch`muje, sch`mud = Gerücht, Neuigkeit Botschaft, sch`muo = Gehörtes, Erzählung, Gerücht, Geschwätz, Gerede (Landmann und Wolf 2), rotw. Schmuser = Schwätzer, Vielredner, Schmuserei = Erzählung, Gerede, Gespräch (Wolf 2)

schmusen: lieblosen, jidd. schmuesn = Unterhaltung, sich unterhalten (Rosten), schmusen = reden, unterhalten (Girtler); die Wörter Schmuh, Schmus und schmusen haben sich alle aus hebr. schmuje, schmujess entwickelt. Seit dem 18. Jahrhundert im Deutschen gebräuchlich.

schofel: schlecht (Kehrein), hebr. schafal = niedrig, gemein, jidd. schophol, schophel = gering, niedrig, schlecht (Wolf 2), schäbig, schändlich (Rosten), rotw. Schofel-Bajes = Gefängnis, Schofelmitte = schlechtes, hartes Lager (Wolf 2)

Tacheles reden: praktisches, vernünftiges Reden, zur Sache reden, „deutsch“ reden, der

„Knackpunkt“ einer Angelegenheit, hebr. tachlit = Ende, tachlis = Zweck, Ziel

Tinnef: Dreck, Schmutz, Kot, aram. Tinnuf = Schmutz, jidd. tinneph = Kot, Unflat, tinuf = Dreck (Landmann und Wolf 2), rotw. Tineff = Schmutz, Kot, unnötige Sachen (Girtler)

tippeln: in kleinen Schritten gehen, jidd. talof = schnell, beweglich sein (Landmann), rotw. tippeln = gehen, wandern, Tippelei = Wanderschaft, Reise, Toppelbruder = Landstreicher (Wolf 2), tippeln = auf und ab gehen auf dem Strich, um Männer zu fangen (Girtler)

u(t)zen: (ver)spotten, necken, zum Besten haben (Kehrein), necken, drankriegen (Witte), necken, Hänselei (Michel), aus mhd. hosche = Spott oder hiuze = Munterkeit (Lexner), vielleicht auch poln. uciecha = Freude, Belustigung,

jidd. uz = bedrängen, utzen = vexieren (Landmann)

verbabeln: sehr verwirren, verzweifeln, verbabelt = verwirrt, ratlos (Kehrein), hebr. babel = Verwirrung, umständlich reden

Zicke(n): übermütiges Gebaren, jidd. zekenen = schreien (Wolf 2)

Zo(o)res: gemeines Gesindel (Kehrein), Gesindel, Kummer, Ärger (Witte), Lumpenpack, schlechtes Volk, Bande (Schramm), hebr. zarah, zaroth = Not, Kummer, zorwechore = Gesindel, jidd. zoir, zvir = Geringer, Niedriger, Kleiner (Wolf 2), Sorgen, Ärger, Unglück, Leiden, auch böses Weib (Rosten), zoress = Leiden, Qual, Plage, ein böses, zänkisches Weib (Landmann), *Off zores = deprimiert, sajdene zores = geringe, nichtige Sorgen, gehakte zores = große Sorgen*

Aus dem „ssefer¹ dibur² tow³“, einem Dreisprachen-Wörterbuch.

Gedruckt Krakau 1590. – Das Wörterbuch folgt dem hebräischen Alphabet. Die hebräische und italienische Spalte verwenden punktierte Quadratlettern, die jiddische Spalte ist in aschkenasischer Druckkursive gesetzt.

kodesch ⁴	deutsch	welsch	kodesch	deutsch	welsch
אשכול	hengil	g'rapo	זפת	pech	pegola
אשה	ein frau	duna	חמאה	puter	buturo
ארבה	heischrek	g'rilo	חמישות	schpeierlich	ness'poli
בצלים	ziblis	zipoli	טבח	fleischhaker	bikaro
בלן	ein beder	ss'tuparo	כף	kochlefel	mess'kalo
גמל	ein kemel	gamelo	כיס	beitel	bur'scha
דבר	mord	pess'ta	לב	herz	kore
דישון	ein wiseltir	rinozeron'to	מזלג	ein kralen	g'rapio
הלטאה	di agduss	lozer'ta	מקנה	vich	ar'min'to
ורידים	erlich	veni	נחתם	ein bek	panatero

¹ ssefer n., ss'forim pl. Buch.

² dibur m. Ausspruch, Rede, Sprache.

³ tow adj. gut.

⁴ kodosch, kodesch adj. heilig, d. i. hier die „heilige Sprache“, d. h. Hebräisch.

Abbildung 2: Auszug aus einem Drei-Sprachenwörterbuch von 1590. (aus: Wolf: Jiddisches Wörterbuch, S. 48)

Zum Schluss sollen noch vier Redensarten²³ besprochen werden, die in der Rheingauer Mundart gebräuchlich, aber jiddischen Ursprungs sind.

Do de met is es abber jetz Essig. (Damit ist es aber nichts, daraus wird nun nichts.)

Essig: jidd. hesek = Schaden, Verlust, Nachteil, rotw. alles ist Essig = ein Verlustgeschäft, die Beziehung zu deutsch Essig = sauer ist eine volksetymologische Bildung (Wolf 2).

Ei, jetz habbe die mich doch uf die Schippe gemumme. (Ei, jetzt haben die mich doch hochgenommen, drangekriegt, mir etwas vorgemacht.)

Schippe: jidd. chiba = Liebe, auf die Schippe nehmen = auf die liebevolle Tour etwas vormachen oder herausbekommen, rot. Hippe = geschicktes Ausfragen (Landmann und Wolf 2)

Ei, du host wohl en Vogel (Ei, du spinnst wohl, bist wohl verrückt, närrisch)

Vogel: jidd. w`ukal = krumm, verdreht, deshalb ursprünglich: Du heißt ein w`ukal. (Landmann), die deutsche Redensart entstellt aus dem Jiddischen: Du haibst `n w`ukal = Du bist ein ganz Verrückter, Verdrehter (Wolf 2)

Ei, isch glaab, dem misse mer mohl die Levite lese. (Ei, ich glaube, wir müssen ihm einmal eine Strafpredigt halten, ihn zurechtweisen)

Lau: jidd. nicht oder nichts, ohne, falsch, gefälscht, böse, lau: rotw. nein, nicht(s), es ist nichts daraus geworden, im dt. Laumann: ein Kerl, mit dem nichts los ist, 1755 im „Deutschen Grandison“: *Ich geb` ihm mit meiner gewöhnlichen Sanftmut ganz gelassen kleinen Leviten*, Kehrein: ihn umständlich auf seine Fehler hinweisen und nachdrücklich zum Guten ermahnen. Die Redensart ist seit dem 16. Jahrhundert bekannt.

Nachbemerkung

Die Untersuchung dürfte deutlich gemacht haben, dass jiddische Wörter und Redensarten, nachdem das Westjiddische, das in unserer Region von der jüdischen Bevölkerung gesprochen wurde, seit fast zweihundert Jahren ausgestorben

ist, in der Rheingauer Mundart Spuren hinterlassen hat, ohne dass dies dem heutigen Mundartsprecher immer bewusst ist.

Anmerkungen:

1 Walter RUDERSDORF: Jiddische und hebräische Spuren in der deutschen Hochsprache und in unserer Mundart. Limburg 1995. Auf diese Arbeit machte mich Herr Werner Welker aufmerksam.

2 Joseph KEHREIN: Volkssprache und Volkssitte im Herzogtum Nassau. Weilburg 1860. (zit. als Kehrein)

3 Hedwig WITTE: Wie uns de Schnawwel gewachse is. Wiesbaden 1969 (zit. als Witte)

4 Herbert MICHEL: „Gehe Se fort, bleiwwe Se do!“. Rheingauer Dialekt. Eltville 1997. (zit. als Michel)

5 Karl SCHRAMM: Mainzer Wörterbuch. Mainz. 5. Auflage 1978 (zit. als Schramm).

6 Mathias LEXER: Mittelhochdeutsches Wörterbuch. Stuttgart. 33. Auflage 1972. (zit. als Lexer)

7 Salcia LANDMANN: Jiddisch. Abenteuer einer Sprache. München. 3. Auflage 1968. S. 165–262 (zit. als Landmann)

8 Siegmund A. WOLF: Jiddisches Wörterbuch. Hamburg 1993. (zit. als Wolf 1)

9 Siegmund A. WOLF: Deutsche Gaunersprache. Wörterbuch des Rotwelschen. Hamburg 1993. (zit. als Wolf 2)

10 Roland GIRTLE: Rotwelsch. Die alte Sprache der Gauner, Dirnen und Vagabunden. Wien 1998. S. 153–204. (zit. als Girtler)

11 Leo ROSTEN: Jiddisch. Eine Enzyklopädie. Aktualisiert und kommentiert von Lawrence BUSH. München 2006. (zit. als Rosten). Zu beachten ist, dass Salzmann, Wolf und Rosten die jiddischen Wörter verschieden transkribieren.

12 Zur jiddischen Sprache: Kleine Enzyklopädie. Die deutsche Sprache. Hrg. von Erhard AGRICOLA, Wolfgang FLEISCHER und Helmut PROTZE. 1. Bd. Leipzig 1969, S. 308–311. dtv-Atlas zur deutschen Sprache. München. 3. Auflage 1979, S. 88 (Karte) und S. 89 (Text), Salcia LANDMANN (wie Anm. 7), Ingeborg-Liane SCHACK: Die jiddische Sprache. Das jiddische Sprichwort. Wiesbaden 1998 (zuerst erschienen 1977 in Mainz unter dem Titel: Der Mensch tracht un Got lacht) und Rosten (wie Anm. 11), S. 255–268.

13 Vgl. dazu meinen Aufsatz: Der Rhein – ein deutsch-jüdischer Schicksalsstrom? In: Heimatjahrbuch Mainz-Bingen 2008.

14 Kleine Enzyklopädie. Die Deutsche Sprache (wie Anm. 12), S. 311.

15 Adolf BACH: Geschichte der deutschen Sprache. 9. Auflage. Wiesbaden o. J., S. 283 (zit. als Bach). Dort auch S. 319 eine kleine Wortliste mit Wörtern, die aus dem Jiddischen in das Deutsche eingegangen sind.

16 Zum Rotwelsch: GIRTLE (wie Anm. 10), S. 11–139. Zum Verhältnis des Rotwelsch zum Jiddischen vgl. LANDMANN (wie Anm. 7), S. 73–92.

17 GIRTLE (wie Anm. 10), S. 23.

18 BACH (wie Anm. 15), S. 319.

19 SCHACK (wie Anm. 12), S. 57, Nr. 8.

20 SCHACK (wie Anm. 12), S. 76, Nr. 183. Übersetzung vom Verfasser.

21 SCHACK (wie Anm. 12), S. 99, Nr. 409.

22 SCHACK (wie Anm. 12), S. 72, Nr. 146.

23 Zum Gebrauch dieser Redensarten im heutigen Deutsch und ihre Herleitung vgl.: Lutz RÖHRICH: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten. 5. Bde. Freiburg. 4. Auflage 1994.

Die Fossilien der Schiefergrube „Kreuzberg“ bei Weisel und ihre Stellung im Hunsrückmeer

Vorbemerkung von Dr. Eberhard Kümmerle:

Die Grube Kreuzberg der Gewerkschaft Blücher war von 1868 bis 1980 in Betrieb. Sie lag im oberen Tiefenbachtal 750 m jenseits der Rheingauer Grenze. Hier sammelten Sohn Jochen und Vater Friedrich Schweitzer zwischen 1970 und 1973 die beim Spalten der Schiefer ans Tageslicht kommenden Fossilien. Die danach entstandene Arbeit von Jochen Schweitzer, die im Gymnasium Westerburg entstand, wurde im Zuge der Aktion „Jugend forscht“ ausgezeichnet. Sie wird hier (verkürzt) abgedruckt, weil heute keine der zahlreichen rechtsrheinischen Schiefergruben mehr arbeitet, hier kaum Hoffnung auf gute Neufunde besteht und es nur selten Abbildungen der Fauna aus dieser für den unteren Rheingau entscheidenden geologischen Epoche vor 350 Millionen Jahren gibt. Funde wurden kaum bekannt. Nach Auskunft eines Sauerthaler Bergmanns hatten die Bergleute beispielsweise alle Stücke dem „Chef“ zu übergeben, wofür sie eine Zigarre geschenkt bekamen.

Der Text wurde für das Rheingau-Forum von mir überarbeitet und die Bildtafeln wurden neu zusammengestellt. Ich trug auch die Anmerkungen (Teil 5) zusammen, auf die sich die Zahlensymbole im Text beziehen.

1. Einleitung

Von den ehemals zahlreichen Schiefergruben im rechtsrheinischen Gebiet ist nur noch eine in Betrieb.¹ Dort habe ich versucht, eine Fundliste zu erstellen, und vergleiche sie mit Funden im Huns-

rück. Dabei werden auch Fragen des Biotops, des Absterbens der Tiere und ihrer Einbettung ins Sediment erörtert.

Meine Beobachtungen beruhen auf dem Material, das aus einer Tiefe von 90–110 m gefördert wurde. Die fünf bis sechs Schieferspalter der Grube lieferten mir einen Teil der bearbeiteten Stücke. Fast monatlich untersuchte ich auch die oberste Lage des neuen Abfallmaterials. Das Präparieren erfolgte anfangs trocken, später nass mit Schabern, Nadeln und Bürsten.

Das Beispiel dieser Fossilien aus dem „Kauber Horizont“² zeigt, dass die bisherige Sicht des Vorkommens von Lebensformen im Hunsrück-schiefermeer einseitig ist. Die Behauptung von Arten- und Individuenarmut im Schiefer des rechtsrheinischen Gebietes, besonders der Crinoiden³, kann nicht beibehalten werden. Es werden von hier erstmals drei Crinoidenarten vorgestellt, für den Hunsrück-schiefer erstmals Bryozoen⁴ sowie zwei Brachiopodenarten⁵. Das Einrollungsvermögen bei *Dipleura plana*⁶ wird nachgewiesen.

Systematische Untersuchungen oder Fossilisten sind mir von rheinnahen rechtsrheinischen Gruben nicht bekannt; die Literatur behandelt vorwiegend die Fauna des Schiefers im Hunsrück.

Manche Autoren vermuten für Taunus und Hunsrück verschiedene Ablagerungsbedingungen.⁷ Es ist von Stillwasserbuchten die Rede wie auch von küstennahen Flachmeeren und wechselnden Absatzbedingungen. Die Ganzerhaltung zarter Seelilien spricht gegen stärkere Strömung und beweist rasche komplette Einbettung. Andererseits beobachtet man Einregelung und Zusammenschwemmung von Fossilien. Manche Bear-

beiter vermuten Massensterben durch Sauerstoffmangel, wieder andere verneinen Massenvergiftung, weil tote Jungtiere selten seien. Aber auch nach dem Absterben könnte eine Selektion eingetreten sein: Die verkiesten⁸ Fossilreste wurden dauerhaft konserviert, andere aufgelöst. Auffällig ist, dass im Vergleich zum Hunsrück (z.B. Bundenbach oder Gemünden) die Echinodermen wie Seelilien, Seesterne und Schlangensterne im Kauber Schiefer selten sind, dagegen sind die Brachiopoden hier häufiger.

2. Paläontologische Beschreibung der Funde

Aus der Gruppe der Hohl- oder Nesseltiere (Coelenteraten) kommen rugose⁹ Korallen häufig vor, vielleicht die Gattung *Aulacophyllum* (Abb. 1–4). Es treten auch Kelche mit Verjüngung und in Richtung der Schieferung gestreckte Exemplare auf.

Von *Pleurodictyum problematicum* (Abb. 5) wurden drei Exemplare gefunden. Es ist eine wabenförmige Koralle mit wurmartigem Fremdkörper im Zentrum.

Pleurodictyum lenticulare (Abb. 6) wurde in zwei Exemplaren von mir nachgewiesen.

Weiterhin fand sich ein Exemplar von *Favosites* (Abb. 7), ein Stock in Seitenansicht, zylindrische Zellen stehen dicht beieinander.

Von den Armkiemern oder Brachiopoden¹⁰ fand sich ein *Euryspirifer paradoxus* (Abb. 9), ein gewölbter Klappenabdruck. Die Berippung ist deutlich. Das Fossil ist nicht in Form von Schwefelkies (Anm. 8), sondern verquarzt erhalten. Von fraglicher *Stropheodonta* (Abb. 8) liegt ein Exemplar vor; die Schalenklappe zeigt zarte Rippen.

Moostierchen oder Bryozoen sind zahlreich, nicht verkieste flache Abdrücke mit strauchartigen Verästelungen. Sie sind nicht näher bestimmbar (Abb. 12).

Von den Muscheln oder Lamellibranchiaten liegt nur eine unvollständige, schwach verkieste Schale vor mit konzentrischer und radialer Berippung. Sie ist ebenfalls nicht genauer bestimmbar (Abb. 13).

Von den Kopffüßlern oder Cephalopoden¹¹ fanden sich zahlreiche gestreckte Exemplare mit z.T.

deutlicher Kammerung. Die Häufigkeit der Funde wuchs mit der Tiefe des Abbaues (Abb. 10, 11).

Die Gruppe der Trilobiten oder Dreilappkrebse ist vor allem durch *Phacops ferdinandi* vertreten (Abb. 14, 15, 16). Ich fand 45 große Exemplare, selten gestreckt, aber sehr oft eingerollt. Sehr selten sind Teile isoliert zu finden gewesen. Bis auf zwei Tiere liegt gute Erhaltung in Schwefelkies vor. Kopfschild und Pygidium¹² sind fast gleich groß, es fehlen Wangenstacheln. Die Glabella¹³ ist gewölbt, gekörnelt und verbreitert. Der Rumpf zeigt zwölf Segmente. Das Pygidium hat eine breite Spindel, ist abgerundet und gekörnelt. Die Länge des Tieres liegt zwischen 7,3 und 13,5 cm.

Neben einem vollständig erhaltenen Exemplar von *Dipleura plana* wurden ein Thorax mit Pygidium, zwei Rumpfteile, davon einer mit eingeklapptem Pygidium, gefunden. Es handelt sich um einen großen Trilobiten mit Kopf ohne Verzierung, kleinen Augen, Thorax ohne Spindel, der Rumpf vorn breiter als hinten, mit nahezu glattem Pygidium. Das größte Exemplar hat eine Länge von 17 cm und eine Breite von 10 cm. Interessant ist die Frage des Einrollvermögens bei diesem Tier. Nach KOCH¹⁴ setzen sich die „Spannleisten“ bei den meisten Trilobitenarten zwischen den Rippen bis zum Rippenende fort. Dadurch würde das Ineinanderschieben der Rippen und eine Einrollung unmöglich. Über das Einrollungsvermögen speziell bei *Dipleura plana* macht er keine Aussagen, da bei den ihm vorliegenden Exemplaren die Rippen nicht erhalten waren. Ich beobachtete aber, dass die Spannleisten nicht bis zu den Rippenenden reichen. Der Abstand beträgt im Durchschnitt 0,5 cm. Die Leisten laufen dünn und spitz aus. Daher ist an der Fähigkeit des Einrollens nicht zu zweifeln. Erhebungen sind auf beiden Seiten der Thoraxlinie zu erkennen, und ich möchte sie als Abgrenzung zur Spindel ansehen. Sie sind unregelmäßig, rund oder oval, sitzen am Vorderrand der Spannleisten und sind vielleicht Stachelreste. Wenn wir die Verdickungen als Grenze der Spindel ansehen, so erreicht diese eine Breite von 4,1 cm, im Seitenteil stehen die Rippen durchweg 1,5 cm über. Spindel und Seitenteil stehen im Verhältnis 2,7 : 1. Aus der Gruppe der Stachelhäuter oder Echinodermen

wurden Seelilien, Crinoiden, gefunden. *Gastrocrinus giganteus* ist der erste Vertreter, der aus rechtsrheinischen Gruben vorgestellt wird (Abb. 19). Nach SCHMIDT¹⁵ sind vier Exemplare aus Bundenbach bzw. Bollenbach bekannt. Der Kelch ist sehr niedrig und breit, der Stiel mit den aufwärts gerichteten Cirren¹⁶ fehlt, ebenso die Spitze des Ventralsackes mit der Analöffnung. Da nur die untersten Teile der Arme erhalten sind, wird die überaus reiche Verästelung der oberen Armteile nicht sichtbar. Sehr selten. Von *Hapalocrinus frechi* liegt nur ein Exemplar mit beschädigter Krone vor (Abb. 20). Drei Arme mit Pinnulae¹⁷ sind fast vollständig erhalten. Die Kelchplatten sind durch Axialfalten verziert, eine Bestachelung ist nicht erkennbar. Von *Thallocrinus* ist ein vollständiges Jungtier erhalten, am Stiel des Wirtstieres festsetzend (Abb. 24). Die Kelchplatten sind deutlich erkennbar, die Arme reich verzweigt. Nicht bestimmbare Teile von Seelilien, Kronenteile und Arme mit Pinnulae, kommen häufiger vor (Abb. 21, 22, 23).

Auch Wurmsspuren wurden häufig gefunden, allerdings unbestimmbar (ohne Abb.).

3. Einbettungsform und Fossilerhaltung

Die Tiere zeigen überwiegend Schwefelkieserhaltung in verschiedener Stärke (Abb. 13). Zwei Exemplare sind mit Milchquarz ausgefüllt (Abb. 11). Ein *Phacops* blieb unverkieselt¹⁸. Nur wenige Tiere sind in ihrer Lage gestört, d.h. nach dem Absterben verfrachtet. Es kommen Bruchstücke von Seelilien und Trilobiten vor. Einregelungen oder Wellenfurchen wurden nicht beobachtet.

4. Diskussion der Ergebnisse

Bei der Erforschung des Hunsrückschiefers wurden die Gruben am Rhein benachteiligt. Die

Zahl der Funde hängt weitgehend von der Intensität des Sammelns ab (SCHMIDT 1934). Viele Unterschiede zwischen den Vorkommen im Hunsrück und den rechtsrheinisch gelegenen sind bedingt durch menschliche Auslese: Während die Gruben im Hunsrück überlaufen sind, Spalter Fossilien horten und verkaufen, wurde Grube Kreuzberg in drei Jahren von mir als einzigem Sammler besucht. Die Arbeiter sind beim Erkennen von Fossilien oft zu wenig erfahren. Drei Crinoidenarten können für den rechtsrheinischen Raum hier erstmals vorgestellt werden. Zählt man dazu die vielen Crinoidenteile, so kann man nicht von Crinoidenarmut sprechen. Fraglich auch, ob eine der ehemals 356 Gruben im Hunsrück in der gleichen Zeit für einen Sammler mehr Funde geliefert hätte. Auch das erstmalige Vorstellen von zwei Brachiopodenarten zeigt, dass diese Tierreste seither zu wenig beachtet wurden, weil sie sich weniger als Schaustücke eignen. Lamellibranchiaten¹⁹, bis jetzt hauptsächlich von Gemünden bekannt, kommen auch in Grube Kreuzberg vor. Dagegen fehlen Asterozoa²⁰. Dies deutet auf verschiedene Lebensräume im Hunsrückmeer hin. In Grube Kreuzberg fand sich *Phacops ferdinandi*, in Grube Rosit (bei Nauroth) konnte ich auch eine andere Trilobitenart, *Asteropyge* oder *Treveropyge*, nachweisen. Seltener Fossilien wie *Xiphosura* oder *Myriapoda* wurden im Hunsrück wohl durch das intensivere Suchen bekannt, nichts spricht gegen ihr Vorkommen im Rheingebiet. Bei meinen Funden zeigen sich die gleichen Einbettungsbedingungen wie bei den Hunsrückgruben. Die große Zahl von Korallen und Bryozoen (*Chondrites*) sind ein Zeichen für gut durchlüftetes Flachmeer. Mit einer Ausnahme wurden nur erwachsene Tiere gefunden, ein episodisches Massensterben ist auszuschließen. Der Fund eines kleinen *Thallocrinus*, an das Wirtstier angeklammert, könnte Sturmereignisse andeuten, in denen zarte Formen untergingen.

Verzeichnis der Abbildungen (Fotos Dieter Kaiser, Westerbürg)

- 1 Rugose Koralle. Höhe 4,6 cm
- 2 Rugose Koralle. Höhe 5,6 cm
- 3 Rugose Koralle. Breite 3,3 cm
- 4 Rugose Koralle mit Verjüngung. Breite 3,7 cm
- 5 *Pleurodictyum problematicum* GOLDF. Unterseite des Stockes. In der Mitte wurmförmiger Organismus. Durchmesser 3 cm
- 6 *Pleurodictyum lenticulare* HALL. Zellen verschiedener Größe. Durchmesser 3,5 cm
- 7 *Favosites* sp. Seitenansicht. Höhe 15 cm
- 8 *Stropheodonta* sp. Länge 2,7 cm. Das linke Exemplar ist unbestimmbar.
- 9 *Euryspirifer paradoxus* SCHLOTH. , in Milchquarz erhalten. Breite 10 cm
- 10 *Orthoceras* sp. Länge 8,8 cm
- 11 *Orthoceras* sp. Länge 35 cm
- 12 Bryozoen. Breite 6 cm
- 13 Muschel. Schwach verkiest. Breite 8 cm
- 14 *Phacops ferdinandi* E. KAYSER mit eingeklapptem Pygidium. Cephalon + Thorax 8,5 cm lang
- 15 *Phacops ferdinandi*. Pygidium eingeklappt. Länge 9,4 cm
- 16 *Phacops ferdinandi*. Vollständig eingerollt. Durchmesser 5 cm
- 17 *Dipleura plana* (KOCH)=*Homalonotus planus* SANDBERGER. Länge 17 cm
- 18 Wurmspur. Länge 18 cm
- 19 *Gastrocrinus giganteus* (W.E.SCHMIDT). Kelch mit drei Armstümpfen.
- 20 *Hapalocrinus frechi* KRAEKEL. Drei Arme fast vollständig erhalten. Gesamtlänge 12,5 cm
- 21 Crinoidea indet. Kronenteil. Oben in der Mitte sind Pinnulae zu erkennen. Breite der Schieferplatte 13 cm
- 22 Crinoidea indet. Aufgerolltes Stielstück. Durchmesser 7,5 cm
- 23 Crinoidea indet. Stiel mit Verzweigung. Länge 17 cm
- 24 *Thallocrinus* sp. Länge 3,3 cm

5. Anmerkungen

- 1 Die Arbeit entstand 1973.
- 2 Der Hunsrückschiefer im Taunusgebiet wird von unten nach oben in Sauerthal-, Bornich- und Kaub-Schichten gegliedert.
- 3 Crinoiden = Seelilien, eine Gruppe der Echinodermen oder Stachelhäuter mit fünfzähliger Symmetrie, Körper auf Stiel sitzend, am Meeresgrund befestigt.
- 4 Bryozoen = Moostierchen. Koloniebildende Organismen, ähnlich den Weichtieren.
- 5 Brachiopoden = Armkiemer. Muschelähnlich aussehende Tiere mit zwei (obere und untere) Schalenklappen und kalkigem Armgerüst.
- 6 Ein Trilobit = Dreilappkrebs, dreigeteilt in Kopf, Rumpf (Thorax) und Schwanzteil, weitläufig verwandt mit Skorpionen.
- 7 Literatur außer Anm. 14 u.15 auf Anfrage.
- 8 Viele Fossilien, vor allem „Schaustücke“, sind im Laufe der Zeit in Schwefelkies umgewandelt.
- 9 Rugos = faltig, runzelig.
- 10 Die Strophomeniden sind Brachiopoden von mehr runderlicher Form und meist zarter, enger Berippung.
- 11 Die Cephalopoden gehören mit den Schnecken, Muscheln und Tintenfischen zu den Weichtieren. Die Orthoceren haben gerade Gehäuse. Bestimmte Formen hinterließen die „Donnerkeile“.
- 12 Schwanzschild.
- 13 Mittlerer, oft glatter Teil des Kopfschildes.
- 14 CARL KOCH 1883: Monographie der Homalonotusarten des rheinischen Unterdevon. Berlin. KOCH (1827–1882) hat sich um die Geologie des Rheingaus besonders verdient gemacht, auch um die der Stadt Wiesbaden. Auf ihn geht auch die Anlage von Trinkwasserstollen zurück, und ihm zu Ehren wurde im Nerotal ein Denkmal errichtet.
- 15 SCHMIDT, W. E. (1934): Die Crinoiden des Rheinischen Devons. I. Die Crinoiden des Hunsrückschiefers. Abh. preuß. Geol. L.-A., N.F. 163, Berlin.
- 16 Feine, aufwärts gerichtete Seitenäste des Crinoidenstiels, ausgehend von Knoten (Nodalien).
- 17 Federartige feine Verästelungen.
- 18 S. Anm. 8.
- 19 Lamellibranchiaten = Muscheln.
- 20 Asterozoa = Seesterne.

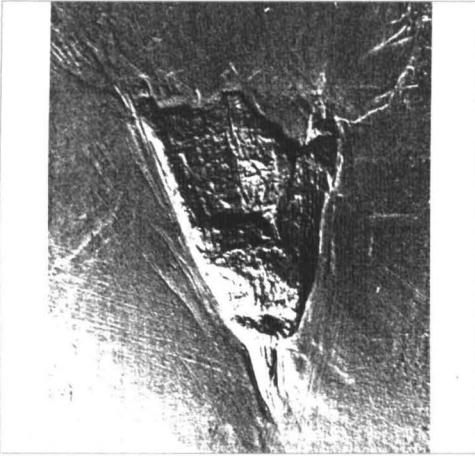


Abb. 1

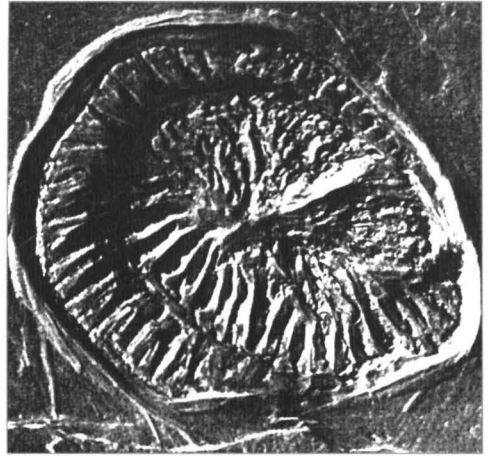


Abb. 4

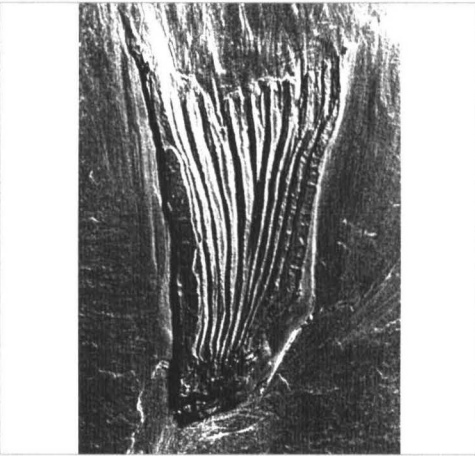


Abb. 2

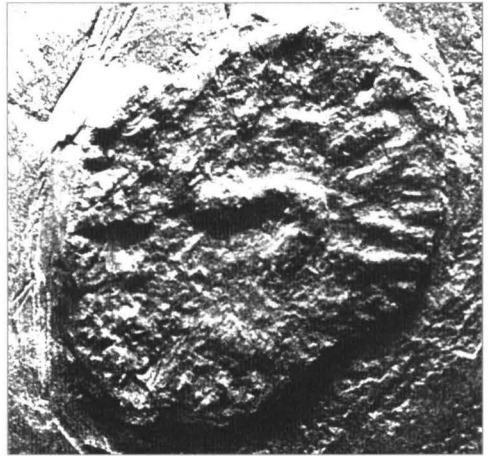


Abb. 5

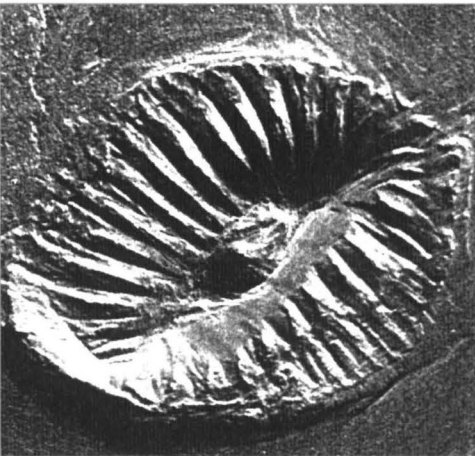


Abb. 3

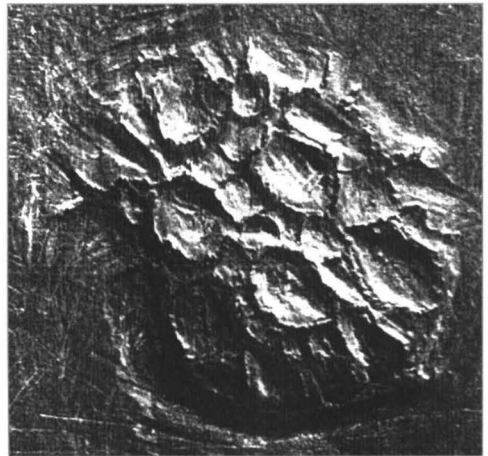


Abb. 6

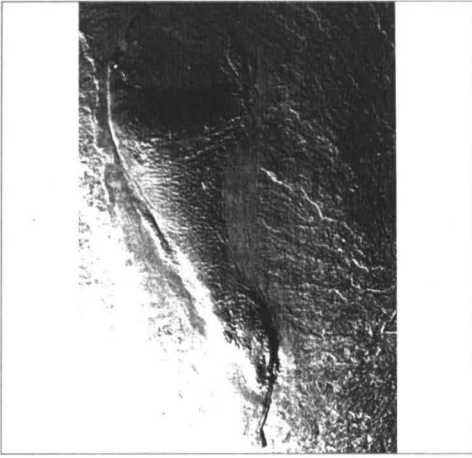


Abb. 7

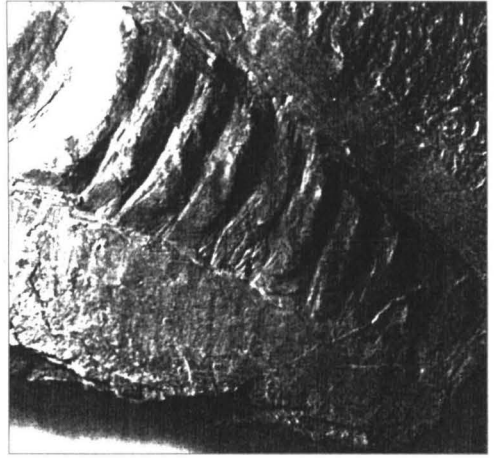


Abb. 10

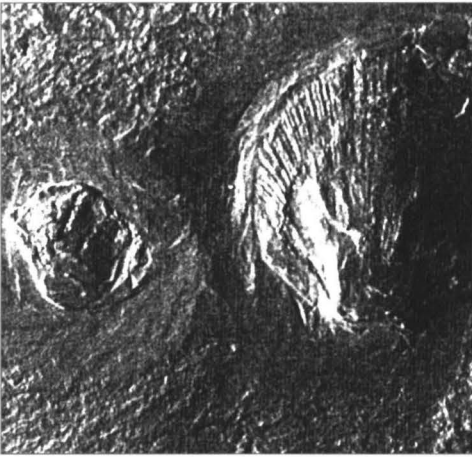


Abb. 8

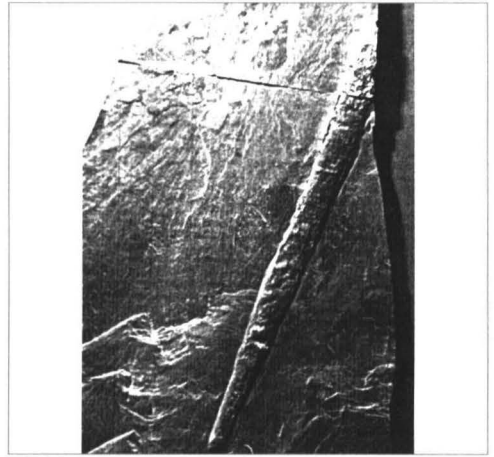


Abb. 11



Abb. 9



Abb. 12



Abb. 13

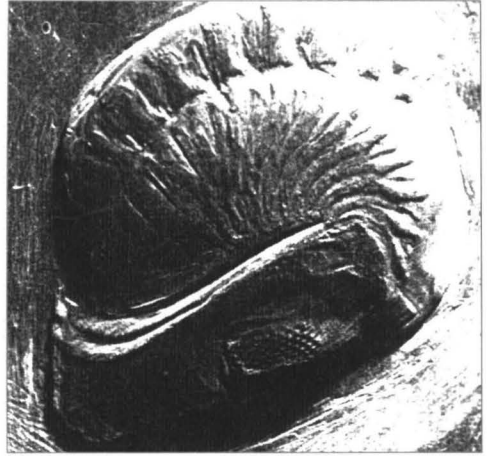


Abb. 16

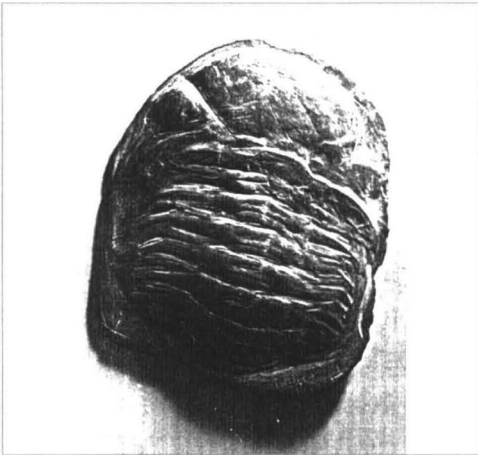


Abb. 14

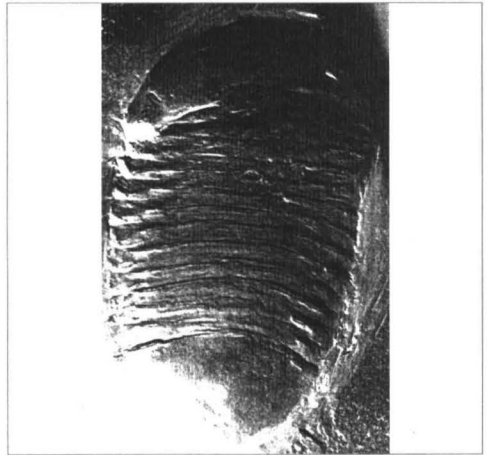


Abb. 17

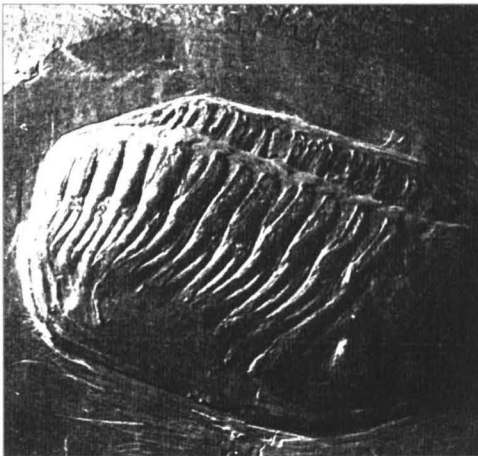


Abb. 15

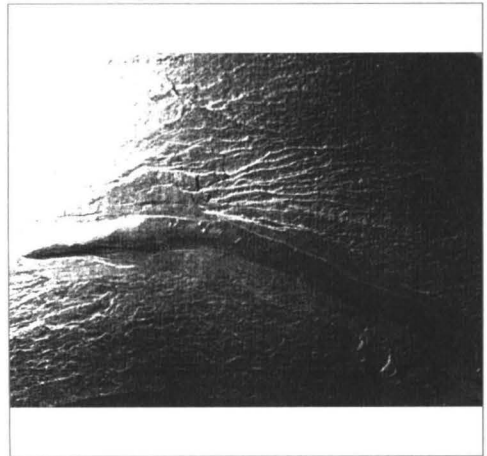


Abb. 18

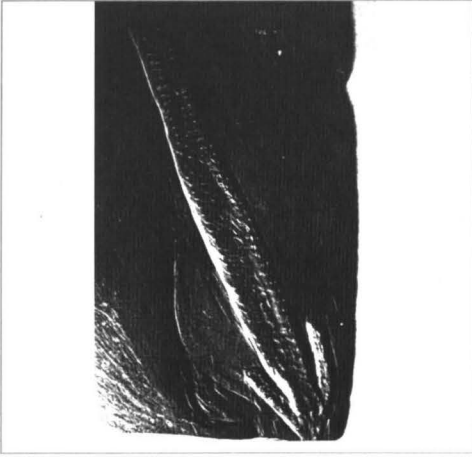


Abb. 19



Abb. 22

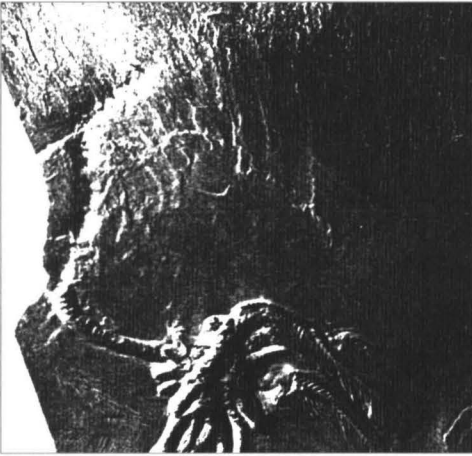


Abb. 20

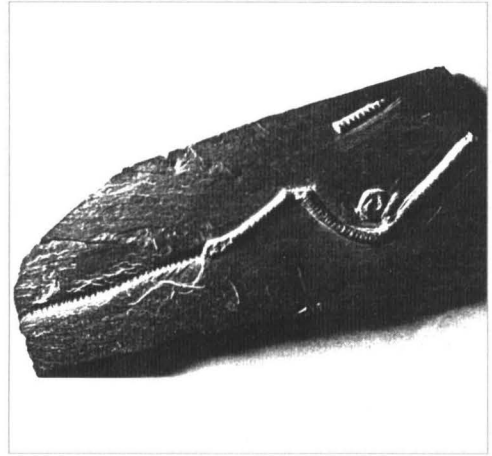


Abb. 23

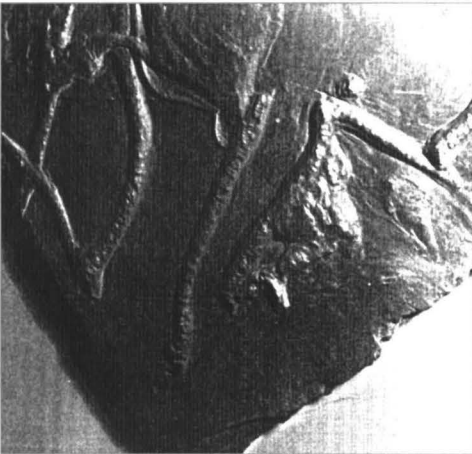


Abb. 21

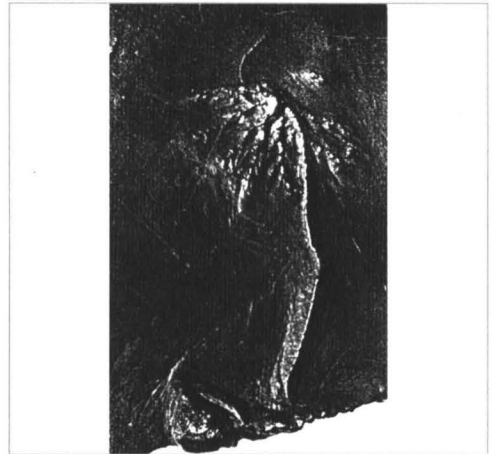


Abb. 24

Agrest – Zur Wiederentdeckung eines traditionsreichen Würzmittels aus dem Weinberg

agrest ds gar ein liebliche seir Bat

Verwunderliches im Weinjahr 2007

Das Weinjahr 2007 war hervorragend und die Winzer sind mit Qualität und Quantität mehr als zufrieden. Und doch hat mancher von ihnen etwas mehr getan als üblich, wenn er Ende Juli oder Anfang August in den Weinberg eilte, um einen Teil seiner noch unreifen Trauben vom Stock zu schneiden. Auch wenn die Trauben nun nutzlos am



Boden lagen, nennt man das „Grüne Lese“. Wunderlich ist das nicht, denn der Winzer tut es nicht grundlos und ganz im Interesse seines Weines und auch zur Freude seiner Kunden. Das Ziel: eine Optimierung des späteren Lesegutes. Denn weniger Trauben bedeuten mehr Extrakt und mehr Extrakt bedeutet bessere Qualität. Da freut sich der Weintrinker.

Das Verwunderliche in diesem Sommer 2007 lag darin, dass unter den skeptischen Blicken mancher Kollegen einige Winzer damit beschäftigt waren, sorgsam einzusammeln und zum heimischen Kelterhaus zu bringen, was sonst sinnlos am Boden verkümmerte. Mancher Beobachter mag sich vermutlich gefragt haben: Was passiert hier? Was steckt dahinter? Etwa eine Reaktion auf den Klimawandel?



Die Antwort ist einfach: Nein, hier passierte keine „Neuerung“. Ganz im Gegenteil. Hier passierte etwas ganz Traditionelles – etwas, das in Vergessenheit geraten war, etwas zur Freude der Feinschmecker. Denn über Jahrhunderte hinweg hatte man aus diesen Trauben eine kulinarische Spezialität

gewonnen, mit der sich im Herbst manch herrschaftlicher Hofkoch gleich fassweise bevorratete. Der ausgepresste und unvergorene Saft aus „unzeitigen“, unreifen Beeren, der im ersten in deutscher Sprache gedruckten Kochbuch von 1485 – wie oben zu lesen – so schwärmerisch als „liebliche Säure“ gepriesen wurde, war eine der Säulen der europäischen Küche. Vom Mittelalter über die Renaissance bis zum Barock und weit bis ins 18. Jahrhundert gehörte dieser Saft zum Würz-Repertoire eines jeden Kochs, der etwas auf sich hielt. Und der Name dieser kulinarischen Spezialität aus dem Weinberg war jedermann geläufig: Agrest.



Die Renaissance der grünen Beeren

Das gute Dutzend deutscher Winzer, das da verstreut in den Rheinhessischen Hügeln, am Ufer der Nahe, im Rheingau und in den Steillagen am Mittelrhein und im Württembergischen sich daran machte, eine jahrhundertealte Tradition wieder aufzunehmen und aus diesen wertvollen überschüssigen Beeren das hochgeschätzte Würzmittel Agrest herzustellen, tragen mit einigem Recht den Titel Wiederentdecker und Vorreiter. Andernorts, so muss man freilich gleich hinzufügen, ist diese Wiederentdeckung längst schon in vollem Gange. Ohne Übertreibung kann man von einer Renaissance sprechen, die damit begann, dass einige Winzer im Périgord und Bordelais den „Verjus“, den „grünen Saft“, wie er dort genannt wird, wieder in nennenswerten Mengen herzustellen begannen. Allein in der „Domaine du Siorac“ im Bergerac, im Südwesten Frankreichs, sind es jährlich 250 Hektoliter,

und einen guten Teil dieser kulinarischen Spezialität exportierte das Weingut bereits in den 1990er Jahren nach Nordeuropa, Japan, USA, Kanada und Australien. Denn nicht allein die gehobene französische Gastronomie hat die traditionsreiche Würze wieder entdeckt und feiert das regionale Produkt als Bereicherung ihrer Möglichkeiten. Selbst auf der anderen Seite des Globus, etwa in Malaysia, freuen sich Köche über dieses Traditionsgut und schätzen es als kulinarischen Gewinn. Auch in Österreich und der Schweiz haben sich längst schon die Nachahmer gefunden und 2007 Agrest produziert. Und seit die italienische Slow-Food-Bewegung dem Thema 2005 besondere Aufmerksamkeit schenkte, wird auch in den nördlichen Weinbauregionen des Landes wieder „Agresto“ produziert.

Ein erfolgreicher Auswanderer

Schon seit einigen Jahren verarbeitet eine ganze Reihe von Weingütern in Kalifornien, Australien, Neuseeland und Südafrika ihre „Grünen Lese“ zu Agrest und mit Stolz präsentieren sie ihren sortenreinen „Verjuice“, wie er in der englischsprachigen Welt nun genannt wird. Man macht gar keinen Hehl daraus, dass man sich selbstverständlich alter europäischer Traditionen bedient, um daraus einen neuen Trend zu machen. Die Köche der gehobenen Gastronomie haben in den historischen Kochbüchern aus dem alten Europa geschmökert und verbinden ideenreich und mit kulinarischer Experimentierfreude die überlieferten Rezepte. Die renommierte Köchin Maggie Beer beispielsweise, deren Kochbücher und TV-Sendungen in ganz Australien geschätzt werden, bietet auf ihrer Barossa-Farm in Tanunda, im Süden Australiens, bereits seit 1993 eine eigene Produktion von „Verjuice“ aus unterschiedlichen Traubensorten an, für den sie regelmäßig zu speziellen Verkostungen lädt. In Deutschland ist ihr Kochbuch – ausgerechnet – über die „toskanische Küche“, in dem der traditionellen „Agresto“ so häufig Verwendung findet, längst vergriffen, obwohl die ratlosen Leser und Hobbyköche meist vergeblich nach einer Bezugsquelle für diese Zutat suchten. Am Ende ihrer speziellen Rezeptsammlung „Cooking with Verjuice“ (2001) merkt die Autorin augenzwinkernd an: „Sie

werden sich fragen, wie Sie bisher ohne diese kulinarische Würze aus dem Weinberg auskommen konnten.“ Was ist da passiert, dass dieses ehemals so geschätzte Produkt aus dem Weinberg hierzulande in solche Vergessenheit geriet?

Ein Schweizer liefert das Stichwort ...

Man mag spekulieren, was einige deutsche Winzer jetzt erst bewogen hat, sich dieser weltweiten Wiederentdeckung anzuschließen. Anfang 2007 berichteten einige Zeitungen und Fachblätter von einem Weingut im Wallis, das – von den kantonalen AOC-Vorschriften zu einer strikten Mengengrenzung gezwungen – sich im Jahre 2005 entschloss, die „grünen Lese“ nicht mehr im Weinberg vergammeln zu lassen, sondern aus den Trauben wieder den traditionellen „Grünsaft“ herzustellen, wie man den Agrest im vielsprachigen Wallis auch nennt. Der junge Geschäftsführer Diego Mathier vom Weingut „Nouveau Salquenen“ in Salgesch (bei Sion) präsentierte seine Wiederentdeckung stolz vor der Presse und seitdem auch auf seiner deutschsprachigen Seite im Internet. Mit dem Produktnamen „Verjus“ und „Grünsaft“ öffnete der Schweizer gewissermaßen ein Tor und eine Verbindungslinie zu seinen französischen Kollegen, von deren Initiativen in Deutschland bisher kaum jemand Kenntnis genommen hatte. Das Schweizer Weingut zielt mit seinem Produkt vor allem auf die Spitzengastronomie und auf anspruchsvolle Hobbyköche. Und hatte Erfolg. Mittlerweile, so sagt Mathier, „beliefern wir 50 Gault-Millau-Küchen in der ganzen Schweiz. Ich bin überzeugt, dass wir mit dem neuen Produkt voll im Trend liegen.“ Nach der experimentellen Phase mit 10 Hektolitern hat man die Produktion schon im folgenden Jahr auf das Dreifache gesteigert, weil gleich zwei große Handelsketten das neue Produkt orderten.

... und das Internet

Als weitere Quelle für Informationen diente wohl auch eine Internetseite des Autors, die sich seit 2006 gleichfalls mit diesem vergessenen Gewürz aus dem Weinberg befasst und von der Wiederentdeckung in Europa und Übersee berichtet. Mittler-



Abb. 3: „Geize“ aus der zweiten Generation Blüten, die in der Regel nicht reif werden. Auch aus ihnen gewinnt man in Frankreich traditionell den Agrest/Verjus. (Zeichnung B. Wölfel)

weile wächst die Zahl der Internetseiten, die sich dem Thema widmen. Anlass, dieses Thema aufzugreifen, boten nicht zuletzt die bemerkenswerten klimatischen Ereignisse des 2006er Jahres, das mit seiner warmen Witterung vor allem im Monat Juli in den Weinbergen so viele Weinblüten („Gescheine“) der zweiten, ja sogar der dritten Generation hervorbrachte, dass „saure Trauben“ („Geize“) (Abb. 3) in solchen Mengen zu finden waren wie selten in einem Jahr zuvor. Experimentierfreudigen Köchen war die Möglichkeit geboten, erste Selbstversuche mit dem traditionsreichen Saft zu machen. Für die Weinbereitung sind diese Beeren unerwünscht, und der Winzer straft sie gewöhnlich mit Missachtung, wenn seine Weinbergarbeiter sie nicht gar schon frühzeitig ausgeschnitten und achtlos weggeworfen hatten. War dies nicht geschehen, so schafft es glücklicherweise auch der rabiateste Vollernter nicht, sie vom Stock zu schütteln. Das war die Chance für eine kulinarische Expedition und zur Ernte dieser Geize, die sich zur Herstellung des „grünen Saftes“ ebenfalls eignen. In Frankreich fügt man ihren Saft traditionsgemäß dem Saft aus der Grünen Lese hinzu, weil ihre leichte Süße beim Ablöschen den Speisen einen karamellisierenden Effekt verleiht.

Biblische Spuren

Früher profitierten von dieser Nachernte die Nachbarn, wenn sie nach Ende der Lesezeit durch die nunmehr wieder offenen Weinberge streiften, um die verbliebenen Beeren als Grundstock des beliebten Gewürzes einzusammeln. Sie machten daraus ihren „natürlich milden Essig“ und der war kostenlos und wurde in jeder Küche geschätzt. Und damit haben wir übrigens schon einen ersten historischen Faden in der Hand. Die Praxis dieser Nachernte war schon im Alten Testament bekannt, wie im dritten Buch Moses, Vers 19,10 belegt ist: „Und in deinem Weinberg sollst du nicht nachlesen, und die abgefallenen Beeren deines Weinbergs sollst du nicht auflesen; für den Elenden und für den Fremden sollst du sie lassen.“ Der Gebrauch unreifer Beeren war vom Genuss keineswegs ausgeschlossen, wie die Vorschrift 4.Mose 6,4 bezeugt: „Solange sein Gelübde währt, soll er nichts essen, was man vom Weinstock nimmt, von den unreifen bis zu den überreifen Trauben.“

Ein verschwundenes Wort

Machen wir uns also auf zu einem kleinen Spaziergang durch die Geschichte der deutschen Koch- und Weinbaukunst, um zumindest einige Spuren der Agrestgeschichte nachzuzeichnen. Dabei gelingen freilich nur ein paar erste Andeutungen darüber, welche Schätze dieser reichen Küchentradition auf eine Wiederentdeckung warten. Dass wir dabei auf kurzen Wegen zwischen Apotheke, Küche, Weinberg und Keller hin- und herwechseln, mag nur andeuten, welche Wertschätzung diesem Nebenprodukt aus dem Weinberg auch in der Geschichte der Heilkunst einstmals entgegengebracht wurde.

Beginnen wir bei unserer kleinen Küchen-Archäologie mit dem eigenartigen Begriff, der aus unseren Wörterbüchern und Lexika ebenso gründlich verschwunden ist wie die Würze aus unseren Küchen. In einer der ältesten deutschen Quellen, einer Handschrift, die etwa um 1350 im Rhein-Main-Gebiet entstand, lautet der Name Agraz. Der Begriff entstammt dem lateinischen *agrestis* für wild wachsend und führte im italienischen zu *agre-*

¶ les foyses et mettez dedas le pot & prenez gingembre: canelle et menues epices & les defaictes de **verjus** & mettez bouillir tout ensemble & gouter de sel ainsi q'il appartient. **¶** Pour giblet de veau de ruiere fault haller es oyseauz en broche ou sur le grill: faictes pareil bouillon comme a la fumee & **verjus** & espices pareillement. **¶** Pour bouilly larde a counil ou poulaillie: despezces par pieces & les lardes chascun vng lardon ou deult & mettez bouillir en vng pot dedans du bouillid de beuf a faire cuire puis prenez gingembre: canelle & menues epices et **verjus** et de sel comme il appartient. **¶** Pour bionet rappede: prenez veau poulaillie despezces p pieces & mettez souffrir en vng pot en sain de lard et bouillid de beuf & mettez du pain treper dedas & coulez et soit mis de grain de gingembre sans autre espice assez competamment. Et quat le potaige sera prest prenez **verjus** de grain: groceilles pour mettre dedans. **¶** Pour faire venaison aux fouppez: prenez la venaison despezces p belles pieces & honestes & faictes bouillir & chascun son lardon: & faictes bouillir en vng pot a nece du bouillid de beuf q' en pourra finer ou de son bouillon mesmes & mettez du vin vermeil ou meilleur q'vo pourres finer & les epices clouz graines & les boyez le detrepez de **verjus** & d'ug peu de vinaigre & mettez bouillir tout ensemble & gouter de sel ainsi quil appartient. **¶** Venaisid de cheureauz pour mettre en fouppez tout ainsi que l'autre predict. **¶** Venaison de sanglier pour mettre en fouppez ou potage vo: le mettez ainsi pour bouillir. Mettez la en pot & le mettez cuire en vin & en bouillon de beuf ou en autre & prenez du pain halle et detrempe d'ug peu de bouillon no gueres et de ces epices il y fault canelle: grain: clou: gingembre a foison &

Abb. 4: Praktisch jedes der unterschiedlichen Gerichte wurde mit Agrest (Verjus) zubereitet. Beispielseite aus dem ältesten französischen Kochbuch „Taillevent“, Ausgabe Toulouse 1518.

sto. So deutet jedenfalls das Grimm'sche Wörterbuch. Die Deutschen, so scheint es, basteln noch eine zeitlang an dem raukehligen Wort, das doch eine so angenehme Sache bezeichnen wollte. Wir finden Varianten wie Agressz bei Brunnfels (1532), Agreßsafft beim Übersetzer des Tacuinum Sanitatis (1533), die Augsburgener Patriziertochter Philippine Welsler (1540) schreibt in ihrem Kochbuch Agerest, der Mainzer Mundkoch Marx Rumpolt (1581) diktiert seinem Schreiber Agrastwasser oder Agrastbrüh in die Feder und im ersten in Österreich gedruckten „Grazer Kochbuch“ von 1668 finden wir die Variante Agriß.

Die renommierte Kennerin der deutschen Kochbuchliteratur, Trude Ehlert, sieht eine Wurzel auch im provenzalischen agras, was wiederum dem Katalanischen entspricht, wo die Tradition dieser Würze wohl noch in die osmanische Zeit zurückreicht und heute unter dem Begriff el agraz wieder gebräuchlich ist. Die Franzosen schaffen schon

früh ihre eigene Version. Sie nennen ihn verjus (von jus vert, grüner Saft), wie in einer der frühen Handschriften des „Viandier“ aus der Bibliothéque Cantonale von Sion im Wallis belegt ist. Diese Handschrift gilt allgemein als Vorlage für den „Taillevent“, ein frühes kulinarisches Kompendium, das dem Hauptkoch des französischen Königs Karl V. (1364–1380), Guillaume Tirel, zugeschrieben wird und zwischen 1373 und 1392 entstand. Über mehrere Jahrhunderte hinweg prägte dieses Kochbuch die französische Küche und die kulinarische Literatur. Allein bei einem Drittel der dort aufgeführten 153 Rezepte erscheint der Verjus als das entscheidende Würzmittel. (Abb. 4)

Ohne das Wort erlischt auch das kulturelle Wissen

In der ältesten deutschen Quelle ist der Begriff agraz freilich schon um das Jahr 1200 belegt, und schon im ersten um 1485 in deutscher Sprache gedruckten Kochbuch ist die fast schwärmerische Feststellung zu lesen, dass der „Agrest eine gar liebliche Säure“ habe. Auf den ersten Blick mag also erstaunen, dass die neuen deutschen Produzenten mit der Namensgebung ihres Produktes – meist „Verjus“ statt Agrest – gleichsam den Eindruck erwecken, als wollten sie sich hinter den rührigen französischen Winzerkollegen und ihren Wiederbelebungsversuchen verstecken. Als erster Schritt einer Marketingstrategie mag dies verständlich erscheinen, denn die Franzosen waren es, die den heimischen Produktnamen schon vor Jahren erfolgreich als nationales Erbe und regionaltypisches Produkt wieder am Markt eingeführt haben. Dass man sich hierzulande nicht zu dem ehemals gebräuchlichen Wort Agrest entschlossen hat, dessen Geschichte zumindest ebenso weit zurückreicht, hat einen einfachen Grund: Diese Geschichte hat schon lange niemand mehr erzählt. Selbst der unbestritten bedeutendste Historiker des deutschen Weinbaus, Friedrich von Bassermann-Jordan, dessen zweibändige „Geschichte des Weinbaus“ von 1923 allein wegen ihrer schieren Wissensfülle und Quellenkenntnis noch heute beeindruckt, wusste mit dem Begriff nichts rechtes mehr anzufangen. Er versah die älteste bildliche



Abb. 5: Die älteste Darstellung von Ernte und Verarbeitung der grünen Beeren. „Agrestum“ in einer Bilderhandschrift, die um 1390 entstand. (Cod. ser. nov. 2644, ÖNB, Wien).

Darstellung einer Agrest-Ernte, wie sie auf Folio 85 einer lateinischen Bilderhandschrift um 1390 abgebildet und deutlich mit der Überschrift „Agrestum“ versehen ist, mit der leider irreführenden Legende: „Zerquetschen der Trauben, wohl der besonders reifen.“ (Bd.I, S. 277) (Abb. 5)

Der Anfang liegt in der Apotheke

Bereits im Altertum kennt man die Praxis, aus der natürlichen Säure der unreifen Weinbeeren verschiedene Heilmittel herzustellen. Zusammen mit dem Saft unreifer Oliven wurde im alten Ägypten daraus eine medizinische Salbenbasis hergestellt, wie Plinius (23–79 n. Chr.) berichtet. Unter dem aus dem Griechischen entlehnten Begriff Omphacium lobt der römisch Militärarzt Pedacius Dioskurides (1. Jhdt. n. Chr.) den „unzeitigen Traubensaft“ wegen seiner adstringierenden (= zusammenziehenden) Eigenschaften. Man verwandte ihn zur Behandlung von Fiebern, bei Entzündungen im Mund-, Hals-, und Rachenraum, bei Augen- und Ohrenbeschwerden, bei roter Ruhr, bei Magenbeschwerden, Frauen-

leiden, zur Wundbehandlung und zur Vorbeugung bei Pestgefahr. Sogar Schönheitsrezepte sind überliefert und selbst aphrodisische Wirkungen wurden ihm einst zugeschrieben. Die Väter der antiken Medizinlehre, Hippokrates (um 460–370 v. Chr.) und Galen (129–200 n. Chr.), hatten sich ausführlich mit den gesundheitsförderlichen Eigenschaften dieses Saftes befasst und seine Verwendung als Lebensmittel und diätetische Würze in der Küche gefördert.

Mit dem Niedergang des weströmischen Reiches und den chaotischen Zeiten der Völkerwanderung ging dieses Wissen jedoch nahezu verloren. Nur ein dünner Überlieferungsstrom gelangte über die Tradition der benediktinischen Klostermedizin, die sich der Vertreibung des „heidnischen“ Wissens durch die Klerikerkirche stets widersetzt hatte, ins frühe Mittelalter. Das älteste deutsche Arzneibuch, das um 795 im Kloster Lorsch entstand, nennt in einer Liste von Arzneimitteln, die zur Grundausstattung jeder Klosterapotheke gehören sollten, auch den Saft „Umfacio“. Dass damit unser Agrest gemeint war, belegt die kurze Erläuterung: „id est musto de uvas agrestes“ (= das ist der Saft aus wilden/unreifen Weinbeeren). In den Schriften der Hildegard von Bingen (1098–1179), die sich so ausführlich mit den Trauben und den medizinischen Wirkungen des Weines beschäftigt, suchen wir allerdings vergebens nach den „sauren Trauben“ und ihren diätetischen Qualitäten. Kein Wunder. Zu ihren Lebzeiten – freilich weitab vom Rheinstrom – hatte die Wiederentdeckung der unreifen Weinbeeren gerade erst begonnen.

Ein Import aus dem Orient

In der europäischen Küche wird dieser grüne Saft durch die Pilger und Kreuzritter bekannt. Sie verbringen längere Zeit im Heiligen Land und passen sich – wenn sie denn die kriegerischen Aktivitäten überleben – an die orientalische Lebensweise und die dortigen Essgewohnheiten an. In dieser hoch entwickelten Küchenkultur spielt der Agrest eine gewichtige Rolle. Die Tradition hat sich in manchen Ländern des Nahen Ostens übrigens bis heute erhalten und die Würze aus unreifen Weinbeeren ist dort noch immer im Gebrauch; im Per-

sischen etwa unter dem Namen „Abe Gureh“ und „hisrim“ als eine der arabischen Varianten, im Türkischen als „Koruk Suyu“. Es waren nämlich die arabischen Ärzte und Philosophen, die ab dem 8. Jahrhundert das medizinische Wissen der Antike vor dem Untergang bewahrt und die Überlieferung in Theorie und Praxis weiterentwickelt hatten. In einem der frühen medizinisch-diätetischen Lehrtraktate, dem „Taqwim as – sihha“ des arabischen Arztes Abdun ibn Butlan (+1066), dessen Übersetzung die medizinische Diätetik Europas maßgeblich beeinflusst, bilden beispielsweise die „agrestia“, also die mit Agrest zubereiteten Speisen, neben den „torosia“ (mit Eiern zubereitet) und den „munturia“ (mit Essig zubereitet) eine eigene Gruppe, denen jeweils spezielle diätetische Eigenschaften und gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben wurden (Abb. 6).

Der kulinarische Kulturaustausch mit Europa beschränkte sich zuerst noch auf eine kleine Oberschicht, die sich solch kostspielige neue Geschmackserlebnisse leisten konnte. Der aus dem Morgenland importierte Trend, zu dem auch die Sauce aus sauren Weinbeeren gehörte, bestand vor



Abb. 6: Symbolische Abbildung für Speisen, die mit Agrest zubereitet werden. Holzschnitt aus der deutschen Übersetzung eines medizinisch-diätetischen Traktates aus dem Arabischen. („Schachtafeln der Gesundheit“, Straßburg 1533.)

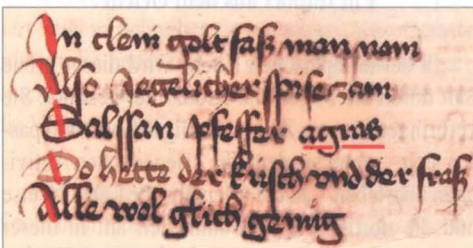


Abb. 7: Um 1200 beschreibt Wolfram von Eschenbach im V. Buch seines „Parzival“ ein höfisches Mahl, zu dessen Beginn drei Saucen – darunter auch der Agrest – aufgetragen werden. (Hier eine Handschrift aus der Mitte des 15. Jahrhunderts. Cod. Pal. germ. 339, Heidelberg.)

allem in der starken Würzung der Speisen mit Pfeffer, Safran, Ingwer, Zucker und Zimt, die damals in eher bescheidenen Mengen ins Abendland gelangten. Die einfachen Leute waren von solchen Genüssen noch weit entfernt. Ihre ärmlich monotonen Ernährungsbedingungen verändern sich erst ein paar Jahrhunderte später. Es ist also kaum verwunderlich, wenn wir eine der frühesten Spuren des Agrestes im höfischen Umfeld finden (Abb. 7).

Die Küchenkarriere beginnt bei Hofe

*„In kleine goldene Schüsseln tat man,
wie es zu jeder Speise gezieme,
Salzbrühen, Pfefferbrühe und Agrest.
Da hatten sowohl der Bescheidene als auch
der Vielfraß alle gleich reichlich.“*

Mit diesen Versen beginnt Wolfram von Eschenbach im fünften Buch seines „Parzival“ die Beschreibung eines festlichen Mahles an der Tafel des Gralskönigs Anfortas. Damit ist unser frühester Zeuge deutscher Zunge für den Weinbeeren-saft kein Koch, sondern ein Dichter. Noch vor den gesüßten und gewürzten Weinen trug man auf der Gralsburg also die Gewürzsaucen auf, eine salzige, eine mit Pfeffer gewürzte Sauce und eben den Agrest. Auch wenn diese Kombination den skeptischen Betrachter von heute auf den ersten Blick an die Nachkriegsküche in der Mitte des 20. Jahrhunderts erinnern mag, wo als einsame Gewürze Salz und Pfeffer auf dem Tisch standen – freilich statt des Agrestes in Begleitung der unvermeidlichen Maggi-Flasche –, so war für den damaligen Kenner der höfischen Küche damit ein fürstliches Gelage angekündigt.

Dieser frühe Beleg für unsere Würze aus unreifen Weinbeeren wurde etwa um das Jahr 1200 im Odenwald niedergeschrieben und er spiegelt die Speisegewohnheiten und Moden eines herrschaftlichen Hauswesens der Zeit. Das mittelhochdeutsche „salse“, das sich später in Anlehnung an das Französische zur Soße/Sauce wandelt, weist ebenso wie der „Agraz“ (mlat. agresta, acer = sauer, griech. akis = spitz) auf den mediterranen Ursprung dieser kulinarischen Spezialität hin.

Die ältesten Kochbuchhandschriften

Die ersten Kochbücher des christlichen Abendlandes entstehen im 14. Jahrhundert und gehen aus den Küchen des Adels und der Klöster hervor. Im strengen Sinne sind sie eigentlich keine Kochbücher, sondern häufig nur ungeordnete und willkürlich zusammengestellte Rezeptsammlungen. Die Texte sind knapp, meist ohne Angaben von Mengen oder Garzeiten, und selbstverständliche Kochanweisungen werden gar nicht erst aufgeschrieben. Dem bei Parzival in goldenen Schalen aufgetragenen Agraz begegnen wir dennoch gleich in der ältesten erhaltenen Kochbuchhandschrift deutscher Sprache wieder. Die Sammlung stammt aus dem herrschaftlichen Haushalt des in Mainz gebürtigen Michael de Leone (+1355), der es als Kanzler und Kassenverwalter des Würzburger Fürstbistums zu einigem Ansehen und Luxus gebracht hatte. Unter der rhetorischen Eingangsfrage: „Wilt du machen einen agraz“ finden wir eine Anleitung, die praktisch ein küchenfertiges Grundrezept für den Agrest bietet (Abb. 8):

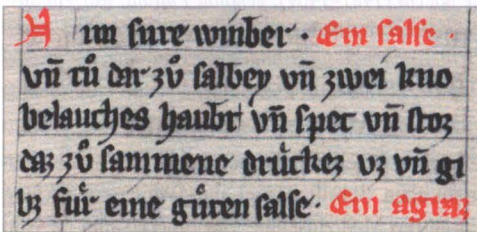


Abb. 8: In der ältesten deutschen Kochbuchhandschrift, dem „Buch von guter Speise“, das um 1350 im Rhein-Main-Gebiet entstand, sind gleich vier Agrest-Rezepte überliefert. (Cod. 20 MS.731, München.)

„Eine Sauce. Nimm saure Weinbeeren, gib dazu Salbey und zwei Knoblauchshäupter und Speck und stoße das alles zusammen (in einem Mörser). Drück es aus (durch ein Sieb/Tuch) und gib es als eine gute Sauce.“

Die vier aufeinander folgenden Saucen-Rezepte sind in diesem Falle nicht ohne Grund in so enger Nachbarschaft zusammengefasst. Sie stellen gewissermaßen eine Gruppe eigenständiger säuerlicher Würzungen dar, die zur Verfeinerung von bereits fertig am Spieß oder auf dem Rost gebratenem

Fleisch oder Fisch dienten. Als Zutat zu anderen Speisen tauchen die sauren Weinbeeren sonst noch nicht auf. Zugleich offenbaren die vier Varianten aber auch ein grundlegendes Problem im Umgang mit diesem Würzmittel. Wie die „Geize“, stehen auch die „sauren Weinbeeren“ nur während einer beschränkten Vegetationsphase der Rebe zur Verfügung. Als Ersatz verwendet man den Saft saurer Äpfel oder saurer Kräuter. Mit der Frage der Haltbarkeit dieses relativ instabilen Beerensaftes werden sich allerdings noch Generationen von Köchen herumplagen.

Beliebt in der Klosterküche

Entscheidende Impulse für die Entwicklung der spätmittelalterlichen Küche gehen von den Klöstern aus. Die zahlreichen Fasttage und die geringe Zahl „erlaubter“ Speisen stellen die frommen Köche vor besondere Herausforderungen. Um ihren Mitbrüdern an den „strengen Tagen“ schmackhafte Angebote zu machen, entwickeln sie sich zu wahren Gewürzspezialisten. Zusammen mit den für die Krankenpflege abgeordneten Brüdern und dem klösterlichen Kellermeister nützen sie die Gewürzgärten, die nach überlieferten medizinischen Regeln angelegt sind, ebenso wie die Weingärten. Die Wege zwischen Apotheke, Küche und Keller sind kurz und der Austausch von medizinischen und kulinarischen Kenntnissen ist einfach. Der Saft der grünen Trauben und die unreifen Beeren selbst werden vor allem wegen ihrer diätetischen Qualitäten hoch geschätzt und sie finden nicht nur bei den normalen Speisen, sondern auch bei den speziellen Gerichten für die Kranken eine bevorzugte Verwendung.

„Wie man eine besonders gute Sauce macht“

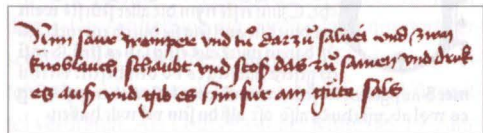


Abb. 9: Im so genannten „Mondseer Klosterkochbuch“, das um 1435 entstand, finden sich die gleichen Agrest-Rezepte mit nur geringen Abweichungen. (Cod. Vind. 4995, ÖNB, Wien).

Eine fast gleichlautende Variante findet sich auch in dem um 1453 entstandenen „Mondseer Klosterkochbuch“, was die Wissenschaftler zu der Vermutung geführt hat, dass beide Handschriften aus einer gemeinsamen früheren Quelle schöpfen, die heute unbekannt ist. Weil das Fleisch zumeist am Spieß oder auf dem Rost gebraten wird, dient der Agrest zuerst nur als Würzsauce. Er ist also noch nicht integraler Bestandteil der Zubereitung selbst, wie sich dies zur gleichen Zeit in den Rezepten der französischen und italienischen Hofküche schon abzeichnen beginnt. Im Umgang mit diesem natursäuerlichen Saft und den unausgepressten Beeren ist man dort offensichtlich schon experimentierfreudiger. Die erfindungsreichen Klosterküche schließen sich diesem Trend sehr schnell an.

Die Blütezeit im 16. bis 17. Jahrhundert

Zum Ende des Mittelalters hat sich diese „natürlichen Säure“ durchgesetzt. Im ersten gedruckten Kochbuch deutscher Sprache (1485) wird die Zubereitung des Agrestes – wen wird das verwundern – im Kapitel über die Essigbereitung beschrieben. Er steht hier exponiert an der ersten Stelle, noch vor der Essigherstellung aus Wein, Sauerteig oder Bier. Das hat nicht zuletzt seinen Grund darin, dass seine Zubereitung und Verwendung einfach und zuverlässig war. In vielen Regionen Deutschlands, wo sich der Weinbau auf Grund einer klimatischen Warmphase mittlerweile ausgebreitet hatte, gehörte er selbst bei den einfachen Leuten zum Küchenstandard (Abb. 10).

Der entscheidende Durchbruch findet jedoch statt, als mit der Verbreitung der Druckkunst auch

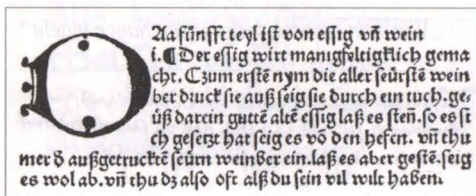


Abb. 10: Unter den Methoden zur Herstellung von Essig beschreibt das älteste in deutscher Sprache gedruckte Kochbuch, die „Kuchenmeisterey“, Nürnberg um 1485, den Agrest an erster Stelle.



Abb. 11: 1474 erschien in Venedig das erste gedruckte Kochbuch, das die europäische Küchenkultur entscheidend geprägt hat. Sein Verfasser, der humanistische Gelehrte und Philosoph am päpstlichen Hofe, Bartolomeo de Sacchi (1421–1481), genannt Platina, war ein ausgesprochener Anhänger der Agrest-Küche. Bei einem Drittel seiner Rezepte finden der Saft oder die grünen Beeren Verwendung.

die medizinisch-diätetischen Lehrtraktate, die alten arabischen Schriften und ihre Weiterentwicklung durch die Medizinschule von Salerno nun auch in deutscher Sprache erscheinen. Im Kochbuch des päpstlichen Mundkochs Bartolomeo de Sacchi, genannt Platina (1421–1481) (Abb. 11), das erstmals 1474 in Rom und 1542 dann auch in deutscher Sprache erschien, wird dieser „lieblichen Säure“ eine so überragende Rolle in der Küche zugeschrieben, dass bei jedem dritten der rund 240 Kochrezepte der Agrest oder die sauren Weinbeeren unentbehrlich sind. Das Buch dieses gelehrten Humanisten, der am Ende seiner Laufbahn zum Leiter der Vatikanischen Bibliothek aufgestiegen war, prägte in den folgenden Jahrhunderten die europäische Küche und die kulinarische Literatur. An exponierter Stelle widmet der Autor dieser speziellen Säure, der man ganz besondere Eigenschaften zuschrieb, sogar ein eigenes Kapitel (Abb. 12).

Das fünff vnd swainzige Capitel / Von
der Seure.

As man gemeinlich Agrest nenne / haiffe ich Plinio nach / *Omphacium*
seure / jaeren safft auß vnzeitigen fruchtten / oder / *Acrobatus* /
Dann *Omphacium* haiffe ein vnzeitig Weinber / *Ich* mude wolnen auch
H auß der die nichts zeitig weren werden / *Omphacium* mer dann Agrest.
Seure beschreibe *Acrobatus* also / Seure ist noch herber / bitterer /
süerer dann eßig / vnd Agrest seure ist noch heftiger / stiller noch
süßer die hige des magens / megeret den leib nicht also / löset ihn
nicht auff / also der Essig. Seure ist dem stillen magen
der higeligen vnd durfftigen leber fast gesund /
Wir gebrauchen vns der selben safft
vil wider das gifft / vñ weiß
wir seiß einmar
cken wöllt.

Abb. 12: Dem Agrest widmet Platina ein eigenes Kapitel. Aus der deutschen Übersetzung seines Traktates „De honesta voluptate“, dessen Übersetzung unter dem Titel „Von der Eerlichen zimlichen auch erlaubten Wolust des Leibs“ 1542 in Augsburg erschien.

Agrest, ein diätetisches Wundermittel?

Im diätetischen Konzept der Humorallehre, die bis ins 18. Jahrhundert die medizinische Vorstellungswelt von Gesundheit und Krankheit bestimmt, waren jeder Speise und jeder einzelnen Zutat eine Reihe von Eigenschaften, Kräften und Wirkungen zugeschrieben, die ein Koch kennen und beachten musste, wenn er ein harmonisches und ausgewogenes Gericht zubereiten wollte. Unter den Zutaten spielte allerdings der Essig – so sehr er für viele Gerichte benötigt wurde – eine, nun sagen wir es vereinfacht, etwas primadonnenhafte Rolle. Er galt zwar als „kalt und trocken“, konnte jedoch andere Zutaten, die als „heiß und feucht“ galten, in ihrer Wirkung noch verstärken, statt sie auszugleichen, zu „temperieren“. Damit drohte eine Speise gewissermaßen aus dem Gleichgewicht, aus ihrer diätetischen Harmonie zu fallen und der Gesundheit zu schaden. Die „Kunst des Temperierens“, die nun jeder anständige Koch beherrschen musste, wollte aber genau diese Harmonie erreichen. Und hier kam der Agrest ins Spiel. Auch er galt als „kalt und trocken“, aber die galenische Medizinlehre hatte ihm die besondere Fähigkeit zugeschrieben, Essig zu temperieren – gleichsam diätetisch in Schach zu halten. Folglich finden wir mit dem Aufblühen der Agrestküche im 16. und 17. Jahrhundert in vielen Rezepten immer wieder eine Kombination aus Essig und Agrest, obwohl die Köche diesen Zutaten jeweils einen eigenen Geschmacks- und Säurecharakter zuschrieben.

Noch heute gängige Küchenpraxis

Diese Säure führt erstaunlicherweise zu einer basischen Reaktion im Körper, wie man heute weiß. Sie wirkt damit ausgleichend auf das Säure-Basen-Verhältnis, das durch Lebensmittel wie Käse, Fleisch und süße Speisen meist stark in die saure Richtung tendiert. Ein ausgeglichenes Säure-Basen-Verhältnis, so meinen Ernährungswissenschaftler, habe positive Auswirkungen auf die Stimmung: „Sauer macht lustig.“

Diätetik war eben mehr als „Haferbrei und Kamillentee“, wie manch einer meinen könnte. Das Prinzip der Temperierung bestimmte bis weit ins 18. Jahrhundert die Küchenpraxis, und die Kochrezepte beachten bei der Zusammenstellung der Zutaten stets dieses feine Zusammenspiel von Genuss und gesundheitlicher Qualität. Reste davon haben sich bis in unsere heutigen Küchentraditionen erhalten, auch wenn uns das zumeist nicht mehr bewusst ist. Ein Beispiel: Die Mischung aus frischen Pflanzen (warm und feucht), Olivenöl und Zucker (warm und feucht), Salz und Pfeffer (warm und trocken) sowie Essig und/oder Agrest (kalt und trocken) ergibt eine nahezu ideal temperierte Zusammenstellung. Noch heute gilt dies als Grundrezept zur Eröffnung einer gelungenen Speisefolge: der Salat.

Das Ende des Agrestes im 18. Jahrhundert

Es würde den Rahmen sprengen, hier auch nur in groben Linien die überaus vielfältigen Spuren zu umreißen, die dieses diätetisch hochgeschätzte Produkt aus dem Weinberg in der Hausväterliteratur, in den Koch- und Arzneibüchern vom 16. bis ins 18. Jahrhundert hinterlassen hat. Neben kulturellen Faktoren, wie etwa dem Einfluss der französischen Hofküche im 17. Jahrhundert, den politischen und wirtschaftlichen Veränderungen im 18. Jahrhundert, ist es schließlich die durch Massenimporte erschwinglich gewordene Zitrone, die das verbreitete, aber immer noch leicht verderbliche Würzmittel verdrängt. Als Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts seine nachgerade ideale Methode – die „Pasteurisierung“ durch kurzzeitiges Erhitzen – erfand, die heute bei der Herstellung des Agrest die delikatesten Noten ermöglicht, war diese Würze,

von wenigen Rückzugsgebieten abgesehen, aus der europäischen Küchenpraxis verschwunden.

Die Absatzprobleme im Weinbau und der Kampf mit der Reblausplage stellten die Winzer vor ganz andere Herausforderungen und sie verloren das traditionelle „Nebenprodukt“ aus den Augen. Das Wissen um die speziellen Erntemethoden und Konservierungspraktiken verschwindet am Ende des 18. Jahrhunderts ebenso wie der Gebrauch in der Küche. Samuel Hahnemann (1755–1843), der Vater der Homöopathie-Schule, beklagt in seinem „Apotheker Lexikon“ von 1793 diesen Verlust (Abb.13):

„Es ist Schade, daß man sich in Deutschland denselben wenig oder gar nicht mehr zunutze macht; fast blos in Frankreich ist er noch im Gebrauche.“

Die Herzte in alten Zeiten bedienten sich seiner häufig und mit großem Vortheile. Es ist Schade, daß man sich in Deutschland denselben wenig oder gar nicht mehr zunutze macht; fast blos in Frankreich ist er noch im Gebrauche.

Auch lösete man ehedem zwei Drittheile feinen Zucker in diesem Saft auf, und dichte ihn zum Agrestsirup (Sirup. agrestiac. s. de agresta) ein; aber auch dieser ist nicht mehr üblich.

Abb. 13:
Samuel
Hahnemanns
Klage über das
Verschwinden
des Agrest.
Aus seinem:
„Apotheker
Lexikon“,
Leipzig 1793.

Agrest, Verjus.
Presse, einige Wochen vor der Reife, aus den unreifen Weintrauben den Saft und laß ihn von seinen unreifen theilen sich scheiden. Nimm von diesem durchgeseihten Saft 2 Pfund und koche ihn mit 1 Pfund reinem Zucker zu einem dicken Saft. Man braucht ihn zu 2–3 Thelöffel voll als eine kühlende Stärkung, auch an Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man 1 Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist etwas herbe, zieht gelinde zusammen und wird vornehmlich in gallichten Krankheiten gelobt.

Abb. 14: Eines der letzten Zeugnisse aus dem 19. Jahrhundert. Aus dem Kochbuch der Agnes Meyer-Jellinghaus 1828, Stadtarchiv Kamen.

„Agrest, Verjus
Presse, einige Wochen vor der Reife, aus den unreifen Weintrauben den Saft und laß ihn von seinen unreifen theilen sich scheiden. Nimm von diesem durchgeseihten Saft 2 Pfund und koche ihn mit 1 Pfund reinem Zucker zu einem dicken Saft. Man braucht ihn zu 2–3 Thelöffel voll als eine kühlende Stärkung, auch an Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man 1 Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist etwas herbe, zieht gelinde zusammen und wird vornehmlich in gallichten Krankheiten gelobt.“

Letzte Spuren im 19. Jahrhundert

In Frankreich bleibt der Verjus – vor allem im Südwesten – bis in die Notjahre nach dem Zweiten Weltkrieg in den Dörfern und bei den Winzern der „Grand Cuisinier“, der „Große Küchenmeister“, wie ihn zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Mönche des Klosters Trévroux in ihrem großen Lexikon noch stolz genannt hatten. Eine letzte deutsche Spur führt uns zum handgeschriebenen Kochbuch der Agnes Meyer-Jellinghaus aus dem Jahre 1828. Sie lebte in der Stadt Kamen, einer nicht gerade für Weinbau bekannten Region. Als Tochter eines Arztes hatte sich das traditionelle diätetische Wissen im Schatz ihrer familiären Küchenrezepte offensichtlich länger als anderswo erhalten. Im Kapitel über Erfrischungssäfte und Krankenspeisen notierte sie:

Ideal – für die gehobene Küche ...

Nach den ersten Wiederbelebungsversuchen deutscher Winzer gilt es, nun auch den Erfahrungsverlust im Umgang mit diesem milden Säuerungsmittel in der Küche wieder aufzuholen. Weniger scharf als Essig und aromatischer als die Zitrone, dient dieses balsamisch fruchtige Würzmittel zur Verfeinerung fast aller Speisen, vom Vorgericht bis zur Süßspeise und macht sie zugleich bekömmlicher. Agrest eignet sich für alles, was nach einer sanften Säure verlangt: an Stelle von Zitrone, Essig oder Balsamico, für alle leichten Salate und Vorgerichte, zum Marinieren, zum Deglacieren (Ablöschen des Bratenfonds) bei gebratenem Fleisch und Fisch, zusammen mit geschlagenem Eigelb als leichte Bindung für Saucen, Farcen und Suppen, zur Herstellung von süßen Nachspeisen, Erfrischungstränken und Cocktails. Agrest-Trüffel zum Es-

presso! Man muss es probiert haben – selbst dem Tafelwasser gibt der Agrest einen besonderen Kick.

... und für den Weinliebhaber

Gerade die Weinkenner werden die subtile Säure besonders zu schätzen wissen. Essig- oder zitrusssäure Speisen gelten nicht ohne Grund als Feinde großer Weine. Als Basis leichter Salatsaucen und Vorgerichte zeigt der Beerensaft seine besonderen Qualitäten, weil seine Säurestruktur den Gaumen weniger angreift als Essig und damit den Genuss großer nuancenreicher Weine nicht beeinträchtigt. Das Aroma frisch gepresster Früchte, der Geschmack junger Trauben, der nur geringe Zuckergehalt und die spezifische Säuremischung machen den Agrest zu einer Zutat erster Wahl. Er entspricht perfekt den Anforderungen einer leichten Küche. Nicht nur die Spitzenköche in Berlin, Hamburg und auch im Schwarzwald haben ihn wegen seiner Finesse, seinen vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und der besonderen aromatischen Qualitäten längst adoptiert. Auch bodenständige Landgasthöfe in Frankreich, der Schweiz, Italien und in Übersee, selbst im kühlen Nordeuropa sind auf kulinarische Entdeckungsreisen gegangen, um historische Rezepte, die den Ruf der regionalen Küche stärken, wieder zu beleben und fantasievoll abzuwandeln.

... und für die Straußwirtschaft

Ob Agrest, Agresto, Agraz, Verjus oder Verjuice, der Saft ist so vielfältig wie die Weine der Winzer, die ihn herstellen, und so unterschiedlich wie die Rebsorten, die sie jeweils dafür bevorzugen. Ihnen bietet sich nicht allein die Chance zur Diversifizierung und Verbreiterung ihrer Angebotspalette um ein regionaltypisches, natürliches Produkt, sie handeln zugleich ökologisch klug und wirtschaften nachhaltig, wenn sie ihre grünen Beeren sinnvoll verwenden, statt sie unter den Weinstöcken zu vergeuden, wo sie je nach den geologischen Bedingungen zu einer Versauerung der Böden beitragen können.

Noch mag es einige Mühe machen, für das wiederentdeckte Produkt die geeigneten Ernte- und Verarbeitungsmethoden zu finden. Man experi-

mentiert mit Trockeneis-Beigabe beim Pressen, um Oxydation und Verfärbung zu verhindern, oder mit zeitweiser Tiefkühlung, um vor der Pasteurisierung die Trubstoffe abzuscheiden und einen blanken Saft zu garantieren. Möglicherweise muss man die alten Kelttern wieder hervorholen, um den nötigen Pressdruck zu erreichen, den die neuen „sanften“ Pressen nicht mehr zuwege bringen. Anfangs sicher ein Nischenprodukt, das unabdingbar nach einer frühzeitigen Planung im Pflanzenschutzprogramm verlangt und für dessen Markteinführung noch geeignete Füllmengen, Präsentationsformen und angemessene Vertriebswege zu ermitteln sind. Wenn die EU-Bürokratie nicht wieder eine neue Volte schlägt, ist bei Weinrecht und Bezeichnungsvorschriften – so sieht es gegenwärtig aus – jedenfalls nicht mit ernsthaften Hindernissen zu rechnen.

Auf lange Sicht eröffnet dieses regionaltypische Produkt die Chance, aus einer reichen Tradition zu schöpfen und nicht zuletzt mit „hausgemachtem“ Agrest und der Wiederbelebung historischer Rezepte auch in den Gutsschänken und Straußwirtschaften einen neuen Trend zu setzen, der alles andere ist als modischer Schnickschnack. Wie wäre es etwa mit einem deftigen Fingerfood aus der Küche des Mainzer Kurfürsten Daniel Brendel von Homburg (1523–1582), dessen Mundkoch Marx Rumpolt 1581 seinen „Spansau-Happen mit Agrest“ als Zubereitungsvorschrift mit auf den Weg gab: „Mach sie nicht größer, als dasz du eine auff einmal kanst in das Maul schieben“.

Oder mach kleine Pasteten / daß einer eine auff einmal kan in das Maul schieben/

Oder wie wäre es mit einem „Agrest-Huhn“ mit Minze und Safran, wie es der päpstliche Mundkoch Bartolomeo de Sacchi 1475 beschreibt und vermutlich Papst Sixtus IV. serviert hat?

Ahn junges Hün inn Agrest.

Auch solche Wiederentdeckungen werden Weinliebhaber und Freunde der Kochkunst den Winzern zu danken wissen.

Informationen über produzierende Winzer, internationale Bezugsquellen sowie Rezeptangebote findet man auf der Internetseite www.elmar-lorey.de/Agrest/

Buchbesprechung

Markus C. Blaich: Das frühmittelalterliche Gräberfeld von Eltville, Rheingau-Taunus-Kreis. Beiträge zur Siedlungsgeschichte des Rheingaus vom 5. bis 8. Jahrhundert n. Chr. Teil 1: Text, 368 S., 55 z. T. farbige Abbildungen, 22 Tafeln (Grabfeldpläne). Teil 2: Katalog und Fundtafeln, S. 369–567: Katalog, Literaturverzeichnis, Diagramme, Tabellen, 267 ganzseitige Tafeln (Fundberichte aus Hessen, Beiheft 2; gleichzeitig: Hessische Forschungen zur geschichtlichen Landes- und Volkskunde 44). Hrsg.: Landesamt für Denkmalpflege, Archäologie und Paläontologie/Verein für Hessische Geschichte und Landeskunde e. V., Wiesbaden/Kassel 2006 (ISSN 0440-7520) 78,- €.

Der Autor Markus C. Blaich hat sich eines Fundkomplexes angenommen, dessen Ausgrabung unter schwierigen Umständen vor über 60 Jahren während des Krieges begonnen, nach dem Zweiten Weltkrieg durch die hessische Landesarchäologie wieder aufgenommen und bis in das Jahr 1976 fortgesetzt wurde. Das Gräberfeld von Eltville stellt eines der Schlüsselinventare zur Beschreibung der frühmittelalterlichen Siedlungsgeschichte des Rheingaus vom 5. bis 8. Jahrhundert n. Chr. dar. Verschiedene Bearbeiter konnten aus unterschiedlichen Gründen die Auswertung nicht beenden, bis M. Blaich sich 1997 an das verwaiste Thema heranwagte und es 2002 zum Abschluss brachte. Es lagen 594 Gräber in ganz unterschiedlicher Qualität bezüglich Erhaltung, Bergung und Inventarisierung vor, so dass zunächst drei Jahre

Materialaufarbeitung notwendig waren, bevor es an die zweijährige Auswertung ging. Es ist deshalb erfreulich, dass die Ergebnisse der wissenschaftlichen Auswertung des Gesamtkomplexes lediglich unter geringer zeitlicher Verzögerung in dem vorliegenden Band präsentiert werden können.

Ein Werk von 845 Druckseiten im Format DIN A4 und 3,4 kg Gewicht sollte es im wahrsten Sinne des Wortes in sich haben und hat es auch! Die Arbeit stellt weit mehr dar als die gewohnte Vorstellung eines weiteren Reihengräberfeldes aus dem frühen Mittelalter. Dazu hätte der Autor sich auf das Gebiet der Stadt Eltville beschränken und einige vergleichbare Gräberfelder aus anderen Gebieten anführen können. Das tut er natürlich auch.

Zielsetzung war aber, die Siedlungsgeschichte einer später im Frankenreich wichtigen Kleinregion zu schreiben. Spätestens dieser Teil ist für historisch Interessierte lesenswert, die vielleicht von der Materialfülle einer solchen archäologischen Arbeit abgeschreckt werden. Sicherlich gibt es unter ihnen Menschen, die das Buch mit derselben Akribie lesen, mit der es geschrieben wurde.

Das Werk ist 2003 mit dem hoch dotierten Wissenschaftspreis des Landes Hessen, der Georg-Landau-Medaille, gewürdigt worden.

Guntram Schwitalla (Walluf)



RHEINGAU FORUM

***Wir fördern Kultur, Geschichte und
den Wein in unserer Region.***



**Rheingauer
Volksbank**

Ihre persönliche Bank

Tel. 0 67 22 / 50 30

www.rheingauer-volksbank.de

Absender:

Druckerei Wurm GmbH
Im Rad 20, 65197 Wiesbaden

PVSt, Deutsche Post AG,
Entgelt gezahlt, D20825

global

Als international führendes
Unternehmen der Getränketechnologie
ist Erbslöh weltweit präsent.

natural

Natürliche Rohstoffe sind der Anfang.
Produkte von Erbslöh stehen für eine umwelt-
schonende Fertigung und Anwendung.



Sie wollen perfekten **Genuss?**

innovativ

Innovation basiert auf Kompetenz,
Forschung und Know-how.
Erbslöh verbessert Bewährtes und
schafft stetig Neues.

www.erbsloeh.com

