

**-Dublette-**

# **Altbayerisches Weinland an der Donau**

**Der Baierwein in der Umgebung Regensburgs**







# ALTBAYERISCHES WEINLAND AN DER DONAU

Der Bajerwein in der Umgebung Regensburgs

mit Beiträgen von  
Theodor Häußler, Margarete Heimrath  
und Günter Naumann



Regensburg 1998

Landratsamt Regensburg  
Kulturreferat





BEITRÄGE ZUR GESCHICHTE DES LANDKREISES REGENSBURG

herausgegeben

von Kreisheimatpfleger Josef Fendl, Neutraubling

Heft 44

**Inhalt**

Vorwort des Herausgebers (Josef Fendl)	3
Das Biethaus in Bach, ein historisches Denkmal zum Weinbau (Margarete Heimrath)	5
Das Arbeitsjahr des Winzers (Margarete Heimrath)	14
Das Biethaus in Bach a.d. Donau - Baugeschichte und bauliches Konzept (Günter Naumann)	17
Die Baumpresse (Theodor Häußler)	22
Der Bajerwein einst und jetzt (Theodor Häußler)	28

**Impressum:**

Verantwortlich: Kreisheimatpfleger Josef Fendl und Landratsamt Regensburg

Druck: H. Marquardt, Prinzenweg 11a, Regensburg

Auflage: 4000 Exemplare

Das Heft kann über die Gemeinde Bach oder das Landratsamt bezogen werden.

Das Titelbild zeigt eine Bacher Weinbauern-Familie um 1935.

Der Rücktitel ist ein Ausschnitt aus einem alten Lageplan der Gemeinde Bach aus dem Jahr 1835, auf dem verschiedene Weinberge und die Biethäuser eingezeichnet sind.

**Bildnachweis:**

Theodor Häußler: S. 40, 43.

Günter Naumann: S. 4, 5, 7, 13, 20, 24 f.

Stadler, Bach: Titelbild, S. 11, 16.

Vermessungsamt Regensburg: Rücktitel

Dr. G.-Ch. Dauer, Kelheim: S. 9.

Aus: Piendl, M., Thurn und Taxis-Studien Bd. 15, 1986, S. 31.

Aus: Bauern in Bayern. Haus der Bayer. Geschichte, Ausstellungskatalog 1992, S. 32.

Staatl. Bibliothek Regensburg, S. 34, 41.

Markt Donaustauf, S. 37.





## Vorwort des Herausgebers

Als sich in den Wirren der napoleonischen Kriege französische Soldaten im Pfarrhof von Geisling einquartiert hatten, führten sie sich nicht nur recht unbotmäßig auf, sondern tranken dem Pfarrer Anton Greis auch seinen ganzen Vorrat an Meßwein zusammen. Nur sechs Flaschen Baierwein ließen sie übrig, „nachdem sie ehvor dessen Säure gekostet hatten“, - wie der Pfarrer etwas sarkastisch in seinem Diarium notierte.

Und ein reisender Sachse schrieb im vorigen Jahrhundert: „Der hier wachsende Wein hat viel Schneide.“ Wie immer man diese Aussage auch interpretieren mag: Der „Dreimännerwein“ hat jedenfalls im Lauf der Zeit zahlreiche Schilderer auf den Plan gerufen, Spötter und Liebhaber, Karikaturisten und Poeten.

Und was Friedrich Schiller von Generalissimus Wallenstein sagt, läßt sich auch auf den Baierwein ummünzen: „Von der Parteien Gunst und Haß verwirrt, schwankt sein Charakterbild in der Geschichte.“

Eine ausführliche Darstellung der Geschichte dieses „Hierländers“ und seine „Rehabilitation“ fehlten aber bis jetzt.

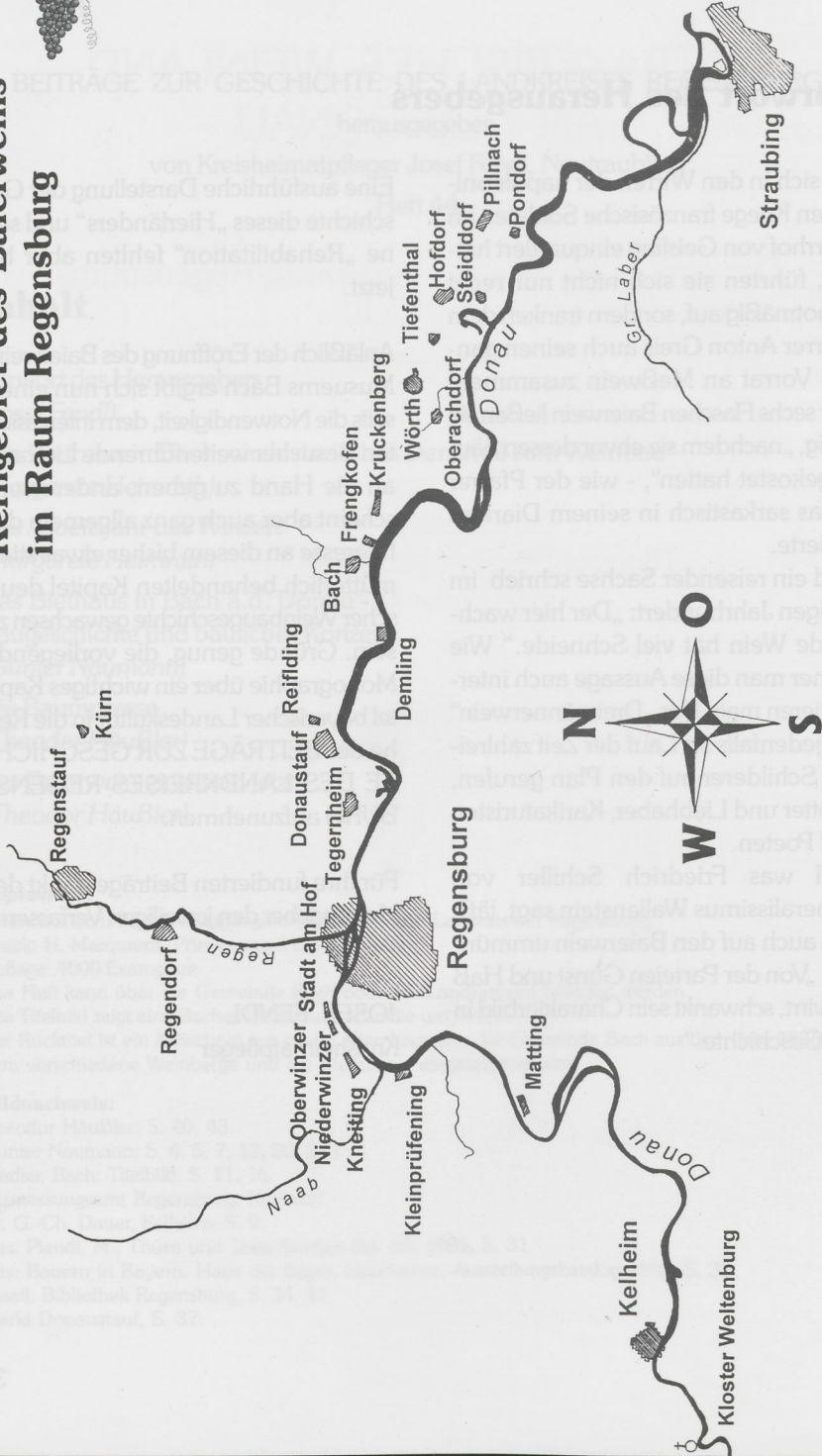
Anlässlich der Eröffnung des Baierweinemuseums Bach ergibt sich nun einerseits die Notwendigkeit, dem interessierten Besucher weiterführende Literatur an die Hand zu geben, andererseits scheint aber auch ganz allgemein das Interesse an diesem bisher etwas stiefmütterlich behandelten Kapitel deutscher Weinbaugeschichte gewachsen zu sein. Gründe genug, die vorliegende Monographie über ein wichtiges Kapitel bayerischer Landeskultur in die Reihe der BEITRÄGE ZUR GESCHICHTE DES LANDKREISES REGENSBURG aufzunehmen.

Für ihre fundierten Beiträge dankt der Herausgeber den jeweiligen Verfassern.

JOSEF FENDL  
Kreisheimatpfleger



# Kerngebiet des Bajerweins im Raum Regensburg







Margarete Heimrath

## Das Biethaus in Bach, ein historisches Denkmal zum Weinbau

Kein anderes Gebäude aus der Baierweinregion ist für den historischen Weinbau so aussagekräftig wie das Biethaus der Gemeinde Bach a.D. Allein seine Zweckbestimmung war von Anfang an bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts stets die gleiche, nämlich die Beherbergung einer Weinpresse direkt am Fuße eines Weinberges. Dazu kommt das hohe Alter des Bauwerkes. Seine Baugeschichte reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück.<sup>1</sup> Damit kann das Bauwerk in seiner historischen Bedeu-

tung in eine Reihe mit dem Weinbauernhaus aus Matting von ca. 1380 gestellt werden, das seit wenigen Jahren die Baugruppe „Mittelalter“ im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim ziert<sup>2</sup>, ja es ist wegen seines ausschließlichen Zusammenhangs mit dem Weinbau über die Jahrhunderte hinweg und wegen seines Erhalts am ursprünglichen Standort sogar noch höher zu bewerten. Es dürfte neben dem spätgotischen Getreidespeicher in Matting zu den ältesten erhaltenen



Das Biethaus in Bach nach der Renovierung



landwirtschaftlichen Zweckbauten Süddeutschlands gehören.<sup>3</sup>

In Bach selbst ist schon seit dem Jahr 896 Weinbau nachzuweisen, als Kaiser Arnulf an das Kloster St. Emmeram in Regensburg 40 Weinberge in Winzer, Bach und Kruckenberg übergab.<sup>4</sup> Auch in der Folgezeit sollte der Weinbau in den Archivalien immer eine Rolle spielen. Der Ort ist vom frühen Mittelalter bis heute ununterbrochen mit dem Weinbau verbunden.<sup>5</sup>

Als im Jahr 1367 der Regensburger Bürger Albrecht der Sterner seinen Weingarten zu Bach mitsamt dem dazugehörigen „Windhaus“ an Otto den Grauer, ebenfalls Bürger zu Regensburg, verkaufte<sup>6</sup>, tritt zum erstenmal ein Bauwerk in Erscheinung, das dokumentiert, daß der hier gewonnene Wein auch an Ort und Stelle verarbeitet worden ist. Der Begriff Windhaus ist im Zusammenhang mit „winden“ = drehen zu erklären, wie wir es heute noch in dem Wort „Gewinde“ erkennen können und was sich eindeutig auf das Drehen einer Spindel bezieht, dem wichtigsten Vorgang bei der Arbeit mit einer Presse.<sup>7</sup> Dies ist der älteste bekannte schriftliche Nachweis für ein Gebäude im Baierweingebiet, das man in anderen Gegenden als „Kelterhaus“ bezeichnen würde<sup>8</sup>, das im Regensburger Raum aber neben dem Windhaus bis ins 20. Jahrhundert überwiegend „Biethaus“ genannt wurde wegen der darin befindlichen „Biet“, d.h. des

Preßisches, auf den die Trauben zum Pressen aufgeschüttet werden.<sup>9</sup> Auch der im 20. Jahrhundert in den Vordergrund tretende dritte Begriff, das „Preßhaus“ oder in der Verkleinerungsform „Preßhäusl“, enthält in sich die Bestimmung, für die das Gebäude errichtet worden ist, nämlich die Preßvorrichtung für die Trauben, damit nach der Lese der Most gewonnen und zu Wein weiterverarbeitet werden kann.

Drei Namen sind es also, unter denen ein solches Haus in den Archivalien und Berichten erscheinen kann, und die Anlässe für seine Erwähnung sind meistens der Besitzübergang von einer Person zu einer anderen.

Das 1367 verkaufte Windhaus ist jedoch nicht das am Westrand der Gemeinde liegende heutige Weinmuseum am Kobler-Weinberg, sondern es gehörte nach Ausweis der schriftlichen Quelle zu dem Weingarten „zwischen Pach und Chrukkenperg, genant der lang weingart, den yetzun pawt Ulreich der Hagen von Pach“. Dennoch läßt sich unser Gebäude baukundlich in die gleiche Zeit datieren.

Die Arbeit in einem solchen Biet- oder Preßhaus begann mit dem Einsetzen der Weinlese etwa Mitte Oktober. Nach dem Schnitt wurden die Trauben in Butten ins Gebäude gebracht und dort zuerst in die Traubenmühle gefüllt, wo sie zu Brei zerquetscht wurden. Dieser flüssige Brei, die „Maische“, wurde über





eine Einfüllrampe aufgeschüttet und etwa 1,5 m hoch angeschaufelt. Damit sie nicht auseinanderfiel, wurde sie mit Seilen aus Weidenruten eingefaßt und mit einem Faßboden bedeckt. Darauf legte man schwere Holzklötze.

Drei bis fünf starke Männer mußten nun die Baumpresse bedienen. Der hinten auf dem Lagerbock aufliegende Eichenbaum wurde durch langsames Drehen der Spindel nach unten bewegt. Das Gewicht des Preßbaumes drückte auf die Holzklötze und preßte so den Saft (Most) aus der Maische. Durch das leichte Gefälle des Preßtisches lief der Most nun durch

eine dafür vorgesehene Öffnung in darunter gestellte Behälter. Mittels einer Mostwaage (Oechsle-Messer) konnte jetzt die Qualität des Saftes bestimmt werden.

In Bach war dies nach Aussage von Gewährspersonen erst seit etwa 1960 üblich. Zuvor wurde die Qualität des Mostes nur nach dem Geschmack beurteilt.

Der nach dem Auspressen verbliebene Rest der Trauben, der „Trester“, wurde wieder auf den Weinberg gebracht und als Dünger in den Boden eingearbeitet.

Die Arbeit mit der Weinpresse durfte in früheren Jahrhunderten nicht jeder Win-



Die Baumpresse im Biethaus



zer verrichten Es gab eigene von der Grundherrschaft eingesetzte „Bietleute“, die der Dorfgemeinde und der Obrigkeit gegenüber für ihre Tätigkeit verantwortlich waren. Besonders die Klöster, das Domkapitel und die Pfarrherrn achteten auf die Reinheit des Weines, war er doch nicht nur zum persönlichen Verzehr, sondern vor allem auch zum liturgischen Gebrauch während der Gottesdienste bestimmt. Aber auch für die einfachen Weinbauern war es wichtig, daß im Biethaus keine Unregelmäßigkeiten vorkamen.

Zu Beginn der Weinlese bestimmte der Weinpropst als Vertreter der Grundherrschaft für jedes Biethaus einen Bietmann, der ihm die Treue und gewissenhafte Arbeit mit einem Eid „in die Hand“ geloben mußte.

Die Aufgaben der Bietleute sind uns in einer Eidesvorschrift aus der Zeit um 1700 überliefert<sup>10</sup>.

Darin verpflichteten sich die ausgesuchten Personen, daß sie mit den gelieferten Weinbeeren sorgsam umgingen, nichts davon heimlich wegtragen ließen, die Gerätschaften nicht mutwillig zerstörten, daß sie den Anordnungen und Verboten durch das Weinpropstamt, die Ernteschreiber, Weinmeister und Weinmesser fleißig nachkamen, nach der Einlieferung von Weinbeeren das Biethaus weder bei Tag noch bei Nacht verließen und daß sie in dieser Zeit keinerlei Gesellschaft hatten, die sie von ihrer Obhut über Wein und Most ablenken konnte.

Verboten waren der Besuch von Weib und Kind und das Abgeben von Most oder Weinbeeren an fremde Sammler oder Bettler. Ausgenommen von dem Abgabeverbot waren der Ortsgeistliche in Anwesenheit des Weinzierls und die für die Dorfgemeinschaft wichtigen Berufsvertreter Schmied, Bader und Meßner.

Bei der Arbeit im Biethaus durften außerdem nur gekennzeichnete Gefäße verwendet werden.

Wenden wir den Blick wieder zurück zu unserem spätmittelalterlichen Biethaus in Bach. Es dauerte lange Zeit, bis das Häuschen auch archivalisch aufgeführt worden ist. Das mag daran liegen, daß es im Verständnis der Zeitgenossen immer als Bestandteil des Weinbergs gesehen wurde und deshalb keiner besonderen Erwähnung notwendig schien. Erst als ein gewisser Peter Wolf aus Bach aus Altersgründen 1787 seinen Besitz in jüngere Hände weitergab, taucht der „Kobler-Weinberg“ erstmals in den Quellen auf. Aus dem Text erfahren wir, daß dieser Peter Wolf, Untertan des Pfliegergerichts Donaustauf, Weinzierl und Witwer, sein Haus in Bach und zahlreiche Grundstücke, darunter den erbrechtmäßig zur Herrschaft Wörth gehörigen Weinberg, „der Kobler genannt,“ durch „Erheiratung der Martin Schirmbekischen Witwe“ mit einem entsprechenden gleichzeitigen Kaufpreis im Jahr 1762 erworben hatte. Nun übergab er alles notariell an





seinen angeheirateten Sohn Martin Schirmbeck gegen eine Gesamtsumme von 320 Gulden.<sup>11</sup> Dieser wiederum löste am gleichen Tag den „heut durch Übergab erlangten Erbrechtsweinberg der Kobler genannt“ aus der Besitzmasse und verpfändete ihn an die Kirche St. Salvator zu Donaustauf um 285 Gulden<sup>12</sup>, damit er den im Ehevertrag mit Anna Maria Huber aus Demling ausgehandelten Preis von 600 Gulden aufbringen konnte.

Eine Generation später überließen im Jahr 1818 sechs namentlich genannte Kinder von Anna Maria und Martin Schirmbeck, nämlich

„1. Anna Maria nun verehel. Ehem. für welche ihr Ehemann Andrä Ehem., Halbbauer zu Demling erscheint. 2. Joseph Schirmbek, Bauer zu Kruckenberg, 3. Johann Schirmbek, Söldner zu Demling, 4. Peter Schirmbek, noch ledig und minder, 5. Katharina Schirmbek, 6. Walburga Schirmbek, welche sämtlich anwesend und letztere 3 von ihrem bisherigen Vormund Joseph Höchstetter, Weinzierl von Bach verbeiständet sind,“ den gesamten Familienbesitz ihrem gemeinsamen Bruder Martin, darunter „4. mit grundherrlichem Konsens vom 20. August d.J. erbrechtsweis grundbaren Weinberg der Kobler genannt, samt den dazugehörigen Gründen, als ein Acker, der Hosdacker genannt, ... das bei dem zur Herrschaft Wörth nach 10 % ab und anständigen Koblern Weinbergeliehen befindliche, und zur

Herrschaft Stauf mit 10 % ab- und anständige und mit einem Kastenzins von jährlich 6 X (Kreuzern) belegte Biethaus.“<sup>13</sup>

Damit ist nach derzeitigem Kenntnisstand erstmals das Biethaus schriftlich greifbar. Es war Bestandteil des Kobler-Weinbergs und sowohl zur Herrschaft Wörth als auch zur Herrschaft Donaustauf zehntpflichtig; darüber hinaus mußte auch noch eine jährliche Steuer von sechs Kreuzern allein für das Gebäude aufgebracht werden.

Hohe Abgabenlasten waren für die Bauern gerade des 19. Jahrhunderts oftmals ein Grund für den wirtschaftlichen Niedergang, ebenso die Tradition der Geldleistungen bei Hofübergabe und Eheschließung. Andererseits dienten solche Zahlungen zur sozialen und wirtschaftlichen Absicherung für die Übergebenden. Auch dem Martin Schirmbeck war das wirtschaftliche Glück nicht beschieden. Am 5. März 1833 erwirkte er von seiner Grundherrschaft die Zustimmung, den Kobler-Weinberg mitsamt dem Biethaus und allen Gerätschaften verkaufen zu dürfen.<sup>14</sup> Die näheren Umstände dafür gehen aus einer Quelle von 1839 hervor, einem Kaufvertrag mit folgendem Text: „Martin Schirmbeck, Bauer zu Eltheim Haus Nr.6 und seine Ehegattin Theresia verkaufen heut von dem Anwesen welches Martin Schirmbeck unterm 22. August 1818 von seinen Geschwistern übernommen hat, und welches im Jahre 1833 zertrümmert wurde, nachstehende noch



in ihrem Besitze befindliche im Steuerdistrikte und in der Steuergemeinde Bach liegende Objekte: Das Biethaus Plan Nr. 155a zu 0,03 Tw, den Koblerweinberg Plan Nr. 155b zu 1,13 Ts, Oedung am Weinberg Plan Nr. 156 zu 1,44 Tw...erbrechtsweise grundbar zum ... Rentamte Wörth, und belastet dahier nach Konsens vom 5. März 1835 ... an Johann Emer Haus Nr.59 von Bach um die Summe von 400 fl. mit Worten vierhundert Gulden welche bar bezahlt sind und über deren Eingang die Ankäufer hiermit bestens quittieren.“<sup>15</sup> Also war 1833 der gesamte Besitz des Martin Schirmbeck mit Ausnahme des Weinbergs und Biethauses versteigert worden. Nun wurden auch diese beiden Besitztümer verkauft, und zwar an Johann Emer aus Bach um 400 Gulden in bar.

Der Käufer Johann Emer bzw. Emmer wurde im Gemeindekatastar von 1842 als Besitzer des Weinbergs und des Biethauses registriert.<sup>16</sup> Im Jahr 1863 starb Johann Emer im Alter von 72 Jahren als „Austragsweinzierl in Bach Nr. 59“. Sein Nachfolger im Besitz des Weinbergs und des Biethauses war der Winzer Martin Emer.<sup>17</sup>

Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Bach insgesamt 8 Biethäuser mit z.T. mehreren Besitzern, und zwar 5 am „Scheibelberg“ in den Fluren mit Namen „Koblerweinberg“, „Aukofererweinberg“ und „Perntnerweinberg“ und 3 am „Sauberg“ in den Fluren mit Namen „im oberen Weinberg“, „im

Weinthal“ und „im Weinberg an der Wiege.“<sup>18</sup> Infolge des stark rückläufigen Weinanbaus im Dorf und aufgrund der Tatsache, daß die meisten Weinbauern im Lauf der Zeit auf die handlicheren und kleineren Spindelpressen umgestellt haben, sind im 19. und 20. Jahrhundert alle Preß- oder Biethäuser in Bach mit Ausnahme des hier besprochenen aufgegeben worden.

Für das 20. Jahrhundert verschließen sich noch die Archivalien für die Nachvollziehung der Besitzgeschichte. Wir wissen jedoch, daß das Biethaus lange Zeit im Eigentum des „Karlbauern“ Johann Karl gewesen ist. Aus Zeitzeugenberichten können wir entnehmen, daß Johann Karl sein bäuerliches Anwesen in Bach im Jahr 1950 an seine Tochter übergeben hatte, ausgenommen war jedoch das Biethaus und eine selbstgebaute Hütte im Weinberg. Dorthin zog er sich „in den Austrag“ zurück, hat weiterhin im Biethaus gearbeitet und für sich und einige Bauern des Dorfes gepreßt. Erst nach seinem Tod im Jahr 1958 wurde auf dem Grundstück der Weinbau eingestellt und ab ca. 1960 auch im Biethaus nicht mehr mit der Baumpresse gearbeitet.

Damit endete nach mehr als einem halben Jahrtausend die primäre Bestimmung für das Gebäude. Es verfiel zusehends und sollte in den achtziger Jahren abgetragen werden. Glücklicherweise konnte aber die Gemeinde Bach vor wenigen Jahren das höchst





wertvolle Bauwerk samt seiner Einrichtung erwerben und denkmalgerecht sanieren. Den vorläufigen Endpunkt

bildet nun das Baierweinemuseum Bach, das in diesem ehemaligen Biethaus seit 1998 eingerichtet ist.



*Der Karlbauer mit seiner Familie vor dem Biethaus ca. 1935*



## Anmerkungen:

- 1 Vgl. dazu den Beitrag von Günter Naumann in diesem Heft.
- 2 Eine Kurzbeschreibung findet sich bei Bedal, Konrad: Steinhaus aus Matting, Landkreis Regensburg. In: Häuser aus Franken. Museumsführer Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim. 4. völlig neu bearb. Auflage Bad Windsheim 1994, S. 229f..
- 3 Nach dem Abbruch des Mattinger Hauses Nr. 21, dendrochronologisch auf 1297 bis 1300 datiert, könnte es sogar das älteste ländliche Profangebäude sein, vgl. dazu Strehler, Heinz: Haus Nr. 21 in Matting - eines der ältesten Häuser Bayerns. In: Beiträge zur Geschichte des Landkreises Regensburg, hg. v. Josef Fendl, Neutraubling 1984, S 10.
- 4 Liber probationum St. Emm. Nr. XXX, S. 81f. Vgl. dazu Schmid, Diethard: Hist. Atlas Regensburg S. 28, wo diese Quelle als Fälschung bezeichnet wird, an anderer Stelle aber werden die St. Emmeramer Traditionen als glaubwürdige Quelle berücksichtigt. Auch die Erstnennung des Ortes, „qui dicitur Pah“ um 890 findet sich in dieser Quelle, vgl. Widemann, Quellen und Erörterungen NF 8 Nr. 140.
- 5 Zur Ortsgeschichte von Bach vgl. im Überblick Schmid, Diethard: Hist. Atlas Regensburg. S. 127f.
- 6 Widemann, Josef / Bastian, Franz: Regensburger Urkundenbuch II. München 1956, Nr. 710.
- 7 J.A.Schmeller führt in seinem bayerischen Wörterbuch weitere Beispiele an: 1511 „ein Wint- oder Biethaus“ in Winzer, 1841 die Windhäuser bei Demling, in denen bei Hochwasser die Dorfbewohner untergebracht werden, vgl. Schmeller, J.A.: Bayerisches Wörterbuch Sonderausgabe München 1985 Bd. 2/2 Sp. 948.
- 8 Nach Schmeller Bd. 1/2 Sp. 1242 wird der Begriff in Franken, jedoch nicht in Altbayern gebraucht.
- 9 Ebd. 1/1 Sp. 306.
- 10 Zitiert nach Freytag, Rudolf: Zur Geschichte des Weinbaus an der Donau unterhalb Regensburgs, S. 103. - Vgl. dazu den Beitrag „Die Baumpresse“.
- 11 Staatsarchiv Amberg Briefprotokoll Wörth 473 Donaustauf von 1787-1793, Fol. 37 v ff.
- 12 Ebd. fol. 48f.
- 13 Ebd. Briefprotokoll Wörth 25 1817/18, fol. 387 ff.
- 14 Ebd. Briefprotokolle Wörth Nr. 67
- 15 Ebd. Briefprotokolle Wörth 66 1838/39 fol. 145 f., Kauf-Vertrag Nr.63; vgl. auch ebd. Kataster Regensburg II,089 Grundsteuerkataster der Gemeinde Bach aus dem Jahr 1838.
- 16 Ebd. Kataster Regensburg II,093 aus dem Jahr 1842.
- 17 Pfarramt Bach, Sterbematrikel.
- 18 Liquidationsprotokolle der Gemeinde Bach von 1835 im Vermessungsamt Regensburg Bd. I und II Finanzamtsbezirk Regensburg-Land Nr. 20 und 21.





*Biethaus nach Freilegung des Umfeldes, Ansicht von Nordosten*



*Ansicht von Südwesten*



Margarete Heimrath

## Das Arbeitsjahr des Winzers

Von Februar bis März muß der Boden mit unterschiedlichen Hacken bearbeitet werden. Zuerst wird mit einer zweizinkigen Kreil mit etwa 25 cm langen Zinken die Erde tief aufgehackt und dabei der Mist eingearbeitet. Später wird mit einer Kreil mit ca 12 cm langen Zinken oder mit einer Haue oder einem Hail (= kurzstielige Gartenhaue) das Unkraut entfernt. Für das Hacken braucht man zu dritt oder viert bis zu einer Woche für einen Weinberg, es gehört mit der Weinlese zur anstrengendsten und zeitaufwendigsten Arbeit. Früher wurde drei- bis viermal im Jahr gehackt. Es gab Versuche der Arbeitserleichterung durch Einsatz eines Seilzugs oder einer Seilwinde und Fräse: Mit dem Seilzug konnte man Mist und Erde heraufziehen und die Fräse wäre günstig zur Bekämpfung von Gras und Unkraut. Ihre Handhabung ist aber im steilen Weinberg sehr schwierig.

Das Düngen erfolgt im Frühjahr und Herbst mit verschiedenen Mitteln: Der Mist wurde in Körben, die an einem über die Schulter gelegten Tragholz hingen, von den Frauen in der „Kirm“ oder in Eimern in den Weinberg gebracht. Es war eine sehr anstrengende Arbeit. Stallmist war schon knapp, als die Winzer noch ihre kleinen Höfe bewirtschafteten, und er war nicht mehr verfügbar, als sie die Landwirt-

schaft aufgaben. Oft reichte er nur für ein Drittel oder ein Viertel des Weinbergs. Der Weinberg wurde also meist nicht jährlich mit Mist gedüngt.

Gründüngung, Kompost und Rindenmulch ersetzen den Mist. Dabei wird oft das Gras nicht mehr abgemäht und z.Teil sogar extra angesät. Der Kompost aus Haus- und Gartenabfällen muß mit Kübeln in den Weinberg getragen werden. Rindenmulch hält die Feuchtigkeit im Weinberg.

Kunstdünger (Kalk, Blaukorn-Kunstdünger, Kali, Thomasmehl) findet nur in geringen Mengen und meist nur vorübergehend Verwendung. Er wurde früher weitwüurig mit der Hand aus dem Eimer ausgeworfen.

Im Frühjahr werden dann auch die Jahrestriebe aufgerichtet und am Drahtrahmen befestigt. Beim Herrichten der Pfähle und Drahtrahmen muß man beachten, daß die Drähte gespannt und gelöste Drähte mit Klammern neu befestigt sind.

Nun werden die Reben erstmals geschnitten. Dabei gab es in den 50er Jahren durch die Einführung des „Stämmchenschnitts“ entscheidende Veränderungen. Die Reben werden seither nach fränkischem Vorbild bogenförmig mit „Preßbandln“ an den Drahtrahmen gebunden, damit sich der Saft gut verteilt.





Von März bis Mai „möchte der Weinberg seine Ruhe haben“, denn ab März geht der Weinstock „in den Saft“ und bis Mai „kommt der Weinstock“.

Für die wärmere Jahreszeit gilt die Regel: „Der Weinberg will jeden Tag seinen Herrn sehen“.

Ab Mai werden die Reben auf- und dann immer wieder nachgebunden. Von jetzt an muß der Winzer bis in den Spätsommer regelmäßig nach den Reben sehen. Übermäßiges Laub und nichttragende Triebe werden weggeschnitten oder weggebrochen.

Früher wurde nochmals gehackt, wenn das Gras höher gewachsen war. Einige Winzer haben dies aufgegeben und reißen entweder das Gras aus oder lassen es sogar als Gründünger stehen. Graswuchs hält das Wasser besser am Weinberg.

Diese arbeitsintensive Zeit dauert den ganzen Sommer über. Wichtig ist auch der Schutz der Pflanzen gegen Schädlinge und Krankheiten. Nach den verheerenden Schäden durch die Pflanzenkrankheit Peronospora zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Spritzen mit Schädlingsbekämpfungsmitteln Voraussetzung für das Überleben des Weinbaus. In den 30er Jahren wurde es allgemein üblich, Pflanzenschutzmittel zu spritzen.

Bis in die 50er Jahre war das einzige Mittel gegen Weinkrankheiten Kupfervitriol, das an den ganzen Weinstock, besonders an die Blätter gesprüht wur-

de. Seit den 60er Jahren werden andere Mittel eingesetzt: Dithane, Netzschwefel, Spieß-Urania und Euparen. Wie und wie oft man spritzt, hängt von der Witterung und der Wirkungsdauer ab - früher drei- bis viermal, heute sechs- bis siebenmal. 30 bis 35 Tage vor der Ernte, also ab Mitte August, soll nicht mehr gespritzt werden.

Bis in die 50er Jahre wurden die Weinberge ab ca. 3 Wochen vor der Weinlese bewacht. Für die Bewacher war in jedem Weinberg ein Unterstand oder Schupfen vorhanden. Früher galt die Bewachung auch dem Schutz der Trauben vor Wildtieren wie Bären oder Wildschweinen, heute entstehen die Schäden im Weinberg vor allem durch Vögel, die man bis vor einer Generation durch Schreckschüsse und Selbstschußapparate mit Karbid vertrieb.

1954 hat in Bach als erster Konrad Heitzer alte Fischnetze aufgespannt, um die Vögel von den Weinstöcken abzuhalten. Diese Netze waren sehr schwer im Vergleich zu den heutigen gelben oder blauen Nylonnetzen, die von den Vögeln von weitem erkannt werden können.

Nicht abhalten lassen sich Wespen und Bienen. Die Wespen stechen die Beeren an, und die Bienen saugen sie dann aus. Eine Spätlese wird dadurch unmöglich, weil die Wespen an die reifen Weinbeeren gehen.

Im Herbst wird der Zeitpunkt der Lese von verschiedenen Faktoren bestimmt.



### Margarete Lemrah

Am wichtigsten ist die Witterung des bisherigen Jahres und davon abhängig die Reife der Trauben. Auch die Qualitätsanforderungen des Winzers spielen eine Rolle für den Beginn der Ernte.

milienangehörigen, Nachbarn und Verwandten mithelfen. Die Trauben werden mit der Rebschere abgeschnitten und in Eimer oder „Butten“ gelegt. Auf die Lese folgt im Weinberg eine arbeitsruhige Zeit bis etwa zum Februar.



Der Karlbauer mit seiner Familie im Weinberg ca. 1935

Meist werden die Trauben Ende September / Anfang Oktober abgeschnitten. Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts hatte der amtliche Weinpropst den ersten Tag der Weinlese bestimmt und der Grundherrschaft angezeigt. Heute läßt man die Trauben länger am Stock, da man mehr auf die Qualität als auf die Menge achtet. Zur Weinlese benötigte man früher wie heute sehr viele Arbeitskräfte, es mußten alle Fa-

Früher trug man die gefüllten Butten zu einem großen Holzbottich, der auf dem Wagen unten am Weg stand. Die Trauben, die tagsüber geerntet wurden, brachte man gleich anschließend zum Pressen ins Biethaus. Der dort gewonnene Most wurde in den heimischen Kellern zu Wein ausgebaut. Im Mittelalter waren es vor allem die Klöster, die sich um die weitere Behandlung und Pflege des Weines kümmerten.





Günter Naumann

## Das Biethaus in Bach a.d. Donau - Baugeschichte und bauliches Konzept

Die Hänge nördlich der Donau um Regensburg mit ihren Südlagen sind seit Jahrhunderten als Weinbaug Gebiet bekannt. Weitgehend in Vergessenheit geraten ist dagegen die Tatsache, daß am Fuß dieser Weinberge eine große Anzahl von kleinen Gebäuden zum Pressen des Traubensaftes gelegen war, nämlich die Press- oder Biethäuser.

Einen guten Überblick zu deren Lage und ungefährer Größe vermittelt der Liquidationsplan aus dem Jahre 1835 sowie eine in der Thurn und Taxis'schen Hofbibliothek in Regensburg befindli-

che Handzeichnung aus dem Jahre 1901, welche die Weinbauflächen und Biethäuser zwischen Bach und Demling ausweist.

Ein solches Biethaus ist als reiner Zweckbau zum Schutz der Press-einrichtung und des Preßvorganges zu sehen, sein Vorhandensein belegt die hohe Bedeutung, welche der Wein-gewinnung beigemessen wurde.

Das Biethaus westlich von Bach a. d. Donau dürfte das einzige heute noch unverändert erhaltene Objekt dieser Art um Regensburg sein.



Das Biethaus in Bach vor der Renovierung



Es liegt nördlich der alten Landstraße im Verlauf der Hangstützmauer am Fuße der historisch belegten Weinanbauflächen.

Die Außenabmessungen betragen ca. 13 m Trauflänge zu ca. 9,3 m Giebelbreite. Die ca. 60 cm starken, grob verputzten Außenwände sind aus Bruchsteinen gemauert und umschließen einen einzigen, ca. 90 m<sup>2</sup> großen Raum, dessen Boden nur aus gestampftem Erdreich besteht.

Der Zugang ins Gebäude erfolgt von Osten her durch eine Türöffnung mit rundbogigem Steingewände und massivem Bohlenblatt. Außer einem ebenfalls im Ostgiebel gelegenen Fenster und drei weiteren kleinen Öffnungen war die Gebäudehülle ursprünglich fensterlos. Eine zusätzliche Zugangstüre und ein Fenster wurden in der Südfassade wohl Anfang des 20. Jahrhunderts hergestellt, anschließend auch ein kleiner Aufenthaltsraum mit Heizkamin in der Südostecke des Innenraumes abgetrennt.

Das flachgeneigte Satteldach ist als Pfettendach konstruiert, wobei sich die Zwischenpfetten frei über die Gebäudelänge spannen und lediglich die Firstpfette durch eine Holzsäule in Raummitte unterstützt wird.

Die bauzeitliche Dachneigung von ca. 21° konnte durch Befund festgestellt werden, die zugehörige Dacheindeckung dürfte aus hölzernen Legschindeln bestanden haben. Entsprechende archivalisch gesicherte Hinwei-

se sind durch Reparaturmaterial-Aufstellungen des 17. Jahrhunderts für weitere Biethäuser dieser Gegend gegeben.

Wohl im 19. Jahrhundert wurde im Zuge einer weitergehenden Dachreparatur unter Beibehaltung der Traufen die Dachneigung auf ca. 31° angehoben und eine Ziegel-Mischdeckung aufgebracht. Die Holzsäule der Firstpfette wurde dabei lediglich durch Anschäftung entsprechend verlängert.

Angaben zum Alter des Biethauses bei Bach a.d. Donau sind derzeit nur mit Einschränkungen möglich, da entsprechende archivalische Belege bislang nicht aufgefunden werden konnten. Die zuverlässigsten Werte liefern hier die Ergebnisse der Holzaltersbestimmung, die an wesentlichen Bauteilen des Gebäudes und der Presseinrichtung im Zuge des Baufortschrittes vorgenommen wurde. Da die Hölzer der Sparrenlage durchwegs über höchstens 30 Jahrringe verfügen, konnte hier keine Altersbestimmung erfolgen. Wie der Baubefund zeigt, wurde das Dachwerk bereits einmal angesteilt. Von der älteren, flacheren Dachkonstruktion sind erhalten eine passend zur steileren, jüngeren Dachneigung verlängerte Säule sowie das Kopfteil einer Zwischenpfette im originalen Wandaufleger. Die Holzaltersbestimmung ergibt für beide Hölzer ein frühest mögliches Fälldatum von 1614/15, so daß wegen des nicht mehr vorhandenen Splintholzbereiches von





einer Errichtungszeit der Dachtragkonstruktion um 1620 ausgegangen werden darf.

An weiteren bestimmbaren Holzbau-teilen sind im Gebäude lediglich zwei Sturzbohlen der Öffnungen im Ostgiebel vorhanden. Inwieweit diese sich in bauzeitlicher Lage befinden, kann aufgrund der starken Gefügeschäden durch Befund nicht mehr gesichert werden. Die Altersbestimmung ergibt für die Bohle über der Eingangstüröffnung ein Fälldatum im Jahre 1662, wobei bei dieser Öffnung bereits mehrfach Reparaturmaßnahmen vorgenommen worden sind und die Bohle somit zeitlich auch einer solchen zugeordnet werden könnte.

Die Sturzbohle über der Fensteröffnung läßt sich mit dem letzten Jahrring für das Jahr 1362 datieren, wegen der fehlenden Waldkante ist also von einem Fälldatum um 1370 auszugehen. Soweit aufgrund der Mauerwerksschäden im Ostgiebel noch eine Gefügebeurteilung möglich war, könnte diese Bohle der ersten faßbaren Bauphase zugeordnet werden. Demzufolge wäre die Erbauung des Gebäudes in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts anzusetzen.

Die im Biethaus untergebrachte hölzerne Presseinrichtung, vom Typ her eine „Baumkelter“, besteht im wesentlichen aus der Tragkonstruktion für den Pressbalken, dem Pressbalken selbst, dem Presstisch und der Hubspindel.

Nach dem Ergebnis der Holzalters-

bestimmung sind der mächtige Pressbalken und ein Verankerungsbalken der Hubspindel einer Neukonstruktion der Presse in der Zeit um 1615 zuzuordnen, der Presstisch und die Tragkonstruktion wurden nach 1784 erneuert. Ein genaues Datum für die „Generalüberholung“ bietet die bauinschriftliche Datierung der Hubspindel mit der Jahreszahl 1793. Ein Schwellholz des Presstisches kann als Reparaturholz für das Jahr 1912 datiert werden, so daß für die Zeit jedenfalls auch noch entsprechende Benutzung angenommen werden darf.

Zusammenfassend darf angemerkt werden, daß das Baualter des Biethauses nicht gesichert festgestellt werden kann, eine Erbauung in der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts von der Befundsituation aber denkbar ist.

In den Jahren kurz nach 1613/15 wurden jedenfalls wesentliche Baumaßnahmen durchgeführt wie die Errichtung eines neuen Dachwerkes und die Erbauung der Presseinrichtung. Wohl im Jahre 1793 wurde die Baumkelter einer gründlichen Instandsetzung unterzogen und dabei Verschleißteile erneuert.

Die Presseinrichtung in Bach a. d. Donau dürfte aufgrund der Untersuchungsergebnisse die älteste bekannte Baumkelter im süddeutschen Raum sein.

Mit dem Niedergang des Weinbaues im 20. Jahrhundert nahm auch das wirtschaftliche Interesse am Biethaus ab, und der Bauunterhalt wurde auf ein Mindestmaß reduziert.



*Ansicht Westgiebel Südwestecke von innen, Detail Mauerwerk der Giebelaussteifung und Pfettenstumpf des Vorgänger-Dachwerkes (dendrochronologisch datiert 1615)*



*Ansicht Ostgiebel von innen nach Abbau Dachstuhl*





So war nach dem Erwerb des Objektes durch die Gemeinde Bach eine Instandsetzungsmaßnahme dringend erforderlich. Nach entsprechenden Finanzierungsverhandlungen konnte im Jahre 1995 mit dem 1. Bauabschnitt begonnen werden. Neben der Sanierung des Mauerwerkes, der statischen Sicherung des Objektes und Unterfangungsarbeiten an den Fundamenten wurde vor allem das Dachwerk instandgesetzt.

Gleichzeitig wurde mit der Gemeinde Bach und den Fachbehörden ein Nutzungskonzept als „Weinbaumuseum“ erarbeitet.

Demnach sollte unter Trägerschaft der Gemeinde im Biethaus ein Museum zur Dokumentation des historischen Weinbaues im Bereich um Regensburg entstehen und folgende Schwerpunkte gesetzt werden:

- das Biethaus und seine Preßeinrichtung
- Geschichte des Weinbaus im Raum Regensburg
- historischer Weinbau in der Oberpfalz
- „Wein“ - vom Anbau bis zum Genuß
- Weinlehrpfad.

Für die Präsentation des Gebäudes wurde mit dem Landesamt für Denkmal-

pflege eine Zeitstellung für Anfang des 19. Jahrhunderts abgestimmt, welche noch der Blütezeit des Weinbaues entspricht und dennoch keinen Verlust wertvoller Substanz am Objekt bedeutet. Hierzu wurden die Wandöffnungen in der Südfassade in ablesbarer Weise geschlossen, der Raumeinbau entfernt und die bauzeitliche Dachneigung durch Abnehmen der substanzuell nicht zu erhaltenden Giebelaufsteilungen wieder hergestellt. Dementsprechend wurde die Dachfläche mit Legschindeln eingedeckt. Der Innenraum erhielt in den dem Besucher zugänglichen Bereichen einen Bodenbelag aus Vollziegeln, der Bodenbereich der originalen Situation um die Presse blieb unverändert.

Aus konservatorischen Gründen wurde eine Temperieranlage zur Stabilisierung des Raumklimas eingebracht und die Dachschale mit einem wärmedämmenden Aufbau versehen.

Flankierend zur Sanierung des Biethauses wurde ein Konzept für die zugehörigen Freianlagen entwickelt, welches ein kleines hölzernes Nebengebäude zur Unterbringung einer Toilette sowie der zentralen Betriebstechnik, einen Gewölbekeller zur Darstellung der Weinlagerung sowie einen Schauweinberg mit einem Lehrpfad zu Sorten und Erziehungsformen der Weinrebe vorsieht.



Theodor Häußler

## Die Baumpresse

Zum Auspressen der Weintrauben bediente sich die Menschheit schon sehr früh technischer Hilfsmittel. Die Keltertechnik hatte dabei stets zum Ziel, bei guter Saftausbeute eine hohe Weinqualität zu sichern.

Zentraler Teil des Preßhäusls in Bach an der Donau, dem heutigen Baierwein-Museum, ist die historische Baumpresse. Holzuntersuchungen ergaben, daß sie in der Zeit nach 1613 errichtet wurde. Sie zählt damit zu den ältesten Weinpressen Deutschlands. Die im Stirnholz eingekerbte Jahreszahl 1551 ist danach nicht korrekt und wurde wahrscheinlich nachträglich angebracht.

Für den Begriff „Kelter“ oder „Torkel“ war in Altbayern das althochdeutsche „Biet“ gebräuchlich, wobei das Biet im engeren Sinne den Boden der Weinpresse meint, im weiteren Sinne jedoch für die ganze Presse steht. Da der Preßbaum mittels Spindel = Winde in der Höhe bewegt wird, war auch die Bezeichnung „Windhaus“ üblich. Um 1835 gab es in Bach acht Biethäuser, fünf davon am Scheibelberg und drei am Sauberg. Das letzte dieser Biet- oder Windhäuser in Bach wurde schlicht „das Preßhäusl“ genannt.

### Beschreibung der Bacher Baumpresse

Das Biet lagert auf zwei schweren Balken, die mit Bruchsteinen untermauert sind.

Die Ausführung der Baumpresse zeigt, daß es sich um ein gut durchkonstruiertes Modell handelt. In der Hinterdocke ist der Drehpunkt des Preßbaumes mit Querhölzern, auch Riegel oder Schuppen genannt, in der Höhe verstellbar. Das ermöglicht durch Herausnahme einzelner Riegel während des Preßvorganges eine waagrechte Anpassung des Preßbaumes an den Maischestock, um diesen beim Pressen nicht zu verschieben. Die Vorderdocke ist so angeordnet, daß der Preßbaum auf den eingelegten Riegeln in etwa im Gleichgewicht gehalten wird, was das Verstellen des Preßbaumes in der Hinterdocke erleichtert.

Der Preßbaum aus Eichenholz ist 9,40 Meter lang bei einer Kantenlänge von 40 x 50 bzw. 40 x 40 cm und einem Gewicht von ca. 1,9 Tonnen. Mit derartigen Pressen sind Drücke von 4 - 5 bar möglich.

Die Spindel aus Kirschbaumholz ist 3,50 Meter lang, bei einem Durchmesser von 21 cm und einer Gewindelänge von 2,40 Metern. Der Unterbau der Spindel, der Spindelschragen, ist heute mit Bandeisen in einem Betonfundament verankert. Es darf vermu-





tet werden, daß die Spindel mit dem Haspelarm ursprünglich frei beweglich war. Ein freier Spindelschragen, evtl. beschwert mit einem Gewichtsstein, erzeugt einen nachhaltigen Druck, was ein häufiges Nachdrehen der Spindel erspart.

Die Spindel scheint einmal erneuert worden zu sein. Sie trägt die Jahreszahl 1793. Die Funktion des Gegengewindes (Mutter) am Preßbaum erfüllt ein in das Trapezgewinde schräg eingepaßtes Kantholz.

Das Biet, auch Kar oder Char genannt, ist ca. 12 qm groß (3,55 x 3,45 m) und besitzt ein leichtes Gefälle zum Auslauf hin. Es ist aus 10 cm starken Eichenbohlen gefertigt, die zur Abdichtung mit einer Federverbindung versehen sind. Zu Beginn der Weinlese wurden die Ritzen im Biet mit Tegel (Ton) verstrichen und das Biet gewässert, um es zu „dechteln“ (abzudichten). Die Größe des Biets und die ca. 18 cm hohe seitliche Umrandung lassen vermuten, daß vor der Anschaffung einer Traubenmühle die Weintrauben dort mit den Füßen ausgetreten wurden.

Die Maische wurde nahe der Hinterdocke bis zu 1½ Meter hoch aufgehäuft und mit geflochtenen Weidenzöpfen, den Weinseilen, eingefaßt. Holznägel, auch Bindnägel genannt, sicherten die Weidenzöpfe bei höher werdendem Maischestock. So entstand in etwa ein Korb ohne Boden. Mit dicken Brettern und Querhölzern abgedeckt, wurde der Stock dann gepreßt.

Nach einem ersten Preßgang wurde er „umgescheitert“, d.h. aufgelockert und nochmals gepreßt. Der ausgepreßte, feste Trester wurde mit einer Haue oder einem Beil zerteilt. Das Biet weist entsprechende Bearbeitungsspuren auf. In einem großen offenen Zuber unter dem Auslauf wurde der Most aufgefangen.

Der Umgang mit Baumpressen war nicht ungefährlich. Zum einen haben die einzelnen Teile ein enormes Gewicht, zum anderen bestand die Gefahr, daß etwas bricht, und „die Spindel mit dem Haspelarm in schnellen Lauf kommt und die Umstehenden gefährdet“.

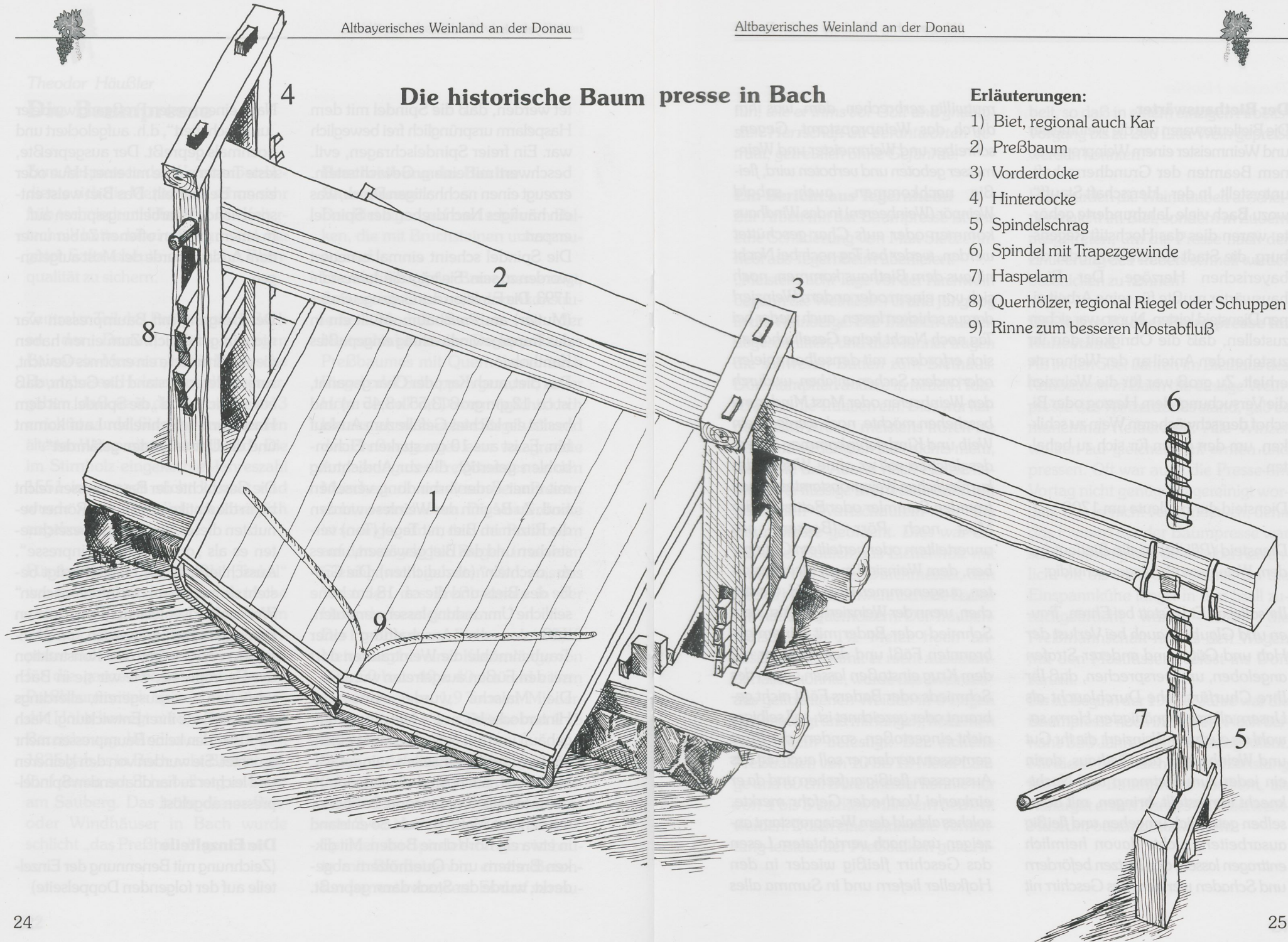
Die Geschichte der Baumpressen reicht bis in die Antike zurück. Die Römer benutzten dieses System und bezeichneten es als „griechische Weinpresse“. Ausschließlich aus Holz gefertigt besteht sie aus einem „weinfreundlichen“ Werkstoff. Eisenteile dagegen müssen besonders geschützt werden, um Weinfehlern vorzubeugen. Die Konstruktion der Baumpresse, wie wir sie in Bach vorfinden, war ausgereift, allerdings auch am Ende ihrer Entwicklung. Nach 1800 wurden keine Baumpressen mehr errichtet. Sie wurden von den kleineren und leichter zu handhabenden Spindelpressen abgelöst.

### **Die Einzelteile**

(Zeichnung mit Benennung der Einzelteile auf der folgenden Doppelseite)



## Die historische Baum presse in Bach



### Erläuterungen:

- 1) Biet, regional auch Kar
- 2) Preßbaum
- 3) Vorderdocke
- 4) Hinterdocke
- 5) Spindelschrag
- 6) Spindel mit Trapezgewinde
- 7) Haspelarm
- 8) Querhölzer, regional Riegel oder Schuppen
- 9) Rinne zum besseren Mostabfluß





### **Der Biethauswärter**

Die Bietleute waren wie die Weinmesser und Weinmeister einem Weinpropst, einem Beamten der Grundherrschaft, unterstellt. In der „Herrschaft Stauff“, wozu Bach viele Jahrhunderte gehörte, waren dies das Hochstift Regensburg, die Stadt Regensburg oder die bayerischen Herzöge. Der Biethauswärter mußte für seine Arbeit einen Dienstleid leisten. Nur so war sicherzustellen, daß die Obrigkeit den ihr zustehenden Anteil an der Weinernte erhielt. Zu groß war für die Weinzierl die Versuchung, dem Herzog oder Bischof den schwächeren Wein zu schicken, um den guten für sich zu behalten.

Dienstleid der Bietleute um 1700

*Dienstleid (Pflicht) so die Bietleut vor dem Weinlösen abzulegen schuldig:*

*Ihr sollet an Eides statt bei Ehren, Trauen und Glauben, auch bei Verlust der Hab und Güter und anderer Strafen angeloben, und versprechen, daß Ihr Ihre Churfürstliche Durchlaucht als Unsern allerseits gnädigsten Herrn sowohl als auch der Weinzierl, die ihr Gut und Weinbeer in das Piethaus, darin ein jeder zum Pietmann und Nachtknecht vorgestellt, bringen, mit demselben getreulich umgehen und fleißig ausarbeiten, nichts davon heimlich enttragen lassen, den Nutzen befördern und Schaden wenden, das Geschirr nit*

*mutwillig zerbrechen, dem, was ihm durch das Weinpropstamt, Gegen-schreiber und Weinmeister und Weinmesser geboten und verboten wird, fleißig nachkommen, auch sobald Weinpör (Weinbeeren) in das Windhaus kommen oder aufs Char geschüttet werden, weder bei Tag noch bei Nacht nit aus dem Biethaus kommen, noch sich von einem oder andern Weinzierl daraus schicken lassen, auch weder bei Tag noch Nacht keine Gesellschaft zu sich erfordern, mit denselben spielen oder andere Sachen anfahen, wodurch den Weinbeeren oder Most Minderung beschehen möchte, noch weniger sein Weib und Kind dahinkommen lassen, desgleichen soll er ohne Wissen des kurfürstlichen Weinpropstamtes keinen fremden Sammler oder Bettler weder Most noch Pörr (Beeren) aus unverteilterm oder verteilterm Gute geben, dem Weinzierl auch nicht gestatten, ausgenommen dem H.H. Geistlichen, wenn der Weinzierl dabei ist, dem Schmied oder Bader mit seinem gebrannten Fäßl und dem Mesner mit dem Krug einstoßen lassen, wenn des Schmieds oder Baders Fäßl nicht gebrannt oder gezeichnet ist, soll selbiges nicht eingestoßen, sondern der Most gemessen werden; er soll auch auf das Ausmessen fleißig aufsehen und da er einigerlei Vortl oder Gefahr merkte, solches alsbald dem Weinpropstamt anzeigen und nach verrichtetem Lesen das Geschirr fleißig wieder in den Hofkeller liefern und in Summa alles*



*tun, wie er ihms vor Gott und gnädigsten Herrschaft zu verantworten getraut, getreulich ohne Gefährde.*

### **Ein Bericht aus Tegernheim**

Zur Arbeit mit der Baumpresse ist uns eine Schilderung von Max Siebzehniebl aus Tegernheim überliefert:

„Meistens acht Tage vor der Kirchweih begann die Weinlese. Alt und jung zog in die Weinberge. Die Trauben wurden abgeschnitten, und die Männer trugen die schweren Butten zum Biethaus. Dort stampften andere in neuen Holzschuhen die Trauben ein. Dies war keine leichte Arbeit, meistens froren sie sehr und verlangten sich nichts mehr, wenn sie am Abend nach Hause kamen. Der flüssige Brei wurde dann mit hölzernen Wurfschaufeln auf die Baumpresse gebracht. Dies war ein schwerer Bottich aus Eichenholz mit drei bis vier Meter Durchmesser, den Deckel bildeten schwere eichene Läden mit starken Querhölzern. Der Traubenmatsch war 1½ Meter hoch angeschaufelt. Damit er nicht auseinanderfallen konnte, wurde das „Weinseil“ aus geflochtenen Weiden in 6 Lagen herumgelegt und mit langen, hölzernen Bindnägeln befestigt. Der eichene Preßbalken von 10 bis 12 Meter Länge und 60 cm Durchmesser konnte nur von 4 bis 5 starken Männern bedient werden. Durch eine sinnreiche Vorrichtung leistete der Preßbalken gute Ar-

beit, so daß in einem einzigen Arbeitsvorgang bis zu 200 Liter Wein gepreßt werden konnten.“

Hier wurden die Weintrauben anscheinend nicht im Biet, sondern in Zubern ausgetreten, um die Presse nach der Entleerung des Trebers schnell wieder beschicken zu können.

### **Die letzte Bacher Baumpresse im Ruhestand**

Als in den 50er Jahren im Biethaus des Karlbauern in Bach die einzige Baumpresse des Winzerdorfes stand, gab es manchmal Reibereien. Alle Winzer wollten zur gleichen Zeit ernten und pressen. Oft war auch die Presse am Vortag nicht genügend gereinigt worden. Das ist nicht verwunderlich, denn das Pressen mit der Baumpresse war sehr langwierig und dauerte bei Kerzenlicht oft bis 1.00 Uhr nachts. Da die Einspannkühe längst in den Stall zurückgebracht waren, schob die Preßmannschaft nachts den Wagen mit den Mostfässern selbst ins Dorf zurück.

Bis zu Beginn der 1960er Jahre war die Baumpresse noch in Betrieb. Nach beinahe 350 Jahren hatte sie ausgedient. Mit dieser beachtlichen Lebensleistung hat es die Baumpresse verdient, als Kulturgut ersten Ranges im Bajerweinemuseum bestaunt zu werden.





Theodor Häußler

## Der Baierwein einst und jetzt

Der aufmerksame Leser wird sich fragen, warum hier „Baierwein“ und nicht „Bayerwein“ steht. Mit „Bayern“ bezeichnet man allgemein den bayerischen Staat in seinem heutigen Umfang, d. h. die altbayerischen Gebiete einschließlich der fränkischen und schwäbischen Landesteile, die 1803 eingegliedert wurden. Schreibt man hingegen „Baiern“, so sind damit der Stamm der Baiern, die Bajuwaren, und die altbairischen Kernlande, die heutigen Regierungsbezirke Ober- und Niederbayern sowie die Oberpfalz gemeint. Zum Stammesherzogtum Baiern gehörten allerdings auch weite Teile Österreichs einschließlich Südtirol. Die Weine dieser Gegenden hatten aber schon früh mit „Osterwein“ und „Welschwein“ eigene Bezeichnungen. So steht der Begriff „Baierwein“ für den im heutigen Altbayern, an Donau, Isar und ihren Nebenflüssen gewachsenen Wein. Über Jahrhunderte war dieser Begriff gebräuchlich, und dabei soll es bleiben. Damit wird auch die Abgrenzung zum Frankenwein klar, der ja auch im Freistaat Bayern wächst.

### Römischer Weinbau um Regensburg?

Die meisten Berichte zum Weinbau an der bayerischen Donau gehen davon aus, daß es wohl die Römer waren, die

den Weinbau in dieser Gegend begründet haben. In der Tat gibt es eine ganze Reihe von Hinweisen und Argumenten, die in ihrer Summe römischen Weinbau in der Umgebung von Regensburg sehr wahrscheinlich erscheinen lassen. Direkte Funde oder Beweise stehen allerdings noch aus. Betrachten wir also kurz die Indizien:

In der Pfalz und an der Mosel ist römischer Weinbau sicher nachgewiesen. Die römischen Truppen und die dazugehörige Zivilbevölkerung wurden also aus der Region mit Wein versorgt. Es ist anzunehmen, daß dies in Regensburg ähnlich war. Im Legionslager „Castra Regina“ waren ca. 6000 Mann Besatzung stationiert, die an den Wein als Hauptgetränk gewöhnt waren. Es erscheint unvorstellbar, daß dieser Bedarf mit Lieferungen aus der italischen Heimat gedeckt wurde, wo sich doch bei Regensburg warme Südhänge am gegenüberliegenden Donauufer dazu anboten. Dabei waren die Römer mit Flößen und Kähnen auf der Donau zu Hause. Außerdem war das nördliche Donauufer kein Feindesland. Die römischen Winzer konnten also sicher ihre Weingärten am nördlichen Donauufer bearbeiten und täglich in ihre Wohnsiedlung südlich der Donau zurückkehren.

Der Ortsname Winzer, heute Stadtteil von Regensburg, dürfte römischen Ur-



sprungs sein, abgeleitet von „ad vinitores“ = bei den Winzern. Der Ortsname erscheint in dieser Form erstmals im Jahre 860.

Am heutigen Weinweg, im Westen Regensburgs und gegenüber den Winzerer Weinbergen gelegen, wurde 1950 ein Weihestein einer römischen Tempelanlage ausgegraben, der dem Weingott Liber Pater gewidmet ist. Der altitalische Fruchtbarkeitsgott Liber Pater ist dem Weingott Bacchus, dem Gott der frohen Feste gleichzusetzen. In der Nähe des Weihesteins Liber Pater wurde ein Relief des Bauerngottes Silvanus mit einem Rebmesser am Gürtel gefunden. Auch die weiteren Bacchus-Funde in Bayern passen gut ins Bild: In Nassenfels bei Neuburg/Donau, in Sittling beim Römerkastell Eining und in Kelheimwinzer, alle Fundstellen liegen also entlang der Donau, dort, wo auch später Weinbau betrieben wurde.

In der Nähe des Weihesteines Liber Pater wurde auch ein römisches Rebmesser mit sichelartiger Klinge gefunden.

Im Einzugsbereich des Kastells Großprüfening wurde 1978 innerhalb des Lagerdorfes ein römisches Wirtschaftsgebäude ausgegraben, das zunächst als „Brauerei“ gedeutet wurde. Ein 2,4 x 2,8 Meter großes Becken mit wasserdichtem Estrich in der Anlage sieht allerdings den an der Mosel ausgegraben römischen Tretkelterbecken sehr ähnlich und besitzt den gleichen

dreilagigen Aufbau. Vielleicht liegt in diesem römischen Mehrzweckgebäude der Schlüssel zum sicheren Nachweis der 1800jährigen Weinkultur im Raum Regensburg.



*Römischer Bacchus  
Bronzebüste, 7 cm hoch, gefunden in  
Sittling beim Römerkastell Eining/  
Kelheim*

### **Erste urkundliche Nachweise**

Für die Regensburger Weinbautradition ist es wichtig, festzustellen, daß nach Abzug der Römer in der zweiten Hälfte des 5. Jahrhunderts im Castra Regina stets eine Restbevölkerung aus Ro-





### Theodor Häußler

manen, Illyern, Kelten und Germanen siedelte. Mit ihr sind auch die Kenntnisse zum Weinbau bis zur allmählichen Landnahme und Stammesbildung der Bajuwaren erhalten geblieben. Am Hof des ersten Baiernherzogs Garibald in Regensburg wurde jedenfalls Wein getrunken. Als der Lombardenkönig Flavius Authari im Jahre 588 zur Brautschau in Regensburg weilte, bat er um einen Becher Wein aus der Hand seiner Braut Theodolinde. Wo mag der Wein gewachsen sein?

Die ersten urkundlichen Nachweise zum Baierwein stammen aus der Zeit um 700.

Um das Jahr 681/82 kommt der Wanderbischof Emmeram nach Regensburg. Herzog Theodo bittet ihn, zu bleiben und hier missionarisch tätig zu werden. Wenige Jahre später, um 685, wird Emmeram auf einer Romreise ermordet. Die Lebensbeschreibung des hl. Emmeram, einige Jahrzehnte später aufgezeichnet, beschreibt seine Wirkungsstätte Regensburg: „Er schaute das Land an: es war sehr gut, lieblich anzusehn, reich an Hainen, wohlversehen mit Wein. Es besaß Eisen in Fülle und Gold, Silber und Purpur im Überfluß“. In der Nennung des Weins vor Eisen, Gold und Silber wird seine große Bedeutung im täglichen Leben des frühen bayerischen Herzogtums deutlich.

An einer weiteren Stelle dieser Lebensbeschreibung ist von Weinbergen die

Rede: Ein böhmischer Pilger stand am fünfzehnten Tage seiner Flucht „mit müden Gliedern auf dem Berge, dort wo die Weinberge liegen, zwischen Donau und Regen, wo sie zusammenfließen“. Der Pilger dürfte also auf dem Regensburger Dreifaltigkeitsberg gestanden haben.

Bald nach der Zeit Emmerams, im Jahre 696, wird Rupert als Missionar in das baierische Herzogtum gerufen. Er gründet zusammen mit Herzog Theodo II. in Salzburg das Kloster St. Peter. Vom Herzog wird es reich mit Ländereien ausgestattet. Im Donaugau erhält es „zwei Juchert (Tagwerk) Weinberge nahe bei der Stadt Reganesburch, am nördlichen Donauufer“. Bei einer späteren Bestätigung der Schenkung ist die Lage „bei der Überfuhr zu Winzer mit den auf den Bergen gelegenen Weinbergen“ beschrieben. Die Flurbezeichnung „Salzburger Weinberg“ in Niederwinzer hielt sich bis in die Neuzeit.

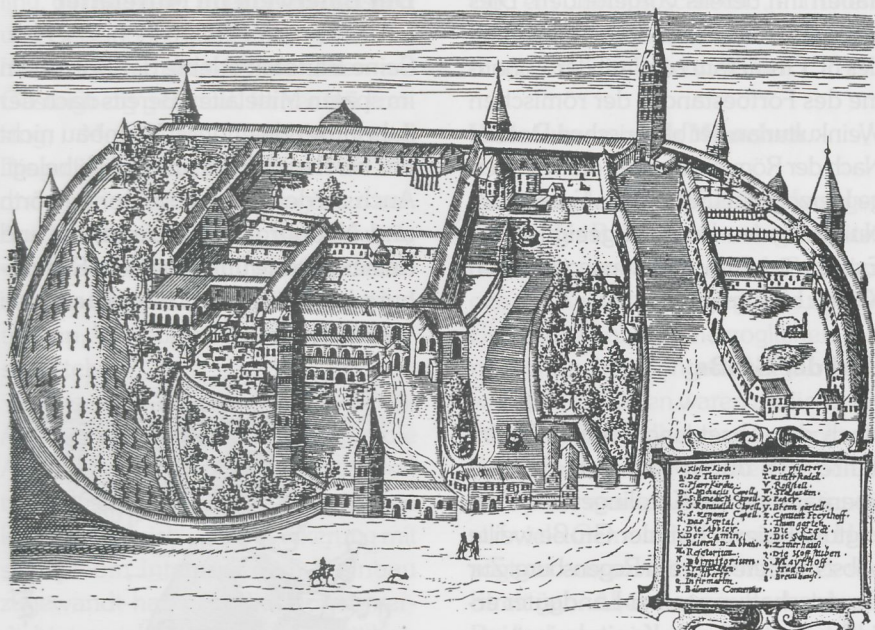
Eine Schenkung des Herzogs Tassilo an das Salzburger Kloster nennt „ein Gut, genannt Bach (poh) mit 39 Häusern und den Einwohnern und allem, was dazugehört an dem Ort, der Kruckenberg (Chruchenperk) heißt, der entlang dem Donaustrom liegt, wo jetzt Weinpflanzungen angelegt sind. Im Jahre 798 erhält das Salzburger Kloster in Kruckenberg zwei Weinberge mit ihren Winzern. Damit sind die Orte Winzer, Bach und Kruckenberg als die äl-



testen Weinbauorte unserer Gegend genannt.

Weitere Klostergründungen und Schenkungen folgen. Im Jahr 741 stiftet Herzog Odilo das Kloster Niederaltaich

in Winzer erhält St. Emmeram Grundbesitz und Weinberge. Im Jahr 777 gründet Herzog Tassilo das Kloster Kremsmünster, das ebenfalls mit Weinbergen bei Aschach ausgestattet wird.



Ansicht des Klosters St. Emmeram in Regensburg mit Weingarten an der östlichen Klostermauer. Kupferstich nach Karl Stengel 1619

und stattet es mit Ländereien aus, darunter auch Weinberge aus seinem Besitz am Bogenberg und bei Welchenberg. 776 schenkt Herzog Tassilos Vetter Machelm einen Besitz in Aschach an der Donau, im heutigen Oberösterreich, dem Kloster St. Emmeram zu Regensburg. Dieser Besitz ist wenig später als Weinberg aufgeführt. Auch

Die Klöster haben sich in der Folgezeit um die Ausbreitung und Kultur des Weinbaues in unserem Raum wie auch anderswo sehr große Verdienste erworben. In Altbayern ist hierbei insbesondere St. Emmeram in Regensburg hervorzuheben. Und trotzdem ist festzuhalten:

Wenn die Agilolfingerherzöge die älte-





sten Klöster des damaligen Bayern zu ihrer Existenzsicherung mit Weinbergen ausgestattet haben, dann müssen die Weinberge vor den Klöstern dagewesen sein. Danach haben nicht die Mönche den Weinbau nach Bayern gebracht, sie haben ihn bereits vorgefunden. Dies deckt sich mit der Lebensbeschreibung des hl. Emmeram bzw. mit der Annahme des Fortbestandes der römischen Weinkultur an der bayerischen Donau. Nach der Römerzeit waren die Weinberge Herzogsgut und warfen Erträge ab. Nur so waren sie dazu geeignet, zur Existenzsicherung der neugegründeten Klöster beizutragen.

### Karl der Große

Nach der Absetzung Tassilos III. im Jahre 788 durch Karl den Großen übernahmen die Karolinger das Herzogtum Baiern. Karl der Große weilte selbst mehrere Jahre in Regensburg. Zur Bewirtschaftung seiner Landgüter erließ er mit seinen „Kapitularen“ genaueste Vorschriften. Erstaunlicherweise sind dabei kaum Vorschriften zur Bewirtschaftung der Weinberge dabei. Machte ihr guter Zustand weitere Anweisungen überflüssig? Überliefert ist nur eine Anweisung zur Weinernte, wonach das Keltretreten, womöglich mit schmutzigen Füßen, zu unterlassen und auch sonst auf Reinlichkeit zu achten sei.

Die Entwicklung des Weinbaues im frü-

hen Mittelalter verlief jedoch nicht ungestört. Die Zeiten vor der Jahrtausendwende waren unruhig. Wiederholte Einfälle der Ungarn ließen keine gedeihliche Entwicklung zu.

### Der Baierwein im Mittelalter

Seine Blütezeit erlebte der Baierwein im späten Mittelalter. Bereits nach der Jahrtausendwende ist Weinbau nicht nur bei Regensburg urkundlich belegt. Auch an der Donau bei Donauwörth und Neuburg, bei Weltenburg und Kelheim sowie unterhalb von Regensburg bei Wörth, am Bogenberg, bei



Ein Weinbauer im Mittelalter mit Hacke, zum Behauen des Bodens, einer Gerte, zum Vertreiben der wilden Tiere und einem Rebmesser zum Beschneiden der Rebstöcke, 1456



Hengersberg und dem benachbarten Winzer wurde in größerem Umfang Weinbau betrieben. Die Altmühl hinauf drang der Weinbau in alle günstigen Lagen des Fränkischen Jura vor. Auch im Tal der Großen Laber bei Schierling, der Kleinen Laber bei Mallersdorf und Geiselhöring gab es Weingärten. Im Isartal ist Weinbau in München am Gasteigberg genannt, ferner bei Freising, Moosburg, Landshut und Dingolfing. Auch in den Tälern der Vils und der Rott tauchen Weingärten auf. Am Inn reihen sich die Weinbauorte von Rosenheim bis Mühldorf, und auch um den Chiemsee wurde Weinbau betrieben. Wie sollte da die Salzach abseits stehen?

Ab dem 13. Jahrhundert erfuhren die Anbauflächen eine deutliche Ausweitung, so daß ein Chronist vermerken konnte, daß sich „die Bevölkerung mit sichtlichem Interesse dem Weinbau zugewandt hat“. An der Donau verdichteten sich die Anbauflächen zu einem nahezu geschlossenen Anbaubereich von Kelheim bis Wörth/Donau. In allen anderen genannten Gebieten dürfte es bei Streulagen an den klimatisch begünstigten Südhängen der Flußtäler geblieben sein. Dies reichte aber zur Versorgung der breiten Bevölkerung aus, bei der der Wein landesweit das Hauptgetränk war. Der Geschichtsschreiber Aventinus bestätigt dies, wenn er 1530 feststellt: „Der gemeine Mann auf dem Gäu sitzt Tag und

Nacht bei dem Weine“. Die bayerischen Herzöge konnten es sich im Jahre 1293 sogar noch leisten, das Bierbrauen auf die Dauer eines Jahres zu verbieten.

Und ein Chronist schreibt: „In frühern Zeiten holte Alles seine Stärke und Kraft von dem Baierwein her“!

### **Weinfuhren nach München**

Auch von den Wittelsbacher Herzögen wurde der Baierwein hoch geschätzt. Sie ließen deshalb aus ihren Besitzungen um Kelheim und Regensburg große Mengen an den herzoglichen Hof nach München bringen. Aufgrund gewährter Privilegien waren zunächst die Pfarreien um Kelheim zu kostenlosen Weinfuhren nach München verpflichtet. Später wurden diese Spanndienste auf viele Gemeinden im ganzen Herzogtum ausgeweitet, worüber es viel Streit gab. Aber was ein gestandener Baiernherzog ist, den kann auch der Kirchenbann nicht erschrecken; er antwortet darauf mit der Verwüstung bischöflicher Weingärten. Es ging dabei auch um beachtliche Mengen. In einem Jahr wurden allein aus den Donaustauer Besitzungen des Herzogs 800 Eimer, also ca. 40.000 Liter Wein nach München verfrachtet. Die Donaustauer Weine müssen gut gewesen sein, denn wer läßt sich schon derartige Mengen schlechten Weins in den Hofkeller legen?





*Titelblatt des Münchener Weinbuches von Johann Rasch, 1583*

### **Landshuter Fürstenhochzeit**

Ausgeprägt war auch der Weinbau um Landshut. Herzog Friedrich ließ hier im Jahre 1380 an den Höhen der Trausnitz Reben pflanzen. Um die Verbesserung des Weinbaues bemüht, ließ er Burgunderreben nach Landshut bringen. Auch unterhalb von Landshut wuchs bei Thürnthenning Wein von solcher Güte, daß dieser an der her-

zoglichen Tafel als Ehrenwein kredenzt wurde.

Hoch her ging es bekanntlich auch bei der Landshuter Fürstenhochzeit im Jahre 1475, denn die Vermählung des Herzogssohnes Georg mit der polnischen Königstochter Hedwig wurde standesgemäß in etwas größerem Rahmen begangen. 170 große Fässer oder circa. 300.000 Liter Wein wurden dabei getrunken. Der Großteil davon,



5615 Eimer, war einheimischer Baierwein, 558 Eimer fremder Provenienz. Es ist anzunehmen, daß die herzoglichen Weingärten um Regensburg dabei mit aushelfen mußten. Anscheinend wollten die Landshuter für eine weitere Fürstenhochzeit gerüstet sein, denn im Jahre 1554 wurde das berühmte Landshuter Faß gebaut. Es faßte 1300 Eimer oder ca. 70.000 Liter, mehrere Treppen und eine Galerie führten zum Spundloch; nur das Heidelberger Faß war größer.

### Die Klöster

Um ihre wirtschaftliche Situation zu verbessern waren auch die Klöster um eine Förderung des Weinbaues bemüht. Insbesondere das Kloster St. Emmeram in Regensburg ist hier mit seinem Weinbergsbesitz in Winzer, Pfaffenstein und Donaustauf zu nennen. Durch die Reisetätigkeit der Äbte war ein Erfahrungsaustausch mit anderen Weinbaugebieten möglich. Aber auch mit Darlehensvergabe, Zuschüssen und Abgabenerlaß oder sonstigen Hilfen wurde tüchtigen Weinzielr in schwierigen Jahren oder Notsituationen geholfen. Vom Kloster St. Emmeram ist bekannt, daß es sich um die „Herbeischaffung köstlicher Rebsorten sowie um eine sachgemäße Behandlung des Mostes“ bemüht hat. Es hatte auch „große Auslagen für die Herbeischaffung reichlichen Düngers“. Außerdem ließ es, wie um 1345 in

Pentling, zur Düngung und Bodenverbesserung „gute Erde in Körben in die Weinberge tragen“.

Das Engagement des Klosters scheint sich aber auch gelohnt zu haben. Im Jahre 1328 bezog St. Emmeram aus seinen Besitzungen immerhin 1184 Eimer oder 64.000 Liter Wein. Davon wurden 44.000 Liter verkauft, 20.000 Liter im Kloster selbst verbraucht. Natürlich haben alle Bediensteten, Bettler und Gäste dazugeholfen, diese Menge zu bewältigen.

Aber auch die anderen Regensburger Klöster hatten stattlichen Weinbergsbesitz. Das Kloster Prüfening besaß mit Matting und Oberndorf zwei geschlossene Winzerdörfer. Die Weinertäge flossen so reichlich, daß Prüfening 60% seiner Einnahmen aus dem Weinverkauf erzielte.

Das Schottenkloster hatte Weinbergsbesitz in Tremmelhausen, das Stift Obermünster vorwiegend in Tegernheim, das Stift Niedermünster in der Hauptsache in Kelheim. Auch das Domkapitel, das Chorherrenstift St. Johann, die Dominikanerinnen in Hl. Kreuz, das Kloster Karthaus-Prüll und das St. Katharinenhospital besaßen eigene Weingärten. Die guten Regensburger Weinlagen wußten aber auch auswärtige Klöster wie Kastl, Eichstätt oder Reichenbach mit eigenen Weinbergen zu nutzen. Donauabwärts waren es vor allem die Klöster Oberaltaich, Windberg und Niederaltaich, die sich intensiv dem einheimischen Weinbau widmeten, obwohl





sie gleichzeitig in der klimatisch günstigeren Wachau über Weinbergsbesitz verfügten.

### Qualitätsfragen

Wenn man nichts anderes kennt, ist man mit dem zufrieden, was man hat. So scheint es auch beim Baierwein gewesen zu sein. Mit zunehmender Verkehrserschließung kamen im Laufe der Jahrhunderte auch Weine ins Baierland, die unter günstigeren Bedingungen aufwuchsen und damit qualitativ höherwertig waren. Die reichen Kaufleute Regensburgs und die kirchliche Würdenträger wußten um diese Tatsache natürlich früher als das gemeine Volk. „Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken“, war ihr Leitspruch, und so besorgten sie sich schon frühzeitig die qualitativ besseren Oster-, Welsch- oder Neckarweine.

Natürlich hatte auch der Baierwein seine guten Jahre. Wir hörten schon vom Thürnthenninger Ehrenwein. Und in den Bogenbergmirakeln steht: „Ich weiß zwar wohl, daß der Baierwein bei vielen keinen guten Namen hat, doch läßt manches Jahr der Rote am Bogenberg wachsende auch ein geschleckiges Weinmaul nicht erraten, wes Landsmann er sei“! Auch in Augsburg soll früher bei feierlichen Anlässen Kelheimer „Haldenwein“ (von den dortigen Steilhängen) getrunken worden sein.

Trotzdem war der Baierwein in vielen

Jahren ein rechter Säuerling und bekam das auch zu hören. Vom Dreimännerwein ist die Rede, wonach es den Baierweintrinker beim Genuß desselben so schüttelt, daß ihn zwei weitere Männer festhalten müssen. Von einem Weinort unterhalb der Walhalla wissen böse Zungen zu berichten, daß dort nachts um 12 Uhr die Glocken geläutet werden. Die Leute sollten aufwachen und sich umdrehen, daß ihnen der saure Wein nicht die Magenwand durchfrißt.

Im Weinbaugebiet um Neuburg an der Donau hatte im 17. Jahrhundert ein Reisender den dortigen Wein gekostet und niedergeschrieben: „Schauet den Berg, da weinen natürlichen Essig die Trauben“. Bekannt ist auch der Ausspruch des Freiherrn Wiguläus von Kreitmaier (1705 - 1790): „O glückliches Land, wo der Essig, welcher anderswo mit großer Mühe bereitet werden muß, von selbst wächst“.

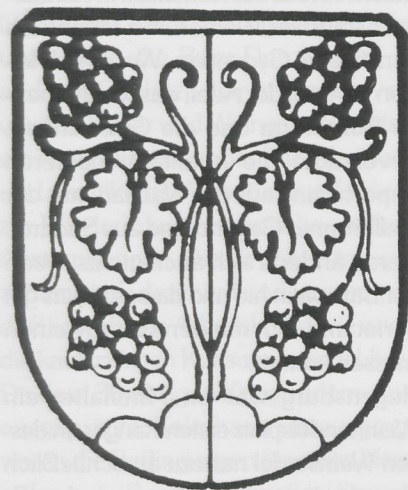
Und ein Gedicht beginnt folgendermaßen: „Es war ein Wirt Hans Teuerlich, sein Wein war etwas säuerlich“. Ob es wohl in Altbayern entstanden ist?

Johann Andreas Schmeller bezeichnet den Baierwein in seinem Bayerischen Wörterbuch als „Idiotismus seiner Art“, was damals wohl „von spezieller Eigenart“ bedeutete.

Zu diesem eher säuerlichen Image des Baierweins hat sicher der üblicherweise gebaute Elbling, von den Winzern „Hierländer“ genannt, erheblich beigetragen. Diese ertragreiche, aber säure-



betonte und spätreifende Sorte brachte auch in anderen Weinbaugebieten meist keine besonderen Qualitäten hervor und wurde als „Hunnenwein“ frühzeitig durch andere Sorten ersetzt. Die hl. Hildegard von Bingen sagte von ihm, daß er so leicht sei, daß er unverdünnt getrunken werden könne. Lediglich in sehr guten Lagen und Jahren kann der Elbling rieslingähnliche Weine hervorbringen.



*Wappen des Marktes Donaustauf mit Weinstock und Trauben. Der Bayernherzog Albrecht IV. verlieh im Jahre 1494 Marktrecht und Wappen*

Es ist also kein Wunder, wenn der Baierwein früher häufig mit Honig oder

Fruchtsäften gesüßt wurde, oder wenn man unter Verwendung von vielerlei Kräutern Würzweine zubereitet hat. Als sich der Abt Tobias Gmeiner von Niederaltaich 1651 zur Ruhe setzte, um seinen Lebensabend im Pfarrhof von Schwarzach bei Hengersberg zu verbringen, hatte er sich vom Kloster zur Versüßung seines Lebensabends jährlich 12 Eimer Wein aus Klostergewächs, drei Eimer bayerischen Wermutwein, 20 Eimer Bier und 12 Köpfl Branntwein als Austrag ausbedungen.

### **Baierwein zum Mörtelmachen**

Zugegeben, es klingt wie ein guter Jux, wie eine Geschichte, die gerne immer wieder erzählt wird, um die Qualität des Baierweins zu charakterisieren. Gemeint sind die Überlieferungen, wonach überschüssiger Baierwein zum Anrühren des Mörtels beim Bau des Frauenzeller Kirchturms, beim Bau der Burg Trausnitz in Landshut sowie in einem Regensburger Mörtelrezept von 1657 Verwendung findet. Auch beim Bau des Ulmer Münsters soll saurer Wein zum Mörtelanrühren verwendet worden sein, wobei es sich hierbei immerhin um den höchsten Kirchturm der Welt handelt.

Kurzum, die Geschichte scheint tatsächlich einen realen Hintergrund zu haben und der säurebetonte Wein auch bei dieser Zweckbestimmung seine Stärke zu beweisen. Durch den niedrigen pH-Wert und das Vorhandensein





organischer Säuren verzögert sich das Abbinden des Mörtels, wobei eine feinere und härtere Kristallstruktur entsteht.

Wie sagte doch Hans Watzlik in seinem Roman über den Maler und Regensburger Stadtbaumeister Albrecht Altdorfer: „Wohl, bairisch Wein ist zäh und dauernd, wie bairisch Volk!“

### **Der Niedergang des Baierweins**

#### **Das Klima**

Häufig wird der Niedergang des Baierweins ab dem 17. Jahrhundert einer deutlichen Klimaverschlechterung zugeschrieben. Bei näherer Betrachtung sind es jedoch vielfältige Ursachen, die diese Entwicklung bewirkt haben. Der Baierwein wuchs in einer Grenzlage des Weinbaues und reagierte dadurch empfindlich auf Einflüsse jeder Art.

Natürlich gab und gibt es Klimaschwankungen. Die Abweichung der Durchschnittstemperatur betrug in den Warm- bzw. Kaltphasen ca. 1°C. Hierbei von einer Zwischeneiszeit zu sprechen wäre weit übertrieben. Die Klimaabschnitte waren auch nie einheitlich warm oder kalt. In Warmphasen häufen sich zwar die guten Jahrgänge, meist ist es eine ganze Serie. In Kaltphasen wurden viele Fehljahre registriert, es kommen aber auch gute und sehr gute Jahrgänge vor. Häufen sich die ungünstigen Jahrgänge, wird die Weinqualität vom Verbraucher nicht

mehr akzeptiert. In der Folge verschiebt sich die Weinbaugrenze, die Randlagen bröckeln ab. In Altbayern waren dies zuerst die Weingärten in Oberbayern, an Isar, Rott und Altmühl sowie an der oberen Donau. Die klimatisch günstigeren Steilhänge am nördlichen Donauufer zwischen Regensburg und Wörth konnten sich dagegen noch längere Zeit halten.

#### **Verbesserung der Verkehrswege**

Es ist nicht zu übersehen, daß der Baierwein seit der Römerzeit in Konkurrenz stand zu Weinen aus klimatisch günstigeren Gegenden. Wer es sich leisten konnte, der Adel, das wohlhabende Bürgertum und die Geistlichkeit, bevorzugte die qualitativ besseren Importweine aus der Wachau, aus der Heilbronner Gegend und aus Südtirol. Daran änderte sich auch nichts, wenn der Baierwein hie und da besonders gut geriet und sich mit den Fremdweinen messen konnte.

Regensburg war im Mittelalter ein Weinhandelsplatz ersten Ranges, in dessen Weinstadel nahezu ausschließlich Fremdweine umgeschlagen wurden. Es kommt dazu, daß das damalige Bayern in besonderem Maße Salz exportierte und den Händlern Wein als Rückfracht sehr gelegen kam. Das galt für drei Himmelsrichtungen, den Osten, den Süden und den Westen. Da im Laufe der Zeit die Handelswege zu Lande und zu Wasser immer besser ausgebaut wurden, verringerten sich die



Transportkosten auch für die Fremdwine.

### **Kriege**

Die Weinkultur erfordert friedliche Zeiten. Das galt schon zur Römerzeit und machte sich auch zur Zeit der Ungarneinfälle um die Jahrtausendwende bemerkbar. In besonderer Weise beeinträchtigte der 30jährige Krieg (1618 - 1648) den Weinbau in Altbayern und anderswo. Als die Schweden 1633 Regensburg belagert und schließlich eingenommen hatten, wurden die umliegenden Dörfer total verwüstet, darunter auch die Burg Donaustauf. In anderen Gebieten war es ähnlich, verwüstete Felder und Weingärten zeigten ein wenig ermutigendes Bild. Verödete und verwilderte Weingärten erfordern zur Wiederinkulturnahme besondere Anstrengungen. Die Bevölkerung war zudem stark dezimiert und verarmt, so daß sowohl die Arbeitskräfte wie auch die kaufkräftigen Konsumenten fehlten. Da dem 30jährigen Krieg zudem eine ausgeprägte Kaltphase vorausging, waren die Bedingungen für einen Neuanfang äußerst ungünstig. Soweit möglich wurden deshalb viele Weingärten in Ackerland umgewandelt. In guten Weinlagen war man eher bereit, einen Neuanfang zu wagen.

### **Stärkere Verbreitung des Bieres**

Für die Grundherrn und die Kirche waren die Einkünfte aus den Weinabgaben in guten Weinjahren durchaus

passabel. Häuften sich jedoch die Fehljahre, gab es zunehmend lange Gesichter. Dagegen flossen die Einnahmen aus der Biersteuer gleichmäßig. Zudem erfreute sich ab 1600 insbesondere das neu aufkommende Weißbier (helles Weizenbier im Gegensatz zum sonst üblichen Braunbier aus Gerste) zunehmender Beliebtheit. In Schwarzach bei Bogen hatte das Geschlecht der Degenberger bereits 1548 von Herzog Wilhelm IV. ein Privileg für das Brauen von Weißbier und seinen Vertrieb in den Gebieten links der Donau bekommen. In Kelheim wurde 1607 das herzogliche Weiße Brauhaus errichtet. In Regensburg machte der Rat der Stadt 1620 den 18 örtlichen Bierbrauern den Vorwurf, nicht genügend Bier gebraut zu haben. Noch im gleichen Jahr wurde ein städtisches Weißbierbrauhaus errichtet, das innerhalb von fünf Jahren amortisiert war. Mit der Zeit wurde das Bier billiger als der Wein. Die Umsätze stiegen und mit ihnen die Steuereinnahmen. Das gefiel den Wittelsbacher Herzögen, denn die Kosten ihrer Hofhaltung waren enorm, weshalb sie diese Entwicklung auch kräftig förderten. Der Grundstock für das spätere Bierland Bayern war gelegt.

Vielfach werden auch die Reformation sowie die immer wieder auftretende Pest als Ursachen für den rückläufigen Weinanbau genannt. Im Zuge der Reformation des christlichen Glaubens durch Luther wurden viele Klöster auf-





*St. Urban, der Schutzpatron der Winzer  
Holzplastik im romanischen Kirchlein  
St. Michael in Kager*

gelöst. Da diese vielfach großen Anteil an der Förderung und Pflege des Weinbaues hatten, ging mit ihnen mancherorts ein wichtiger Promotor verloren. Klösterlicher Besitz wurde dabei häufig zersplittert oder kam in unsachgemäße Hände. Fehlten die Kenntnisse oder auch der Wille zur Fortsetzung des Weinbaus, verödete schnell mancher Weinberg oder er wurde anderweitig genutzt. In guten Weinlagen war man dagegen sicher seltener veranlaßt, die Weinbergsnutzung aufzugeben.

Bei der Säkularisation der bayerischen Klöster im Jahre 1803 dürfte der Einfluß auf den Weinbau gering gewesen

sein, zu sehr hatte sich dieser schon auf die Kernbereiche zurückgezogen. Auch die Einflüsse der Pestepidemien, meist gepaart mit einem drastischen Bevölkerungsverlust, dürften eher gering gewesen sein. Die Pestwellen in Mitteleuropa verliefen immer in Warmphasen, die klimatischen Voraussetzung zur Fortsetzung des Weinbaues waren also stets günstig.

Durch das Zusammenspiel mehrerer Faktoren kam der Baierwein also im Laufe der Zeit in Bedrängnis. Die Unsicherheit des Anbaues, die Preiswürdigkeit qualitativ hochwertiger Importweine durch die zunehmend bessere Verkehrserschließung, die stärkere Verbreitung des Bieres - als wohlspudelnde Steuerquelle von der Obrigkeit zusätzlich gefördert - und die Verwüstungen des 30jährigen Krieges, die einen Neuanfang enorm erschwerten, wirkten hier zusammen. Jedes Land, jede Volkswirtschaft erzeugt unter den gegebenen Bedingungen eben das, was es am besten kann. Der Wein gehörte in Altbayern nicht zu den Spitzenprodukten, er mußte also weichen. Die Menschen haben sich anders entschieden.

## **19. und 20. Jahrhundert**

Der Baierwein hatte es weiterhin schwer.

Nachdem mit der Pfalz (1777) und Unterfranken (1803) zwei große Weinbaugebiete zu Bayern kamen,





Landtafeln des Philipp Apian 1568 mit Weinpflanzungen bei Kelheim, Kapfelberg, Tegernheim und Demling





kann man sich vorstellen, daß der traditionelle Baiernwein in Altbayern nur ein Schattendasein fristen konnte. Erste amtliche Statistiken weisen im Jahre 1839 noch ganze 173 Hektar aus, während die Pfalz und Unterfranken je ca. 10.000 Hektar Rebfläche besitzen.

Im Zeitalter der aufblühenden Agrarwissenschaften und der Technik fehlte es jedoch nicht an Bestrebungen, den Baiernwein durch gezielte Förderung wieder zu beleben und zu verbessern.

Zunächst ist hier der „Fall Friedmann“ zu nennen. Christian Ulrich Friedmann, einen in seiner württembergischen Heimat gescheiterten Winzer, führte das Schicksal nach Wörth an der Donau. Mit seinen Weinbaukenntnissen fand er angesichts der dort darniederliegenden Weinkultur bald sein Auskommen mit der Terrassierung und Pflege von Weingärten. Auch beschaffte er „veredelte Neckarreben“ wie Silvaner, Gutedel und Muskateller. Auf die Erfolge Friedmanns wurde man bald auch „höhernorts“ aufmerksam, und man dachte an die Anlage eines Musterweingartens zu Füßen der Walhalla, welche schon in Planung war. Man berichtete dem König von den Erfolgen Friedmanns und empfahl sie seiner „Weisheit und belebenden Fürsorge“, wobei der Brief von einem Fäßchen Probewein begleitet wurde. Das Ende des „Falles Friedmann“ ist schnell erzählt. König Ludwig I. vermerkte eigenhändig auf dem Gesuch des Innenministeriums: „Habe von Friedmanns Probewein getrunken, zöge

es ohne zu zaudern vor, auf Wasser als auf diesen Wein beschränkt zu werden, für Leute rauheren Gaumens mag er angehen, jedoch gewähre ich Bittstellers Wunsch nicht. München v. 11. April 1827, Ludwig“.

Um 1868 ergreift der königlich bayerische Regierungsrath Wilhelm Scherer von der Regierung in Regensburg die Initiative „zur Hebung der Obst- und Weinkultur“. Sein Ziel war es, durch die Verbesserung der Anbau- und Keltertechnik das Einkommen der Donauwinzer zu verbessern. Immerhin wurde in 14 Gemeinden noch Weinbau betrieben. Er findet auch Gehör und Unterstützung bei „Kreiscomité des landwirthschaftlichen Vereins“. Sogar die Gründung einer Weinbauschule in Wörth sowie die Anstellung eines „Bau- und Culturtechnikers“ war vorgesehen. Doch auch Scherers Initiative war kein Erfolg beschieden.

Das Kreis- und Bezirkscomité des landwirthschaftlichen Vereins war weiterhin um eine Verbesserung des Weinbaues bemüht. 1876 lud es mit Sebastian Englerth aus Randersacker, dem Vorstand des unterfränkischen Weinbauvereins, einen Experten ersten Ranges, zu einem Vortrag nach Wörth. Englerth empfahl die Drahtrahmenerziehung, verbesserte Pressen sowie mehr Sorgfalt beim Ausbau der Weine. Aber auch dieses Bemühen war erfolglos. Nach der Bauernbefreiung im Jahre 1848 hatten die Winzer einfach noch nicht genügend Zeit, die gewohnte Un-



selbständigkeit zu überwinden und aktive Unternehmer zu werden.

Als dann zu Beginn dieses Jahrhunderts mit dem echten und falschen Mehltau die ersten Rebenkrankheiten auftraten, war es ebenso mühsam, die wenig innovationsfreudigen Winzer von der Notwendigkeit der Bekämpfung zu überzeugen. Nach ersten Erntetotalausfällen durch die „Peronospora“ in den Jahren 1906 gelang es den Fachleuten, dem Regensburger Mykologen Sebastian Killermann sowie dem Kreiswanderlehrer Trenkle, die Winzer für den vorbeugenden Einsatz von Kupferkalkbrühe zu gewinnen. Aber ohne ständige Kontrolle wurde auch hierbei schnell wieder nachgelassen.

### Regensburg - der Muttergarten des Müller-Thurgau

Als zu Beginn dieses Jahrhunderts der deutsche Weinbau durch die aus Amerika eingeschleppte Reblaus in seiner Existenz bedroht war, wurde nach ersten direkten Bekämpfungsversuchen das Aufpfropfen der einheimischen Rebsorten auf reblausresistente amerikanische Unterlagsreben üblich. Zur Anlage von Anzuchtgärten benötigte man jedoch reblausfreie Flächen. Und da erinnerten sich die Verantwortlichen an das kleine, abgelegene und rückständige Weinbaugebiet an der bayerischen Donau, in das die gefährliche Reblaus nicht vorgedrungen war. Auch

die Lokalbeobachter bestätigten, daß das Gebiet reblausfrei geblieben war. In Oberwinzer wurde auf einer ehemaligen Rebfläche daraufhin eine staatliche Rebenbeobachtungs- und Quarantänestation eingerichtet und verschiedene Zuchtstämme und Unterlagsreben getestet. Da gleichzeitig die neue Sorte Müller-Thurgau zunehmend wegen ihrer Frühreife und Ertragsleistung von sich reden machte, entschloß man sich 1913, davon in Oberwinzer Pfropfreben in größerer Zahl anzuziehen, um damit die bayerischen Weinbaugebiete zu versorgen. Ähnliches geschah in Sendelbach bei Lohr am Main. Regensburg kann sich somit rühmen, we-



Kreuzstein mit Traube und Winzermesser, 1570, an der sog. alten Mauth in Niederwinzer





sentlich zur Verbreitung der Sorte Müller-Thurgau in Deutschland beigetragen zu haben. Riesling und Müller-Thurgau führen heute mit großem Abstand die Liste der in Deutschland angebaute Rebsorten an.

Von der Arbeit der Rebenquarantänestation in Oberwinzer wurde zunächst erwartet, daß sie sich auch belebend auf den örtlichen Weinbau auswirkt, allein auch diese Hoffnung trog.

### Heute

Um 1950 gab es noch ganze 5 Hektar Rebfläche in Bach und Kruckenberg. Als dann 1956 und 1957 strenge Winter die Anlagen nahezu vernichteten, gaben die meisten der noch verbliebenen Winzer auf. Die Rebfläche schrumpfte auf 0,85 Hektar, fünf Winzerfamilien in Bach hielten durch. In Kruckenberg überlebte nur der Bischofswienberg, der zu dieser Zeit verpachtet war. Die Gemeinden Bach und Kruckenberg können damit als einzige Baierweingemeinden auf eine ungebrochene Weinbautradition zurückblicken. Hier überlebte der zähe Baierwein. Hier wohnen die zähesten altbayerischen Winzer, die nicht locker ließen. Respekt! Und der „Sauberg“ in Bach wurde zur legendären Weinbergschlage.

In den Folgejahren nahm das Interesse am Baierwein wieder zu. 1952 hatte im Regensburger Stadtteil Winzer der Röntgenologe Dr. Hanns Rieß die ur-

alte Weinbautradition wieder aufleben lassen. In etlichen traditionellen Winzerorten regt sich vermehrt Leben in den ehemaligen Weinbergschlagen. Mit frühreiferen Sorten wie Müller-Thurgau, Bacchus oder Kerner werden durchaus ansprechende Qualitäten erzielt. Die örtlichen Weinstuben in Bach und Kruckenberg erfreuen sich regen Zuspruchs, auch Flaschenweine sind erhältlich und viele Hobbywinzer treten an, der Natur einen leckeren Tropfen abzuringen, in den meisten Jahren mit beachtlichen Erfolgen. Die Winzer und Hobbywinzer werden dabei von Spezialisten aus Unterfranken fachlich gut betreut. Der Baierwein ist praktizierte Landeskultur. Leider engt die EU-Agrarpolitik mit dem europaweiten Anbaustopp diese Art der Traditionspflege in unverständlichem Maße ein.

Die amtliche Rebflächenkartei für Bayern weist für das „Untergebiet Donau“ derzeit ca. 4 Hektar Anbaufläche aus. Dies ist für ein Qualitätsweingebiet zu wenig, weshalb bereits 1983 für den hier erzeugten Tafelwein die amtliche Bezeichnung „Regensburger Landwein“ eingeführt wurde.

Wenn auch der Wein an der bayerischen Donau nicht mehr so üppig blüht wie in früheren Zeiten, bleiben wir doch bei Goethe: „*Daß aber der (Baier-)Wein von Ewigkeit sei, daran zweifle ich nicht!*“

Quellen und Literaturhinweise beim Verfasser





