

Über den früheren Weinbau in der Umgebung von Waldshut am Hochrhein

Und von den Reben im Allgemeinen

Vor 500 Jahren prägten die Weinberge das Landschaftsbild am Hochrhein. Allein bei Waldshut wurde damals weit mehr Weinbau als Ackerbau betrieben. Denn überall wo es der Boden und die Lage zuließ, standen Rebstöcke. Danach verschlechterte sich das Klima allmählich und die beginnenden Bauernunruhen bewirkten miteinander einen Rückzug der Anbauflächen. Schlussendlich verschwanden gleich nach den 2. Weltkrieg nicht nur in Waldshut, sondern auch in der angrenzenden Gemeinde Dogern die letzten Reben. Heute mag man es kaum glauben, dass neben der alten Weinbautradition im benachbarten Klettgau, ebenso die südlichen Hänge zwischen Waldshut und Dogern noch vor etwas mehr als 100 Jahren ein geschlossener Weinberg waren. Aber der Weinstock selbst hat eine noch viel ältere Geschichte.

REBEN IN DER URZEIT

Der Weinstock ist älter als die Menschheit. Schon in geologischer Vergangenheit gab es

die Rebe. So fand man in den Schichten aus der Kreidezeit, die sich gegen Ende des Erdmittelalters vor rund 100 Millionen Jahren ablagerten, die ältesten Reste fossiler Rebengewächse. Nur sind in der Region am Hochrhein solche Sedimente nicht vorhanden, weil nämlich seit dieser Zeit der gesamte Schwarzwald Abtragungsgebiet ist. Des weiteren muss es vor 65 Millionen Jahren auf der ganzen Welt eine gewaltige Katastrophe gegeben haben. Dabei sind neben unzähligen Tierarten auch alle Dinosaurier „plötzlich“ ausgestorben und mit ihnen die halbe Pflanzenwelt. Es begann eine neue Epoche, die der Erdneuzeit. Die Säugetiere und die Blattgewächse als Bedecktsamer nahmen dafür in einem relativ kurzen Zeitraum einen gewaltigen Aufschwung. Wenige Millionen Jahre später sind aus den Ablagerungsschichten des Alttertiärs von Nordamerika, Europa und besonders der heutigen arktischen Zone, die zur damaligen Zeit ein wahres „Weinland“ gewesen sein muss, versteinerte Samen vieler Gattungen der Wissen-



Waldshut im 18. Jahrhundert. Gemalt 1926 von Schneider aus Blumberg nach einem Entwurf von Stadtpfarrer Joseph Bieser.
Franz Falkenstein



Der fruchttragende Trieb einer wilden Weinrebe (vitis vinifera ssp. sylvestris) zeigt im Bodanischen Garten in Freiburg (Foto 5. 9. 1992) den Unterschied zu unserer Kulturrebe, nicht nur durch die Blattform und den höchstens 10 mm großen Beeren, die immer locker auf dem Rippenast wachsen, sondern auch durch ihren feuchten Standort und ihrer Zweihäusigkeit.

Foto: Dr. Helmut Prier, Freiburg.

schaft bekannt geworden. Erst vor etwas mehr als 10 Millionen Jahren konnten sich östlich von Waldshut wieder Sedimente mit Pflanzenfossilien ablagern. So entdeckte man zu Stein gewordene Fruchtkerne von Trauben in den so genannten Öhninger Schichten der Oberen Süßwassermolasse auf dem Schienerberg am Bodensee und bei Tägerwilen im schweizerischen Thurgau.

Im Laufe dieser Jahrtausende entwickelten sich zwei Gruppen von Rebpflanzen; der Feuchtigkeits bevorzugende wilde Weinstock und die Trockenheit liebende Kulturrebe. Sie lassen sich nicht nur durch ihren Standort, sondern vielmehr durch ihre Geschlechtsverhältnisse grundlegend voneinander unterscheiden. Der wilde Weinstock trägt entweder nur weibliche oder männliche Blüten (zweihäusig) und ist zur Befruchtung auf seine Sippschaft angewiesen. Dazu klettern diese bis armdick werdenden Rebenstämme auf die Bäume hoch, wo dann deren kleine Beeren in der Krone reifen können. Unsere Kulturrebe hingegen hat Zwitterblüten, mit denen sie sich gegenseitig selbst bestäuben können.

Doch durch die Kälte der Eiszeiten sind viele Rebartens ausgestorben oder nach dem wärmeren Süden verdrängt worden. In der heute nacheiszeitlichen Wärmeperiode ist der wilde Weinstock wieder durch das Rhonetal über die Burgundische Pforte oder von der Donau her zu uns eingewandert. So sammel-

ten bereits die Steinzeitmenschen die blauen, zuweilen grünfruchtigen Beeren der Wildrebe (*Vitis vinifera*) in den Auwäldern des Urrheins. Als Beweis fand man ein Stück verkohltes Rebenholz im ältesten Bergwerk Deutschlands, dem Feuerstein-Bergwerk am Isteiner Klotz bei Kleinkems. Genauso wurden am Bodensee beim Ausgraben der etwa 5000 Jahre alten Pfahlbauten viele Traubenkerne entdeckt. Längst aber ist die wilde Weinrebe am Hochrhein wegen der fortschreitenden Veränderung unserer Umwelt und durch die Aufstauung der Kraftwerke gänzlich ausgerottet. Nur noch wenige Exemplare sollen am Oberrhein existieren.

DAS ALTERTUM UND DIE ANFÄNGE DER REBKULTUR

Bestimmt hat irgend jemand vor Jahrtausenden bei der Vorratshaltung von Traubensaft die Entdeckung gemacht, dass mit der Zeit durch die Gärung ein alkoholisches Getränk entstand. Diese Geburtsstunde des Weines war auch gleichzeitig der Startschuss für die rasche Entwicklung der Kulturrebe, welche bis zum heutigen Tag durch Züchtung immer neuer Sorten verbessert wird.

Der Wein ist mit das erste von Menschen erzeugte alkoholische Getränk und wird seit Jahrtausenden von einem besonderen Mythos umgeben. Mindestens 500 mal soll in der Bibel von Reben und Wein die Rede sein. Demgemäß hat bereits Noah nach der Sündflut, so berichtet das alte Testament, als erstes einen Weinberg angepflanzt. Selbst Christus betrachtet sich als Rebstock, wenn er sagt: „Ich bin der wahre Weinstock und mein Vater ist der Winzer. Ein jeden Rebtrieb an mir, der nicht Frucht bringt, wird er wegschneiden und einen jeden, der Frucht bringt, wird er reinigen, dass er mehr Frucht bringt“ (Johannes 15.1). Das erste Wunder, das dieser Sohn Gottes auf Erden vollbrachte, hat er mit dem Wein getan, als er bei der Hochzeit zu Kanaan Wasser in Wein verwandelte. Schlussendlich hat Christus beim zelebrieren des Abendmahles den Wein zu einer sakramentalen Bedeutung erhoben.

Als Kulturpflanze wurde die Rebe bereits von den Sumerern gepflegt und dann über

Ägypten zu den Griechen und Römern gebracht. Im ältesten Rom war der Weinkonsum nur den Männern ab dem vierzigsten Lebensjahr erlaubt. Weintrinkende Frauen verachtete man. Sogar die Todesstrafe wurde im Falle der Übertretung dieses Gesetzes angedroht. Wein war für sie ein Kultgetränk. Erst mit Beginn unserer Zeitrechnung wurden die Trinkgelage ausschweifend.

Gleichzeitig mit der Ausdehnung des Römischen Reiches verbreitete sich auch der Weinbau über Europa. Schon Gaius Iulius Caesar (100–44 v. Chr.) verordnete seinen Kriegern, auf Feldzügen täglich eine zugewiesene Ration Wein zu trinken, damit sie mutiger im Kampf und widerstandsfähiger gegen Krankheiten werden. (Später befahl auch Napoleon aus dem selben Grund seinen Soldaten das Weintrinken, denn „Essig“ tötet Krankheitskeime ab). Um aber die langen und beschwerlichen Transportwege aus Rom zu vermeiden, baute man die Reben im besetzten Land an. Als Beleg für den frühen Weinbau in unserer Region dienen die in Basel gefundenen Traubenkerne von Kulturreben aus altrömischer Zeit. Ebenso beweist der Fund eines Weinaufbereitungsgeschirrs, dass hier die Römer am Hochrhein schon Wein tranken. Nämlich 1992 fand man auf der Gemarkung Dogern, oberhalb Kiesenbach, den Bronzegriff eines römischen Weinsiebes. Auch das dazugehörige Sieb war in der Nähe gefunden worden, weil es aber zerdrückt war, hatte man es nicht aufbewahrt. Der Fund gehört zu einer Kelle-Sieb-Garnitur aus dem 3. Jahrhundert. Das Sieb diente zum Abseihen von angesetzten Kräutern, denn der saure Wein, welcher bei uns wuchs, ist durch Würzen und Süßen schmackhaft gemacht worden. Es war die Rebsorte „Vitis Albuelis“, welche die Römer hier angepflanzt hatten und als „Elbling“ bis in die jüngste Zeit verbreitet war.

Überall dort, wo Legionäre stationiert waren und das Klima es einigermaßen zuließ, schossen die Rebstöcke bald wie Pilze aus dem Boden. Im Rom befürchtete man deswegen eine starke Konkurrenz aus dem Norden. Daher ließ der tyrannische Kaiser Domitian (81–96 n. Chr.) im besetzten Land alle Reben ausreißen und verbot bei Todesstrafe jede Neuanpflanzung. Erst 200 Jahre später hob Kaiser



Das Bruchstück eines Bronzegriffes, welches 1992 auf der Gemarkung Dogern gefunden wurde (J. Hessel) und zu einer römischen Wein-Kelle/Sieb-Garnitur aus den 3. Jahrhundert gehörte.
Franz Falkenstein

Probus (276–282) n. Chr.) dieses Verbot auf. Wir danken es ihm heute noch, wenn wir uns zuprosteten.

Bei uns am Hochrhein wurde aber schon in vorrömischer Zeit Wein getrunken, wie Funde in einer Rheinschleife gelegenen Halbinsel Schwaben, dem keltischen Oppidum von Jestetten-Altenburg, beweisen. Denn bei Ausgrabungen in dieser einst stadtähnlichen Befestigung fand man bis jetzt weit mehr als 10 000 (!) mediterrane Amphoren-Bruchstücke aus der Zeit etwa 200 v. Chr., die von einem erheblichen Tauschhandel mit südlichen Ländern zeugen.

DAS MITTELALTER BIS ZUM 17. JAHRHUNDERT

Die beginnende Rebkultur wurde in den Wirren der Völkerwanderung von neuem zerstört. Bier war zum üblichen Getränk geworden. Doch die Sendboten des christlichen Glaubens brachten den Weinbau abermals zur Blüte. Denn die missionierenden Mönche brauchten viel Wein für den Gottesdienst, weil damals auch die Gläubigen beim Abendmahl davon tranken. Bald waren alle Klöster mit Rebflächen begütert. Aus jener Zeit, im Jahre 885, erhalten wir für die Region um Waldshut die erste urkundliche Erwähnung von einem Weinberg in Kuchelbach (Chuchelbacharro) bei Birkingen, wo ein Weingarten als Schenkung in den Besitz des Klosters St. Gallen überging.



Waldshut mit seinem Rebenhang um 1890, vom Haspel aus gesehen. In der Bildmitte die im Jahre 1890 erbaute und 1976 für die Krankenhauserweiterung wieder abgebrochene evangelische Kirche. Am rechten Bildrand die ehemalige Waldschloß-Brauerei, wo heute der Neubau des Landratsamtes steht.

Franz Falkenstein

Die ersten größeren Besitzwechsel der Klöster fanden im 13. Jahrhundert statt. Viele Adlige und Bürger wollten ebenfalls Weinberge ihr Eigen nennen. So trugen auch die weltlichen Herren zum Anbau und Pflege des Rebstocks bei. Der Wein wurde zum Volksgetränk und praktisch dem täglichen Brot gleichgestellt. Er war nicht nur ein Berauschungsmittel, sondern zugleich Medizin für allerlei Beschwerden. Der Handel mit Wein erreichte eine immer größere wirtschaftliche Bedeutung. Selbst Strafen wurden mit Wein bezahlt und Arbeiter damit entlohnt. Der Wein rann wohl in heute unvorstellbaren Mengen durch die durstigen Kehlen. Wasser tranken nur die Ärmsten der Armen und Zuchthäusler, denn dies galt als Schande und war ein Zeichen für größte Armut und Entbehrung. Daher rückte der Weinbau ständig in immer höheren Lagen vor. Schon im 14. Jahrhundert lag Waldshut „mitten in den Reben“ und deren Stift besaß sogar in Nögenschwil und Waldkirch, auf über 700 Meter Höhe, größere Weingärten. Nicht viel weniger wurde damals in der heutigen Doppelstadt von Waldshut, in Tiengen,

Weinbau betrieben. Vermutlich war es früher viel wärmer als heute. Um 1500 soll jedenfalls, wo es das Klima gerade noch zuließ, das gesamte Hochrheingebiet mit Reben bepflanzt gewesen sein. In der Reformationszeit, als viele Klöster aufgehoben wurden, sind abermals Rebflächen an das Bürgertum übergegangen.

Im 17. Jahrhundert wurde der Weinbau deutlich rückläufig. Es waren nicht nur die Folgen einer Klimaverschlechterung, des Dreißigjährigen Krieges (1618–1648), später wegen der Salpetererunruhen, welche die Blüte des Weinbaus vernichteten, sondern vielmehr eingeschleppte Rebschädlinge, Weinstockkrankheiten und zu hohe Steuern brachten dem Winzer keinen Verdienst mehr. Auch ein veränderter Trinkgeschmack zwang den Weinbau erneut zum Rückzug. Neben Tee, Kaffee und Obstmost wurde Bier wieder zum Volksgetränk.

IN NEUERER ZEIT

Im Großherzogtum Baden gehörten die Weinberge des Amtsbezirks Waldshut bis nach

dem Zweiten Weltkrieg zum Weinbaugebiet „Oberes Rheintal“. Die westliche Grenze war etwa die Alb, denn der raue Hotzenwald ist für den Weinstock ungeeignet. Im Osten ging der Bezirk bis nach Schaffhausen. Jenseits dieses Ortes fing das Weinbaugebiet „Seegegend“ an. Das Obere Rheintal war nicht nur das südlichste, sondern auch das höchstgelegene Weinbaugebiet in Deutschland. Die höchste Lage konnte die Gemeinde Hintereichberg mit 595 m Höhe für sich verbuchen. Dogern hatte dagegen die tiefstgelegenen Rebstücke in seiner Gemarkung. Der Waldshuter-Wein war zur damaligen Zeit wenig bekannt, weil er kaum ausgeführt wurde. Vielmehr konnten die Erträge in der näheren Umgebung, dort wo das Klima für den Weinbau zu kühl war, abgesetzt werden. Deshalb fand das Obere Rheintal auch wenig Beachtung in der Wein-Literatur.

Der Weinbau im Oberen Rheintal verlor seit der Mitte des vorletzten Jahrhundert immer mehr an Rebfläche. Dennoch wurden nach offiziellen Angaben im Jahre 1844 von den 25 Rebbaugemeinden im Amtsbezirk Waldshut 1,11 Millionen Liter Wein gepresst. Am häufigsten ist damals die Elbling-Rebe oder der Schenkenberger (Gutedel), auch Krachmost genannt, neben der geringen Hintsch- (oder Heunisch) Traube angepflanzt worden. Daraus gab es oft einen „Wein zum Weinen“, auch deswegen, weil der junge Wein im Winter in den oft zu kühlen Kellern lagerte und so den biologischen Säureabbau hinderte. Schuld am schnellen Rückgang waren nicht alleine die veralteten Rebsorten, sondern auch wie man in einem Protokoll einer Dorfbesprechung von Dogern nachlesen kann: „Die Rentabilität des Weinbaus in Dogern dürfte mit dem Entstehen der Eisenbahn (1856) in Frage gestellt werden, da der Wein nicht so gut wird, dass ein besserer nicht wohlfeiler anderswo bezogen werden könnte“. Hinzu kam schließlich noch ein verstärkter Mangel an Arbeitskräften. Die Frauen, welche hauptsächlich die Arbeit im Weinberg verrichteten, gingen lieber in die aufblühende Textilindustrie, wo sie mehr verdienen konnten und einen sicheren Arbeitsplatz hatten.

FEINDE DES WEINSTOCKS

Der Winzer ist von schier unglaublichen Widrigkeiten umgeben. Schon eine einzige

Frostnacht kann ihn um den Lohn seiner harten Arbeit bringen. Besonders im vorzeitigen Frühling gibt es immer ein Bangen und Hoffen. Man hatte früher sogar bei drohendem Frost in der Nacht die Kirchenglocken läuten lassen, um dann aus feuchtem Brennmaterial ein rauchendes Feuer zu entfachen, das die Gefahr eindämmen sollte. Überhaupt wurde zur Abwehr gegen die gefürchteten Nachtfroste zu allen Zeiten oft Kurioses unternommen. Ein Beispiel dafür soll die Aufzeichnung des Dogerner Schulhalters und späteren Hirschenwirts Leonhard Gamp (1757–1830) wiedergeben:

„Der Monat April 1819 hat mit sehr lieblichem Sommerwetter angefangen. Nur mangelte man Regen. Die Weinreben, Obstbäume, Früchte etc. alles stand in sehr gutem Ansehen.

Montag, den 26ten, da man wegen dem Markusfest mit Kreuz und Fahnen nach Waldshut ging, verspürte man schon einen starken, kalten Oberwind, welcher fortwährend bis Mittwoch in der Nacht, vom 28ten auf den 29ten April, allwo derselbe sich setzte und eine Kälte mit Gfrieren einrückte. Kurz, man hatte geglaubt, er habe die Weinreben nebst Nuß- und andern Obstbäumen gänzlich genommen. Glücklicherweise aber ist alles schön trocken. Und am 29ten, früh sieben Uhr kam der Oberwind wieder.

In Dogern wurden deswegen durch die Ortsvorsteher drei Betstunden angeordnet, und zwar am 29ten früh von vier Uhr bis sieben Uhr, jede mit drei heiligen Rosenkränzen, in folgender Reihenfolge gebetet: Von vier bis fünf Uhr das Oberdorf, von fünf bis sechs Uhr das Unterdorf, von sechs bis sieben Uhr die Gemeinde Kiesenbach.

Die benachbarten Klingnauer (auf der Schweizer Rheinseite) haben für ihre Reben offenbar nicht gebetet, sondern vom 28ten auf 29ten gegen die Kälte alle Anstalten getroffen. Es sollen über dreihundert Feuer allda aufgemacht worden sein. Viele sollen die jungen Weinreben teils mit Mist, teils mit alten Lumpen, teils mit Schindeln, teils mit Papier eingemacht haben. Aber alles umsonst! Es hat im dortigen Weinberg ein Drittel im Durchschnitt genommen.

Für die Dogerner Reben haben die Ortsvorsteher am 30ten wieder eine Betstunde



Eine Landkarte in Aquarell über die einzelnen Weinbaugebiete in Baden und Schwaben weist ganz im Süden auch auf den „Waldshut-Wein“ hin. Zum voll ausgeschriebenen „Waldshuter-Wein“ hat es aus Platzgründen auf dem flatternden Band wohl nicht mehr gereicht. Als „Wahrzeichen“ für die Stadt ist die evangelische Kirche gewählt worden, die 1976 abgerissen wurde, statt das Symbol der Stadttore. Zudem ist diese Karte 1935 in den „Velhagen & Klasing's Monatshefte“ mit dem Titel „Geländemarsch nach der Weinkarte“ in einer Zeit erschienen, als schon längst kein Waldshuter-Wein mehr angebaut wurde.

Franz Falkenstein



Ein Blick vom Bürgelrain zum Rüttibuck (rechts), dem ehemaligen Weinberg und nach Dogern im Rheintal. Im Vordergrund rechts, der Weihermatthof von 1849.

Franz Falkenstein

angeordnet. Als es trotzdem schien, dass die Nacht zum 1. Mai gefährlich werden könnte, haben sie dieselben Maßnahmen wie die Klingnauer und überdies die so genannten Ruten im Wasser gedünktet und benetzt. Plötzlich ist über den Weinberg ein Nebel gekommen, welcher zwar nicht lange anhefte, allein von einem Schaden im Dogerner Rebberg kann man nicht sagen. Es war glücklich abgelaufen. In Waldshut, im alldortigen Weinberg hatte es weit mehr genommen und beschädigt. Einige haben gesagt, es wäre gewesen, als ob sich der Nebel nur über dem Dogerner Rebberg erheben wollte“. Die Dogerner betrachteten dieses Geschehnis noch lange als ein kleines Wunder, wo sie doch mit ihrer Fürbitte erhört wurden und dafür als einzige vom Frost verschont geblieben sind.

Sind endlich die gefürchteten Frostnächte überstanden, lauern bereits andere Gefahren auf den Weinstock. In früheren Zeiten waren es auch, man kann es heute kaum glauben, verheerende Einfälle von Heuschreckenschwärme, die in Nu alles Grün abfraßen und nur noch die nackten Stöcke zurückließen. Alleine

zwischen 1330 und 1388 sollen diese gefräßigen Tiere 18 mal Mitteleuropa heimgesucht haben, so die Chronik der Stadt Schaffhausen. Auch im 9. Jahrhundert fanden zahlreiche Invasionen von Wander-Heuschrecken statt. Das zeigt doch, dass diese südländischen Insekten im Mittelalter bei uns ein wärmeres Klima vorfanden. Außerdem überrollte parallel zu diesen Plagegeistern eine Pestwelle die Menschen in ganz Mitteleuropa.

Nicht nur Heuschreckenschwärme können die Ernte vernichten, sondern auch in Scharen einfallende Vögel verursachen gewaltige Schäden an den reifen Trauben. Der „Trübel-Hüeter“ hatte einst große Mühe, die hungrigen Schnäbel vom Aufpicken der süßen Beeren abzuhalten. Heute sorgen aufgespannte Netze in den Weinbergen für einen besseren Erfolg und gleichzeitig bremsen sie bei einem Hagelwetter den Aufschlag der Körner ab.

Aber ein noch viel größerer Feind im Weinberg war (?) ein winziges Insekt, die uns allen bekannte Reblaus. Sie wurde mit amerikanischen Rebenetzlinge im Jahre 1860 nach Frankreich eingeschleppt, von wo sie infolge

ihrer raschen Vermehrung auch bald unsere Region erreicht haben und das Wurzelwerk der heimischen Weinreben zum Absterben brachten. In manchen Gegenden sind von ihnen ganze Rebflächen total zerstört worden. Die befallenen Weinstöcke mussten daher sofort vernichtet werden. Dazu wurde eine strenge Meldepflicht eingeführt. Um endlich den Parasiten Herr zu werden, sah man sich gezwungen, unsere europäischen Arten auf resistentere Urreben aus Amerika als Unterlage aufzupfropfen.

Weitere tierische Schädlinge kommen hinzu, wie die Schildlaus, der Sauerwurm oder die Weinblattmilbe, um einige zu nennen. Aber nicht nur die Beeinträchtigung der Umwelt und tierische Übeltäter können den Ertrag mindern. Zu ihnen gesellen sich noch allerlei Pilzkrankheiten, wie der Wurzelschimmel, der Äscherich (Mehltau), der Schwarze Brenner oder die Blattfallkrankheit, die ebenso fast allesamt aus der Neuen Welt zu uns eingeschleppt wurden. Dagegen half oft nur noch das Spritzen mit Kupfervitriol oder das Bestäuben mit Schwefel.

Sind die Trauben endlich gepresst und der Saft ins Fass gefüllt, lauern die letzten Feinde vor dem fröhlichen Weingenuss. Schon beim Kelttern können kleinste Verunreinigung in den Behältern die eingeschleppten Bakterien den Wein auf verschiedene Art und Weise ungenießbar machen. Selbst der Luftkontakt kann den Alkohol im Wein oxidieren lassen und ihn dann schnell in Essig umwandeln.

VOM „SCHÖNEN“ DES WEINES

Wie vieles andere ist auch der Weingenuss der Mode unterworfen. Einmal muss er lieblich, das andere mal trocken sein. Nur gelingt es nicht immer, aus den gepressten Trauben den gewünschten Wein herzustellen. Daher hat man es seit jeher versucht, den Wein durch „Schönen“ (Pantschen) dem Zeitgeist anzupassen oder ein missratener genießbar zu machen, um so seinen Tausch- oder Verkaufswert zu heben. Zeitweise entstand daher ein wahres Fälschergewerbe. Schon in der Antike wurde Honig oder Kräuter zum besseren Geschmack beigegeben. Der im Mittelalter hergestellte Wein war oft von schlechter

Qualität, weil die Lese allgemein zu früh stattfand. Man erstrebte vor allem eine große Menge zu erzeugen, da aller Wein einheitlich nach dem Weinschlag (Weinpreis) verkauft wurde. Dem sauren Wein hatte man gelegentlich auch ungelöschten Kalk zugegeben, um seine Säure zu binden, was natürlich streng verboten war. Aber zu den gefürchtesten Weinfälschungen gehörte, wenn Blei oder deren Verbindungen in die Fässer gelegt wurden, damit's ein delikater Tropfen wird. Dieser Wein, so wird bemerkt, „bringt die Gesundheit in große Unordnung“ und man habe damit einen langsamen Tod eingeflößt. Solche Maßnahmen wurden als Weinfälschung hart bestraft und den „hartnäckigen Weinverbesserer“ drohte sogar die Todesstrafe. Heute wird dem Wein mit zu hoher Säure, gelegentlich auch zur Vermehrung, Wasser und Zucker zugesetzt. Und in jüngster Vergangenheit sind uns die Fälle mit dem Frostschutzmittel Glykol bestimmt noch bekannt.

Auch der bereits oben erwähnte Leonhard Gamp, Hirschenwirt von Dogern, hatte aus dem 18. Jahrhundert einige Rezepte zur Weinverbesserung in seinen Aufzeichnungen der Nachwelt übermittelt:

1. Wenn der Wein keine schöne Farbe hat.

„So machet man von frischem Weißbuchenholz, wenn die Rinde weggeputzt ist, dünne Späne mit dem Hobel oder Ziehmesser, so viel man will, je nachdem das Faß groß oder klein ist, thut selbe in das Faß bei dem Thürle, macht selbes gut zu. Wenn dieses geschehen, so wird der Wein darin gethan und eine kurze Zeit liegen lassen“.

2. Wenn der Wein trüb ist.

„So nimm auf ein Saum von sieben Eier das Weiß, welches muß wohl geklopft sein, auch Aschen vom Rebholz, welches wieder wohl muß gerühret sein, ehe man es in das Faß thut. Wann es in dem Faß ist, so nimm ein Rührscheit und rühre eine Stund, bis der Schaum zum Spundloch hinausfahrt.“

3. Für schweren Wein.

„Nimm ein Pfund Kleien von süßen Mandeln, zwei Hände voll trockenen Rheinsand, das zusammen in den Wein gethan, das Faß

umgetrieben oder umgetrölet, bis der Wein steigt, so ist dem Wein geholten.“

4. Für abstehenden Wein.

„Nimm eine Zitrone, die muß dick geschält werden, die spicke mit 12 Nägelin (Nelken), hänge solche in Mitte des Fasses 24 Stund lang. Wenn das Faß aber 2 Ohmen haltet, muß die Zitrone zweimal 24 Stund darinnen lassen. Darnach wird sie herausgenommen.“

5. Wenn der Wein nach dem Faß riecht.

„Nimm für 15 Schilling Vanillen, verstoße solche u. thu darzu 1 Loth zerriebene Muskatnuß und zwei Handvoll Rheinsand, alles in das Faß geschüttet, brav herumgerührt, zweimal 24 Stund stehen lassen, dann den Wein abgezogen.“

6. So ein Wein stinket.

„Nimm Fichten- oder Fohrenholz, das voll Harz ist, zünde es an, darnach thu es also brennend in das Faß, so nimmt es allen bösen Geruch oder Geschmack hinweg.“

7. Einem grauen oder anderen übelriechenden Wein zu helfen.

„Nimm, nachdem solcher Wein wiederum in ein anderes Faß abgelassen, Weingrüne, mach daraus zwei oder drei Schlangen, auf die Art, wie man auf Fronleichnamstag die Kränze um die Fahnen zu machen pflegt, mach oberhalb ein Faden oder Schnur daran, thue eine nach der andern in das Faß hängen, oberhalb bei dem Spund kann ein Nägele geschlagen werden, damit man solche anhängen kann. Hernach thu auf den Spunden frischen Wasen oder auch von einem roggene, unausgebackenen, frischen Laib Brot. Dieses wird etlichemal nacheinander getan, je nachdem es die Noth erfordert, auch kann nach der Handlung der Wein nach Gutdünken wieder abgelassen werden.“

8. Dem Wein die Säure zu nehmen.

„Man nimmt schönes Haselholz, schabe die Rinde davon, schneide dieses Holz zu dünnen Spänen mit dem Hobel oder Ziehmesser. Darnach thut man die Späne in einen Kessel oder Hafen und läßt sie ein wenig sieden. Wenn selbe einen kleinen Sud haben, werden

sie mit der Schaumkellen ausgezogen, mit kaltem Wasser abgekühlt, darauf in ein Zeinen oder Korb gethan und abtropfen lassen. Wenn sie abgetropft sind, werden sie in das dazu bereitete Weinaß gethan, bis es bereits voll ist. Darnach tut man den sauren Wein daran, bis das Faß angefüllt ist und läßt ihn etliche Tage ruhen.“

9. Aus hiesigem Landwein ein außerordentlich guten Wein zu machen, den man vornehmen Leuten aufwarten darf.

„Man nimmt den Wein in ein Fäßle, thut ihn bei der großen Kälte in den Garten oder ihn anderen Ort, wo er gefriert. Wenn man vermeint, es sey alles zugefrozen, sticht man denselben an. Und was nicht gefrozen, thut man in ein Geschirr und macht ihm ein Zuckerfarb darein von weißem Zucker. Wenn er recht gefrozen ist, so sticht man das Fäßel an in der Mitte und zieht den Geist ab, thut ihn in ein Fäßel, Flaschen oder Schlegel und wird in die Kühle in den Sand gelegt. Wenn er nur ein viertel Jahr gelegen, ist er ein vortrefflicher Wein. Man wird nicht erkennen, was er für ein Wein ist.“

DER WEINZEHT

Die größte Last für den Weinbauer war von jeher der Zehnt. Die meisten Rebberge unserer Landschaft waren abgabenpflichtig. Wurden aber zwischen den Rebstöcken noch andere Früchte, wie Obst, Bohnen oder Kraut angepflanzt, waren diese meist zehntfrei. Dieses Privileg sah der Grundherr nicht so gerne, weil dadurch Nährstoffe aus dem Boden gezogen wurden, die dann dem Weinertrag fehlten. Ursprünglich verlangte nur die Kirche den zehnten Teil vom Ertrag der Äcker und des Viehnachwuchses zum Unterhalt der Pfarrer sowie für Almosen an die Armen und zur Kircheninstandsetzung. Die Geistlichkeit vergaß aber nie auf diese Verpflichtung hinzuweisen. Wer der Aufforderung nicht nachkam, dem drohte der Ausschluss aus der Kirchengemeinschaft, was für den Betroffenen damals eine äußerst harte Strafe war.

Mit der Zeit ist durch Schenkungen, Verkäufe, Erbschaften oder Verpfändungen der Grundbesitz in einer Gemeinde arg zersplittert

worden. Es waren dann nicht mehr allein die Klöster und Pfarreien, sondern auch weltliche Grundherren, die ihren Anteil verlangten. Besonders drückend empfanden die Bauern die Last des Zehnts meist dort, wo die Pflege der Rebstöcke besonders viel Arbeit abverlangte.

Ursprünglich war es üblich, den Zehnt vom Rebland in Form von Trauben abzugeben. Diese wurden von so genannten Zehntknechten eingesammelt, die eigens dafür vom Zehnherr auserwählt und vereidigt waren. Doch das Zusammentragen der Trauben machte viel Mühe und Arbeit. Die Herrschaft konnte das dazu notwendige Personal oft nicht aufreiben, wenn überall die Lese gleichzeitig begann. Als beim Herbst die Zehntknechte nicht gleich erschienen, um die Ernte zu messen, warfen die erbosten Bauern gelegentlich den Anteil des Grundherrn einfach auf den Boden. Dabei kam es ab und zu vor, dass die Früchte verderben, bevor sie gepresst wurden. Die Beschwerden und Klagen der Zehntherrn nahmen kein Ende. Trotz immer neuer Vorschriften erreichten sie keine nachhaltige Besserung. Schließlich verlangte man in den einzelnen Gemeinden, mit der Lese gleichzeitig zu beginnen, ohne Rücksicht darauf, ob in allen Lagen die Trauben reif waren oder nicht.

DER KÜBELSCHWANK

Waldshut hatte sich seit 1465 verpflichtet, dem Schweizer Nonnenkloster Königsfelden als Patronatsherr den Weinzehnt zu geben. Aber auch Rebbauern aus Dogern, Kiesenbach, Gaiß und Eschbach waren dorthin abgabepflichtig. Das Kloster Königsfelden wurde 1528 vom Stand Bern aufgehoben, der ohnehin schon ihr Schirmherr war.

Die Abgabe in Form von Trauben war für den Grundherrn recht unbefriedigend. Daher ersann er endlich, der besseren Überwachung wegen, den Zehnt in Wein direkt von der Kelter weg zu erheben. Doch die Rebbauern von Waldshut beklagten sich 1647 bei ihrem Zehnherr „Hans Georg Im Hoof, des Gr. Rahts Löbl. Statt Bärn, dermahlen Hofmeister zu Königsfelden“, über diese Neuerung, sie seien nicht gewillt, auf ihre Kosten „die Trauben in die Trotte zu tragen, zu treten, abzudrücken

und den getrübten Wein bis ins Zehntfaß zu liefern“. Bald einigte man sich auf eine neue recht ungewöhnliche Abgabeform, den so genannten „Kübelchwank“. Man nahm dazu einen „zehentmäßigen Zehndt-Kübel“, steckte durch die Handhabelöcher einen Stecken und hängte ihn quer über einen großen Zuber. Danach diesem „einen ehrlichen Schwanckh geben lassen wolle, nit zu stark, sondern wie es recht sey, und das, was sodann durch diesen Schwanckh herausgeschwenkt werde, dem Zehntgeber verbleiben soll, der übrige, in dem Kübel bleibende Most aber dem Closter Königsfelden seyen solle und ist in dem Zehntfaß zu schütten“. Dieser Vorgang brachte offenbar viel Belustigendes mit sich und wurde so oft wiederholt, bis aller Zehntwein gemessen war. Dem Kübel den richtigen Schwank zu geben, war nur einer vereidigten Person, meist dem Trottmeister, erlaubt, und musste deshalb zuvor „mit aufgehebtten Schwerfingern zue Gott dem allmächtigen einen leiblichen Eyd schwören, daß er diesem währenden Herbst muß ein treuwer und fleißiger Diener sein“.

Im Jahre 1684 verkaufte der Kanton Bern „von unsers Standts erachtenden besseren nutzens wegen“ alle Rechte des Klosters Königsfelden an den Stift St. Blasien. Bis dahin hatte man es mit dem Kübelchwank nicht so gewissenhaft genommen. Jetzt aber war der Grundherr ganz in der Nähe und bemerkte bald den Betrug. St. Blasien entsandte deshalb gelegentlich Kontrollen. Als dabei ein Trottmeister ertappt wurde, wie er den Kübelchwank zu stark machen wollte und ihn der Kontrolleur auf seinen Treueeid ermahnte, bekam dieser zur Antwort, er wüßte seine Pflicht wohl und handle „anderst nit, denn nach alter Übung wäre solches ihm von seinen Voreltern her erzehlet und übergeben worden“. Auch die Lehenbauern nahmen es mit der Treue nicht so genau und versuchten den Grundherrn zu schädigen, wo es nur ging. Dies fing schon bei den von der Obrigkeit gestellten Rebsetzlingen für die Nachpflanzungen an, welche sie, trotz angedrohtem Verlust des Bürgerrechts, „zum höchsten Nachtheil der lieben Nachkommen in die Frömbde verkauften“.

Am 9. November 1724 untersagte das Kloster Blasien die Benutzung des Kübel-



Der kegelförmige Hausberg und schöne Aussichtspunkt von Dogern, der Bürgelrain, war noch vor über 100 Jahren völlig mit Reben bedeckt. Die Waldshuter nennen diese Bergnase aber „Kreuzberg“, nach dem Kreuz, das den Gipfel krönt. Das Gebäude im Vordergrund war bis 1908 die „Äußere Trotte“ von Dogern und dient heute als Wohnsitz des Autors. Franz Falkenstein

schwankes und wollte auch, wie bei allen anderen Früchten, den zehnten Teil haben. Weil man dieser Anordnung aber keine Beachtung schenkte, verbot der damalige Waldvogt in Waldshut, Beck von Willmendingen, bei Strafe von 100 Thalern jeden weiteren Gebrauch. Am 10. September 1729 beschwerten sich daher die Gemeinden Dogern, Eschbach, Gaisß und Kiesenbach „aller unterthänigst“ bei „Ihro Mayestät“ in Wien, „dem allerdurchleuchtigsten Röm. Kaiser, König, Landesfürst und Herr, Herr“. Mit „wehmütiger und betrübter Feder“ trugen sie in einem langen Brief vor, was für ein Unrecht ihnen geschehen sei und wie sie in völligen Ruin stürzen würden. Weil das Gotteshaus beim Zusammentragen der „Zehndt-Treübel grosse Miede undt arbaith“ gehabt hätten, sei ein Vergleich dahin abgeschlossen worden, anstatt der Trauben in Zukunft nur deren Saft zu geben. Man habe sich daher auf den Kübelschwank geeinigt. Das Stift St. Blasien wolle aber hierauf nicht eingehen „weil es wohl wüsste, dass unsere Schrift undt Briefschaften vor 24er Jahren (1705) zu Leibstet in der

Schweitz layder völlig verbrannt worden“. Und so habe St. Blasien sie „mit abforderung erstgenannter verbranntes documentorum noch weithers amusiren wollen“. Alle seien „so lang Königfelden das Closter es vndt dann auch der hohe Canton Behrn die Rechte inngehabt“ hätten, mit dem Gebrauch des „Kübelschwankhs“ zufrieden gewesen. Die Klagen der Untertanen fanden Gehör beim Kaiser. Im Jahre 1731 einigten sich das Kloster St. Blasien und die vier Gemeinden, dass anstelle des „Kibelschwankh“ fortan nur noch der zwölftel Teil als Weinzehnt an den Stift abzuliefern sei.

Aber der Weinzehnt, als Zwölftel abzugeben, hielt nicht lange stand. Bald bewirkte die fürstlich sanktblasianische Amtsverwaltung einen neuen Vergleich, nämlich den elften Teil. Dies bedeutete dann zehn Kübel Wein für den Rebbauern und den elften für den Zehntherrn. Die Waldshuter hingegen mussten den zehnten Teil ihres Ertrages abgeben. Jedoch bekamen sie nach einem Abkommen dafür das Sonderrecht, „daß jeder Rebmann welcher Wein-Most pflanze, die Gelegenheit habe, 2 Logelen (auch Lägelen

oder Legelen = Messbehälter) welche jede 57 Maas (oder Maß, je 1,5 Liter) halten dürfe, dieselbe vorweg anfüllen, bekomme er nicht mehr als 114 Maas so gebe er keinen Zehnt, bekomme er aber dann mehreres, so werde dann der Zehnt vom Wein gegeben“.

DIE ABLÖSUNG DES WEINZEHNTS

Als am 10. Oktober 1806 das Kloster St. Blasien, wie viele andere Klöster auch, durch die Resolution des Großherzogs Karl Friedrich von Baden aufgehoben wurde, begann man schleunigst damit, den Zehnt in einfachere, weniger drückende Abgaben zu verwandeln. Der erste Vorschlag zur Beseitigung speziell des Weinzehnts fällt in das Jahr 1810. Die gesamte Entwicklung des Ablösungsgedankens bis zur Vollendung des Zehntablösungsgesetzes benötigte noch 23 Jahre. Es ist zu kompliziert, um hier auf das Ablösungsverfahren einzugehen, wie der Zehntherr entschädigt wurde und was der Zehntpflichtige zu zahlen hatte. In vielen Gegenden machte der Rebbau mit der Zehntfreiheit große Fortschritte. Nur bei uns im Oberen Rheintal gingen nicht nur die Rebflächen, sondern auch die Erträge merkbar zurück.

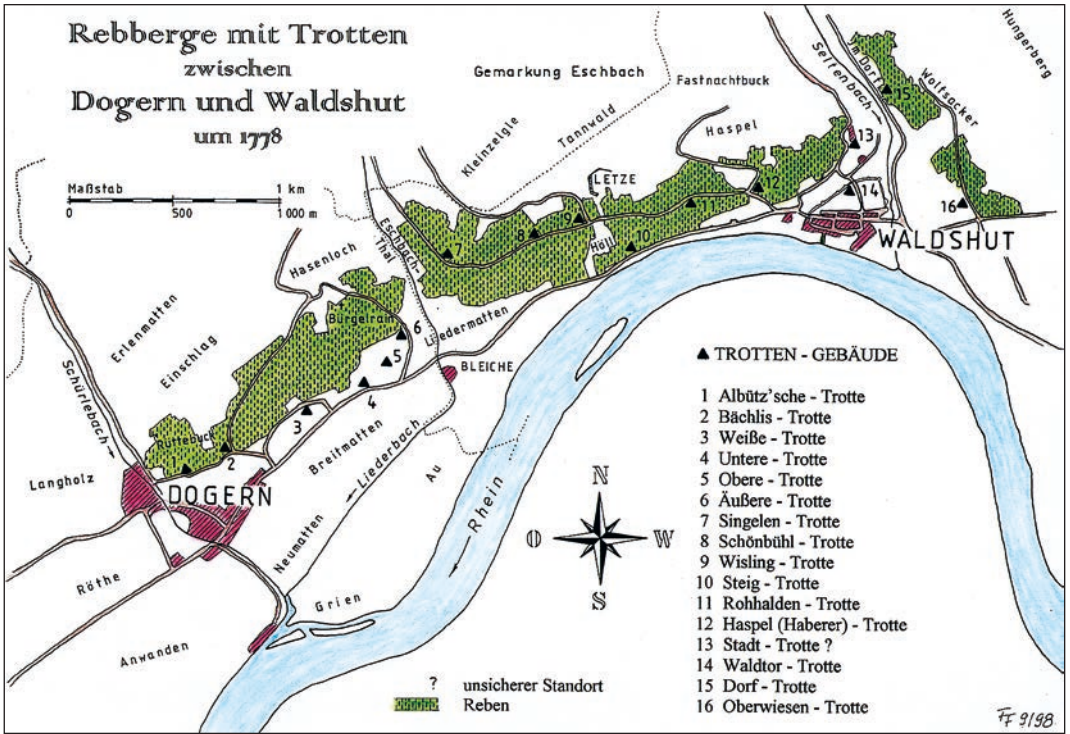
WALDSHUT UND DIE WEINSTEUER

Wohl das einzige, was vom früheren Weinbau in Waldshut übrig geblieben ist, sind die riesigen gewölbten, zuweilen zweistöckigen Kellerranlagen in den alten Häusern der Stadt. Sie können in etwa angeben, in welchem Umfang hier einmal Wein gelagert wurde. Um die großen Weinmengen damals an den Mann zu bringen, war es oft nötig, dass ihn die Weinbauern selbst ausschenken. Ursprünglich bedurfte das einer Genehmigung der Herrschaft. Doch um 1550 konnte jedermann in Waldshut seinen Wein verkaufen. Als Zeichen des Feilbietens hatte man vor dem Haus einen Busch oder „Reifen“ mit Blumen oder Reisig an einer Stange gut sichtbar ausgehängt. In diesen so genannten Reifwirtschaften (Straußen) durften aber keine warmen Speisen gereicht, ebenso keine Gäste über Nacht beherbergt werden wie in den Gasthäusern. Nur musste der Weinbauer, „bevor er den Raiff

(Kranz) heraus steckht“, eine vereidigte Person, den „Umgelder“ (Steuereinnahmer), herbeirufen, damit dieser den wohlfeilen Wein maß und danach alle Fässer versiegelte „damit also der Röm. Kayserl. Maj. und hochfürstl. Dchlt. zue Oesterreich unser aller und gdst. Herrschaft wie auch gemeine Statt allhie (Waldshut) in ordentlicher weiss das Umgeld (Verbrauchssteuer, oft auch Ohmgeld genannt) eingezogen und geliefert werden kann“. Umgeld ist eine Verstümmelung des Wortes Ungeld, das im ursprünglichen Sinn „ungerechte Geldabgabe“ bedeutet haben soll und zwei Mal den Anlass zu blutigen Kriegen gab. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts gab es 23 Reifwirtschaften, gegenüber fünf „geschworenen“ Schankwirten (Gasthäuser) in der damals etwa 1000 Einwohner zählenden Stadt Waldshut.

Als der Wein in den Fässern endlich gemessen war, teilte der Umgelder einen kurzen Stock der Länge nach in zwei Hälften auf. Danach schnitt er für jeden errechneten Saum oder Ohm Wein (192 Liter altes Maß, 150 Liter neues Maß) eine Kerbe quer über die beiden zusammen gehaltenen Stockhälften. War aller wohlfeile Wein eingekerbt, behielt der Umgelder und der Wirt zur Überwachung je eine Hälfte des „Kerbholzes“, damit man genau ersehen konnte, wie viel Wein bei einer Steuerforderung verkauft war. Jeden Monat kamen die Umgelder mit ihren Ladezetteln und Kerbhölzern, um die Verbrauchssteuer abzuholen. Damit das eingezogene Umgeld auch ordentlich verwaltet werden konnte, waren viele vorderösterreichische Beamte nötig. Ihr Oberbeamter war der „General-Maß-Pfennig-Einnehmer“.

Ganz andere Rechte und Pflichten als die Gelegenheitswirte in den Reifwirtschaften hatten die Berufswirte in den Tavernen und Wirtshäusern. Sie hatten das so genannte „Schildrecht“ und durften „Gäste beherbergen und speisen, metzgen und backen und einen Schild heraushängen“. In der Gaststätte durfte der Wirt Fluchen, Schwören, Spielen und „sonstige Liederlichkeiten“ auf keinem Fall dulden. Dazu kam noch, dass die Wirtshäuser nur in Orten mit Pfarrkirchen sein durften, damit bei Hochzeiten, Taufen und Beerdi-



gungen sowie weltlichen Veranstaltungen die Gäste bewirtet werden konnten.

Neben den allgemeinen Abgaben bestanden zeitweise noch eine Reihe von merkwürdigen Bestimmungen, die den Weinausschank hemmten. So war während des Gottesdienstes, Rosenkranzes und der Vesper der Ausschank untersagt. Auch verordnete das Waldshuter Stadtbuch von 1553, dass, „wenn das Glögli uf dem Rathaus läutet, darf nichts mehr ausgeschenkt werden“. Fremder- oder Extrawein (Wein der nicht aus der Gemarkung Waldshut stammt) „solle von Dogern, Gurtweil und Espach niemand mehr als vier Saum Most ohne Erlaubnis der Oberkaith in die Stadt führen, es sey gleich an Schulden oder aus aigenen Güetern, bey Straff von jedem Saum 10 Pfund heller ohnnachlässlich zue bezahlen, undt würdet destweg ordentlich hierüber inquiriert (verhört) werden“. Besonders aus allen anderen Orten war es strengsten verboten, den Wein „weder Maaß noch Flaschen noch fäßlewiß“ in die Stadt zu bringen. Auch war der Wirt verpflichtet, seinen Wein auf Pfand abzugeben. Wurde dies dem Gast „versait“, konnte der Wirt angezeigt werden, so waren an die Stadt und an

den Kläger je fünf Schilling „ohne Gnad“ zu bezahlen. Das Pfand konnte auch „ohne Gericht“ weiter verkauft werden. Der Wirt durfte die Schulden, „wenn der Wein über die strass geholt“ wurde, ohne weiteres nach acht Tagen vom Stadtweibel (Polizei) pfänden lassen. 1594 waren die Weinschulden sogar binnen dreier Tagen zu bezahlen.

Der Trunk des eigenen Weines (Hauswein) war steuerfrei. Aber Bürger, die keine eigenen Reben hatten, durften nicht mehr als einen Eimer (12 Liter) Wein „zu seiner Hauses Nothdurft“ im Keller haben. Wollte man mehr Wein aufbewahren, so musste er aus dem „Amtskeller“ gekauft und versteuert werden. Damit der Obrigkeit nicht all zuviel Umgeld entging, verbot man das Abhalten von Familienfeiern außerhalb von Wirtshäusern.

AUSEINANDERSETZUNGEN MIT DEN WEINTRINKERN

Schon vor der Einführung des Umgeldes gab es bereits eine Weinverbrauchsabgabe. Als 1469 Erzherzog Sigismund den größten Teil von Vorderösterreich, darunter auch die vier

Waldstädte (Waldshut, Laufenburg, Säckingen und Rheinfelden), an Herzog Karl den Kühnen von Burgund verpfänden musste, hatte dessen Statthalter, der Ritter Peter von Hagenbach (auch „großer Würfler“ genannt), das verpfändete Gebiet auf verschiedene Art bedrängt. Den stärksten Widerwillen handelte er sich allerdings bei den Weintrinkern mit der Einführung des so genannten „bösen Pfennigs“ ein. Somit hatte jedermann für das Maß einen Pfennig Steuer zu bezahlen. Die Münze, von schwärzlicher Farbe, trug das Bild eines Adlers. Doch die Bevölkerung sah darin aber einen Rabenkopf (Rabe = Rappen). Der Rabe bedeutete in der Zeit des Hexenwahns großes Unglück. Daher wollte man, bis endlich alle Hexen ausgerottet seien, überhaupt keine Steuern mehr abgeben.

Der Groll der Leute über diese Anmaßungen wurde so groß, dass sich Sigismund entschloss, das Pfandland wieder einzulösen. Da sich aber Karl der Kühne weigerte, die Gebiete zurückzugeben, kam es zu einem Aufstand. Hierbei wurde der verhasste Ritter von Hagenbach gefangengenommen und anschließend zum Tode verurteilt. Daraufhin wollte Karl der Kühne Rache nehmen, und es kam zum Krieg. Aber 1476 wurde er bei Grandson und Murten geschlagen. Ein Jahr später fiel auch er in einer verlorenen Schlacht bei Nanzig. So gehörte Waldshut, neben anderen Gebieten, nach achtjähriger Burgunder-Herrschaft wieder zu Vorderösterreich.

Mit Beginn des 17. Jahrhunderts herrschten am Hochrhein wiederum schwere soziale Unruhen, und wegen der Pest war ein „großsterbet“ in der Stadt. Zu sehr waren die Unterschiede zwischen arm und reich. Es kam daher immer schneller zu neuen Spannungen.

Im Jahre 1602 übernahm Erzherzog Maximilian die Regierung der österreichischen Vorlande. Als er 1611 dringend Geld zur Wiedergutmachung von Kriegsschäden benötigte, wurde das Umgeld für ein Maß Wein (1,5 Liter) um einen Rappenpfennig angehoben. Die Waldstädte nahmen die notwendige Verbrauchssteuer an, aber auf dem Lande kam es zu einer großen Unzufriedenheit, zumal ihnen im gleichen Jahr die Ernte durch ein Hagelwetter fast völlig zerstört wurde. Der Wein als Volksgetränk spielte ja eine ent-

scheidende Rolle unter der Bevölkerung. Man versuchte daher mit Regierungsvertretern bei einer Zusammenkunft in Mumpf (Schweiz) zu verhandeln. Doch der Einspruch der 800 versammelten Bauern blieb erfolglos. Ja die Aufwiegler waren deswegen so empört, dass sie zu den Waffen griffen und die abtrünnigen Waldstädte bedrohten. Rheinfelden ist umzingelt worden und den Laufenburgern grub man das Wasser ab. In Waldshut wurden die Bürger der Stadt mit einer Belagerung arg verängstigt. Nur die in der Nähe stationierten Eidgenossen konnten noch durch Vermittlung die Bedrohungen schlichten. Die rebellierenden Bauern mussten dazu den Eid der Unterwürfigkeit leisten und erhielten dafür einen straffreien Abzug. Doch die Steuer blieb.

Infolge der großen Verwüstung durch den Dreißigjährigen Krieg (1618–48) war auch der Höhepunkt des Rebbaus überschritten. Als sich der Weinbau von diesen Kriegsschäden gerade etwas erholen konnte, kam es erneut zu einem Rückschlag. Als nämlich 1688 die Franzosen im Pfälzischen Erbfolgekrieg nach Waldshut kamen, verlangte ihr Kommandant, Graf v. Clermont, von der Stadt die Bezahlung einer massiven Kontribution (Kriegssteuer), da er widrigenfalls den Ort „nit allein völlig verbrennen, sondern auch die Mauern schleifen, die Güter umb die Statt ahn Oppsbäumen und Reberkh durch die bereits darzue bestellt vorhanden gewessten Bauren ausrütten und verderben lassen“. Ohnehin wurden zuvor schon von den Soldaten die Rebstecken ausgerissen und als Brennmaterial für ihr Lagerfeuer verwendet.

GEHEMMTER WEINGENUSS IM GROSSHERZOGTUM

So lange es Steuern gibt, wird es für die Betroffenen eine lästige Pflicht bleiben. Auch in der Zeit des jungen Badischen Staates war es ein unliebsames Thema. Als die Stadt Waldshut 1821 zu überschulden drohte, bekam sie das Recht, eine dreijährige Sondersteuer, den sogenannten „Oktroi“ (städtische Verbrauchssteuer für eingeführte Lebensmittel), auf alkoholische Getränke zu erheben. Als sich das Loch im Stadtsäckel nicht schließen wollte, entschloss man sich 1833, das mit der Oktroi zu wiederholen. Doch die Wirte bangten um

ihren Verdienst und beschwerten sich bei der Regierung in Karlsruhe. Als die Verbrauchssteuer trotzdem bewilligt wurde, wandten sich die Wirte abermals mit einem fast 30-seitigen Brief an das Ministerium. Doch die Beschwerde wurde abgewiesen. So mussten von den 15 Wirtshäusern in der Stadt, sechs wegen Absatzmangel schließen.

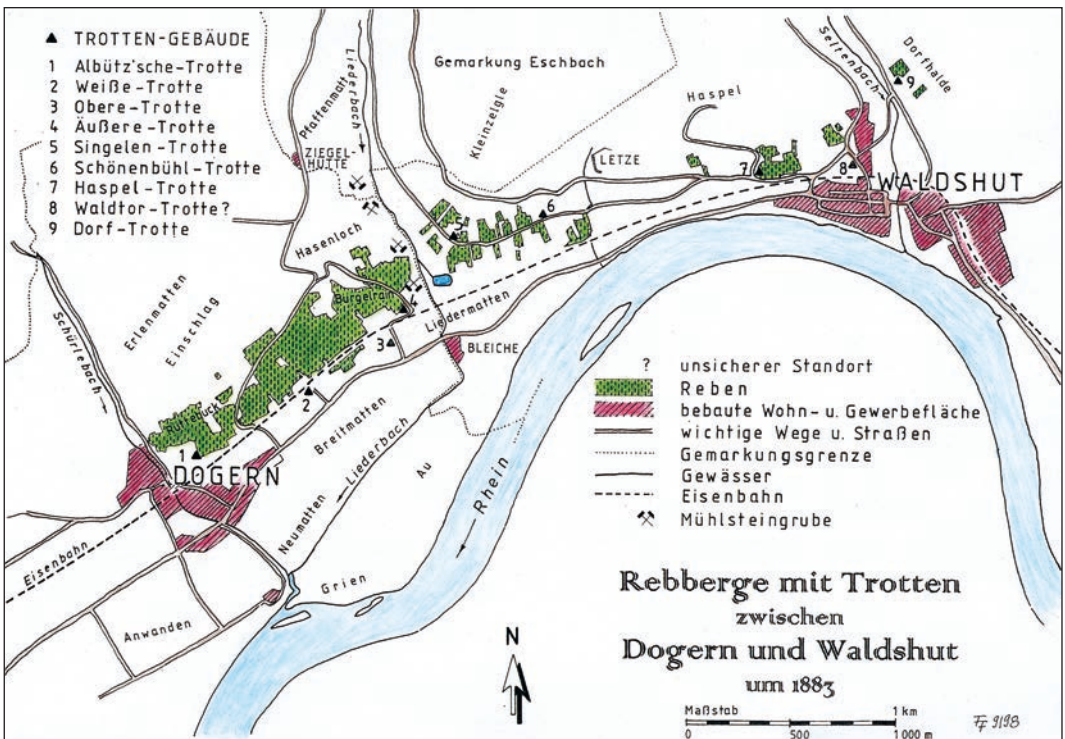
Als sich 1848 ein revolutionäre Gedanke vom Mannheimer Rechtsanwalt Friedrich Hecker im Großh. Baden auszubreiten begann, blieb auch die Gegend am Hochrhein nicht ganz davon verschont. Einige mal wurde deswegen über Waldshut der Belagerungszustand verhängt. Als schließlich preußische Truppen in Waldshut einmarschierten, um für Ruhe und Ordnung zu sorgen, befand sich am 16. Okt. 1849 folgende amtliche Anordnung im „Waldshuter-Intelligensblatt“: „Um 10 Uhr abends sind sämtliche Wirtshäuser im ganzen Amtsbezirk zu schließen. Wer nach dieser Zeit angetroffen wird, wird verhaftet und erhält 14 Tage Gefängnis. Wirte, bei dem nach 10 Uhr Gäste angetroffen werden, dessen Wirtschaft wird geschlossen, er verliert bis auf weiteres

das Recht, Gäste aufzunehmen. Dasselbe findet statt, wenn in einem Wirtshaus Freiheitslieder, etwa das Heckerlied, gesungen werden. Sie kommen in das Gefängnis oder vor das Standgericht. Das gleiche gilt für jene, die Heckerhüte tragen. Die Wachen sind angewiesen, jeden festzunehmen, der Lärm macht, die Soldaten sind ermächtigt, sofort von den Waffen Gebrauch zu machen, wenn ihren Anordnungen nicht augenblicklich Folge geleistet wird.“

Noch im letzten Jahrhundert beklagten man sich über „rapide Weinpreisteigerungen“. So sollte 1920 „für den kleinen Mann das Weintrinken unmöglich werden. Ein Elend, wo man hinschaut“.

DIE TROTTEN

Auch der Kelterbetrieb wurde ehemals von der Herrschaft aufs genaueste geregelt. Um dabei die gesamte Weinernte besser unter Kontrolle zu bringen, hatte man meist mitten in den Rebbergen eigens dafür Gebäude errichtet, die sogenannten Trotten. Hierhin wurden die





Das wohl einzige Überbleibsel des Waldshuter Weinberges ist dieses Reb-, besser Laubenhäuschen am sonnigen Südhang hoch über der Altstadt.

Franz Falkenstein

gelesenen Trauben in „Bücken“ (Bütten) getragen und in einen kastenartigen Behälter geschüttet, der über einer großen „Stande“ (Zuber) lag und in der Mitte eine verschließbare Öffnung hatte. In diesem Kasten traten dann barfüßige Schulbuben, (sie bekamen dafür drei Tage schulfrei, auch zogen sie zum Treten gelegentlich alte Schuhe an) die Trauben zu Maische, welche dann, bevor die nächste Bücke kam, in die darunter stehende Stande abgelassen wurde. Die Füße und ebenso die Schuhe wurden zuvor sauber gewaschen, was aber nicht immer kontrolliert wurde. Schon Karl der Große verbot diesen nicht gerade hygienischen Vorgang, doch man zerstampfte noch in unserer Zeit so die Früchte zu Maische.

Ursprünglich gehörten die Trotten nur der Herrschaft. Erst später durften auch Privatleute und Gemeinden solche Gebäude besitzen. Schon im 14. Jahrhundert werden für Waldshut fünf Trotten genannt. Alle Zehntgeber mussten ihre gesamte Ernte in eine für sie bestimmte Trotte (Zwing-Trotte) bringen. Wer Trauben mit nach Hause nahm, wurde schwer bestraft. Überhaupt bestand zu allen Zeiten eine strenge Herbstordnung. Auf keinen Fall durften die Weinbauern den Zehnt selbst messen und geben. Hierfür war alleine der Trottmeister, eine vereidigte Vertrauensperson des Grundherrn und seine Knechte zuständig. Wer sich nicht an die scharfen Bestimmungen hielt oder den Grundherrn um den Weinzehnt betrog, musste mit einer hohen Buße rechnen. Deswegen ist 1606 ein Rebbauer „neben 4 tegiger Thurmstraff umb 800 Gulden gestrafft worden“.

Auch 1624 hatte der Trottmeister nach „Der Drottmeister zu Waldshuth Eyd vnd Ordnung“ auf vieles zu achten. Als „Erstlichen“ musste „Ein jeder Drottmeister loben und schweren bei seinen Treuwen an Eydtstatt, daß er diesen wehrenden Herbst ein gerechter, getreuer, frommer, aufrechter, fleissiger Diener und Drott-Meister sein und volgende Ordnung vollziehen soll und well:“ Diese hatten insbesondere dafür zu sorgen, dass der Zehnt exakt gemessen und abgegeben wurde, in der Trotte Sauberkeit herrschte, dem „Trottgeschirr kein Schaden widerfahre“ und die Pressbäume vorschriftsmäßig gehandhabt wurden. Den Zehnt hatte man von jedem einzelnen Druck besonders zu messen, so dass der Grundherr sowohl vom Vorlauf als auch vom Nachdruck seinen gerechten Anteil erhielt. Um das Trottengeschäft zu beschleunigen, ist bestimmt worden, dass ein Druck von 11 bis 12 Saum 15 bis 16 Stunden, ein mittlerer Druck von 6 bis 7 Saum 11 bis 12 Stunden und ein kleiner Druck von 4 bis 5 Saum 7 bis 8 Stunden als Höchstzeit unter dem Trottbaum ausgepresst werden durfte. Deswegen waren die Trotten während der Traubenlese (Herbsten) Tag und Nacht im Betrieb, und das dauerte vier bis sechs Wochen. Folglich bekam jeder Rebbauer die Zeit zugeteilt, wann er drücken musste. Über allen Wein, den man aus der Trotte wegführte, erhielt der Fuhrmann einen Ladeschein ausgehändigt, der gleichzeitig im Keller als Eingangsbefugnis aufzubewahren war.

In der Trotte dürfte „kein unnütz Volk geduldet werden, welches seine Geschirr füllt und aus dem Zuber trinkt. Keine Bettler, Buben u. ander Gesind soll mehr Zugang haben“. Das Zechen in der Trotte hatte zu unterbleiben. Nur Beamten, „alten Leüth, schwangeren Weibern“ und durchreisende Personen durfte man Wein aus dem Zehntfaß „für deren Gelüst Trinken lassen“. Auch klagte die Herrschaft, „daß etliche Weiber, wann sy ihren Männer, den Trott knechten, zue Essen bringen, die Geschirr voll Most mit heimtragen“.

Die Trottmeister bekamen von jeher einen gewissen Anteil vom gepressten Saft als Lohn. Für die Instandhaltung des Trottengebäudes und des Zehntfasses erhielten sie für ihre Reb-

flächen Zehntfreiheit. Überhaupt war Wein und Rebgelände als ein offizielles Zahlungsmittel anerkannt. Um mehr Gerechtigkeit für die Trottemeister mit kleineren Rebgelände zu geben, verordnete das Kloster St. Blasien kurz vor deren Auflösung, dass die Trottenbesitzer statt der Zehntfreiheit eine sogenannte Baumlägelen (57 Maß) für ihren Dienst von der Herrschaft erhalten sollten. Für das Pressen war erlaubt, per Saum gepressten Saft, zwei Maß als Drückerlohn zu nehmen. Als zu Beginn des badischen Staates durch einen Erlass keine Baumlägelen mehr genommen werden durften, beschwerten sich 1819 die Dogerner Trottenbesitzer bei der Großherzoglichen Domänenverwaltung in Tiengen. Sie beklagten, dass sie für ihre Mühe mit dem Zehnt zumindest wie bisher die Baumlägelen wieder haben möchten. „Die gnädigste Herrschaft wird doch nicht verlangen, daß man umsonst den Zehntwein besorge und unterbringe und ganz frei ohne Kosten wegnehmen kann“. Sollte ihre Bitte jedoch kein Gehör finden, so würden sie die Trotten zum Teil abreißen und das Baumaterial anderswo verwenden. An deren Stelle würden sie dann offene Pressen errichten, denn ohne geschlossene Trotten könnte auch kein Zehntfaß versorgt werden.

Ferner bestanden um die Mitte des 18. Jahrhunderts in Waldshut noch zehn und in Dogern sechs Trottengebäude, die zum Teil mit drei Trottbäumen arbeiteten. Zu dieser Zeit waren schon die meisten Trotten in privatem Eigentum. Die letzte, die „Weiße Trotte“ der Zehntherrschaft in Dogern, ist in den 1760er Jahren in Besitz des Johannes Albütz übergegangen. Somit war auch niemand mehr an eine bestimmte Trotte gezwungen. Dieser Umstand konnte ein weiteres Trottensterben jedoch nicht verhindern. Nur ganz wenige Gebäude sind als Scheunen erhalten geblieben oder wurden zu Wohnhäusern umgebaut.

In früheren Zeiten sah man auch überall kleine „Rebhäusle“ (im Markgräflerland auch Bammerthüsli genannt) mit verschiedenen Formen im Rebberg stehen. Es waren vielfach die Unterkünfte für die „Trübelhüeter“. Denn vom Beginn der Traubenreife bis nach Herbstschluss, wurde ihnen von den Weinbauern die Bewachung ihrer Weinberge übertragen. Die



Der Dogerner Narrenbrunnen aus dem Jahre 1984. Hierzu stand der „Faßfridli“, ein ehrsamer Küfermeister Fridolin Bürgin aus dem 18. Jahrhundert dazu Modell. „Fridli“ war klein von Wuchs und in seiner Hose steckte ein fassähnlicher Bauch. Das außergewöhnliche Riechvermögen war sein größter Stolz, denn mit seiner geröteten Knollennase konnte er jede Weinsorte und deren Lage erschnuppeln. Heute ist der legendäre Küfermeister die Symbolfigur der Narrenzunft „Wiischmöcker“ in Dogern. Franz Falkenstein

Rebhüter haben während dieser Zeit Tag und Nacht draußen zu bleiben, um nicht nur gefräßige Vögel zu vertreiben, sondern auch Traubendiebe von ihrem Tun abzuhalten. Für sie waren diese Rebhäuschen als Schlafstelle und zum Schutz gegen die Witterung gebaut. Andere dienten wiederum als Gerätelager und Unterschlupf für die Arbeiter im Rebberg bei schlechtem Wetter.

DOGERN UND DAS ENDE DES WEINBAUS

Im 18. Jahrhundert war Dogern einer der bedeutendsten Weinbauorte im Hauensteinerland. Bei der Neuvermessung der Gemarkung im Jahre 1777 hatte der Rebberg eine Fläche von über 58 Juchart (auch Jauchert, Synonym für Morgen = je 36 Ar) die in 260 Parzellen aufgeteilt waren. In der Gemeinde wohnten damals etwa 130 Familien, so dass fast jeder Haushalt eine „Bündt“ (Rebparzelle) besaß. Nach einer neueren Statistik aus dem Jahre 1844 hatte Dogern jedoch wieder die zweitgrößte Rebfläche von 91 Juchart im Amtsbezirk, hinter Waldshut mit 155 Juchart. Vor 100 Jahren wurden von der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche immerhin über neun Prozent mit Reben bepflanzt und 1920 nur noch die Hälfte, obwohl in dieser Zeit für den Dogerner Weißwein wegen der günstigen

Marktlage am meisten bezahlt wurde. Ein Handwerker musste damals etwa eine Stunde arbeiten um 1 Liter Wein zu kaufen.

Um die Erosion möglichst gering zu halten, sollte neben jeder Rebparzelle ein Graben offen gehalten werden, damit das Regenwasser ungehindert vom Berg herabfließen konnte. Eine Kommission hatte die Rinnen ständig zu kontrollieren. Wer diese Regelung nicht einhielt, musste 20 Mark Strafe bezahlen. Mit Beginn der Traubenreife bis zur Weinlese (Herbsten) wurde der Rebberg geschlossen, dies hatte die Gemeindeverwaltung durch die „Ortsschelle“ bekannt machen lassen. Das Betreten war den Weinbauern danach nur noch am Dienstag- und Freitagnachmittag gestattet.

Im „Dritten Reich“ bestand ein allgemeiner Weinabgabebzwang. Doch die Erzeuger zeigten sich kaum dazu bereit, Wein zu normalen Preisen und Bedingungen abzugeben. Vielmehr wurde dieser auf nicht kontrollierbaren Wegen abgesetzt, wobei Erntemengen bis 300 Liter nicht abgabepflichtig waren, und bei der Gewinnung von über 15 Hektolitern je Winzer betrug die Freimenge 20 Prozent der Ernte. Daher ist gegen Ende des Zweiten Weltkrieges (1943) von den Machthabern angeordnet worden, die Erfassung des Weines bereits beim Erzeuger durchzuführen, weil man die Versorgung der Bevölkerung und der Wehrmacht gefährdet sah. Des weiteren musste „die Weinlese im Interesse der Erreichung einer bestmöglichen Weinqualität, der Einsparung von Zucker und der Erzielung einer guten Verwertung des Weines möglichst spät angesetzt werden. Bei der Festsetzung des Weinlesebeginns ist ein sehr strenger Maßstab anzulegen“.

Nach dem verlorenen Krieg (1945) wurde von der französischen Militärregierung aller Wein, auch der neue Herbst, „bis auf weiteres“ beschlagnahmt. Noch im Jahre 1947 ist von der Gemeinde Dogern ein Ablieferungssoll von 3200 Liter Wein verlangt worden. Daraufhin bat die Gemeindeverwaltung das Ministerium, von der Erfassung des Weinertrags abzusehen, „da leider dieses Jahr durch die Trockenheit keinerlei Mostobst vorhanden, somit auch keine Möglichkeit gegeben ist, sich einen Haustrunk zu verschaffen, und die Gemeinde auf diesem Gebiet sich in großer Notlage

befindet, zumal auch kein Zucker zur Vermehrung verfügbar ist. Wir nehmen mit Bestimmtheit an, dass dem Landwirt für seine Mühe und Arbeit, die er unter der derzeitigen schwierigen Verhältnissen zum Nutzen der Gesamtheit zu leisten hat, durch einen anständigen Haustrunk zugestanden wird“. Die Bitte wurde angenommen und Dogern die Weinumlage erlassen. Trotzdem gab es 1949 für die letzten 4 Hektar Rebfläche auf Bezugschein 400 kg Zucker zum Verteilen. „Der Bürgermeister hat die bedachten Winzer darauf hinzuweisen, dass der Zucker in erster Linie für die Herstellung von Haustrunk im eigenen Betrieb bestimmt ist. Zur etwaigen Verbesserung und Zuckering von Wein darf der Zucker nur insoweit verwendet werden, als in diesem Jahr ausnahmsweise ein natürlicher Mangel an Zucker oder ein natürliches Übermaß an Säure vorhanden ist. Jeder andere Verbrauch stellt einen Verstoß gegen die geltenden Bewirtschaftungsbestimmungen dar und wird bestraft“.

Gleichzeitig mit dem Wirtschaftsaufschwung schrumpften die letzten Rebstücke zwischen Hungerberg, Bürgelrain und Rüttibuck. Man hatte keine Zeit mehr für einen aufwendigen Haustrunk. Andere Getränke fanden wieder einmal den Vorzug. Heute kann man es sich kaum noch vorstellen, dass die südlichen Hänge zwischen Waldshut und Dogern einmal ein einziger Weinberg waren. Aus den besten Lagen sind heute bevorzugte Wohngebiete geworden. Gegenwärtig gehören die restlichen Rebberge im Landkreis Waldshut, die alle im Klettgau liegen, zum Bereich Bodensee.

Auflistung einiger ungewöhnlicher Weinjahre:

- 875 große Dürre, Trockenheit und Heuschreckenplage
- 1090 „gar schreckliche Raupenplage“
- 1185 so milder Winter, dass im Februar (Hornung) die Weinstöcke blühten
- 1296 alter Wein ausgeschüttet, da zu wenig Fässer
- 1321 erste Erwähnung von Waldshuter Rebanlagen
- 1333 gab es bei Tiengen so viel Wein, dass die Fässer nicht reichten

- 1336 + 1366 Einfall von Wanderheuschrecken
- 1431 man mischte Mörtel mit Rebensaft an
- 1475 Wein war wohlfeil
- 1484 Traubenertrag so groß, dass man sogar Kalk damit anmachte
- 1524 zerschlug ein Hagelwetter die Rebstöcke so stark, daß sie drei Jahre keinen Ertrag mehr gaben
- 1526 der Wein verursachte „böses Leibgrimmen“
- 1539 ein Weinüberfluss, dass kein Faß mehr aufzutreiben war
- 1540 so mildes Wetter, daß in einem Jahr zweimal geherbstet werden konnte
- 1628 Wein „for Essig zu schlecht“
- 1631 schüttete man den schlechten Wein aus
- 1679 gab es in Griesßen (Klettgau) so viel Wein, dass man „sechs Eimer um einen Güggel“ (Hahn) kaufen konnte
- 1742 der Waldshuter Wein wird vom Bischof in Konstanz als Messwein für ungeeignet erklärt
- 1816 im Oktober Trauben erfroren, es hat nur wenig und sauren Wein gegeben
- 1822 am 8. September wurde neuer Wein ausgeschenkt
- 1833 Aufhebung des Weinzehnts
- 1837 im April starke Schneestürme, die Reben kommen erst Ende Mai zum Grünen
- 1920 in Dogern 17,6 ha Rebfläche
- 1962 in Dogern nur noch 30 Ar Rebfläche

Literatur und Quellen _____

Brugger, A. H.: Die wirtschaftliche Entwicklung des Weinbaus im Amtsbezirk Waldshut. Dissertation (ungedruckt), Würzburg 1922.

Dziersk, B.: Die historisch-geographische Verbreitung des badischen Weinbaus zwischen Bodensee, Hochrhein und Baar. In: Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung, Heft 90, S. 155 ff., Friedrichshafen 1972.

Falkenstein, F.: Der frühe Weinbau in der Umgebung von Waldshut. In: Heimat am Hochrhein, Jahrbuch des Landkreises Waldshut, Bd. XI, S. 56–70, Konstanz 1986.

Falkenstein, F.: Vom Hungerberg zum Rüttibuck da wuchsen einst die Reben. In: Land zwischen Hochrhein und Südschwarzwald. Bd. 5, S. 49–75, Herausgegeben vom Geschichtsverein Hochrhein e. V., Waldshut 1998.

Gemeindearchiv Dogern, verschiedene Akten (Landbau u. Landeskultur), Urkunden und Gemarkungskarten.

Müller, K.: Geschichte des badischen Weinbaus, Lahr 1938.

Prier, H., Storch, D. H.: Exotische Gehölze im Kirchner Arboretum Freiburg. In: Information 15, S. 33, Landesamt für Geologie, Rohstoffe und Bergbau, Freiburg 2004.

Privatarchiv, Albiez (Gasthaus zum Hirschen) Dogern, Aufzeichnungen von L. Gamp, 19. Jh.

Anschrift des Autors:
 Franz Falkenstein
 Eschbacher Tal 1
 79804 Dogern