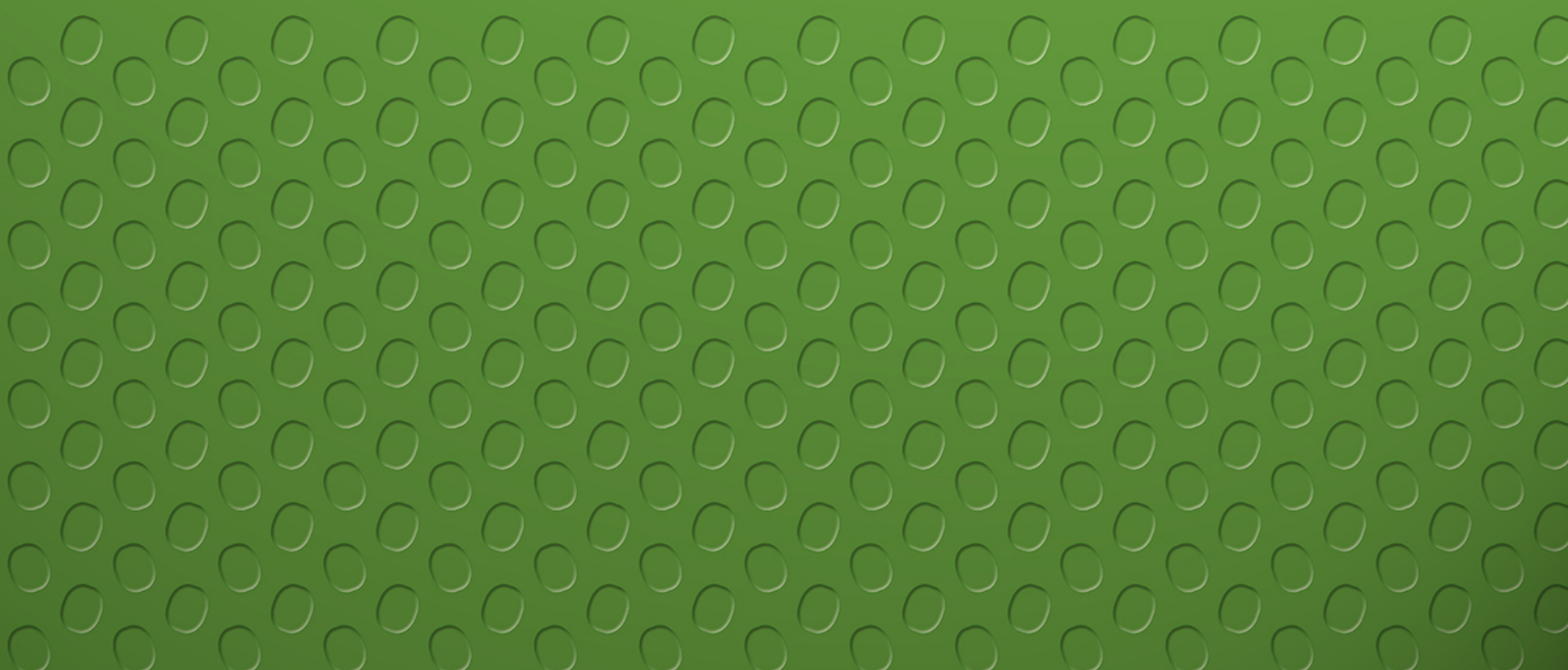


brot • wein



brot  wein

brot  wein

**NIEDERÖSTERREICHISCHE LANDESAUSSTELLUNG 2013**

**HERAUSGEBER**

Schallaburg Kulturbetriebs.ges.m.b.H

Hannes Ettlstorfer

Matthias Pfaffenbichler

Christian Rapp

Franz Regner

# Inhalts- verzeichnis

<b>Es lebe der Wein!</b>	<b>15</b>	<b>Ladumtragen, Zettelziagn und Fasslrutschen</b>	<b>139</b>
<i>Hannes Etzlstorfer – Franz Regner</i>		<i>Wolfgang Christian Huber</i>	
<b>Der österreichische Weg</b>	<b>19</b>	<b>Wo der Wein reift</b>	<b>147</b>
<i>Franz Regner</i>		<i>Wolfgang Galler</i>	
<hr/>			
<b>WIRTSCHAFTSFAKTOR WEIN</b>	<b>26</b>	<b>Weinstadtmuseum und Ölbergkapelle</b>	<b>155</b>
<b>Kleines Land – großer Wein</b>	<b>29</b>	<i>Peter Aichinger-Rosenberger</i>	
<i>Josef Pleil</i>		<b>Exponate</b>	
<b>Die historische Ökonomie der Rebenkultur</b>	<b>37</b>	Die Wiege des Weinbaus	162
<i>Erich Landsteiner</i>		Dionysische Genüsse	163
<b>Von der Wildrebe zum Donauriesling</b>	<b>43</b>	Jedem Römer seinen Wein	165
<i>Ferdinand Regner</i>		Aufschwung im Mittelalter	170
<b>Technikboykott, Lagenmythos und Esoterik?</b>	<b>53</b>	Ein profitables Geschäft	175
<i>Franz Regner</i>		Tokajer auf Habsburger Tafeln	180
<hr/>			
<b>GESCHÄFT MIT VERANTWORTUNG</b>	<b>58</b>	<b>WANDLUNG – VERWANDLUNG</b>	<b>186</b>
<b>Große Weine und harte Plagen</b>	<b>61</b>	<b>Ein göttliches Getränk</b>	<b>189</b>
<i>Helmut Redl</i>		<i>Wolfgang Slapansky</i>	
<b>Vom Panschen zum Schönen</b>	<b>67</b>	<b>Le'Chaim! – Auf das Leben!</b>	<b>201</b>
<i>Walter Flak</i>		<i>Michal Scheriau</i>	
<b>Eine lange önologische Tradition</b>	<b>73</b>	<b>Künstliche Paradiese</b>	<b>209</b>
<i>Karl Holubar</i>		<i>Gerald Heidegger</i>	
<b>Wein gegen Bier</b>	<b>79</b>	<b>Von Brot und Wein, Kunst und Künstlern</b>	<b>215</b>
<i>Roman Sandgruber</i>		<i>Ferdinand Altmann</i>	
<b>Exponate</b>		<b>Genuss versus Sucht</b>	<b>219</b>
Vom Schönen und Panschen	86	<i>Michael Musalek</i>	
Heuriger hie, Reblaus da	87	<b>Exponate</b>	
<b>Impressionen aus dem Weinviertel von Didi Sattmann</b>	<b>94</b>	«Das ist mein Blut»	224
<hr/>			
<b>VOM SYMPOSION ZUM BANKETT</b>	<b>98</b>	Koscherer Wein für gläubige Juden	227
<b>Vom Luxusgut zur Massenware</b>	<b>101</b>	«Ich bin der Weinstock»	228
<i>Birgit Schretzmayr – Hannes Etzlstorfer</i>		Der Trank der Götter	230
<b>«Geh und arbeite heute im Weinberg»</b>	<b>111</b>	Weingenuss und Theaterkult	234
<i>Werner Telesko</i>		<b>Ergötzliches Gespräch über die Verweining Österreichs</b>	<b>236</b>
<b>Weine aus aller Welt</b>	<b>119</b>	<i>Johann Werfring</i>	
<i>Karl Vocelka</i>		<b>Impressum Ausstellung</b>	<b>242</b>
<b>«Wein, den Wier gern trinken»</b>	<b>127</b>	<b>Danksagung</b>	<b>244</b>
<i>Ingrid Haslinger</i>		<b>Autoren der Exponattexte</b>	<b>244</b>
<b>«Niemand darf Durst leiden»</b>	<b>133</b>	<b>Leihgeber</b>	<b>244</b>
<i>Dobromila Brichtová</i>		<b>Bildnachweis</b>	<b>246</b>



# WIRT SCHAFTS FAKTOR WEIN

*Weinbau zwischen Tradition und Fortschritt*



(Abb. 11a)  
Sortenblatt Turčič-Ampelografie  
siehe Exponate Seite 93



# Die historische Ökonomie der Rebenkultur

## ZUR WIRTSCHAFTSGESCHICHTE DES WEINBAUS IN EUROPA UND IN NIEDERÖSTERREICH

Erich Landsteiner

Der Wein, seine Produktion und sein Konsum sind eminente Bestandteile der europäischen Kultur. Im Verlauf ihrer langen Geschichte erfüllten sie vielfältige materielle und kulturelle Funktionen: Wein stand in kultischem und medizinischem Gebrauch; er galt (und gilt) in seinen vielfältigen Variationen als Statussymbol, das den Reichen vom Armen unterschied; er war – insbesondere in den Städten – neben dem Bier oft das einzige ohne Bedenken genießbare Getränk; er stellte in weiten Teilen Europas vor der langsamen Einbürgerung von Kaffee und Tee das wichtigste kräftigende und anregende Getränk dar; und er war, bevor ihm andere Konkurrenten erwachsen, die sanfte Droge der europäischen Zivilisation, das am einfachsten zugängliche Mittel für die kleine Flucht aus dem Alltag. Die Rebenkultur hat ganzen Landstrichen ihr besonderes Gepräge gegeben, spezifische Kultur- und Architekturlandschaften hervorgebracht, die wirtschaftlichen und sozialen Strukturen, in deren Rahmen die Menschen ihr Leben organisieren, in hohem Maß beeinflusst und ihre Mentalität geformt.

Lässt man den Blick über das letzte Jahrtausend schweifen, gewinnt man den Eindruck, dass die Rolle, die Wein und Weinbau in der europäischen Wirtschaft spielten, über die Zeit hinweg abgenommen hat. Im Hoch- und Spätmittelalter war Wein ein zentrales Handelsgut, das teils weit voneinander entfernte Regionen miteinander verband – etwa das südwestliche Frankreich

mit England, das Rheintal mit Nord- und Osteuropa oder den Donauroaum mit weiten Teilen Süddeutschlands. Im Spätmittelalter stand der Wein in Form von Tranksteuern, Zöllen und Mauten an der Wiege des Steuerstaates. In den Produktionsgebieten und ihrer Umgebung erreichte der Pro-Kopf-Konsum von Wein uns heute unglaublich hoch anmutende Mengen von einem Liter pro Tag und mehr. Wein wurde damals auch in Gegenden produziert, die heute als völlig ungeeignet für den Weinbau gelten. Die im Zuge der wirtschaftlichen Entwicklung zunehmende Vielfalt der auf regionalen und internationalen Märkten gehandelten Waren sowie die Diversifizierung der europäischen Getränkemkultur haben die Rolle des Weins als Handels- und Konsumgut im Verlauf der Jahrhunderte verringert. Dem ließe sich allenfalls eine Globalisierung der Weinproduktion im Zuge der europäischen Expansion entgegenhalten. Als einige europäische Nationen im 16. Jahrhundert die Welt zu erobern begannen, waren die Weinreben und das mit ihrer Nutzung verbundene Wissen fester Bestandteil des Gepäcks, das sie mitführten. Überall dort, wo europäische Kolonisten sich niederließen und die klimatischen Bedingungen es erlaubten, entstanden in der Folge Inseln des außereuropäischen Weinbaus. Dennoch war dieser auch am Ende des

(Abb. links)  
„Von Baw, Pfleg vnd Brauch des Weins ...“  
siehe Exponate Seite 174



Beschreibungen alter Rebsortennennungen ist oftmals nicht klar, ob heutige Sorten mit gleichem oder ähnlichem Namen auch tatsächlich der historischen Sorte entsprechen.

## REKONSTRUKTION DER REBSORTEN-ENTSTEHUNG

Für den österreichischen Weinbau hatte zweifelsfrei die Veltliner-Sortenfamilie besondere Bedeutung. Früher waren eher der Rote Veltliner sowie seine Mutanten (Brauner Veltliner, Silberweißer etc.) und Auskreuzungen (Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler) von Interesse; Anfang des 20. Jahrhunderts setzte sich der Grüne Veltliner immer stärker durch. Streng genetisch betrachtet gehört dieser nicht zur Familie und ist durch eine synonyme Falschbezeichnung zu seinem Namen gekommen. Die Verbindung zur Veltlinerfamilie besteht tatsächlich in der Abstammung von einer Traminer Kreuzung, die er mit den Sorten Rotgipfler und Zierfandler gemein hat. Die optische Ähnlichkeit, die zur Namensbildung geführt hat, war aber mit dem Braunen Veltliner gegeben. Die restliche Genetik des Grünen Veltliners stammt von einer unbekanntem Sorte, deren letztes Exemplar bei St. Georgen bei Eisenstadt aufgefunden wurde. Diese Rebe war offenbar früher von Bedeutung, konnte bisher aber keiner historischen Sorte zugeordnet werden.

In Abstammungsanalysen hat man einige Schlüsselsorten für die Entwicklung des europäischen Weinbaus bestimmt und die Erkenntnis gewonnen, dass viele traditionelle Sorten aus Kreuzungszüchtungen hervorgegangen sind. Die Rebsorten haben sich im Laufe der Zeit immer wieder verändert und sind ein Spiegelbild der Geschmackswünsche, Produktionsmöglichkeiten und technischen Entwicklungen einer Epoche. In vielen Gebieten standen die Rebsorten im Gemischten Satz; dafür wurden bis zu zehn oder mehr Sorten gemeinsam gekeltert. Einerseits stellte diese Art der Produktion eine Risikostreuung dar – zumindest einige Sorten hatten immer genug Ertrag. Andererseits war ein komplexes Geschmacksbild gewünscht, das sich durch die vielen Sorten ergab. Erst im 19. Jahrhundert baute man wieder vermehrt auf reinsortige Bestände, die aber teilweise als qualitativer Rückschritt betrachtet wurden; im 20. Jahrhundert setzte sich dann die reinsortige Pflanzung flächenmäßig durch.

(Abb. rechts)  
**Sortenblatt Turković-Ampelografie**  
siehe Exponate Seite 93

Wie Sortenaufstellungen aus dem 17. bis 19. Jahrhundert illustrieren, hat sich das Sortiment im Laufe der Jahrhunderte stark verändert und wurde durch Reben aus anderen Gegenden ergänzt. Manche der gelisteten Sorten sind eindeutig synonym – so verbirgt sich etwa hinter dem Grünen Muskateller

### Sortenaufzählung aus dem Weinviertel, 1667

**Plancke, große Blaue, Hüngrling, Heunische, Gutedle, Schönfeyler Traube, Ungarische, Grünfränkisch, Lampische, Elbling, Weiß- und Schwarzmuskateller, Weiß- und Rothtraminer, Röselholz, Kleberoth, Braune Veltliner, zeitliche Blaue, Hartblaue**

### Sortenaufzählung aus der Wiener Gegend, 1777

**Rothe Zierfandler, Rothe und Schwarze Muskateller, Großschwarze, Abendroth, Schwarze Reifler, Fränkische, Schlehschwarze, Burgunder, Schwarze und Weiße Geißtutten, Weiße Lägler, Weiße Augster, Weiße Zapfner, Mehlweiße, Weißer, Großer und Grüner Muskateller, Silberweiße, Grüne Zierfandler, Grüne Riesler, Brämmler, Grobe, Braune und Wälsche**

### Sortenaufzählung aus Niederösterreich, 1837

**Petersiltraube, Lagler, Geißtutten, Weißer, Rother und Schwarzer Muskateller, Schwarzer Silvaner, Frühreife schwarze Burgunder, echter Burgunder, Fränkische, Grobschwarze, Abendroth, Portugieser, Gänsfüßer, Weißer und Rother Traminer, Rother Zierfandler, Rother Muskateller (Valtellinertraube), Seeweinbeere, Silberweiße, Braune, Grobe, Grüner Zierfandler, Weißer Burgunder, Mehlweiß, Grüne Lagler, Rießler, Rothgipfler, Grüner Muskateller, Weiße, Gutedel**







#### Stilleben Früchtekorb, 1593/94

Michelangelo Merisi da Caravaggio, Öl auf Leinwand. © Veneranda Biblioteca Ambrosiana – Milano/De Agostini Picture Library

unser heutiger Grüner Veltliner. Andere Sorten sind verloren gegangen, daher nicht mehr zuordenbar, wieder andere fristen ihr Dasein in Sortensammlungen (z. B. Mehlweiß) und hoffen auf bessere Zeiten, in denen ihr Typ wieder gefragt ist. Das erhaltene Material alter Sorten ist zum Teil genetisch degeneriert, mit pflanzübertragbaren Krankheiten belastet, scheint jedenfalls

(Abb. rechts)

**Sortenblatt Turković-Ampelografie**  
siehe Exponate Seite 93

für weinbauliche Versuche nicht mehr lohnend. Diese alten Sorten besitzen aber oftmals Eigenschaften, die wir in unseren heutigen Kultursorten nicht finden; sie könnten in Zukunft noch von Bedeutung für die Züchtung sein. Europaweit gibt es Anstrengungen, die genetischen Ressourcen der Weinrebe möglichst zu erhalten und idealerweise auch zu beschreiben.





**MODERNE REBSORTEN**

Ende des 19. Jahrhunderts begann man mit der systematischen Rebenzüchtung, die durch Selektion ausschließlich gesundes, vitales Pflanzgut einer Sorte vermehrt und durch gezielte Kreuzung bestimmte neue Eigenschaften einbringt. Die ursprüngliche Selektionstätigkeit setzt sich heute in der Klonenzüchtung fort, bei der es um die Auswahl besonders günstig erscheinender Reben und deren phytosanitäre (gesundheitliche) Kontrolle geht. Das Vermehrungsgut einer Einzelpflanze wird als klonales Rebmateriale vermarktet, dessen Vorteil in genau definierten und zuverlässig weitervererbten Eigenschaften wie der Lockerbeerigkeit oder der frühen Reife liegt. Trotzdem muss ein Klon die Typizität der Sorte wiedergeben. Winzer kaufen heute überwiegend klonales Rebpflanzgut und überlassen das Entwickeln von Selektionen Weinbauschulen, Rebschulen und darauf spezialisierten Winzern. Dabei verzichtet man jedoch auf eine besondere Anpassung des Rebmateriale, indem dieses immer wieder an einem bestimmten Standort benützt wird. Dadurch entsteht ein Verlust an genetischer Breite innerhalb einer Sorte. Dieser Entwicklung lässt sich nur gegensteuern, indem möglichst viele Klone der jeweiligen Sorte verwendet werden. Genetische Unterschiede aufgrund von Mutationen bei der Vermehrung innerhalb einer Sorte sind relativ gering und fallen nur dort ins Gewicht, wo über Jahrhunderte selektiert und vermehrt wurde – zu beobachten etwa bei der Rebsorte Traminer und ihrer genetischen Breite im Vergleich zur relativ jungen Sorte Zweigelt. Ein nachhaltig wirtschaftender Betrieb sollte mehrere Genotypen einer Sorte im Weingarten stehen haben. Ob ein Gemisch von zertifizierten Klonen oder durch Massenselektion eine größere Anzahl hochwertiger Stöcke gepflanzt wird, hängt nicht zuletzt von den spezifischen Eigenschaften und der angestrebten sensorischen Beurteilung ab.

Große Schritte in der Entwicklung von „besseren“ Rebsorten gelangen immer dann, wenn durch Fremdbestäubung, das heißt durch Pollen einer anderen Rebe, gezielt neue Eigenschaften eingebracht wurden. Auslöser der intensiven Kreuzungszüchtung war sicherlich das Einschleppen der Mehltaukrankheiten und der Reblaus nach Europa, die den Weinbau nachhaltig gefährdeten. Seine Existenz konnte nur durch die Einführung



von Pfropfreben und gezieltem Pflanzenschutz gesichert werden. Die Suche nach geeigneten Resistenzquellen führte in die USA, wo zahlreiche Vitis-Arten jahrtausendlang mit Mehltauipilzen gekämpft hatten; übrig geblieben waren nur jene, die ausreichend Widerstandskraft mitbrachten. Sie wurden als

(Abb. oben)  
**Sortenblatt Turković-Ampelografie**  
 siehe Exponate Seite 93

(Abb. rechts)  
**Sortenblatt Turković-Ampelografie**  
 siehe Exponate Seite 93







# GESCHÄFT MIT VERANT WORTUNG

*Herausforderungen für den Weinbau*

**Weinernte**

Das jährliche Gedeihen der Weinrebe ist seit jeher ein Spielball unberechenbarer Naturkräfte und menschlicher Eingriffe.

Michael Godowitsch / picturedesk.com





# Vom Panschen zum Schönen

## UNLAUTERE UND ZULÄSSIGE EINGRIFFE IN DIE WEINQUALITÄT

Walter Flak

Zu den Themen „Wein“ und „Weinerzeugung“ haben neben qualitativen Aspekten und solchen des Genusses stets auch die Bereiche der Verfälschung und unredlichen Weinvermehrung gehört. Seit den Anfängen der neuzeitlichen Wein- und Kellerwirtschaft kamen immer wieder sogenannte Weinskandale ans Licht – verursacht entweder durch die Beigabe unerlaubter Zusätze oder durch sonstige Eingriffe in die native Weinsubstanz. Die unlauteren Aktivitäten haben sich bis heute nicht wesentlich verändert, wenngleich die angewandten Methoden laufend verfeinert wurden.

### EINE KURZE GESCHICHTE DER WEINKORREKTUR

Bereits in der Antike waren gezielte Eingriffe zur Korrektur der gegebenen Most- und Weinqualität, wie sie zum Teil heute noch im Rahmen der Weinproduktion in ähnlicher Form praktiziert werden, gang und gäbe. Die Griechen und Römer haben Wein trotz der günstigen klimatischen Bedingungen, die meist auf natürliche Weise zu einem „abgerundeten“, trinkfreudigen Produkt führten, zusätzlich mit Honig gesüßt oder mit Wasser verdünnt, mitunter beides.

Zulässige Verfahren und unlautere Maßnahmen sind freilich nicht immer eindeutig voneinander abgrenzbar. Dies gilt sowohl für den Eintrag von Wasser – etwa im Zuge der Weinbereitung – als auch für den Verschnitt mit Fremdwein. Auch die Zugabe von Gewürzen und Kräutern war bis ins 18. Jahrhundert üblich und

galt nicht als Weinverfälschung. Ebenso war das Verstärken von Weinen mit Branntwein, sofern es in einem gewissen Rahmen blieb, in einigen Regionen durchaus legitim. Vieles, was man heute als Verfälschung ansieht, hatte ursprünglich den Sinn, den Wein haltbarer und bekömmlicher zu machen. Durch den Zusatz von Wasser wurden besonders alkoholstarke Weine verdünnt, um die Gefahr von Trunkenheit zu verringern. Andererseits stellten mehrere Schweizer und süddeutsche Städte im 13. Jahrhundert das Panschen mit Wasser, das Verschneiden verschiedener Weine und die Verwendung von Schönungsmitteln in ihren Stadtrechten unter Strafe. Als Fälschungsdelikte galten Wässerung, Verschnitt von Wein, Falschbezeichnung oder das Strecken von Wein mit Brannt-, Apfel- oder Birnenwein.

In den mittleren Breiten nördlich der Alpen wurde Wein in der Regel pur getrunken. Die sogenannten Schmierer wandten eine Vielzahl von Methoden und Verfahren an, um unharmonische und herbe Weine geschmacklich zu verbessern. Die Manipulationen beinhalteten mitunter den Eintrag von Stoffen, die zumindest gesundheitliche Schäden, nicht selten sogar auch den Tod zur Folge hatten.

### Mundschenk, um 1450

Darstellung aus dem Ambraser Hofämterspiel, das aus 48 handkolorierten Holzschnitt-Spielkarten besteht. Innsbruck, Kunsthistorisches Museum Wien, Sammlungen Schloss Ambras



Im Jahr 1750 fand in Hanau ein Prozess gegen Weinfälscher statt, bei dem 13 Angeklagte zu einer Geldbuße von rund 20.000 Gulden verurteilt wurden. Um die in der Bevölkerung entstandene Unruhe zu mildern, wurden strengere Gesetze erlassen und Verfälschungen mit giftigen Mineralien (Silberblett) unter Todesstrafe gestellt, jene mit Zucker oder künstlichen Aromen (Rosinen, Vegetalien) mit Auspeitschen bestraft. In jener Zeit gelangten auch die ersten Verfahren zur Aufdeckung von Verfälschungen zur Anwendung: Der sogenannte Württembergische Liquor diente dazu nachzuweisen, dass Weine mit Mineralien versetzt waren.

Seit der Antike strebt man danach, die Weinerzeugung im Sinne der Qualitätssicherung und zum Schutz der Konsumenten zu reglementieren. So galt der Verschnitt von verdorbenen Weinen mit einwandfreien Produkten in vielen Ländern

**Aludel**  
siehe Exponate Seite 86

(Abb. rechts)  
**Alembik**  
siehe Exponate Seite 86

nicht als Kavaliersdelikt, sondern wurde im Gegenteil streng bestraft. Englischen Wirten war es Mitte des 14. Jahrhunderts sogar verboten, Weine verschiedener Qualität in einem Raum aufzubewahren.

Neben den gezielten Malversationen im Zuge der Weinbereitung finden sich in der Kulturgeschichte des Weines auch Hinweise auf andere Arten der Kontamination und Veränderung der ursprünglichen Weinsubstanz. Um den Beginn unserer Zeitrechnung kam im Römischen Reich die Weinlagerung in Bleigefäßen







# Eine lange önologische Tradition

## DIE GESCHICHTE DER WEINBAUSCHULE IN KLOSTERNEUBURG

*Karl Holubar*

In Klosterneuburg hat der Weinbau eine lange Tradition. Schon in keltischer Zeit wurde hierorts die Rebe kultiviert. So ist es auch nicht verwunderlich, dass eines der wichtigsten wirtschaftlichen Standbeine des Stiftes Klosterneuburg von Anfang an der Weinbau war. Klöster waren ja nicht nur Zentren des Glaubens und der Verwaltung, sondern auch der Wirtschaft. Sie dienten als landwirtschaftliche Mustergüter – im Falle des Donauraumes demnach für den Weinbau.

### DIE ANFÄNGE

Als Eduard Freiherr von Hohenbruck, der eigentliche geistige Vater der Weinbauschule, 1859 in seiner Funktion als Vizepräsident der k.k. Landwirtschaftsgesellschaft an den Propst des Stiftes Adam Schreck herantrat und um Unterstützung für die Gründung einer Schule für Obstzucht und Weinbau bat, war dies auch auf die önologische Tradition des Klosters zurückzuführen.

Die gewährte Unterstützung gab der Schule nach ihrer Gründung am 28. Februar 1860 denn auch die Möglichkeit, Unterrichtsräume im Kuchlhof, den stiftlichen Keller als Lehrkeller sowie Flächen in den Rieden des Klosters als Versuchswingärten zu nutzen. Obwohl die Landwirtschaftsgesellschaft als Gründerin firmierte, war der Einfluss des Propstes groß: Er stand der Schule als Oberleiter vor, bestellte die Lehrpersonen und

konnte nach Gutdünken Zöglinge aufnehmen. Darüber hinaus war der Direktor der Schule Beamter des Stiftes.

Als ebensolcher konnte der 1827 in Weinheim im Großherzogtum Baden geborene August Wilhelm Freiherr von Babo gewonnen werden. Er hatte Hochschulen in Heidelberg, Freiburg im Breisgau, Wiesbaden, Poppelsdorf bei Bonn und Eldena bei Greifswalde besucht, um dann in Weinheim eine landwirtschaftliche Schule zu gründen und bald danach am Polytechnikum in Karlsruhe die Leitung des Versuchsweingutes zu übernehmen. Seine Mitwirkung trug entscheidend zum Erfolg der Schule bei, entwickelte er doch die Klosterneuburger Mostwaage, die bis heute in unseren Breiten zur Bestimmung des Mostgewichtes (Zucker pro 100 Gramm Most) dient. Von Babo, ein begabter Redner und Lehrer, gründete 1869 „Die Weinlaube“, Österreichs erste Weinfachzeitschrift, die nach der Zusammenlegung mit einer anderen Publikation heute noch als „Österreichische Weinzeitung“ existiert.

Nachdem die Schule ihre Lebensfähigkeit bewiesen hatte, wurde sie in eine Landesanstalt umgewandelt, die ihren Betrieb am 1. Februar 1863 wie bis dahin mit 24 Schülern pro Jahrgang aufnahm. Am 1. September 1870 wurde die k.k. Oenochemische

### **August Wilhelm Freiherr von Babo**

Unter der Ägide von Babos wuchs die 1860 gegründete Niedere Stiftsweinbauschule zu einer führenden Lehranstalt heran. Klosterneuburg, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau





#### Die Weinbauschule Klosterneuburg

Historische Ansicht des traditionsreichen Lehrinstitutes. Klosterneuburg, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Versuchsstation, ebenfalls in stiftlichen Räumlichkeiten, mit Leonhard Roesler als Direktor eröffnet.

Der Ruf der Schule und ihres Direktors von Babo hatte zur Folge, dass man in vielen Jahrgängen mehr Schüler aus den großen Gutsbetrieben der Monarchie als Niederösterreicher antreffen

konnte; darüber hinaus waren die einheimischen Absolventen gesuchte Experten, die oft gut dotierte Stellen in großen Gütern annahmen und dem örtlichen Weinbau verloren gingen. Unter diesen Umständen entschied das k.k. Ackerbauministerium, die Anstalt in staatliche Verwaltung zu übernehmen und in Krems, Retz, Gumpoldskirchen und Mistelbach Weinbaufachschulen zu gründen. Somit wurde 1874 die k.k. Oenologische und Pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg geschaffen und das heute noch verwendete Gebäude errichtet, das 1877 bezogen werden konnte.



Schon um 1870 war die Reblaus nach Klosterneuburg eingeschleppt worden. Zuvor bereits in Frankreich aufgetreten, wurde sie hierorts durch amerikanische Reben aus Deutschland verbreitet, die von Babo geschenkt bekommen hatte. Alle Verdienste von Babos waren vergessen, es kam zu regelrechten Aufständen der Winzer gegen ihn und seine Anstalt. Unter Schutz der Gendarmerie musste er an seine Dienststelle gebracht werden, um von den erbosten Weinbauern nicht gelyncht zu werden. Fieberhaft suchte man nach Ersatzpflanzen für den Weinbau, so

„Der deutsche Obstgärtner“, Band 19  
siehe Exponate Seite 88

wurden – wenig erfolgreich – Tabak und Tomaten, erfolgreicher Ribisel und Kirschen angebaut. War Klosterneuburg das Zentrum der Ausbreitung der Reblaus hierzulande – sie hätte Österreich übrigens, wie auch alle anderen europäischen Weinländer, in jedem Fall erreicht –, so ging auch ihre Bekämpfung von der Weinbauschule aus. Durch ein Aufpfropfen auf amerikanische



## BIER – DAS NEUE VOLKSGETRÄNK

Im Jahr 1736 war in Wien noch dreimal so viel Wein wie Bier getrunken worden, 1754 nur mehr doppelt so viel, und gegen Ende des 18. Jahrhunderts lag der Bierkonsum bereits höher als jener von Wein. Mit Anton Dreher's Lagerbier ab den 1830er-Jahren und der Verbreitung des Pilsener Biers in den späten 1850er-Jahren fand eine wahre Bierrevolution statt. Bier wurde zum Modegetränk der Intelligenz des Vormärz, der Beamten, Studierenden, Künstler und mittleren Bürger. Die geistige Elite traf sich in den Bierhäusern, und die revolutionäre Avantgarde feierte bei Bier ihre Feste.

Auch Verschiebungen der relativen Preise spielten eine erhebliche Rolle: Lag das Preisverhältnis von Bier zu Wein schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts bei eins zu drei, so wurde der Preisvorteil von Bier im 19. Jahrhundert noch größer. Der Weinpreis stieg zwischen 1800 und 1914 auf das Dreifache, der Bierpreis nur auf das Doppelte, die Löhne stiegen indes auf das Vier- bis Fünffache. Während der Bierverbrauch zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Cisleithanien pro Kopf und Jahr nur etwa 20 bis 30 Liter betragen haben dürfte, wurden Ende des 19. Jahrhunderts durchschnittlich bereits an die 90 Liter getrunken.

Im Jahr 1913 lag der Bierkonsum in Österreich bei 100 Litern pro Kopf. Im Ersten Weltkrieg ging die Bierproduktion signifikant zurück: Bis 1916/17 war die Erzeugung auf ein Zehntel des Vorkriegsstandes gesunken. Die späten 1920er-Jahre aber standen ganz im Zeichen des Bieres. Nie zuvor und nie danach war der Alkoholkonsum so sehr von Bier dominiert wie in diesen „wilden“ Zeiten. Die große Wirtschaftskrise, die gegen Ende des Jahrzehntes ausbrach, führte zwischen 1929 und 1936/37 zu einem Konsumrückgang um mehr als 60 Prozent. Doch schon 1938/39 schnellte der österreichische Bierkonsum wieder auf das Niveau der 1920er-Jahre und konnte es bis 1943/44 halten. Ab Mitte des Jahrhunderts stieg der Bierverbrauch neuerlich rasch an: 1960 entfielen auf jeden Österreicher 72,7 Liter Bier und 20,5 Liter Wein jährlich; 1967 waren es bereits 103 Liter Bier und 32 Liter Wein.

Mittlerweile ist die Marktsättigung wohl erreicht, der Bierkonsum hat sich bei 110 Litern pro Kopf und Jahr eingependelt. Der Konzentrationsprozess in der Brauwirtschaft, der Mitte des 19. Jahrhunderts oder noch früher eingesetzt hatte, dürfte ein

Ende gefunden haben: 1841 gab es auf dem Gebiet des heutigen Österreich etwa 1.200 Brauereien, 1913 nur mehr 289. Der Erste Weltkrieg kostete fast die Hälfte der Brauereien die Existenz. In den Jahren danach, 1921 bis 1925, begann sich die Brau-AG als wichtigstes Brauereiunternehmen zu formieren; 1950 gab es noch 97 Braustandorte; 1983 war mit 49 Unternehmen und 55 Braustätten der Tiefpunkt erreicht.

Quantitativ kaum mehr ausdehnbar, von der Struktur her oligopolistisch, zeigt sich der Biermarkt doch in Bewegung: Das Angebot an Bieren wird immer größer, neue Brauereien treten auf den Plan, Biersommeliers schärfen den Geschmack. Die Zahl der Brauereien nimmt wieder zu. Doch auch der Weinmarkt ist in Bewegung. Nicht mehr Masse, sondern Qualität ist Trumpf. Der Weinskandal der 1980er-Jahre hat zu einem Reinigungsprozess geführt, infolgedessen die österreichischen Winzer ins Spitzenfeld des Weltmarktes aufrückten. Die Österreicher sind bei Bier wie Wein zu Qualitätskonsumenten geworden.

### Literatur

Hans Huntemann, Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum beginnenden 19. Jahrhundert. Stuttgart 1970  
Willibald Katzinger, Das Bierland Oberösterreich, in: Conrad Seidl, Willibald Katzinger (Hg.), Bierwelt (= Ausstellungskatalog Nordico Linz). Linz 1992, 167ff.  
Erich Landsteiner, Der Wein und das Weinviertel, in: Niederösterreichische Wirtschaftschronik. Wien 1995, 117–132  
Erich Landsteiner, Weinbau und Gesellschaft in Ostmitteleuropa. Materielle Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft im Weinbau, dargestellt am Beispiel Niederösterreichs in der frühen Neuzeit. Phil. Diss. Univ. Wien 1992  
Fritz Mayrhofer, Vom Linzer Bier, in: Conrad Seidl, Willibald Katzinger (Hg.), Bierwelt (= Ausstellungskatalog Nordico Linz). Linz 1992, 179ff.  
Roman Sandgruber, Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel. Wien 1986  
Roman Sandgruber, Der lange Weg zur Stadt, in: Franz Humenberger, Roman Sandgruber, Alois Sonnleitner, Rohrbach. Vom Markt zur Stadt. Rohrbach 1987, 21–37  
Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Lebensstandard, Konsumgüterverbrauch und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. Wien 1982  
Roman Sandgruber, Die Landwirtschaft in der Wirtschaft. Menschen, Maschinen, Märkte, in: Ernst Bruckmüller, Ernst Hanisch, Roman Sandgruber, Norbert Weigl, Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert, Bd. 1: Politik, Gesellschaft, Wirtschaft. Wien 2002, 253ff.

# Ein Geschäft mit Verantwortung Exponate

VOM SCHÖNEN UND PANSCHEN  
HEURIGER HIE, REBLAUS DA





**GÄRTNERWERKZEUG KAISER FRANZ' II.**

1. Hälfte 19. Jh.  
 Bügelsäge, Spaten, Krampen, Harke  
 Stahl, Holz; 40 x 9,5; 112 x 22; 98,5 x 4,5 x 33;  
 112 x 3 x 7  
 Wien, Bundesmobiliendarstellung – Hofmobili-  
 endepot, Möbel Museum Wien [MD 043310/000;  
 MD 043314/000; MD 043320/000;  
 MD 043323/000]

Das Interesse des „Blumenkaisers“ für den Weinbau erwuchs wohl aus seinen botanischen Studien. Wie jeder Habsburger hatte auch der junge Erzherzog ein Handwerk erlernt: die Gärtnerei. Für den Rebsaft dürfte er indes keine große Begeisterung gehegt haben. Als etwa die kaiserliche Familie 1834 in Stift Zwettl zu Besuch war, habe man „nebst dem besten Tischwein noch Malaga, Johannesberger, Champagner, Madera und Tokayer Essenz herumgegeben“. Doch seine „Majestät der Kaiser tranken nichts als Wasser“. Vielleicht hatte das Beispiel seines Enkels abschreckend gewirkt: Der junge Napoleon Franz Joseph Karl Bonaparte suchte seine Tuberkuloseerkrankung in feuchtfröhlichen Gelagen zu verdrängen. Das Hofkontrolloramt musste sogar seine Weinrationen kürzen.

**AUGUST WILHELM FREIHERR VON BABO**

Teilabguss  
 Schallaburg, Schallaburg Kulturbetriebsges.m.b.H.  
 August Wilhelm Freiherr von Babo war der erste Direktor der heutigen Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, die weltweit als älteste Schule dieser Art gilt. 1860 übernahm der gebürtige Baden-Württemberger die Leitung der mit Unterstützung des Stiftes neu gegründeten Niederen Stiftsweinbauschule. Unter seiner Ägide wuchs das Institut zu einer Lehranstalt ersten Ranges heran. Mit dem Ausbau von Lehre und Forschung, mit der umfassenden Förderung des Weinbaus und der Kellerwirtschaft erwarb sich von Babo, der 1893 in den Ruhestand trat, große Verdienste für die Weinwirtschaft. Auf den „Begründer des neuen Weinbaus“ geht nicht zuletzt die Klosterneuburger Mostwaage zurück.

**Gärtnerwerkzeug Kaiser Franz' II.**

**„DER TEUTSCHE OBST-  
 GÄRTNER“, BAND 19**

Johann Volkmar Sickler (Hg.), Weimar 1803  
 12 x 19  
 Klosterneuburg, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ist das einzige österreichische Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau. 1860 als Stiftsweinbauschule gegründet, ging sie 1863 in den Besitz des Landes Niederösterreich über, um 1874 unter dem Namen k. u. k. Oenologische und Pomologische Lehranstalt in eine staatliche Fachmittelschule umgewandelt zu werden. Noch heute untersteht die Lehranstalt, der Weinfreunde unter anderem die Züchtung von Blauburger und Zweigelt oder der pilzwiderstandsfähigen Sorten Roesler und Donauriesling verdanken, dem Landwirtschaftsministerium. Zu den bekanntesten Absolventen der ab 1938 von Fritz Zweigelt geleiteten Schule zählt unter anderem Lenz (Laurenz) Moser III.

**„HANDBUCH DES WEINBAUES UND  
 DER KELLERWIRTSCHAFT“**

August Wilhelm von Babo, Edmund Mach (Hg.)  
 16 x 4 x 22  
 Klosterneuburg, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Seine allgemeine Hochschätzung verdankte August Wilhelm Freiherr von Babo nicht zuletzt seinen umfassenden publizistischen Aktivitäten. Neben der redaktionellen Tätigkeit für das „Landwirtschaftliche Korrespondenzblatt für das Großherzogtum Baden“ und der Herausgabe mehrerer Fachzeitschriften veröffentlichte von Babo zusammen mit seinem Schwiegersohn Edmund Mach 1881/82 das „Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft“. Es sollte fünf Auflagen erleben!

**Mostwaage und Holzetui**



**MOSTWAAGE UND HOLZETUI**

Obermarkersdorf  
 L 15 x 15  
 Wien, Hans-Dieter Eisterer

Um den Zuckergehalt im Most zu bestimmen, wird in Österreich die Klosterneuburger Mostwaage verwendet. Sie gibt ihn in Klosterneuburger Graden an. Entwickelt wurde sie von August Wilhelm Freiherr von Babo, dem ersten Direktor der Weinbauschule in Klosterneuburg. Als weitere herausragende Leistungen des renommierten Institutes seien etwa die Herstellung schwefelfreier Weine und des ersten entalkoholisierten Weins sowie aktuell spektakuläre Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Weinsortenerkennung mittels DNA-Analyse herausgestrichen.

**FLASCHENETIKETT TOKAJER ESSENZ**

1834  
 Papier; 10,4 x 4,3  
 Wien, Sammlung Christian Brandstätter

Als kostbarste Tropfen im Wiener Hofkeller galten die aus den kaiserlichen Weingärten der Habsburger stammenden ungarischen Tokajerweine – insbesondere die „Tokajer Essenz“, die in aufwendiger Prozedur aus geschrumpften Beeren gewonnen wird. 25 Flaschen dieser „König der Weine“ bezeichneten Rarität ließ Kaiser Franz Joseph I. der englischen Königin Viktoria als Präsent zu ihrem Regierungsjubiläum zukommen. Da der „Tokajer Essenz“ auch Heilkraft zugeschrieben wurde, gab es sie in kleinen Mengen in Wiener Apotheken zu kaufen.

**FLASCHE „TOKAJER AUSBRUCH 1901“**

1901  
 Glas, Stempel „K.K. Hofkeller“ und ungarische Königskrone, Etikettreste; H 25  
 Wien, Sammlung Prof. Mag. Lothar Krombholz

Wie kaum ein anderer Wein genoss der süße Tokajer über Jahrhunderte die besondere Wertschätzung des Kaiserhauses. Dessen ungeachtet musste man gegen Ende des Ersten Weltkrieges aus Geldnot rund 6.000 Hektoliter des noblen Weins an einen Berliner Großhändler veräußern!

**VIERECKIGE GLASFLASCHE**

1. Viertel 19. Jh.  
 Glas, aufgedruckter Stempel „K.K. Hofkeller“, darüber Krone; H 32  
 Wien, Sammlung Prof. Mag. Lothar Krombholz

Nach dem Zusammenbruch der Monarchie wurden die noch vorhandenen Bestände aus dem einst reich gefüllten Weinkeller der Habsburger zugunsten des Kriegsinvalidenfonds versteigert. Jahrzehnte später sollte der Wiener Hofkeller während des Zweiten Weltkrieges noch einmal eine wichtige Funktion erfüllen: als Luftschutzkeller.

**Flasche „Tokajer Ausbruch 1901“**





**PLAKETTE „K. K. KELLEREI-INSPEKTOR IN BÖHMEN“**

Metall rund, gelber Lackanstrich; D 7  
Wien, Sammlung Prof. Mag. Lothar Krombholz

In der Monarchie sorgten k. k. Kellereinspektoren dafür, dass die weingesetzlichen Bestimmungen eingehalten wurden. Ziel ihrer Kontrollen: die Sicherstellung hoher Weinqualität. Im Jahr 1908 gab das k. k. Ackerbauministerium in Wien eine für die gesamte Monarchie geltende neue „Dienstesinstruktion für die staatlichen Kellereinspektoren mit Anhang enthaltend Formulare über die zu führenden Aufschreibungen und den Abdruck der für die Kellereikontrolle in Betracht kommenden Gesetze, Verordnungen und Erlässe“ heraus.

**ERZHERZOG JOHANN 1807**

Mitte 19. Jh.  
Bisquitporzellan; H 16, 5  
Graz, Universalmuseum Joanneum, Kulturhistorische Sammlung [0265]

Erzherzog Johann kam 1782 als 13. Kind des späteren Kaisers Leopold II. zur Welt. Er sollte nicht nur als Politiker und Industrieller, Alpinist und Mäzen, sondern auch als Weinbauer in Erscheinung treten. Im damals untersteirischen Pickern erwarb er 1822 einige Weingärten, ließ in einer Musteranlage Rebsorten anpflanzen, die mit Boden und Klima vor Ort zurechtkamen, und modernste Bearbeitungs- und Kellerreimethoden anwenden. Damit wollte der Erzherzog beweisen, dass auch unter schwierigen Bedingungen guter Wein hergestellt werden könne. Der Erfolg gab ihm recht: Sein beliebter Johannisberger wurde bereits 1855 in Paris ausgezeichnet.

**GLAS „ZWANZIG JAHRE LANDWIRTSCHAFTSGESELLSCHAFT“**

1840  
Glas in Römerform, geschliffen und geschnitten; H 15,5  
Graz, Universalmuseum Joanneum, Kulturhistorische Sammlung [22.076]

Auf Erzherzog Johann geht auch die 1819 gegründete Steiermärkische Landwirtschaftsgesellschaft zurück, die große Vorbildwirkung für den Weinbau hatte.

Anlässlich ihres 20-jährigen Gründungsjubiläums – es wurde mit einjähriger Verspätung 1840 gefeiert – gab das steirische Kunsthandwerk zahlreiche Erinnerungsgegenstände heraus, so auch dieses Glas. Zum 25-jährigen Bestehen 1844 schufen Jakob Franz Dirnböck und der Grazer Domorganist Ludwig Seydler das Lied „Der Steirer Land. Hoch vom Dachstein“, in dem vielfältige Bezüge zum Wein anklingen. 1929 wurde es vom Steiermärkischen Landtag zur Landes hymne erhoben.

**BLAUER GLASPOKAL**

Mitte 19. Jh.  
Glas; 26,5 x 10,5  
Linz, Oberösterreichische Landesmuseen [J226]

In den von Erzherzog Johann angelegten Musterweingütern, unter anderem in Bozen und Stainz, wurden Reben kultiviert, neue Sorten erprobt und die Methoden der Kellerwirtschaft verbessert. Viele der heute als „typisch steirisch“ angesehenen Sorten wie Welschriesling, Traminer oder Weißburgunder kamen in Umlauf. Erzherzog Johann galt auch als großer Förderer des Schilchers: Sein Verwalter errichtete die erste Schilcherrebschule.

**TRINKHORN MIT STILISIERTEM WEINLAUB**

Männergesangsverein Freistadt; 1893  
Horn, Silber; H 11  
Linz, Oberösterreichische Landesmuseen [7.036]

Dieses späthistoristische Trinkhorn des Männergesangsvereins Freistadt greift den Typus des mittelalterlichen Trinkhorns auf, das in der Renaissance zum luxuriösen Schau- und Prunkgefäß aufstieg. Man konnte sich dabei auf antike Wurzeln berufen: So erwähnt etwa Julius Caesar in seinen „Commentarii de Bello Gallico“, die Gallier würden Auerochsen in Gruben fangen, töten, den Rand ihrer Hörner mit Silber einfassen und diese bei Festmahlen als Becher verwenden. Den Bezug zur Antike stellt nicht zuletzt der Bacchus-Knabe mit Weinheber und Becher auf dem silbergetriebenen Deckel dar.

**SCHERZGEFÄSS „WACHAUERIN“**

1829  
Rheinisches Steinzeug, Ritzdekor; H 30  
Krems, museumkrems [WM1859]

Nicht nur die Löcher in seiner Wand weisen diesen originellen biedermeierlichen Trinkbecher als Scherzgefäß aus: Dies geht auch aus der mit einer entblößten Brust dargestellten Wachauerin hervor. Solche Gefäße dienten in der gehobenen Tischkultur zur Auflockerung der Tischrunde. Das Ausgießen oder Austrinken von Flüssigkeiten war erschwert. Die „unsachgemäße Handhabung“ bescherte Flecken ... aber auch das Gelächter der Tischgesellschaft.

**MAJOLIKA-WEINKRÜGL**

1773  
Ton glasiert, weiß grüner Lorbeerkranz, Initialien „C M L“; H 14,5  
Krems, museumkrems [WM1884]

Dieses walzenförmige Weinkrögl zierte auf weißer Glasur ein Lorbeerkranz – neben dem Eichenlaub eines der wichtigen dekorativen Elemente des Historismus. Der Lorbeer weist auf eine Verwendung des Trinkgefäßes in Zusammenhang mit einem Jubiläum oder als patriotisches Signet hin.

**DUNKELBLAUE WEINFLASCHE**

1. Hälfte 19. Jh.  
Glas mundeblasen, Emailmalerei; 18,5 x 7,5  
Wien, Österreichisches Museum für Volkskunde [ÖMV/19.639]

Licht bekommt dem Wein nicht. Daher sind die meisten Weinflaschen aus farbigem Glas. Im 19. Jahrhundert waren blaue Weinflaschen – wie das hier ausgestellte mundeblasene Exemplar – besonders beliebt. Das unterstreicht übrigens auch der Name eines gern frequentierten Lokals in der Neulerchenfelder Straße 14 in Wien-Ottakring: Im Gasthaus „Zur blauen Flasche“ konnte man schon Johann Strauß Vater musizieren hören.



Blauer Glaspokal



Dunkelblaue Weinflasche



# VOM SYM- POSITION ZUM BANKETT

*Aspekte der zentraleuropäischen Weinkultur*

(Abb. links)  
Glas, 16./17. Jh.  
siehe Exponate Seite 166



# Vom Luxusgut zur Massenware

## WEIN IN DER ANTIKE

*Birgit Schretzmayr – Hannes Etzlstorfer*

### DIE WIEGE DES WEINBAUS

Die Wissenschaft ist sich heute weitgehend darüber einig, dass die Ursprünge des Weinbaus in Westasien liegen, wo die als Liane in Auwäldern vorkommende Wildrebe in einem sehr komplexen Entwicklungsprozess domestiziert wurde. Als mögliche Entstehungszentren gelten Transkaukasien, Südanatolien oder die nördliche Levante. Von dort breitete sich die Kulturrebe rasch nach Griechenland, Italien, Südwesteuropa und in den Rest der Welt aus.

Als älteste nachgewiesene Weinproduktionsstätte gilt derzeit eine Felsenhöhle nahe dem armenischen Dorf Areni. Überreste von zahlreichen Kulturtraubenkernen und -stielen, gepressten Trauben sowie Dutzenden getrockneten Weinreben beweisen, dass der Weinverarbeitung bereits vor mehr als 6.000 Jahren erhebliche Beachtung geschenkt wurde. Mehr noch: Sie zeugen von der Produktion des Rebensaftes in großen Mengen. Künstlich angelegte Lehmwannen dienten zum Zerstampfen der Trauben. Der so gewonnene Traubensaft floss in unmittelbar daneben liegende Behälter zur Gärung ab. Die Tatsache, dass sich um diese Weinproduktionsstätte 20 Gräber mit

verschiedenen Trinkbechern als Grabbeigaben anordneten, legt die Vermutung nahe, dass die Weinerzeugung in einem rituellen Zusammenhang mit dem Totenkult stand.

### TRANK DER KÖNIGE

In Ägypten galt seit jeher Bier als das nationale Getränk. Wein war der Oberschicht vorbehalten; er wurde zunächst importiert und fand in erster Line bei Begräbnisopfern und als Grabbeigabe zur Versorgung der Toten im Jenseits Verwendung. Der ägyptische Weinbau etablierte sich im 3. Jahrtausend v. Chr., als die Weinrebe vor allem im Nildelta gepflanzt wurde. Hier zog man den Wein in Gärten; die Reben wuchsen auf Pergolen, kletterten an Bäumen empor oder wurden in Töpfen kultiviert. Detaillierte Informationen über den Konsum und die rituelle Verwendung von Wein verdanken wir zahlreichen Grabfunden. Im Grab des altägyptischen Beamten Nacht und seiner Frau Tauti in der Nekropole von Theben-West (Mitte des 2. Jahrtausends v. Chr.) illustrieren Wandmalereien die Herstellung von Wein: Die Trauben wurden mit der Hand von der Rebe gepflückt. Nach der Lese brachte man sie in Körben direkt zu Wanne, wo sie mit den Füßen zerstampft wurden.

Eine Wandmalerei im Grab des Cheti im mittelägyptischen Beni Hassan aus dem Mittleren Reich (3. Jahrtausend v. Chr.) zeigt die Weiterverarbeitung der Trauben in einer „Sackpresse“,



(Abb. links)  
**Weinamphore**  
siehe Exponate Seite 170



**Sackpresse, 5. Jh. (Abb. rechts)**

Nach dem Keltern kamen die Traubenreste in ein sackartiges Gebilde, das mithilfe zweier Stangen um sich gewickelt wurde. Heidelberg, Universitätsbibliothek Heidelberg, Sign.C2787 Gross RES::2, S. 37



**Wandmalereien im Grab des Nacht (Abb. unten)**

Wie die Ägypter Wein herstellten, veranschaulichen die Malereien im Grab des altägyptischen Beamten Nacht. Berlin, bpk / Knud



die auf dem einfachen Prinzip des Auswringens basiert: Die zerstampften Trauben wurden in ein großes Tuch gefüllt, das man zu einer Art Sack zusammenwickelte. Durch gegengleiches Drehen seitlich angebrachter Stangen wurde Druck erzeugt und so auch der restliche in den Trauben verbliebene Saft ausgepresst. Dann füllte man den Traubenmost in große, offene Weinkrüge und überließ ihn vorerst einer ersten Fermentation. Nach diesem Gärungsvorgang wurden die Krüge mit Lehm verschlossen, der jedoch kleine Öffnungen für den Austritt der restlichen Gär-gase und für das Einführen eines Strohhalmes zum Kosten des Inhaltes enthielt. Erst im Frühling des darauffolgenden Jahres befreite man den jungen Wein vom Bodensatz, filterte ihn und füllte ihn in Amphoren und Weinkrüge. Zahlreiche Funde von beschrifteten Weinkrügen und Amphoren bezeugen, dass es bereits bei den Ägyptern üblich war, Daten wie Herkunftsort, Winzer und Jahrgang auf den Weingefäßen anzugeben, sie also im heutigen Sinne zu „etikettieren“.

Obwohl der Genuss von Wein im alten Ägypten ein Privileg der herrschenden Klasse war, berichten ägyptische Papyri von Ausnahmen. So wurden verdiente Handwerker ebenso wie Priester und Soldaten mit Weinlieferungen aus dem Königshaus belohnt. Auch bei Festen zu Ehren der Götter und den dabei üblichen kultischen Handlungen spielte der Wein eine besondere

Rolle – beim Pharaon, bei hohen Beamten und dem einfachen Volk gleichermaßen.

**LUXUSGUT IM ZWEISTROMLAND**

Die Ebene des Zweistromlandes zwischen Euphrat und Tigris war ungeeignet für den Weinbau, weshalb die ersten Hochkulturen Vorderasiens Wein nur an den Ausläufern des Taurus und des Zagrosgebirges anpflanzen konnten. In dem dichten Netz politischer und wirtschaftlicher Zentren der Völker Mesopotamiens wurde Wein als fester Bestandteil des religiösen und zivilen Lebens zu einer wichtigen Handelsware.

Besondere Aussagekraft für die frühe Weinkultur bei den Assyriern birgt ein Relief von König Assurbanipal (668–631 v. Chr.), das aus dem Nordpalast in Ninive stammt und sich heute im British Museum in London befindet. Es zeigt den König beim Schlemmen auf einer Art Speiseliège, dem **Triclinium**, die Königin auf einem hohen Thron vor ihm sitzend; die Szene hat der Künstler unter einer Pergola mit Weinreben arrangiert, in der sich die Reben um die Stämme zweier Nadelbäume ranken.

**In der Weingartenlaube (Abb. oben)**

König Assurbanipal und seine Frau Assur-Suaat in der Weinlaube: Szene aus dem Zyklus über die Siegesfeier des Raumes. bpk | The Trustees of the British Museum





### DIONYSISCHE GENÜSSE

Der Handel zwischen den Hochkulturen Vorderasiens und den frühen griechischen Zivilisationen der Minoer auf Kreta sowie der Mykener auf dem Festland brachte die Weinkultur im 2. Jahrtausend v. Chr. nach Griechenland. Die griechischen Stadtstaaten, die zur Weltmacht aufstiegen, gründeten ihren Reichtum auf den drei wichtigsten Grundnahrungsmitteln der antiken Bevölkerung: Oliven, Getreide und Wein. Der Zweck des Weinanbaus hatte sich also geändert: Erstmals stand nicht mehr die Herstellung eines Luxusgutes für besondere Anlässe und hohe Herrschaften im Vordergrund – man verfolgte vielmehr neben dem persönlichen Bedarf wirtschaftliche Interessen. Wein war zum Genussmittel für Arm und Reich geworden.

Gleichzeitig war der Kult um Dionysos, den Gott des Weines, in der griechischen Gesellschaft immer stärker verankert. Ausschweifende Feste und Fruchtbarkeitsrituale zu seinen Ehren, kultische Gelage (Symposien) und dionysische Chorgesänge, die als Wurzeln des heutigen Theaters gelten, waren fester Bestandteil des kulturellen Lebens sämtlicher Bevölkerungsschichten. Überall wurde Wein in großen Mengen getrunken, jedoch immer verdünnt mit Wasser, das einen Anteil von 50 bis 70 Prozent hatte. Wer Wein pur trank, galt als verrufen und handelte sich bald den Ruf eines Alkoholikers ein. Unverdünnter Wein wurde bei den Griechen lediglich beim Trankopfer zu Beginn eines Symposions verwendet.

(Abb. links)  
**Kanne in Kopfform**  
siehe Exponate Seite 163



(Abb. rechts)  
**Kolonettenkrater**  
siehe Exponate Seite 163





Ein weiterer Unterschied zu den heutigen Trinkgewohnheiten lag in der Beigabe von verschiedenen Zusätzen als Geschmacksverstärkern. So wurde der Wein manchmal mit Honig oder aromatischen Kräutern und Gewürzen sowie Gips versetzt, um ihn zu konservieren und den bei den Griechen so beliebten intensiven Geschmack zu erzeugen. Zur Lagerung füllte man ihn oft mit Harz von Kiefern ab, was ihm jenes besondere Aroma verlieh, das wir noch heute vom griechischen Weißwein Retsina kennen. Besonders berühmt und weit verbreitet waren die Weine von Lemnos, Pramnos und Chios.

Der hohe gesellschaftliche Stellenwert des Weingenusses bei den Griechen führte zu einer außergewöhnlichen Verfeinerung der Trinksitten. Selten ist von einer antiken Kultur eine solche Vielzahl von Trinkgefäßen überliefert. Zahlreiche

Textquellen und griechische Vasenbilder geben uns detailliert Auskunft über die Verwendung der in verschiedensten Formen erhalten gebliebenen und vielfach reich verzierten Vasen, Kannen, Becher und Schalen aus Ton und Bronze, allen voran der sogenannte **Krater** (die Bezeichnung stammt vom altgriechischen Wort für „mischen“), ein großes, weit offenes, vasenähnliches Gefäß, das zum Mischen von Wein und Wasser verwendet wurde. Der vermischte Wein wurde anschließend mit Hilfe der **Oinochoe**, einer kleineren, einhenkeligen Weinkanne, in das eigentliche Trinkgefäß gefüllt. Getrunken wurde entweder aus einer **Kylix**, einer flachen, zweihenkeligen Schale mit Standfuß, einem ebenfalls zweihenkeligen **Skyphos** oder dem becherförmigen **Kantharos** mit zwei großen, schlaufenartigen Henkeln.



(Abb. oben)  
**Skyphos mit Darstellung einer Eule**  
siehe Exponate Seite 164

(Abb. links)  
**Schale mit Jüngling beim Gelage**  
siehe Exponate Seite 164

(Abb. rechts)  
**Kantharos**  
siehe Exponate Seite 163

### HOCHGESCHÄTZTE MASSENWARE

Im 8. Jahrhundert v. Chr. begannen die Griechen, westlich ihrer Heimat Kolonien zu errichten. An den Küsten Süditaliens etablierte sich **Magna Graecia**, Großgriechenland, und es kam zu ersten Kontakten mit den einheimischen Etruskern. Diese handelten Metall im Austausch für Luxusgüter und übernahmen so die griechische Weinkultur. Die griechischen Weinbaumethoden wurden an die örtlichen Verhältnisse angepasst, das Symposion fand Eingang in die etruskische Gesellschaft, und Weintrinkgefäße wurden nach griechischem Vorbild gestaltet.

In den Wirren der Neuordnung der politischen Verhältnisse in Italien, die schließlich das römische Weltreich hervorbrachte, war für das Luxusgut Wein kein Platz. Man benötigte die Anbauflächen für Getreide – in Kriegszeiten eine weitaus



zweckmäßigere Ware als ein Genussmittel. Erst der Sieg über den Erzfeind Karthago schuf die Voraussetzungen für den Aufstieg des einstigen Bauernvolkes zur Weltmacht. Der plötzliche Reichtum führte zu einem Anstieg des allgemeinen Konsums und zur erhöhten Nachfrage nach Waren, darunter Luxusprodukte wie Wein. Da inzwischen auch der Getreideanbau wirtschaftlich unrentabel geworden war, wandten sich viele Grundbesitzer profitableren Wirtschaftszweigen wie dem Öl- und dem Weinbau zu.

Diese neue, intensive Kultivierung von Wein führte bald zur Massenproduktion, die nicht nur den Eigenbedarf deckte, sondern auch einen blühenden Handel ermöglichte. Im gesamten Mittelmeerraum bezeugen archäologische Funde von römischen Amphoren, dem typischsten aller antiken Transportbehältnisse



# «Geh und arbeite heute im Weinberg»

## ZUR KLÖSTERLICHEN WEINKULTUR IM MITTELALTER

Werner Telesko



Mit dem Zitat aus dem Gleichnis der Arbeiter im Weinberg – „Mein Sohn, gehe hin und arbeite heute im Weinberg“ (Mt 21,28) – eröffnet sich ein breites Panorama der Bedeutung des Weins in der mittelalterlichen Klosterkultur. Die moralisierende Warnung vor diesem Getränk im Alten Testament – „Denn der Wein bringt sogar die Weisen zu Fall“ (Sir 19,2) – und die zahlreichen, zumeist recht drastischen Darstellungen in den Bildkünsten, die sich diesem Diktum anschließen, stehen im Gegensatz zu ganz pragmatischen Herangehensweisen an den Weinkonsum, wie sie etwa in der Benediktsregel (c. 40,6) zu finden sind. Diese gesteht den Mönchen ein bestimmtes Quantum Wein pro Tag, nämlich den Konsum von einem Viertelliter, zu. Der Ordensvater, dessen Regel für das Mittelalter von kaum zu überschätzender Bedeutung ist, begründete seine Richtschnur folgendermaßen: „Zwar lesen wir, Wein passe überhaupt nicht für Mönche. Aber weil sich die Mönche heutzutage davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, nicht bis zum Übermaß zu trinken, sondern weniger.“

Der Weinkonsum dürfte im Mittelalter trotz dieses Aufrufs zum Maßhalten – gemessen an heutigen Verhältnissen – enorm hoch gewesen sein: So tranken die Vertrauten des Bischofs von Arles in Frankreich im Jahre 1424 angeblich etwa 2,5 Liter pro Kopf und Tag, also rund 900 Liter im Jahr! Im Vergleich dazu erhielten die Ochsentreiber des Hospizes von Aix immerhin noch

230 Liter im Jahr, und ein Klostergärtner von Saint-Victor brachte es auf 315 Liter. Zahlen dieser Größenordnung müssen allerdings mit der wichtigen Einschränkung betrachtet werden, dass man im Allgemeinen leichte Weine mit eher geringem Alkoholgehalt trank. Ärmere Leute mussten sich ohnehin zumeist mit Tresterweinen, also minderwertigen Produkten, begnügen.

Die umfassende Bedeutung des Weins verdeutlicht das Faktum, dass im Mittelalter die gesundheitsfördernde Wirkung des Getränkes bereits frühzeitig von Hildegard von Bingen, die zahlreiche Kräuterrezepturen mit Wein erstellte, erkannt und entsprechend angewendet wurde: „Ein Wein von der Rebe, wenn er rein ist, macht dem Trinker das Blut gut und gesund.“ Ab diesem Zeitpunkt ist eine fast lückenlose Auseinandersetzung mit Fragen der Wirksamkeit des Weines für den Menschen feststellbar: Vor allem in dem 1478 in deutscher Übersetzung erschienenen berühmten Weintraktat („De vinis“) des gelehrten Chemikers und Pharmazeuten Arnoldus Villanova, der auch als Leibarzt mehreren Päpsten diente, wird der Nutzen von vergorenen Trauben in vielerlei Hinsicht beschrieben.

Ganz abgesehen von Fragen der Nützlichkeit oder Schädlichkeit für den Menschen aber gehörte Wein im Mittelalter

(Abb. links)  
**Trinkhorn „Greifenklaue“**  
siehe Exponate Seite 174



ohne Zweifel zu den wichtigsten und angesehensten Wirtschaftsgütern. Met galt als traditionelles Getränk der Germanen – ebenso wie Bier, das bereits in der berühmten „Germania“ des Tacitus beschrieben wird. Die Römer bauten Wein in der Antike einerseits für den Export an, sodass dieser Wirtschaftszweig auch in entfernten Provinzen des Reiches anzutreffen war; auf der anderen Seite besaß Wein die Funktion eines „heiligen“ Getränkes. Nach Einschätzung zahlreicher Historiker kam der Weinbau im Zuge der Völkerwanderung und des damit verbundenen Zusammenbruchs des Weströmischen Reiches in vielen Teilen Europas fast vollkommen zum Erliegen. Im Frühmittelalter taten sich die Merowinger und die Karolinger als Förderer des Weinbaus hervor, den sie nicht zuletzt durch zahlreiche Klostergründungen forcierten. Zwei große und einflussreiche Orden des Mittelalters, die vor allem in der Landwirtschaft tätigen Benediktiner und Zisterzienser, haben entscheidend zur Wiederbelebung des Weinbaus im mittelalterlichen Europa beigetragen und diese bestimmende

Rolle durch alle Jahrhunderte bis zur Säkularisierung des frühen 19. Jahrhunderts eingenommen.

Die zentrale Funktion des Weins in der Messfeier brachte mit sich, dass dieser in allen Territorien zur Verfügung stehen musste. So wurde, wie auch nachweisbar ist, Wein im Frühmittelalter in entfernteste Regionen exportiert.

**DER WEIN IN DER WIRTSCHAFTSGESCHICHTE DES MITTELALTERS**

Ein wesentliches und in letzter Zeit gut erforschtes Kapitel mittelalterlicher Wirtschaftsentwicklung stellt die klösterliche Besitzgeschichte von Weinbergen dar. Sie kann gleichsam als Seismograf dafür angesehen werden, wie weit die Wirtschaftsbeziehungen und Besitztümer der Ordensniederlassungen reichten: In den „Notitia Arnonis“, einem Verzeichnis der Besitztümer der Salzburger Diözese, und in den „Breves Notitiae“, einem weiteren überlieferten Güterverzeichnis, sind die Schenkungen des bayerischen Herzogs Theodo an das Erzstift St. Peter in Salzburg

**Ältestes Bergbuch Stift Klosterneuburg**  
siehe Exponate Seite 172



**Kloster-Kellermeister testet Wein**  
siehe Exponate Seite 175





verzeichnet. Darin werden auch Schenkungen von Weinbergen erwähnt. Aber auch weit entfernte Besitzungen sind hier keine Seltenheit: So konnte der Historiker Andreas Otto Weber nachweisen, dass um das Jahr 750 Weinberge in Bozen zum Gründungsbesitz des oberbayerischen Klosters Benediktbeuern gehörten. Dieses uns heute ungewöhnlich erscheinende Faktum entfernter Besitzungen macht es fast unmöglich, die komplizierte wirtschaftliche Besitzgeschichte im Mittelalter zu rekonstruieren. An der Wachau, einem der bekanntesten Weinbaugebiete in Österreich, wird wie an kaum einer anderen Region ab dem Ende des 8. Jahrhunderts der „Fernbesitz“ (Andreas Otto Weber) von Weinbergen bayerischer Klöster deutlich. Diese Tendenz verstärkte sich im 11. und 12. Jahrhundert – zu einer Zeit, da

immer mehr Klöster in Südtirol sowie in der Wachau Weinberge unterhielten. Das in der Wachau gelegene Arnsdorf verweist bereits mit dem Hinweis auf Arn(o) (785/98–821) im Ortsnamen auf die Schenkungen an das Erzbistum Salzburg.

Die Klöster betrieben sogenannte Lesehöfe, in denen der Wein gekeltert und gelagert wurde. Viele dieser Einrichtungen zählen heute aufgrund ihres zum Teil sehr hohen Alters zu den wichtigsten historischen Baudenkmalern der Weinbaugebiete. Insbesondere die ausführlichen Weinregister des bedeutenden Klosters Prüfening bei Regensburg, die über den Herstellungsprozess und die Arbeitseinteilung informieren, erlauben genauere Einblicke in die Sozialgeschichte sowie in die wichtige Frage nach dem Absatz des erzeugten Weines.



(Abb. links außen)  
**Heinrichskelch**  
siehe Exponate Seite 224



(Abb. links)  
**Spätgotischer Prunkkelch**  
siehe Exponate Seite 225



(Abb. rechts)  
**Mittelalterlicher Scherzkrug**  
siehe Exponate Seite 174





Eine vollkommen andere Facette der klösterlichen Besitzkultur stellt die Bewirtschaftung in Form von Grangien, einer charakteristischen Wirtschaftseinrichtung des Zisterzienserordens, dar. Diese von Laienbrüdern (Konversen) bewirtschafteten großen Wirtschaftshöfe, die 50 bis 400 Hektar umfassten, dienten einerseits dazu, den produzierten Wein zu vertreiben, andererseits wurden sie auch zur Lagerung des Weins benutzt. Unter den deutschen Zisterzen ragt besonders Eberbach im Rheingau (1136) mit seinem ausgedehnten Weinbergbesitz hervor.

### TRAKTATE UND IHRE BEDEUTUNG FÜR DEN WEINBAU

Die ausgeprägte und weit in das Mittelalter hineinreichende antike Weinkultur brachte mit sich, dass entsprechende Schriften zeitgenössischer Autoren als essenzielle Grundlagen für den mittelalterlichen Weinbau fungierten: Besonders verbreitet war in den Klosterbibliotheken die „Historia naturalis“ des Gaius Plinius Secundus aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. In dieser weitverbreiteten Schrift sind einige in den Aberglauben reichende merkwürdige Anleitungen zu finden: So sollte der Winzer seine Hippe an einem Biberfell abstreifen, wenn er die Reben vor Spinnraupen schützen wollte. Daneben galt das „Opus agriculturae“ des Rutilius Taurus Aemilianus Palladius aus dem 4. Jahrhundert bis in das Hochmittelalter als bekannteste landwirtschaftliche Lehrschrift. Einfluss auf den mittelalterlichen Weinbau erlangte besonders die griechische „Geoponica“ mittels einer lateinischen Bearbeitung durch den Juristen Burgundius Pisanus aus dem 12. Jahrhundert, die unter dem Titel „Liber vindemie“ verbreitet wurde. Es existierten aber auch zahlreiche regionale Varianten: Das Weinbuch des Klosters Biburg bei Neustadt an der Donau wurde Mitte des 15. Jahrhunderts verfasst; 1453 vermachte es Frater Benedictus dem oberösterreichischen Kloster Mondsee. Darin sind 79 Anleitungen zur Behandlung von Wein enthalten, unter anderem auch der Rat, wie man verdünnten Wein erkennen könne. Susanne Kiewisch hat im Rahmen ihrer Untersuchung zu spätmittelalterlichen Prosaschriften auch auf ein „Opusculum de plantationibus arborum“ hingewiesen, das zwischen 1462 und 1474 im Umfeld des oberbayerischen Klosters Tegernsee entstand: Der anonyme Autor schrieb darin eigene

Rezepte nieder, deren bayerische Maße, mundartliche Begriffe und genaue Angaben zu den Traminer Weinen die damalige Weinkultur in Tegernsee widerspiegeln.

Wie hier angedeutet, besaß der Wein in der mittelalterlichen Klosterkultur höchst unterschiedliche Funktionen: An der Spitze steht die Verwendung in der Eucharistiefeier, ab dem frühen Mittelalter rückte in besonderer Weise der wirtschaftliche Aspekt in den Vordergrund. Besonders die Geschichte des Spätmittelalters zeigt zudem die Bedeutung des Weins für die Medizin, die Ess- und Trinkkultur. Die ab dem späten Mittelalter gängigen Weinbrunnen, die – bei Königskrönungen in der Innenstadt aufgestellt – für ein paar Stunden unbegrenzten Alkoholenuss spendeten, muten dagegen fast dekadent an.

### Literatur

Hans-Werner Goetz, Leben im Mittelalter. München 1986  
 Susanne Kiewisch, Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jahrhunderts (= Würzburger medizinhistorische Forschungen 57). Würzburg 1995  
 Susanne Kiewisch, Weinbehandlung in mittelalterlichen Fachprosaschriften (<http://www.regionalgeschichte.net/fileadmin/Superportal/Bibliothek/Autoren/Kiewisch/Kiewisch.pdf>, 20.12.2012)  
 Michael Matheus, Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Stuttgart 2005  
 Michael Matheus, Lukas Clemens, Weinkeltern im Mittelalter, in: Uta Lindgren (Hg.), Europäische Technik im Mittelalter. 800 bis 1200. Tradition-Innovation. Ein Handbuch. Berlin 1996, 133–136  
 Klaus Oschema, Herrschaft mit dem Überfluss. Tisch- und Weinbrunnen als Medium der Herrschaftsrepräsentation im späten Mittelalter, in: Dorothee Rippmann, Wolfgang Schmid, Katharina Simon-Murscheid (Hg.), „zum allgemeinen stattnutzen“. Brunnen in der europäischen Stadtgeschichte. Trier 2008, 171–192  
 Andreas Otto Weber, Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter: Altbayern – österreichischer Donauraum – Südtirol (= VSWG-Beiheft 141). Stuttgart 1999  
[www.rete-amicorum.de/publikationen/ernaehrung.html](http://www.rete-amicorum.de/publikationen/ernaehrung.html) (20.12.2012)

(Abb. links)  
**Marienstatue mit Weintraube**  
 siehe Exponate Seite 230

(Abb. unten)  
**Nuppenbecher**  
 siehe Exponate Seite 174





# Weine aus aller Welt

## WEINKAUF UND WEINKONSUM AM HABSBURGERHOF

Karl Vocelka

Zwar war Wein in vielen Regionen Europas seit der Antike Alltagsgetränk, bestimmte Weine hatten aber auch – vor allem für die höheren Schichten der Gesellschaft – einen hohen Repräsentationswert. Die Habsburger waren zu allen Zeiten Konsumenten von einheimischen und ausländischen Weinen. Leider ist die Quellen- und Forschungslage zu diesem Thema für die meisten Epochen schlecht. Allerdings ist schon unter Rudolf IV. im 14. Jahrhundert ein Weinkeller unter der Hofburg nachgewiesen. Verantwortlich für den Keller war der Schenk; dieses Erbamt hatte jeweils eine adelige Familie inne. Die eigentliche Arbeit aber machten, wie schon zu Beginn des 16. Jahrhunderts belegt ist, ein Kellerschreiber und ein Kellerdiener.

### EINKAUF VON WEINEN AUS ÖSTERREICH UND UNGARN

Der Kauf von Weinen wurde vom Kellermeister überwacht; er verkostete sie in Fässern und kaufte geeignete Tropfen für den Hof an, wo sie auf Flaschen abgezogen wurden. Wegen des steten Geldmangels des Hauses Habsburg konnte man jedoch nicht nach Belieben einkaufen. Allerdings besaß die Familie eigene Weingärten in Wien und Umgebung, etwa in Perchtoldsdorf, Guntramsdorf und Kierling. Durchschnittlich wurden pro Jahr 6.000 bis 8.000 Eimer Wein getrunken (ein Eimer fasste zwischen 56,6 und 60,1 Liter), wobei die Weine – ähnlich wie die

Gesellschaft des Hofes – hierarchisch geordnet waren: Es gab Herrschaftswein, Offizierswein und Soldatenwein (für die Burg- und Schlosswache).

Die Kellerarbeiten umfassten auch den Verschnitt von Weinen und das Umfüllen in andere Fässer im habsburgischen Hofkeller. Das Kellerpersonal war zudem für die Gläser zuständig, die bei der Tafel verwendet wurden. Das bedeutete viel Arbeit, denn bei einer Hoftafel für 30 Gäste brauchte man bis zu 450 Gläser, bei großen Hofbällen bis zu 2.800 Gläser.

Zum Großteil wurden einheimische Weine konsumiert, wiewohl ausländische Weine, besonders die süßen aus Italien und Griechenland, großes Prestige hatten. Die Habsburger bevorzugten Rheinwein und ungarischen Wein – vor allem jenen aus Svätý Jur (St. Georgen) bei Bratislava (Pressburg), Sopron (Ödenburg) sowie aus den damals ebenfalls noch zu Ungarn gehörenden Gebieten um Rust und Eisenstadt; Weine aus der Wachau hingegen, die heute als besonders hochwertig gelten, waren nicht beliebt, weil sie als zu sauer betrachtet wurden. Ein Großteil des Weins für den frühneuzeitlichen Hof stammte aus Tokaj sowie aus den Regionen Ödenburg und St. Georgen, wie Quellen seit der Zeit Rudolfs II. belegen. Damals wurden

(Abb. links)  
**Nautilusbecher**  
siehe Exponate Seite 178







**Entwürfe für Prunkgefäße**  
siehe Exponate Seite 179

### TOKAJER UND RHEINWEIN: SPEZIELLE WEINE FÜR DEN HOF

Zwei besondere Weine der Habsburger müssen noch erwähnt werden. Der aus der Furminttraube erzeugte Wein aus Tokaj-Hegyalja im Süden des Komitats Zemplén (Semplin), der als „König der Weine“ bezeichnet wird, ist seit 1618 bei Hof belegt. Die Weingüter fielen 1715 an den ungarischen Fiskus, unter Maria Theresia gab es eigene Weinkeller für Tokajer. Im Jahre 1855 wurden die besten Weingärten dieser Lage an den Kaiserhof verkauft. Zu den exzellentesten Produkten zählten neben der Essenz aus gerebelten Trockenbeeren, die auch als an andere Höfen zuerkanntes Geschenk begehrt war, die Ausbruchweine, die in sogenannten Gönzifässern zu 135 Litern gelagert wurden. Je nach Zugabe von Trockenbeeren in Butten (rund 13 Liter) entstanden unterschiedliche Qualitäten (ein bis fünf

Butten) und der trockene Tokajer Szamorodner. Die Weine aus dem Tokajer Gebiet wurden mittels Sonderzuges nach Wien überführt. In der finanziellen Krise am Ende des Ersten Weltkrieges 1918 wurden vom Herrscherhaus 6.000 Hektoliter Tokajerwein mit einem Erlös von 15 Millionen Kronen verkauft.

Der zweite spezielle habsburgische Wein stammte von der Domäne Johannisberg im Rheintal, die Kaiser Franz II./I. im Zuge der Gebietsveränderungen während der Napoleonischen Kriege erhielt. Er schenkte diese Güter Klemens Wenzel Lothar von Metternich für dessen Verdienste um den Wiener Kongress – allerdings sollte ein Zehntel des Ertrags an die Habsburger gehen. Nach Losung der für die Habsburger bestimmten Fässer wurde der Wein an Ort und Stelle auf seine Hoffähigkeit überprüft; alle anderen Fässer verkaufte man und erwarb dafür Auslesen aus dem Rheintal. Später wurde der Wein in Geld abgelöst, doch ging man schließlich wieder zur Abgabe in natura über. Im Hofkeller in Wien lagerten riesige Mengen dieses Weines.

Apropos Hofkeller: Diesem kam auch die Aufgabe zu, entsprechende Trinkgefäße für den Wein zur Verfügung zu stellen. Waren die Becher des 15. und 16. Jahrhunderts vorwiegend aus Metall (Gold, Silber und Zinn) gefertigt – sie blieben für bestimmte Anlässe wie die Jagd noch lange erhalten –, so setzte sich gegen Ende des 18. Jahrhunderts Glas durch. Gläser für den Hof wurden immer in Posten zu mehreren hundert Stück gekauft, im Glasdepot im Hofkeller aufbewahrt und vor



Gebrauch gereinigt. Kristallglas in allen möglichen Formen war für die Hoftafel reserviert, das Personal verwendete normale Weingläser.

Mit dem Jahr 1918 und dem Zerfall der Habsburgermonarchie kam auch das Ende für den Hofkeller. Seine Bestände – riesige Mengen wunderbaren Weines – wurden versteigert. Die Kellerräume selbst, die im Zweiten Weltkrieg als Schutzräume dienten, spiegeln heute nur mehr wenig vom alten Glanz der habsburgischen Weinkultur wider.

(Abb. oben)  
**Flaschenetikett Tokajer Essenz**  
siehe Exponate Seite 89

(Abb. links)  
**Bacchantenzug in Schloss Hof**  
siehe Exponate Seite 182

### Literatur

Josef Caché, Die Hofküche des Kaisers. Die k. u. k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und der Hofkeller in der Wiener Hofburg. Wien-München 1985  
Ingrid Haslinger, Ehemalige Hofsilber & Tafelkammer. Der kaiserliche Haushalt. Wien-München 1997  
Ingrid Haslinger, Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hof zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer. Bern 1993  
Ingrid Haslinger, Kunde – Kaiser. Die Geschichte der ehemaligen k. u. k. Hoflieferanten. Wien 1996  
János Kalmár, Mella Waldstein, K. u. K. Hoflieferanten Wiens. Graz-Stuttgart 2001  
István N. Kiss, Weineinkauf für den Wiener Hofhaushalt in Westungarn-Burgenland (16.-17. Jh.), in: Burgenländische Heimatblätter 32 (1970), 64-73  
Robert Schlumberger, Dreimal Robert Schlumberger. Wien 1964  
Helfried Valentinitz, „Wein für den Kaiser!“ Die Versorgung des Wiener Kaiserhofes und der Crazer Zentralbehörden mit Wein und Lebensmitteln aus Triest und der Steiermark 1619-1705, in: Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung (Hg.), Weinkultur (= Ausstellungskatalog Steirische Landesausstellung 1990 in Gamlitz). Graz 1990, 177-190



# «Wein, den Wier gern trinken»

## WEIN UND TAFELKULTUR AM WIENER KAISERHOF

Ingrid Haslinger



In der Umgebung von Wien hat Weinbau eine sehr lange Tradition. Schon die Römer bauten Wein im Wiener Raum beziehungsweise an den Ausläufern des Wienerwaldes an, um die Soldaten und Bewohner Vindobonas und des Kastells bei Klosterneuburg zu versorgen. Die Babenberger setzten diese Tradition fort, indem sie den Mönchen des von Leopold III., dem Heiligen, gegründeten Klosters Weingärten überließen. Wie beim Messopfer wurde Wein schließlich als „zivilisiertes“ Getränk – im Gegensatz zu Bier – auf der fürstlichen Tafel unabdingbar. Wein (später Bier) war aber auch für die übrige Bevölkerung unverzichtbarer Durstlöscher, weil es in Wien erst mit Errichtung der Hochquellenwasserleitungen Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts sauberes, keimfreies Trinkwasser gab. Unter der Wiener Burg ist bereits im 14. Jahrhundert eine ausgedehnte Kelleranlage nachweisbar. In der Hofordnung des Jahres 1519 werden „Die im Keller“ erwähnt: ein Hofschenk, ein Kellerschreiber, ein Kellerdienner und zwei Hofbäcker. Die Verwaltung von Brot und Gebäck blieb dem kaiserlichen Hofkeller bis zum Zusammenbruch der Habsburgermonarchie zugewiesen, wenn auch das Brotbacken im 19. Jahrhundert vom Hofbäcker an bürgerliche Bäcker überging.

Im burgundischen Hofstaat findet sich Anfang des 17. Jahrhunderts der Sommelier, der sowohl den Wein schenkte als auch für die Ordnung der Weine verantwortlich war. Mit der Zeit löste sich das Amt des Kellermeisters von jenem des (Mund-)

Schenken. Der Aufgabenbereich des Sommeliers umfasste nun das kaiserliche Mundzeug – es bestand aus Vorlegegabel, Löffel, Messer, Speisegabel, Gewürzdose, Eierlöffel mit Markzieher und Eierbecher (Bestecke für zwölf und mehr Personen waren erst ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts üblich) – und den Mundbecher. Der Sommelier hatte Mundzeug und Mundbecher zu und von der Tafel zu tragen, sie zu säubern und aufzubewahren, um zu verhindern, dass der Monarch vergiftet werde.

## WEIN UND „ÖKONOMIE“ DES KAISERLICHEN HAUSHALTS

Vom 16. bis zum 18. Jahrhundert war es für den kaiserlichen Hof nicht einfach, entsprechende Weine für die Tafel zu beschaffen: Zahlreiche kriegerische Ereignisse hatten die Geldmittel der Habsburger erschöpft, und die Weinbauern waren nicht bereit, jahrelang auf Geld für ihre Lieferungen an den Hof zu warten. Bis ins 18. Jahrhundert kamen auch Weine aus den kaiserlichen „Weingebirgen“ in Gumpoldskirchen, Klosterneuburg, Nussdorf und am Kahlenberg auf den Tisch. Die kaiserlichen Weingärten wurden allerdings im Laufe des 18. Jahrhunderts veräußert. Weine aus anderen Regionen, wie beispielsweise aus der heute

(Abb. links)

Barocke Vierkantflasche „K.K. Hofkeller“  
siehe Exponate Seite 182

so beliebten Wachau, wurden als zu sauer und nur für die Essig- und Senferzeugung (Kremser Senf) geeignet empfunden.

Das Dekor der Kaiserhöfe erforderte für die Tafel jedoch Qualitätsweine, die zum Teil aus dem Ausland stammten. Ein Kellerverzeichnis aus dem Jahr 1584 führte neben Weinen aus dem Herrschaftsgebiet der Habsburger (St. Georger, Ödenburger, Ruster, Eisenstädter, Terlaner etc.) auch „allerpesten“ Rheinwein sowie Gernsfüßer und Pfederhamer an, die aus dem Gebiet Rhein-Hessen stammten. Zudem kredenzte man auch Malvasier, spanische und böhmische Weine. Im 18. Jahrhundert wurde die Weinkarte nicht zuletzt durch die Ehe Maria Theresias mit Franz Stephan von Lothringen um Champagner, Burgunder, Bordeaux und Weine aus der Gascogne bereichert. Insbesondere unter Kaiser Joseph II. und Kaiser Franz II./I. kam es aus Gründen der Sparsamkeit immer wieder zu Einschränkungen beim Kauf von Weinen aus dem Ausland.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts nahm die Sortenvielfalt im Hofkeller wieder zu. Dort lagerten Dalmatiner, Palmsekt, Kapwein, Xeres, Madeira, Kanariensekt, Malaga, Portwein, Champagner, Bordeaux, Burgunder, Hermitage, Chablis, Sauternes, Mosel- und Rheinweine. Letztere wurden nach dem Wiener Kongress 1814/15 vom Metternich'schen Gut in Johannisberg geliefert, wo die österreichischen Kaiser ein Zehentrecht besaßen. Bei besonderen Gelegenheiten kamen feurige Tokajer auf die Tafel, die aus der Furminttraube gekeltert werden. Die Herrschaft Tokaj fiel 1715 dem ungarischen Fiskus zu und wurde 1855 veräußert, wobei sich Kaiser Franz Joseph die besten Weingärten sicherte.

**SERVICE À LA FRANÇAISE – SERVICE À LA RUSSE**

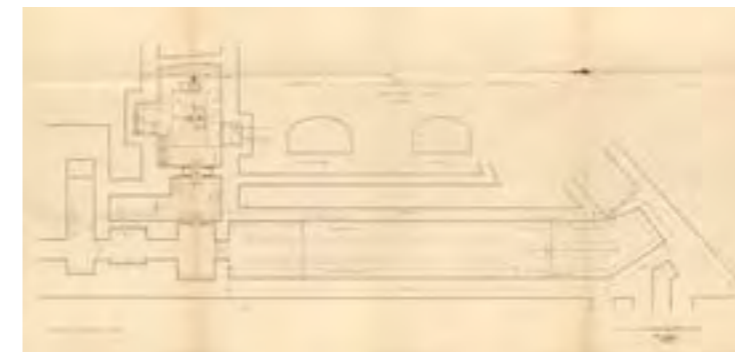
Lange Zeit glich die fürstliche Tafel einem großen Büffet mit einer Anhäufung von Braten, Pasteten und Schaugerichten. Dazu wurde Wein in großen Mengen aus Steinguthumpen oder Silberbechern getrunken. Ab der Renaissance verfeinerten sich die Tischsitten, denn immer häufiger nahmen Damen an den Tafeln teil, denen raue Sitten nicht zuzumuten waren. Die Trinkgefäße wurden nun kleiner und leichter; besonders beliebt waren solche aus Muranoglas. Aus Frankreich kam eine neue Art des Servierens: das Service à la française. Dabei wurden die Speisen

Weinverbrauch des Kaiserhofs 1864						
Sorte		Quartal				
		I.	II.	III.	IV.	
Sherry	kl. Btl.	305 ½	167 ½	159 ½	144	
Madeira	kl. Btl.	382 ½	323	230	179 ½	
Malaga	kl. Btl.	176	131	130	90	
Pedro Ximenes	kl. Btl.	45 ½	37 ½	44 ½	22 ½	
Muscat Lunel	kl. Btl.	42 ½	83	84 ½	80	
Champagner	gr. Btl.	715	277	354	425	
Bordeaux	gr. Btl.	924	808	817	723	
Tinto di Rota	kl. Btl.	37 ½	26 ½	20 ½	27	
Xeres	gr. Btl.	50	50	50		
	kl. Btl.	33 ½	66	72 ½	56	
Chablis	gr. Btl.	108 ½	51 ½	15		
Sauternes	gr. Btl.	159	112	63	22	
Moselwein	gr. Btl.	169	126	202	123	
Rheinwein	Maß	420	497	345	430	
Paxaret	kl. Btl.	43	50	37 ½	17	
Tokay	Essenz	kl. Btl.	42 ½	46 ½	40	22
	Ausbruch	kl. Btl.	43	90	43	
Wermuth	kl. Btl.	14	13	8		
Ofner	Eimer	14	9	9	10	
	Maß	29	31	33	38	
Österr. Herrschaftswein	Eimer	44	36	39	40	

**Begriffserklärung:** vierdig = fertig (Wein ist mindestens ein Jahr alt); kl. = klein; gr. = groß; Btl. = Bouteille; 1 Eimer = 60,1 l; 1 Maß = 1,4 l

meist zu drei sogenannten Trachten zusammengefasst – der Name leitet sich von „Tragen“ aus der Küche ab – und gleichzeitig auf die Tafel gestellt. Zur ersten Tracht kamen Suppen, Vorspeisen, Pasteten, Ragouts und Salate. Dann folgten die großen Braten (Wild, Geflügel, Schlögel von Lamm, Kalb, Rind etc.) mit Zugemüse und Mehlspeisen. Die dritte Tracht bildete das Dessert (Konfekt, Kompott, Obst, Käse, Rettich).

Wie Lady Mary Wortley Montagu 1716 aus Wien berichtete, gab es damals noch keine Regeln, welcher Wein zu welchem Gericht serviert werden sollte: „Ich habe bereits die Ehre gehabt,



(Abb. oben links) **Moderne Glaskunstindustrie** siehe Exponate Seite 93

(Abb. oben rechts) **Hofbeamte im Wiener Hofkeller** siehe Exponate Seite 93

(Abb. unten) **Plan des Hofkellers 1907** Über drei Etagen erstreckte sich der kaiserliche Hofkeller aus dem 17. Jahrhundert unter der Wiener Hofburg. Wien, Staatsarchiv



von verschiedenen Personen vom ersten Range zur Mittagsmahlzeit geladen zu werden ... Ich bin mehr als einmal mit fünfzig Gerichten, die alle in Silber aufgetragen und wohl bereitet waren, und einem verhältnismäßigen Nachtschiff in dem feinsten Porzellan, bewirtet worden [zum Dekor der fürstlichen Tafel gehörte bis 1918, dass alle Speisen auf Edelmetall serviert wurden und man ebensolche Speiseteller benutzte; nur Suppe und Dessert kamen auf Porzellan]. Doch die Verschiedenheit ihrer Weine scheint das meiste Erstaunen zu verdienen. Es ist gewöhnlich, eine Liste von denselben neben die Serviette auf die Teller der Gäste zu legen, und ich habe zuweilen bis auf achtzehn verschiedene Gattungen, die in ihrer Art alle auserlesen waren, gezählt.“ Der Gast nannte dem sogenannten Tafelaufwärter den gewünschten Wein; dieser wurde an einem Kredenzstisch in ein Glas geschenkt und zur Tafel gebracht. Die Weine des Hofkellers waren aber nicht nur für die Tafeln bestimmt, sondern kamen auch in besonderen Transportflaschen in die Hofküche und die Hofmehlspeisküche, um dort verkocht zu werden.

Ein weiterer Impuls kam ebenfalls aus Frankreich – das Service à la russe. Das Plattenservice hatte Meisterkoch Marie-Antoine Carême angeblich zu Beginn des 19. Jahrhunderts bei einem Aufenthalt in St. Petersburg kennengelernt. Nun wurden alle Speisen nacheinander aufgetragen, was den Vorteil hatte, dass sie warm auf den Tisch kamen. Einheitliche



Besteckgarnituren waren bereits vorhanden, eine andere Neuerung wurde wiederum aus Frankreich übernommen: einheitliche Trinkservice, bei denen die Glasgröße dem Alkoholgehalt des jeweiligen Getränks angepasst war. Die Herstellung solcher Service übernahmen böhmische Glasmanufakturen. Sie lieferten in den Jahren 1800 und 1810 die ersten Service im Brillantschliff an den Wiener Kaiserhof, später kamen Prismenschliff-, Blätterschliff- und Mousseline-Service hinzu. Diese Garnituren bestanden generell aus Wasserglas, Bierglas (bei Privat Tafeln wurde auch Bier getrunken), Suppenweinglas, Weinglas, Champagnerglas, Rheinweinglas, Dessertweinglas und Likörglas. Nur das Glasservice von Erzherzog Franz Karl, dem Vater Kaiser Franz Josefs, enthielt Rotweinpokale. Lieferanten der Weingläser waren ursprünglich die Graf Harrachsche Glasfabrik in Nový Svět (Neuwelt) und J. & L. Lobmeyr in Wien (als Verleger).

## WEINE UND SPEISEN

Auf der Tafel waren bloß ein Wasserglas und zwei Weingläser für den weißen und roten Tischwein aufgedeckt, der in Karaffen für je zwei Gedecke eingestellt wurde. Als Tischwein kredenzte man den sogenannten Herrschaftswein, einen Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, bei dem sich der Kellermeister bemühte, über Jahrzehnte gleiche Qualität und gleichen Geschmack zu erzielen. Die sogenannten Originalweine (Champagner, Burgunder, Rheinwein etc.) wurden an den Kredenztschen in die Gläser eingeschickt und zur Tafel getragen. Durch die Einführung des Service à la russe waren Menükarten notwendig geworden, denn die Tafelnden hatten nun keinen Überblick mehr über die Speisen, wurden diese doch nacheinander aufgetragen. Anhand der Menükarte konnte sich jeder Gast seinen Appetit gleichsam einteilen: Ein Dîner bestand aus 13 bis 16 Gängen, ein Déjeuner oder Souper aus sechs bis acht. Mit dem Service à la russe war auch die Servierung bestimmter Weine zu bestimmten Speisen verbunden; manchmal wurden die Weine auf den Menükarten angeführt.

Generell wurde zu Austern (nur in der kalten Jahreszeit) Chablis getrunken, zur Suppe reichte man Suppenwein (trockenen Madeira, Sherry); zu Pasteten wurde Bordeaux oder Burgunder aufgetragen, zum gekochten Rindfleisch Rheinwein.

„Lista über die im Kais: Hofkeller vorfindige Weine“ [sic], 1619		
	Eimer	Maß
Kaiserlicher Mund Tranckh	11 ½	
Rein und Neckher Wein	99 ½	
Vierdige Toggayer	228 ½	
Heurige Toggayer	98 ½	
Allerlay Tiroller	29 ½	
Spanischwein und Malvasier	8	13 ½
Heurige Österreicher	173	
Vierdige Österreicher	502	
Vierdige Ruster	474 ¾	
Heurige Ruster	287 ½	
Vierdige Eisenstetter	430	
Heurige Eisenstetter	1.166 ¾	
Vierdiger Georger	68 ¾	
Heurige Georger	845	
Vierdige GumpolsKircher	576 ½	
Heurige GumpolsKircher	166 ¾	
Vierdige Ödenburger	281 ¾	
Heurige Ödenburger	216 ¾	
Wermutsafft	3 ½	

Danach folgte Champagner. Den Braten servierte man mit Tokajer Szamorodner oder Bordeaux. Danach kamen die Dessertweine. Wenn Kaiser Franz Joseph allein speiste, wurden nur wenige Weine serviert: Herrschaftswein und ein Originalwein (Enzersdorfer, Nussdorfer, Gumpoldskirchner, Nussberger etc.) oder Ofner. Nahm seine Tochter Marie Valerie an der Mahlzeit teil, war die Weinauswahl größer: Es gab Sherry oder Madeira, Champagner (meist Moët Impérial), Bordeaux, Ofner und Herrschaftswein. Das Gefolge des Kaisers speiste gewöhnlich an der Marschallstafel, an der bei rund sieben Gängen folgende Getränke gereicht wurden: Sherry oder Madeira, Bordeaux, Ofner und Herrschaftswein.

Zu ganz besonderen Anlässen wurde kein Dessertwein zum Dessert serviert, sondern die aus gerebelten Trockenbeeren hergestellte Tokajer Tropfessenz. Erzeugt wird diese, indem



**Tafelgläser Hofform**  
siehe Exponate Seite 93

man die Beeren in unten angebohrte Bottiche füllt. Der durch das Eigengewicht der Trauben herabtropfende Saft muss viele Jahre lagern, um einen trinkbaren Wein zu ergeben. Süße Tokajer, die Essenz sowie Süßweine aus anderen Ländern waren übrigens nicht nur beliebte Getränke an der kaiserlichen Tafel. Sie galten als Medizin und wurden den Mitgliedern der kaiserlichen Familie bei verschiedenen Krankheiten von der Hofapotheke verordnet.

## Literatur

Haus-, Hof und Staatsarchiv, Wien, Obersthofmeisteramt Sonderreihe 181, Zeremonialakten Sonderreihe 18  
Hofkammerarchiv, Wien, Niederösterreichische Herrschaftsakten Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Burgundischer Hofstaat, HS 14676, Anfang 17. Jahrhundert  
Ingrid Haslinger, Ehemalige Hofsilber- und Tafelkammer. Der kaiserliche Haushalt (= Sammlungskatalog Bd. II). Wien 1997  
Heinz Holecek, Isa Svec, Weinreise auf den Spuren der Habsburger. Wien 1994  
Mary Wortly Montagu, Letters of Lady Mary Wortly Montagu: Written During Her Travels in Europe, Asia, and Africa ... Paris 1817  
Therese Schüssel, Kultur des Barock in Österreich. Wien 1960

# Ladumtragen, Zettelziagn und Fasslrutschen

## WEIN UND BRAUCHTUM IN NIEDERÖSTERREICH

Wolfgang Christian Huber



In einem der frühen Werke über das Brauchtum in den niederösterreichischen Weinbaugebieten stellt der Autor Johann Peter 1912 fest: „Im Weinlande vermessen wir die ehrwürdigen Bräuche unserer Ahnen, denn die Hauer sind Realisten durch und durch.“

Tatsächlich sind es handfeste wirtschaftliche Interessen beziehungsweise Notwendigkeiten des bäuerlichen Arbeitsjahres, die den Ursprung der meisten mit dem Weinbau in Verbindung stehenden Bräuche bilden. In einer sich rasant verändernden Umwelt, in der der technologische Fortschritt traditionelle bäuerliche Lebens- und Arbeitswelten verdrängt, bleiben Bräuche eine Zeit lang lebendig, ehe sie verlöschen. Bereits 1951 beklagte die große Volkskundlerin Helene Grönn in ihrer Dissertation über die Weinbauvolkskunde des niederösterreichischen Südbahnweingebiets, dass viele Bräuche nur mehr erinnert und nicht mehr gepflegt würden, und wenn, dann von ihrer ursprünglichen Bedeutungsgrundlage weitgehend entkoppelt. Diese Entwicklung hat sich im letzten halben Jahrhundert massiv verstärkt; dass sich die zahllosen spätsommerlichen Rieden-, Kellergassen- und Weinfeste in ihrer Terminwahl ausschließlich an touristischen und Marketing-Überlegungen orientieren und ihrer Verankerung im Arbeitszyklus des Winzers weitgehend verlustig gegangen sind, mag bedenklich stimmen, ist aber als Spiegelbild unserer Konsumgesellschaft zu akzeptieren. Umso erfreulicher ist es, wenn Bräuche noch im vollen Bewusstsein

ihrer wahren Bedeutung gepflegt werden, was an etlichen Orten in Niederösterreich doch der Fall ist.

### PFINGSTKÖNIG UND HAUERLADE

Brauchtum begleitet das Arbeitsjahr, bietet Marksteine und hebt gewisse Termine aus dem Alltag heraus. Im Frühling sind Weinbräuche eher rar. Eine Ausnahme bildet die „Grea“ oder „Grea“ am Ostermontag. „In die Grea gehen“ war auch gleichbedeutend mit dem Emmausgang, einer am Ostermontag in Erinnerung der Begegnung der Jünger mit dem auferstandenen Christus abgehaltenen Prozession. Die „Grea“ wurde ursprünglich an jedem zweiten eines Doppelfeiertags gefeiert, also auch am Pfingstmontag. Es ist das Fest der Knechte und Mägde, die an diesem Tag von der Herrschaft bedient wurden, um sie für ein hartes Arbeitsjahr mit ungewissem Ausgang zu motivieren. Heute wird in der Kellergasse an alle ausgeschenkt. Der Ausdruck „Grea“ kommt daher, dass die Weinverkostung im Frühling, beim ersten Grün stattfindet.

Einen anderen Pfingstbrauch aus dem Retzer Land überliefert Johann Peter – den des „Pfingstkönigs“: Demnach zogen die Burschen an den Pfingstfeiertagen durch das Dorf, wobei einer

(Abb. links)  
Weinberggoß  
siehe Exponate Seite 228



„Georgica Curiosa“: Weinkeltern  
siehe Exponate Seite 179



Barockes Puppenhaus mit Weinkeller  
siehe Exponate Seite 184





# Wo der Wein reift

## GESCHICHTE DER KELLERGASSEN

Wolfgang Galler

Die längste Zeit über wurde ihnen nur spärliche Beachtung geschenkt, heute sind sie gleichsam Ikonen des Weinviertels: die Kellergassen. Sie werden mit der Region assoziiert wie sonst nur der Weinbau selbst, auch wenn sie – und das sei vorausgeschickt – nicht nur auf das Weinviertel beschränkt sind.

In der älteren regionalgeschichtlichen und heimatkundlichen Literatur findet sich auffallend wenig über Kellergassen. Erst in den letzten Jahrzehnten wurden sie vermehrt zum Thema gemacht, wie auch ganz allgemein das Interesse an der „Identität des Weinviertels“ erwacht ist und, verbunden damit, die Suche nach spezifischen Eigenheiten der Region begonnen hat. So stehen die Kellergassen heute mit im Zentrum der touristischen Bewerbung des Landes.

Übrigens lässt sich der Begriff „Kellergasse“ in der Literatur sogar weiter zurückverfolgen als der Name „Weinviertel“ als Bezeichnung für das Viertel unter dem Manhartsberg, der – mag er auch im Volksmund schon um einiges früher verwendet worden sein – erst 1928 im Titel eines landeskundlichen Werks auftaucht.

(Abb. links)  
**Wirtshausschild**  
siehe Exponate Seite 185

## WARUM KELLERGASSEN?

Die Gründe, die zur Entstehung der Kellergassen beitrugen, sind vielschichtig. Im Laufe des Mittelalters waren es vor allem die Klöster, die sogenannte Lesehöfe und Zehentkeller in größeren Ortschaften nahe ihren Weingartenbesitzungen anlegen ließen. Dort leisteten die Weinbauern ihre Naturalabgaben, bevor die Trauben verpresst und im Zehentkeller vergoren wurden. Bei den oft weit verstreuten Besitzungen wären die Lieferwege zum Kloster sonst zu lang gewesen. Auch Wiener Bürger besaßen besonders im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit große Rebflächen in Niederösterreich, und so gab es schon im 16. Jahrhundert über 100 Presshäuser im Stadtgebiet, in denen die Maische gepresst wurde, aber wohl noch keine Kellergassen im eigentlichen Sinne. Allerdings waren die Lagerkapazitäten zu gering, wie einer Klage der Stadt Retz gegen den dortigen Herrschaftsverwalter aus dem Jahr 1560 entnommen werden kann; darin wird erwähnt, dass der Wein gar auf der Straße gelagert werden müsse. In diese Kerbe schlägt auch Wolf Helmhardt von Hohberg aus Lengenfeld bei Krems, wenn er in seinem landwirtschaftlichen Fachbuch „Georgica curiosa“ von 1682 empfiehlt, Wein so lange in geeigneten kalten Kellern zu lagern, bis man ihn gewinnbringend verkaufen könne. Das steht auch als Indiz dafür, dass sich der Weingeschmack veränderte und zunehmend der Genuss von älterem Wein Mode wurde: Der Altgeschmack







des Weins, das „Aitl“, entwickelte sich zu einem Qualitätsmerkmal. Die Lagerung des Weins in Kellern im Dorfverband barg aber das Risiko, dass die Weinvorräte durch Überschwemmungen bedroht waren, liegen doch die Dörfer meist in Niederungen an kleinen Bächen, die bei Starkregen und Gewittern anschwellen und Überflutungen verursachen können.

Einen wesentlichen Vorteil bei der Anlage von Kellern in der Nähe der Weingärten stellten die verkürzten Transportwege dar. Auch die Bodenbeschaffenheit war wohl mitverantwortlich, dass sich ausgerechnet hier Kellergassen herausbildeten, während sie in anderen Weinbaugebieten fehlen. So ist gerade der Lössboden für die Anlage von Kellern geeignet. Mitunter

erfolgte diese in Hohlwegen, die durch das Zusammenspiel von witterungsbedingter Erosion und der Nutzung als Transportwege entstanden waren. Das Gewicht der Wagen verdichtete den Boden, wodurch sich das Niveau senkte; jedoch rissen die Wagenräder und Hufe der Tiere den Boden immer wieder auch auf, sodass der Regen die Hohlwege weiter ausschwenken konnte. Wie bei der natürlichen Hanglage der Weingärten erleichterte auch hier die Geländesituation die Arbeit beim Graben. Ein weiterer Grund für die Anlage von Kellern war wohl, dass der Grundbesitz bei Rebflächen und damit auch die Endproduktion des Weins um die Mitte des 17. Jahrhunderts zunehmend von Klerus, Adel und städtischem Bürgertum auf die Bauern



übergangen, die davor große Teile der Traubenernte nicht in Eigenregie weiterverarbeitet und nur geringere Lagerkapazitäten benötigt hatten.

#### WANN ENTSTANDEN KELLERGASSEN?

Hinsichtlich der Entstehungszeit der ersten Kellergassen finden sich ortsspezifisch größere Unterschiede. Die ältesten Datierungen, die sich auf Kellern nachweisen lassen, stammen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts. In einer umfassenden Erhebung hat Andreas Schmidbauer fast 37.000 Keller in 1.107 Kellergassen aufgenommen, wobei die drei ältesten Objekte mit 1643, 1651 und 1658 datiert sind. Erste Ansätze für den Bau von

Kellergassen – wenn auch freilich nicht deren flächendeckende Verbreitung – lassen sich also über 350 Jahre zurückverfolgen. Bereits aus dem 16. Jahrhundert stammende Berichte, etwa aus Pillichsdorf, sprechen allerdings von „Weingruben“, die sich dort

**Die Melker Pfarre Rohrendorf, 1767** (Abb. oben)  
Franz Mayer, Aquarell. Melk, Stift Melk.  
Foto: Peter Böttcher

**Weinviertler Kellergasse** (Abb. links)  
Auf der Suche nach den Eigenheiten der Region hat man die Kellergassen wiederentdeckt. Sie stehen heute mit im Zentrum der Tourismuswerbung. © Regionales Weinkomitee Weinviertel/Alexander Haiden



**Altes Kellerschloss** (Abb. rechts)

Viel Wert wurde stets auf die Schlossbleche an den Kellertüren mit besonders kunstfertig geschnittenen Schlüsseln gelegt.  
Ernst Weingartner PictureDesk.com

**Fass mit Kellerkatze** (Abb. unten)

Sie ziert das Fass mit dem jahrgangsbesten Wein: die Kellerkatze.  
© Regionales Weinkomitee Weinviertel/Bernhard Schramm



im Bereich einer der heutigen Kellergassen des Ortes befunden hätten. In solchen einfachen Anlagen könnte man vielleicht Vorläufer der Kellergassen erkennen.

Unter den ersten mit Datierungen versehenen Kellern aus dem 17. Jahrhundert finden sich welche in der Kernregion der Kellergassen, dem Weinviertel, aber auch in der Region um Bruck an der Leitha. Gerade dort ist die regionale Häufung von Kellern mit früher Datierung auffällig, handelt es sich doch, verglichen mit dem Weinviertel, um ein recht kleines Weinbaugebiet: Etwa die Hälfte aller vor 1750 datierten Keller befindet sich in der Gegend um Bruck an der Leitha. Das zeigt schon, dass es sich bei den Kellergassen um kein Weinviertler Phänomen handelt, auch wenn dies heute gern suggeriert wird und die Kellergassen in angrenzenden niederösterreichischen Gebieten sowie in Wien, Mähren, Ungarn und im Burgenland meist nur beiläufig erwähnt werden.

Zu den ältesten Darstellungen angeblicher Kellergassen – darunter jene Georg Matthäus Vischers von Poysbrunn aus dem Jahr 1672 – gibt es einiges Für und Wider; als erste gesicherte bildliche Wiedergabe einer Kellergasse gilt somit jene von Rohrendorf bei Krems von 1767. Als zwischen 1817 und 1824 die messtechnischen Aufnahmen Wiens und Niederösterreichs für den Franziszeischen Kataster erstellt wurden, konnte man bereits das Gros der Kellergassen darin erfassen; die Kellergassenlandschaft hatte also bereits ihre Ausprägung erfahren. Anlage und Ausbau der Kellergassen waren zu diesem Zeitpunkt jedoch keineswegs abgeschlossen. Gerade das 19. und frühe 20. Jahrhundert stellten eine Blütezeit der Kellergassen dar, wenngleich diese in der öffentlichen Wahrnehmung noch lange ein eher bescheidenes Dasein fristeten.

**WAS MACHT DIE KELLERGASSEN AUS?**

Rund um die Kellergasse entwickelte sich im Laufe der Zeit eine reiche materielle gleichwie immaterielle Kultur, die heute künstlerisch wie literarisch von einem recht heterogenen Spektrum von Persönlichkeiten zunehmend rezipiert wird.

Eine frühe Beschreibung der Kellergassenkultur findet sich in Charles Sealsfields 1828 in London erschienenem Werk „Austria as it is“, in dem viele Aspekte erwähnt werden, die in ähnlicher

Form einer touristischen Bewerbung von heute entnommen sein könnten. Die Überschwänglichkeit seines Berichtes resultiert wohl auch daraus, dass Sealsfield, der eigentlich Carl Anton Postl hieß und Sohn eines Weinbauern aus Popice u Znojma (Poppitz bei Znaim) war, darin seine Heimat in Südmähren beschreibt. Dass der Autor des damals anonym erschienenen Buches mit den Verhältnissen sehr vertraut war, bescheinigte auch die österreichische Zensur, die sich mit dem oppositionellen, gegen die Verhältnisse in







der Ära Metternich gerichteten Werk intensiv auseinandersetzte. In seiner Schilderung vergisst Sealsfield weder auf die Bänke und Tische unter Schatten spendenden Nussbäumen noch auf die Presshäuser, deren Weinpressen mit ihren kunstvollen Schnitzereien, Initialen und Jahreszahlen eines der wichtigsten Elemente der Kellergassen darstellen. Geschnitzte Darstellungen gab und gibt es aber auch auf den Fässern in den Kellerröhren, reliefartige an den Wänden, nicht zu vergessen die geschnitzte hölzerne „Kellerkatze“ auf dem Fass mit dem besten Wein. Was in die Lösswände eingeschnitten wurde, reicht von Initialen bis zu figürlichen Szenen. Dem Brauch gemäß wird bis heute eine Münze in den Löss der Kellerröhre, zwischen Mauerfugen oder in den Kellerschwamm gedrückt, wenn man einen Keller das erste Mal betritt; das soll Glück bringen.

Die Ausstattung des Presshauses ist meist kärglich. Zu erwähnen ist hier etwa der luftdurchlässige, holzvergitterte Quargelkasten, der als Aufbewahrungsort der Reservekerzen für die spiraldrahtigen Kellerleuchten dient. Von besonderer Wichtigkeit sind aber der Tupfer (Weinheber) und der Kellerzöger, in dem die gerade abgefüllten Doppler heim oder aufs Feld getragen werden können. Viel Wert wurde stets auf Details gelegt, die einem leicht entgehen könnten, etwa die Schlossbleche an den Kellertüren mit dazu passenden, besonders kunstfertig geschnittenen Schlüsseln: Knapp über 1.000 verschiedene Formen konnte Walter Berger allein im östlichen und mittleren Weinviertel dokumentieren. Der Formenschatz reicht dabei von einfachen Zweckformen über Motive der Volkskunst bis hin zu barocker Hochkunst.

Obwohl die Kellergassen ein kleinräumiges Phänomen sind, finden sich hier so manche baulichen Unterschiede, etwa bei der trauf- oder giebelseitigen Ausrichtung der Keller zur Straße hin oder bei der Größe der Objekte: So stößt man etwa im nördlichen Weinviertel auf Keller, die Ähnlichkeit mit herrschaftlichen Schüttkästen aufweisen und mehrere oberirdisch angelegte Geschoße haben. Auch die Entfernung der Kellergassen vom jeweiligen Ort kann recht unterschiedlich sein. Während die Kellergassen im südöstlichen Weinviertel meist die Fortsetzung einer Seitenstraße beziehungsweise eines „Hintausgassls“ am Ortsrand bilden, sind sie im westlichen und nördlichen Weinviertel, etwa im Pulkautal, oft kilometerweit von den Dörfern entfernt.

Abschließend sei noch auf eine weitere Besonderheit verwiesen, die Gärgitter. Diese sind meist dem linken Flügel der Kellertüre vorgelagert und ermöglichen das Entweichen der Gärgase, ohne dass man die Türe offen lassen müsste. Zu finden sind sie vor allem im südöstlichen Weinviertel, im ehemaligen Gerichtsbezirk Wolkersdorf sowie in den Gerichtsbezirken Gänserndorf und Zistersdorf. Noch südlicher, um Stammersdorf und Hagenbrunn, waren oft sogar beide Türhälften vergittert. Je weiter man hingegen in den Norden und Westen des Weinviertels kommt, desto öfter fehlt diese praktische Einrichtung.

Heute ist es bedauerlicherweise um das Schicksal vieler Kellergassen nicht gut bestellt. So sind nicht eine touristische Nutzung erfahren oder von Liebhabern erhalten werden, sind sie ob der zurückgehenden Bewirtschaftung der Keller oftmals dem Verfall preisgegeben. Trotzdem repräsentieren die Kellergassen – vor allem in Anbetracht der Zerstörung so manchen Ortsbildes im Weinviertel seit den 1950er-Jahren – ein letztes Stück authentischer lokaler Architektur.

**Presshäuser in einer Weinviertler Kellergasse** (Abb. links)  
Die Weinviertler Kellergassen repräsentieren ein letztes Stück lokaler authentischer Architektur. © Regionales Weinkomitee Weinviertel/Alexander Haiden

**Weinkeller** (Abb. oben)  
Die Kellergassen sind zwar ein kleinräumiges Phänomen, die baulichen Varianten aber von Vielfalt geprägt.  
Foto: Gerhard Redl



### Literatur

Walter Berger, Die Schlossblechformen an den Weinkellern im Mittel- und Ostteil des niederösterreichischen Weinviertels. Wien 1999  
Manfred Buchinger, Wolfgang Galler, Weinviertel Kochbuch. Tradition, Kultur, Küche. Wien 2011  
Richard Edl, Weinviertel für Fortgeschrittene, in: Wolfgang Krammer (Hg.), Das Weinviertel. Natur, Kultur, Küche. Wien 2007  
Erwin Eminger, Zur Frage des Alters der Kellergassen im südöstlichen Weinviertel, in: Unsere Heimat 61/3 (1990)  
Werner Galler, Wesen und Gestalt der Kellergassen, in: Kulturbund Weinviertel (Hg.), Kultur der Kellergasse. Mistelbach 1980  
Werner Galler, Keller und Presshaus. in: Kulturbund Weinviertel (Hg.), Kultur der Kellergasse. Mistelbach 1980  
Werner Kitlitschka, Zur Datierung und Typologie der Weinkeller- und Presshausbauten in Niederösterreich. in: Michael Martischinig, Sammeln und Sichten. Beiträge zur Sachvolkskunde. Wien 1979  
Franz Koppensteiner, Kellergassen. Geschichte und Entwicklung. Wien 1997  
Wolfgang Krammer, Johannes Rieder, Weinviertler Kellergassen. Schleinbach 2012  
Erich Landsteiner, Weinbau und Gesellschaft in Ostmitteleuropa. Materielle Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft, dargestellt am Beispiel Niederösterreichs in der frühen Neuzeit. Wien 1992  
Helmut Leierer, Zukunft der Kellergassen. Baugestaltung. Leopoldsdorf 2004  
Andreas Schmidbauer, Die Niederösterreichischen Kellergassen – eine Bestandsaufnahme. Entstehung – Verbreitung und Typologie – Entwicklungstendenzen. Wien 1990  
Charles Sealsfield, Austria as it is: or sketches of continental courts. Wien-Köln-Weimar 1994 (London 1828)  
Karin Pötscher-Prem, Vom Hohlweg zur Kellergasse. Entstehungsprozess der Kellergassen und Bestandsaufnahme im westlichen Weinviertel. Wien 2006



Auf die bevorstehende Leidens- beziehungsweise Heilsgeschichte Christi nimmt die Gewölbemalerei Bezug. Im gemalten Himmelszentrum erscheint Gottvater mit Strahlenkranz. Die Brustfigur umkreisen Puttenköpfe und Engelsfiguren, die die Leidenswerkzeuge Christi präsentieren.

Seit der Restaurierung im Jahr 2012, die Trockenlegung, Putzsanierung, Reinigung sowie erforderliche Ausbesserungs- und Sicherungsarbeiten umfasste, erstrahlt der Kapellenbau wieder in seiner vollen Pracht.

Einer bislang unbekanntem Quelle zufolge soll der Ölberg bereits 1685 angelegt worden sein. Der gegenwärtige Bau entstammt jedoch der Zeit zwischen 1730 und 1760, wobei sein heutiges Aussehen stark von einer Neugestaltung um 1830 bis 1850 geprägt ist. Zu dieser Zeit erhielt die Kapelle durch die Anbringung der gliedernden Pilaster und eines dem barocken Wellengiebel vorgeblendeten Dreiecksgiebels ihr klassizistisches Erscheinungsbild sowie ihr heutiges Dachwerk mit originaler Eindeckung.

Die Modernisierungsarbeiten erstreckten sich auch auf das Innere der Kapelle. Das mit Malereien aus der Bauzeit geschmückte Tonnengewölbe des Kapellenraumes wurde mit einer neuen Putzschicht überzogen, die als Träger für die heutige Gewölbemalerei dient. Die Malerei im Stil der Nazarener ist ebenfalls in die Zeit um 1830 bis 1850 zu datieren. Aufschluss über die Datierung der Malerei und ihre Renovierungsgeschichte gibt eine ostseitig über der Rundbogenöffnung angebrachte, nur mehr teilweise erhaltene Inschrift: „... 1(8)35 / Renoviert 18(7)9 / durch Ignaz Sonntag (?) / Renov: 18(9)0 durch Frau Anna / Rufso. / Renoviert im Monat März 1916 / über letztwillige Verfügung / nach / Anna Rufso.“ Ihr zufolge dürften die Malerei sowie die bauliche Neugestaltung auf das Jahr 1835 zu datieren sein. Die ausdrucksstarken Steinfiguren der Ölberggruppe entstanden – wie der Kapellenbau selbst – um die Mitte des 18. Jahrhunderts.

### **FREIGELÄNDE, VERBINDUNGSTUNNEL UND ECKSTEINHAUS**

Nördlich schließt ein ungefähr 2.500 Quadratmeter großes Freigelände an das Weinstadtmuseum und die Ölbergkapelle an, das seit 1995 als Freilichtmuseum genutzt wird. Es handelt sich

dabei um das Areal des ehemaligen Barbara-Friedhofs, der – so wie in vielen anderen Märkten und Städten Niederösterreichs – um 1600 oder kurz danach angelegt wurde. Den Eintragungen im „Denckbuch des Marktes Poysdorf“ zufolge errichtete man das Spital auf einem Grundstück im Anschluss an den „Gottesacker“. Spätestens mit dem Neubau der heutigen Pfarrkirche 1629 bis 1635 war der Kirchhof für Bestattungen zu klein. Im Franziszeischen Kataster von 1821 ist das Areal des heutigen Freilichtmuseums nördlich des Bürgerspitals beziehungsweise der Ölbergkapelle als Friedhof ausgewiesen, der die Pfarrkirche umschließende Kirchhof hingegen nicht mehr. 1898 wurde der heutige Poysdorfer Friedhof angelegt; noch bis 1945 – beziehungsweise vor allem in diesem Jahr – erfolgten Beerdigungen auf dem Barbara-Friedhof.

Südlich der Ölbergkapelle gelangt man über einen neu errichteten, überdachten Zugangsbereich in einen Verbindungstunnel, eine ehemalige Kellerröhre des Ecksteinhauses, die verlängert wurde. Dieser Tunnel gewährt unter der Brünner Straße den Zugang zu dem an ihrer östlichen Seite gelegenen Ecksteinhaus.

Der traufständig zur Brünner Straße errichtete ebenerdige Bau wurde über einem platzlgewölbten Unter- beziehungsweise Sockelgeschoß errichtet, das aufgrund der topografischen Situation ostseitig ebenerdig erschlossen wird. Das im Obergeschoß flach gedeckte Gebäude wurde 2012 durch einen Zubau erweitert, der unter anderem über einen Personenaufzug verfügt und den barrierefreien Zugang ermöglicht.

### **Literatur**

Dehio-Handbuch Die Kunstdenkmäler Österreichs. Niederösterreich nördlich der Donau. Wien 1990  
Johanna Mattner, Geschichte der Stadt Poysdorf und ihrer Katastralgemeinden. Gewidmet der Freiwilligen Feuerwehr der Stadt Poysdorf anlässlich ihres 100jährigen Bestehens. Poysdorf 1974  
Johannes-Wolfgang Neugebauer, Das Bürgerspital und die Barbara-Kapelle zu Poysdorf, in: Jahrbuch für Landeskunde von Niederösterreich NF. Bd. 62, 2. Teil. Wien 1996

Für die Unterstützung bei den Recherchen sowie für fachliche Hinweise sei Ralph Andraschek-Holzer, Gottfried Erger, Christoph Loley sowie Helga Rieder herzlich gedankt.

# Vom Symposion zum Bankett Exponate

**DIE WIEGE DES WEINBAUS  
DIONYSISCHE GENÜSSE  
JEDEM RÖMER SEINEN WEIN  
AUFSCHWUNG IM MITTELALTER  
EIN PROFITABLES GESCHÄFT  
TOKAJER AUF HABSBURGER TAFELN**







**Büste des Marc Aurel**

Gefäße, die sich in Form und Dekor an den Vorbildern aus Griechenland orientierten. Auch dieser Kantharos stammt aus einer apulischen Werkstatt. Seine Vorderseite zeigt einen sitzenden, nackten Jüngling mit Schale und Lorbeerzweig, seine Hinterseite einen Frauenkopf mit Haube.

**SCHALE MIT JÜNGLING BEIM GELAGE**

aus Caere, Italien; um 480 v. Chr.

Ton; 9,1 x 21,5

Wien, Kunsthistorisches Museum Wien, Antikensammlung [IV 3699]

Zu den vornehmen Trinkgefäßen, die beim Symposion Verwendung fanden, gehörte auch die Trinkschale. Der tellerförmige Gefäßkörper der sogenannten Kylix bot eine wunderbare Bildfläche. Dabei wurde auf mythologische Themen ebenso wie auf die Funktion des Gefäßes Bezug genommen: Oft stellte man Szenen aus dem Symposion dar, hier etwa das Kottabosspiel. Auf der Kline liegend, versuchten die Teilnehmer, die

letzten in der Schale verbliebenen Tropfen Weines gegen ein Ziel zu schleudern. Dabei durfte nichts vergossen werden, und das Ziel galt es mit vernehmlichem Klatschen zu treffen. Darstellungen auf Vasen zeigen auch andere Spielvarianten. Aischylos, Sophokles, Euripides, Aristophanes und Antiphanes beschrieben das Spiel und erfreuten sich selbst daran.

**SKYPHOS MIT DARSTELLUNG EINER EULE**

2. Hälfte 4. Jh. v. Chr.

Ton; 11,5 x 6,5 x 4

St. Florian, Augustiner-Chorherrenstift St. Florian, Kunstsammlungen [F 82]

Das gebräuchlichste Trinkgefäß der Griechen: der Skyphos, wegen seiner Rolle als mythischer Becher des Herakles auch Heraklesbecher genannt. Auf dieser altgriechischen Trinkschale, die typischerweise einen niedrigen Fuß und zwei hufeisenförmig verlaufende Henkel aufweist, findet sich zwischen

blattartigen Motiven eine Eule, Symbol für Klugheit und Weisheit. Sie mag das verbindende Moment zu den Gelehrendisputen bei den Symposien sein, bei denen dem Genuss von Wein eine entscheidende Bedeutung zukam. Vielleicht spielt die Darstellung auch auf die von Aristophanes um 400 v. Chr. geprägte Redensart „Eulen nach Athen tragen“ hin.

**HEROENRELIEF**

(R), Original: 550–30. v. Chr.

Gips; 69 x 8 x 90

Wien, Archäologische Sammlung, Institut für klassische Archäologie der Universität Wien [307]

Das Original dieses spätarchaischen Heroenreliefs stammt aus Chrysapha bei Sparta. Es zeigt ein junges Paar auf einem kunstvollen Thron mit Löwentatzen. Der Mann, seinen Blick dem Betrachter zuwendend, hält in der Rechten einen großen Kantharos: das Attribut des Weingottes Dionysos. Ursprünglich als Grabaufsatz für Männerbestattungen kultisch genutzt, fand er von spätklassischer und hellenistischer Zeit an auch in profanem Bereich Verwendung. Der Bezug zum Totenkult blieb zumeist erhalten, so auch im vorliegenden Relief: So hält die Frau einen Granatapfel, dem als Symbol der Fruchtbarkeit und zugleich als Zeichen lebensspendender Kraft im Totenkult besondere Bedeutung zukam. Ebenso wie der Schlange, hier hinter dem Thron des Paares: Sie verweist darauf, dass es sich bei dem Paar um Verstorbene handelt.

**DARSTELLUNG VOM WEINPRESSEN IM ANTIKEN GRIECHENLAND**

(R)

Im Begriff des Kelterns – von lat. „calcare“, „treten“ – spiegelt sich eine schon in der griechischen Antike praktizierte Weise der Mostgewinnung wider. Nach der Lese zerquetschte man die Trauben in Gruben, Trögen, Tonschalen oder Körben entweder mit Kolben oder mit den Füßen. Der im Presstrog aufgefangene Most war relativ leicht konservierbar und daher besonders begehrt. Schon damals wurde der Keltervorgang maschinell ergänzt: Um den restlichen Traubensaft herauszuquetschen, kamen die aufgeplatzten Trauben in eine Weinpresse.

Zumeist handelte es sich um Baumkeltern, bei denen der hölzerne Kelterbaum mithilfe einer Flaschenzugkonstruktion oder einer hölzernen Spindel mit Gewichtstein heruntergezogen wurde. Welcher Stellenwert dem Weinbau im antiken Griechenland zukam, erhellen auch die Feste: Die Weinlese im Oktober feierten die Athener mit den Oschophoria. Im Winter folgten die Lenäen, bei denen man Fruchtbarkeit fürs neue Jahr erbat. Zu den im Februar stattfindenden Anthestereien gehörten unter anderem Weinwettrinken. Später kamen die Dionysien hinzu.

**JEDEM RÖMER SEINEN WEIN**

**BÜSTE DES MARC AUREL**

2. Hälfte 2. Jh. n. Chr.

Marmor; H 41,5

Wien, Kunsthistorisches Museum Wien, Antikensammlung [I\_238]

Kaiser, Philosoph ... und Weinkenner: Bereits in seiner Jugend hatte sich Marc Aurel bei Landaufenthalten in Latium und Etrurien an der Weinernte beteiligt. Die einfache Lebensweise, für die man den Herrscher bewunderte, spiegelte sich auch in einem überaus nüchternen Blick auf Nahrungsmittel wider. So meinte Marc Aurel, der von den Römern so geschätzte Falernerwein sei auch nur Traubensaft. Gleichwohl teilte er Plutarchs Urteil, dass der Wein „unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste und unter den Nahrungsmittel das angenehmste“ sei. Marc Aurel selbst wurde von Galen, dem nach Hippokrates bedeutendsten Arzt der Antike, mit einer eigens entwickelten Mischung aus Wein und Pfeffer vom Durchfall geheilt. Vielleicht verkündete er deshalb, in seinem Reich dürfe niemand so wenig Wein trinken, dass seine Gesundheit darunter zu leiden hätte?

**GLASBECHER**

Ende 4./Anfang 5. Jh. n. Chr.

Glas; 6,4 x 2,8–7,6

Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 5779]

Um das 1. Jahrhundert v. Chr. gelangte die ägyptische Glasmacherkunst durch



**Glasbecher**

Eroberungen der Römer nach Italien und wurde hier weiterentwickelt: Nun stellte man Glas nicht mehr in Gruben, sondern in Schmelzöfen her. Bald wurde mit der Produktion künstlerisch wertvoller Ziergefäße begonnen. Trotz deren hohen Preises: Wer im alten Rom zur Oberschicht zählen wollte, benützte Glas – wegen seiner Zerbrechlichkeit vorerst nur für den teuren, in Flaschen abgefüllten Wein. Viele erhalten gebliebene römische Gläser der Antike sind farblos oder aus weißlichem Glas gefertigt, das schon Plinius der Ältere in der „Naturalis historia“ wegen seiner großen Ähnlichkeit zum Bergkristall zu den bevorzugten Glassorten erhob.

**GLASBECHER**

Ende 4./Anfang 5. Jh. n. Chr.

Glas; 7,2 x 5

Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 852]

Die erste Erwähnung gläsernen Hausrates findet sich in einer Rede Ciceros von

54 v. Chr. Von Farbstichen freies, durchsichtiges Glas herzustellen erforderte große Kunstfertigkeit. In den ersten Jahrzehnten der römischen Kaiserzeit setzte man das besonders kostbar geltende Material daher vorwiegend für Perlen, Parfümfläschchen und Trinkschalen ein. Da Glas im Gegensatz zu Leder, Ton, Metall oder Holz völlig geschmacksneutral war, wurde es aber bald zu Karaffen und Trinkgläsern verarbeitet. Sie vermochten Gold- und Silberbecher vorübergehend von den Tafeln zu verdrängen.

**GLASBECHER**

2.–Anfang 4. Jh. n. Chr.

Glas; 11,2 x 3,9–7,1

Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 8524]

Welchem Verwendungszweck noch erhaltene antike Gläser dienen, lässt sich heute vor allem an deren Form, dem Volumen und den Resten ursprünglicher Inhalte, manchmal auch an deren künstlerischer





Gestaltung ablesen. Schwieriger ist indes die Bestimmung ihrer Herkunft. Nach der Regentschaft Neros Mitte des 1. Jahrhunderts breitete sich die römische Glaserzeugung nach Spanien, Gallien, England und in die germanischen Provinzen aus. Neben großen Glasproduktionsstätten in Italien und im Vorderen Orient stellten in Germanien und Pannonien einzelne Betrieben feines Tafelgeschirr wie Krüge und Becher, aber auch kleine Behältnisse für Parfum, Öl und Salben her. Die italische Bevölkerung bevorzugte gar gläserne Urnen für die Beisetzung des Leichenbrandes.

### GLASBECHER

1.–2. Jh. n. Chr.  
Glas; 9,95 x 7,2  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 22695]

Bei Grabungen in Carnuntum wurden inmitten diversen Hausrates oder Grabbeigaben auch Trinkgefäße gefunden, unter anderem der ausgestellte Becher. Erst die Erfindung der Glasmacherpfeife zu Beginn des 1. Jahrhunderts n. Chr. gestattete es, das zähflüssige Material zu dünnwandigem Glas in den unterschiedlichsten Formen zu verarbeiten. Vorbild standen vor allem die Glas- und Metallgefäße der Griechen, die Transport, Mischen, Kühlen und Servieren des Weines gedient hatten. Die Trinkbecher dieser Zeit waren aber auch aus Terra Sigillata oder dünnwandigem Ton hergestellt. Sie muteten wie Metallbecher an, die so wie ihre gläsernen Pendanten vorerst nur in den Haushalten der Oberschicht Einzug hielten. Das Volk trank seinen Wein vielfach aus hölzernen Bechern und Schalen – vorsichtigen Schätzungen nach war es etwa ein Liter pro Tag!

### KELCH

spätes 3./4. Jh. n. Chr.  
Glas; 22,65 x 5,75–8,75  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 8526]

Dieser kostbare römische Glasbehälter mit schmalen Fuß, konischem Kelch und hochgezogener Bodenmitte verweist auf die Tafelkultur in Carnuntum. Sie wurde von Marc Aurel und Septimius Severus geprägt –

zwei recht unterschiedlichen Kaisern, die sich hier länger aufhielten. Letzterer war zwar beim Essen äußerst genügsam. Was den Weingenuss betrifft, wird er aber als wenig maßvoll geschildert.

### GLAS

Ende 4. Jh.  
Glas; 10,2 x 7,5  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum  
Die in Carnuntum gefundenen römischen Gläser geben Auskunft über die Trink- und Weinkultur dieser klassischen Weinbauregion. Mit den Römern gelangten 15 v. Chr. weinbauliche Innovationen in unsere Breiten. Nun verlangten nicht nur die Garnisonen entlang der Grenze der Provinz Noricum, sondern auch die Bewohner der neu erblühenden Städte Carnuntum mit 70.000 Einwohnern und Vindobona nach Wein.

### BÜSTE VON KAISER AUGUSTUS

Gips; 30 x 22 x 60  
Wien, Archäologische Sammlung, Institut für klassische Archäologie der Universität Wien [2342]

Unter Kaiser Augustus (63 v. Chr.–14 n. Chr.) steuerte die antike römische Weinkultur einem Höhepunkt zu – sowohl was Qualität als auch was Quantität betraf. Wein war zu einem für jeden leistbaren Massenartikel geworden. Einige Regionen entwickelten sich zu regelrechten Weinhandelszentren – so galt das süditalienische Pompeji in der Regierungszeit des Kaisers als Hauptlieferant für Rom. Der Kaiser selbst bevorzugte indes, wie man von Plinius weiß, den Wein aus Setia im Latium, dessen Qualität jene des beliebten Falernerweines übertroffen haben soll. Sueton wiederum berichtet von Augustus' Vorliebe für den „rätischen“ Wein aus Verona. Und davon, dass Augustus nicht viel vertragen habe: Bereits nach dem sechsten Glas musste er sich übergeben. Seine Frau Livia, die das hohe Alter von 86 Jahren erreichte, führte ihr langes Leben auf den Genuss des „punischen“ Weins aus der Gegend von Aquilea zurück. In den „Naturalis historia“ des Plinius erfahren wir einiges über Weinbau und Weinkultur dieser Zeit. Etwa, dass man Wein „in den Gegenden der Alpen“ in



Kelch

hölzerne Gefäße füllte, die „umgeben mit Bändern [...] im kalten Winter den Frost“ abhielten. „Gelindere Erdstriche verwahren ihn in irdenen Kufen und vergraben ihn ganz“ oder teilweise in die Erde.

### DER „RÖMISCHE WEIN VON SPEYER“

(R)  
Glas, Aqua moulage; H 32,2  
Speyer, Historisches Museum der Pfalz Speyer – Weinmuseum [HM\_o\_12133]

Der „Römische Wein von Speyer“ gilt als der älteste erhaltene Traubenwein der Welt und ob seines Erhaltungszustandes als einzigartiges Forschungsobjekt: In der grünlich-gelben Glasflasche mit flach angesetztem Hals und zwei Henkeln in Delphinform haben sich ein festes, harziges Gemisch und ein flüssiger, klarer Bodensatz erhalten. Zumindest bei Letzterem muss es sich um Wein aus der Antike handeln! Entdeckt wurde die unversehrt gebliebene Originalflasche 1867 zwischen Speyer und Berghausen in einem von zwei römischen Steinsarkophagen aus dem 3. Jahrhundert n. Chr. gemeinsam mit weiteren Glasgefäßen und ähnlichen, wengleich leeren Flaschen. Auch sie – Wegzehrung des Verstorbenen für seine Reise ins Jenseits – dürften ursprünglich gefüllt gewesen sein. Warum sich in einer Flasche Flüssigkeit erhalten hat? Um den Wein vor Luft abzuschließen, benutzten die Römer Olivenöl. Möglicherweise war bei der Grablegung zuletzt nur wenig Wein, aber noch viel Öl übrig. Zunächst mag der Wein und darüber das Olivenöl in die Glasflasche gegossen worden sein. In verharzter Form könnte es für die Konservierung des „Römischen Weins von Speyer“ bis in unsere Tage gesorgt haben.

### TRINKSPRUCHBECHER

3.–4. Jh. n. Chr.  
Ton; H 25,5  
Wien, Kunsthistorisches Museum Wien, Antikensammlung [IV 439]

„Wir wollen leben, trink!“ So lässt sich die durchaus doppeldeutige Aufforderung auf dem bauchigen Tonbecher übersetzen, die wohl für Heiterkeit sorgte. Denn „bibamus“ (von „bibere“, „trinken“) war eine

Trinkspruchbecher





häufige Verschreibung des lateinischen „vivamus“ („leben“), während sich „pie“ direkt vom griechischen Wort für „trinken“ ableitet, umgekehrt aber auf lat. „pius“ – „fromm“ – Bezug nimmt. Solche im spätrömischen Trier erzeugte Trinkspruchbecher waren eine Zeit lang in den nördlichen Provinzen verbreitet. ML

### RÖMISCHE WEINKANNE

1. Hälfte 2. Jh.  
Bronze; 17,5 x 70  
Linz, Oberösterreichische Landesmuseen [B 1899]  
Den Henkel dieses vermutlich aus Gallien importierten Bronzegefäßes zieren stilisierte Weinranken, Reliefköpfe und eine weibliche Gewandfigur, die Thyrsosstab und Apfel hält. Die Weinranken geben wohl Hinweis auf seine Funktion als römisches Weinbehältnis – ebenso wie der Thyrsos, Attribut des Weingottes Dionysos, seiner Gattin Ariadne und des dionysischen Gefolges aus Mänaden, Satyrn und Silenen.

### REBMESSER

vermutl. römisch  
4 x 0,5 x 13  
Eisenstadt, Landesmuseum Burgenland  
Dass römische Rebmesser in den unterschiedlichsten Regionen des heutigen Österreich gefunden wurden, ist kein Zufall: Unter römischer Herrschaft entstanden geordnete Weinkulturen in der Südsteiermark um Flavia Solva (Leibnitz), im Südburgenland, um den Neusiedlersee und entlang der Donau, bei Aquae (Baden), Augustianis (Traismauer) und Favianis (Mautern). In den Wirren der Völkerwanderung und mit dem Ende der römischen Provinz Noricum gegen Ende des 5. Jahrhunderts n. Chr. kam der Weinbau hier beinahe zum Stillstand.

### REB- ODER WINZERMESSER

1.–3. Jh. n. Chr.  
Eisen; 19,5 x 4,1  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 19969]  
Dieses eiserne Rebmesser mit kleinem halbmondförmigen Blatt und langem, abgesetzten Griffdorn verweist auf den Weinbau in der Region Carnuntum. Bis ins 3. Jahr-

hundert n. Chr. dürften noch italische Weine nach Carnuntum importiert worden sein. Nach der Aufhebung des Weinanbauverbots unter Kaiser Probus hat man hier wohl selbst Wein produziert und diesen auch exportiert.

### WEINBLATT-ATTASCHE

Bronze; 8 x 7,8  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 12147]  
Schon die Griechen hegten eine besondere Vorliebe für Weinlaubdekor. Bei den Römern ist es untrennbar mit der Verbreitung der Rebkultur verbunden. Weinblätter – wie hier auf der mehrfach durchlöcherten Attasche mit achterförmigem Kettenglied – galten aber auch als wichtiges Mittel in der Volksmedizin. Dies belegen etwa Ausführungen von Plinius dem Jüngeren im 23. Buch seiner Naturgeschichte. Ihm zufolge würden Weinblätter gegen Kopfweg, Entzündungen, brennende Magenschmerzen, Gelenkerkrankungen, Blutfluss aus Wunden und heilungsfördernd bei entzündeten Wunden wirken.

### ATTASCHE MIT WEINTRAUBEN

2.–3. Jh. n. Chr.  
Bronze; D 10,47  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 12127]  
Als Attasche bezeichnet die klassische Archäologie eine meist aufgenietete Halterung für Griffe oder einen beweglichen Henkel bei Metallgefäßen. Diese in Carnuntum entdeckte antike Weinblatt-Attasche mit kleiner Ringöse zeigt eine plastisch gestaltete Traube über einem fünfblättrigen Weinblatt. Das römische Bronzeobjekt datiert in eine für die Weinproduktion entscheidende Periode: Spätestens im 3. Jahrhundert n. Chr. wurden nach der Aufhebung des Weinanbauverbots unter Kaiser Probus auch außerhalb Italiens – in den Donauländern, in Gallien, Spanien und Britannien – ertragreiche Weinkulturen geschaffen. Dadurch stieg der Wein in der Antike auch in unseren Breiten zu einem Allerweltsgetränk auf.



Reb- oder Winzermesser



Reliefschale mit Weinranken

### WEINBLATT-ATTASCHE

Bronze; 5,65 x 6,15  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 22606]  
Bei dieser Eimerattasche in Form eines fünfzackigen Weinblattes läuft der Haken in einem Entenkopf aus. Solch klassische beschlag- und plattenähnliche Attaschen weisen eine oder zwei ringförmige Ösen zur Aufnahme der Henkel oder Griffe auf. Zumeist wurden sie als Einzelteile mit Menschen- und Tierköpfen sowie floralem Dekor hergestellt und später mit dem Gefäß dauerhaft verbunden.

### WEINBLATT-ATTASCHE

Bronze; 4,8 x 6,2  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum [AMC 12999]

### RELIEFSCHALE MIT WEINRANKEN

1. Jh. n. Chr.  
Bronze; 4,1 x 11  
Bad Deutsch-Altenburg, Museum Carnuntinum  
Diese getriebene Bronzeschale mit niedrigem Standring zieren Wein- und Efeuranken, in denen sich mehrere Vögel tummeln. Das wuchernde Ornament erinnert an frühe römische Weinkulturen: Dort ließ man die Weinstöcke bevorzugt am Boden entlangwachsen und senkte sie bisweilen zum

Schutz gegen den Wind noch zusätzlich in Bodenmulden ab. Je nach Art, Boden und Klima trugen sie nach drei bis sieben Jahren erstmals Früchte. Der römische Weinbau der Antike kannte aber noch andere Arten von Weinpflanzungen: etwa das Ziehen der Reben an Pfählen oder – die in Italien gängigste Form – an Balken. Weinstöcke konnten zudem Gänge und Sommerlauben (pergulae) bilden. In Baumweingärten rankten sich die Rebstöcke an Bäumen empor, die zu diesem Zwecke in regelmäßigen Abständen gesetzt wurden.

### RÖMISCHES REBMESSER

3./4. Jh.  
Eisen, 16,5 x 2,3  
Enns, Museum Lauriacum [R III 584]  
Mit der Verbreitung des Weinbaus kam auch in unseren Breiten das römische Rebmesser (falx vinatoria) zum Einsatz. Es ging aus dem vielseitig verwendbaren Haumeser hervor, mit dem bereits die Griechen im Weinbau gearbeitet hatten, und unterscheidet sich von anderen sichelförmigen Messern aus der Familie der falces durch seine ausgeprägte Gestalt. Archäologische Funde solcher Messer lassen meist auf ihren Einsatz im Weinbau schließen – belegbar wurde dies aber erst durch Zusatzfunde wie etwa Traubenkerne. Mit dem Reb- oder Win-

zermesser konnte man in Weingarten und Weinberg wesentlich effektiver und schneller arbeiten.

### RÄTISCHER BECHER

2.–3. Jh.  
Ton; 11 x 6,5  
Wels, Stadtmuseum Wels [1654]  
Als Rätische Ware bezeichnet man Gefäßkeramik mit dunklem, metallisch glänzendem Überzug, die hauptsächlich in der Provinz Rätien verbreitet war und dort auch produziert wurde. Einen Hinweis auf die Herstellungszeit von Anfang des 2. Jahrhunderts bis in das 3. Jahrhundert liefern ihre signifikanten Verzierungen: Kerbränder, Rädchenmuster und Barbotine. Darunter versteht man eine schon in der minoischen Kunst verbreitete Angusstechnik, bei der Keramikwaren freihändig mittels weichem, fast flüssigem Ton – sogenanntem Schlicker – reliefartig verziert wurden.

### RÖMERZEITLICHES SIEB

Bronze; 3 x 14 x 9  
Wels, Stadtmuseum Wels [14944]  
Siebe waren in der antiken Weinkultur ein unverzichtbare Hilfsmittel. Während der rund sechs Monate dauernden Fermentierungsphase reinigten die Griechen den Rebsaft durch regelmäßiges Abschöpfen. Beim Abfüllen – in Schläuche für den Nahverkauf und Spitzamporen für den Fernhandel – wurde der fertige Wein durch Metallsiebe oder Tücher gegossen, um ihn von letzten Resten des Gärungsprozesses zu befreien. Die Römer, die ihren Wein gern mit Gewürzen und Kräutern würzten, ließen ihn in der Regel durch ein Sieb laufen – so wurden die groben Schwebstoffe und Ablagerungen ausgefiltert.

### RHEINISCHER BECHER

3. Jh.  
Ton; 15,3 x 8,5  
Wels, Stadtmuseum Wels [221.894]  
Die Bezeichnung römischer Trinkgeschirrs wie dieses Bechers bezieht sich auf deren Fundorte, die vor allem im Rheingebiet lagen. Nach heutigem Forschungsstand könnte es jedoch in Trier hergestellt worden sein.





WAND  
LUNG  
VERWAND  
LUNG

*Zwischen Wunder, Ekstase und Rausch*

(Abb. links)  
Schauspieler der Komödie  
siehe Exponate Seite 235





# Ein göttliches Getränk

## WEIN IN KULT UND RELIGION

Wolfgang Slapansky

In zahlreichen Religionen hat Wein einen ganz besonderen Stellenwert. Zu keiner Zeit war er ein einfaches, alltägliches, für alle jederzeit verfügbares Getränk. Wein hatte immer etwas Spezielles, Kostbares, Festliches. Und bisweilen auch Göttliches. Noch heute wachen Weinheilige wie der heilige Urban über das Wetter, das Reifen der Trauben, die Ernte, die Qualität des Weins und das Wohlbefinden der Konsumenten. Wein spielt seit jeher in der Religion eine bedeutende Rolle. Wein wurde den Göttern geopfert, und Götter hatten die Aufgabe, positiv auf das Gedeihen des Weins zu wirken. Nicht nur als Opfergabe, als Bestandteil kultischer Praktiken, sondern auch als Medizin kam Wein stets große Bedeutung zu. Und natürlich gehört er zur Liturgie der christlichen Kirchen.

### WEIN IN DER BIBEL

In einer der bekanntesten Szenen aus dem Alten Testament schickt Moses während der 40-jährigen Wüstenwanderung des Volkes Israel Kundschafter in das verheißene Land. Nach langer Zeit kommen sie zurück. Mitgebracht haben sie unter anderem eine riesige Weintraube – so groß, dass zwei Männer sie an einer Stange befestigt tragen müssen. Die prächtige Weintraube ist das Zeichen, dass das verheißene Land ein blühendes und fruchtbares ist: „Wir sind in ein Land gekommen, wo wirklich Milch und Honig fließt, und dies sind seine Früchte.“ (4. Mose 13,27) Die

„Weinkundschafter“ sind bis heute ein populäres Motiv in der Weinwerbung.

Diese Geschichte aus dem Alten Testament ist eine von rund 300 Stellen in der Bibel, die einen direkten Bezug zu Wein aufweisen. Der Weinstock, die Rebe, der Weinberg, der Winzer, der gegorene Rebensaft: Die Bibel ist voll von Gleichnissen, die mit Wein zu tun haben. Wein war für Jesus weit mehr als Genussmittel. Wein war Symbol. Im Johannesevangelium wird der „Weinstock geistlich gedeutet, indem Jesus sich selbst als ‚der wahre Weinstock‘ (Joh 15,1) bezeichnet. Sein Vater, Gott selbst, sei der Weingärtner. Doch das Bild wird noch weitergeführt: Die Reben am wahren Weinstock Jesus Christus seien die Jünger. [...] Weinreben, die keine Frucht bringen, werden abgeschnitten und verbrannt. Solche Weinreben aber, die Frucht bringen, werden gepflegt und entsprechend geschnitten, damit sie noch mehr und bessere Frucht tragen können. Wie die Weinrebe nur am Weinstock Früchte tragen kann, so ermahnt und ermutigt Jesus die in seiner Nachfolge Stehenden, an ihm zu bleiben und Früchte zu bringen“, so Jutta Henner. Wein wird in der Bibel durchwegs als Segen Gottes dargestellt, als bedeutender Bestandteil eines guten Lebens. Bei Festen gehört der Wein dazu, etwa bei der Hochzeit zu Kana,

(Abb. links)  
**Heilig-Blut-Monstranz**  
siehe Exponate Seite 224





**Relief mit Liste von Opfern**  
siehe Exponate Seite 162

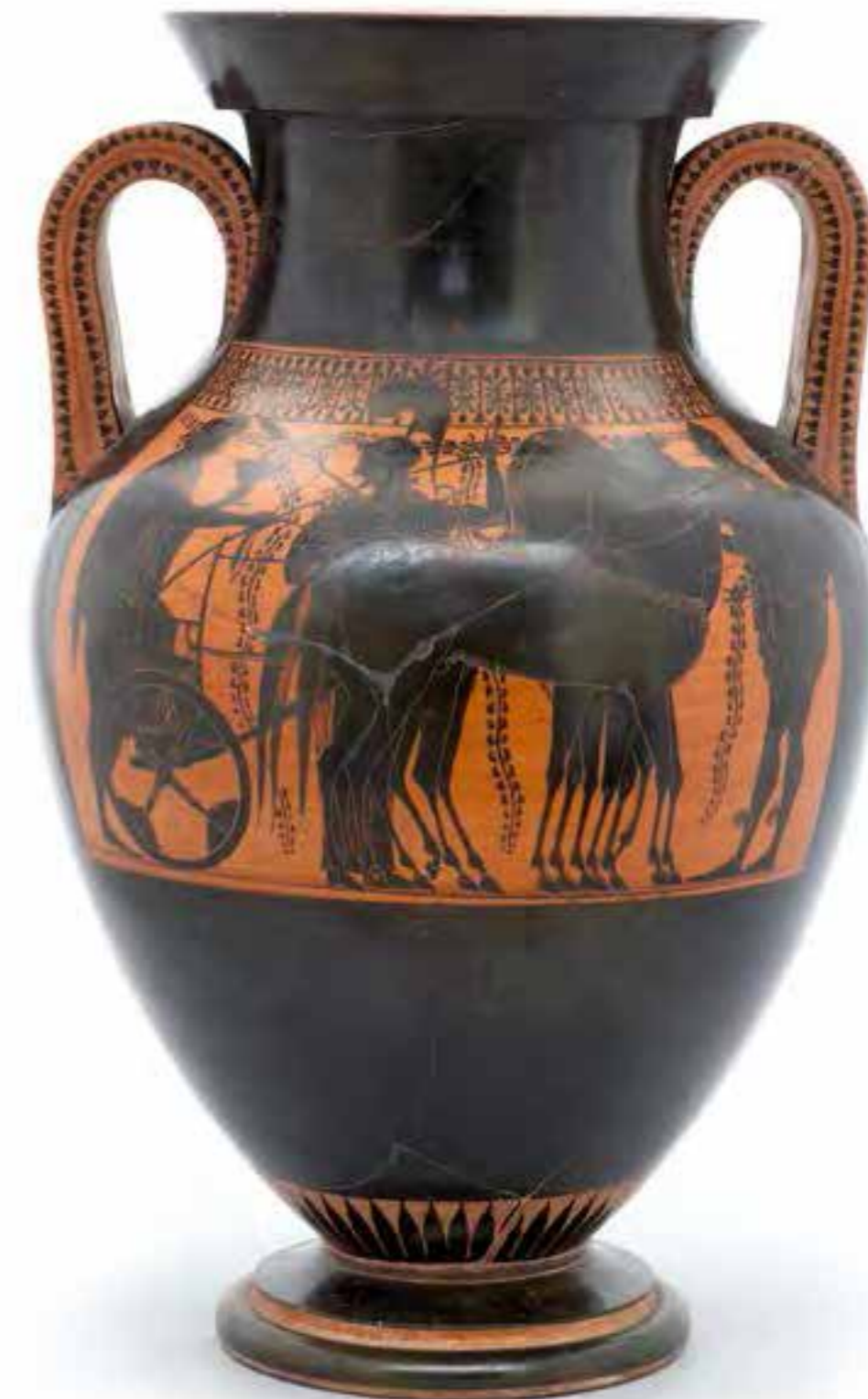
wo Jesus, wie Henner schreibt, „dem Johannesevangelium zufolge erstmals öffentlich auftritt und mit der Verwandlung von Wasser in – einen ganz besonders guten! – Wein ein Zeichen für die Freuden des Reiches Gottes setzt (Joh 2,1–11).“

Schließlich spielt der Wein (neben Brot) beim Letzten Abendmahl eine ganz zentrale Rolle. Im Markusevangelium heißt es: „Und während sie aßen, nahm Jesus das Brot, dankte und brach es und gab es ihnen und sprach: Nehmt, das ist mein Leib. Und er nahm den Kelch und dankte und gab ihnen den; und sie tranken alle daraus. Und er sprach zu ihnen: Das ist mein Blut des neuen Bundes, das für viele vergossen wird. Wahrlich ich sage euch: Ich werde fortan nicht trinken vom Gewächs des Weinstocks bis zu dem Tag, an dem ich neu trinke im Reich Gottes.“ (Mk 14,22) Diese zentrale Szene stellt bis heute in den christlichen Kirchen den Kern des Gottesdienstes dar.

### ÄGYPTER, GRIECHEN UND RÖMER

Im Alten Ägypten gehörte Wein zu allen festlichen Anlässen der wohlhabenden Gesellschaft. Brot und Bier waren Teil des vom König garantierten Mindesteinkommens jedes Ägypters, Wein jedoch blieb den gehobenen Gesellschaftsschichten vorbehalten. „Schon in den Pyramidentexten wird Wein als ‚Kind des Himmels‘ (Pyramidentext 1082), also als göttliche Gabe, aufgefasst, und bisweilen wird sogar der Himmel als göttlicher Weingarten bezeichnet (Pyramidentext 1112d). Dementsprechend spielen“, weiß Wilfried Seipel, „Weinopfer und Weinbeigaben eine bedeutende Rolle im Totenkult und als Bestandteil der Opferlisten.“ Osiris war bei den Ägyptern der Gott des Weins.

Auch die Griechen hatten einen Gott des Weins: Dionysos, Herr der Seelen. „Bios“ nannten die Griechen den Wein und schrieben ihm lebenserhaltende Kraft zu. Zum Mysterienkult



**Bauchamphora: Dionysos**  
siehe Exponate Seite 235



**Opferschale**  
siehe Exponate Seite 234



des Dionysos gehörten im antiken Griechenland Prozessionen, orgiastische Bräuche und Feste: „Nach der ausgedehnten Hauptmahlzeit am späten Nachmittag begann – nachdem den Göttern Wein geopfert worden war – im Kreise der Gäste das Symposion (Trinkgelage). Man bekränzte sich und mischte den Wein in den Krateren (Mischgefäße); bei Gelagen den Wein ungemischt zu trinken, galt als barbarisch“, so Karl Gschwantler. „Die Zecher lagen zumeist auf Klinen, davor standen kleine Tischen. Man trank einander mit dem Ruf ‚Chaire‘ zu (Sei gegrüßt! Sei fröhlich!). Geistreiche Gespräche und Diskussionen wechselten mit Anekdoten und Witzen. [...] An das Gelage schloss sich ein Komos an, ein ausgelassenes Umherschwärmen der Angeheiterten und Betrunkenen.“

Der Weingott der Römer hieß Bacchus, abgeleitet vom griechischen Dionysos. Ihm zu Ehren gab es in Rom ekstatische Umzüge und Feste – ebenso wie bei den Griechen mit Weinopfern und Weintrinken. Die Bacchanalien gerieten aber immer wieder außer Kontrolle. „Die bereits im hellenistischen Griechenland praktizierte Zulassung von Männern zu den reinen

Frauenfeiern boten den Anlass zu Berichten über Ausschweifungen und Verbrechen, auch unter dem Einfluss des Weins. Das war für den römischen Senat Grund zum Eingreifen durch einen rigorosen Senatsbeschluss“, schreibt Erwin Pochmarski. Durch diesen „wurden die für den römischen Staat bedenklichen Mysterienvereine blutig unterdrückt. Erst in der spätrepublikanischen Zeit blühten im 1. Jahrhundert v. Chr. wieder bakchische Mysterien auf, die aber weniger vom gewöhnlichen Volk – wie seinerzeit bei den Bacchanalien –, sondern von den gehobenen Bevölkerungskreisen getragen wurden.“ Der Weingott Dionysos-Bacchus ist in der spätrömischen Zeit auch in jenen nördlichen Regionen verehrt worden, die sich auf dem Gebiet des heutigen Österreich befanden. Doch gibt es dort keine Belege für einen exzessiven Bacchus-Kult.

#### **KLOSTER UND WEIN**

Eine ganz wichtige Rolle in der Weinkultur haben ab dem Mittelalter die Stifte und Klöster gespielt. Zum einen brauchte man Wein für die Feiern und Rekreationen des Konvents.

**Kreuzigung Christi**  
siehe Exponate Seite 227





Und man brauchte Wein für die Feier der Heiligen Messe. So gehörte es von Beginn an zu den ersten Aufgaben bei der Gründung eines Klosters, einen Weingarten anzulegen. Aus diesen Weingärten, die mit großer Fachkenntnis errichtet und gepflegt wurden, hat sich in der Folge in zahlreichen Stiften und Klöstern mit dem Weinbau ein ganz bedeutender Wirtschaftszweig entwickelt. Klosterneuburg, Herzogenburg, Göttweig, Heiligenkreuz, Melk sind nur einige wenige Beispiele aus Niederösterreich. Ein eindrucksvoller Beleg für die Arbeit der Ordensmänner im Weingarten findet sich im Stift Herzogenburg mit einem Dokument aus dem Jahr 1625: Auf diesem einst an der Klosterpforte angebrachten Zettel ist zu lesen, dass das Stift geschlossen sei, da sich der gesamte Konvent bei der Weinlese befinde.

Wein war nicht nur Getränk, sondern auch ein bedeutendes Zahlungsmittel. In vielen Fällen wurde der Zehent, also die vorgeschriebene Abgabe der Untertanen an die Klöster und Stifte, in Form von Wein beglichen. Wein gehörte auch zu jenen Dingen, auf die die Ordensmänner vielfach einen festgeschriebenen Anspruch hatten. In der Regel des heiligen Benedikt heißt es im 11. Kapitel: „Indem wir nun die Bedürfnisse der Schwachen in Rechnung ziehen, glauben wir, dass für jeden täglich eine Hemina [etwa ein Viertelliter] Wein ausreicht. Wem aber Gott die Kraft verleiht, sich des Weins ganz zu enthalten, der wisse, dass er besonderen Lohn empfangen wird. Sollten Ortsverhältnisse, Arbeit oder Sommerhitze mehr erheischen, so sei es dem freien Ermessen des Oberen überlassen, doch muss er immer darauf achten,

dass sich nie volle Sättigung oder gar Trunkenheit einstellt. Wir lesen zwar, Wein zu trinken passe für Mönche überhaupt nicht; allein, da man in unserer Zeit die Mönche nicht zu dieser Überzeugung bringen kann, wollen wir uns wenigstens damit zufrieden geben, dass wir nie bis zur Sättigung trinken, sondern etwas weniger.“

Nicht nur als wichtiger Bestandteil der Messe und als Getränk spielte Wein in Klöstern eine wichtige Rolle, sondern auch in der Klostermedizin wurde immer wieder auf Wein zurückgegriffen. Berühmt und bis heute in Gebrauch sind die Rezepturen Hildegards von Bingen. Von ihr sind zahlreiche Anleitungen für Arzneien überliefert, die Wein beinhalteten und gegen Husten, Zahnschmerzen und allerlei andere gesundheitliche Probleme wirken sollten. Sammlungen von Weinrezepten finden sich praktisch in jeder Klosterbibliothek. Kloster- und Volksmedizin standen seit jeher in enger Wechselwirkung, und so ist der Wein auch ein fixer Bestandteil der jahrhundertealten volksmedizinischen Tradition.

**WEIN UND BLUT CHRISTI**

„Nehmet und trinket alle daraus: das ist der Kelch des neuen und ewigen Bundes, mein Blut, das für euch und für alle vergossen wird zur Vergebung der Sünden. Tut dies zu meinem Gedächtnis.“ So lauten die Konsekrationsworte in der römisch-katholischen Kirche, festgeschrieben in ihrem Messbuch, dem „Missale Romanum“, in Erinnerung an die Worte Jesu beim



**Barocker Gebetszettel**  
siehe Exponate Seite 226



**Der blutende Gekreuzigte**  
siehe Exponate Seite 227





**Biblische Kundschafter mit Traube**  
siehe Exponate Seite 228

Letzten Abendmahl. Im Kelch des Priesters ist etwas Rotwein, der nun „gewandelt“ wird. Was bei der Wandlung passiert, ist theologisch höchst komplex. Nach katholischem Verständnis ist nach der Wandlung nicht mehr die Substanz, sondern nur noch die Gestalt von Wein gegeben (Wesensverwandlung, Transsubstantiation). So wird aus dem Wein das Blut Christi, Christus sei dadurch ganz gegenwärtig, real präsent, mit Fleisch und Blut. Dies ist beim IV. Laterankonzil im Jahr 1215 festgeschrieben

worden und seitdem gültige Lehre der katholischen Kirche.

Was diese als Kommunion bezeichnet, entspricht in den evangelischen Kirchen dem Abendmahl. „Nehmet hin und trinket alle daraus, dieser Kelch ist das neue Testament in meinem Blut, das für euch vergossen wird zur Vergebung der Sünden. Solches tut, sooft ihr's trinket, zu meinem Gedächtnis.“ So heißt es in der evangelisch-lutherischen Liturgie. Da sind sich katholische und evangelische Kirche noch sehr nahe. Auch bei der



**Hochzeit zu Kana**  
siehe Exponate Seite 230



Realpräsenz ist man sich einig. Große theologische Differenzen gibt es jedoch hinsichtlich der Frage der Transsubstantiation. Diese wird von den protestantischen – wie im Übrigen auch von den orthodoxen – Kirchen abgelehnt. Es gebe keine Wesensverwandlung von Brot und Wein, sondern Brot und Wein blieben erhalten, Brot und Leib Christi, Wein und Blut Christi würden eine sakramentale Einheit. Noch ein Unterschied kennzeichnet die katholische und die evangelischen Kirchen: Bei den Protestanten gibt es den Gemeinschaftskelch, während dem katholischen Priester der Kelch allein vorbehalten ist. In Zeiten der Gegenreformation war der Besitz eines Kelches untrügerisches Zeichen dafür, dass in dem Haus ein geheimer und verbotener protestantischer Gottesdienst stattfindet.

### MESSWEIN – EIN GANZ BESONDERER WEIN

Nach der katholischen Transsubstantiationslehre ist es naheliegend, dass zur Wandlung nur ein ganz besonderer Wein zugelassen ist, geht es doch um das wahre Blut Christi. Wie der Wein beschaffen sein muss, der in der katholischen Kirche als Messwein verwendet wird, ist streng geregelt. Im „Codex Iuris Canonici“, dem Gesetzbuch der katholischen Kirche, heißt es, der Wein müsse naturrein, aus Weintrauben gewonnen und dürfe nicht verdorben sein (Can. 924 § 3 ff.). Die vatikanische Instruktion „Redemptionis sacramentum“ vermerkt in Kapitel 3: „Es ist sorgfältig darauf zu achten, dass der für die Eucharistie bestimmte Wein in einwandfreiem Zustand aufbewahrt und nicht zu Essig wird. Es ist streng verboten, Wein zu benützen, über dessen Echtheit und Herkunft Zweifel bestehen: Denn bezüglich der notwendigen Bedingungen für die Gültigkeit der Sakramente fordert die Kirche Gewissheit. Es darf kein Vorwand zugunsten anderer Getränke jedweder Art zugelassen werden, die keine gültige Materie darstellen.“ Bei der Eucharistie soll dem Wein eine geringe Menge Wasser beigefügt werden. Über die einwandfreie Qualität des Messweins hat der jeweilige Ortsbischof zu wachen. Die Produzenten müssen einen Eid ablegen, dass sie den Wein den Kirchenvorschriften entsprechend auf höchstem Niveau produzieren. Messwein war lange Zeit der Farbe des Blutes entsprechend ausschließlich Rotwein; heute handelt es sich in der Regel um Weißwein

– vor allem, weil Rotweinflecken auf weißen Textilien wesentlich schwerer zu entfernen sind. Streng geregelt sind auch die Ausnahmen von den Messweinvorschriften. So darf seit 1976 anstelle von Wein auch Traubenmost verwendet werden, wenn ein Priester aus welchen Gründen auch immer keinen Alkohol trinken darf.

Nicht ganz so streng reglementiert sind die Vorschriften in den anderen christlichen Kirchen. Klar ist, dass es sich beim Wein für die Liturgie um ein qualitativ hochstehendes Produkt handeln muss, jedenfalls nicht um Tetrapack-Billigwein aus dem Supermarkt. Bei den orthodoxen und altorientalischen Kirchen kommt dazu, dass in der Liturgie zumeist Wein aus der Heimat verwendet wird. Die Kopten in Wien etwa setzen beim Gottesdienst einen ganz speziellen Wein aus einem Kloster in Ägypten ein. So bringt der Gottesdienst neben dem spirituellen Erlebnis auch ein Stück Heimat in die Kirche.

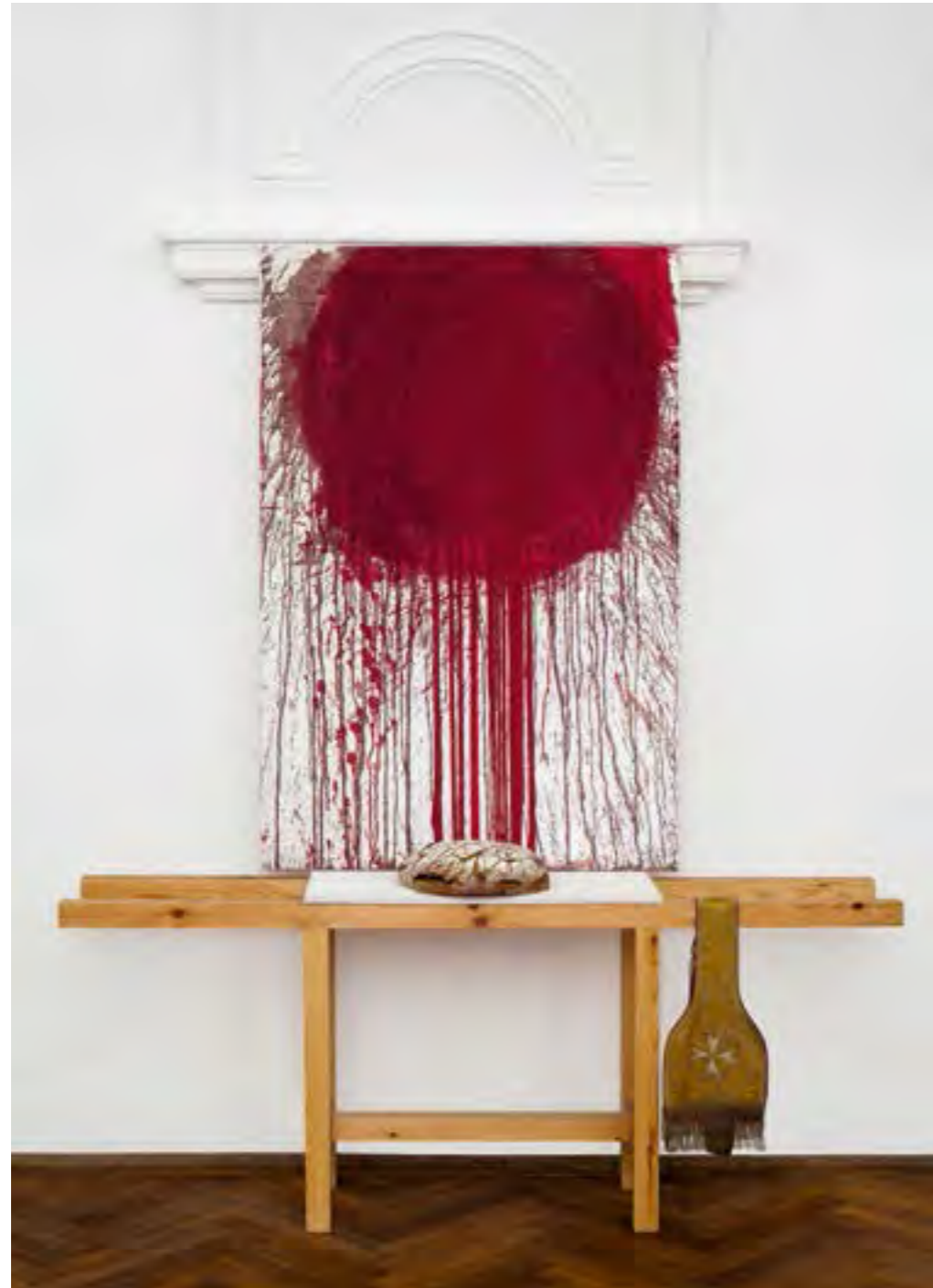
### Literatur

Des heiligen Benediktus Mönchsregel, in: Bibliothek der Kirchenväter, 1. Reihe, Band 20. Kempten-München 1914, 29  
 Hans-Jürgen Feulner, Transsubstantiation, in: Wolfgang Slapansky (Hg.), Das Wunder Wein. Kult - Fest - Ritual (= Ausstellungskatalog Museum Lebenswelt Weinviertel, Mistelbach). St. Pölten-Salzburg 2009, 27-39  
 Karl Gschwantler, Dionysischer Kreis und antike Geselligkeit, in: Werner Hofmann (Hg.), Wasser & Wein (= Ausstellungskatalog Kunsthalle Krems). Wien-Köln-Weimar 1995, 57  
 Jutta Henner, Wein in der Bibel, in: Wolfgang Slapansky (Hg.), Das Wunder Wein. Kult - Fest - Ritual (= Ausstellungskatalog Museum Lebenswelt Weinviertel, Mistelbach). St. Pölten-Salzburg 2009, 19-25, hier: 20, 23  
 Erwin Pochmarski, Der Weingott Dionysos-Bacchus in Mythos, Kult und Kunst, in: Kulturreferat der steiermärkischen Landesregierung (Hg.): Weinkultur (= Ausstellungskatalog Steirische Landesausstellung 1990 in Gamlitz). Graz 1990, 153-159, hier: 157  
 Johannes Schwertner, Wein in der Volksmedizin, in: Kulturreferat der steiermärkischen Landesregierung (Hg.): Weinkultur (= Ausstellungskatalog Steirische Landesausstellung 1990 in Gamlitz). Graz 1990, 237-241, hier: 237  
 Wilfried Seipel, Wasser und Wein im pharaonischen Ägypten, in: Werner Hofmann (Hg.), Wasser & Wein (= Ausstellungskatalog Kunsthalle Krems). Wien-Köln-Weimar 1995, 43-54, hier: 51  
 Paul Weiland, Die Evangelische Kirche und der Wein, in: Wolfgang Slapansky (Hg.), Das Wunder Wein. Kult - Fest - Ritual (= Ausstellungskatalog Museum Lebenswelt Weinviertel, Mistelbach). St. Pölten-Salzburg 2009, 41-51



Stobäus-Kelch  
siehe Exponate Seite 225





# Von Brot und Wein, Kunst und Künstlern

## BETRACHTUNGEN EINES WEINVIERTLERS

*Ferdinand Altmann*

Dass Brot, viel mehr aber noch der Wein die Künstler seit jeher beschäftigt hat, wissen wir aus der Geschichte. Bereits in den frühesten Kulturen wurden sie als Gaben einer „höheren Instanz“ – eines Schöpfers oder mehrerer Götter – verehrt und als solche von Künstlern in verschiedensten Formen dargestellt. Beispielhaft seien schriftliche und bildliche Darstellungen von Opfergaben in vorchristlichen Kulturen, Illustrationen des Letzten Abendmahles in der christlichen Liturgie und die besonders im Weinviertel sehr häufigen Flurdenkmäler erwähnt, die den jeweiligen Heiligen um Schutz vor Unwettern und anderen Katastrophen anrufen. Sie erinnern nicht selten an vorchristliche Götter, wie etwa den im Weinviertel immer wieder anzutreffenden heiligen Donatus. Mit Kornähren, Trauben und Blitz in Händen ähnelt er eher dem germanischen Gott Donar als dem im oberitalienischen Arezzo zum Schutzheiligen der Stadt erwählten Bischof, der dort stets mit Bischofsornat und Buch als christlicher Lehrer dargestellt wird. Brot und Wein standen seit jeher auch im Mittelpunkt der Malerei – vorwiegend, doch nicht ausschließlich wurden sie in Stilleben thematisiert, die uns die Kunstgeschichte überliefert hat. Insbesondere mit Wein und dessen berauschender Wirkung haben sich auch unzählige heimische Künstler des 20. und des 21. Jahrhunderts auseinandergesetzt, unter anderem der im Weinviertel geborene und nach Lehr- und Studienjahren in sein Heimatdorf Kronberg

zurückgekehrte Hermann Bauch: Im Jahre 1974 fand auf dem einstigen Burghügel von Kronberg eine seiner ersten großen Ausstellungen zum Thema „Brot und Wein“ statt. Bauch hat sich dort mit dem „Himmelkeller“, einem weitläufigen Ausstellungsareal, seinen Kindheitstraum verwirklicht: Um der drohenden Zerstörung der alten Kellergassen Einhalt zu gebieten, kaufte er schützenswerte Keller auf, renovierte sie kunstvoll und schuf ein beeindruckendes Kellerlabyrinth. Auch im „Untergrund“ von Herrnbaumgarten spielen Brot und Wein eine ganz wesentliche Rolle – nicht nur als Produkt und Lebenselixier des Weinhauers Umschaid wie anderer Weinhauer auch, sondern besonders zu Martini am 11. November. Da kommen Künstler und Kulturschaffende aller Sparten in die weit verzweigten Kellergewölbe des Umschaid Friedl, um dem jungen Wein Pate zu sein, denn ab da darf er „der Junge“ genannt werden: vom Schriftsteller Peter Turrini, der bestimmt nicht nur wegen des Weins schon vor Jahrzehnten zum Weinviertler wurde, bis zu den Direktoren des Burgtheaters und des Volkstheaters; vom Interpreten des mittelalterlichen Minnesanges Eberhard Kummer über den Austrobarden Wilfried bis zum Poysbrunner Frauenkompott, um nur einige zu nennen.

(Abb. links)  
**Schüttbild**  
 siehe Exponate Seite 230



„Brot und Wein“ heißt auch eines der frühen Werke von Hermann Nitsch aus dem Jahre 1960. Welche Bedeutung der Künstler beidem in seiner Arbeit beimisst, wird nicht zuletzt in seinen Aktionen offenbar. Ingrid Rein, die an einer 24-Stunden-Aktion Nitschs im Juli 1975 teilnahm, beschreibt diese im Katalog „Nitsch. Das bildnerische Werk“, 1988 im Residenz Verlag erschienen: „Die Aktion begann wie sein 3-Tage-Fest [...] nach der Begrüßung der Sonne und der Einnahme von Brot und Wein mit dem Tod, mit einer durch Musik gewaltig dramatisierten Stierschlachtung. Die Aktionen wurden abgeschlossen nach dem gemeinsamen Aufstieg, nach der gemeinsamen ‚Auferstehung‘ aus dem uralten Dunkel der Keller mit der erneuten Begrüßung der Sonne und dem Genuß von Brot und Wein in einem Zustand glücklicher Erschöpfung. Abgeschlossen, aber nicht beendet, da Kunst für Nitsch, und das ist das eigentliche Anliegen seines O. M. Theaters [Orgien-Mysterien-Theaters], grenzenlos auf Lebensprozesse ausweitbar ist im Sinn eines intensiven schöpferischen Lebensvollzugs. [...] Nitsch greift auf Mythen orgiastischen Ursprungs zurück, auf die damit verbundenen Riten, Symbole und Materialien, wobei Mythos und archaisches Wissen als psychische Realität verstanden und erlebt werden. Die zentrale Rolle, die gerade Dionysos bei Nitsch spielt, hat, Habermas weist darauf hin, damit zu tun, daß er in den ‚kultischen Exzessen auch jenen Fundus an gesellschaftlicher Solidarität gleichsam verwahrt, der dem christlichen Abendland, zusammen mit den archaischen Formen der Religiosität, verloren gegangen ist‘. Dionysos als Gott der Zukunft, der die verlorenen Kräfte des Ursprungs erneuert. Zugleich aber verkörpert Dionysos den Urbegriff des Tragischen, in dem sich untrennbar Entsetzen und Lust paart. Auf den Spuren Nietzsches und der Frühromantiker wird auch im O. M. Theater die Brücke zu Christus geschlagen. Wie Dionysos erleidet er den Opfertod, wie er hinterläßt er Brot und Wein, wie beim Gott der Antike erfolgt eine Wiederauferstehung aus dem Dunkel.“

„Brotarbeit“ nannte Michael Kos seine Skulpturen, die er 2000 im Barockschloß Mistelbach erstmals ausstellte. Dabei handelte es sich um Objekte, die der Künstler aus Brotteig geformt und im Backofen gebacken hatte: von um einen Mittelpunkt angeordneten Hausschuhen über verschiedene Dinge des täglichen



#### „Borstelaib“

Brotlaib – aus Stein gemeißelt. Michael Kos, Foto: Michael Kos  
© VBK, Wien 2013

#### „Brotmobil“ (Abb. rechts)

„Lustvolle Materialüberschreitung“: die „Brotarbeit“-Werke von Michael Kos. Michael Kos/Foto: Bettina Frenzel  
© VBK, Wien 2013

und auch nicht alltäglichen Gebrauchs bis zu Rennautos, die sich wie Modellautos fahren ließen. Da nun diese Brotobjekte nicht wirklich Bestand hatten, auch wenn sie nicht den Weg von Brot im Allgemeinen gegangen sind und verzehrt wurden, hat Michael Kos dann runde Laibe nicht aus Teig gebacken, sondern aus Stein gemeißelt. Als „lustvolle Materialüberschreitung“ beschreibt die Kunsthistorikerin Silvie Aigner die Arbeiten von Michael Kos: „Speziell die Steinbildhauerei verweigert sich (allein schon durch ihren langsamen Entstehungsprozess) erfolgreich einer breiten Vereinnahmung durch die postmoderne Kunstpraxis.“ Anfang der 1980er-Jahre war in Schloss Wolkersdorf die von Werner Galler gestaltete Ausstellung „Weinkultur im Weinviertel“ zu sehen, und auch das Weinstadtmuseum Poysdorf widmet sich seit Langem dem Wein – mit einer Dauerausstellung, deren Inhalte natürlich um Genuss und Wirkung des Weines kreisen.

Dass der Wein nicht nur die Künstler, sondern auch das Weinviertel und überhaupt uns Weinviertler ganz wesentlich geprägt hat, dürfen wir getrost annehmen, fand man doch in Stillfried Reste von Trauben, die schon in der Bronzezeit



gekeltert worden waren. Kaiser Probus, dem man nachsagt, er habe den Weinbau bei uns eingeführt, hat eigentlich nur das Monopol Roms für den Weinbau gelockert. Schließlich wollten seine Soldaten auch im Norden nicht auf ihre tägliche Ration von ein bis eineinhalb Litern Wein verzichten.

Wer wo und wann Weinbau betreiben darf, legte Karl der Große genau fest, und so richteten ganz besonders die großen Klöster und Stifte – von Passau über Melk, Göttweig und Klosterneuburg bis Zwettl und Lilienfeld – im Weinviertel ihre Lesehöfe ein, doch wurden da mit Sicherheit nicht Bücher, sondern Weintrauben gelesen.

Unter den Babenbergern wurde das Erzherzogtum unter der Enns schließlich endgültig zum Weinland an der Donau.

Böhmenkönig Přemysl Ottokar II., von 1251 bis 1276 rechtmäßiger Herrscher über dieses Erzherzogtum, förderte ganz besonders im Nordosten des Landes den An- und Ausbau von Wein. Er war es auch, der das Land in Viertel teilte und damit das Viertel unter dem Manhartsberg erfand, das dann irgendwann vor 100 oder 150 Jahren – wohl nicht ganz grundlos – Weinviertel benannt wurde.

#### Literatur

Silvie Aigner, Wieder gut machen, in: Wiedergutmachungen. Werkkatalog. Wien 2005  
Ingrid Rein, in: Museum Moderner Kunst Wien, Städtische Galerie im Lenbachhaus München (Hg.), Nitsch. Das bildnerische Werk. Salzburg-Wien 1988, 25







27. APRIL BIS 3. NOVEMBER 2013

## IMPRESSUM AUSSTELLUNG

### AUSSTELLUNGSVERANSTALTER

Land Niederösterreich – Amt der Niederösterreichischen Landesregierung, Abteilung Kunst und Kultur  
WHR Mag. Hermann Dikowitsch (Leitung Abteilung Kunst und Kultur)  
Mag. Martin Grüneis

### IM AUFTRAG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH SCHALLABURG KULTURBETRIEBSGES.M.B.H.

### GESCHÄFTSFÜHRUNG

Kurt Farasin  
Peter Weiss

### PROJEKTLEITUNG

Guido Wirth, ppa  
mit Mag. Kathrin Seif, MAS

### AUSSTELLUNG

Mag. Birgit Schretzmayr, MA  
mit Mag. Tanja Angermann,  
Mag. Birgit Stransky

### WISSENSCHAFTLICHE LEITUNG ASPARN AN DER ZAYA „BROT“

Dr. Matthias Pfaffenbichler  
Dr. Christian Rapp

### WISSENSCHAFTLICHE MITARBEIT ASPARN AN DER ZAYA „BROT“

MMag. Astrid Göttche, Dr. Andreas Heiss,  
ao. Univ. Prof. Dr. Marianne Kohler-Schneider,  
Dr. Ernst Laueremann, Dr. Elisabeth  
Nowotny, Mag. Nadia Rapp-Wimberger,  
Dr. Peter Trebsche

### INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE KONZEPTION

#### INTERAKTIVA ASPARN AN DER ZAYA „BROT“

Dr. Christian Rapp – Rapp & Wimberger  
Kultur- und Medienprojekte  
Mag. DI (FH) Martina Schönherr  
Renate Woditschka, BA  
DI (FH) Konrad Zirm

### WISSENSCHAFTLICHE LEITUNG POYSDORF

#### „WEIN“

Dr. Hannes Etlstorfer  
DI Franz Regner

### WISSENSCHAFTLICHE MITARBEIT POYSDORF

#### „WEIN“

Dr. Andreas Heiss,  
Mag. Birgit Schretzmayr, MA

### INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE KONZEPTION

#### INTERAKTIVA POYSDORF „WEIN“

Mag. DI (FH) Martina Schönherr  
Renate Woditschka, BA  
DI (FH) Konrad Zirm

### ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICHE LEITUNG UND SUPERVISION

Mag. Hanni Rützler – futurefoodstudio

### AUSSTELLUNGSGESTALTUNG

#### Künstlerische Leitung

Mag. Christof Cremer  
Mitarbeit Entwurfsplanung: DI Tobias Colz

#### Detailplanung, Bauaufsicht

Baukultur  
Bmst. Ing. Renate Scheidenberger  
DI Martin-Johannes Pecha

#### Grafische Gestaltung

DI Julia Oppermann  
Petr Svestka

#### Originalmalereien

Friedrich Lauterbach, Mag. Lilli Thießen,  
BOICUT (Wandillustrationen)

#### Technische Grafiken, Illustrationen:

Daniel Neiss, BA

#### Lithografie, Bildbearbeitung:

Bernd Mayer

#### INSTALLATIONEN & SZENOGRAFIEN

Atelier Wunderkammer  
Dominikus Guggenberger  
Mag. Andrea Költringer  
winter artservice

#### MULTIMEDIA

althaler + oblasser neue medien og  
Landsmann+Landsmann Video-  
produktion OG  
Andreas Leitner – moviementum Film-  
produktion  
DI (FH) Sandra Herold, Dr. Reinhard  
Linke – ORF Niederösterreich  
ZONE Media GmbH

### TECHNIK

Hubert Moschinger

### KULTURVERMITTLUNG & MUSEUMS- PÄDAGOGIK

Mag. (FH) Roland Sandhofer  
Mag. Birgit Schretzmayr, MA  
Helga Steinacher

### INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE KONZEPTION SOWIE ORGANISATION BROTLABOR ASPARN AN DER ZAYA UND GENUSSWERKSTATT POYSDORF

Mag. Bettina Lang  
Mag. Hanni Rützler  
Mag. DI (FH) Martina Schönherr  
Renate Woditschka, BA  
DI (FH) Konrad Zirm

### REDAKTION UND LEKTORAT

Mag. Andrea Schaller –  
scriptophil. die textagentur

### ÜBERSETZUNG

Mag. Miha Tavčar (E)  
Dr. Alena Jakubíčková (CZ)

### RESTAURATORISCHE BETREUUNG

Mag. Ralf Wittig  
mit Mag. Anna Buelacher,  
Dr. Eva Hottenroth,  
Mag. Ilse Prenner

### ARTHANDLING

vienna arthandling

### MARKETING, PRESSE, VERTRIEB

Sabrina Cmeiner  
Mag. Michaela Hatzebichler  
MMag. Renate Heger  
Mag. Florian Müller  
Mag. Matthias Pacher  
Harald Pichelbauer  
Mag. (FH) Roland Sandhofer

### BESUCHERSERVICE

Ilse Leitner

### ADMINISTRATION

Bettina Schindler

### INFRASTRUKTUR, VERKEHR, STANDORTLEITUNG

Mag. Gerhard Junker

### CONTROLLING

Mag. Elisabeth Schweighofer

### BAU- UND VERFAHRENSTECHNIK

Ing. Martin Maurer  
Karin Mitterböck

### REGIONALE KOORDINATION

Weinviertel Tourismus GmbH  
GF DI Hannes Weitschacher mit  
Mag. Ursula Artner-Rauch, Ulrike  
Fleischmann, DI Christine Friedl,  
Mag. Horst Krönigsberger, Kerstin Lehner,  
Carina Nagl, Lisa Sauberer, Maria  
Schweinzer, Julia Teis, Ulrike Wraneschitz

Weinviertel Tourismus  
LEADER Region Weinviertel Ost  
GF DI Johannes Wolf mit  
Marlene Bugl, BA, Sophie Doppler



