

Theodor Häußler, 93080 Pentling
Vortrag Landshut 30.9.2016 bei der Einweihung des Schauweingartens der
Weinzierlbruderschaft Achdorf-Berg

OB Rampf
Winzerkollege Krieger

Der Baierwein

Früher war Bayern ein Weinland, Wein das wichtigste Getränk. Das Getreide brauchte man zum Brotbacken, es war zur Bierbereitung zu wertvoll. Die Trinkwasserqualität war oft ungenügend, denn der Brunnen im Hof lag meist neben der Odelgrube. So wurde, wo es eben ging, Wein angebaut und getrunken. Der bayerische Geschichtsschreiber Johannes Turmair, Aventinus genannt, schreibt in seiner Bayerischen Chronik 1530: Der gemeine Mann auf dem Gäu sitzt Tag und Nacht beim Wein. Und bei der Landshuter Fürstenhochzeit 1475 wurden innerhalb einer Woche ca. 350.000 Liter Wein getrunken, der Großteil davon einheimischer Tischwein.

Eigentlich wäre für Landshut einmal ein Weinfest angesagt, um zu überprüfen, ob die Landshuter Bevölkerung heute auch in der Lage ist, 350.000 Liter Wein in einer Woche wegzuputzen. Ich habe kurz überschlagen: Mit gutem Beispiel des Oberbürgermeisters und gleichzeitigem Uraub für die Stadtpolizei müsste es zu schaffen sein, 5 Liter/Person in einer Woche/ 3 Schoppen/Tag? Anregung bleibt.

Vom Bier ist übrigens in den Berichten zur Fürstenhochzeit ebenso wenig die Rede wie in der Chronik von Aventinus.

Das wird auch auf der heurigen Landesausstellung „Bier in Bayern“ in Aldersbach deutlich. Die erste Station erinnert an den früheren Weinbau in Altbayern, mit einer Urbansfigur, dem Winzerschutzpatron, aus Tegernheim bei Regensburg. Am Anfang war also der Wein!
Auch der Historiker Westenrieder sagte: In früheren Zeiten holte Alles seine Stärke und Kraft von dem Baierwein her.

Allerdings, die Aussagen zur Qualität des Baierweins fallen auch schon in seiner Blütezeit recht unterschiedlich aus.

Der Kanzleisekretär des Kaisers Friedrich III., der spätere Papst Pius II., bemerkte bei einem Besuch des Reichstags in Regensburg um 1450 zum Baierwein: Wein wird aufgetragen, dir wird schlecht wenn du davon trinkst,

er ist scharf wie Essig oder ist verwässert, verderbt, flockig, sauer, von ebenso schlechtem Aussehen wie Geschmack.

Abt Balthasar Regler vom Kloster Oberalteich sagte dagegen (1679): Ich weiß zwar wohl, dass der Baierwein bei vielen keinen guten Namen hat, doch lässt manches Jahr der rote vom Bogenberg auch ein geschleckiges Weinmaul nicht erraten, wes Landsmanns er sei.

Auch vom Landshuter Wein hieß es, dass er ein recht lobenswerter Saft sei, namentlich der rote.

Werfen wir einen Blick zurück auf die Anfänge:

Mit großer Wahrscheinlichkeit haben die Römer den Weinbau an der Donau begründet.

Fund: röm. Rebmesser, Weihestein Weingott Lieber Pater in R, Darstellungen des Weingottes Bacchus.

Sicherer Nachweis um 1680/700: Lebensbeschreibung des hl. Emmeram und Schenkungen der Agilolfinger-Herzöge Theodo (um 700) und später Tassilo an Kloster St. Peter in Salzburg,

Um diese frühen Quellen sind uns die Franken neidig (Erfinder des Weinbaues), denn dort erste Quellen um 775.

Ausbreitung des Weinbaus erfolgte an der Donau – Donauwört bis Passau, Schwerpunkt um R,

Altmühltal, im Isartal ab Freising, vor allem um Landshut, Thürnthening, Dingolfing, in der Holledau (Straße Landshut-Ingolstadt = Weinstraße).

Weinbau gab es auch am Inn zwischen Wasserburg und Mühldorf und um den Chiemsee.

Schwerpunkt Landshut gut dokumentiert, durch die Stadthistoriker Staudenraus, Spitzelberger, Bleibrunner u.a.

Große Landshuter Weinbautradition, der Weinbau hielt sich hier bis ins 19. Jahrhundert.

Früheste Meldungen reichen für die Stadt sowie für Eugenbach und Altdorf ins Jahr 1240, die Hofmark Berg wird 1295 erwähnt.

Alle Südhänge um die Stadt, der Klausenberg, der Birkenberg und der Buchenberg trugen Reben, vor allem der heutige Krankenhausberg, das Hörndl und der Bereich der neuen Bergstraße.

Als Förderer des Weinbaus um Landshut ist vor allem Herzog Friedrich (1375-1393) bekannt. Im Jahr 1380 ließ er an der Burg (ab 1551 Burg Trausnitz) Reben pflanzen, aber auch deren Pflege war ihm ein großes Anliegen. Zur Verbesserung der Weinqualität ließ er Burgunderreben nach Landshut bringen, worüber ein alter Spruch berichtet: Der Wein erfreue des Menschen Herz, drum pflanzte Friedrich allerwärts, im Isartale Burgunds Reben. Froh sollen seine Bürger leben!

Zum Umfang des Landshuter Weinbaus ein Beispiel:

Das Urbar des Kastenamtes Landshut, also Güterverzeichnis des herzoglichen Hofes, weist für 1580 195 Weingärten auf. Dabei ist jedem Weinberg eine Weinzierlfamilie zuzuordnen. Auch das Kloster Seligenthal hatte größeren Weinbergsbesitz in der näheren Umgebung.

In einer Beschreibung zu Landshut von 1578 heißt es: Der Boden darum trägt nicht allein mancherlei Baumfrüchte und überaus köstlichen Wein, welcher zugleich Gott und die Menschen erquicken soll, samt gutem Getreid. Die Hügel allda sind geschlacht (wohlgeformt) und voller Weinstöck, dass diese Gegend billig und mit den allerlustigsten und fruchtbarsten in ganz Europa kann verglichen werden.

1544 wurden in Bayern in den Zentren des Weinanbaues 7

Weinaufschlagsämter eingerichtet, welche für die Einhebung der Tranksteuer, des Weingeldes, zuständig waren. Neben Kelheim, Straubing, Deggendorf usw. war auch Landshut Sitz einer derartigen Behörde.

Auch zu den Weinerträgen gibt es Informationen:

1551 war ein besonders gutes Weinjahr. Geerntet wurden in Achdorf, im Hagrain, in Berg, Altdorf und Thürnthenning insgesamt 4.500 Eimer, fast die Hälfte davon in Achdorf.

Der Landshuter Eimer maß ca. 60 Liter, was also einer Gesamternte im Raum Landshut von 270.000 Litern entspricht. Die bei der Fürstenhochzeit verbrauchten Mengen sind also nachvollziehbar. Die Landshuter Herzöge hatten zudem Weinbergbesitz in Heilbronn und auch von dort kamen jährlich größere Mengen Oberländer Wein die Donau herab bis Ingolstadt und von dort per Fuhrwerk nach Landshut.

Für die großen Weinmengen waren natürlich entsprechend große Keller erforderlich.

Herzog Ludwig X. ließ um 1541/42 im äußeren Burghof der Trausnitz einen riesigen Weinkeller anlegen. 54 Stufen führen vom Burghof in den

zweischiffigen Keller (Länge 36 m, Breite 16 m, 11 m hoch. Es war für mich ein Erlebnis....

Für diesen Keller wurde dann 1554 das berühmte Landshuter Fass gebaut mit einem Fassungsvermögen von 78.000 Litern. Nur das Heidelberger Fass war größer. Mehrere Treppen und eine Galerie führten zum Spundloch. Im Folgejahr war es voll mit Baierwein. Vielleicht wollten die Landshuter für eine weitere Fürstenhochzeit gerüstet sein.

Oft wird nur vom Landshuter Fass gesprochen, in Wirklichkeit waren es drei Fässer, das zweite fasste gut 60.000 Liter, das dritte 18.000 Liter.

Die Fässer standen bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts im Keller der Trausnitz, um dann an den Brauer Dräxlmayer auf Abbruch verkauft zu werden.

Derartige Großfässer waren eine friedensstiftende Maßnahme. Immer wieder beklagten sich Wirte, Deputatbezieher und Weinhändler über die Qualität des ihnen zugeteilten Weins. Irgendjemand fühlte sich immer benachteiligt. Da gab es nur eine Lösung: Der ganze Zins- und Zehentwein kam in ein großes Fass und daraus wurden alle Abnehmer einheitlich beliefert.

Ein schönes Zeugnis Landshuter Weinkultur findet sich auch im Münchner Residenzmuseum. Kurfürst Maximilian I. hatte 1612 seinen Hofmaler Peter Candid beauftragt, die 12 Monate des Jahres in landwirtschaftlicher Symbolik mit altbayerischen Stadtbildern darzustellen, wonach Gobelins gewebt wurden. Für den Monat Oktober, den Weinmonat, wählte er die Stadtansicht von Landshut. Der 4 x 5 Meter große Wandteppich zeigt vor dem Hintergrund der Trausnitz und St. Martin die Weinlese auf dem Birkenberg mit dem von einem Achdorfer Weinzierl abstammenden Hofmarksherr Stephan Schleich. Das ist schon große Weinkultur.

Bei der großen Bedeutung des Weinbaues um Landshut ist es nicht verwunderlich, dass es auch hier bereits im Mittelalter eine Weinzierlbruderschaft gab. Das war ein zunftmäßiger Zusammenschluss aller, die Weinbergsarbeiten verrichteten. Die Mitglieder nannten sich Büder und Schwestern.

Ursprünglich gehörten ihr nur die Weinzierln der Hofmarken Achdorf und Berg sowie des Hagrain an, später kamen Altdorf, Eugenbach und Tondorf dazu. Wie in den Zünften üblich wurde in straffer Ordnung die Ehre des Standes hochgehalten. Die Mitglieder zahlten kleine Jahresbeiträge und am Kircheneingang hing eine Sammelbüchse. Aus der Kasse wurde Mitgliedern in Not geholfen.

Strafgelder wurden fällig, wenn sich ein Mitglied weigerte, bei der Fronleichnamsprozession die Zunftstange zu tragen, wenn gegenseitig

Schimpfnamen benutzt und Versammlungen nicht besucht wurden oder wenn am St. Urbanstag im Weingarten gearbeitet wurde. Es war auch verboten, den Bruderschaftsmeister zu duzen.

Ich weiß nicht, ob der Herr Krieger das wieder einführen möchte, aber ein wenig Respekt vor Führungskräften ist nie verkehrt.

Die Weinzierlbruderschaft nahm aktiv am religiösen Leben der Stadt teil. Mittelpunkt der Urbani-Bruderschaft war die alte Pfarrkirche in Achdorf. Dort feierten die Weinzierln am 25. Mai den Tag des hl. Urban, des Winzerschutzpatrons.

Geschlossen beteiligte sich die Bruderschaft jeweils an der Fronleichnamsprozession mit einer Figur des hl. Urban, mit der Bruderschaftsfahne und mit ihren Prozessionsstangen, den sog. Stangerlheiligen.

Die Sitte des Weinzierlprangens hielt sich bis in die Neuzeit, wobei es später üblich wurde, dass eine gewisse Anzahl armer Kinder hinter der Bruderschaftsfahne herging, um nach dem Umgang ausgespeist zu werden. In der neuen Pfarrkirche St. Margareth in Achdorf findet sich der hl. Urban als eine der 4 Figuren des Hochaltars, allerdings ohne das Atribut der Traube.

Leider währte diese Weinherrlichkeit in Altbayern nicht ewig.

Um 1600 setzte ein deutlicher Klimawandel ein, im Gegensatz zu heute allerdings hin zu einer Kaltphase. Die Jahresdurchschnittstemperatur sank um ca. 1 °C, was dem Baierwein schwer zusetzte, der vom Klima nicht so begünstigt war wie Weingegenden in Österreich, Südtirol, in Württemberg oder Franken. Dazu kam, dass damals hauptsächlich die Rebsorte Weißer Elbling im Anbau war, der sog. Hierländer, eine von Haus aus späte und säurereiche Sorte.

Der Baierwein wurde dadurch zum Säuerling, in vielen Jahren war er sogar ungenießbar.

Der Jurist Freiherr Wiguläus von Kreittmayr aus Offenstetten bemerkte dazu: Oh glückliches Land, wo der Essig, welcher anderswo mit großer Mühe bereitet werden muss, von selber wächst.

Auch als Dreimännerwein wurde er bezeichnet, was besagt, dass es den Weintrinker dieses säurebetonten Stoffes beim Genuss desselben so schüttelt, das ihn zwei weitere Männer festhalten müssen, dass ihm kein größeres Leid geschieht.

Auch die Bezeichnung Strumpfwein zielt auf den Säurereichtum des Baierweins ab, welcher in manchen Jahren so herb ist, dass er alle Löcher zusammenzieht.

Von den heute noch bestehenden Weinbaugemeinden Bach und Kruckenberg

an der Donau bei Regensburg erzählt man sich, dass dort früher nachts um 12.00 Uhr die Glocken geläutet wurden, damit die Leute aufwachten und sich umdrehen konnten, bevor ihnen die Weinsäure die Magenwand durchfraß. Der Landshuter Wein wurde in dieser Zeit auch spöttisch *Lacrimae Petri* genannt, die bitteren Tränen des Petrus, als Gegenstück zum schweren süditalienischen Markenwein *Lacrimae Christi*.

Die dazugehörige Sage geht so:

Als St. Peter auf seiner Wanderung am Klausenberg bei Landshut eine tüchtigen Fischerschluck vom Baierwein nahm, trieb es ihm die Tränen in die Augen, weswegen der Säuerling Tränen Petri benannt war.

Petrus veranlasste seinen Herrn, einen Engel über das Isartal zu senden, der über jedem Weinberg ein Getreidekörnlein auswarf. Die Bauern und Weinzierln verstanden den Wink, und heute wogt dort im Sommer in den ehemaligen Weinbergen goldener Ährensegen.

Der Weinbau in Altbayern zog sich in der Folgezeit immer mehr auf die Steillagen an der Donau bei Regensburg zurück, wo er auf kleinster Fläche bis heute überlebte.

Die bayerischen Herzöge merkten sehr schnell, dass die Weinsteuer zu ihrer Hofhaltung nicht mehr reichte, förderten ab 1600 kräftig das Bierbrauen, richteten sich für Weißbier ein herzogliches Biermonopol ein und lebten fortan von der Biersteuer.

Mit 6 Hektar Rebfläche stellt der Raum Regensburg heute das kleinste deutsche Weinbaugebiet dar. (Franken 6000 ha, Deutschland 100.000 ha). Innerhalb Bayerns trägt es die Bezeichnung Untergebiet Donau (Untergebiet Bayer. Bodensee 25 ha).

Der dort produzierte Wein trägt die amtlich Bezeichnung Regensburger Landwein (gehobener Tafelwein). Auch bei höherer Qualität ist eine entsprechende Bezeichnung wie Kabinett, Spätlese etc. nicht zulässig.

Es gibt sicher viele schwer verständliche Gesetze, aber das deutsche und europäische Weinrecht ist das unsinnigste von allen. Es ist dabei eigentlich alles verboten.

Wer glaubt, dass er in unserer globalen Welt auf seinem Grundstück anbauen darf was er will (von Drogen einmal abgesehen), der irrt gewaltig. Sie dürfen alles anbauen, Äpfel, Himbeeren, Weizen oder Kartoffeln, nur keinen Wein.

Die Lobby der Weinbauverbände ist hier übermächtig und wenn man mit Existenzgefährdung argumentieren kann, knickt jeder Politiker ein.

Ungefähr die Hälfte des in Deutschland konsumierten Weins kommt aus dem Ausland und trotzdem gilt in Deutschland der von der EU beschlossenen

Anbaustopp. Sie dürfen Hunderttausende Hektoliter Wein einführen, denn er gibt keine Handelsbeschränkungen, aber einen neuen Weinberg anlegen dürfen sie nicht.

Dabei galt bisher für Hobbywinzer die 1-Ar-Regelung, d.h. 1 Ar = 100 qm = ca. 50 Stöcke waren frei. Die Überwachung mittels Satelliten ist total, jede Rebfläche mit 130 qm wird gefunden und eine Rodungsanordnung zugestellt. Seit 1. Januar 2016 gilt als Obergrenze 10 Ar, also 1000 qm, allerdings nur für den Verbrauch im eigenen Haushalt. Sie dürfen den Wein nicht in Verkehr bringen, auch die Landshuter Weinzierlbruderschaft darf z.B. am St.-Urbanstag kein Straßenfest mit Ausschank veranstalten, weil dadurch der deutsche Weinmarkt total durcheinander gebracht würde.

Ihren Hobbywein dürfen sie auch nicht Landshuter Landwein o.ä. benennen, denn die Landweingebiete sind exakt definiert und für das Regensburger Landweingebiet gibt es eine Gebietskulisse, zu der Landshut nicht gehört. Wenn überhaupt, dann wächst hier Deutscher Wein.

Ich habe jahrelang mit dem Landwirtschaftministerium und dem fränkischen Weinbauverband gekämpft, um für traditionelle Weinbaulagen wie Kelheim, Freising, Landshut, Wasserburg oder Burghausen im landeskulturellen Interesse und zur Traditionspflege Ausnahmeregelungen zu finden. Es war alles vergeblich.

Die Landshuter Weinzierlbruderschaft und die Stadt Landshut beglückwünsche ich zum neuen Schauweingarten, mit dem an die große Weinbautradition Landshuts erinnert wird. Es ist etwas Wunderbares zu beobachten, wenn im Weinberg im Frühjahr die Knospen aufspringen, die ersten zarten Blätter sich formen und ein neuer Jahrgang heranwächst, den feinen Duft der Rebenblüte wahrzunehmen, zuzusehen wie die Trauben langsam größer werden und schließlich goldgelb reifen. Es liegen Welten zwischen einem selbst gekelterter Tropfen und dem Einkauf im Supermarkt.

Ich freue mich, dass damit der Weinbau in Landshut wieder auflebt und weiterlebt. Damit bestätigt sich, was Hans Watzlik in eine Roman einen Landsknecht sagen lässt:

Wohl, bairisch Wein ist zäh und dauernd, wie bairisch Volk.