

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

## WEINLAND SIEBENBÜRGEN

ACHTHUNDERT JAHRE WEINBAUKULTUR  
IM KARPATENBOGEN

VON HANS ACKER



Nr. 108  
Wiesbaden 1993  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 108

# WEINLAND SIEBENBÜRGEN

ACHTHUNDERT JAHRE WEINBAUKULTUR  
IM KARPATENBOGEN

VON HANS ACKER



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.  
Nicht im Buchhandel

Kein Teil dieser Schrift darf ohne schriftliche Genehmigung der Gesellschaft in irgendeiner Form reproduziert oder gespeichert werden. Wiedergabe *einer* Textstelle bis zu höchstens 20 Zeilen nur mit genauer Zitierung (Verfasser, Titel, Jahr, Schriften zur Weingeschichte Nr. 108) gestattet.

Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

## Inhalt

Vorwort .....	5
1. Transsylvanien – Siebenbürgen .....	7
2. Vor- und Frühgeschichte .....	9
3. Die deutsche Ansiedlung .....	10
4. Zur Vorgeschichte der Wein- und Rebenkultur .....	12
5. Die Einführung des Rebenanbaus .....	15
6. Gemeinschaftlicher und privater Weinbergbesitz .....	18
7. Weinbergsarbeiten im Jahreslauf .....	20
8. Brauchtum und Gepflogenheiten im Weinland .....	27
9. Mundart und Winzersprache .....	32
10. Weinbewertung und Weinjahrgänge im Mediascher Stadtbuch 1501 – 1858 .....	40
11. Das erste Rebsortenverzeichnis von 1859 .....	47
12. Die Weinbergsflächen 1883 und die Weinlagen .....	51
13. Reblauskrise und Neuaufbau der Weinberge .....	56
14. Schädlingsbekämpfung und Rebsortiment nach dem 1. Weltkrieg .....	64
15. Produktionskosten und Rentabilität im Bergweinbau .....	76
16. Eigenart und Pflege der siebenbürgischen Weine .....	79
17. Zusammenschlüsse der Weinbauern .....	95
18. Weingenuß und Weinbeurteilung .....	98
19. Weinüberschuß und Weinfälschungen in Rumänien .....	101
20. Steuerpolitik und Weinexport .....	103
21. Inlandsverbrauch und Weinhandel .....	105
22. Die Enteignung .....	107
23. Literarische Weinranken .....	109
24. Nach achthundert Jahren .....	122
Verzeichnis der Weinbau-Orte und -flächen .....	126
Literatur- und Quellenverzeichnis .....	129
Anmerkungen .....	131



## Vorwort

Als achtjähriger Junge bin ich im herbstlichen Morgenrauschen unter Schellengeläute und Peitschenknallen erstmals zur Lese in die Weinberge gefahren, die ich in kindlicher Vorfreude schon seit Tagen voller Ungeduld erwartete.

Im Weinberg angekommen, begann alsbald die Traubenlese in jener heiteren und gelösten Arbeitsstimmung, die sie bis zu ihrer Beendigung begleiten sollte. Schon stiegen am Wegrand die ersten Feuer zum Händewärmen und Kartoffelbraten auf, und aufgeschreckte Hasen sprangen durch die Rebzeilen, verfolgt von Hundegebell und Büchsenknall. Mit der ersten angefüllten Butte verkündete deren Träger beim Entleeren mit laut widerhallendem „Vivat“-Ruf auch schon die allerneuesten Dorf- und Familiennachrichten, gewürzt mit deftigem Spott, den die große Lesegemeinde mit einem Hohngelächter quittierte. Begleitet von heiteren Liedern steigerte sich die frohe Laune beim Durchbruch der ersten Sonnenstrahlen, die den Frühdunst und Rauch auflösten und einen wunderschönen Herbsttag einleiteten, in dessen Verlauf sich bis zum Abend hin Arbeit und Vergnügen gleich einer Bühnenszene lebendig widerspiegelten. Erschöpft und dennoch tiefbeglückt endete für mich der erste Lesetag, dem noch viele folgen sollten. Doch selbst in der späten Erinnerung hat die romantische Faszination dieses Kindheitserlebnisses in freier Natur ihren beglückenden Reiz nie verloren.

Die früh geweckte und erlebte Neigung zur Weinrebe und ihrem Umfeld sollte sich alsbald mit der elterlichen Absicht, mir zu gegebener Zeit den ererbten Weinbaubetrieb zu übergeben, vereinigen, womit auch mein Berufsweg schon vorgezeichnet schien, wenngleich er etwas anders verlief, da das Familienerbe später zwangsenteignet wurde. Was aber blieb, war die Zuneigung zu Wein und Rebe, die auch meinen weiteren Berufsweg bestimmte, aber leider nicht mehr im Eigenbetrieb und auch nicht mehr in der alten siebenbürgischen Heimat. Dennoch, würde ich heute erneut vor einer Berufswahl stehen, so fiel die gleiche Entscheidung wie einst, da sich in ihr Ausübung und Zuneigung so vortrefflich vereinigt und ergänzt fanden.

Die lebenslange Berufseinbindung und -zuneigung blieb mir aber auch nach dem Eintritt in den Ruhestand weiter erhalten, ja, sie drängte mich, nicht nur die eigenen beruflichen Erfahrungen und Erkenntnisse, sondern vor allem die gesamte, einst so hochgeschätzte Weinbaukultur meiner siebenbürgischen Heimat in einem geschichtlichen Rückblick aufzuzeichnen, zumal durch die von der rumänischen Regierung 1945 vorgenommene Zwangsenteignung des deutschen Bodenbesitzes auch das Ende der von den deutschen Einwanderern vor 800 Jahren hier begründeten und entwickelten Weinbaukultur eingeleitet worden war.

Nach einer über zwei Jahrzehnte währenden, ebenso diffizilen wie reizvollen Ermittlungsarbeit konnte endlich die dokumentarische Aufzeichnung begonnen und nach einem Jahr auch abgeschlossen werden. Naturgemäß werden die fachlichen und ökonomischen Ergebnisse den engeren Kreis der Techniker besonders interessieren, während die kulturgeschichtliche Entwicklung und Bedeutung des Weinbaus vor allem die Historiker und zahlreichen Weinfreunde ansprechen wird. Schließlich sollen aber auch die literarischen Beiträge in Poesie und Prosa, ebenso die mehrfach illustrierten heiteren und besinnlichen Begebenheiten nicht nur der allgemeinen Unterhaltung dienen, sondern auch zur Vervollständigung des historischen Gesamtbildes dieser Weinlandschaft in ihrer natürlichen Eigenart und lebendigen Vielfalt beitragen.

Bei seinen Bemühungen um die Veröffentlichung der durch zahlreiche Bilder ergänzten Arbeit fand der Verfasser in der Gesellschaft für Geschichte des Weines einen ebenso natürlichen wie verständnisvollen, um die Überlieferung der Weinkultur verdienten Förderer und Helfer, der es ermöglichte, das historische Erbe der siebenbürgischen Reben- und Weinkultur einem größeren Interessentenkreis zu vermitteln, wofür ihm aufrichtig gedankt sei. Dank gebührt auch Prof. Dieter Acker, Ottobrunn, für seine charakteristischen Illustrationen sowie dem Fotografen Konrad Klein, Gauting, für seine Aufnahmen und seine Hilfe bei der Beschaffung des Bildmaterials. Danken möchte ich auch dem siebenbürgischen Museum in Gundelsheim und ebenso auch den vielen, im Buch namentlich angeführten Fotografen, deren Bilder, gleich vertrauten Wegweisern, uns durch das unvergeßliche Weinland Siebenbürgen begleiten.

Wolfhagen bei Kassel, im Oktober 1991

Hans Acker



„Wolkenhöhen, Tannenrauschen,  
heller Ströme Silberband,  
grüner Haine heimlich Lauschen  
schmücken dich mein Heimatland.“  
(K.G. Guist 1827 – 1863)

## 1. Transsylvanien – Siebenbürgen

Das zum südöstlichen Mitteleuropa gehörige Land ist uns in den lateinischen Urkunden des Mittelalters als terra Ultrasylvana\* – Land jenseits der Wälder<sup>1</sup> überliefert, woraus sich die spätere Bezeichnung Transsylvanien entwickelt hat. Die Gebietsbezeichnung Siebenbürgen, deren Herkunftsnachweis den Sprachforschern und Historikern bis heute nicht gelang, taucht erstmals bei den deutschen Siedlern im 13. Jahrhundert in der Zibinshochebene von Hermannstadt auf.

Wie ein natürlicher Festungswall riegelt das im Jungtertiär entstandene, vorwiegend aus Kristallinen gebildete, bis 2500 m hohe Gebirge der Ost- und Südkarpaten das von ihm umschlossene Hochland von der sich östlich davor ausbreitenden südrussischen Steppenlandschaft ab, während sich hinter seinem westlichen, aus dem Siebenbürgischen Erzgebirge gebildeten Bogenschluß die Ungarische Tiefebene ausbreitet.

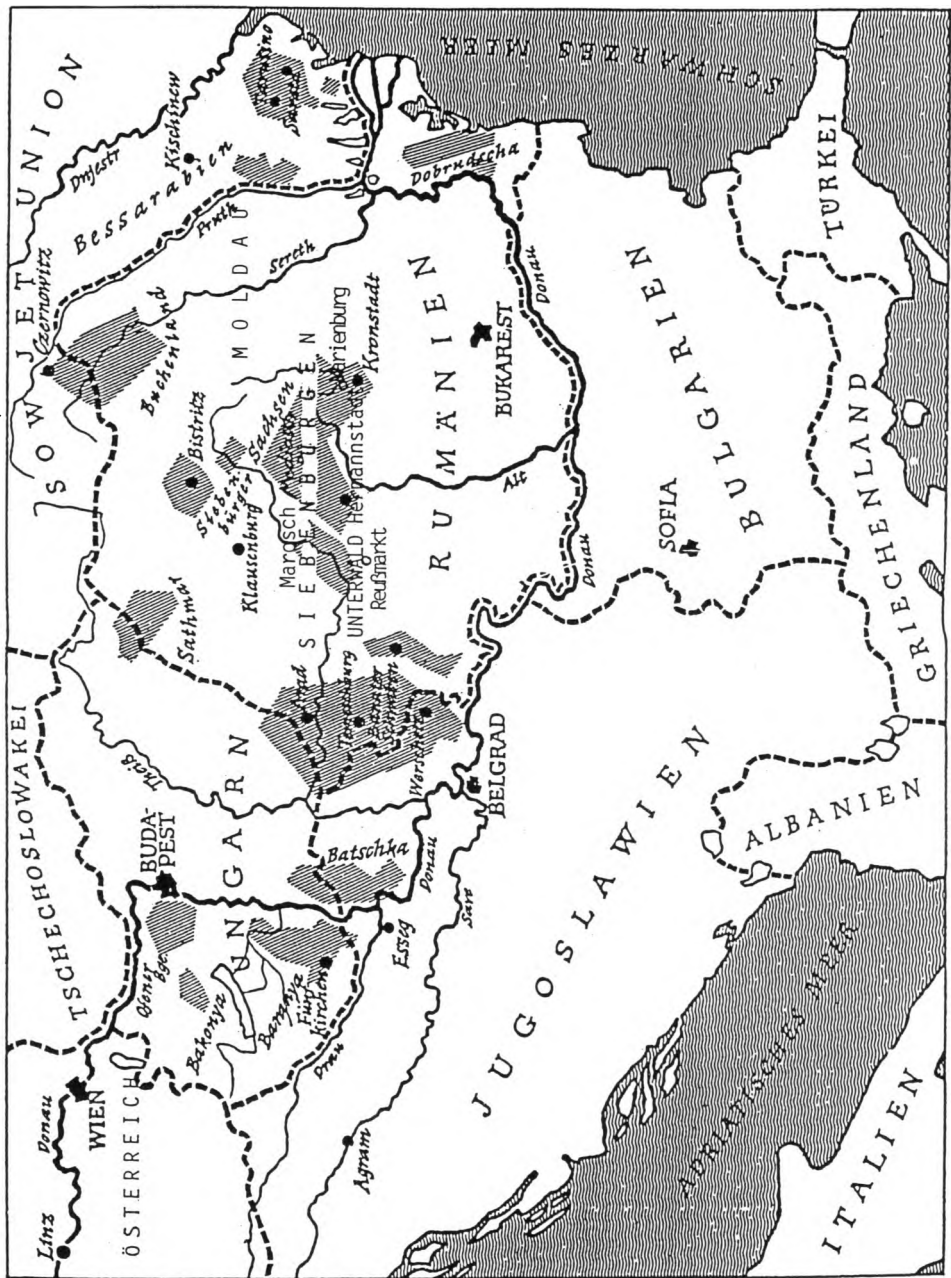
Das auf einer Höhe von 205 – 500 m ü. NN gelegene, aus Ton, Lehm, Sandstein und Konglomeraten sowie eingestreuten diluvialen Gletscherablagerungen gebildete innersevenbürgische Hochland wird von den 2 Hauptflüssen Mieresch und Alt, dem Großen und dem Kleinen Samosch im Norden und der Großen und der Kleinen Kokel in Mittelsebenbürgen sowie zahlreichen kleineren Flüssen und Bächen durchflossen, die das vom Kranz der Karpaten und tiefen Wäldern umschlossene Hügelland zu einer Landschaft von natürlicher Schönheit und Eigenart mit fruchtbaren Tälern und grünen Auen geformt haben.

Neben seinem großen Waldreichtum und den für den Ackerbau günstigen Klima- und Bodenbedingungen ist es ein an Naturschätzen wie Salz, Kohle, Eisenerz, Edelmetall, Erdgas und Mineralquellen reiches Land, in dem schon die Römer Salzabbau und Goldgewinnung betrieben haben. Dieser natürliche Reichtum und seine geopolitische Lage lassen Siebenbürgen zu einem doppelten, wirtschaftspolitischen Schnittpunkt, von West nach Ost und von Süd nach Nord gehend, werden, das im Verlauf seiner Geschichte nun mehrfach Schauplatz und Durchzugsland kriegerischer Handlungen wird. Daher ist es von vielen Völkern besiedelt und beherrscht worden und Landesteil mehrerer Reiche gewesen.

---

\* Mit terra Ultrasylvana ist wahrscheinlich das Gebiet jenseits der in den Karpatenwäldern errichteten „Grenzverhaue“ gemeint, die zum Schutz gegen das Eindringen kriegerischer Völkerschaften errichtet worden waren.

S I E B E N B Ü R G E N im südosteuropäischen Raum



## 2. Vor- und Frühgeschichte

Zahlreiche archäologische Funde von Furchenstich- und Schnurkeramiken sowie Siedlungsanlagen aus der Jüngeren Steinzeit<sup>2</sup> weisen das Gebiet schon 2200 Jahre v.Chr. als prähistorisches Siedlungsland aus; ebenso auch die zahlreichen Waffen- und Gerätefunde der späteren Bronzezeit (1800–900 v.Chr.) und der anschließenden Eisenzeit (800 v.Chr.) 106–274 n.Chr. ist das Land im Karpatenbogen Teil der römisch besetzten Provinz Dazien; davor gehörte es zum Reich der thrako-illyrischen Daker. Nach dem Abzug der Römer wird es von 400–650 n.Chr. von den germanischen Stämmen der Westgoten, Gepiden und Bastarnen besetzt und beherrscht, doch sind es jeweils nur Teile dieser germanischen Volksstämme. Dazwischen herrschen vorübergehend auch die Hunnen und später das Reitervolk der Awaren.

Nach 650 sickern ostslawische Völkerschaften (Ruthenen) ein, die als Hirten auch schon Ackerbau treiben und allmählich das ganze Land durchdringen. In ihnen gehen im Laufe der folgenden Jahrhunderte auch die nach dem Abzug der römischen Besatzung verbliebene restliche dakische Bevölkerung sowie die Reste der nicht abgezogenen germanischen Völker auf.

Erst um die Jahrtausendwende gerät das Land unter die Herrschaft des asiatischen Reitervolks der Magyaren, die nach einem längeren Zwischenaufenthalt in der Ukraine sich mit der Landnahme in der Pannonischen Tiefebene 896 im südöstlichen Mitteleuropa niederlassen. Von hier aus werden nun mehrfach Kriegs- und Beutezüge ins westliche und südliche Mitteleuropa unternommen, bis es 955 Kaiser Otto I. gelingt, den Magyaren auf dem Lechfeld bei Augsburg eine vernichtende Niederlage beizubringen und damit das Ende der Raubzüge herbeizuführen. Nunmehr sind die Ungarn genötigt, sesshaft zu werden, weshalb sie auch um die Entsendung von Missionaren unter ihrem Großfürst Geysa (970–997) ansuchen.

In der folgenden Regierungszeit des ersten ungarischen Königs Stefan I. aus dem Arpadengeschlechte (1000–1038) wird Transsylvanien im Jahre 1002 Provinz des Ungarischen Reiches, die, ohne die später angefügten Randgebiete (partes), 56833 qkm umfaßt.

Nach der ersten als gesichert geltenden Volkszählung von 1786 hatte das Land 1.577.000 Einwohner.

### 3. Die deutsche Ansiedlung\*

Der bereits christlich erzogene Stefan I., um 1000 zum König von Ungarn gekrönt, hatte 996 die bayerische Prinzessin Gisela, eine Tochter des bayerischen Herzogs Heinrich II., des Zänkers, geheiratet. In ihrem Gefolge kamen auch bayerische Bergleute, die zur Erschließung Transsylvaniens, von Norden durch das Samosch- und von Westen durch das Miereschtal, vor allem zur Gewinnung des damals so bedeutenden Salzes, aber auch der Edelmetalle eingesetzt wurden. Die Erschließung des Landes zu fördern und abzusichern, wurden nun auch deutsche Reisige ins Land geholt, die im Miereschtal, westlich des neuerrichteten Bischofssitzes in Weißenburg (später Karlsburg), die Orte Krakau (Cricău), Krapundorf (Ighiu) und Rumes (Romos) gründeten und in den Urkunden als Saxones (Sachsen) bezeichnet werden. Nach Ansicht des Sprach- und Heimatforschers Karl Kurt Klein soll es sich um Reisige aus dem Herzogtum Sachsen handeln.<sup>3</sup>

Den Großteil des noch unerschlossenen, durch Slawen sowie einige Kumanen und Petschenegen nur überaus dünn besiedelten Landes, das in den Urkunden als Desertum (Ödland) bezeichnet wird, rascher und besser zu erschließen, wurden zur Regierungszeit König Geysas II. (1141 – 1162) zahlreiche deutsche Siedler ins Land geholt, doch ist auch dieses Vorhaben nach neueren Forschungsergebnissen als ein Teil der großen, vom Herzogtum Sachsen ausgehenden Ostkolonisation zu betrachten, in der das damalige Erzbistum Magdeburg eine maßgebliche und zentrale Rolle spielte.

Auch wenn ein genauer dokumentarischer Nachweis über die Einwanderer und ihre Herkunft fehlt, so wissen wir doch aus späteren Urkunden, in denen die Neusiedler als „Saxones“ (Sachsen), als „Flandrenses“ (Flamen) und als „hospites teutonici“ (deutsche Gastsiedler) bezeichnet werden, aber auch nach ihren kulturellen Eigenarten, ihren Rechtsgepflogenheiten, ihrer Sprache und anderen Überlieferungen, daß sie zumeist aus den westlichen Teilen des Reiches, von Luxemburg, dem Moselland, dem Niederrhein bis hin nach Flandern, kamen und vorwiegend Angehörige des mosel-fränkischen Stammes waren. Dennoch sind sie später als Siebenbürger Sachsen in die Geschichte eingegangen, wahrscheinlich weil sie in vielen Urkunden der päpstlichen Kanzleien als Saxones bezeichnet waren. Dieser historische Irrtum führt auch heute noch vielfach zu Mißverständnissen.

Die Erschließung des Landes zu fördern und den Neusiedlern Ansporn und Schutz zu gewähren, erhielten diese von König Andreas II. im „Goldenen Freibrief“ 1224 wertvolle Privilegien, die ihnen kulturelle Autonomie und

---

\* siehe auch Ausklapptafel Seite 16a

Selbstverwaltung auf dem von ihnen besiedelten, dem König direkt unterstellten Gebiet in Innersiebenbürgen, dem sog. Königsboden gewährten. An der Spitze der danach gebildeten 10 Verwaltungs-Stühle (Kreise) und 2 Distrikte stand jeweils der seit 1477 freigewählte Königsrichter. Oberstes politisches Verwaltungs- und Rechtsgremium der Stühle war die Sächsische Nationsuniversität, deren Oberhaupt, der Sachsengraf, seinen Sitz in Hermannstadt hatte.

In der Folgezeit entwickelte sich nun ein reges Wirtschafts- und Kulturleben mit beachtlichem Gewerbe, aufblühenden Zünften und Städtegründungen, dem dann durch die Türkenkriege von 1420–1687 erhebliche Schäden an Gütern und Menschen zugefügt, zahlreiche sächsische Orte sogar zerstört und völlig ausgelöscht wurden. Das in der Zeit von 1542–1687 von den Türken tolerierte, ihnen tributpflichtige Fürstentum Siebenbürgen besaß einen eigenen Landtag, der vom ungarischen Adel, den Szeklern und den Sachsen als den 3 „ständischen Nationen“ gebildet war, aber ab 1691 von den Habsburger Monarchen eingeschränkt und 1867 aufgelöst wurde. Im gleichen Jahr war Siebenbürgen von Österreich abgetrennt und wieder Ungarn angeschlossen worden. Die damals stark nationalistisch-zentralistisch ausgerichtete ungarische Regierung löste 1876 die sächsische Verwaltung in Siebenbürgen trotz Protest auf und schränkte auch die kulturelle Autonomie der Sachsen ein, deren Wahrnehmung fortan vornehmlich der Evang. Landeskirche oblag, die sich zu einer echten sächsischen Volkskirche entwickelt hatte.

Vor dem ersten Weltkrieg zählte die deutsche Siedlung in Siebenbürgen noch 230.000 Seelen, die in 232 sächsischen Gemeinden und 9 Städten lebten. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde Siebenbürgen, dessen Bevölkerung derzeit mehrheitlich aus Rumänen\* bestand, aufgrund des Trianoner Vertrags 1919 von Ungarn abgetrennt und dem neuen Königreich Groß-Rumänien zuerkannt, dessen gezielte Regierungsmaßnahmen in der Folgezeit die kulturelle und völkische Eigenständigkeit der Deutschen in Siebenbürgen untergruben und ihren wirtschaftlichen Einfluß abbauten und verdrängten.

Ihr Ziel, die Deutschen im Lande zu unterdrücken, sich ihren Besitz anzueignen und sie danach zu assimilieren, wurde nach Beendigung des Zweiten Weltkriegs konsequent weiterverfolgt. Denn nach der Installierung einer sowjethörigen, kommunistisch orientierten Regierung wurden alle rumänischen Staatsbürger deutscher Volkszugehörigkeit 1945 entschädigungslos zu Gunsten des rumänischen Staates enteignet, ihre historisch bewährten Organisationen aufgelöst und jede völkische und kulturelle Tätigkeit verboten. In dieser rechtlosen Situation, ohne Überlebenschance und Zukunftsperspektive, schien als letzte Hoffnung und Rettung nur noch die Auswanderung nach Deutschland, die danach auch einsetzte.

---

\* Die Herkunft der Rumänen konnte bis heute nicht geklärt werden. Ihre Vorfahren, die Walachen, urkundlich 1180 erwähnt, kamen als Wanderhirten aus dem Balkangebiet in die Karpaten Siebenbürgens. Aus ihnen und der dako-slawischen Restbevölkerung ist wahrscheinlich das Rumänentum hervorgegangen, doch viele rumänische Historiker betrachten die Dako-Römer aus der Besatzungszeit Daziens (106–274) als ihre Vorfahren.

#### 4. Zur Vorgeschichte der Wein- und Rebenkultur

In der mehrere Jahrtausende währenden geschichtlichen Entwicklung der Reben- und Weinkultur sind uns auch einige Erkenntnisse überliefert, die auf den Ursprung und die Eigenart des siebenbürgischen Weinbaus hinweisen, doch hat es noch vieler Jahrhunderte und mancher Umwege bedurft, bis die Rebe endlich auch im Karpatenhochland Transsylvaniens Fuß faßte und heimisch wurde.

Nach unserem heutigen Erkenntnisstand ist die Wildrebe, *vitis silvestris*, eine bereits in der Kreidezeit (vor 115 Mio. Jahren) in mehreren Klimazonen unserer Erde vorkommende, fruchttragende Kletterpflanze gewesen. Aus einem Stamm der Wildrebe hat sich durch natürliche Auslese wahrscheinlich auch unsere heutige Kulturrebe, *vitis vinifera*, entwickelt.

Noch vor Jahrzehnten galt der vorderasiatische Raum und im besonderen die Region südlich des Kaspischen Meeres als Urheimat der Rebe, doch haben inzwischen zahlreiche archäologische Funde ihr Vorkommen nahezu im ganzen Erdkreis nachgewiesen. Frühzeitig haben jedoch die Völker des vorderen Orients den Wert der Wildrebe erkannt und genutzt, haben die Rebe kultiviert und die Verwertung ihrer Früchte entwickelt, weshalb diese Landschaft heute vielfach als die Wiege der Rebenkultur gilt. Von hier gelangte die frühe Rebenkultur auch in das benachbarte Griechenland der alten Hellenen, die Rebe und Wein eine besondere Zuneigung, Wertschätzung und Förderung angedeihen ließen, wie sie sich in ihrer vielfach bewunderten Mythologie heute noch lebendig widerspiegelt. Nach der Legende von Nauplia wird ihnen auch die Einführung des Rebschnittes zugeschrieben. Von ihnen soll auch die Anbindung und Pfahlerziehung der Rebe stammen, die sie im Mittelmeerraum verbreiteten (Phokäer). Von hier in das Rhonetal gelangt, ist sie dort von den keltischen Galliern und den Römern weiterentwickelt und im 1. Jahrhundert *nach* Chr. sehr wahrscheinlich ins Mosel- und Rheintal verbracht worden. Heute noch zeugen davon zahlreiche Ausgrabungsfunde, Denkmäler und der reiche, in die Winzersprache aus der Weinbaukultur eingeflossene lateinische Wortschatz. Doch sollten Rhein und Mosel nicht Endstation der griechischen Pfahl-Rebenkultur sein, denn sie wurde im 12. Jh. durch moselfränkische Auswanderer in das vom Karpatenbogen umschlossene Hochland Südosteuropas verpflanzt, wo sie die Grundlage für einen eigenständigen Weinbau in Siebenbürgen bildete.

Der antiken Rebenkultur entsprechend, haben die alten Griechen auch eine angemessene hohe Wein- und Trinkkultur entwickelt, wie sie uns in dem Dionysoskult und den Symposien überliefert ist. Von den frühen Römern später teilweise übernommen und gepflegt, herrschte bei diesen in der Erstzeit

noch Sittenstrenge und Mäßigkeit im Weingenuß. Doch mit der Ausdehnung ihres Reiches und der Macht traten Wohlstand und Genußsucht ein, denen bald Lockerung und Verfall der Trinksitten folgte. Andererseits führte ihre nüchterne, zur Sachlichkeit neigende Mentalität zu technischem Fortschritt in der Weinpflege; so beim Klären mittels Filtrierleinwand oder Kupfersieb, beim Temperieren mit eingelagertem Wintereis und beim Mischen (Verschneiden) sich ergänzender Weinsorten. Aufbewahrt wurde der Wein in den aus Ton hergestellten, bis 1000 Liter fassenden Dolien, die mit einem Tondeckel verschlossen wurden. Solche Dolien sind auch im Karpatenbogen Daziens während der römischen Besetzung von 106 – 274 hergestellt und verwendet worden, überliefert in einem in Siebenbürgen gefundenen Prägestempel aus Bronze, der zur Kennzeichnung der Dolien mit folgender Inschrift diente:

„OPUS DOL(IARE) EX P(RAEDIS) C(AI) JULI STEPHAN(I) ASIAT(ICO) ET AQUIL(INO) CO(N)S(ULIBUS)“

Die sinngemäße Übertragung des lateinischen Textes lautet: „Tonkrugarbeit (hergestellt) auf den Landgütern des Caius Julius Stephanus / im Jahre der / Konsuln Asiaticus und Aquila.“ Demnach wurde der Stempel im Jahre 125 n. Chr., zur Zeit des Konsulats L. Epidius Titius Aquilinus und des Valerius Asiaticus II., vom Gutsherrn C. J. Stephanus als Prägestempel zur Kennzeichnung seiner aus Ton hergestellten Dolien benutzt. Leider besagt diese Kennzeichnung nichts über die genauere Verwendung, also den Inhalt dieser großen, bauchigen Gefäße mit weiter Öffnung, meist ohne Hals und Henkel. Verwendet wurden sie in der Regel zur Aufbewahrung von Öl und Getreide, aber auch von Wein. Da aber aus dieser Zeit keinerlei Weinbaurelikte aus der römisch besetzten Provinz im Karpatenbogen überliefert sind, demnach Weinbau dort auch nicht betrieben wurde, können die hier hergestellten und verwendeten Dolien nicht als Nachweis einer frühen Weinbaukultur in diesem Gebiet angesehen werden; wahrscheinlich dienten sie vorwiegend als Behälter für Öl- und Getreidevorräte; soweit sie auch als Weinbehälter gedient haben sollten, etwa zur Versorgung der dort stationierten XIII. Legion (Gemina) und der Verwaltungsbeamten, so dürfte es sich um eingeführte Weinerzeugnisse aus dem Gebiet der unteren Donau gehandelt haben.

Während des 2. – 4. Jahrhunderts n. Chr. ist der Weinbau in den Mosellanden von der römischen Besatzung gepflegt und gefördert und uns ein reichliches Erbe ihrer beachtlichen Weinkultur überliefert worden. Die seinerzeit dort ansässigen, als trinkfreudig überlieferten keltisch-germanischen Treverer sind im Zuge der Völkerwanderung von den kriegstüchtigen germanischen Franken verdrängt worden, die auch eine neue Rechts- und Grundordnung einführten, nach der sie auch Grundlehen an den Adel sowie an die Klöster und Orden der Kirche vergaben, während das Landvolk Frondienste leisten mußte. Der Einfluß dieser neuen Feudalordnung hat sich in der Folgezeit auch auf die Entwicklung im Weinbau ausgewirkt und auch zu Auswanderungen geführt. In das altüberlieferte Weinbrauchtum haben die zum Christentum bekehrten Franken kirchliches Weinbrauchtum und eine vielfache Verehrung von Rebenschutzpatronen und Weinheiligen eingeführt. Daher haben auch



Abb. 1 Abdruck des in Siebenbürgen gefundenen römischen Ziegelstempels aus Bronze a. d. Jahre 125 n. Chr. mit seiner lateinischen Inschrift.  
(Kunsthistorisches Museum Wien, Foto: Udo F. Sitzenfrey, Wien).



Abb. 2 u. 3 Der kreisrunde Ziegelstempel aus Bronze von 10,3 cm Durchmesser, aufbewahrt in der Antikensammlung des Kunsthistorischen Museums in Wien. Nähere Angaben über die Fundzeit und den Fundort in Siebenbürgen sind nicht vorhanden.  
*Links* die Stempelplatte mit der Negativgravur, *rechts* die Stempelhandhabe.  
(Foto: Udo F. Sitzenfrey, Wien).

die mosel-fränkischen Aussiedler im 12. Jahrhundert nicht nur die von den Griechen stammende Reben-Pfahlkultur in die neue Wahlheimat Siebenbürgen verpflanzt, sondern auch einen Teil der aus der Feudalzeit stammenden grundherrlichen Sitten und Gepflogenheiten mitgebracht, haben sie hier gepflegt und zum Teil auch weiterentwickelt.



## 5. Die Einführung des Rebenanbaus

Das zwischen dem 45.° – 47.° östlicher Länge und dem 23.° – 25.° nördlicher Breite gelegene innersiebenbürgische Hochland liegt in einer für die Rebkultur günstigen Zone, die den Breitengraden der Weinbaugebiete von Burgund und Bordeaux und auch denen des Weinbaugebietes von Südtirol entspricht. Das ausgesprochen kontinentale Klima mit 550 – 600 mm Jahresniederschlag und mit anhaltenden Sommertemperaturen von 30 – 40°C und darüber sowie Wintertemperaturen, die alljährlich länger unter – 20°C absinken, läßt die Reben gut gedeihen, soweit winterharte Sorten angepflanzt werden. Auf den schweren, lehmigen Kalk-Mergelböden bringen sie gute Mengenerträge und in sonnenreichen Jahren sogar Spitzenweine von vollmundiger und würziger Eigenart hervor.

Urkundlich ist der Weinbau erstmals im Jahre 1206 bei den deutschen Siedlern in Siebenbürgen nachgewiesen. Ob es in Transsylvanien schon vor dieser Zeit Weinbau gegeben hat, ist sehr unwahrscheinlich, da es an ausreichenden Nachweisen fehlt, auch wenn der griechische Geograph Strabo (63 v. Chr. – 20 n. Chr.) berichtet, daß Burebista, der König der Daken, um 60 v. Chr. befohlen haben soll, alle Rebstöcke auszuhauen; denn das Dakenreich erstreckte sich damals bis in den nördlichen und östlichen Raum der unteren Donau, ein Gebiet, in dem der frühe Weinbau nachweislich als gesichert gilt.

Aus dem Jahre 1206 berichten gleich 2 Urkunden über den Weinbau in Siebenbürgen. In der ersten Urkunde (UB I/17)<sup>4</sup> wird den Saxones von Krakau, Krapundorf und Rams, jenen vor-geysanischen Siedlern im Miereschtal bei Weißenburg, durch König Andreas II. (1205 – 1235) die Befreiung von Abgaben für Wein, Vieh u. a. m. zugebilligt, sehr wahrscheinlich, um diese Erzeugnisse zu fördern.

Der zweite urkundliche Nachweis von 1206 (UB I/16)<sup>5</sup> bestätigt dem 1204 von König Emerich (1196 – 1204) in den erblichen Adelsstand erhobenen Wallonen, Johann Latinus, ansässig in der Ortschaft Riuetel bei Hermannstadt, den freien Besitz seiner Weinhalden, der gegenwärtigen und der noch anzulegenden. 1223 werden auch den Hermannstädtern Weinberge – *mons vineanum*<sup>6</sup> bei Michelsberg bestätigt. Ähnlich verläuft die Entwicklung auch im übrigen Siedlungsgebiet der Siebenbürger Sachsen. 1238 hat König Bela IV. den Saxones-Siedlern von Krakau und Krapundorf ihre Befreiung von den Weinabgaben nochmals bestätigt.<sup>7</sup> 1283 ist der Weinbau auch für Mediasch urkundlich überliefert, hier, wo der Wein schon Bestandteil der kirchlichen Zehntabgabe ist. Petrus, Bischof von Siebenbürgen, überläßt den Mediaschern 3 Quarten ihres an das Domkapitel abzuführenden Naturalzehnten (Feldfrüchte, Wein, Bienen und Lämmer) gegen 40 Mark in Silber (UB I/135).<sup>8</sup>

1323 werden Weinberge des Comes Nicolaus bei Talmesch bestätigt,<sup>9</sup> der seinem Eidam von Großau 7 Joch Weinberge im Winrichstal vermacht.

Die bisher genannten Orte lagen ausschließlich in Mittelsiebenbürgen, viele sogar am Fuße der Karpaten, also in den weniger günstigen Randgebieten, woraus zu ersehen ist, daß der Rebenanbau schon in der Frühzeit hier weit verbreitet und der Wein sehr beliebt war.

Daß er es auch in Nordsiebenbürgen war, geht aus einer Urkunde des Bistritzer Archivs von 1367 hervor. Sie berichtet von der Gauversammlung der freien Männer des Nösnergau, in der festgesetzt wurde, daß beginnend mit der Weinlese bis zum Feste Jacobi (25. 7.) des folgenden Jahres, „Niemand Weine, die außerhalb des Gau gewachsen, in diesen einführen solle, bei Verlust des Weines und des besten Gespannes am Wagen ...“, woraus sich auf reiche Weinernten und -vorräte schließen läßt.

Aus dem westsiebenbürgischen Siedlungsgebiet, dem Unterwald,<sup>10</sup> liegt zwar erst aus dem Jahre 1514 eine urkundliche Nachricht über den Weinbau im Stuhlsitz Mühlbach vor, doch weisen Gemeinschaftsweinberge, alte Weinlagenamen, Weinbergsgewerke und Sakralbauverzierungen ebenfalls auf eine frühe, in die Einwanderungsperiode fallende Weinbaukultur hin. Auch wenn wir aus den ersten Urkunden nichts über die Art der Rebeneinfuhr aus der Urheimat erfahren, ob es einfaches Blindholz oder bewurzelte Setzlinge waren, welche die Neusiedler mitbrachten, so ist das letztere sehr viel wahrscheinlicher, da die Aussiedler gewiß 1–2 und mehr Jahre unterwegs waren. Es fehlen aber auch Angaben über die Rebsorten, doch kann davon ausgegangen werden, daß es vor allem 2 Sorten waren, die bereits zur Karolingerzeit an Rhein und Mosel genannt und später auch im siebenbürgischen Sortiment erwähnt und mit einem zusätzlichen Sortennamen bezeichnet werden:

1. Weißer Heunisch, in Siebenbürgen auch Rässer genannt, an Rhein und Mosel als Heunisch-Wein überliefert.

2. Weißer Elben, in Siebenbürgen auch Gornisch genannt, an der Mosel als Elbling überliefert, der wahrscheinlich von der römischen uva alba (albena) abstammt.

Während ihre Weine an Rhein und Mosel als wenig wohlschmeckend gelten, trifft dies in Siebenbürgen nur auf den Weißen Elben/Gornisch zu, während der Weiße Heunisch/Rässer hier recht gehaltvolle Weine hervorbringt.

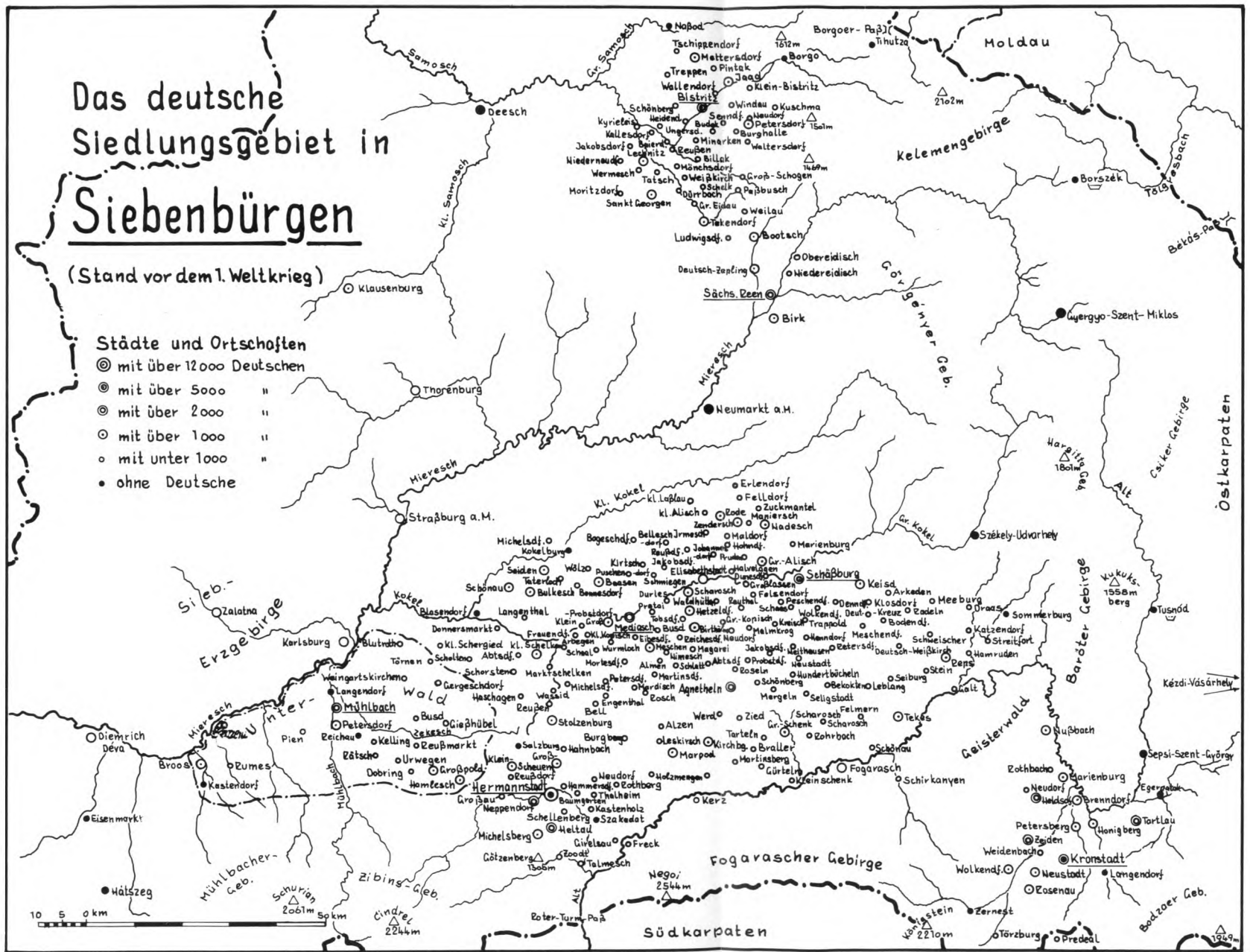
Auffällig ist aber vor allem die Tatsache, daß der Rebenanbau in Siebenbürgen sich so frühzeitig, d. h. gleich nach Erschließungsbeginn durch die neuen Siedler, entwickelt und sich sogar über das ganze Hochland bis in die Randgebiete der Karpaten ausgebreitet hat. Dies läßt aus mehreren Gründen die hohe Wertschätzung des Getränkes Wein erkennen. Die weniger geeigneten Randgebiete sind allerdings später wieder aufgegeben und zum Teil auch durch Obstkulturen ersetzt worden. Insgesamt ist aber der Rebenanbau in Siebenbürgen nur als Teil jener aus der Urheimat mitgebrachten Agrarwirtschaft zu betrachten, in der dem Weinbau eine gewisse Sonderstellung eingeräumt wurde. Der für die Ernährung bestimmte Getreideanbau

# Das deutsche Siedlungsgebiet in Siebenbürgen

(Stand vor dem 1. Weltkrieg)

## Städte und Ortschaften

- ⊙ mit über 12000 Deutschen
- ⊙ mit über 5000 "
- ⊙ mit über 2000 "
- ⊙ mit über 1000 "
- mit unter 1000 "
- ohne Deutsche



Nach Norbert Thomae



(Dinkel, Hafer, Hirse) bestand aus einer Zwei-Felder-Wirtschaft und einem ruhenden Brachlandteil, die einer strengen Flurordnung unterlagen, in die auch das für den beachtlichen Viehstand notwendige Weideland sowie der Weinbau einbezogen waren. Unverändert beibehalten bis zur Zwangsenteignung nach dem 2. Weltkrieg wurde die aus der Urheimat einst mitgebrachte Reben-Anbaumethode, die *einen* Rebenstamm mit 2 – 4 Tragruten/Bogenreben mit senkrechter Pfahlanbindung vorsah, so wie sie heute noch in den Mosellanden üblich ist. Das gleiche gilt auch für das Gerät zur Bodenbearbeitung, den zweizinkigen Karst, der schon von den Römern verwendet und als „bidens“ bezeichnet wurde.<sup>11</sup> Auch er wurde nach Siebenbürgen eingeführt und dort eingesetzt, später aber durch die Weinberghacke ersetzt und nur noch als Viehbrandzeichen überliefert und verwendet.

Eingeführt wurde auch die mit einer Spindel versehene große Baumkelter, in deren Biet die Traubenmaische ausgepreßt wurde. Sie ist uns als Gemeinschaftskelter in einer Urkunde von 1430 in der Gemeinde Waldhütten im Kokeltal überliefert,<sup>12</sup> wo es vier kirchliche Kelteranlagen gab, ein ausschließliches Privileg des kirchlichen Zusammenschlusses auf dem Königsboden, der hierdurch auch eine Übersicht über die ihm zustehende Zehntabgabe erhielt. Diese Gemeinschaftskelter erinnert an die Bannkelter der Lehensherren im Ursprungsland. Damals galt für die Fronwinzer als unabdingbare Pflicht, das geerntete Lesegut in der Bannkelter des Lehensherrn auszupressen.

1435 gab König Sigismund (1387 – 1437) einen Erlaß über die Abgabe des kirchlichen Weinzehnten heraus, der an alle Sachsen in Siebenbürgen gerichtet war. Demnach wurde Weinbau im ganzen Siedlungsgebiet betrieben.<sup>13</sup>

Wie sehr die ungarischen Herrscher um die Förderung des Weinbaus bemüht waren, geht auch aus einer Urkunde des Jahres 1471 hervor, der zufolge König Mathias Corvinus (1458 – 1490) den Winzern der Gemeinde Wölz jene von ihnen angelegten Weinberge in der Kokelburger Gemarkung, die außerhalb des den Sachsen zuerkannten „Königsbodens“ lagen, als Anerkennung für ihren Fleiß und ihre Förderung des Weinbaus schenkte.<sup>14</sup>

Der überall in Siebenbürgen emsig betriebene Weinbau hat zeitweilig auch zu Weinüberschuß geführt, so daß Wein sogar Ausfuhrartikel wurde, worüber eine urkundliche Mitteilung aus dem Jahr 1478 vorliegt, wonach Wein nach dem westlichen Ungarn ausgeführt wurde und sich dies trotz der Fracht- und Zollkosten lohnte.<sup>15</sup> Andererseits haben vor allem starke Winterfröste den Weinüberschuß manchmal in kurzer Zeit in Weinmangel verwandelt, vor allem in den weniger günstigen Randgebieten. So soll der strenge Winter 1520 in den Weingärten von Kronstadt und den umliegenden Gemeinden des Burzenlandes\* erheblichen Schaden angerichtet haben.<sup>16</sup> Nach solchen Mißjahren mußte Wein auch eingeführt werden, vor allem aus den klimatisch günstigeren Weinbaugebieten, der nachbarlichen, südlich der Karpaten gelegenen Walachei, deren Ernten auch den Preis und die Bewertung der sieben-

\* Die terra Borza (Burzenland) wird bereits 1211 urkundlich erwähnt (UB 19).

bürgischen Weine seit dem 17. Jh. beeinflussten, worüber C. M. von Heyden-dorff 1773 auch an den Kaiserhof nach Wien berichtet hat.

Als Folge der Türkenkriege trat im 16. Jh. eine Vernachlässigung und ein Rückgang im Weinbau ein. So mußten die Hermannstädter 1586 durch Magistratsbeschluß zum Weinbau angehalten werden.<sup>17</sup>

Auch die Jakobsdorfer bei Großschenk ließen 1630 eine ganze Weinhalde auf, und der Rückgang des Rebanbaus in den weniger günstigen Randgebieten hält im 17. Jh. und auch noch im 18. Jh. an. 1717 wird wiederum von den Jakobsdorfern berichtet, daß sie in ihren früheren Weinbergen nur noch Obstbäume hielten, und auch die Trappolder gaben 7 Weinhalden auf. Vom Burzenland berichtet Lukas. J. Mariengurg 1813, „... daß von eigentlichen Weingärten nur noch in Wolkendorf einige Spuren zu sehen seien; denn die Wolkendorfer hätten 1779–1782 einen neuerlichen Versuch gemacht, Weinhalden anzulegen, dann aber wieder aufgegeben. Ansonsten würden nur noch in den Kronstädter Gärten Tafeltrauben gezogen, Wein aber nicht daraus gepreßt“.<sup>18</sup> Insgesamt sind es 49 sächsische Gemeinden des Randgebietes, die nach der Statistik Oskar v. Meltzls 1883 keine Weinberge mehr besitzen.

Auch wenn der Rebanbau klimatisch und kriegsbedingt eingeschränkt werden mußte, so blieb die Vorliebe zum Wein ungebrochen erhalten, und das seit Anbeginn so hochgeschätzte und begehrte Getränk der Siebenbürger Sachsen war aus dem Familienleben nicht wegzudenken, wie es ja auch in der großen Gesellschaft eine recht beachtliche Rolle spielte.

## 6. Gemeinschaftlicher und privater Weinbergbesitz

So begehrt der Wein auch war und blieb, allein der Winzer vermochte seinen wahren Wert einzuschätzen; denn der Weinbau war eine aufwendige und anspruchsvolle, dazu eine von den Launen der Natur abhängige Sonderkultur, die es von Anfang an galt, in die sächsische Flur- und Rechtsordnung einzugliedern, ein Vorgang, der durchaus gelang. Daher können wir auch begründet annehmen, daß schon die erste Weinbergsrodung in dem hierfür geeigneten Gelände eine Gemeinschaftsleistung war, die in der Erstzeit auch gemeinschaftlich von der Siedlergemeinde genutzt wurde. Später sind dann auch diese Gemeinde-Weinberge zum Großteil in Lose aufgeteilt und an die einzelnen Gemeindeglieder zur Nutzung übergeben worden. Da im Laufe der fortschreitenden Erschließung in verschiedenen Gemarkungsteilen Weinbergsgelände unterschiedlicher Güte gerodet wurde, erhielt anschließend auch jeder Nutznießer eine Parzelle (Los) in der neuen Weinbergshalde, die in der Regel kleiner war als ein Los in der Acker-Gewanne, wie wir aus späteren Aufzeichnungen bei Erbteilungen wissen, so aus den Großlaßler Teilungsprotokollen

des 18. Jh. im Ortsarchiv, wo von  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{6}$  oder  $\frac{1}{8}$  Weinberg die Rede ist; gemeint ist immer  $\frac{1}{4}$  bzw.  $\frac{1}{8}$  usw. eines Erdjochs, das etwa 2800 qm umfaßte und auf das aus den Mosellanden mitgebrachte alte römische Flächenmaß „iugerum“ (Joch) zurückzuführen ist, das der Tagesleistung eines im Joch pflügenden Ochsespannes entsprach.

Wann der als Parzelle/Los zur Einzelnutzung aufgeteilte Weinbergs-Gemeinschaftsbesitz in Privateigentum übergegangen ist, läßt sich heute im einzelnen nicht mehr genau nachweisen. Es gibt jedoch zahlreiche urkundliche Überlieferungen, vor allem aus dem 17. und 18. Jh., in denen der alte Gemeinschaftsbesitz noch nachgewiesen ist, zugleich sich aber auch der Wandel vom einfachen Nutzungsrecht zum Privateigentum am Boden abzeichnet. Erst wurde sicherlich nur das Nutzungsrecht eines bestimmten, seit Generationen von derselben Familie bebauten Loses erblich auf die Nachkommen übertragen; daraus hat sich anschließend das definitive Privateigentum am Grund und Boden entwickelt. In mehreren kirchlichen Güterverzeichnissen sind im 16. und 17. Jh. neben den privatgenutzten Einzelparzellen auch kirchliche und Gemein(de)-Weinberge aufgeführt. Letztere waren gemeinschaftlich bearbeitete und genutzte Weinberge, die der Siedlergemeinde als Ganze gehörten, deren Ertrag gleichmäßig aufgeteilt oder auch für Gemeinschaftszwecke verwendet wurde.<sup>19</sup>

Die bis Ende des 16. Jahrhunderts stets nur mündlich überlieferten Rechtsgewohnheiten auf dem Königsboden sind erstmals im „Eigen-Landrecht der Siebenbürger Sachsen“ schriftlich niedergelegt und von König Stefan Báthori am 18. Februar 1583 als „ewig geltendes Recht“ bestätigt worden. In ihm finden sich noch Teile der alten Rechtsgewohnheiten, darunter vor allem das Heimfallrecht<sup>20</sup>, aufgezeichnet, doch überwiegt darin schon das römisch-italienische Gemeinderecht, nach dem auch der Grund und Boden (Weinberge) als Privatbesitz der Realteilung<sup>21</sup> unterlag, die allen erbberechtigten Kindern ein gleichgroßes Erbteil zuerkannte.

Obgleich es seit 1583 nun eine königlich anerkannte schriftliche Aufzeichnung gab, blieben Abweichungen auch in den folgenden Jahrhunderten nicht aus. So beschließen 1653 die Seligstädter, „... daß ein Mitbürger einen Weingarten, den er auf gemeiner Erd angelegt hat, nicht frei verkaufen, sondern nach Schätzung im Wege des (Gemeinde)Rates an Freunde, (d. s. Verwandte), überlassen müsse, wenn er ihn nicht gebrauchen wolle.“<sup>22</sup>

1658 beschließen die Zieder, „... daß Niemand Weinberge an Fremde verkaufen dürfe.“ 1676 wird dieser Beschluß mit Verschärfung wiederholt, „... daß widrigenfalls mit Strafe von 10 fl. (Gulden) und Wegnahme des Weingartens erfolgen werde.“<sup>23</sup>

Wer einen Weingarten auf wüster Erde anlegt, soll ihn bei seinem etwaigen Fortziehen „... umsonst hinter sich lassen, denn es ist Gemeinerd und bleibt Gemeinerd.“<sup>24</sup> Und in Rohrbach wurde 1658 beschlossen, „... wenn jemand aus der Gemeinde wegziehe, so könne er einen Weingarten, so ihm das Los gegeben, weder verkaufen noch verschenken, sondern es bleibt der Gemeinde.“<sup>25</sup> Aus all diesen Überlieferungen wird ersichtlich, daß die alte

Rechtsordnung des gemeinschaftlichen Bodenbesitzes, eingeführt in der Ansiedlungszeit, auch nach der Einführung des „Eigen-Landrechts“ 1583 vielfach noch Gültigkeit behielt, doch hat sie die Einführung des privaten Grundbesitzes nicht verhindern können.

„... wo am Stab die Rebe grünt,  
dort zu aller Tage Stunden läßt die  
Leidenschaft des Winzers  
uns des liebevollsten Fleißes  
zweifelhaft Gelingen sehn.“  
(J.W. Goethe, Faust II, 3)

## 7. Weinbergsarbeiten im Jahreslauf

Obgleich uns aus der Erstzeit nach der Ansiedlung keine schriftlichen Aufzeichnungen über die Arbeiten im Weinberg überliefert sind, so kann nach ihrem späteren Stande doch davon ausgegangen werden, daß an der einst aus den Mosellanden mitgebrachten Kulturmethode des Rebenanbaus grundsätzlich wenig geändert ist, ganz gleich, ob dieser anfangs in Gemeinschaftsarbeit als Gemeinde-Weinberg oder später als Weinbergparzelle in Einzelbesitz betrieben wurde. Änderungen stellten sich erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts, mit der Einführung der Pfropfrebe zur Überwindung der Reblauskatastrophe und mit den Bekämpfungsmaßnahmen gegen die auftretenden pilz-parasitären Rebschädlinge, ein, doch wurde auch danach die Stammerzziehung mit 2–4 Bogreben bei senkrechter Pfahlanbindung beibehalten.

Schriftlich erstüberliefert sind uns zwei Weinbergsarbeiten in einer alten Hermannstädter Bürgermeisterrechnung aus dem Jahre 1582,<sup>26</sup> in der für das Schneiden der Reben im November des 3 Erdjoch großen Pfarrwingerts, 2,80 fl. (Gulden) und für das Unterlegen 4 fl. bezahlt worden sind. Beide Tätigkeiten stellten eine kleine Abweichung bzw. Ergänzung der vormaligen Wingertarbeiten dar; denn der an Mosel und Rhein meist am Ende des Winters bzw. zu Beginn des Frühjahrs vorgenommene Rebschnitt – das Entfernen des letztjährigen Tragholzes – erfolgte in Siebenbürgen bereits im Anschluß an die Weinlese. Danach wurde der Rebstock untergelegt und gegen die strengen Winterfröste schützend abgedeckt, eine notwendige, klimatisch bedingte Maßnahme.

In einem Wirtschaftstagebuch von 1765 sind uns die Weinbergsarbeiten in ihrer zeitlichen Abfolge wie folgt überliefert:<sup>27</sup>

- 10. April ... im Weingarten Stecken
- 10. Mai ... im Weingarten Graben
- 23. u. 28. Juni ... im Weingarten Brechen
- 11. September ... im Weingarten Drüßen
- 30. Oktober ... im Weingarten Schneiden
- 31. Oktober ... im Weingarten Unterlegen



Abb. 4 Steckeisen zum Einrammen der Weinbergpfähle aus der Weinbaugemeinde Hamlesch/Unterwald. Am rechten Schuh befestigt, diente es mit seinen griffigen Zähnen zum Einrammen jener Weinbergpfähle, die schadhaft geworden und vor Ort frisch angespitzt wurden, eine der ersten Frühjahrsarbeiten. (Siebenbürgisches Museum Gundelsheim).

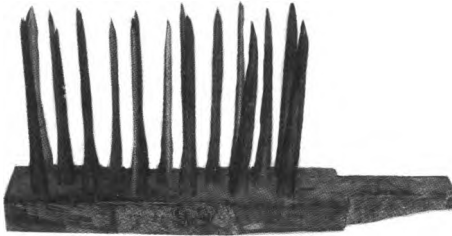


Abb. 5 Holzriffel aus der Weinbaugemeinde Rode/Kokeltal. Dieser Holzrassel diente im ganzen Weinbauggebiet zur Auskämmung des mit dem Dreschflegel ausgedroschenen Dinkelweizenstrohs, das sehr fest und beständig war, weshalb es zum Anbinden der Bogen-Reben und Anheften der grünen Rebentriebe verwendet wurde, zuvor aber tüchtig eingeweicht werden mußte. (Siebenbürgisches Museum Gundelsheim).



Abb. 6 Injektionsspritze aus der Weinbaugemeinde Maldorf/Kokeltal. Sie diente nach 1890 zur Direktbekämpfung der Reblaus im Weinbergsboden mit flüssigem Schwefelkohlenstoff in der Erstzeit, bis zur Pfropfrebenherstellung ab 1902. (Siebenbürgisches Museum Gundelsheim).

Bei den hier nur zeitlich und nicht vollständig angeführten Maßnahmen handelt es sich um folgende Weinbergsarbeiten innerhalb des Jahres: Das Stecken gehörte zu den ersten Frühjahrsarbeiten; hierbei wurden die Rebpfähle überprüft und schadhafte Pfähle aus Tannenholz freihändig frisch angespitzt oder durch neue ersetzt, die mit Hilfe eines am rechten Stiefel angeschnallten Rammeisens wieder neben die Rebe eingerammt wurden. Die ebenfalls verwendeten Eichenpfähle waren viel dauerhafter und an beiden Enden angespitzt, so daß die jeweils freistehende Spitze beim Stecken im Frühjahr nach unten gekehrt und für 1 Jahr in den Boden eingerammt wurde. Um gelegentlichem Diebstahl vorzubeugen, erhielten alle Rebpfähle ein haus-eigenes Zeichen, das in der Regel aus römischen Zahlen bestand und vor dem Einbringen in den Weinberg mit einer Handsäge eingeritzt wurde. Das in der alten Rechnung nicht angeführte Abdecken der Reben wurde in der Regel kurz vor dem Stecken vorgenommen.

War das Stecken beendet, so folgte sogleich das Biegen und Anbinden der Bogreben an den Wingertspfahl, vorwiegend von Frauen ausgeführt, die hierzu das bewährte Stroh des Dinkel-Weizens verwendeten, das zuvor eingeweicht worden war.

Das Graben stellte die erste gründliche Bodenlockerung im Frühjahr dar und wurde von Hand, ursprünglich mit dem aus der Urheimat mitgebrachten zweizinkigen Karst, später mit der Weinbergshau, vorgenommen.

Beim Brechen, das nach dem Austrieb der Reben ebenfalls von Frauen vorgenommen wurde und zu den Grün- bzw. Laubarbeiten zählte, wurden die überzähligen Jungtriebe der Rebe, die für die kommende Traubenernte und für das nächstjährige Tragholz nicht benötigt wurden, entfernt und die verbliebenen Tragholztriebe wiederum mit Dinkelstroh angebunden. Zu den Laubarbeiten zählte auch das spätere Entfernen der Achseltriebe sowie das Aufbinden und Entgipfeln des Tragholzes.

Das Drüßen – an der Mosel Rühren genannt – stellte eine weitere, leichte Bodenlockerung im Spätsommer dar, die meist als Abschluß der Weinbergsarbeiten vor der Weinlese galt. Die nach 1890 eingeführten, während der Sommervegetation der Rebe vorgenommenen Spritzarbeiten zur Bekämpfung der Rebschädlinge werden in einem eigenen Beitrag hier noch geschildert. Den Abschluß des abgelaufenen Jahres bildete als letzte Wingertsarbeit die Wein-Ernte, das Lesen der reifen Trauben, beginnend in der Regel am altüberlieferten Stichtag, dem St. Gallus am 16. Oktober, wozu sich neben der Familie stets noch zahlreiche Verwandte und Bekannte sowie Hilfskräfte einfanden. Sie alle fanden in dieser Tätigkeit ein fröhliches Vergnügen, obgleich sie recht sorgfältige und emsige Arbeit erforderte. Doch die munteren Gesänge der Leserinnen, die Vivatrufe der Buttenträger und das Peitschenknallen steigerten die Arbeitsfreude bei dem sprichwörtlich sonnigen siebenbürgischen Herbst zum schönsten Erlebnis des Winzerjahres in freier Natur. Neigte sich die Lese dem Ende zu, so wurde der letzte Erntewagen samt der großen Bütt mit einem Rebenkranz der schönsten Trauben geschmückt und von allen Leserinnen und Lesern mit fröhlichem Gesang heimwärts begleitet. Dort angekommen,

Vivat - ihr Leser, jung und alt!  
das Neueste erfahrt ihr bald:  
Es gibt 'ne Hochzeit hier im Ort,  
auch wenn ihr es nicht glauben wollt.  
Der Pflücker Hans, der Junggesell,  
freit Marie, die alt Mamsell,  
das gibt ein hundertjährig Paar,  
gefeiert wird noch dieses Jahr  
Bei neuem Wein und Hanklischladen,  
seid alle herzlich eingeladen.  
Dies alles ist gewißlich wahr,  
Vivat - so wab es immerdar.



Weinlese – schönsten Erlebnis des Winzerjahres

ergossen sich Kübel mit Wasser auf den geschmückten Rebenwagen, gemäß einer alten Überlieferung, die den Wunsch nach Erntesegen auch im kommenden Jahre ausdrückte.

Aus der Maische, hergestellt schon im Wingert durch Zerstampfen der Trauben mittels Maischekolben in der Butte, wurde auf dem anschließenden Heimweg auch schon der Zehnt-Most als Teil der Naturalentlohnung für die geistlichen Herren abgegeben, die sich nach der gesamten Erntemenge errechnete. Ob sie auch richtig eingeschätzt war, prüfte später eine Zehntkommission mit einem Amtsstab an den gefüllten Fässern im Keller, nachdem die Gärung beendet war.<sup>28</sup> Die Beendigung der Weinlese bedeutete zugleich auch den Abschluß des laufenden Winzerjahres, auch wenn dies kalendarisch noch nicht der Fall war. Daher wurden die nun folgenden Weinbergarbeiten schon dem neuen Arbeitsjahr zugerechnet, so das Schneiden und das anschließende Unterlegen, bei dem die Reben mit Stroh oder strohigem Stallmist, ersatzweise auch mit Wingertserde, frostschtzend abgedeckt wurden. Das früher zum Rebschnitt verwendete Krumm-Messer (Sesel/Hipp) ist später durch die Rebschere ersetzt worden.



Abb. 7 Zwei Jungwinzer betätigen beim Auspressen der Maische die mit Steinen beschwerte Spindelschraube einer sehr alten Baum-Kelter in Birtzhälm. (Foto: A. Schotsch).



Abb. 8 Alte Baum-Kelter aus dem Jahre 1825 in der Weinbaugemeinde Bogeschdorf im Kleinkokler Weinbaugebiet. Die in das Kelter-Biet (rechts) eingefüllte Traubenmaische wurde mit dem großen Kelterbalken ausgepreßt, dessen Hebeleffekt durch eine mit Steinen beschwerte Spindelschraube (links) herbeigeführt wurde. – Manchmal waren auch Jahreszahl und Besitzer der Kelter sowie die Initialen des geschickten Zimmermanns, der die Baumkelter herstellte, in den großen Kelterbalken aus Eichenholz eingeschnitzt. (Foto: H. Rosdea-Weindel 1966).

Die während der Weinlese laufend angefahrene Maische wurde im Kelterhaus daheim aus der großen Bütt in das Kelter-Biet der großen Baumkelter umgelagert und danach mit Hilfe des großen Kelterbalkens ausgepreßt, dessen Hebeleffekt durch eine mit Steinen beschwerte Spindelschraube herbeigeführt wurde. Der mehrere Stunden andauernde Preßvorgang wurde in der Regel zweimal unterbrochen, die teilweise ausgepreßte Maische aufgelockert und danach erneut ausgepreßt. Es war eine recht anstrengende Arbeit, die den Winzer Mühe und Kraft kostete und vielfach bis in die späte Nacht andauerte, zumal er ja noch den abkelterten frischen Most in die Fässer im Keller einfüllen mußte. Die meisten Baumkeltern sind um die Jahrhundertwende durch neuzeitliche Spindelpressen ersetzt worden, die etwas rascher arbeiteten und auch leichter zu handhaben waren. Vereinzelt waren aber auch nachher noch alte Baumkeltern anzutreffen.

Wenn sie auch nicht den laufenden Jahresarbeiten zugerechnet wurde, so war die Neuanlage von Weinbergen dennoch eine ebenso wichtige wie aufwendige Arbeitsmaßnahme. Das tiefe Umgraben/Rigolen des hierfür vorgesehenen Weinberggeländes wurde meist mit dem Spaten von Hand während



Abb. 9 Mechanische Spindelkelter und hydraulische Presse in Seiden, der bedeutendsten Weinbaugemeinde des Kleinkokler Weinbaugebietes. Sie haben um die Jahrhundertwende die große, alte Baumkelter abgelöst und durch ihre neue Technik ein zügigeres und auch besseres Auspressen der Maische ermöglicht.  
(Foto: Josef Fischer, um 1930).

des Winters vorgenommen. Im Frühjahr wurde es dann planiert und die künftigen Rebzeilen und Stockabstände, meist  $1 \times 1$  m, abgesteckt, während die Weinbergsanlagen der Erstzeit noch keine genauen Stock- und Zeilenabstände besaßen. Die Pflanzung wurde in den Monaten April und Mai vorgenommen.

Gepflanzt wurden in der Regel unbewurzelte, auf 30–35 cm angeschnittene Rebholz-Stecklinge (Blindholz), aber auch bewurzelte einjährige Reben aus der eigenen Rebschule wurden verwendet, etwa 2400 auf 1 Erdjoch (ca. 1 Morgen). An Pflegearbeiten fielen in den ersten 3 Jahren die Bodenbearbeitung, das Ausbrechen der überzähligen Triebe auf 2 Zielruten und das Anhäufeln im Herbst an. Bei gutem Wachstum konnte im 4. Jahr mit einem Erstertrag gerechnet werden. Inzwischen waren die Markierungsstäbe durch Rebpfähle ersetzt worden, die bei dem reichen Eichenwaldbestand in der Erstzeit meist während des Winters aus gespaltenem Eichenholz oft selbst angefertigt wurden. Aus dem gleichen Holz stellte das schon früh aufblühende Faßbinder-Handwerk auch die benötigten Weinfässer, Bottiche, Eimer, Trichter und andere Holzgefäße her.

Während des Winters mußte der umsichtige Weinbauer auch seinen Dinkelweizen mit dem Dreschflegel selbst ausdreschen, da dessen Stroh beim Maschinendrusch beschädigt wurde. Das beim Flegeldrusch gewonnene unbe-

schädigte Stroh richtete er anschließend mit einer Holzriffel zum Gebrauch als Bindematerial für das Biegen und Heften im Wingert her. Aber auch im Keller gab es zu dieser Zeit Arbeit, denn der vergorene Jungwein mußte abgestochen und von der Hefe getrennt werden. Dazu kam noch das Schnapsbrennen aus den nach der Kelterung aufbewahrten Tresterückständen.

Auch wenn der Weinbau die Haupterwerbsquelle bildete und den höchsten Arbeitsaufwand erforderte, so war er doch in der Regel nur Teil eines Landwirtschaftsbetriebes, dessen Ackerflächen und Wiesen ein Vielfaches der Weinbergsfläche betrug und deren Arbeitsanfall von den gleichen Kräften bewältigt werden mußte, über die der Weinbauer mit seiner Familie verfügte. Ihr allein konnte er in ungünstigen Jahren und Zeiten auch zumuten, den Gürtel, wenn es not tat, enger zu schnallen; doch fiel das Schwergewicht der Arbeits- und Unternehmenslast selbstverständlich ihm als dem Familienoberhaupt und Leiter des Betriebes zu. Der sächsische Weinbauer in Siebenbürgen, geprägt von der harten Arbeit im Wingert und den vielseitigen Aufgaben seines aus Wein- und Ackerbau bestehenden Familienbetriebes, fühlte sich der durch viele Generationen überlieferten Berufstradition ebenso tief verpflichtet, wie er sein Tagwerk mit Hingabe und Zuversicht verrichtete.



## 8. Brauchtum und Gepflogenheiten im Weinland

Schon im 14. Jahrhundert war es üblich, daß man bei einem Kauf, Wechsel, oder Vertrag zum Gelöbnis den „Wißwein“ (von Gewiß-Wein als Bestätigung) trank, ein Brauch, der sich bis in die Gegenwart erhalten hat und der schon am 10. Juni 1389 urkundlich bestätigt wird, als sich die geschworenen Aldermänner von Seligstadt vor der Schenker Stuhlsversammlung mit den Grafen Tylo und Ladislaus von Rethersdorf wegen ihrer Anteile an einer Mühle und einem Fischteich verglichen und dies mit einem Gelöbnistrunk besiegelten.<sup>29</sup>

Es war auch üblich, daß bei Neubauten, Brunnenanlagen, Ausbesserungen am Haus und an Wirtschaftsgebäuden der helfenden Nachbarschaft ein Ehrentrunk gereicht wurde; ebenso wenn ein Faß ein- oder auszuschroten war, wurde ein Ehrentrunk für das „Heben und Legen“ ausgeschenkt, ein Brauch, der in Mediasch noch im vorigen Jahrhundert üblich war. In dieser weinfrohen Stadt hatten die Forkeschgässer Nachbarn – 65 an der Zahl – am 19. Februar 1665 335 Achtel Wein getrunken, wonach „die ehrliche Nachbarschaft fröhlich war“, wie es im alten Mediascher Nachbarschaftsbuch nachzulesen war.

Aber auch bei den neuen Zünften spielte der Wein schon eine Rolle. Ihre „Einrichtungsgebühren“ bestanden neben einem Mittagmahl auch aus einem

Betrag von 2 – 10 Gulden, je nach Zunft, und in der Regel aus 2 Eimern Wein (ca. 23 Liter). Die Faßbinder erschienen schon unter König Ludwig I. (1342 – 1382) als eine selbständige Zunft.

Für die Hochzeiten wurde in der Regel nur der beste Tropfen aus dem Keller geholt und oft ein besonders guter Jahrgang hierfür verwahrt. Vielerorts bestand sogar das Hochzeitsgeschenk aus einer Weingabe. So wird auch von der Hochzeit des Albert Huet – seit 1577 Königsrichter in Hermannstadt – berichtet, daß unter den vielen Geschenken der vornehmen Gäste auch Fässer mit köstlichem Wein gewesen seien. Zwei Jahre nach seiner Wahl zum Königsrichter von Hermannstadt lud 1579 die Stadt selbst zum großen Siegesfeste für König Stefan Báthori (1571 – 1586) ein, wobei an festlich gedeckten Tafeln am „Großen Ring“ (Marktplatz) Wein aus goldenen Pokalen getrunken wurde und aus einem mächtigen Fasse Wein für das gesamte Volk am ganzen Tage strömte.<sup>30</sup>

Es ist nur zu verständlich, daß bei den großen und kleinen Festlichkeiten gelegentlich auch etwas zu viel des Guten genossen wurde, es daher nötig erschien „... die Trauungen gesetzlich auf den Vormittag zu verlegen, damit die Hochzeitgäste im nüchternen Zustande zur Kirche kämen.“<sup>31</sup> „Theuer bezahlte übrigens der Mediascher Stuhlsrichter 1671 die Unmäßigkeit im Trinken beim Mahle des Sachsengrafen; er starb wenige Tage danach an den Folgen.“<sup>32</sup>

Güte und Vorrat des sächsischen Weines haben sicherlich auch zu seiner Wertschätzung und Verbreitung nach außen beigetragen. Als gegen Ende des 16. Jahrhunderts bei der Vermählung des siebenbürgischen Fürsten Sigismund Báthori (1586 – 1598) der Wein an den Hochzeitstischen nicht ausreichte, mußte die sächsische Geistlichkeit mit 36 Fässern aushelfen.<sup>33</sup> Und ein Jahrhundert später mußten die Sachsen, nach der Befreiung Siebenbürgens von den Türken, den kaiserlichen Besatzungstruppen, neben großen Geld- und Naturalabgaben, 1687/88 auch 28.000 Eimer (á 11,32 Liter) Wein abgeben, um die Gunst des habsburgischen Kaisers Leopold I. zu gewinnen.<sup>34</sup> 1693 wurde diese Weinabgabe sogar auf 64.000 Eimer gesteigert, neben den ungeheuerlichen andern Abgaben.<sup>35</sup>

Die bereits erwähnte Wein-Zehntabgabe als Naturallohn für die sächsische Geistlichkeit, die von jedem Gemeindemitglied im Herbst abzuführen war, ist auch nach der Reformation und sogar nach der Abschaffung der Naturalabgaben von den Kirchenmitgliedern in geänderter Form beibehalten worden. Die im Herbst eingesammelte, nach Vermögensstand festgesetzte Mostmenge blieb nun Eigentum der Kirchengemeinde. Aus dem Erlös dieses Kirchenweines wurden das Gotteshaus, die Kirchenburg und vor allem die deutschen Schulen unterhalten; denn die letzteren waren keine staatlichen, sondern konfessionelle Schulen, deren Erhaltung allein den Siebenbürger Sachsen oblag, bis 1945.

Obgleich die Naturalentlohnung abgeschafft worden war, behielten die sächsischen Geistlichen auch danach den dem Pfarrhof zugeteilten Grund, zu dem auch Weinberge gehörten, die vom Pfarrer selbst bewirtschaftet, vielfach



Die flüssigen Perikopen

aber auch verpachtet wurden. Erhalten hat sich bis in die Gegenwart vor allem auch die allgemein bekannte Zuneigung der geistlichen Herren zu dem seit jeher so geschätzten Rebenblut, das schon in den ältesten Schilderungen der Bibel Erwähnung findet. Daher dürfte es wohl auch kein Zufall sein, wenn sich die symbolische Rolle des Weins bei religiösen Kulthandlungen gelegentlich mit der echten Zuneigung des geistlichen Herrn zu einem „Mysterium“ verbindet, wie es auch in der nachstehenden Begebenheit überliefert ist.

#### *Die flüssigen Perikopen\**

Zugetragen hat sie sich in einer Gemeinde des Weinlandes – Name und Zeit gerieten in Vergessenheit –, deren sächsischer Pfarrer täglich lieber mit seinen geschätzten Weinen im Keller innige Zwiegespräche hielt, als sonntags auf die Kanzel zu steigen. Zwar konnte er recht gut predigen, doch vermochte er nicht, sich die Reihenfolge der vielen Liturgiesprüche, der Perikopen, zu merken, weshalb ihm die Erleuchtung kam, diese Bibeltexte auf seine Wein-

\* Kurzfassung der gleichnamigen Erzählung des bedeutenden Heimatschriftstellers Heinrich Zillich (1898 – 1988).

fäßchen mit Kreide aufzuschreiben, schön der Reihe nach und jeweils für eine Woche gültig, innerhalb welcher auch das Fäßchen leergetrunken sein mußte.

Seither klappte es ganz tadellos mit den Perikopen und dies für lange Zeit.

Da erschien eines Tages unerwartet der Dechant zur Inspektion, wobei er auch wissen wollte, wie der Seelsorger es denn mit den Perikopen halte, worauf unser Pfarrer getrost und mit gutem Gewissen antwortete: „Gestern Johannes 8, 24–29 geleert, heute Matthäus 9, 14–17 angezapft.“ Der Dechant, zunächst etwas verblüfft über den Ort und die Art der biblischen Textverkündigung, ließ sich aber anschließend dennoch ein Gläschen aus dem „Matthäus-Evangelium“ reichen. Doch als er nun auch noch vom heiligen „Markus-Wort“ kosten wollte, gebot unser Pfarrer Einhalt und meinte mit ernster Miene, dies verstoße gegen die Ordnung, da es zum Anzapfen noch nicht an der Reihe sei; außerdem sei es auch nicht gut, die Gottesgaben zu mischen, weshalb sie bei dem angezapften „Matthäus-Wort“ verblieben, das alt, reif und daher sehr bekömmlich war.

Die Wertschätzung der Rebe als Spenderin von Wein und Most beschränkte sich im siebenbürgischen Weinland jedoch nicht nur auf die geschätzten Getränke, vielmehr galt sie auch der Traube selbst, die unumstritten als das beliebteste Obst galt und von der ersten Reife bis zur Ernte täglich von jung und alt reichlich genossen wurde. Um sich auch nach der Ernte noch daran erfreuen zu können, war es allgemein üblich geworden, während der Weinlese gesunde und vollreife Trauben auszusondern und für die Winterszeit aufzubewahren. Mit einem Leinenbindfaden versehen, wurden diese Trauben dann paarweise auf lange Stangen aufgehängt und in einem kühlen Raum des Hauses untergebracht. Von hier wurden sie nach Bedarf zum Verzehr entnommen.

Aus einem Teil der ausgesonderten Trauben wurden auch Rosinen hergestellt, wozu die entstielten Traubenbeeren nach dem häuslichen Brotbacken in Steingutpfannen gegeben und in den Backofen zum Austrocknen eingeschoben wurden. Sie fanden danach reichlich Verwendung beim Kuchenbacken sowie bei der Zubereitung von Suppen und Soßen und waren allgemein sehr beliebt.

Vergleichbar mit ihren tiefgreifenden Wurzeln, schenkte uns die Rebenkultur auch in Siebenbürgen nicht nur hochgeschätzte Genuß- und Nahrungsmittel, sondern durchdrang den Lebensbereich der Winzerfamilie, bereicherte ihre Bräuche und Sitten und fand Eingang in die Volkskunst. Schon das Wohnhaus im Weinland war an seinem Giebel oder Fries nicht selten mit Weinlaub- oder Traubenmotiven verziert. Ähnliche Motive und Varianten finden wir im Hausinnern wieder an den bemalten kleinen Wandkrügen und Wandtellern aus Steingut, während die großen, grünlackierten Weinkannen, ebenfalls aus Steingut, in Nähe des Kellers verwahrt werden, in dem oft auch der geschnitzte Faßboden nicht fehlt. Trauben- und Rebenmotive finden wir auch auf den bemalten Tischen, Bänken und Stühlen, sowie an den geschnitzten Truhen, doch treffen wir sie auch auf den schönen Kacheln der großen

sächsischen „Lutheröfen“ an. Weinblätter- und Traubenmotive weisen aber auch die bunten Trachten und Handstickereien auf, auf denen gelegentlich sogar ein zum Lebensbaum stilisierter Rebstock zu erkennen ist. Schließlich begegnen wir den erwähnten Motiven auch in den Plastiken der sakralen Architektur (Kapitelle in Mühlbach, Reichesdorf, u. a. O.) und der Heraldik. So im Wappen des Stuhls und der Stadt Mediasch, im Herzen des Weinlandes gelegen, in dem eine Hand mit einem bewurzelten, traubentragenden Rebstock dargestellt wird.

Insgesamt betrachtet, gehören zwar Rebstock und Weintrauben nicht zu den häufigsten, wohl aber zu den schönsten Motiven der siebenbürgisch-sächsischen Volkskunst.



Abb. 10 Jungwinzerin beim Einholen köstlicher Trauben, die auch reichlich Vitamine enthalten und zum begehrtesten Obst der ganzen Winzerfamilie gehören. Aus den ab Reifebeginn gesperrten Weinbergen dürfen nur an 2 festgesetzten Wochentagen Trauben für den täglichen Bedarf geschnitten und eingeholt werden.

(Foto: Josef Fischer, um 1930)

## 9. Mundart und Winzersprache

Der von den Deutschen Siebenbürgens daheim und in der Diaspora heute (1990) noch bevorzugt gesprochene siebenbürgisch-sächsische Dialekt, ist ein Mundartgemisch, zu dem die jeweilige Herkunft der Siedler aus den verschiedenen westlichen Landesteilen sowie auch die Nachbarvölker in Siebenbürgen (Ungarn, Rumänien) beigetragen haben, dessen wesentlicher Wortschatz aber dem Moselfränkisch-Ripuarischen aus der Urheimat entstammt. Obwohl sich seit der Einwanderung in der über 800jährigen, getrennt verlaufenden Entwicklung sprachliche Abwandlungen und Ergänzungen ergeben haben, so erscheint es dennoch erstaunlich, daß zwischen der siebenbürgisch-sächsischen und der luxemburgischen Mundart heute noch eine unverkennbare Ähnlichkeit besteht, wenn auch mit beschränkter Verständigungsmöglichkeit. Diese Sprachverwandtschaft verfolgend, gelangten die Mundartforscher Gustav Kisch und Richard Huß in der Zeit nach 1920 zu der Überzeugung, daß Luxemburg die Urheimat der Siebenbürger Sachsen gewesen sein müsse. Diese enge Begrenzung des Herkunftsraumes auf Luxemburg ist aber in der Folgezeit sowohl durch neuere Sprachforschungen als auch von den Historikern widerlegt worden. Ungeklärt aber blieb bis heute, wieso und auf welche Weise sich die luxemburgische Mundart im Siebenbürgisch-Sächsischen so bestimmend durchgesetzt hat, zumal wir ja heute wissen, daß die im 12. und 13. Jh. entstandenen Siedlungen nur durch ein dürftiges Wegenetz unzureichend miteinander verbunden, die Kommunikationsmöglichkeiten daher relativ beschränkt waren.

Entsprechend der aus der Urheimat mitgebrachten Weinbaukultur, weist auch der Wortschatz der sieben.-sächs. Winzersprache Fachausdrücke auf, die sowohl auf den römisch-gallischen Weinbau als auch auf die moselfränkisch-rheinische Rebkultur hinweisen, doch enthält sie auch eine Reihe von Abweichungen und Eigenheiten. So gibt es beispielsweise im Siebenbürgisch-Sächsischen keinen Terminus für das Wort Winzer, sondern nur die Umschreibung Wein-Bauer, was wahrscheinlich darauf zurückzuführen ist, daß der Weinbau hier, obwohl frühzeitig und über das ganze Hochland ausgebreitet, nicht dominierend war; auch nicht im besten und größten Rebenanbaugbiet von Mittelsiebenbürgen (Kokeltal), denn auch hier war der Ackerbau mit vorwiegendem Getreideanbau vorherrschend. Aber auch die aus dem moselfränkisch-rheinischen Wortschatz übernommenen Fachausdrücke weisen innerhalb des Siebenbürgisch-Sächsischen manchmal Abweichungen auf, die auf allgemeine Dialektabweichungen, auf die jeweilige Bedeutung des Rebenanbaus und auch auf die engere Lage des Weinbau-Untergebiets zurückzuführen sind, u. zw.: 1. Kokeltal, größtes Anbaugbiet in Mittelsiebenbürgen, auch Weinland genannt (Ko). 2. Unterwald, in Südwest-Siebenbürgen (Un.) 3. Nösnerland, in Nordsevenbürgen (Nö.) 4. Randgebiete (Ra.)

Den Weg von der Rebe bis zum Glase verfolgend, sind nachstehend einige Fachausdrücke nach ihrer Herkunft angegeben, wobei auch die Weinbauuntergebiete vermerkt sind (Kürzel):

Lateinisch <sup>36</sup>	Siebenbürgisch-Sächsisch <sup>37</sup>	Moselfränkisch-Ripuarisch	Deutsch
ramus, ramex piluccare	ram, room (Un.) plotzen (Un.)	Wingertspfahl –	Weinbergspfahl Entfernen junger Triebe
–	pitschen (Ko.)	pitschen	Abkneifen junger Triebe
–	breechen (Ko.)	brechen	Ausbrechen/ Grünarbeit
imputare gemma	pooßen (Ko.) Gamen (Ko.)	proffen Gimme	veredeln, pfpoffen Knospe, Rebenaug
–	Kliefhulz (Ko.)	Klebäste	Achseltrieb der Rebe
–	Weimer (Ko.)	Wimer	Weintraube
–	Grappe (Grappchen) (Ko.)	Krappe/Grietz	Traubenkamm
granum	Weimre-Kekt (Ko.) Un. Nö.)	Grane	Weinbeere
glenare* butina	stoppeln (Ko.) Bätt (Un.)	glinnen Logel	Trauben nachlesen Butte (Hözl. Maische- und Transportgefäß), Logel
budina	Bitt (Un.)	Bütt	Bütte (Großer Transportbehälter für Maische)
calcatorium cupa	Keelter (Un.) Koff (Ko.)	Kelter (Trotte) Fuder	Traubenpresse Kufe, Faß
doga	Doch (Ko.)	Daub(e)	Faß-Daube
gargelum	Garjel (Un. Nö.)	Gargel	Falz f. d. Faßboden
bicarium	Beecher (Ko.)	Becher	Becher
tractarius	Trichter (Un.)	Trichter	Trichter
canna	Konn (Un.)	Kanne	Kanne
lagna**	Lejel-n (Un. Nö.)**	Liel, Logel	kleines Fäßchen/Le-segefäß
mustum lora***	Moost (Ko.) Leier (Un.)	Most Leier, Lauer	Most Tresterwein, Haus-trunk
vinum vinitor	Weng (Ko.) Weng-baër	Win, Wein Win-buwer/ Winzer	Wein Winzer

\* Ähren auflesen

\*\* *lagna* war ein holzgeflechtes, gepichtes, bauchiges Weinlesegefäß von ca. 10 Liter; im siebenb.-sächs. Dialekt wurde daraus *Lejel*(n), gleichzeitig wandelte sich das einstige Lesegefäß zum kleinen Weinbehälter (Fäßchen).

\*\*\* Leier war ein alkoholarmer Haustrunk, der von den arbeitenden Winzern getrunken wurde, aber auch bei Frauen und Kindern beliebt war. Hergestellt wurde er durch Übergießen der nicht voll ausgepreßten Trester mit Wasser, erneutem Auspressen, danach Vergären des verdünnten Saftes; Honigzusatz war Ausnahme.

Zum Lateinischen „glenare“ noch ein Hinweis. Ursprünglich bedeutete glenare eigentlich Ähren (auf)lesen; später ist diese Bezeichnung auch auf das Nachlesen von Trauben nach Beendigung der Weinlese übertragen worden. In der siebenb.-sächsischen Mundart (Kokeltal) wird Trauben nachlesen mit „stoppeln“ bezeichnet, das erneut auf die römische Herkunft von „glenare“ Ähren(auf)lesen sinngemäß hindeutet, während das moselfränkische „glinnen“ für die Traubennachlese mit seinem i auf eine ältere Herkunft aus der keltisch-gallischen Sprache hinweist.<sup>37 a</sup>

Die hier angeführten Fachausdrücke stellen natürlich nur einen kleinen Ausschnitt des umfassenden Wortschatzes dar, dessen Erfassung und Erläuterung im Siebenbürgisch-Sächsischen Wörterbuch zur Zeit aber noch nicht abgeschlossen ist; auch Ermittlungen für einen entsprechenden Sprachatlas werden noch getätigt. Die Beendigung dieser etymologischen Arbeiten und Vorhaben könnte auch einige neue Erkenntnisse zur Winzerterminologie in Siebenbürgen enthalten.

Zusammenfassend kann abschließend gesagt werden, daß der reiche fachliche Wortschatz der siebenbürgisch-sächsischen Winzerterminologie vorwiegend römischen und moselfränkisch-riparischen Ursprungs ist. In ihm finden wir erneut die Herkunft der Rebe und ihrer Kulturmethode aus dem moselländisch-rheinischen Raum bestätigt.



Abb. 11 Tulpenblüte mit Vogelnest, umrankt von einer Weintraube, vereinfachte Darstellung eines stilisierten Lebensbaumes im Spiegel eines kobaltblauen Sgraffito-Tellers „Anno 1803“. (Ethnographisches Museum Klausenburg).

Abb. 12 Weinstock als hellenistischer Lebensbaum. Im Spiegel eines kobaltblauen Sgraffito-Tellers ist 1802 ein aus gespalteiner Wurzel aufsteigender Weinstock eingeritzt, an dessen Trauben 2 Vogelpaare picken. Die Darstellung ist auf mythologische, altpersische Vorbilder zurückzuführen, nach denen aus der gespaltenen Wurzel Lebenswasser quillt, das ewiges Leben spenden und Heilung von Krankheiten bewirken soll, Eigenschaften, die auch dem Weine zugeordnet waren. Aus dem Orient übernommen, ist sie auf siebenbürgischen Keramiken seit dem 17. Jh. nachgewiesen. (Brukenthal-Museum Hermannstadt).



Abb. 13 Kobaltblaue Wandteller „Anno 1787 und 1798“, verziert mit Traubenmotiven und Weinranken, ausgeführt in Sgraffito/Ritztechnik. (Brukenthal-Museum Hermannstadt).

Abb. 14 Zierornament mit Weintrauben auf einer bleiglasierten, weiß-blauen, dreieckigen Aufsetzkachel an einem sächsischen Bauernofen in Bistritz/Nordsiebenbürgen. Darunter zwei einander zugekehrte Pfauenvögel mit abgewendetem Kopf, die einem Lebensbaum angehören. (Foto: Horst Klusch 1970).

Abb. 15 Kleine Wandkrüge von 1793 und 1795 mit Traubenverzierungen und einem Trauben tragenden Weinstock mit 3 Bogenreben, hergestellt in Ritztechnik auf kobaltblauem Grund. – Wandteller und Wandkrüge waren ein beliebter Schmuck der sächsischen Bauernstube in Siebenbürgen. (Volkskunde-Museum Bukarest)



Abb. 16 Zwei Weinkrüge – Anno 1787 –

Ihre reichen Verzierungen mit Trauben, Weinlaub und verlängerten Weinranken sollen einen stilisierten Lebensbaum darstellen. – Die aus dunklem Ton hergestellten Krüge wurden mit weißer Farbe gestrichen und dann gebrannt; danach wurde die Kobaltschmalte aufgetragen und anschließend das zierende Ornament eingeritzt.

(Volkskunde-Museum Bukarest)

Abb. 17 Weinkrug mit blauer Verzierung auf weißem Grund, hergestellt in der Gemeinde Draas/Ostsiebenbürgen.

(Foto: Roswith Capesius 1977)

Abb. 18 Große, grünglasierte Weinkanne mit eingestanztem Ornament a.d. Jahre 1820; ein im gesamten sächsischen Weinbaugebiet verbreitetes Tongefäß.

(Foto: Roswith Capesius 1977)

Abb. 19 Viereckige Weinflasche mit stilisiertem Weinstock, hergestellt in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts in der Habaner Töpfersiedlung in Winzendorf/Südwestsiebenbürgen, die im 17. Jahrhundert von zugewanderten Wiedertäufern aus Mähren gegründet wurde.

(Ethnographisches Museum Klausenburg)

Abb. 20 Großer Kelch mit Weinlaub- und Traubenverzierungen am Griff, eine Filigranarbeit des berühmten Hermannstädter Goldschmieds Sebastian Hann, 1645 – 1713.

(Brukenthal-Museum Hermannstadt, gegründet 1779)

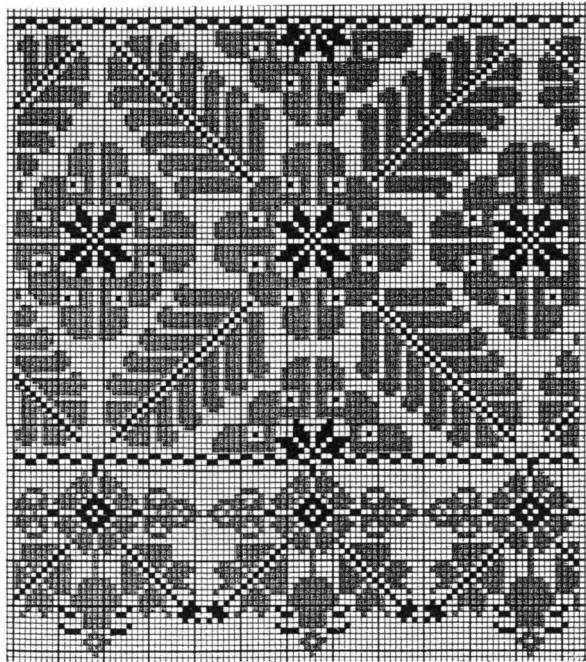


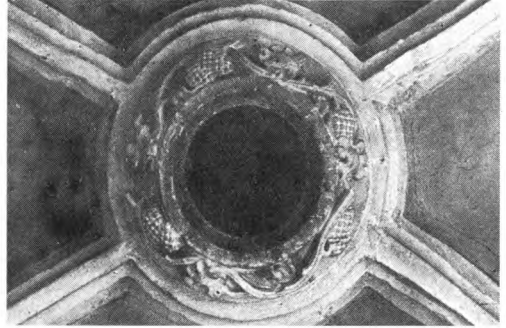
Abb. 21 Muskatweinblatt in siebenbürgischem Kreuzstichmuster.  
(Kreuzstich-Vorlagen, Sebaldu-Verlag, Nürnberg 1950)



Abb. 22 Handgestickter, stilisierter Lebensbaum (Mitte) an dem auch Trauben hängen.  
(Norb. Thomae: Deutsche Volkskunst in Siebenbürgen 1954)



23



24



25

Abb. 23 Wappen der Stadt und des Stuhles Mediasch, nachgewiesen seit 1700, mit einem stilisierten, bewurzelten und Trauben tragenden Weinstock, der von einer waagrechten Hand getragen wird. (Siebenb. Archiv, Bd. 16, S. 140)

Abb. 24 Kranzornament aus Trauben und Weinlaub im Schlußsteinrelief am offenen Scheitelloch in der gotischen Kirche der Gemeinde Weingartskirchen/Unterwald, errichtet im 15. Jh. von der Adelsfamilie Gereb, deren Vorfahren in der weiblichen Linie dem Erbgräfenhaus von Kelling/Unterwald entstammten, von dem sie auch den Großteil ihrer Besitzungen erbt. Das Traubenmotiv läßt die Wertschätzung der Rebkultur durch die Gerebs und auch die Namensherkunft der Gemeinde erkennen. (Foto: Albert Klein)

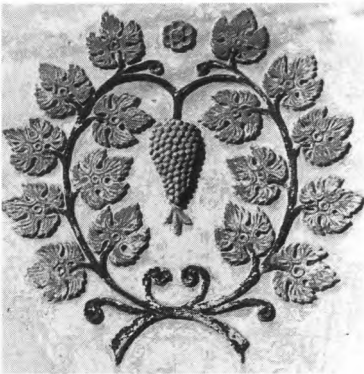
Abb. 25 Kapitelle mit reichem Weinlaub- und Traubenbehang zieren mit ihrem plastischen Rebeschmuck das Westportal der Kirche von Reichesdorf, einer stattlichen Weinbaugemeinde im Kokeltal. (Foto: Erhard Daniel)



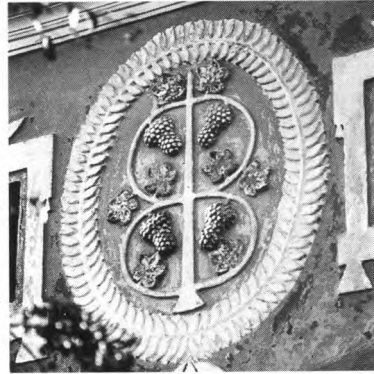
26



27



28



29

Abb. 26 Weinlaub- und Traubenplastiken umranken kunstvoll ein Kapitell im gotischen Chor der Stadtpfarrkirche zu Mühlbach im Unterwald, dem wohl schönsten gotischen Kirchenchor Südosteuropas, der 1380/82 von Baumeistern der Peter Parler Bauhütte aus Prag errichtet wurde. Der Rebenschmuck des Kapitells läßt eine hohe Wertschätzung der frühen Weinbaukultur in Siebenbürgen erkennen.

(Foto: Albert Klein)

Abb. 27 Grabplatte des Sachsenbischofs Franz Graffius, (1621 – 1627) mit Symbolen der christlichen Eucharistie: der Traube als „Blutspenderin“ und dem Kelch als Sakralgefäß des „Blutopfers“, im Mausoleum der BIRTHÄLMER Kirchenburg.

(Foto: Konrad Klein 1990)

Abb. 28 Stilisierte Bogenrebe mit Weintraube als Schmuckmotiv an einer Hausfassade in der Gemeinde Katzendorf, die im Weinbau-Randgebiet lag und früher auch Weinberge besaß.

(Foto: Konrad Klein 1990)

Abb. 29 Stilisierter Weinstock als Giebelschmuck mit traubentragenden, doppelten Bogenreben und Wingertspfahl am Haus Nr. 302 in der Weinbaugemeinde Halvelagen/Kokeltal.

(Foto: Konrad Klein 1988)

## 10. Weinbewertung und Weinjahrgänge im Mediascher Stadtbuch 1501 – 1858

Zu den zahlreichen urkundlichen Nachweisen, die uns insbesondere die Kontinuität und Bewertung des Weinbaus und seiner Erzeugnisse in Siebenbürgen überliefert haben, gehören vor allem die mit Beginn des 16. Jahrhunderts kontinuierlich vorgenommenen Eintragungen in das Mediascher Stadtbuch.

Mediasch, in der Mitte des sächsischen Siedlungsgebietes, am linken Ufer der Großen Kokel gelegen, war wohl von Anfang an Mittelpunkt des Kokeltaler Weinbaugebietes, des „sächsischen Weinlandes“.

In diesem größten zusammenhängenden und klimatisch günstigen Rebenanbaugebiet Siebenbürgens, wo sich an den Talhängen der Großen und der Kleinen Kokel, bei starker Sonneneinstrahlung und hoher Luftfeuchtigkeit mit Nebelbildung bis zum Hochsommer, ein Mikroklima entwickelt, bringen die Trauben, durch Vollreife und Edelfäule, vorzügliche Weine hervor. Es dürfte daher sicherlich kein Zufall sein, wenn hier in Mediasch die jeweiligen Notäre (Sekretäre) der Stadt, denen die Führung des Stadtbuches oblag, auch laufende Eintragungen über das Weinjahr, sein Ernteergebnis und seinen Weinpreis vornahmen. Letzterer war besonders wichtig, da doch alle öffentlichen und privaten Zahlungen auf den Herbst, nachdem die „Soßung“ (Bewertung) vorgenommen worden war, verschoben oder festgelegt wurden; ebenso auch die Martinszins-Abgabe (11. November) wie auch alle Handwerkerrechnungen, wobei der Preis nicht im voraus, sondern erst nach der Weinernte bestimmt werden durfte. Denn der festgelegte Weinpreis galt als Richtpreis, nach dem sich alles zu richten hatte.

Im Herbst, kurz vor der Lese, zog dann die Mediascher Stuhlsbehörde in die Weingärten und nahm dort die „Soßung“, auch „Latasung“ genannt, vor, eine Weinbewertung, die angab, wieviel ein Eimer (11,32 Liter) Wein in Geld in diesem Jahrgang wert sei und wieviel Frucht und Waren man dafür nehmen könne. Die Soßung war in Mediasch seit Beginn des 16. Jahrhunderts laufend und bindend durchgeführt und ins Stadtbuch eingetragen<sup>38</sup> worden. Als später – 1697 – der Comes Sachs von Harteneck gegen diese Gepflogenheit im Sinne einer wirtschaftlichen Neuorientierung anging, verteidigten sie die Mediascher mit dem Hinweis: „Seit die Stadt stehe, habe man diese Gepflogenheit gehabt und wolle sie auch ferner emporhalten.“<sup>39</sup> Da aber die Güte des Weines und damit auch seine Wert-Einstufung örtlich verschieden war, hat der Hermannstädter Rat als ständiger Ausschuß der Sächsischen Nationsuniversität\* im Jahre 1628, es war ein mittleres Weinjahr, die Preise der nachfolgenden Weinbaugemeinden wie folgt „limitieret“:

Ein großes Faß Wein** hat den Wert von Kübel***	Hafer	floren	denare
a) Kokeltal			
1) Arbegen	$\frac{3}{4}$	1	60
2) Marktschelken	$\frac{1}{2}$	1	50
3) Kleinschelken	1	1	75
4) Wurmloch	$\frac{3}{4}$	2	–
5) Mortesdorf	$\frac{3}{4}$	2	–
6) Almen	$\frac{3}{4}$	2	–
7) Mardisch	$\frac{3}{4}$	1	75
8) Frauendorf	1	1	70
9) Schaal	1	1	70
10) Großprobstdorf	1	2	–
11) Eibesdorf	1	2	–
12) Nimesch	1	2	50
13) Mediasch	$\frac{3}{4}$	2	50
14) Reichesdorf	1	2	75
15) BIRTHÄLM	1	3	–
16) Bogeschdorf	1	4	–
17) Reußen	1	1	–
b) Unterwald			
18) Großpold	$\frac{1}{2}$	1	50
19) Reußmarkt	$\frac{1}{2}$	1	60
20) Urwegen	$\frac{3}{4}$	1	75
21) Hamlesch	1	1	75
22) Kelling	1	2	–
c) Randgebiet			
23) Stolzenburg	1	0	75
24) Großfau	1	0	50

Unter den hier insgesamt angegebenen 24 Gemeinden fehlen leider mehrere Orte, die eine beachtliche Rebfläche besaßen, doch liegt kein Hinweis vor, welche Umstände, etwa Mißernte durch Hagel, Schädlinge o. a., dazu beigetragen hätten. Es fehlen auch einige Weinbaugemeinden, die sich außerhalb des Königsbodens, auf dem Gebiet des ungarischen Adels, angesiedelt hatten. Interessant erscheint heute noch die dort angewandte gemischte, aus Naturalien (Hafer) und Geld bestehende Methode der Weinwertbemessung; der Hafer muß demnach damals eine bevorzugt angebaute Getreideart gewesen

\* Sächsische Nationsuniversität: Oberstes Rechts- und Verwaltungsgremium der Siebenbürger Sachsen auf dem Königsboden.

\*\* Ein großes Faß = 905 Liter Inhalt. „Betreffs der Weinmaße bestimmt die Nationsuniversität im Jahr 1560, dass die Weinfässer im Sinne wiederholter Verabredungen der Nation im Ausmaße von achtzig, vierzig und 20 Eimern anzufertigen seien...“ (80 E. x 11,32 Lit. = 905 Liter). – Nach Georg Müller. In: Die Sächsische Nationsuniversität in Siebenbürgen 1224 – 1876, Archiv, Band XXIV N.F. 1928, Seite 355.

\*\*\* 1 Siebenbürgischer Kübel = 90,56 Liter, 10 Siebenb. Kübel = 1 großes Faß mit 905 Lit.

sein. Die damalige Währung bestand aus Floren (Gulden) und Denare (Heller); 100 Denare entsprachen 1 Floren. Der Wert dieser Währung und ihre Kaufkraft lassen sich in eine vergleichbare Währung unserer Zeit nicht ohne die Gefahr einer Fehleinschätzung umrechnen. Schon bei der ersten Betrachtung läßt sich erkennen, daß die Gemeinden des Kokeltales am höchsten bewertet wurden; an der Spitze steht Bogeschdorf mit 1 Kübel Hafer und 4 fl., danach Birthälm mit 1 Kübel Hafer und 3 fl., gefolgt von Reichesdorf mit 1 Kübel Hafer und 2 fl., 75 den. sowie Nimesch mit 1 Kübel Hafer und 2 fl., 50 den. Im Unterwald führt Kelling mit 1 Kübel Hafer und 2 fl., dahinter Hamlesch mit 1 Kübel Hafer und 1. fl., 75 den. Deutlich zeichnet sich auch die höhere Weinbewertung der Kokeltaler gegenüber den Unterwälder Weinen ab, zurückzuführen nicht nur auf das günstigere Klima im Kokeltal, sondern sehr wahrscheinlich auch auf das Traubensortiment, das mehr auf Güte als auf Menge ausgerichtet war, während im Unterwald die Menge bevorzugt wurde; beides bestätigt sich aber erst sehr viel später, nachdem das erste Rebsortenverzeichnis in Siebenbürgen erstellt worden war.

Von den vielen Gemeinden der Randgebiete sind hier nur 2 angeführt. Erwartungsgemäß lag ihre Weinbewertung am niedrigsten.

Aus dem nordsiebenbürgischen Weinbaugebiet liegen zu dieser Zeit leider noch keine Weinbewertungen vor, auch keine erläuternden Hinweise.

In den ersten Aufzeichnungen des 1501 begonnenen Mediascher Stadtbuchs finden wir zunächst nur den Geldwert (flore) einer bestimmten Weinmenge (Siebenb. Eimer) eingetragen, und nur vereinzelt sind auch Hinweise über den Verlauf des Weinjahres enthalten; erst ab 1580 wird auch die Weinqualität erwähnt. Insgesamt erstrecken sich diese Aufzeichnungen von 1501 – 1858, also einen Zeitraum von 358 Jahren mit Eintragungen über 267 Weinjahrgängen; dazwischen fehlen zeitweilig einige Weinjahre – insgesamt 91 –, deren Nichteintragung nicht begründet wird; vermutlich sind die Eintragungen unterlassen bzw. nicht aufgefunden worden. Da es nicht möglich war, die gesamten Aufzeichnungen hier wiederzugeben, haben wir aus den 267 Weinjahrgängen jene 38 ausgewählt, in denen die Weinbewertungen, die Schwankungen nach Güte und Menge und die sie verursachenden Witterungseinflüsse vermerkt sind, um ein möglichst übersichtliches und repräsentatives Gesamtbild zu vermitteln.

„Es wurden geschätzt im Jahr:

1501	14	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	
1503	12	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	strenger und langer Winter, sehr heißer und dürerer Sommer
1526	20	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	ein sehr nasses Jahr.
1549	18	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	ein sehr trockener Sommer, so daß alle Flüsse und Brunnen austrocknen.
1553	14	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	ein ungewöhnliches Jahr. Dichte, stinkende Nebel umhüllen die Sonne. Im Herbst blühen die Bäume zum zweiten Mal.

1556	15	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	ein ungewöhnliches Jahr. Das Frühjahr sehr heiß. Am 24. August schneit es...
1568	9	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	sehr nasses Jahr bis tief in den Herbst.
1575	14	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	nasser und kühler Sommer voll ungestümer Witterung. Herbst so heiß und trocken, daß alles verdorrte.
1580	10	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	ausgezeichneter Wein in großer Menge. Sehr trockener Winter, heißer und trockener Sommer und Herbst.
1583	16	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein in Fülle.
1586	12	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Ein so warmer Winter von Anfang bis zu Ende, daß die Bäume zum zweiten Mal blühten, aber keine Frucht tragen.
1589	16	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	viel Wein, aber schlecht. Frühling warm und trocken, Sommer naß.
1598	10	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein sehr gut und in Fülle; noch Ende März fällt häufig Schnee. Ein Faß Wein wurde für 150 fl. verkauft, da der vorjährige schlecht war.
1606	4	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein erbärmlich schlecht und wenig. Jahr sehr naß und kühl.
1611	8	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein süß und gut. Winter außerordentlich streng, Sommer heiß und trocken.
1617	9	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein und Getreide in solcher Fülle und Güte, wie in diesem Jahrhundert noch nicht gekannt. Großer Mangel an Fässern.
1627	4½	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein wenig, aber gut. Langer Winter mit viel Schnee.
1635	–			am 19. Mai eine solche Kälte, daß die Weingärten im ganzen Lande erfroren. Der ganze Weinzehnt des Pfarrers betrug in Mediasch 40 Eimer. Ein Faß kostete 75 Gulden (fl.)
1639	4½	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein nicht viel, aber über alle Erwartung ausgezeichnet. Sommer sehr heiß und trocken. Der vorjährige Wein war ohne allen Gehalt, und verdarb ein großer Teil desselben, da die Trauben nicht reif gewesen waren.
1646	6	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein mittelmäßig.
1660	5	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein viel und gut.
1670	2½	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	sehr wenig Wein. Vom heftigen Winterfrost hatten die Weinstöcke arg gelitten.
1677	4	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein in Quantität und Qualität mittelmäßig.
1695	2	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	Wein sehr wenig und sauer.
1713	1	Eimer Most Gesamtwert	48 den.	Viel Wein.
1733	2	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	sehr wenig Wein. Im Ausschank 1 Eimer = 120 denare.
1738	2	Eimer Most Gesamtwert	1 fl	wenig Wein. Alter Wein im Ausschank 1 Eimer = 112 denare.
1781	–			viel und vortrefflicher Wein.

1783 –	eine übermittelmäßige bis reiche Weinlese, aber vortrefflich, fast wie 1781.
1792 –	eine schlechte Weinlese. Wein wenig und läppisch, ohne Geist.
1797 –	eine reichliche Weinlese, welche alle bisherigen seit 1779 in Mediasch an Fülle übertroffen, und sehr gut.
1802 –	eine reichliche Weinlese, nur um etwas weniger als 1797; der Wein etwas hart und nicht so mild, aber geistig und vielversprechend.
1811 –	sehr viel und ausgezeichnet.
1818 –	mittelmäßig an Fülle und Güte.
1832 –	wenig und ungenießbar. Die Trauben waren bis zur Weinlese teilweise noch gar nicht weich geworden.
1834 –	sehr viel und ausgezeichnet. Seit Menschengedenken der beste Wein. Sehr spätes Frühjahr. Im Sommer eine Vegetation wie im Treibhaus. Heißer und trockner Sommer und Herbst.
1843 –	wenig und schlecht. Sommer sehr naß.
1858 –	sehr wenig, aber gut...“

Mit dem Jahrgang 1858, der nicht viel, aber guten Wein brachte, enden nach den Angaben von Johann Fabini diese Aufzeichnungen. Da die Eintragungen ins Mediascher Stadtbuch schon vor dieser Zeit aufgehört hatten, bzw. nicht aufgefunden werden konnten, sind ab dem 18. Jahrhundert einzelne Stadtregister, ab 1779 – 1803 Aufzeichnungen des Mediascher Stadtpfarrers, Magister Schmidt, und danach Mitteilungen der Mediascher Weinproduzenten zur Vervollständigung von Johann Fabini verwendet worden. Insgesamt sind diese Aufzeichnungen vorwiegend für den Kokeltaler Weinbau maßgeblich gewesen, trafen aber sicherlich auch für den gesamten Weinbau in Siebenbürgen im wesentlichen zu.

Ab 1779 sind in den Eintragungen keine Weinpreisbewertungen mehr enthalten, doch ist nicht zu erkennen, ob diese abgeschafft oder nur der Eintragungsmodus infolge Personenwechsels geändert wurde. Insgesamt ist in dem angeführten Zeitraum der Geldwert des Weines stetig gestiegen, obgleich dazwischen erhebliche Schwankungen auftraten, die vorwiegend durch witterungsbedingte Ertragsausfälle verursacht wurden. Die Spannweite reicht von 22 Eimer Wein für 1 Floren (1572) bis zu 0,48 Floren für 1 Eimer Wein (1713), während die Schwankungen innerhalb eines Jahrhunderts natürlich nicht so groß waren:

16. Jahrhundert:

13 mal 20 Eimer Wein für 1 Floren (1501 – 1592)

1569 = 6 Eimer für 1 Fl., im Durchschnitt 13 – 14 Eimer Wein für 1 Fl.

17. Jahrhundert:

1608 = 12 Eimer Wein für 1 Fl.

1663 – 1698 = 2 Eimer Wein je 1 Fl. Im Durchschnitt 4 – 5 Eimer für 1 Fl.

18. Jahrhundert:

1729 u. 1735 = 5 Eimer Wein für 1 Fl.

1713 = 1 Eimer für 0,48 Fl., im Durchschnitt 3 Eimer Wein für 1 Fl.

Die hier angegebenen, *vor* der Weinlese vorgenommenen Bewertungen beziehen sich natürlich auf den unvergorenen Most; der vergorene Wein lag selbstverständlich etwas höher in der Bewertung. Maßgeblich für die Bewertung war natürlich die eingeschätzte Erntemenge und die Weinqualität, beides wesentlich abhängig vom Witterungsverlauf des Jahres. Nach den Stadtbuchaufzeichnungen überwogen die Jahrgänge mit mittleren bis guten Erträgen und Qualitäten.

Besondere Weinjahrgänge waren:

1581, 1590, 1598 und 1599. 1580 war wohl der beste im 15. Jahrhundert.

1639 war ein Spitzenweinjahrgang; 1603, 1607, 1617, 1629, 1644, 1665, 1673 und 1692 waren alle sehr gute Weinjahre

1781, 1782 und 1788 gediehen die besten Weine des 18. Jahrhunderts.

Als unübertroffen galt das Weinjahr 1834; sehr gut und reich waren die Ernten: 1806, 1811, 1827 und 1834.

Sehr schlechte Weinjahre waren:

1589 und 1597; davor gab es sehr viel nasse und kühle Jahre mit sauren Weinen:

1606, 1619, 1630 und 1697.

1722, 1784, 1785, 1791, 1792 und 1796.

1805, 1813, 1814, 1815, 1816, 1819, 1832, 1837, 1838, 1851, 1854 und 1857.

Ein besonderer Beitrag zur Witterungskunde ist uns aus dem Jahre 1641 überliefert: „Im Oktober als man die Weinberge lesen sollte, den 20. selbigen Monats, gefrieren alle Weinberge zu Eis im ganzen Lande, daß man den Most mit Stiefeln und Schuhen bei dem Feuer hat austreten müssen, und haben gleichsam auch die Stiele, welche von großer Kälte weich gemacht, Most gegeben; und ist viel Wein gerathen; daß man an vielen Orten eine Kuff(Faß) um die andere gefüllt. Die Weine seien im ersten halben Jahr ganz weiß gewesen und die Materie zähe wie Leder, daß Jedermann großen Schaden gefürchtet, haben aber im anderen halben Jahr dermaßen zugenommen und köstliche Weine daraus worden und rein dazu, daß ein Vierziger (Vierzig-Eimer-Faß) auf fl. 40 gekommen und so aufgegangen, daß man endlich auch zu kaufen nicht gefunden. Die Ursache war diese, daß im vorigen Jahr die alten Weine das meiste getrunken worden. – Was der Frühling dieses Jahr kalt, naß und unlustig gewesen, das ist der December allen Menschen zum Wunder desto lustiger gewesen mit sehr großer Hitze und das Feld und Gärten mit Blumen geziert gewesen.“

Obleich das innersiebenbürgische Hochland durch den vorgelagerten Karpatengürtel vielfach geschützt war, ist aus den Eintragungen dennoch ersichtlich, daß nasse und kühle Jahreswitterung, Frühjahrs- und Winterfröste und die mit den Sommergewittern oft einhergehenden Hagelunwetter auch in diesen Breitengraden die Güte und Menge der Weinernte ausschlaggebend

bestimmten. Daher wurden ja die Weinberge in Siebenbürgen wegen der strengen Winterfröste nach der Lese sogleich geschnitten, untergelegt und abgedeckt, ein erheblicher Arbeitsaufwand, der bei frühem Wintereinbruch nicht immer beendet war, so im Jahr 1835, weshalb erhebliche Winterfrostschäden eintraten. In keiner Eintragung werden Mißernten, verursacht durch tierische oder andere Schädlinge, vermerkt. Schäden solcher Art hat es sicherlich auch damals schon gegeben, doch waren sie anscheinend nicht ausschlaggebend.

Sowohl die Eintragungen über die Erntemenge als auch über die Güte des Mostes enthalten natürlich keine exakten Zahlenangaben, bezogen auf eine bestimmte Fläche, etwa hl je ha oder K.-Joch, sondern es heißt in der Regel: sehr reichliche, mittelmäßige oder schwache/schlechte Ernte bis hin zur Mißernte. Da es damals auch noch keinerlei Geräte zur Prüfung der Mostqualität gab, lauten die Angaben ähnlich: ausgezeichnet für Spitzenweine, mittelmäßig bis gut in Durchschnittsjahren oder sehr schwach und sauer in nassen und kühlen Jahren. Leider liegen uns zu wenig Vergleiche während dieses Zeitraums von über 300 Jahren mit Weinen der Nachbarländer vor, die eine objektive und vergleichbare Bewertung und Einstufung der siebenbürgischen Weinqualität ermöglicht hätten. Erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts erfahren wir einige Angaben über die Gütebewertung unserer Weine. So erhielt ein Mediascher Wein auf der Münchener Industrieausstellung 1854 die „Große Medaille“, und auf der großen landwirtschaftlichen Ausstellung 1857 in Wien fanden die Weine von W. Reissenberger\* aus Hermannstadt und Georg Krauß aus Mühlbach „Lobende Anerkennung“.

Auch wenn die Eintragungen ins Mediascher Stadtbuch einige Lücken aufweisen, so haben sowohl die Mitteilungen über die Weinjahrgänge als auch die Angaben über die Weinpreisbewertungen dennoch eine wesentliche Bedeutung, sind es doch wichtige amtliche Aufzeichnungen über den siebenbürgischen Weinbau in der Zeit von 1501 bis 1858.

Obgleich die Schilderung des Historikers und Geographen Johannes Tröster, veröffentlicht in seinem 1666 in Nürnberg erschienenen Buche „Das Alte- und Neu-Teutsche Dacia“, keinen amtlichen Charakter besitzen, sind sie uns heute nicht weniger wertvoll, da sie die erste in deutscher Sprache erschienene ausführliche Landesbeschreibung Siebenbürgens darstellen, in der auch der Weinbau von dem in Hermannstadt geborenen Verfasser mehrfach erwähnt wird (S. 399 – 440):

„Medwisch (Mediasch), ist die vierte Teutsche Stadt in Siebenbürgen, hat guten Wein, da allhier ein herrlicher weinreicher Boden gebaut wird, so den Namen Weinland in der That erfüllet, als von welchem fast das halbe Land die Kernwein (Hauptbedarf) einleget... Nicht weit von Medwisch lieget der Teutsche Marckflecken BIRTHALMEN (BIRTHÄLM), ein schöner lustiger Ort mit hohen Weingebirgen (Weinbergen) umgeben, auf welchen der allerbeste Wein

---

\* Hermannstadt ist nur der Wohnsitz des Ausstellers und nicht der Erzeugungsort des belobigten Weines, der leider nicht angegeben war.

wachset, so dem Tokayer manches Jahr zu vergleichen ist. Allhier residiret der Siebenbürgische Teutsche Bischoff... Um diesen Bischöflichen Sitz liegen die allergrößten Marckflecken und Dörfer, so von Getreid und Wein im ganzen Land die Reichsten als da seyn: Meschen, Reichesdorff, Frauendorff, Kopisch und Kleinschelken...“

Den Weinbau im Nösner- und Reener Land Nordsiebenbürgens hat Tröster ebenfalls recht beachtlich und lobenswert gefunden:

„... Es ist dieses Nösnerland von Wäldern, schönen Feldern, edlen Weingebirgen und schönen Korn-Hügeln wie auch fischreichen Flüssen eine überaus lustige Gegend... Nösen (Bistritz) eine Teutsche Stadt in Siebenbürgen hat viel Weingebirge... An der West-Seiten dieser Stadt ist ein Weingebirge (Weinbergslage) so die Burg-Weingärten geheissen werden.“

„... Marckflecken Regen (Sächsisch-Regen am Mieresch). Dieser Teutsche Marckflecken liegt in einer überaus schönen Gelegenheit (günstigen Ortslage), daher von allen umliegenden Orten als in (gleich) einer Stadt, stattliche Wochenmärkte und Jahrmärkte daselbst gehalten werden. Es wird von Handwerkern bewohnt, die aber auch Weinberge bauen und wächst allhier ein köstlicher Wein, als ich je im Land getrunken hab, welcher wohl dem Birthalmer zu vergleichen ist.“

„... Der Teutsche Marck Tegendorf (Tekendorf) hat viel Äcker und Weinberg, daß nicht Leut genug darzu seyn, die solche edle Erde bauen könten. Es stehen trefflich hohe Weingebirg, welche einen herrlichen Rebensaft geben, einen Wein von solchen Kräften als vom Regener gesagt worden.“

Die Ausführungen Trösters über das Kokeltaler und das nordsiebenbürgische Weinbauggebiet mit ihren renommierten Weinorten erscheinen uns auch deshalb wertvoll, weil hier die siebenbürgische Weinqualität in einem übergebietlichen Vergleich sogar dem berühmten Tokayer Wein an die Seite gestellt wird.



## 11. Das erste Rebsortenverzeichnis von 1859

Sowohl in den ersten urkundlichen Erwähnungen der Weinbaukultur in Siebenbürgen von 1206 als auch in den späteren Mitteilungen der folgenden Jahrhunderte sind keine näheren Angaben über die angebauten Rebsorten enthalten. Erst 650 Jahre danach liegen uns aus der Mitte des 19. Jahrhunderts genauere Angaben über die angebauten Rebsorten vor. Aus ihnen läßt sich schließen, daß in Siebenbürgen von Anbeginn an vorwiegend Trauben zur Weißweinerzeugung angebaut wurden und daß die ursprünglich vermuteten

Sorten „Weißer Heunisch“ und „Weißer Elben“ zwischenzeitlich mehrfach ergänzt worden waren. Das erste, vom Gymnasial-Lehrer Johann Fabini erstellte Rebsortenverzeichnis wurde 1859/60 im Programm des ev. Gymnasiums zu Mediasch veröffentlicht. Bereits 1858/59 hatte Fabini in einer Weinchronik über die kulturgeschichtliche Bedeutung des Weinbaus und über die Anlage und Pflege der Weinberge sowie die Weinbereitung berichtet, die ebenfalls im dortigen Gymnasial-Programm veröffentlicht wurde. Dadurch sollten die Schüler der oberen Gymnasialklassen, so wie es damals üblich geworden war, über historisch-kulturelle und wirtschaftlich aktuelle Fragen im Lande unterrichtet werden.

Johann Fabini wurde 1825 in Mediasch geboren. Nachdem er 1843 das ev. Gymnasium in Schäßburg absolviert hatte, studierte er an den Universitäten in Halle, Berlin und Tübingen Theologie und Naturwissenschaften. In seine Vaterstadt Mediasch zurückgekehrt, wurde er 1849 dort als Gymnasial-Lehrer angestellt. Sein reges historisches und naturwissenschaftliches Interesse gab ihm Anlaß, sich auch mit dem siebenbürgischen Weinbau näher zu beschäftigen. 1866 wurde er sogar als Pfarrer in die renommierte Weinbaugemeinde Bogeschdorf berufen, wo er erfolgreich wirkte. 1872 wurde Fabini zum Dechanten des Mediascher Kirchenbezirks gewählt. Im Alter von 74 Jahren starb er 1899. Seinem großen Weinbauinteresse und seiner Tätigkeit haben wir das erste ampelographische Verzeichnis zu verdanken, nach dem 1859 in Siebenbürgen folgende Rebsorten angebaut wurden:<sup>40</sup>

1. Blauer Kölner (Schwarzer Rässer) *Clementea incisa*: starkwüchsig, mit fünfrippigem Blatt, große, ästige, wohlschmeckende Tafeltraube.
2. Weißer Kölner (Königsäst) *Clementea incisa*: mittelwüchsig, Rebholz gelbbraun, fünfrippiges Blatt, reichtragend, frühreif, dünnchalig, wohlschmeckend süß, wenig Eigenart.
3. Blauer Blank (Schwarzer Schmieger?) *Columella variegata*: starkwüchsig und reichtragend, reift sehr spät, daher ungeeignet.
4. Weißer Heunisch (Rässer) *Isidora nobilis*: starkwüchsig, 3 – 5-lappiges Blatt, Holz dunkelbraun, gedeiht in jeder Lage, Reife normal, sehr ertragreich, fault leicht; Wein ist etwas leicht, in warmen Lagen und Jahren aber geistig.  
Gelber Heunisch: eine Spielart mit gelben Beeren, die etwas weniger faulen.
5. Weißer Elben (Gornesch) *Isidora brachypus*: starkwüchsig, Rebholz dunkelbraun, dreilappige, dicke Blätter, sehr fruchtbar, dünnchalig, fault leicht da dichte Beeren und große Trauben. Gibt sehr vielen, aber leichten und wenig haltbaren Wein, leicht schleimig.
6. Weißer Räuschling (Grünspat) *Plinia fusca*: starkwüchsig, Rebholz dunkelbraun, gelbgrünes, fünfrippiges Blatt. Traube groß und locker, frühreifend, wohlschmeckend, fruchtbar. Wein nicht sehr haltbar.
7. Weißer Honigler (Dünnschalige) *Formiana argentea*: sehr starkwüchsig, Holz gelbbraun mit dicken Knoten, sehr fruchtbar, fault leicht, gibt leichten Wein.

8. Gelber Muskateller, *Sapidusia crassiuscula*:  
starkes, rotbraunes Rebholz, Blatt rund, hellgrün, blüteempfindlich, wenig fruchtbar, sehr würzig, geschätzt als Tafel- und Keltertraube, Anbau gering.  
Grüner Muskateller: wenig Unterschied, säuerlicher Geschmack.  
Grauer Muskateller: weniger Muskatgeschmack und süßer.  
Violetter Muskateller: Geschmack widrig, weniger Muskat, weniger süß.  
Schwarzer Muskateller: dunkel, gute Spalier- und Tafeltraube.
9. Weißer Mehlweiß (Hochweiß) *Alphitonia oblonga*:  
Rebholz dick, großmarkig, Blätter 5-lappig, filzig, walzenförmige Frucht, spätreifend. Weder gute Tafel- noch Keltertraube. Erzeugt Durchfall, daher auch Hosenscheiß genannt.
10. Blaue Zimmettraube (Schwarzer Äst) *Corvina nitida* (Schwarze Mädchentraube):  
starkwüchsig, Holz braungelbrot, weite Knoten, Blatt fünfklappig, rund, Traube mittelgroß, dichtbeerig, süß, gewürzig, vortrefflicher Wein, aber nur in guten Lagen.
11. Blauer Mohrenkönig (Schwarzer Gornesch) *Catonia maculata*:  
mittelgroß, Holz blaßrot, weite Knoten, Blatt dreilappig, eingeschnitten, dunkelgrün, im Herbst rot werdend. Beeren saftig und süß, sehr fruchtbar, gibt guten Rotwein.
12. Weißer Kanigl (Äst- oder Mädchentraube) *Avicella nitida*:  
Wuchs mittelstark, Holz weißlich-gelb, weite Knoten mit hervorstehenden Augen, Blatt 5-lappig, mattgrün. Beere punktiert, dünnhäutig, faulen nicht. Sehr fruchtbar, Wein ist würzig und feurig, oft ausgezeichnet, beste Keltertraube.
13. Weißer Augster (Lamprich) *Ragusana dulcis*:  
Rebstock stark, Holz blaßbraun, Blätter dreilappig, dunkelgrün, Traube mittel, locker, einfach, Beere süßschmeckend, zweikernig, mehr Tafel- als Keltertraube, Reife Mitte September.
14. Schmieger (Siebenbürgischer Name) Furmint:  
Rebe stark, Holz braunrot, Blätter 3- bis 5-lappig, dunkelgrün, spitz gezähnt. Traube groß, ziemlich dicht, einfach. Nur mittelmäßig fruchtbar. Warme und gute Lagen erforderlich. Wein ist feurig und würzig, für Ausbruchweine sehr gut geeignet.
15. Blaue Geißdutte, *Bumastos hyberna*:  
Rebe stämmig, Holz lang und gelblich-braun mit weiten Knoten und wolligen Augen, empfindlich in der Blüte. Beere dickhäutig, blau und fleischig. Gute Spalier- und Tafeltraube.  
Weiße Geißdutte: ebenso wie blaue Geißdutte, spätreifend, hellfarbig und festes Fleisch.

Wie aus der vorliegenden Beurteilung hervorgeht, waren einige Rebsorten für den Anbau in Siebenbürgen nur bedingt geeignet. Zu den geeigneten und daher bevorzugten Rebsorten gehörten: 4. Weißer Heunisch-Rässer, 5. Weißer Elben-Gornesch, 12. Weißer Kanigl-Mädchentraube, 2. Weißer Kölner-Königsäst, 7. Weißer Honigler-Dünnschälige; 8. Gelber Muskateller und 14. Schmieger-Furmint wurden weniger angebaut.

Bei einigen der meistangebauten Rebsorten waren auch die ursprünglichen Bezeichnungen, die Hinweise über die Herkunft enthalten, durch neue Namen ergänzt worden:

4. Rässer, früher Weißer Heunisch genannt, war ein reicher Träger, der uns als Heunisch-Wein (*vinum hunnicum*) aus der Einwanderungszeit an Rhein und Mosel überliefert ist.

5. Gornesch, der früher Weißer Elben hieß und an der Obermosel und in Luxemburg als überaus reichtragender Elbling bekannt ist und sehr viel, aber nur dünnen Wein gibt, genau wie auch in Siebenbürgen. Ob die beiden Sorten identisch bzw. verwandte Spielarten sind, ist in ampelographischen Prüfungen oder Vergleichen bisher noch nicht festgestellt worden.

2. Königsast, der früher Weißer Kölner hieß, deutet auf Kölner Herkunft.

4. Mädchen Traube, im Kokeltal wegen der würzigen und vollmundigen Weine bevorzugt angebaut, hieß früher Kanigl bzw. Äst-Traube. Eine Deutung der Bezeichnung Kanigl fehlt aber derzeit noch.

Johann Fabini, der kein Weinbaufachmann war, hat das erste Rebsortenverzeichnis mit fachmännischer Unterstützung von Professor Dr. Hlubek, Sekretär der k.k. steiermärkischen Landwirtschaftsgesellschaft in Graz, erstellt. Die ampelographische Prüfung und Bestimmung hatte Prof. Dr. Hlubek aufgrund der ihm eingesandten Trauben und Rebenblätter mit erstaunlicher Präzision und Fachkenntnis vorgenommen und damit zur Erstellung der ersten Ampelographie Siebenbürgens entscheidend beigetragen. Die sehr umfangreiche Charakteristik der einzelnen Rebsorten ist hier nur gekürzt wiedergegeben. Dr. Hlubek hat sich auch um die Verbesserung des Rebsortiments bemüht und in seinem 1859 veröffentlichten „Beitrag zur Kellerwirtschaft“ noch folgende Rebsorten empfohlen:

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Clever (s. h. Clevner)       | 9. Roter Traminer        |
| 2. Weißer kleiner Burgunder     | 10. Blaue Kadarka        |
| 3. Blauer Portugieser           | 11. Wälschriesling       |
| 4. Grüner Sylvaner              | 12. Der Mosler           |
| 5. Schwarze fränkische Traube   | 13. Furmint/Tokayer Rebe |
| 6. Blaue Bodenseetraube         | 14. Roter Zierfandler    |
| 7. Grüner Veltliner/Muskateller | 15. Blauer Wildbacher    |
| 8. Roter- und Krachgutedel      |                          |

Unter den zur Ergänzung des bisherigen Sortiments empfohlenen 15 Rebsorten, die versuchsweise angepflanzt werden sollten, ist unter Nummer 4 auch der Grüne Sylvaner angegeben. Dies ist insoweit bemerkenswert, als bisher vielfach Transsylvanien-Siebenbürgen als Heimat des Sylvaners angenommen wurde, da das lat. Wort *silva* (Wald) sowohl in der Landesbezeichnung als auch im Rebsortennamen enthalten sei. Da aber der Grüne Sylvaner im ersten Rebsortenverzeichnis nicht enthalten ist und von Dr. Hlubek erst 1859 zur Anpflanzung empfohlen wird, ist diese sprachliche Ableitung als Herkunftsbezeichnung unzutreffend. Sie ist es auch deshalb, weil der winterfrostopfindliche Sylvaner als Rebsorte in Siebenbürgen mit seinen strengen Winterfrösten gar nicht beheimatet sein kann. Nachweislich ist der Sylvaner aufgrund der Empfehlung von Prof. Dr. Hlubek erstmals 1875 in einem Versuchsweinberg der Sieben.-Sächs. Landwirtschaftlichen Lehranstalt in

Mediasch angepflanzt worden, dessen erstes und enttäuschendes Ernteergebnis im Jahresbericht 1878/79 der Lehranstalt amtlich überliefert ist. Der Bedeutung des heimischen Weinbaus Rechnung tragend, ist die 1871 eröffnete zweijährige Landwirtschaftsschule 1876 zu einer dreijährigen Wein- und Obstbauschule ausgebaut worden.

Weder in diesem noch in einem der späteren siebenbürgischen Rebsortenverzeichnisse ist der in Deutschland seit dem 15. Jh. sich stetig ausbreitende und danach zu weltweitem Ruf gelangte Riesling enthalten, dessen Herkunft, gleich der des Sylvaners, bis heute noch unbekannt ist. Auch wenn die Rieslingrebe im Mosel-Saar-Ruwer-Weinbaugebiet, aufgrund der für sie günstigen ökologischen Bedingungen, hier Weine hervorbringt, die schon bei relativ niedrigem Alkoholgehalt ein Bukett und Aroma mit der feinsten und charakteristischsten Rieslingausprägung entfalten, so ist es bisher nicht gelungen, dieses Gebiet auch als ihren ursprünglichen Herkunftsraum urkundlich nachzuweisen.

Durch sein 1859 erstelltes erstes Rebsortenverzeichnis und seine Beiträge zur Förderung und Pflege des Rebenanbaus hat der Naturfreund Johann Fabini dem Weinbau in Siebenbürgen wertvolle Dienste geleistet.

## 12. Die Weinbergsflächen 1883 und die Weinlagen

Nachdem die Türken 1687 durch österreichische Söldnertruppen aus dem Lande vertrieben worden waren, wurde das seit 1542 relativ selbständige, unter türkischer Oberhoheit und Tributpflicht stehende Fürstentum Siebenbürgen ins habsburgische Österreich eingegliedert. Nach dem Sieg Preußens über Österreich bei Königgrätz 1866 gelang es jedoch den Magyaren 1867, den Anschluß Siebenbürgens an Ungarn zu erzwingen. Als Folge der immer stärker hervortretenden nationalistisch-zentralistischen Politik wurde nun bereits 1876 eine neue Gliederung der Verwaltungskreise (Komitate) vorgenommen, mit der gezielt die bisherige sächsische Selbstverwaltung aufgehoben sowie deren Führungsgremium, die Sächsische Nationsuniversität, trotz Protest, aufgelöst und sogar die Kulturautonomie eingeschränkt wurde.

Die um ihre Zukunft besorgten Sachsen bemühten sich nun, den erlittenen Schaden einzugrenzen und durch wirtschaftliche Abwehrmaßnahmen auszugleichen, denen eine entsprechende Bestandsaufnahme vorausging. In ihr sollten Stand und Entwicklung der sächsischen Bevölkerung sowie die Besitzverhältnisse, vorwiegend auf dem Lande, ermittelt werden. Die 1883 von den ev. Pfarrämtern durchgeführte Erhebung<sup>41</sup> stand unter der Leitung von Oskar von Meltzl. Am 18. 10. 1843 in Sächsisch-Regen geboren, studierte er nach Absolvierung des Gymnasiums Jura an der Rechtsakademie in Hermannstadt und der Universität in Budapest, wo er 1866 den Doktorgrad beider Rechte erwarb. Danach war er als Staatsanwalt bei mehreren Gerichten tätig. 1875

wurde er zum Professor für Nationalökonomie und Finanzwirtschaft an der Hermannstädter Rechtsakademie ernannt, und von 1887 – 1900 war er Abgeordneter im ungarischen Reichstag. Als erfahrener Jurist und Finanzmann wurde er 1898 zum Direktor der Bodenkreditanstalt in Hermannstadt gewählt, jenem sächsischen Geldinstitut, das es sich zur Aufgabe gemacht hatte, aus seinen Erträgen die Rückgewinnung verlorengegangenen Bodens für die Landwirtschaft sowie den Neuerwerb von Grund außerhalb des Königsbodens für Ansiedler zu finanzieren.

In den von O. v. Meltzl ausgearbeiteten Richtlinien war auch eine Sparte für die Ermittlung und Eintragung der Weinbergflächen vorgesehen. Somit verdanken wir diesen Erhebungen von 1883 die ersten Angaben über die genauen Rebflächen in allen sächsischen Gemeinden, aus denen dann sowohl die gesamten Weinbergflächen als auch die der einzelnen Weinbaugebiete ermittelt wurden. Sämtliche sächsischen Weinbaugemeinden sind unter Berücksichtigung ihrer Weinbergflächen nach dem Stande von 1883 auf der

Gemeinde	Weinbergflächen 1883		Versteuerte Weine 1853		Weinbaugebiet
	Kat.	Joch Hektar	S. Eimer	Hektoliter	
1. Groß-Kopisch	743	(428)	5766	(653)	Kokeltal
2. Birthälml	503	(290)	25051	(2838)	Kokeltal
3. Reichesdorf	393	(226)	12747	(1443)	Kokeltal
4. Hetzeldorf	314	(181)	9496	(1075)	Kokeltal
5. Meschen	281	(162)	12453	(1410)	Kokeltal
6. Zendersch	275	(158)	11351	(1285)	Kokeltal
7. Seiden	271	(156)	18311	(2073)	Kokeltal
8. Großpold	254	(146)	13161	(1490)	Unterwald
9. Bulkesch	252	(145)	28906	(3272)	Kokeltal
10. Rode	248	(143)	16465	(1864)	Kokeltal
11. Klein-Schelken	246	(142)	8670	(981)	Kokeltal
12. Lechnitz	234	(135)	3625	(410)	Nordsiebenbürgen
13. Scharosch/Med.	232	(134)	3561	(403)	Kokeltal
14. Nadesch	229	(132)	8857	(1003)	Kokeltal
15. Bogeschdorf	220	(127)	12515	(1417)	Kokeltal
16. Hamlesch	220	(127)	5490	(621)	Unterwald
17. Pretai	201	(116)	5940	(672)	Kokeltal
18. Weingartskirchen	193	(111)	9236	(1045)	Unterwald
19. Baaßen	190	(109)	10612	(1201)	Kokeltal
20. Tekendorf	189	(108)	12317	(1394)	Nordsiebenbürgen
21. Urwegen	188	(108)	8612	(975)	Unterwald
22. Langenthal	184	(106)	15364	(1739)	Kokeltal
23. Gergeschdorf	177	(102)	8702	(985)	Unterwald
24. Groß-Probstdorf	175	(101)	16535	(1849)	Kokeltal
25. Puschendorf	173	(100)	2755	(320)	Kokeltal
26. Törnen	170	(98)	3894	(441)	Unterwald
27. Waldhütten	163	(94)	5603	(634)	Kokeltal
28. Kelling	152	(87)	10879	(1232)	Unterwald
29. Klein-Alisch	151	(87)	6088	(689)	Kokeltal
30. Klein-Lasslen	151	(87)	3326	(376)	Kokeltal
	7372	(4246)	316288	(35790)	

Ausklapptafel auf Seite 16b kartographisch dargestellt, während in der nebenstehenden Tabelle nur die 30 bedeutendsten Weinbaugemeinden aufgeführt sind. Da aus demselben Jahr keine Ertragsergebnisse vorlagen, sind zur Orientierung die zur Grundsteuerveranlagung angemeldeten Weinmengen von 1853 angegeben. Die damals in Siebenbürgen üblichen Maße, Kat. Joch und S. Eimer, wurden durch die in Klammern angeführten neuen Maße, Hektar und Hektoliter, ergänzt.

Von den hier aufgeführten führenden 30 Weinbaugemeinden besaßen sechs jeweils eine Weinbergsfläche von 156–428 ha, während 17 Gemeinden je 101–146 ha Weinberge bebauten; aber auch die restlichen 6 Gemeinden besaßen noch Weinbergsflächen von jeweils 80–100 ha.

Von den 30 Gemeinden gehörten 21 dem Kokeltaler, 7 dem Unterwälder und 2 Gemeinden dem nordsiebenbürgischen Weinbaugebiet an, worin sich die Bedeutung des Kokeltaler Weinbaus deutlich widerspiegelt.

Die zum Teil erheblichen Unterschiede bei einigen Weinbaugemeinden zwischen der Weinbergsfläche von 1883 und der zur Versteuerung angemeldeten Weinernte von 1853 sind wohl vorwiegend in der Absicht begründet, durch niedrigere Ernteangaben die Steuerlast zu verringern. Die als Orientierungshilfe gedachten Angaben stellen daher keine vollständigen Weinbergserträge dar.

Die Gesamtheit der Weinbergsflächen, verteilt auf die 178 Weinbaugemeinden und 7 Städte\* sowie auf die vier Weinbaugebiete, ergibt folgendes Bild:

Gemeinden	Weinbergsflächen 1883		Weinerträge lt. Kammerbericht 1882 <sup>42</sup>	
	Kat. Joch	Hektar	S. Eimer	Hektoliter
1–30 (Übertrag)	7372	(4246)	316288	(35790)
31–178 (148 Gemeinden)	10034	(5774)	1143464	(129439)
179–185 (7 Städte)	1100	(630)	129439	(14652)
185 Weinbauorte	18506	(10650)	1589191	(179881)
Weinbaugebiete	K. Joch	(Hektar)		
1. Kokeltal	11748	(6761)	in 75 Gemeinden und 3 Städten	
2. Unterwald	2484	(1430)	in 16 Gemeinden und 2 Städten	
3. Nordsiebenbürgen	1632	(939)	in 13 Gemeinden und 2 Städten	
4. Randgebiete	2642	(1520)	in 74 Gemeinden	
Weinbau insgesamt:	18506	(10650)	in 178 Gemeinden und 7 Städten	
Ohne Weinbau	–	–	49 Gemeinden und 2 Städte.	

\* Die sieben Städte besaßen im einzelnen folgende Weinbergsflächen in Kat. Joch: 1) Mediasch 412, 2) Mühlbach 263, 3) Schäßburg 162, 4) Sächsisch-Regen 115(?), 5) Bistritz 80(?), 6) Broos 48(?), 7) Elisabethstadt 20(?), Nr. 4–7 sind eingeschätzt.

Nach den am 31. 12. 1883 abgeschlossenen Erhebungen umfaßten die Weinberge 18506 K. Joch (10650 ha), d. s. 2,8% der aus Äckern, Wiesen und Gärten bestehenden Nutzungsfläche von 655581 K. Joch. Betrieben wurde der Weinbau in 185 sächsischen Orten (78,4%), die restlichen 51 Orte besaßen klimabedingt keine Weinberge, doch wurden nach urkundlichen Überlieferungen früher auch hier Reben angebaut. Weinbau als Erwerbs- und Lebensgrundlage wurde in 111 Anbauorten der 3 Weinbaugebiete intensiv betrieben, 78 davon im Kokeltal, 18 im Unterwald und 15 in Nordsiebenbürgen. Aber auch in den 74 Gemeinden des Randgebietes gab es noch Orte mit Weinbergsflächen von 30–50 K. Joch, die als Nebenerwerb betrieben wurden. Nach der Deckung des Eigenbedarfs an Wein und Trauben wurde der Überhang verkauft und der Erlös der Hauskasse zugeführt.

Über die geernteten Ertragsmengen gibt es aus dieser Zeit leider keine übereinstimmenden Angaben, denn auch die amtlichen Zahlen der „k.k. Landwirtschaftsgesellschaft“ von 1857 weichen von den Anmeldungen des „Grundsteuer-Provisoriums“ erheblich ab. Außerdem sind in diesen Ermittlungen auch Weinbergsflächen enthalten, die außerhalb des sächsischen Weinbaugebietes, vorwiegend im Miereschthal liegen, über die später noch berichtet wird. Die wohl zuverlässigsten Angaben über die Weinbergerträge sind in dem von Joh. Andreas Hintz 1882 erstellten Bericht der „Handels- und Gewerbekammer in Kronstadt“ für 1878/79 enthalten. Hintz gibt hier die Jahresweinernte des sächsischen Anbaugebietes mit 224537 hl an im Gesamtwert von 1870393 Gulden ö. W., wobei er von einem Rohertrag von 12,9 hl je K. Joch, d. s. 22,42 hl je ha, und einem Durchschnittspreis von 8 fl. 83 Kro. je hl ausgeht. Daraus ergibt sich ein Rohertrag von 114 fl. je K. Joch, bzw. 198 fl. je ha. Auch wenn der angegebene Hektar-Rohrertrag uns heute recht niedrig erscheint, so dürfte er dennoch richtig sein und den damaligen Verhältnissen entsprochen haben.

Auch über die Güte und Einschätzung der siebenbürgischen Weine liegen uns aus dieser Zeit einige Bewertungen vor. Oskar von Meltzl erwähnt dazu in seinem Bericht zur Statistik, daß „... die siebenbürgischen Weine, was Feuer und Aroma betrifft, den besten Weinen Europas an die Seite gestellt werden können...“ Überliefert ist auch, daß damals siebenbürgische Weine auf den Ausstellungen in Paris, Brüssel, Berlin, Prag u. a. O. mehrere hohe Auszeichnungen – Gold, Silber und Bronze – erwarben.

Die überaus wichtigen statistischen Erhebungen von 1883 waren zugleich auch die letzten umfassenden Ermittlungen, die das Deutschtum in Siebenbürgen durchführen konnte. Als Voraussetzung für notwendige Maßnahmen zur Selbsterhaltung waren sie damals ebenso lebensnotwendig, wie sie uns heute als historisches Dokument wertvoll erscheinen.

Die großen politischen und gesellschaftlichen Veränderungen als Folge der beiden großen Weltkriege von 1914/18 und 1939/45 ließen ähnliche Maßnahmen danach nicht mehr zu.

Als Teile der Weinbergsflächen insgesamt folgend abschließend noch die hier gebräuchlichsten *Weinlagen und ihre Namen*.

Wie in den meisten Weinbaugebieten gab es auch in Siebenbürgen zahlreiche Weinlagen mit unterschiedlicher Werteinstufung. Ihre Namen, die oft schon Hinweise auf den Standort und die Einschätzung der Weinlage geben, sind vorwiegend aus der Beschaffenheit und Eigenart des Geländes abgeleitet, aber auch die nähere Umgebung sowie die vorkommenden Pflanzen, Tiere, Gewässer und andere Besonderheiten haben zur Namensbildung der auch im Kataster eingetragenen Weinlagen beigetragen, wie aus den nachstehend angeführten Beispielen hervorgeht:

- a) *Bergformen*
- |                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Af dem Bierch  | = Auf dem Berg                  |
| Af der Hih     | = Auf der Anhöhe                |
| Altbierch      | = Alter Berg (Älteste Weinlage) |
| Angderem Rech  | = Unter dem Steilhang           |
| Brännes Kappen | = Brunnen Kuppe                 |
| Iwerm Haffel   | = Über dem Hügel                |
| Rech           | = Steilhang                     |
- b) *Bodenbeschaffenheit*
- |                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Am Stinichen    | = Im Steinigen                  |
| Am Sungd        | = Im Sand                       |
| De Zerratschten | = Die Abgerutschten (Erdrutsch) |
| Ruit Barch      | = Roter Berg                    |
- c) *Pflanzen, Tiere, Gewässer*
- |                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Af dem Nutschegruowen | = Auf dem Nuß(baum)graben |
| Baschwainjert         | = Waldwingert             |
| Hangdsrack            | = Hundsrücken             |
| Helje Brännen         | = Heiliger Brunnen        |
| Hirschbrich           | = Hirschberg              |
| Kål(d)ebrännen        | = Kühler Brunnen          |
| Huosewainkel          | = Hasenwinkel             |
| Rihbasch              | = Rehbush                 |
| Vichelsgesung         | = Vogelgesang             |
| Wissker Wainjert      | = Wiesen-Weinberge        |
- d) *Sonstige*
- |              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Burchbrich   | = Burgberg                            |
| Kappelsbrich | = Kapellenberg                        |
| Maklenbrich  | = Mönchberg                           |
| Millwiëch    | = (Wasser)Mühlen-Weg                  |
| Nauen        | = Neuen (-Weinberge) vorm. Ackerland. |

Insgesamt führen die Weinlagen demnach einfache und natürliche Namen, die sich mit der Vielfalt und großartigen Poesie der Weinlagen an Rhein und Mosel nicht vergleichen lassen, die sich dort aus dem sehr umfangreichen Weinbesitz der Kirche und der Klöster („Himmelreich“, „Paradies“,

„Nonnengarten“), der adligen Grundherren („Gräfenberg“, „Ritterpfad“), den Namen der hochverehrten Weinheiligen und Rebenschutzpatrone („Lautentiusberg“, „Michelsberg“, „Johannisberg“), aber auch aus der lebendigen Phantasie und Einschätzung der Winzer („Goldtröpfchen“, „Sonnenuhr“, „Feuerberg“) herausgebildet haben.

Obleich die Eigenart und Güte der siebenbürgischen Weine sich allgemeiner Wertschätzung und Beliebtheit erfreuten, haben diese in den schlichten und sachlichen Weinlagenamen leider keinen Niederschlag gefunden.

### 13. Reblauskrise und Neuaufbau der Weinberge

Die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*), dies kleine, nur 1 bis 1½ Millimeter große Insekt, ist auch heute immer noch der gefährlichste Schädling der europäischen Kulturrebe (*vitis vinifera*), die sie an den Wurzeln befällt und durch Aussaugen und Stiche zerstört. Kraft ihrer außergewöhnlichen Vermehrungsfähigkeit breitete sie sich rapide und invasionsartig aus, und ihr Aufenthalt im Boden bis zu 3 Meter Tiefe hat eine direkte und umfassende Vernichtung des Schädlings bis heute nicht ermöglicht. \* Von ihren existenzbedrohenden Schäden ist auch das Weinbaugebiet Siebenbürgens nicht verschont geblieben.

1858/62 durch Rebenimporte aus Amerika nach Europa eingeschleppt, wurde der erste Reblausherd bereits 1863 in Frankreich festgestellt, wo sich die Reblaus bis 1868 bereits verheerend ausbreitete. 1874 wurde der erste Reblausherd in Deutschland, am Annaberg bei Bonn, und 1875 in Ungarn, im Banat und Kreischgebiet, festgestellt. 1882 waren in Ungarn schon 60 ha und 1883 bereits 290 ha Weinberge reblausverseucht. Erst 6 Jahre später erreichte die Reblaus auch das benachbarte sächsische Weinbaugebiet in Siebenbürgen, wo die ersten Reblausherde 1889 an der Kleinen Kokel und 1892 im Unterwälder Weinbaugebiet festgestellt wurden.

Das immense Ausmaß und der rasche Fortgang der durch die Reblaus vernichteten Weinberge bedrohte nun auch in Ungarn die Existenz tausender Winzerfamilien, die, in Unkenntnis der genauen Ursache, in der Zerstörung ihrer Weinberge eine Seuchenplage des Himmels als Strafe Gottes empfinden, die sie als fatales und verdientes Schicksal hinnahmen. Der Katastrophe zu begegnen, hatte die ungarische Regierung bereits 1882 im Gesetz-Artikel XV Maßnahmen zur Eindämmung und Bekämpfung der Reblaus eingeleitet und staatliche Subventionen für die vernichteten Weinbergflächen zugesagt. Auch

---

\* Der bereits im vorigen Jahrhundert ausgesetzte Preis der französischen Regierung von 500000 Goldfrancs für die Schaffung eines umfassenden Reblaus-Vernichtungsmittels konnte bis heute (1991) noch von keinem Erfinder eingelöst werden.

wurden zum Wiederaufbau der Weinberge Rebschulen angelegt, in denen Pfropfreben auf reblauswiderstandsfähigen amerikanischen Unterlagen hergestellt wurden. Kredite in Höhe von 25 Mio. Gulden dienten zur Finanzierung der Weinbergs-Rekonstruktion.

Doch all diese staatlichen Maßnahmen und Bemühungen kamen im Lande, gemessen an dem Eiltempo und Ausmaß der Reblausverheerungen, zu langsam voran, zumal es ihnen vielfach auch an Initiative und tatkräftiger Unterstützung durch die betroffenen Winzer und auch deren Fachorganisation fehlte; demgegenüber zeichnete sich in Siebenbürgen eine etwas andere Entwicklung ab.

Dort hatte der 1845 gegründete Siebenbürgisch-Sächsische Landwirtschaftsverein schon 1872 eine eigene Wein- und Obstbauabteilung eingerichtet. Diese unterrichtete nun ihre Mitglieder in Versammlungen und Schulungen laufend über das Auftreten der Reblaus und deren Folgeschäden; gleichzeitig empfahl sie, die ersten Reblausherde zu isolieren und mit Schwefelkohlenstoff direkt zu bekämpfen. Danach wurde die örtliche Gründung genossenschaftlicher Rebschulen angeregt und auch durchgeführt, in denen Pfropfreben, die gegen die Reblaus widerstandsfähig waren, für Weinberg-Neuanlagen hergestellt wurden. Die Pfropfrebe war eine französische Kreation, die aus einer wurzelbildenden amerikanischen Wildrebe mit natürlicher Reblausresistenz als Unterlage bestand, der als traubentragendes Oberteil das Edelreis einer Europäerrebe aufgepfropft wurde. Nach einjähriger Anzucht in der Rebschule war sie in der Regel für die Weinbergpflanzung geeignet. Doch auch in Siebenbürgen sollte sich bald zeigen, daß staatliche Förderung und Maßnahmen der Berufsorganisation nicht ausreichten, der existenzbedrohenden Reblauskatastrophe rasch Herr zu werden. Niedergeschlagenheit machte sich breit, und es begannen Auswanderungen in eben jenes Land, das ihnen gerade die Reblaus beschert hatte: Die Vereinigten Staaten von Amerika.

In dieser kritischen Phase traten nun verantwortungsbewußte sächsische Männer auf den Plan, die mit Unternehmungsgeist, Tatkraft und Risikobereitschaft eigene private Rebschulen errichteten, um den großen Bedarf an Pfropfreben für die Erstellung der neuen Weinberge rasch decken zu helfen, die sie beispielgebend auch selbst errichteten. Gleich den Ahnherren und Pionieren der Einwanderungszeit wurden sie zu Wegbahnern und Begründern einer neuen Weinbau-Ära in Siebenbürgen, in der es schließlich gelang, die von der Reblaus verursachte Existenzkrise durch die Neuanlage von Pfropfrebenweinbergen zu überwinden. Lebenswerk und Persönlichkeit dieser Männer aus einer schweren und bewegten Zeit sind längst Geschichte geworden, die es zu überliefern gilt:



MICHAEL AMBROSI SEN. (1862 – 1933)

stammte aus einer alteingesessenen Weinbauernfamilie in Großprobstdorf bei Mediasch, dessen Schule er vorzeitig verlassen mußte, um nach dem frühen Tod des Vaters den Weinbaubetrieb daheim zu übernehmen, der schon bald von der Reblaus bedroht wurde. Ihr umfassend zu begegnen, hatte der junge Weinbauer mehrfach Überlegungen angestellt und danach auch dem Siebenb.-Sächs. Landwirtschaftsverein Vorschläge unterbreitet, der ihn bereits 1901 zum Leiter der neugegründeten Weinbaukommission ernannte, in der er nun überregional tätig wurde und sich zunächst für die Flurbereinigung einsetzte. Nach deren Durchführung in der Heimatgemeinde errichtete er dort die „Ambrosi-Rebschule“ und erzeugte Pfropfreben für den Wiederaufbau der Kokeltaler Weinberge. Danach war er viele Jahre Ortsrichter (Bürgermeister) seiner Heimatgemeinde, gründete dort den Kellerverein zur Pflege und Absatzförderung des Weins, gründete auch eine Molkereigenossenschaft und war viele Jahre Bergrichter der Weinbaugemeinde. Schließlich bekleidete er auch das Amt des ev. Bezirkskirchenkurators in Mediasch. Der steigende Bedarf an Pfropfreben führte zur Ausweitung der Rebschule und zur Errichtung einer weiteren Reb- und Baumschule durch seinen Sohn Michael A. jun. in Straßburg am Mieresch, führte zu Aufstieg, Wohlstand und zur Gründung des Weingutes „Gräfenberg“, das 1927 15 ha Weinberge und 6 ha Amerikaner-Rebmuttergärten umfaßte. Seine Bemühungen um den Neuaufbau der Kokeltaler Weinberge und seine wegweisenden Beiträge in den „Landw. Blättern“ zeugen heute noch von dem Unternehmungsgeist und dem tiefen Pflicht- und Verantwortungsbewußtsein Michael Ambrosis für den heimischen Berufsstand.



FRIEDRICH CASPARI (1858 – 1935)

war Nachkomme einer alteingesessenen Lehrer- und Pfarrerrfamilie des Kokeltaler Weinbaugesbietes, weshalb er wahrscheinlich ebenfalls den Lehrerberuf ergriff, gleichzeitig aber auch seiner Lieblingsbeschäftigung, dem Wein- und Obstbau, nachging. Die bedrohte Lage des heimischen Weinbaus erkennend, besuchte er 1891/92 die Klosterneuburger Weinbauschule, nach deren Abschluß er die gutbesoldete staatliche Stelle eines „Reblaus-Kommissärs“ antrat, in der er bis 1902 die Bekämpfung der Reblaus überwachte und die Maßnahmen zur Rekonstruktion der Weinberge leitete.

Mit dem Ergebnis seiner 10jährigen Berufserfahrung und seinen Ersparnissen legte er 1902 eigene Amerikaner-Rebmuttergärten und danach Rebschulen zur Pfropfrebenherstellung in seiner Heimatstadt Mediasch und deren Umgebung an. Bienenfleiß, äußerste Sparsamkeit und rationelle Arbeitsweise brachten dem besitzstrebenden jungen Rebschulbesitzer beachtliche Erfolge mit starker Expansion im Gefolge, die bereits 1914 ein Volumen von 4 Mio. Pfropfreben jährlich erreichte, zumal die Mediascher Betriebe mit einem Gleisanschluß und mit Bewässerungsanlagen ausgerüstet worden waren. Modern, großzügig und intensiv gestaltete Caspari auch seine Werbung mit Inseraten, Plakaten und Katalogen, in denen er seine Pfropfreben über die Landesgrenzen hinaus zum Wiederaufbau der Weinberge empfahl. Waggonweise gingen seine Lieferungen nach Ungarn, Österreich, Altrumänien und sogar nach Rußland. Dem großartigen wirtschaftlichen Aufstieg folgte ein entsprechender Gütererwerb in Siebenbürgen und Altrumänien, der ca. 600 ha Wein- und Obstgüter, Rebschulen und Muttergärten umfaßte. Innerhalb von 3 Jahrzehnten war Friedrich Caspari zum größten Weinguts- und Rebschulbesitzer Siebenbürgens aufgestiegen, hatte mit seinen ersten Rebschulen zum Neuaufbau der Kokeltaler Weinberge mitbeigetragen und auch die Rebsorte Neuburger in Siebenbürgen eingeführt. 77jährig starb der rastlos nach Eigentum Strebende, der nie ein öffentliches Ehrenamt bekleidet hatte, in den selbst auferlegten Sielen 1935 in Mediasch.



MICHAEL AMBROSI JUN. (1880 – 1940)

ältester Sohn von Michael Ambrosi sen., ist bereits der dritte Mann des Kokeltaler Weinlandes, der aktiv und frühzeitig für den Anbau von Pfropfbreben und die fortschrittliche Entwicklung der Weinbaukultur eintritt. Auf den ihm vorgezeichneten Berufsweg bereitet er sich durch den Besuch der landw. Lehranstalt in Mediasch 1894/97 und der Höheren Weinbauschule in BudafoK/Ungarn 1903 vor. Dazwischen ist er im väterlichen Betrieb und auch als Gutsverwalter tätig. 1902 gelingt ihm mit Unterstützung des Vaters der Erwerb eines Gutes in Straßburg im Miereschthal, das er ab 1905 zum renommierten Baum- und Rebschulbetrieb „Ambrosi, Fischer & Co.“ ausbaut und ab 1912 auch persönlich leitet. Früh engagiert und qualifiziert, schreibt er schon 1906 das Weinbaulehrbuch „Der praktische Weinbauer“, um schon 1907 als Güterdirektor des Prinzen Stirbey die Leitung seiner großen Wein- und Obstplantagen in Buftea bei Bukarest zu übernehmen, wo er auch eigene Baum- und Rebschulen anlegt.

Anlässlich einer Studienreise durch mehrere europäische Länder besucht er auch Deutschland und sein Weinbaugebiet und nimmt Fühlung mit den deutschen Weinfachleuten auf. Jahre später referiert er 1925 auf dem Weinbaukongress in Koblenz über „Weinbauerneuerung“ und berichtet, daß die neuen Pfropfbrebenweinberge in Siebenbürgen größere Erträge und höhere Qualitäten bringen, die Reblaus daher letztlich segensbringend gewesen sei. 1929 verleiht ihm der rumänische König Carol II., nach seinem Referat auf dem Internationalen Landwirtschaftskongress in Bukarest, den „Rittergrad der Krone Rumäniens“ und den Orden „Verdienste um die Landwirtschaft“.

Bereits 1919 hat Michael Ambrosi jun. das väterliche Weingut am „Gräfenberg“ übernommen und ist 1925 in die Kreisstadt Mediasch übersiedelt. Am „Gräfenberg“ hat er eine Klonenselektion der Rebsorten Mädchentraube, Königsast und Welschriesling vorgenommen und auch die „Selektion Ambrosi“ der Unterlagsrebe Rip.x Berlandieri herausgebracht. Demnach hat er mit seiner Tätigkeit nicht nur zur Überwindung der Reblauskrise, sondern vor allem auch zur fortschrittlichen Weiterentwicklung des Weinbaus in ganz

Siebenbürgen vorbildlich beigetragen. 1937 nach Hermannstadt übersiedelt, starb dort der hochangesehene Fachmann schon 1940, erdrückt von der großen und selbst auferlegten Arbeitslast kurz nach Vollendung seines 60. Lebensjahres.



MICHAEL ACKER (1861 – 1932)\*

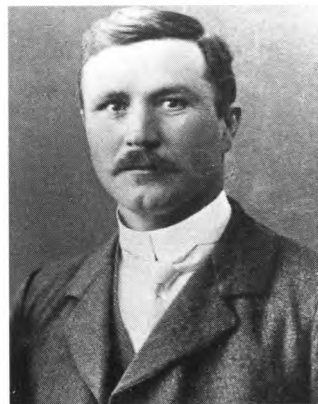
Vor der Reblauskrise war Michael Acker nur ein örtlich bekannter Weinbauer und Landwirt in der Weinbaugemeinde Kelling im Unterwald, dem südwestlichen Zipfel Siebenbürgens. Obgleich im väterlichen Betrieb ohne Fachschulbildung herangewachsen, entwickelt er sich dennoch zu einem unternehmungsfreudigen und aufgeschlossenen jungen Mann, begabt mit einem ausgeprägten Instinkt für wirtschaftlichen Fortschritt. Nach der Betriebsübernahme 1889 begann er auch regen Weinhandel zu treiben, der aber infolge der aufkommenden Reblausschäden in den Weinbergen bald zum Erliegen kam. Die Zerstörung der Weinberge durch die Reblaus nahm Michael Acker als eine echte und persönliche Herausforderung an, der er entschlossen begegnen wollte. Zuvor mußte aber noch die dringend notwendige Flurbereinigung ausgeführt werden, die er 1899 im Rahmen der gesetzlichen Kommissation durchführen ließ. Auf dem arrondierten Neugelände errichtete er dann 1902/04 die „Erste Unterwälder Rebschule“, in der er jährlich bis zu 1 Million Pfropfreben für den Neuaufbau der Unterwälder Weinberge herstellte, die vor der Reblauszerstörung eine Rebfläche von 1430 ha, verteilt auf 18 Weinbauorte, umfaßten. Das Unterlagenmaterial für die Pfropfreben erzeugte er in eigenen Muttergärten für Amerikanerreben, vorwiegend Riparia × Berlandieri und Riparia × Rupestris.

Beispielgebend für viele Winzer, legte er nun selbst die neuen Weinberge weiträumiger und sortenrein mit Pfropfreben der im Unterwald bevorzugten Sorten Gornisch, Ruländer, Mädchentraube, Welschriesling und Königsast an, deren Erträge sich nach Menge und Güte bald als wesentlich besser

---

\* Großvater des Verfassers.

herausstellten als die der alten Weinberge. Als dann die aufkommenden pilzparasitären Krankheiten, Peronospora und echter Mehltau, auch in den neuen Weinbergen teilweise erhebliche Schäden anrichteten, war es wieder der fortschrittliche Michael Acker, der sie mit Kupferkalkbrühe bzw. mit Schwefelstaub erfolgreich bekämpfte und die sich vielfach sträubenden Winzer eines Besseren belehrte. Den Absatz der nun wieder stetig fließenden Produktion förderte er durch eine rege Weinhandelstätigkeit, die sich über den ganzen Unterwald erstreckte. Als passionierter Pferdeliebhaber züchtete er durch Kreuzung mit Importen auch ein kräftiges Zugpferd für die Bodenbearbeitung im Weinberg. Die vielen Neuerungen, die er im Weinbau, der Kellerwirtschaft und dem Landbau eingeführt hat, sind hier nicht alle aufzuzählen, doch alle zeugen sie von einem ausgeprägten Sinn für Fortschritt und von der unternehmerischen Tüchtigkeit dieses einfachen Mannes, der berufen schien, die Aufgaben des Berufsstandes in seinem Heimatkreis in einer schwierigen Zeit beispielgebend zu meistern.



STEFAN FRONIUS (1876 – 1953)

Als Sohn einer Weinbauernfamilie in Meschen bei Mediasch geboren, empfahlen ihn seine guten Schulleistungen zur Weiterbildung, weshalb er Lehrer wurde; doch schien es ihm vorherbestimmt gewesen zu sein, am Wiederaufbau der durch die Reblaus zerstörten Weinberge im nordsiebenbürgischen Weinbaugebiet entscheidend mitzuwirken. Maßgeblich dazu beigetragen hat sicherlich auch seine aus dem Elternhaus mitgebrachte Verbundenheit und Liebe zur Weinbaukultur.

Inzwischen als Rektor an der Volksschule in Tekendorf tätig (1900 – 1923), besuchte er 1901 einen Rebveredlungslehrgang der Fa. Sigmund Teleki in Vilany/Ungarn und begründete und leitete danach ab 1902 die erste Rebveredlungsgenossenschaft für Tekendorf und Umgebung, womit der Wiederaufbau der zerstörten Weinberge in Nordsiebenbürgen eingeleitet wurde, die 940 ha, verteilt auf 15 Weinbaugemeinden, umfaßten (1883).

Bereits 1904 errichtete er mit seinem Berufsfreund K. Schuster auch eine private Rebschule, an der er bis 1923 beteiligt war. 1924 schied er nach 2 Jahrzehnten Lehrertätigkeit im Ort aus dem Lehrerberuf aus und widmete sich fortan nur noch dem Weinbau und seinem neuerrichteten Musterweingut, das beispielgebend für die neuen Weinberge in Nordsiebenbürgen dastand und sich als Mittelbetrieb aus folgenden Kulturen zusammensetzte:

7 ha Pfropfrebenweinberge,

5,5 ha Amerikaner-Rebmuttergärten,

1,7 ha Rebschule mit 300000 Rebveredlungen jährlich.

Außerdem gehörten zum Betrieb noch 1,5 ha Obstanlagen sowie einige landwirtschaftlich genutzte Flächen.

Stefan Fronius legte besonderen Wert auch auf die Pflege der von ihm erzeugten Spitzenweine, die zu den allerbesten Siebenbürgens zählten und sein ganzer Stolz waren. Neben seinen Verdiensten um den Neuaufbau der Weinberge in Nordsiebenbürgen nach der Reblauskatastrophe wären auch seine zahlreichen Ehrenämter anzuführen, so als Leiter des Landwirtschaftsvereins, als Vorstand des Raiffeisen Spar- und Vorschußvereins, als Vorsitzender der Hutweidegenossenschaft u. v. a. Doch seines mit viel Fleiß und Hingabe errichteten Lebenswerks sich auch im späteren Alter noch zu erfreuen, war ihm leider nicht beschieden. Denn im Zuge der späten militärischen Ereignisse des 2. Weltkriegs wurde Nordsiebenbürgen Ende August 1944 Operationsgebiet und seine deutschen Einwohner wurden nach Österreich evakuiert. Durch den sich abzeichnenden Heimat- und Besitzverlust empfindlich getroffen, starb Stefan Fronius am 5. Juni 1953, fern der alten Heimat, ohne diese und sein schönes Weingut nochmals gesehen zu haben.

Obgleich die nach 1889 im siebenbürgischen Weinbaugebiet aufgetretenen Reblausschäden verheerend und existenzbedrohend waren, haben sie neben den negativen Folgen auch Positives verursacht. Negativ waren vor allem die totalen Ernteausfälle, die zu finanziellen Nöten und Auswanderungen führten. Unbrauchbar war auch die altbewährte Methode der Lückenbeseitigung im Weinberg durch Absenken von Ablegern der unveredelten Europäer-Rebe des Nachbarstockes geworden. Sehr negativ war auch die deprimierende moralische Wirkung, waren Hilflosigkeit und geringe Kenntnis über den Schädling und seine Bekämpfungsmöglichkeiten. Schließlich ist ein Teil der alten Rebflächen, vor allem in den Randgebieten, nach seiner Vernichtung durch die Reblaus auch später nicht mehr mit Reben bepflanzt und als Ackerland genutzt worden; die Weinbergsfläche wurde daher insgesamt geringer.

Günstig hingegen wirkten sich die staatliche Unterstützung und die Aufklärungsarbeit sowie Gründung örtlicher Rebschulgenossenschaften durch den Siebenb.-Sächs. Landwirtschaftsverein aus. Vor allem war es die unternehmerische Tätigkeit mutiger sächsischer Männer, die in den einzelnen Weinbaugebieten sowohl private Rebschulen als auch neue Pfropfrebenweinberge errichteten. Ihre Einsatzbereitschaft und ihre Fachkenntnis wirkten beispielgebend,

erzeugten Mut und neues Selbstvertrauen, so daß der Großteil der neuen Weingärten innerhalb eines Jahrzehnts wieder ertragsfähig dastand, dazu noch besser und schöner als je zuvor. Denn die neuen Pfropfrebenweiberge waren weiträumiger und sortenrein angelegt, wurden besser gepflegt und brachten zu aller Überraschung nicht nur größere Erträge, sondern auch bessere Qualität, wozu die amerikanische Unterlagsrebe wesentlich beitrug. Ihr starkes Wurzelsystem erzeugte im europäischen Oberteil mehr Holz-, Laub- und Fruchtsatz und in den meisten Jahren, vor allem bei Trockenheit, auch eine bessere Traubenreife und Mostqualität. Die längere Vegetationszeit der Amerikanerrebe wirkte sich im siebenbürgischen Klima mit seinen sehr sonnigen und trockenen Herbsttagen nicht nachteilig auf die Traubenreife aus. Diese Tatsache wird auch durch die gute Holzreife der amerikanischen Unterlagsreben aus den in Siebenbürgen angelegten Muttergärten bestätigt. Der Beginn der neuen Weinbau-Ära bedeutete auch eine Verbesserung der Lebensverhältnisse im Weinbaugebiet, weshalb auch ein Teil der Auswanderer in die alte Heimat zurückkehrte.

Die Reblaus, einst größter Weinbauschädling und Schrecken der Winzer, nistet zwar heute noch weltweit in den Weinbergen fast sämtlicher Weinbaugebiete, da sie durch die direkte Bekämpfung nicht ausgerottet werden kann. Aber die Pfropfrebe, der sie bisher nur selten Schaden zufügen konnte, schützt uns heute noch vor ihren verheerenden Schäden, während sie uns um die Jahrhundertwende zu neuem Erntesegen und damit zur Überwindung der durch die Reblaus verursachten größten Weinbaukrise verhalf.

## 14. Schädlingsbekämpfung und Rebsortiment nach dem 1. Weltkrieg

Die politischen und wirtschaftlichen Folgen des 1. Weltkriegs haben sich auf den siebenbürgischen Weinbau eher nachteilig als fördernd ausgewirkt. Denn nach der Auflösung der Donaumonarchie wurde Siebenbürgen aus seiner historisch gewachsenen Einbindung, in der es über 6 Jahrhunderte zu Ungarn und nahezu 2 Jahrhunderte zu Österreich gehört hatte, abgetrennt und in das soeben gegründete neue Königreich Rumänien auf Grund des Trianoner Vertrags von 1919 eingegliedert. Das neue Großrumänien hatte noch bis 1859 aus den beiden Fürstentümern der Walachei und der Moldau bestanden, die noch bis 1878 unter türkischer Oberherrschaft standen und wirtschaftlich unterentwickelt waren. Der neue Nationalitätenstaat, vergrößert um 120% seiner bisherigen Fläche, wurde daher bald von einer wirtschaftlichen Depression erfaßt, unter der besonders die Landwirtschaft und damit auch der Weinbau zu leiden hatten. Siebenbürgen war nach dem Verlust seines Absatz-

gebietes und seiner alten Wirtschaftsverbindungen, aber auch infolge seines höheren Wirtschaftsniveaus davon relativ stärker betroffen. Dem Weinbau selbst war zudem in den ausgedehnten Rebflächen Altrumäniens, die vielfach auch in der Ebene lagen und mehr erzeugten als verbraucht wurde, ein potentieller Konkurrent beschert worden.

Schon während der Kriegsjahre 1914/18 setzte im siebenbürgischen Weinbau eine Rückläufigkeit in der Fläche und im Ertrag ein, da viele Arbeitskräfte fehlten und es auch an Mitteln bei der Schädlingsbekämpfung aus Mangel an Kupfer vielfach fehlte.

Zwar hatte man die Reblaus als gefährlichsten tierischen Schädling mit Hilfe der Pfropfrebe gerade noch in die Schranken weisen können, doch traten jetzt andere Schädlinge, vor allem Pilz-Parasiten, immer häufiger und stärker auf. Am gefährlichsten und schädlichsten erwies sich bald *der Falsche Mehltau* – *Peronospora viticola*, im Winzervolksmund meist als „Brenner“ bezeichnet. Aus Nordamerika eingeschleppt, trat auch die *Peronospora* 1878 erstmals in Südfrankreich auf, von wo sie sich rasch über ganz Europa ausbreitete. Bereits 1880 wurde sie erstmals im Raume Mediasch festgestellt, dessen warmes und oft nebelfeuchtes Kokeltalklima der Schädlingsentwicklung sehr förderlich war. 1890 und 1891 gab es bereits größere Schäden im Kokeltal, die das übliche Bild des Befalls und der Zerstörung am Laub und den Gescheinen der Rebe zeigten. 1892 hatte die *Peronospora* im Kokeltal bereits 115 ha und im Unterwald 14 ha Weinberge befallen und geschädigt. Nach den Berichten von 1910 hat die *Peronospora* damals die halbe Weinernte Ungarns vernichtet. Für Siebenbürgen war inzwischen deutlich erkennbar geworden, daß sie im Kokeltal, dem wertvollsten und größten Weinbaugebiet Siebenbürgens, am häufigsten auftrat und auch die größten Schäden verursachte. – Nach den in Frankreich gemachten guten Erfahrungen bei der *Peronosporabekämpfung* wurde nun auch in Siebenbürgen verfahren und beim Auftreten des Schädlings mit einer Kupfervitriol-Kalkbrühe gespritzt, eine Maßnahme, die zwar die weitere Ausbreitung des Schädlings verhinderte, die befallenen Rebteile aber nicht mehr retten konnte. Die sich daraus ergebende vorzeitige, d. h. vorbeugende Bekämpfung, ist erst durch die Forschungen von Dr. Karl Müller in Freiburg/Baden über die genaue Lebensweise des Pilzschädling wissenschaftlich begründet und durch die von ihm geschaffene Inkubationstabelle praktisch durchführbar geworden. Sie fußt auf der Beobachtung, daß der Pilz in der Regel bei einer Mindesttemperatur von +13°C und einer Niederschlagsmenge von 10 mm bei der Erst- und 4 mm bei den weiteren Infektionen keimt und sich ausbreitet. Unter Verwendung meteorologischer Daten konnte nunmehr eine Vorhersage über das Auftreten des Schädling gemacht und in der Zwischenzeit eine vorbeugende erfolgreiche Bekämpfung mit Kupfervitriol-Kalkbrühe durchgeführt werden. Diese Erkenntnisse machte sich auch die Landw. Lehranstalt, zugleich Wein- und Obstbauschule, in Mediasch zu Nutze und richtete 1929 die erste *Peronospora*-Warnstation im Lande ein, geleitet von ihrem tüchtigen Direktor Pitz Herbert. Die zutreffenden Vorhersagen führten zu sehr guten Bekämpfungser-

folgen in Mediasch und dessen engeren Umgebung, zugleich weckte sie das Interesse an dieser Einrichtung im ganzen Weinbaugebiet. Bereits 4 Jahre später hatten 1933 schon 41 landwirtschaftliche Ortsvereine in Kokeltal und 3 im Unterwald je eine Peronospora-Warnstation eingerichtet, deren Anzahl sich, einschließlich Nordsiebenbürgen, bis 1940 noch verdoppelte und zu einer termingerechten und systematischen Bekämpfung dieses gefährlichen Weinbauschädling entscheidend beitrug. Neben Kupfervitriol-Kalkbrühe diente später auch das Fertigpräparat „Nosprasen“ zur Peronosporabekämpfung.

Als weiterer pilz-parasitärer Schädling trat im siebenbürgischen Weinbau auch der *Echte Mehltau* (*Oidium tuckeri*) auf, breitete sich aber nicht so massiv und meist nur begrenzt und in den für ihn günstigen Lagen aus. Die von ihm verursachten Schäden, durch Befall des Reblaubes und -holzes sowie der Trauben bis zum Reifebeginn, erreichten aber niemals das Ausmaß der Peronospora. Obgleich die genaue Lebensweise des Pilzes bis heute immer noch nicht erforscht ist, der in trockenen und auch feuchten Lagen und bei heißen und kühlen Temperaturen auftritt, kann er vorbeugend und auch direkt bekämpft werden. Damals wurde mit hochfeinem, sublimiertem Schwefel gestäubt, dessen Dämpfe den Pilz abtöten; später wurden kombinierte Spritzmittel vorbeugend eingesetzt.

*Der rote Brenner* ist ebenfalls eine Pilzkrankheit, die vorwiegend die Reblätter befällt und in Siebenbürgen schon vor der Peronospora auftrat. Da das ölfleckenähnliche Schadbild auf den Blättern jenem der Peronospora sehr ähnlich aussieht, ist sie mit dieser in der Erstzeit auch öfters verwechselt worden, weshalb vielfach auch beide als „Brenner“ bezeichnet wurden. Durch Befall des Laubes bringt der Rote Brenner dieses zum Absterben, wodurch infolge des Laubverlustes auch das Rebholz und die Trauben indirekt geschädigt werden. Ausbreitung und Ausmaß des Schadens waren jedoch wesentlich geringer als bei Peronospora, deren Bekämpfung mit Kupfervitriol zugleich auch den Roten Brenner abtötete, dessen Auftreten nun immer seltener wurde.

Als dritter Schädling ist nach 1920 auch der *Heu- und Sauerwurm* im Kokeltal aufgetreten, allerdings bisher ohne größere Schadensfolgen. Die Bekämpfung des Traubenwicklers erfolgte in der Erstzeit mit Kalk-Arsenpräparaten, danach auch mit Schweinfurter und Urania Grün, später auch mit Nosprasen-Kalkbrühe.

An weiteren Schädlingen traten noch auf:

Die Kräuselmilbe, der Rebstichler und die Rote Spinne, doch richteten sie nur geringe, während Engerlinge und Drahtwürmer in den Rebschulen schon beträchtliche Schäden anrichteten. Schaden in den Weinbergen verursachte infolge hohen Kalkgehalts oder stauender Nässe die Gelbsucht – Chlorose, die aber durch richtige Unterlagenwahl bzw. Wasserregulierung vermieden oder behoben werden konnte.

Insgesamt hatte man, nach Einführung der Pfropfrebe und einer vorbeugenden und systematischen Peronosporaabwehr, die Schädlingsbekämpfung im siebenbürgischen Weinbau gut im Griff.

*Das Rebsortiment* war in seiner bisherigen alten Breite schon während des Neuaufbaus der Weinberge eingeschränkt worden, doch blieb man auch weiterhin bemüht, es durch eine engere Auswahl der bewährtesten Traubensorten zu verbessern. Neu hinzugekommen waren die bis dahin völlig unbekanntes Amerikaner-Reben, die aus klimatisch unterschiedlichen Gebieten Nordamerikas stammten und als reblausresistente Wurzelbasis bei der Pfropfrebenherstellung dienten. Über ihre Verträglichkeit/Verwandtschaft (Affinität) zu den einheimischen Rebsorten sowie ihre Anpassungsfähigkeit (Adaption) an die hiesigen Bodenverhältnisse fehlten noch ausreichende Erfahrungen. Die Weinerzeugung durch ein geeignetes Traubensortiment vor allem qualitativ zu verbessern, hatte die Weinbauabteilung des Siebenbürgischen Landwirtschaftsvereins am 1. 2. 1931 folgende Rebsorten zum Anbau in Siebenbürgen empfohlen:<sup>43</sup>

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| a) Keltertrauben:            | 1. Mädchenraube                     |
|                              | 2. Königsast                        |
|                              | 3. Welchriesling                    |
|                              | 4. Neuburger                        |
| b) Tafeltrauben:             | 5. Gutedel weiß und rot             |
|                              | 6. Perle von Csaba                  |
|                              | 7. Muskat Passatutti                |
| c) Amerikanische Unterlagen: | 1. Riparia × Berlandieri Kober 5 BB |
|                              | 2. Riparia × Berlandieri Teleki 8 B |
|                              | 3. Riparia Portalis                 |
|                              | 4. Riparia × Rupestris 3309         |
|                              | 5. Riparia × Rupestris 101-14       |

Zusätzlich wurden zur Erzeugung von Bukettweinen im Bedarfsfalle noch die Sorten Traminer, Muskat Ottonel und Sauvignon empfohlen.

Zwei Jahre danach hat dann auch das rumänische Ackerbauministerium in Bukarest am 16. 11. 1932, Zahl 244.779,

37 Sorten zur Weinerzeugung,

19 Tafeltraubensorten und

7 amerikanische Unterlagssorten

zugelassen. Diese verspätete Maßnahme sollte vor allem auch dazu beitragen, dem in den Weinbaugebieten Altrumäniens und besonders Bessarabiens stark ausgebreiteten Anbau von Direktträgern Einhalt zu gebieten, wengleich vorerst ohne Erfolg. Denn die unveredelten, dennoch reblausresistenten, vorwiegend aus Amerika und Frankreich stammenden Direktträgerreben waren anspruchsloser und erzeugten daher einen billigeren, wenn auch geringeren Konsumwein, der aber von den Konsumenten akzeptiert wurde. Außer zu Versuchszwecken hat es in Siebenbürgen keinen Direktträgeranbau gegeben.

Die Beurteilung der am 1. 2. 1931 von der Weinbauabteilung empfohlenen Rebsorten ergibt im einzelnen folgendes Bild:

### *1. Mädchentraube*

Ihr Hauptanbaugebiet war das Kokeltal, aber auch in Nordsiebenbürgen und im Unterwald war sie örtlich vertreten. Der Rebstock ist von mittelstarkem Wuchs und soll lang angeschnitten werden. Das Blatt ist fünflappig, wenig eingebuchtet und fest. Die Traube ist mittelgroß, dicht gepackt und kleinbeerig. Die Beere ist dünnchalig, punktiert und hat Rostflecken. Die Reife ist mittelspät und der Ertrag meist mittelmäßig, die Qualität jedoch ausgezeichnet, weshalb sie als beste Keltertraube Siebenbürgens gilt. Die Mädchentraube liefert einen sehr aromatischen, feurigen und lieblichen Wein, der überaus geschätzt und beliebt ist. Außerhalb Siebenbürgens wird sie noch in Altrumänien, in Ungarn und im Burgenland angebaut, darüber hinaus ist sie kaum anzutreffen. Ihre Herkunft ist uns unbekannt. Im Rebsortenverzeichnis J. Fabinis wird sie 1859 noch als „Weißer Kanigl“ bezeichnet, dem als Zweitnamen in Klammern noch Äst- oder Mädchentraube hinzugefügt sind. Der heutige Sortenname „Leanyka“ in Ungarn und „Feteasca“ in Rumänien sind nur Übersetzungen der deutschen Bezeichnung Mädchentraube, die ihrerseits sehr wahrscheinlich auch nur eine Übertragung der mundartlichen „Mede-Weimer“ (Magdweinbeere) ist. Der bedeutende siebenbürgische Volkskundler und ev. Bischofsvikar Dr. G. A. Schullerus hat – um eine Deutung bemüht –, „Med“- „Magd“ gleich „Jungfrau Maria“ angenommen und die „Mede-Weimer“-„Mädchentraube“ mit der „Liebfrauenmilch“ in Zusammenhang gebracht,<sup>44</sup> gewiß eine recht hübsche, wenn auch nicht zutreffende Deutung. Denn die Heimat der in Siebenbürgen gut akklimatisierten Mädchentraube liegt sicherlich in einer südlichen Weinbauregion (Italien, Griechenland, Südfrankreich o.a.) und nicht in der nördlich gelegenen Weinbauzone und Heimat der „Liebfrauenmilch“. Die überaus aromatischen und relativ säurearmen Mädchentraube-Weine bestechen vor allem durch ihre liebliche Art, auch wenn sie trocken sind. Vielleicht ist es diese liebliche Eigenart, die an eine junge Maid erinnert und später zur volkstümlichen Namensbildung „Mede-Weimer“ geführt hat, während die ursprüngliche Bezeichnung „Weißer Kanigl“, für die es ebenfalls keine Erklärung gibt, verdrängt und schließlich vergessen wurde.

### *2. Königsast*

wird von J. Fabini als „Weißer Kölner“ bezeichnet, dem er als Zweitname nur in Klammern „Königsäst“ hinzufügt, demnach den Herkunftsnamen vorzieht. Daß Köln früher eigene Weinberge besaß, ist überliefert; die Kölner Herkunft dieser Rebsorte könnte demnach zutreffen, auch wenn sich eine Traubensorte mit entsprechenden Eigenschaften heute weder in Köln noch in seiner Umgebung feststellen läßt. „Äst“ als Namensteil in der Zweitbezeich-

nung ist uns bereits bei der „ästigen“ (geschulterten) Mädchentraube begegnet, mit der sie noch die Gemeinsamkeit besitzt, sich im Anbau vorwiegend auf Siebenbürgen zu beschränken und außerhalb unbekannt zu sein. Der reichtragende Rebstock (bis 50 hl je ha) ist von mittlerem Wuchs, die Traube gepackt, groß und geschultert (ästig); die Beeren sind ebenfalls groß, saftig und süß, daher auch als Eßtraube beliebt, auch reift sie etwas früher als die Mädchentraube. Der Königsast gibt einen gut trinkbaren, milden und neutralen Wein und gehört zu der am meisten angebauten Rebsorte des Kokeltals – früher war es der „Rässer“ –, während er in den anderen Weinbaugebieten weniger vertreten ist. Gelegentlich wird er auch als Dunnesdorfer Königsast bezeichnet, vermutlich weil er in dieser Weinbaugemeinde des Kokeltals besonders geschätzt und bevorzugt wird.



Abb. 35 Erntesegen, der Freude bereitet.  
Ein Korb „Königsast“, früher „Weißer Kölner“ genannt, der meist angebauten Rebsorte des Kokeltales, die nicht nur einen lieblichen und begehrten Tafelwein gibt, sondern auch als Eßtraube sehr geschätzt ist.  
(Foto: Josef Fischer, um 1930)

### 3. Welschriesling

war früher in Siebenbürgen unbekannt und ist daher im Rebsortenverzeichnis von 1859 auch nicht enthalten. Erst nach der Reblauskrise wurde er mit der Pfropfrebe ins siebenbürgische Sortiment eingeführt. Auch seine genaue Herkunft gilt nicht als gesichert. H. Goethe\* hielt den Welschriesling für eine französische Sorte, die aus der Champagne nach Heidelberg gebracht worden sei. Wegen dieser Abstammung und einer gewissen Ähnlichkeit mit dem an Rhein und Mosel angebauten Riesling sei ihm der Name Welschriesling gegeben worden. Der Rebstock ist von mittlerem Wuchs, die Traube mittelgroß, geschultert, kleinbeerig und dicht gepackt, sehr spätreifend, aber nicht so säurereich als die des Rhein/Mosel-Rieslings, weshalb ihm auch dessen Eleganz fehlt und vor allem auch das zartfeine muskattellerartige Bukett. Angebaut wird der Welschriesling vorwiegend in den Weinbaugebieten Südosteuropas und auch Österreichs, besonders im Burgenland, und in Südtirol, wo er überall gut gedeiht, reiche Ernten und gute Qualitäten einbringt. Diese Eigenschaften haben seinen raschen und steigenden Anbau auch in Siebenbürgen begründet, wo er in den guten Lagen, trotz der langen Vegetationszeit, auch in normalen Jahren ausreift; in großen Weinjahren reicht er sogar an die Mädchentraube heran, die er in Ausnahmefällen auch schon übertroffen hat (1932). An den Boden stellt der Welschriesling keine besonderen Ansprüche, auch nicht an die amerikanischen Unterlagen; er ist reichtragend, frostfest und gegen Schädlinge nicht besonders empfindlich; in ungünstigen Lagen ist seine Qualität unbefriedigend.

### 4. Neuburger

heißt die im alten siebenbürgischen Sortiment nicht enthaltene und auch im Weinbaugebiet nicht bekannte Rebsorte, die erst nach 1920 von Friedrich Caspari – der Überlieferung nach illegal – aus Österreich nach Mediasch eingeführt, dort rasch vermehrt und ausgepflanzt wurde. Ihre guten Erträge und ihre feurigen, milden und mit einem dezenten Bukett ausgestatteten Weine verschafften dem Neuburger in kurzer Zeit Beachtung und Anerkennung, weshalb er schon 1931 von der Weinbauabteilung des Landwirtschaftsvereins zur Anpflanzung als 4. Rebsorte empfohlen wurde. Der aus Österreich eingeführte und auch nur dort angebaute Neuburger (ca. 2000 ha) soll aus der Wachau stammen und aus einer Kreuzung zwischen Weißburgunder und Sylvaner hervorgegangen sein, doch gilt diese Abstammung nicht als gesichert, auch wenn die Traube dem Sylvaner etwas ähnelt. Der frühreife Neuburger stellt keine hohen Bodenansprüche, ist aber etwas blütempfindlich, krankheitsanfällig und gegen Winterfröste nicht sehr fest.

---

\* Goethe, Hermann: Handbuch der Ampelographie, Verl. P. Parey, Berlin 1887.

Neben den zum Hauptanbau empfohlenen 4 Keltertrauben besaßen die zur Erzeugung von Bukettweinen angeführten 3 Rebsorten nur für jene Weinbaubetriebe eine gewisse Bedeutung, die bereit und in der Lage waren, besondere Weinqualitäten zu erzeugen. Der gezielte Anbau von Bukettsorten hat sich erst mit der Einführung der Pfropfrebe und in der nachstehenden Reihen- und Rangfolge entwickelt:

### 1. *Muskat Ottonel*

ist wahrscheinlich aus Frankreich zu uns gekommen und besitzt das feinste Muskatellerbukett, weshalb er trotz seiner Blüteempfindlichkeit und Ertragsunsicherheit immer noch angebaut und auch gerne getrunken wird.

### 2. *Roter Traminer*

ist nur dem Namen nach in Südtirol beheimatet, denn seine genaue Herkunft ist ungeklärt; wahrscheinlich stammt er aus Italien oder Frankreich. Seine Erträge sind gering bis mittel, dafür seine Weine sehr gehaltvoll, kräftig und reich an sortentypischem Bukett.

### 3. *Der Sauvignon*

gehört zu den feinsten Bukettsorten Frankreichs und besitzt ein sehr eigenartiges Aroma, das mit keinem der Vorgenannten verglichen werden kann und zu seiner Verbreitung über ganz Europa beigetragen hat.

Außer den von der Weinbauabteilung 1931 empfohlenen 4 Keltertrauben sind aber auch noch mehrere nichtempfohlene Rebsorten weiter in Siebenbürgen angebaut worden, zwei sogar in größerem Ausmaß, da sie vor allem wegen der reichen Erträge sehr geschätzt waren:

### 1. *Der Rässer,*

im Verzeichnis von J. Fabini 1859 als „Weißer Heunisch“ bezeichnet, dem in Klammern auch „Rässer“ angefügt wird, war bis zur Einführung der Pfropfrebe die dominierende Rebsorte im Kokeltal. Ihr Name weist eindeutig auf den „Heunisch-Wein“ an Rhein und Mosel in der Einwanderungszeit zurück, wonach diese Rebsorte höchstwahrscheinlich von den moselfränkischen Einwanderern im 12. Jh. nach Siebenbürgen mitgebracht worden ist. Sie bringt auf guten Böden und in warmen Lagen sehr reiche Erträge und in guten Jahren auch kräftige Weine ein, deren schöne Qualität sich erst nach einer Lagerzeit von 1–2 Jahren voll entfaltet. Da die Rässer-Traube bei feuchter Witterung sehr leicht fault, ist sie in den nach 1900 errichteten Neuanlagen vielfach durch die Sorten Königsast und Welschriesling ersetzt worden, wo-

durch ihr Anbau im Kokeltal rückläufig wurde, bis 1945 aber immer noch bedeutend war.

Von Siebenbürgen gelangte der Rässer auch in das benachbarte Altrumänien\* und in die *Moldau*\*, wo er in dem trockenen und warmen, für ihn sehr günstigen Klima des Weinbaugebiets von Cotnari unter der rumänischen Sortenbezeichnung „Grasa de Cotnari“ – Dicke (Dickbeerige) von Cotnari – vorzügliche Weine lieferte und noch liefert, die zum bedeutenden Renommee dieser Weingegend maßgeblich beigetragen haben. Die Einführung der gelbbeerigen Rässer-Rebe und die Förderung des Weinbaus in Cotnari (deutsch Knottersberg), das im 16. Jh. eine stattliche deutsche Kolonie besaß, wird dem deutschen Weinbaufachmann Guttner zugeschrieben. Bis in die Gegenwart sind in der Bevölkerung von Cotnari die Deutschen als Begründer des dortigen Weinbaus mündlich überliefert. So berichteten 1963/64 auch die Cotnarer Studenten an der Hochschule für Maschinenbau in Kronstadt ihrem Kommilitonen Walter Schotsch aus BIRTHÄLM/Kokeltal, „... daß es die Nemți (Deutschen) waren, die den Weinbau in Cotnari einführten“, und sie fügten dem Lob und Anerkennung hinzu.

Ein weiteres Weinbaugebiet, das seinen guten Ruf vorwiegend der Rässer-Traube verdankt, ist das zwischen Karlsburg und Straßburg (Großenyed) gelegene siebenbürgische Miereschtal, das aber dem sächsischen Weinbaugebiet nicht mehr zugerechnet wird, da es außerhalb des geschlossenen Siedlungsgebietes liegt, obgleich seine ersten Weinberge von den deutschen Erstsiedlern angelegt wurden und deutscher Weinbergbesitz auch in den letzten Jahrzehnten dort zu verzeichnen war.

In der bereits erwähnten Urkunde Nr. 17 aus dem Jahre 1206 hatte bekanntlich König Andreas II. den Saxones (Sachsen) von Krakau (heute rum. Cricău) und Krapundorf (heute rum. Ighiu) u. a. auch die Befreiung von der Weinabgabe zugesagt, wahrscheinlich um den frühen Rebenanbau in diesen Erstsiedlungen zu fördern, die außerhalb der etwas später erfolgten, größeren und geschlossenen Ansiedlung moselfränkischer Einwanderer auf dem Königsboden lagen, weshalb diese Randsiedlungen nach einiger Zeit sehr wahrscheinlich auch untergegangen bzw. in der ungarischen und nachdrängenden rumänischen Bevölkerung allmählich aufgegangen sind. Was aber blieb, war die von ihnen begründete Weinbaukultur, die sich in den folgenden Jahrhunderten aufgrund der für den Weinbau überaus günstigen Klima- und Bodenbedingungen im Miereschtal ständig ausbreitete und bis 1940 eine Fläche von ca. 1660 ha umfaßte, die sich auf zahlreiche Anbauorte verteilte. Mittelpunkt des Intensivweinbaus im Miereschtal waren:<sup>45</sup> a) Karlsburg-Alba Iulia, mit den Gemeinden Ighiu (vormals Krapundorf), Schard, Ighiel und Zelna mit insgesamt 722 ha, und b) Straßburg-Aiud (Großenyed) mit den Gemeinden Cricău (vormals Krakau), Cimbrud, Galda, Miholtz, Strentz und Teiuş mit zusam-

---

\* Die einwandfreie Identität des siebenbürg. „Rässer“ mit der rumänischen „Grasa“ geht auch aus dem Rebsortenverzeichnis des rumänischen Ackerbauministeriums vom 16. 11. 1932 hervor, veröffentlicht in den „Landw. Blätter“ des SSLV vom 29. 1. 1933, Seite 49.

men 939 ha Weinbergen. In Straßburg a. M. hatte bekanntlich auch Michael Ambrosi nach 1901 seine große Reb- und Baumschule errichtet. Ausgehend von dem im 11./12. Jh. in Krapundorf und Krakau begründeten Weinbau der Saxones-Erstiedler entwickelte sich innerhalb von 800 Jahren ein ausgedehntes und renommiertes Weinbaugebiet im Miereschtal, dessen überaus gehaltvolle Weine (14 vol%) heute zu den besten Siebenbürgens zählen und ihren guten Ruf vorwiegend dem Anbau der Rässer-Traube verdanken, jenem „Weißen Heunisch“, den die Erstiedler höchstwahrscheinlich aus ihrer alten Heimat mitgebracht haben, ebenso wie auch die Erziehungsart der Rebe mit Bogenschnitt und Pfahlanbindung. Nach dem Neuaufbau der Weinberge sind ab 1900 auch die Rebsorten Furmint, Mädchentraube, Rhein- und Welschriesling sowie Muskateller ins Anbausortiment des Miereschitals aufgenommen worden.

Die zweite bedeutende, von der Weinbauabteilung 1931 im Rebsortiment für Siebenbürgen nicht empfohlene Traubensorte ist der

### *Gornisch (Gornesch),*

der im Verzeichnis Fabianus von 1859 als „Weißer Elben“ benannt wird. Sein Hauptanbaugebiet mit über 1000 ha ist der Unterwald, wo er in den südlich des Zekeschbachs gelegenen Weinbaugemeinden aufgrund seiner großen Ertragsmenge (bis 150 hl je ha) bevorzugt angebaut wird (90%). Der Gornisch, dem die Klima- und Bodenverhältnisse des Unterwalds sehr gut zusagen, liefert dort leichte, spritzige und säurereiche Konsumweine, die als Tischwein beliebt und als Verschnitt- und Sektgrundwein gut geeignet sind, weshalb die Rebsorte in diesem Teil des Unterwalds auch ohne Empfehlung uneingeschränkt weiter angebaut wurde. Seine frühere Sortenbezeichnung „Weißer Elben“ weist wie auch der „Weiße Heunisch“ auf das ursprüngliche Herkunftsgebiet in den Mosellanden hin, aus dem die Einwanderer auch ihn höchstwahrscheinlich mitgebracht haben. Heute noch wird an der Obermosel und in Luxemburg der reichtragende Elbling, auch Klemperer oder Alben genannt, angebaut, dessen Rebstock und Traube, aber auch sein leichter, spritziger Tischwein mit der Rebe, der Traube und dem Wein des „Weißen Elben-Gornisch“ in Siebenbürgen eine unverkennbare Ähnlichkeit besitzen. Da die alte römische „uva alba“ (albena)\* sehr ähnliche Eigenschaften besaß, könnten der „Weiße Elben“ bzw. der Elbling beide von ihr abstammen, bzw. eine Spielart derselben sein.

Mit der Empfehlung von 3 Tafeltraubensorten hatte die Weinbauabteilung auch Neuland betreten, wohl in dem Bestreben, dem in wirtschaftliche Bedrängnis geratenen Weinbau durch den Anbau von Tafeltrauben eine neue Absatzmöglichkeit zu verschaffen. Der reichliche Verzehr von Trauben war in Siebenbürgen eigentlich seit jeher schon immer üblich gewesen, auch wenn

---

\* uva albena: von Theodosius Macrobius um 400 n. Chr. erwähnt („Saturnalia“).

es keinen besonderen Anbau von Tafeltrauben gegeben hatte, denn es gab in vielen Weinbergen frühreife und auch Muskatellertrauben, um den eigenen Traubenbedarf zu decken. Tafeltrauben als Erwerbsanbau bedeutete jedoch etwas völlig Neues, das vor allem einen entsprechenden Abnehmerkreis voraussetzte. Dieser war jedoch damals in den siebenbürgischen Städten noch nicht erschlossen, während ein möglicher Absatz durch Export ins Ausland zwar geplant war, aber noch in den Kinderschuhen steckte.

Die zum Anbau empfohlenen 3 Tafeltraubensorten waren im bisherigen Rebsortiment nicht oder nur in wenigen Ausnahmen vorhanden, doch bereitete die Beschaffung der benötigten Pfropfreben keine Schwierigkeiten:

### *1. Gutedel (Chasselas) weiß und rot,*

eine mittelfrühe, wohlschmeckende Traube, die angeblich aus dem Orient nach Frankreich und von dort als Chasselas in die meisten europäischen Weinbauländer gelangte. Die etwas lockere Gutedeltraube hat runde, feste Beeren und eignet sich gut für den Transport, andererseits ist sie aber auch eine geschätzte Keltertraube, die gute Erträge und milde, sehr bekömmliche Tischweine liefert. Erste Anbauversuche fanden in Siebenbürgen um 1900 statt. Aus einer Kreuzung von Gutedel weiß mit Muskateller ist die Tafeltraube

### *2. Passatutti*

hervorgegangen, die mit ihrem dezenten Muskatellerbukett zu den feinsten Eßtrauben zählt, weshalb sie wohl auch von der Weinbauabteilung zum Anbau empfohlen wurde, obgleich ihre Erträge etwas geringer sind als die der Gutedelrebe. – Als 3. Tafeltraubensorte wurde die aus Ungarn (Csaba) stammende

### *3. Perle von Csaba*

zum Anbau empfohlen, vorwiegend weil sie die früheifste Tafeltraube ist und daher stets als erste auf dem Markt erscheint. Die Beeren der lockeren Traube sind dünnchalig, haben ein sehr dezentes muskatellerartiges Bukett, sind nicht sehr süß, aber wohlschmeckend. Obgleich sehr frühreif, blieb ihr Anbau in Siebenbürgen wegen des geringen Ertrages sehr begrenzt. Abschließend kann gesagt werden, daß der erste Versuch des Tafeltraubenanbaus in Siebenbürgen die in ihn gesetzten Erwartungen nicht erfüllt hat.

Die als Unterlagen zur Pfropfrebenherstellung verwendeten Amerikaner-Reben haben ab 1900 das Rebsortiment in Siebenbürgen durch die Einführung völlig neuer, bis dahin unbekannter, aus verschiedenen Klimazonen Nordamerikas stammender Reben erheblich erweitert und zugleich zweigeteilt, da es neben den altüberlieferten europäischen Traubensorten nun auch die Gruppe

der nichttraubentragenden amerikanischen Unterlagsreben verschiedener Herkunft gab; über ihren Anbau, ihre Eignung und Verwendungsmöglichkeit fehlte zu Beginn nahezu jegliche Erfahrung. Innerhalb von über 2 Jahrzehnten konnten jedoch brauchbare Erkenntnisse über ihre Bodenansprüche und vor allem ihre Verträglichkeit mit den gebräuchlichsten Rebsorten in Siebenbürgen geprüft und ein entsprechendes Unterlagensortiment 1931 empfohlen werden:

### 1. *Berlandieri* × *Riparia Kober 5 BB*

ist durch Selektion des österreichischen Ingenieurs und Rebenzüchters Franz Kober aus der *Rip.* × *Berl. Teleki 8 B* hervorgegangen und stellte damals das jüngste, zugleich auch das beste Selektionsergebnis dar. Ihre hohe Kalkverträglichkeit, die starke Bewurzelung und gute Verträglichkeit mit fast allen Europäerreben brachte ihr bald den Ruf ein, eine Universalunterlage zu sein, zumal sie auch in der Rebschule sehr gute Anwachsergebnisse brachte. Ihre Nachteile waren: Zu starker Holzwuchs auf kräftigen Böden, Reifeverzögerung infolge Spätreife und Durchrieseln bei blüteempfindlichen Rebsorten.

### 2. *Riparia* × *Berlandieri Teleki 8 B*

war bis zum Erscheinen der Koberselektion die bevorzugteste Unterlage in Siebenbürgen, dessen Klima und Böden ihr sehr zusagten; die mit ihr hergestellten Pfropfreben ergaben reichtragende und dauerhafte Weinberge.

Unbefriedigend waren allerdings die Anwachsergebnisse in den Rebschulen, weshalb sie von der Kober 5 BB verdrängt wurde.

### 3. *Riparia Portalis*

ist die einzige ungekreuzte Unterlagsrebe, die als Uferrebe sehr gute und nicht kalkreiche Böden bevorzugt und auch relativ frühreif ist, weshalb bei ihren Pfropfreben keine Reifeverzögerung eintritt. Auch die Anwachsergebnisse in den Rebschulen waren gut, doch konnte sie sich in vielen siebenbürgischen Weinbergen wegen der Kalkempfindlichkeit auf Dauer nicht behaupten.

### 4. *Riparia* × *Rupestris 3309*

eine Kreuzung der Uferrebe mit der Felsenrebe, die in trockenen Lagen mit Böden bis 30% Kalkgehalt sehr gut gedieh. Ihre Pfropfreben waren recht fruchtbar und ertragssicher und hatten kaum Durchrieselungsschäden während der Blüte zu verzeichnen. Eine Kreuzung gleicher Elternteile, wenn auch aus einer anderen Selektion hervorgegangen, stellte die

### 5. *Riparia* × *Rupestris 101/14*

dar, die wegen ihrer guten Rebschulergenernisse und der Kalkverträglichkeit auf trockenen Böden in der Anfangszeit viel gepflanzt wurde, später aber

von der Koberrebe 5 BB stark verdrängt und nur noch in Ausnahmefällen verwendet wurde.

Auch wenn das von der Weinbauabteilung empfohlene Rebsortiment keine gesetzliche Maßnahme darstellte, so erhielt der Winzerstand damit doch eine sehr wichtige fachliche Orientierung, auf die er auch reagierte; denn das auf die besten Rebsorten eingeschränkte Sortiment hat die Weinqualität danach beachtlich verbessert, obgleich die schwierige wirtschaftliche Lage des Weinbaus in Siebenbürgen nach dem Anschluß an Rumänien dadurch nicht behoben werden konnte. Daß daneben auch noch ertragreiche *nicht* empfohlene Rebsorten weiter angebaut wurden, war regional- und auch zeitbedingt. Auch die Beschränkung der amerikanischen Unterlagsreben auf 5 bewährte Rebsorten hat sich in der Folgezeit günstig ausgewirkt.



## 15. Produktionskosten und Rentabilität im Bergweinbau

Der Weinbau gilt bekanntlich als die arbeits- und kapitalintensivste landwirtschaftliche Sonderkultur, zumal wenn er wie in Siebenbürgen in den Südlagen der Berghänge betrieben wird, die andererseits aber für andere Kulturen nicht oder nur bedingt geeignet sind. Des weiteren erfährt der siebenbürgische Bergweinbau noch eine zusätzliche Steigerung des Arbeits- und Kostenaufwands infolge starker Parzellierung, bedingt durch die unterschiedliche Güteklasse der Weinlagen und die meist aus kleinen bis mittleren Familienbetrieben von 0,5 – 2 ha Größe gebildete Struktur.

Von den wenigen, für die Zeit nach 1920 verfügbaren Unterlagen über die Produktionskosten im siebenbürgischen Weinbau sind die des Dipl.-Volkswirts Ovidiu Avramescu<sup>46</sup> nicht nur ausreichend praxisorientiert, sondern decken sich auch vielfach mit den eigenen Erfahrungen, wobei von Durchschnittswerten ausgegangen wurde.

In der Zeit von 1923 – 27 betragen die Lebenshaltungskosten einer fünfköpfigen Arbeiterfamilie im monatlichen Durchschnitt 3401,40 Lei,\* jedoch ohne Wohngeld (Miete), das aber recht niedrig war. Gearbeitet wurden im Weinbau während des Sommers 12 und im Winter 9 – 10 Stunden täglich. Von den Weinbergsarbeiten entfielen  $\frac{3}{5}$  auf männliche und  $\frac{2}{5}$  auf weibliche Arbeitskräfte. Es waren vorwiegend Tagelohnarbeiten. Akkordarbeiten gab es meist nur bei der Rebveredlung und beim Rigolen des Weinberggeländes für Neuanlagen. Der durchschnittliche Tagelohn betrug bei den Männern 25 – 30 Lei, bei den Frauen 20 Lei. Bei 300 Arbeitstagen verdiente demnach ein Weinbergsarbeiter von 1923 – 27 jährlich 7660 Lei, zuzüglich Verpflegung, denn der Tagelohn war meist mit voller Kost verbunden. Zu den laufenden Arbeitsko-

---

\* 1928 notierten 100.-Lei = 2,57 Reichsmark (1 Reichsmark = 38,91 Lei) lt. Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich, 1929, Seite 333.

sten kamen die Materialkosten hinzu, denen die Kosten für die Weinbergsneuanlage noch anteilmäßig hinzuzurechnen waren, um ein Gesamtbild über die Weinbauproduktionskosten zu erhalten:

### I. Erstellungskosten einer Neuanlage 1923 – 1927 für 1 Hektar Weinberge

Gegenstand	a) Arbeitskosten	b) Materialkosten
1. Rigolen von Hand	14000 Lei	–
2. 8000 Pfropfreben auf 1,20 m <sup>2</sup>	–	8000 Lei
3. 8000 Rebpfähle	–	13000 Lei
4. Pflanzung, Pfählung u. 3 Jahre Pflegearbeiten	<u>2000 Lei</u>	–
	16000 Lei	b) 21000 Lei
		a) 16000 Lei
5. Einrichtungs- u. Geräteanteil u. 3 J. Produktionsausfall		c) <u>3000 Lei</u>
Gesamtkosten der Neuanlage je ha		40000 Lei

### II. Produktionskosten von 1 Hektar Ertragsweinberg 1923 – 27

Arbeitsmaßnahmen 1 – 11	a) Arbeitskosten	b) Materialkosten
1. Aufdecken und abräumen	800 Lei	–
2. Pfähle prüfen und ersetzen	1000 Lei	800 Lei
3. Biegen und anbinden	1200 Lei	100 Lei
4. Graben (dreimal)	3000 Lei	–
5. Ausbrechen u. anbinden (zweimal)	1500 Lei	100 Lei
6. Spritzen und stäuben (fünfmal)	5000 Lei	7000 Lei
7. Entgipfeln und aufbinden	1000 Lei	–
8. Weinlese	2100 Lei	–
9. Rebschnitt	2000 Lei	–
10. Unterlegen u. abdecken	1000 Lei	200 Lei
11. $\frac{1}{4}$ Stallmistdüngung u. Abdeckmaterial	<u>400 Lei</u>	800 Lei
Inges. 18 Arbeitsgänge (16000 Lei + 3000 Lei Verpfl.)	19000 Lei	b) 9000 Lei = 29,7%
5% Anteil der Neuanlagekosten		a) 19000 Lei = 62,0%
Steuern: 12% Grund-, 5% Komitats-, 3% Gemeinde-, 0,5% L-Kammer		c) 2000 Lei = 6,5%
Gesamte Produktionskosten (a + b + c + d)		d) 650 Lei = 2,1%
		<u>30650 Lei = 100,0%</u>

Rohertrag je ha:	Qualitätswein/Kokeltal	Konsumweine/Unterwald
3000 Liter á 10 Lei	= 30000 Lei	9000 Lit- á 4,5 Lei = 40500 Lei
abzügl. Verbrauchssteuern 1,2 Lei	– 3600 Lei	– 10800 Lei
abzügl. Umsatzsteuer 2,2% ad valor.	– 660 Lei	– 891 Lei
Reinerlös	<u>25740 Lei</u>	<u>28809 Lei</u>
zuzügl. Verlust	<u>4910 Lei</u>	<u>1841 Lei</u>
Jahres-Produktionskosten	30650 Lei	30650 Lei

In Reichsmark, nach dem Kurs von 1928 umgerechnet, ergaben sich je ha Weinberg:

Neuanlage	Produktionskosten	Reinerlös		Verlust	
		Qualität	Konsum	Qualität	Konsum
1028 RM	788 RM	662 RM	740,5 RM	126 RM	47,5 RM

Das nach dem Reichsmarkkurs ermittelte Zahlenbild ist zwar exakt, weicht aber von der Realität infolge der unterschiedlichen Kaufkraft der beiden Währungen doch erheblich ab.

Insgesamt enthalten die vorliegenden Ergebnisse zwei bemerkenswerte Tatsachen:

1. Der Weinbau in Siebenbürgen arbeitet mit Verlusten.
2. Die Verluste im Qualitätsweinbau betragen 4910 Lei/ha und 1841 Lei/ha im Konsumweinbau, sind also im letzteren um 3060 Lei/ha niedriger.

Die Verluste in beiden Gebieten haben *eine* Ursache: den Niedrigpreis des Weines. Dieser ist die Folge der wirtschaftlichen Depression in dem neu zusammengeführten Staatsgebilde Rumänien nach 1919, aber auch der Wein-Überproduktion in Altrumänien und Bessarabien, mitverursacht vielfach durch die Massenproduktion aus Direktträgern. Dieser Sachverhalt wird in einem anderen Abschnitt noch ausführlich dargelegt.

Qualitätsweine zu einem Literpreis von 10 Lei = 25,7 Pfg. und Konsumwein zu einem Literpreis von 4,5 Lei = 11,6 Pfg. waren reine Verlustpreise und gewiß keine produktionsgerechten Weinpreise.

Daß der Verlust im Qualitätsweinbau sogar höher war als im Konsumweinbau, beweist, daß durch die Überproduktion nicht nur der Preis, sondern auch die Qualität heruntergewirtschaftet wurde.

Dennoch, der Bergweinbau in Siebenbürgen hat überlebt, wenn auch mit Substanzverlust. Zum Überleben hat vor allem seine auf der Familie basierende Struktur beigetragen, denn die Familienmitglieder waren meist auch seine Arbeitskräfte, die notgedrungen auch den Gürtel enger schnallen mußten, um zu überleben. Da 62% der Produktionskosten von den eigenen Arbeitskräften bewältigt wurden, konnten die restlichen Betriebsmittel zur Deckung des Materialbedarfs verwendet und der Betrieb aufrecht erhalten werden. Desungeachtet war es angebracht, sich auch nach Möglichkeiten zur Senkung der Arbeitskosten umzusehen, auch wenn der Bergweinbau hier enge Grenzen setzte.

Die Arbeitskosten zu senken, sind im Verlauf folgende Möglichkeiten in Betracht gezogen worden:

1. Verringerung der Parzellenzahl durch Tausch und Zusammenlegung der Kleinparzellen zu größeren Weinbergen, um diese effektiver bewirtschaften zu können, wodurch in leichten Hanglagen die Bodenbearbeitung von Hand durch Gespannarbeit ersetzt werden könnte, von der die Steillagen ausgenommen waren.
2. Größere Standraumweiten in den Weinbergen, um bei geringerem Rebenbestand auch Arbeit, Zeit und Material einsparen zu können.

3. Auflösen der altüberlieferten, arbeitsaufwendigen Erziehungsform mit Bogenschnitt und Einzelpfahl-Anbindung und Einführung der Drahtrahmen-erziehung mit Stamm und waagrechten Tragruten.

Diese Überlegungen sind aber später nur in Einzelfällen in die Praxis umgesetzt und nach dem Ausbruch des 2. Weltkriegs nicht weiter verfolgt worden.

So wichtig die Senkung der Arbeitskosten für den siebenbürgischen Weinbau auch gewesen wäre, so hätte sie als Beitrag zu dessen Rentabilität nicht ausgereicht, solange der Weinniedrigpreis vorwiegend durch die Wein-Überproduktion in den anderen Landesteilen hervorgerufen und bestimmt wurde. Dazu waren Regierungsmaßnahmen erforderlich, doch diese kamen nur zögernd und halbherzig und meist auch zu spät.

Infolge der wirtschaftlichen Depression im Lande stand schließlich die gesamte Landwirtschaft wegen Überschuldung vor dem Zusammenbruch, der 1932 durch eine staatlich verordnete Umschuldung (Conversiune) verhindert wurde. Da die Staatskasse leer war, ging der Schuldenerlaß der Landwirte meist zu Lasten der braven kleinen Sparer.



## 16. Eigenart und Pflege der siebenbürgischen Weine

Dem in der Regel früh beginnenden und strengen Winter folgte in Siebenbürgen ein zeitiges Frühjahr mit heißem Sommer und trockenen und warmen Herbsttagen, ein Klima, das dem Gedeihen der Reben sehr förderlich war – soweit sie vor den anhaltenden Winterfrösten durch Abdecken geschützt wurden – und daher auch zum Einbringen guter Weinqualitäten entscheidend beitrug. So hat es in der Zeit von 1900 – 1945 infolge Klima-Ungunst qualitativ auch nur 2 Mißernten gegeben, die in den überaus regenreichen und kühlen Jahrgängen 1919 und 1933 eingebracht wurden. Das günstige und stabile Weinklima machte es auch möglich, den jeweiligen Beginn der Weinlese auf den 16. Oktober des betreffenden Jahres als Fixtermin festzuschreiben und mit geringen Ausnahmen auch einzuhalten. Dieses Datum galt ehemals auch dem Gedenken an den Glaubensboten Sankt Gallus, der am 16. Oktober um 645 gestorben war und in den Mosellanden sehr verehrt wurde. Aus der Urheimat einst mitgebracht und bis in die Gegenwart überliefert, hieß es daher immer noch: „Am Sankt Gallus wird gelesen“, obgleich die vormaligen katholischen Einwanderer 1550 geschlossen zum lutherischen Glaubensbekenntnis hinübergewechselt hatten.

Die bei warmem Herbstwetter von lebendiger Heiterkeit oft überschäumende Leselaune ist des öfteren auch als „Hochzeit des Weinlandes“ bezeichnet worden, deren Schilderung an anderer Stelle bereits erfolgte. Die während

der Lese im Weinberg vor Ort zu Maische zerstampften Trauben wurden anschließend in der großen Bütt zur Kelter heimgefahren, dort sogleich abgepreßt und der Most in frisch gereinigte und leicht eingeschwefelte Holzfässer von 600 – 900 Liter Inhalt eingefüllt. Die Prüfung der Moste auf ihren Zuckergehalt durch eine Senkwaage aus Glas ist erst seit Ende des 19. und Beginn des 20. Jh. üblich geworden. Die älteste in Siebenbürgen verwendete Mostwaage war die von *Wagner* mit einer Skala von 0 – 20 Grad. Ein Grad Wagner entspricht etwa 15 gr Zucker in 1 kg Most (0,9 – 0,95 Liter). Die etwas später eingeführte und am meisten benutzte war die Klosterneuburger Mostwaage (Kürzel KMW) mit einer Skala von 10 – 32 Grad (8° – 30°). Sie zeigt den Zuckergehalt des Mostes in Gewichtsprozenten an. 1 kg Most von 20° KMW enthält demnach 200 gr Zucker,  $\times 0,6 = 12$  vol.% Alkohol.\* Die in Deutschland übliche Mostwaage nach Öchsle wurde in Siebenbürgen nur selten verwendet. 1° KMW entsprechen 4,86° Öchsle. Die durch die Mostwaage ermittelten Werte bedurften wie üblich der durch die Temperatur und den Extraktgehalt bedingten Korrektur, die aber in der einfachen Praxis nicht vorgenommen wurde. Sie war auch nicht erforderlich, da exakte Werte zur Mostverbesserung durch Zuckerezusatz, die in Siebenbürgen bei den niedrigen Weinpreisen aus Kostengründen ausschied, nicht notwendig waren.

Die Basis der siebenbürgischen Weinqualität bildete die eingebrachte durchschnittlich gute Mostqualität mit 18 – 22° KMW und 5 – 9‰ Säure, deren Weine nach der Vergärung ein ausgeprägtes Sortenaroma und einen vom Boden und Klima bestimmten Eigencharakter des engeren Weinbaugesbietes aufwiesen.

## I. Das Kokeltal

mit seinen 78 Weinbauorten und über 6000 ha Weinbergen war nicht nur das größte zusammenhängende, sondern auch das fortschrittlichste und in der Qualität führende Weinbaugesbiet Siebenbürgens, das nach den Tälern seiner beiden Hauptflüsse auch in das Großkokler- und Kleinkokler Weinbaugesbiet unterteilt wurde.

Mittelpunkt des *Großkokler Weinbaus* war die sächsische Kreisstadt und Weinmetropole Mediasch mit den renommierten Familien-Weingütern von Friedrich Caspari, Gerhard Binder, Hans Fronius, Dr. Alfred Ambrosi, Eduard Theil und Ludwig Connert sowie den Musterweinbergen der Wein- und Obstbauschule; ihre Weinhalden reichten vielfach bis in die Mediascher Nachbargemarkungen hinein. In ihrer engeren Umgebung lagen die an Weinqualität vielfach ebenbürtigen Gemeinden BIRTHÄLM, SCHAROSCH, NIMESCH, REICHESDORF und GROßPROBSTDORF, letztere zugleich auch Heimatort der um den Kokeltaler Weinbau vielfach verdienten Familie Michael Ambrosi mit ihrem Weingut am „Gräfenberg“; doch sind die hier genannten Orte nur stellvertretend für die vielen Qualitätswein erzeugenden Gemeinden dieses

---

\* Faustregel: 1° Wagner = 1,5° KMW = 7° (7,29) Öchsle = 0,9 vol.% Alkohol.



Abb. 36 Die sächsische Weinmetropole Mediasch 1930 mit Marktplatz, Kirchenkastell und dem 74 m hohen „Trompeterturm“ der gotischen Hallenkirche a.d. 14./15. Jh. in der Mitte, errichtet auf dem Grundriß einer Benediktiner-Klosterbasilika a.d. 13. Jh. – Nach dem Mediascher Volksmund soll der leicht schiefe „Trompeterturm“ von dem trinkfreudigen Baumeister und seinen Gesellen in weinseliger Laune erbaut worden und daher schief geraten sein.

(Foto: Gustav Treiber 1971)



Abb. 37 Die 1871 gegründete und 1876 zur Wein- und Obstbauschule erweiterte landw. Lehranstalt in Mediasch, die erste derartige Fachanstalt in Siebenbürgen, mit der im Vordergrund neu angelegten Baum- und Rebschule im Jahre 1898/99.

(Foto: Bundesarchiv Koblenz)



Abb. 38 Schülerinnen bei der Grünarbeit – dem Ausbrechen der überzähligen Rebentriebe, das geschickte Hände erfordert – in den Weinbergen der Mediascher Wein- und Obstbauschule (1940).

Untergebiets angeführt, deren Namen aber im Anhang-Verzeichnis vollständig enthalten sind.

*Das Kleinkokler Weinbauggebiet* erzeugte vor allem in den qualitätsführenden Weinbaugemeinden Bogeschdorf, Bulkesch, Seiden und Schönau hervorragende Weine, die denen der Großen Kokel keineswegs nachstanden, ja sie sogar öfters übertrafen, zurückzuführen auf die tiefgründigeren Lehmböden und auch den geringeren Nebelanfall; denn das Rebsortiment war in beiden Untergebieten nahezu gleich. Es beschränkte sich auf die Sorten:

1. *Königsast*, der wegen seiner guten Erträge (40 – 50 hl/ha) bei Mostgewichten von 18° – 20° KMW die meistangebaute Rebsorte des Kokeltals war. Seine Weine waren mild, säurearm und neutral und als bekömmliche Tischweine sehr beliebt.

2. *Mädchentraube* lag flächenmäßig an zweiter Stelle, jedoch absolut führend in der Weinqualität. Ihre Moste wogen meist 22° – 24° KMW und überschritten in guten Weinjahren öfters die 30° Skala, dies ohne eine vorherige Auslese der Trauben. Die Mädchentraube war nicht nur die „Königin“ des Kokeltals, sondern des siebenbürgischen Weinbaus insgesamt. Ihre Weine zeichneten sich durch ein ausgeprägtes rosinenartiges Aroma, durch eine zarte Blume und milde Säure aus, und ihr insgesamt lieblicher Charakter war, auch bei völlig durchgegorenen Weinen von 13 – 14 vol.% Alk., nie brandig. Zur

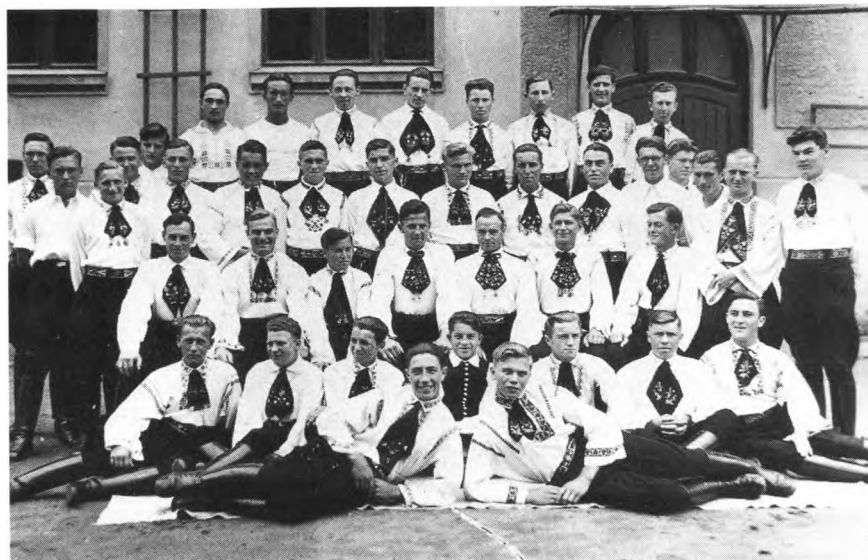


Abb. 39 41 Absolventen der landw. Lehranstalt – Wein- und Obstbauschule – in Mediasch, Schuljahr 1939/40. Von der Gründung 1871 bis zur staatl. Zwangsauflösung 1945 haben die Lehranstalt 1260 Schüler und 650 Schülerinnen die ihr angeschlossene Haushaltungsschule absolviert.  
(Foto: Agronomia Archiv)

Ausprägung dieses Mädchentraube-Charakters hat neben ihrer Aroma-Eigenart gewiß auch die Neigung ihrer dünnchaligen Traubenbeere zur Bildung von Edelfäule beigetragen, gefördert von den im Kokeltal oft auftretenden Nebeln. Auch wenn die ursprüngliche Herkunft dieser Rebe, die sehr wahrscheinlich einer südlichen Weinbauregion entstammt, bis heute nicht bekannt ist, so ist doch ganz gewiß Siebenbürgen im Laufe mehrerer Jahrhunderte ihre heutige Heimat geworden; denn allein hier wird sie so bevorzugt angebaut und ist erst von hier in die Nachbarländer Altrumänien, Ungarn und Österreich ausgeführt worden, wo sie heute noch angebaut wird; doch in keinem dieser Anbaugebiete, auch nicht im Burgenland am Neusiedler See, erreichte sie die feine Ausprägung ihrer siebenbürgischen Qualität. Wahrscheinlich ist sie einst als namenlose Rebsorte nach Siebenbürgen gekommen, denn die im Rebsortenverzeichnis von 1859 angegebene Bezeichnung „Weißer Kanigl“ gibt uns keinen Hinweis über ihre Herkunft und läßt auch keine Deutung nach der Winzerterminologie zu. Dagegen besagen die in Klammern im Verzeichnis angeführten, somit wohl erst später üblich gewordenen Namen „Äst-Traube“, daß es sich hier um eine „geschulterte“ Traubenart handelt, während „Mädchentraube“ eine vergleichende Bezeichnung darstellt, die



Abb. 40 Weinlese an der Lehranstalt. Frohgelaunt stellen sich die Schülerinnen und Schüler in den Weinbergen der Mediascher Lehranstalt während der Arbeitspause der Kamera (1935).

mehrere Deutungen zulässt. Wenn ihr gutes Gedeihn selbst in trockenen Steillagen, ebenso ihre mittelspäte Reife auch auf eine südländische Herkunft hinweisen, so deutet andererseits ihre bewährte Winterfrosthfestigkeit auch in nicht abgedecktem Zustand auf eine längere Akklimatisierungsperiode in Siebenbürgen hin. Der die Mädchentraube umgebende Schleier wird wohl nie ganz enthüllt werden.

3. *Welschriesling* liefert im Kokeltal neben der Mädchentraube die besten Weinqualitäten; zwar sind seine Moste nicht so gehaltvoll und aromatisch ( $20^{\circ} - 22^{\circ}$  KMW) als ihre, doch geben sie in bestimmten Jahrgängen feinere und elegantere Weine, so 1932. Trotz später Reife hat sein Anbau in den letzten Jahrzehnten ständig zugenommen, dabei meist den Königsast verdrängend.

#### 4. *Der Neuburger*,

erst nach 1920 aus Österreich nach Siebenbürgen eingeführt, liefert sehr zuckerreiche Moste von  $22^{\circ} - 24^{\circ}$  KMW, aus denen sich feurige Weine mit einem dezenten Bukett entwickeln. Seine Bewährungsprobe hat er in der kurzen Anbauzeit in Siebenbürgen noch nicht endgültig bestanden.

Wenn auch rückläufig, so war er immer noch bedeutend, der Anbau der

5. *Rässer*-Traube im Kokeltal – obgleich sie in dem empfohlenen Sortiment nicht enthalten war –, da sie wegen der reichen Erträge mit Mosten von



Abb. 41 Sechs Schüler als Buttenträger zerkleinern mittels Maischholz und Butte das Lesegut zu Maische, die anschließend in der großen Butte zur Kelter gefahren wird (1937). (Foto: Agronomia Archiv)

18° – 20° KMW geschätzt und wegen der guten Trinkweine beliebt war. Der Anbau der Rebsorten Muskateller, Traminer, Honigler und Ruländer spielte im Kokeltal nur eine untergeordnete Rolle.

Die Kokeltaler Weine mit lieblichem und blumigem Charakter erreichten durchschnittlich 11,5 – 13 vol.% Alkohol bei 5 – 7‰ Säure. In ihren Spitzen besaßen sie den Charakter von Auslesen und Beerenauslesen, obgleich das Traubenmaterial bei der Ernte nicht ausgelesen wurde.

Mit deutschen Weinen sind die Kokeltaler nur schwer zu vergleichen, doch haben sie mit den Pfalzweinen der Mittelhaardt etwas Ähnlichkeit. Die Wertschätzung der Kokeltaler Weine beruht vor allem auf ihrem lieblichen Aroma und ihrer feinen Blume, weshalb es wohl kein Zufall war, daß ihnen der Volksmund das Prädikat „Kokelblümchen“ verlieh, eine sehr treffende Bezeichnung, von der viele annahmen, es sei eine eigene, selbständige Weinsorte.

## II. Das nordsiebenbürgische Weinbaugebiet

ist ein Erzeugergebiet von unterschiedlichen Weinqualitäten, die vom einfachen Tischwein bis zur Spitzencrezsenz reichten. Die Weinbaufläche von insgesamt 940 ha verteilte sich auf 15 Gemeinden von denen der Großteil gute



Abb. 42 Lesebeginn im Weinland – Höhepunkt des Winzerjahres.

„...Die Zeit der Lese in den Gemeinden des Weinlandes versetzte jung und alt in eine geradezu glücklich gehobene Stimmung. Sie brachte die Krönung der Müh' und Plage fast eines ganzen Jahres. War diese Arbeit im spätherbstlichen Weingarten auch schwer und dauerte daheim beim Keltern oft bis in die halbe Nacht – jeder hätte gerne davon noch mehr auf sich genommen! Die zu erwartende Quantität und Qualität des Mostes stand aus der Erfahrung einigermaßen fest, wie aber der reife Wein sich machen und verkaufen würde, blieb eine spannende Ungewißheit...“ Frieda Juchum: Ein Dorf in Siebenbürgen, S. 55, Schweinfurt 1970.

(Foto: Josef Fischer, um 1930)

Tischweine aus den Sorten Rässer, Königsast, Welschriesling und Mädchen- traube erzeugten, während die Gemeinden Heidendorf, Lechnitz und Tekendorf mit vorwiegendem Anbau von Mädchentraube und Welschriesling Spitzenweine erster Güte erzeugten.

*Heidendorf*, besaß etwa 50 ha Weinberge, von denen 17 ha der renommierten Lage „Steiniger“ zwar in seiner Gemarkung lagen, aber vorwiegend Eigentum der Bürger des benachbarten Bistritz waren, der Hauptstadt des sächsischen Nösnerlandes. Der Ruf der Steiniger Weine, die auf dem Südhang einer diluvialen Schotterterrasse so vorzüglich gediehen, reicht Jahrhunderte zurück, auch wenn er in den Quittungen des Kapitulararchivs nicht besonders erwähnt wird. Unter den späteren Empfängern sind auch Fürst Bismarck und König Carol II. nebst einer Vielzahl prominenter Persönlichkeiten überliefert. Auf zahlreichen Weinausstellungen und -prämierungen hat der Steiniger mehrfach den 1. Preis und sogar 5 Goldmedaillen errungen. Selbst im Wettbe-



Abb. 43 und 44

Weinlese in Birtalhalm (Kokeltal), das nach seiner Rebfläche und seiner Weinqualität zu den ersten Weinbaugemeinden Siebenbürgens zählte. Die schon sprichwörtlich gewordenen sonnigen Tage des siebenbürgischen Spätherbstes steigerten die frohe Arbeitslaune ebenso wie die Freude am Erntesegen. – Im Hintergrund die bereits abgeernteten Maisfelder, deren eingebundene Stengel zu kleinen „Pyramiden“ zusammengesetzt wurden.  
(Foto: A. Schotsch)

werb der Kokeltaler Weine aus den Jahrgängen 1920 – 1924 ging er in Mediasch als erster Sieger hervor.

Der Steiniger Wein, vorwiegend aus der Mädchentraube und einigen Anteilen der Rässer-, Riesling- und Muskatellertraube gekeltert, war ein ebenso hochgeistiger (über 14 vol.%) wie aromatischer Wein, dessen feurigem Charakter ein Edelbeerton mit feiner Blume eigen war. Um seine Kellerpflege und sein Renommee hat sich vor allem der Heidendorfer Weinbauer Johann Rührig (1881 – 1950) große Verdienste erworben. Seiner vielfach prämierten und begehrten Creszenz verlieh er selbst als höchste Wertschätzung das Eigenprädikat „Bischofstropfen“ und ehrte damit den höchsten kirchlichen Würdenträger, Sachsenbischof Friedrich Teutsch. Von diesem Edelgewächs vermochte sich Johann Rührig selbst in der schweren Stunde des Heimatverlustes während des 2. Weltkriegs Ende August 1944 nicht zu trennen. Und so reiste im Evakuierungstransport auch ein Sonderwagen mit Steiniger Wein mit in die neue Wahlheimat Österreich.

*Lechnitz*, mit etwa 150 ha Weinbergen nicht nur die größte, sondern auch die schönste Weinbaugemeinde Nordsiebenbürgens, deren Weine vorwiegend aus den Rebsorten Mädchentraube und Welschriesling gewonnen wurden und als Gesamterzeugnis die höchste Durchschnittsqualität einer Weinbaugemeinde im sächsischen Weinland erreichten. In einem Talkessel gelegen, entwickelt sich in den Weinhalden während der Vegetationszeit ein Kessel-Mikroklima, in dem die Trauben rundum vorzüglich ausreifen, zu Rosinen schrumpfen,



Abb. 45 Buttenträger beim Entleeren der Butte.

Während das zu Maische zerleinerte Lesegut in Siebenbürgen in der Regel in eine große, offene Butte geleert und danach zur Kelterung heimgefahren wurde, diente in Bırthălm ein hierfür besonders vorgesehenes, mit einer Einfüllvorrichtung versehenes Faß; daheim wurde die Maische anschließend durch ein am Faßboden angebrachtes Faßtürchen entleert.  
(Foto: A. Schotsch)

aus denen schon syrupartige Moste mit über 32° KMW gepreßt wurden, die nur schwer und langsam in einem Zeitraum von 1–2 Jahren vergären. Aus ihnen durch sachgemäße Gärführung und Kellerpflege Spitzenweine zu gewinnen, hat sich der fortschrittliche Lechnitzer Johann Kandert gen. Justiner (1898 – 1950) mit Erfolg bemüht und damit zum späten, aber verdienten guten Ruf der Lechnitzer Weine wesentlich beigetragen.

*Tekendorf* ist die dritte Erzeugergemeinde vorzüglicher Weinqualitäten in Nordsiebenbürgen. Ihr Weinrenommee verdankt die etwa 110 ha umfassende



Abb. 46 Blick auf die von Weinbergshalden umgebene Marktgemeinde Birkhalm. Im Mittelpunkt das vielfach bewunderte Kirchenkastell, das nach der Reformation während drei Jahrhunderten Sitz der evang. Sachsenbischöfe (Superintendenten) war. (Foto: A. Schotsch)

Weinbaugemeinde dem vorwiegenden Anbau der Rebsorte Mädchentraube, den beispielhaften Neuanlagen des schon erwähnten Weinberg- und Rebschulbesitzers Stefan Fronius (1876–1953) und ebenfalls – gleich Lechnitz – einer örtlichen Klimagunst, die durch das Einströmen von sehr warmer Luft aus der nahegelegenen Siebenbürgischen Heide hervorgerufen wird. Dieser Warmluftstrom führt zu einer vorzüglichen Traubenreife und zu Mosten mit sehr hohem Zuckergehalt, aus denen sich nach der Gärung aromatische und vollmundige Weine mit 13–14 vol.% Alkohol entwickeln, die demnach vergleichsweise sogar etwas kräftiger sind als die Kokeltalweine.

Außer den 3 Weinbaugemeinden, die jede für ihre Weinqualität den ersten Rang in Anspruch nahm, besaßen auch die beiden Städte Bistritz und Sächsisch-Regen beachtliche Weinbergflächen, auf denen Weine überdurchschnittlicher Qualität erzeugt wurden. Erwerbsweinbau wurde auch in den Orten Sankt Georgen, Mettersdorf, Treppen, Wermesch und Weilau sowie in Birk und Botsch getrieben, wo Königsast, Mädchentraube, Welchriesling, Ruländer und vor allem auch Rässer, in Nordsiebenbürgen Fösner genannt, angebaut und gute Qualitäten erzeugt wurden.



Der Steiniger wird evakuiert

### III. Der Unterwald

war ebenfalls in 2 Weinbaugebiete gegliedert:

- a) das Gebiet links (südlich) des Großen Zekeschbachs und
- b) das Gebiet rechts des Großen Zekeschbachs, mit insgesamt 1430 ha Weinbergen, die von 18 Weinbaugemeinden bewirtschaftet wurden. Vielfach galt der Unterwald als reines Konsumweingebiet, doch traf dies nur für die südliche Hälfte zu. Führend darin nach Fläche und Qualität war die stattliche Gemeinde Großpold (ca. 150 ha), gefolgt von Hamlesch, Kelling und Urwegen; Mühlbach und Reußmarkt nahmen darin mit ihrer überdurchschnittlichen Qualität eine Sonder-/Zwitterstellung ein, da Stadt und Marktgemeinde zwar *links* der Zekeschbachs lagen, während sich ihre schönen Weinhalden alle *rechts* des Zekeschbachs befanden. Angebaut wurde zu 90% der reichtragende Gornisch, im Rebsortenverzeichnis von 1859 als „Weißer Elben“ bezeichnet, eine höchstwahrscheinlich von den moselfränkischen Einwanderern mitgebrachte Traubensorte. Die sehr große, dichtgepackte und saftige Traube liefert säurereiche Moste von 15 – 18° KMW und 7 – 12‰ Säure, die zu spritzigen und säuerlichen Weinen mit 9 – 11 vol.% Alkohol vergären und

als offener Tafelwein gerne getrunken werden. Dem Weinhandel dienen sie vielfach auch zum Verschnitt der kräftigen Mieresch- und Kokeltalweine, doch werden sie auch als Grundweine bei der Schaumweinherstellung verwendet. Die guten Erträge von 90 – 150 hl je ha haben die Zweckmäßigkeit des Gornisch-Anbaus in diesem Teil des Unterwaldes rechtfertigt, zumal seine Wirtschaftlichkeit nachweislich nicht geringer ist als die des Qualitätsweinbaus im Kokeltal. Außer dem Gornisch hat sich der Ruländer hier gut bewährt, der auch in geringeren Lagen noch beachtliche Weine hervorbringt, während die vereinzelt angebaute Mädchentraube nur in den Spitzenlagen wirklich gute Qualitäten einbringt. Der Anbau von Traminer und Muskateller war nur gering, ebenso auch der der neueingeführten Rebsorten Neuburger und Müller-Thurgau. In dem *Weinbaugebiet rechts des Zekeschbachs*, dessen Gemeinden vormals auf dem Komitatsboden lagen und bis 1848/49 Hörige des ungarischen Adels waren, wird der Gornisch auf den sehr tiefgründigen Lehmböden weniger angebaut; gut vertreten sind dagegen Mädchentraube, Welschriesling, Königsast und Muskateller. Ihre Weine haben ähnlichen Charakter wie die des Kokeltals und sind diesen in guten Lagen mit 18 – 22° KMW und 6 – 8‰ Säure vielfach ebenbürtig. Herausragend waren vor allem die blumigen und eleganten Weine der Gemeinde Blutroth, deren Ruf in den letzten Jahrzehnten berechtigt anstieg. Die im weiten Bogen des Kokel-Mieresch-Zusammenflusses etwas abseits gelegene Gemeinde hat ihre günstige Klimalage gut ausgenutzt.

In enger Nachbarschaft zum Unterwald befindet sich das Miereschtal-Weinbaugebiet. Obgleich es nicht mehr dem sächsischen Weinland zugerechnet wird, fanden seine kräftigen und vorzüglichen Weine hier bereits Erwähnung.

Um die Eigenart und Einschätzung der siebenbürgischen Weine auch von einem ausländischen Betrachter zu erfahren, sind abschließend die diesbezüglichen Erfahrungen und Eindrücke des angesehenen englischen Reiseschriftstellers Charles Boner (1815 – 1870), der Siebenbürgen 1863/64 besuchte und reges Interesse für den heimischen Weinbau zeigte, hier auszugsweise wiedergegeben:<sup>47</sup>

„Das Klima ist so milde, daß Weizen, Mais und Wein herrlich gedeihen... Die Stöcke werden jedes dritte Jahr gedüngt... Es war ein solcher Überfluß an Wein vorhanden (Herbst 1863), daß die Leute buchstäblich nicht wußten, wohin damit. Für ein geliebtes Faß gab man dem Leihher so viel Wein, als dasselbe enthielt.

... Die vom Weinbauer am meisten geschätzte Traube ist eine Sorte mit kleinen Beeren, die ‚Jungfertraube‘ genannt, die einen unvergleichlich köstlichen Wein gibt... Dem Weine dieser Traube kann kein anderer im Lande gleichgestellt werden, durch seinen Geschmack, sein Feuer und seinen lieblichen gewürzhaften Duft...“

Hier handelt es sich um die *Mädchentraube*, die ursprünglich Weißer Kanigl bzw. Äst-Traube hieß und 1859 im Rebsortenverzeichnis von Johann Fabini, den Boner mehrmals besucht und gesprochen hat, auch so angegeben ist.



Abb. 47 Weinlandschaft im Unterwald um 1920.

Das im Südwestzipfel Siebenbürgens gelegene Weinbaugebiet umfaßte 1883 eine Rebfläche von 1430 ha. Auf den kräftigen Böden des leicht hügeligen Weinbergsgeländes gediehen vorwiegend säuerlich-spritzige Tischweine, aber auch beachtliche Qualitätsweine von feiner und blumiger Eigenart. – Im Vordergrund die im 13. Jh. erbaute Gräfenburg von Kelling. (Tempera-Bild des Malers Christian Gotthard Hirsch, \* 1889 in Breslau)

„Wie sehr der Wein in diesem Lande gedeiht, dafür spricht genugsam seine außerordentliche Güte. Die Bewohner sind stolz auf ihren Wein, und wer immer einmal Gelegenheit gehabt, denselben zu kosten, der weiß auch, wie köstlich er ist, wie wohlschmeckend und fein, wie erfrischend und aufheiternd er wirkt, wie reichlich sich in ihm all die edlen Eigenschaften finden, die wir im Weine suchen!

Als ich zum ersten Male guten Siebenbürger Wein kostete, war ich überrascht von seiner reichen Würze, seiner eigenthümlichen, lieblichen Frische und dem feurigen Glanze seines flüssigen Goldes... Es wurden etliche Proben zur Münchener Ausstellung gesendet, und da er\* Mitglied der Prüfungscommission war, kostete er\* sie. Sie waren köstlich und besaßen alle Eigenschaften des besten Weines. Wir erkannten den ersten Preis – die große goldene Medaille – dem Siebenbürger Weine zu. Das waren Proben aus Mediasch... Die Reinheit dieses Weines ist gewiß ein Grund seiner Heilsamkeit. Ich fühlte mich nie gesunder, als da ich mich an seinem Genuß erquickte. Selbst die

---

\* gemeint ist der Chemiker Justus von Liebig, der der Prüfungskommission angehörte.

stärkste Sorte verursachte mir nie Kopfweh oder Magenbeschwerden... Und soweit meine eigene Erfahrung reicht, wäre ich geneigt, das Sprüchwort zu ändern und zu sagen: ‚in vino sanitas‘.“

Über das nordsiebenbürgische Weinbaugebiet berichtet Ch. Boner folgendes:

„In der unmittelbaren Nachbarschaft von Bistritz, im Norden der Provinz, liegt das Dorf Heidendorf. Hier wächst der auserlesenste Wein im ganzen Land. Der Heidendorfer Wein hat mehr Bouquet als irgend ein anderer, den ich in Siebenbürgen gekostet habe... er vereinigt an Würze und Lieblichkeit des Geschmacks die besten Eigenschaften verschiedener Sorten... Wie nennt man diese Traube hier?: ‚Fösnsische Trauben‘ war die Antwort... eine Bezeichnung, unter welcher im ganzen Lande alle Weine dieser Sorte bekannt waren. Allein diese Bezeichnung bewies ihren Ursprung. ‚Fösnsisch‘ ist das verdorbene ‚Venetianisch‘, und diese Traubenart wurde ursprünglich von Süden her eingeführt.“ *Fösner* ist ein nordsiebenbürgisches Synonym für die *Rässer*-Traube, die ursprünglich Weißer Heunisch genannt und wahrscheinlich von den Einwanderern mitgebracht wurde, aber aus Italien oder Griechenland stammen dürfte. Sowohl Fösner als auch Rässer lassen eindeutig erkennen, daß es sich beim Weißen Heunisch um eine Rebsorte und nicht, wie bisher angenommen, um eine Weinbezeichnung handelt. – Auch über seinen Besuch im Weinbaugebiet Miereschtal hat Charles Boner berichtet:

„Die Karlsburger Weine sind goldfarben und von ganz ausnehmend feiner Qualität. Sie sind stark, haben ein eigenthümliches Bouquet, enthalten aber nur wenig Weinsteinensäure. Die besten kommen aus Czelná, Krakko und Igen“ (Krapundorf).

Boner, der auch mit dem berühmten Chemiker Justus von Liebig befreundet war, ließ von diesem folgende Analysen siebenbürgischer Weine erstellen:

1. Steiniger/Bistritz	14,45% Alkohol	0,48 Säure	2,6 Extract
2. Karlsburger/Miereschtal	13,4% Alkohol	0,9 Säure	1,5 Extract.

Darin bestätigte sich auch der geschmackliche Eindruck vom hohen Alkohol- und geringen Säuregehalt dieser Weine. Weiter berichtet Ch. Boner: „Vor allem liegt Siebenbürgen außerhalb des europäischen Eisenbahnnetzes... Ich bin überzeugt, daß, wäre der Siebenbürger Wein im Auslande bekannt, er daselbst reichen Absatz fände... So bleibt es, so sehr es auch die Natur begünstigt hat, mit all seinen werthvollen Erzeugnissen ungekannt... Die Producenten würden sich glücklich schätzen, einen sicheren Abnehmer für ihr Erzeugnis zu finden. Übrigens liegen überall große Weinvorräte in den Kellern, welche die Besitzer oft wohlfeil losschlagen würden, um Platz für neue Fechsungen zu gewinnen.“

Der gewöhnliche Weinbauer kann für sich allein nicht alles Erforderliche zur besten Verwertung seines Erzeugnisses thun. Damit müssen sich andere befassen. Er hat weder genügend Capital, noch die hinreichenden Kenntnisse...

Während meines einjährigen Aufenthalts habe ich dieser Frage die größte Aufmerksamkeit geschenkt... Sobald die Siebenbürger Weine einmal bekannt geworden und das Handelsgeschäft in regelmäßigen Gang gebracht ist, ist ihr Absatz auch gesichert, sind es doch gesunde, schmackhafte und edle Weine...“

Charles Boner, der uns nicht nur ein erstaunlich zutreffendes Bild über die Eigenart und den Wert der siebenbürgischen Weine überliefert, sondern auch interessante Überlegungen über die Verwertung dieses edlen Naturproduktes angestellt hat, bekundet darin zugleich auch seine echte Sympathie für dieses Land und die Rebenkultur seiner sächsischen Bewohner, weshalb er meinte: „Es scheint, als haben die deutschen Einwanderer, die unter Geysa II. (1141 – 1162) ins Land kamen, zuerst Wein gebaut.“



*Die Behandlung der Weine* war im allgemeinen in Siebenbürgen eine sehr natürliche und einfache, die üblicherweise schon bei der Kelterung einsetzte. Gepreßt wurde die Maische in einfachen Spindelkellern, die noch reichlich Saft in den Trestern zurückließen, woraus später Schnaps gebrannt wurde. Das früher übliche Maischetreten mit entblößten Beinen in dem Biet der Kelter ist nur noch aus der mündlichen Überlieferung bekannt und wird heute bloß mit einem Lächeln und Hinweis auf rückständige Hygiene abgetan. Dafür haben die hydraulischen Pressen reichlich Gerb- und Bitterstoffe aus den Rappen und Traubenkernen unseren Weinen zugeführt, und eben dies hat das vormalige Maischetreten im Biet vermindert. Kein Druck ist für die Maische so schonend als das durch die menschliche Haut abgefederte Treten, das die neuzeitliche Keltertechnik mit Hilfe eines durch Preßluft wirkenden Gummimantels nachgeahmt hat (Willmes). Eine Trennung des Keltermostes in Vorlauf und Nachdruck war allgemein nicht üblich, auch nicht das Entschleimen und anschließende Zusetzen von Reinhefe, weshalb es auch keine kontrollierte Gärführung gab. Man sorgte lediglich für eine möglichst gleichmäßige Kellertemperatur und füllte die Fässer nach der Vergärung wieder spundvoll.

Beim ersten Abstich, meist im Januar vorgenommen (beim säurereichen Unterwälder erst im März und später), wurde der Neuwein von der Hefe getrennt und mit einem leichten Schwefel-Einbrand versehen. Flüssige Schwefelpräparate und Dosierungsgeräte wurden nur in gutgeführten Mittelbetrieben verwendet, ersatzweise auch Kaliumpyrosulfit.

Der Klärung und dem weiteren Ausbau diente auch der 2. Abstich, danach galten die Weine als verkaufs- bzw. verbrauchsfertig. Ein 3. Abstich war Ausnahme. Zur Filtration fehlten die erforderlichen Geräte, und die Blauschönung zur Eisenentfernung war gesetzlich nicht zugelassen.

Meist wurden die Weine vom Erzeugerbetrieb als blanker Faßwein an den Käufer oder Interessenten abgegeben und von diesen im offenen Ausschank verkauft, Flaschenweine waren Ausnahmen.

So umsichtig und fachkundig die Weinproduktion in Siebenbürgen auch betrieben und weiterentwickelt wurde, die Kellerbehandlung und -technik hatte Nachholbedarf. Vor allem fehlte es an fachkundigen Kellermeistern und technischen Einrichtungen, für die aber vielfach noch die Voraussetzungen fehlten. Daher ist es vorerst auch bei der einfachen altüberlieferten Kellerbehandlung geblieben, wodurch der Großteil der wertvollen siebenbürgischen Weine ihre letzte Wertsteigerung mit Hilfe der modernen Kellertechnik nicht mehr erfahren hat.

## 17. Zusammenschlüsse der Weinbauern

Der aus der Einwanderungszeit überlieferte „Gemeinweinberg“ ist wahrscheinlich die erste Arbeitsgemeinschaft gewesen, die sich mit den besonderen Aufgaben und Arbeiten des Weinbaus in Siebenbürgen beschäftigt hat. Ob sich aus ihr auch die spätere *Berggemeinde* als Zusammenschluß der individuellen, selbständigen Weinbergbesitzer entwickelt hat, ist zwar urkundlich nicht überliefert, aber durchaus denkbar, zumal wir ja heute wissen, daß der Bestand der Berggemeinde viele Jahrhunderte zurückreicht. Doch erst 1894 ist sie von der ungarischen Regierung im Ges. Artikel XII, §§ 61 – 62 offiziell eingeführt und verkündet worden. Als örtliche Körperschaft der Weinbergbesitzer verfügte sie über das Recht der Selbstverwaltung, verbunden mit der Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen. Dazu gehörten u. a.: Die Begrenzung und Kontrolle der Weinbergsflächen; die Instandhaltung der Wege, Wendeplätze und Böschungen; der Schutz der Weinberge vor Diebstahl und der Einsatz von Weinbergshütern; Schließung der Weinberge bei Reifebeginn und Festsetzung des Lesetermins.

Der von den Weinbergbesitzern zu diesem Zwecke frei gewählte Ausschuß wurde vom „Bergrichter“ angeführt, dessen Entscheidungen bindend waren. Auch nach dem Anschluß Siebenbürgens an Rumänien hat die Berggemeinde in vielen sächsischen Weinbaugemeinden weiterbestanden, wenn auch nicht in der bisherigen gesetzlichen Verankerung, und hat ihre Tätigkeit fortgesetzt; in zahlreichen Gemeinden sind die Bergrichter sogar bis 1944 tätig gewesen.

Nach Aufhebung der sächsischen Selbstverwaltung durch die ungarische Regierung 1876 hat der Journalist, Wirtschaftsfachmann und Abgeordnete Dr. Karl Wolff als ausgleichende Maßnahme die Gründung der ländlichen Spar- und Vorschußvereine 1885 vorgenommen und sie später im Raiffeisenverband zusammengeschlossen. Nach dem Muster der deutschen Winzervereine im Ahr- und im Rheintal sind 1887 und danach die *sächsischen Kellervereine* in Arbegen, Eibesdorf, Großprobsdorf, Mediasch, Meschen, Reichesdorf und Wurmloch gegründet und danach in den Raiffeisenverband eingegliedert worden. Ihr Hauptziel war die Förderung des Weinabsatzes. Der Mangel

an Mitteln zur Finanzierung der Weineinlagerung und Anschaffung moderner Kellereinrichtungen, aber auch der an ausgebildeten Kellertechnikern behinderte nicht nur ihre Entwicklung, sondern auch weitere Gründungen von Kellervereinen. Diese Schwierigkeiten konnten auch durch die 1911 erfolgte Gründung einer Kellereizentrale in Mediasch nicht behoben werden, zumal die Tätigkeit der Kellereien mit Beginn des 1. Weltkriegs nahezu erlahmte. Die nachteiligen wirtschaftlichen Kriegsfolgen führten nach dem Anschluß Siebenbürgens an Rumänien schließlich zur Einstellung und zur Liquidierung der Kellervereine.

Auch in dem neugegründeten Staat Rumänien gab es Fachkräfte, die sich um die Interessenwahrnehmung der Weinbauern und ihren Zusammenschluß bemühten. Ihnen gelang es, die Anerkennung der „Unirea Generala a Sindicatelor Viticole – Allgemeine Vereinigung der Weinbausyndikate“ 1919 beim Landwirtschaftsministerium in Bukarest durchzusetzen, der aber die siebenbürgischen Weinbauern ihren Beitritt aus Mißtrauen versagten. Mit Recht, denn die Benachteiligung Siebenbürgens bei der Einführung der neuen Lei-Währung wie auch die beginnende Unterdrückung der als Minderheiten deklarierten Nicht-Rumänen hatte Unzufriedenheit und Mißtrauen aufkommen lassen. Auch durch die neue Agrarreform waren viele sächsische Landwirte benachteiligt worden, während die Weinbauern infolge der Weinüberproduktion in Altrumänien in wirtschaftliche Schwierigkeiten gerieten; zudem hatte man auch begonnen, die Kulturautonomie einzuschränken.

Die Bemühungen, dennoch zu einem Syndikatszusammenschluß auch in Siebenbürgen zu kommen, gingen vom sächsischen landw. Bezirksverein in Mediasch aus, dem es nach einigen Jahren auch gelang, 1930/31 das *Kokeltaler Weinbausyndikat* zu gründen, an dessen erstem Weinmarkt am 21./22. März 1931 sich bereits 21 Ortssyndikate beteiligten.\* Hierbei wurden die 33 besten Kokeltaler Weine von einem Preisgericht prämiert. Zugleich überreichte der aus diesem Grunde anwesende Vertreter des Bukarester Landwirtschaftsministeriums dem Obmann des Kokeltaler Weinbausyndikats, Michael Ambrosi jun., einen Förderbeitrag von 10.000 Lei (250 RM). Der Mediascher Weinmarkt, an dem auch der Weinhandel und die Gastwirte stets mit regem Interesse teilnahmen, ist auch in den Folgejahren mehrfach abgehalten worden. Den Absatz zu fördern, wurden dann auch in 3 Städten je eine Vertriebskellerei für Kokeltaler Weine eingerichtet, u. zw.: in Kronstadt, in Sft. Gheorghie und in Czernowitz (Bukowina). Aber trotz dieser Anfangserfolge wollte es nicht gelingen, den Zusammenschluß weiter auszubauen. Die meisten Ortssyndikate bekundeten einfach zu wenig Interesse und stellten sich meist nur bei der verbilligten Zuteilung von Kupfervitriol zur Bekämpfung der *Perenospora* ein, oft sogar ohne vorher ihren fälligen Syndikatsbeitrag entrich-

---

\* folgende Ortssyndikate waren vertreten: 1) Arbegen, 2) Baaßen, 3) BIRTHÄLM, 4) Bogschdorf, 5) Bulkesch, 6) Eibesdorf, 7) Frauendorf, 8) Großprobstdorf, 9) Hertzeldorf, 10) Langenthal, 11) Mediasch, 12) Meschen, 13) Nimesch, 14) Reichsdorf, 15) Scharosch, 16) Seiden, 17) Tobsdorf, 18) Wurmloch, 19) u. 20) Brukenthal-Güter Fägendorf u. Klosdorf, 21) Weingut G. A. Binder, Langenthal.

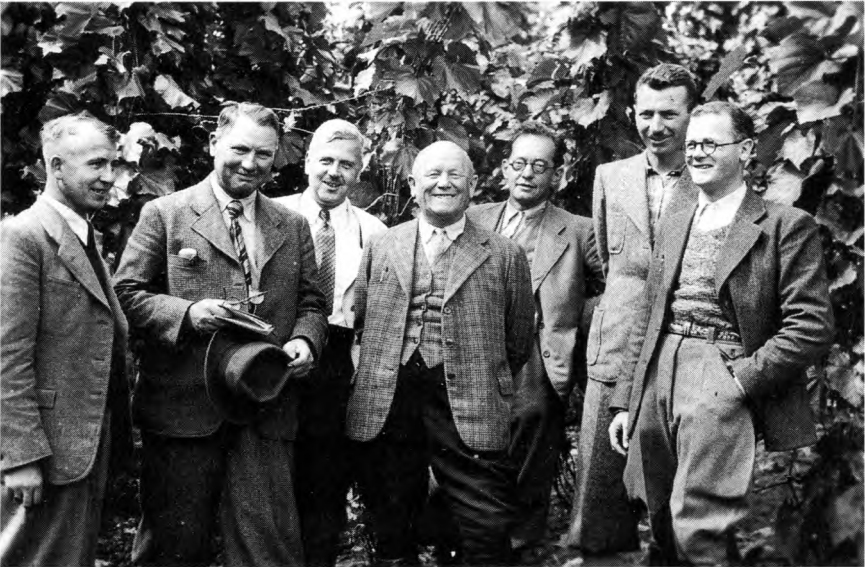


Abb. 48 und 49 Weinausstellung und Weinprämierung der Kokeltaler Weinbauern 1937 in Mediasch.  
Erfahrungsaustausch mit Fachleuten des Deutschen Weinbauverbandes (1. und 3. v. rechts) bei ihrem Besuch in Mediasch im Sommer 1938.  
(Foto: Agronomia Archiv)

tet zu haben. Anscheinend hatte man zu wenig Vertrauen in diesen von der Bukarester Zentrale gesteuerten Zusammenschluß, weshalb es auch der Mediascher Leitung nicht gelang, die Kokeltaler Weinbauern für eine aktive Mitarbeit im Syndikat zu gewinnen. Dadurch blieb auch die Errichtung der vorgesehenen Zentralkellerei, mit dem Ziel, sowohl den Inlandsmarkt, vor allem aber den Export mit modern behandelten, stabilen Weinen von gleichbleibender Jahrgangsqualität zu beliefern, ein unvollendetes Vorhaben; außerdem fehlte es auch an den erforderlichen Mitteln und entsprechenden Fachkräften.

Weitere Syndikatsbildungen nach dem Mediascher Modell hat es in den anderen Weinbaugebieten Siebenbürgens nicht gegeben, weder in Nordsiebenbürgen noch im Unterwald; doch hatten in letzterem 2 Aktionen zur Belebung des Weinabsatzes beigetragen; 1935 hatte der Landwirtschaftliche Bezirksverein Unterwald in Zusammenarbeit mit der Kreisleitung und 1940 das Siebenbürgische Bauernamt je eine Weinausstellung mit Weinmarkt für Unterwälder Erzeugnisse in Mühlbach mit beachtlichem Erfolg veranstaltet. Bei der vorgenommenen Prämiiierung hatten vor allem die schönen Qualitätsweine aus Blutroth sehr gut abgeschnitten, aber auch die spritzigen Tischweine der anderen Weinbaugemeinden hatten viel Aufmerksamkeit und Käuferinteresse erregt.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß es weder den sächsischen Kellervereinen noch dem Kokeltaler Weinbausyndikat gelungen war, die sehr wichtige Frage des Weinabsatzes durch einen Zusammenschluß der Weinbauern in dem vorgegebenen Zeitraum zu regeln. Allein die vormalige Berggemeinde hatte mit der gemeinschaftlichen Wahrnehmung und Förderung der Weinbauinteressen über einen längeren Zeitraum Erfolg gehabt.



## 18. Weingenuß und Weinbeurteilung

1921 veröffentlichte der Mediascher Arzt Dr. Heinrich Siegmund, ein engagierter Anhänger der Guttemplerbewegung, deren Hauptziel „die Beseitigung der Weingeistseuche“ war, eine Studie,\* in der er den jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch der sächsischen Bevölkerung Siebenbürgens wie folgt anführte:

7 Liter Wein (10 vol.%), 15 Liter Bier (4 vol.%), 12 Liter Branntwein (40 vol.%).

Dieser Alkoholverbrauch (der bei Wein zu niedrig und bei Branntwein zu hoch erscheint) würde täglich mehr Opfer erfordern als die Schwindsucht (Tbc) und außerdem nicht nur das Familien- und Gesellschaftsleben zerrütten, sondern auch die Volkswirtschaft um 100 Millionen Lei jährlich schädigen.

---

\* Landwirtschaftliche Blätter für Siebenbürgen, Nr. 52/1921 und Nr. 1/1922.

Vor allem sei es der hohe Branntweinverbrauch, dem durch gezielte Aufklärung und beispielgebende Enthaltbarkeit begegnet werden müsse. Aber auch der Weinverbrauch sei zu Gunsten von alkoholfreiem Traubensaft und durch gesteigerten Traubenverzehr einzuschränken, wodurch ein jährlicher Reingewinn von 18 Millionen Lei erzielt werden könnte. Die Enthaltbarkeitsbewegung wolle nicht die Ausrottung der Rebe, sondern die Beseitigung der Weingeistseuche in Siebenbürgen, um dem sächsischen Volke eine wirtschaftliche, gesundheitliche und sittliche Erstarkung zu sichern, die in Geld berechnet jährlich auf mindestens 200 Millionen Lei anzusetzen sei.

Soweit der in der einstigen Weinmetropole Mediasch ansässige und dort hochangesehene, von der Bevölkerung aber als Außenseiter betrachtete Arzt Dr. Siegmund, dessen Bestrebungen nur ein geringes Echo beschieden war, obgleich seine Ermittlungen für die Volksgesundheit von Bedeutung waren.

Bereits sehr viel früher sind schädliche Folgen bei übermäßigem Genuß von alkoholischen Getränken von zahlreichen Ärzten und Forschern festgestellt worden.

Den Schäden durch Übermaß steht eine Vielzahl von positiven Einwirkungen und Folgen bei maßvollem Weingenuß gegenüber. Infolge seiner Geschmacksvielfalt, bedingt durch seinen Alkohol- und Säuregehalt sowie die Aromastoffe, ist der Wein nicht nur ein beliebtes Genußmittel, sondern auch ein kalorienreiches Nahrungsmittel mit hygienischer Bedeutung. Letztere hat gewiß auch zur frühen Einführung des Weinbaus durch die Einwanderer in Siebenbürgen beigetragen, da Wein, wegen der Übertragungsgefahr von Pest und Cholera, dem Trinkwasser vorgezogen wurde. Sowohl die positive Auswirkung des maßvollen Weingenusses als auch das aus den Rhein- und Moselländern überkommene Weinerbe haben dazu beigetragen, daß der Wein das beliebteste Volksgetränk der Siebenbürger Sachsen war und blieb.

Schon in der 2. Hälfte des vorigen Jahrhunderts haben sich tüchtige Weinerzeuger des Kokeltales mehrmals in Mediasch zu einem Gütevergleich ihrer Erzeugnisse eingefunden, an dem sich gelegentlich auch umsichtige Winzer aus dem Unterwald und aus Nordsiebenbürgen beteiligt haben. Diese ersten gemeinsamen Schritte kamen jedoch infolge der Reblausschäden und des Ersten Weltkriegs zum Stillstand. Erst nach 1920 gelang es dem Landw. Bezirksverein und danach dem Kokeltaler Weinbausyndikat, Weinausstellungen verbunden mit einem Weinmarkt in Mediasch wieder zu veranstalten, denen stets eine Weinbeurteilung und -bewertung vorausging, die nach den alten Grundregeln, bekannt schon seit Horaz (63–3 v. Chr.), erfolgte und als Kürzel COS überliefert sind: Color, Odor, Sapor – Farbe, Geruch, Geschmack. Von den Sinnesorganen prüft als erstes das Auge die Farbe und Klarheit des Weines. Mit einer Schwenkung des Weinglases wurden die leicht flüchtigen Duftstoffe des Weines, seine Blume, freigesetzt und von der Nase als Sorten- oder Reifebukett oder auch als neutral wahrgenommen und entsprechend eingestuft. Den Abschluß bildete die Zungenprüfung, mit der sowohl die Geschmacksvielfalt und das Zusammenspiel als auch die charakteristischen Eigenschaften des Weines mit Hilfe ihrer zahlreichen Geschmackspa-

pillen im Zusammenwirken mit der Nasenschleimhaut ermittelt wurden. Die Weincharakteristik verfügt auch über eine Vielzahl von Fachausdrücken mit poetischem Klang wie: harmonisch, spritzig, elegant, rassig, duftig, fruchtig, stahligh bis hin zu lieblich, vollmundig und scheint in ihrer Vielfalt schier unerschöpflich. Die Einzelergebnisse der Prüfung wurden bei jeder Weinsorte in einer abschließenden Beurteilung zusammengefaßt, bei der sich in Siebenbürgen immer wieder die Weine der Mädchentraube als großartige und unerreichte Kreszenzen erwiesen, sei es durch ihre feine Blume und das lieblich-würzige Aroma in den Kokaltaler oder den feurig-vollmundigen Weinen Nordsiebenbürgens. Nach Beendigung der Weinprobe setzte eine heitere und gelöste Stimmung ein, die vom hellen Klang der Weingläser beim „Prosit“ begleitet wurde. Nicht leugnen läßt sich, daß jede Weinbeurteilung, da sie aufgrund einer subjektiven Sinnenprüfung erfolgt, trotz einheitlicher Grundregeln, Abweichungen nicht ausschließt, für deren Klärung in Mediasch stets ein Preisgericht bereit stand.

Wie in den meisten Weinbaugebieten so hat es auch in Siebenbürgen „Probierkünstler“ und Weininterpreten gegeben, die die „zelebrierte Kunst des Weingenusses“ vorzüglich darboten, zumal es ihnen meist gelang, Weine aus der engeren Umgebung ihres Heimatortes auch bei verdeckter Weinprobe nach Jahrgang und Weinlage zutreffend zu bestimmen. In Überschätzung dieser nach Begabung und Erfahrung geübten Kunst, hat der weinlaunige Volksmund einige der großen „Zungenvirtuosen“ in hübschen heute noch geglaubten Legenden überliefert, nach denen es diesen stets gelungen war, *jeden* Wein nach Jahrgang, Sorte und Herkunft bei Blindproben zutreffend zu bestimmen. Doch der erforderliche Beweis ist nie erbracht worden, und das „Probierwunder“ ist wohl nur durch Täuschung oder Irrtum zustande gekommen.

Eine ähnliche Geschichte ist uns aus dem Unterwälder Weinbaugebiet überliefert. Dort war der als Weinkäufer und „Zungenvirtuose“ hochgeschätzte Vetter Michel im Keller eines Winzers auf einen Wein mit Fremdschmack, vermutlich Kräuterzusatz, gestoßen, worauf er den Winzer heftig anfuhr und zur Rede stellte: „Was habt ihr denn da beigemischt?“ wollte er sogleich wissen, als plötzlich die Winzerin erschien und stotternd Antwort gab: „Ganz und gar nichts, lieber Vetter Michel, ich schwörs bei allen Heiligen!“ Und schon kullerten ihr die Tränen über die Pausbacken, als sie plötzlich in die Knie sank und gen Himmel blickend ausrief: „Ein Wunder ist geschehen, o Herr! Nur einen einzigen Muskateller-Weinstock haben wir in unserem Bergwingert, und den habt Ihr im Wein herausgeschmeckt!“

## 19. Weinüberschuß und Weinfälschungen in Rumänien

Die nach 1919 unter Depression leidende Volkswirtschaft Rumäniens hatte mehrere Ursachen. Den Weinbau betreffend war es vor allem die Weinüberproduktion, die der übersättigte Verbrauchermarkt selbst bei den ungewöhnlichen Niedrigpreisen nicht aufnehmen konnte. Der Statistik von 1938 des rumänischen Landwirtschaftsministeriums in Bukarest sind folgende Angaben über die Weinerzeugung in Rumänien entnommen:

Jahr 1937	Rebfläche in ha	Weinernte in hl	in %	hl je ha	hl je ha in %
Rumänien insgesamt	305808	10663518	100	34,87	47
Anteil Siebenbürgen	11387	449253	3,72	39,45	53

Danach war Siebenbürgen mit einem Anteil von 3,72% an der gesamten Weinproduktion des Landes nur unwesentlich beteiligt, hatte also zur Weinüberproduktion nicht beigetragen. Bei einem Pro-Kopf-Verbrauch von jährlich 16 Lit. Wein wurden demnach von den erzeugten 10663518 hl Wein nur etwa  $\frac{1}{3}$  von den 20 Mio. Einwohnern Rumäniens aufgenommen und  $\frac{2}{3}$  verblieben als Überschuß, der nur zum Teil zu Weinbrand destilliert bzw. zur Erzeugung von Weinessig verarbeitet wurde.

Zu diesem großen Überschuß hatte die Landesregierung durch ihre einseitigen und halbherzigen Maßnahmen nicht unwesentlich beigetragen. Durch ihre Agrarreform vom 15. 12. 1918 waren in Altrumänien aus mehreren Großgütern zahlreiche Kleinbetriebe geschaffen worden, die unter Ausnutzung der sehr günstigen Klima- und Bodenbedingungen sogleich begonnen hatten, Weinbau in der Ebene zu treiben. Als Weinbau-Laien pflanzten sie in ihren Neuanlagen meist nur Direktträger an, jene Hybridreben, die aus einer Kreuzung zwischen einer amerikanischen und einer europäischen Rebe hervorgegangen, sehr anspruchslos in ihrer Pflege, aber widerstandsfähig gegen die Reblaus und Peronospora waren, so daß sie auch nicht veredelt und nur selten oder auch gar nicht gespritzt werden mußten. Diese Direktträgerweinberge verursachten demnach wesentlich geringere Anlage- und Produktionskosten, dafür brachten sie reiche Erträge, wenn auch von geringer Qualität und behaftet mit einem Erd(Fuchs)geschmack, die aber von der mittellosen Bevölkerung gut abgenommen wurden und dem Erzeuger, trotz der Niedrigpreise, sogar noch einen kleinen Gewinn einbrachten. Außer den Neu- und Altanlagen in Altrumänien waren vor allem riesige Direktträgeranlagen mit

der Angliederung von Bessarabien – bis 1918 Teil von Rußland – nach Rumänien gekommen, die insgesamt mehr als die Hälfte der Rebfläche und der Weinernte Rumäniens nach der für das Jahr 1937 gültigen Weinbaustatistik ausmachten:

	Rebfläche/ha	in %	Weinernte/hl.	in %
Direktrträger	159750	52%	5470729	51,3%
Veredelte Reben	115 846	38%	4191 430	39,3%
Ohne Bezeichnung	30212	10%	1 001 359	9,4%
Rumänien indes.	305 808 ha	100%	10 663 518 hl	100,0%

Von dem durch Überproduktion und Preisverfall entstandenen Schaden war der siebenbürgische Bergweinbau mit seinen relativ hohen Anlage- und Produktionskosten am stärksten betroffen, doch mit einer umgehenden Änderung oder Hilfe war nicht zu rechnen. Erst nach einem Jahrzehnt begann die rumänische Regierung regulierend einzugreifen, indem sie den Direktrträgeranbau verbot und die Anlage von Weingärten in der Ebene einschränkte. 1931 erschien als erstes das sog. Mihalache-Gesetz, dem aber noch viele Mängel anhafteten, weshalb 1932 das verbesserte Gesetz von Ionescu-Siseşti herauskam,<sup>48</sup> beide so benannt nach ihren Initiatoren. Obgleich auch das Gesetz von 1932 in seinen Durchführungsbestimmungen noch viele Lücken und Umgehungsmöglichkeiten enthielt, erzwangen die Vertreter des Direktrträgeranbaus, der 1937 noch 52% der Gesamtrebfläche Rumäniens betrug, schon im Herbst 1932 eine Lockerung der Verbots- und Einschränkungsbestimmungen. Angesichts der so potenten Direktrträgerlobby und der recht schwierigen und unzulänglichen Überwachung der Durchführungsbestimmungen war auch mit dem Gesetz von 1932 nur wenig erreicht worden.

Als letzte Maßnahme zur Regulierung des Direktrträgerproblems erschien am 1. 4. 1939 das Gesetz über die Ablösung der Direktrträger-Anlagen. Danach war das Landwirtschaftsministerium berechtigt, die Weinberge mit Direktrträgern innerhalb eines Stufenplanes von 5 Jahren gegen eine finanzielle Ablösung zu beseitigen. Der im gleichen Jahr ausgebrochene 2. Weltkrieg hat sicherlich auch die Durchführung dieses Stufenplanes nicht zur Durchführung kommen lassen, andererseits ist mit der Rückgliederung Bessarabiens\* durch die Sowjetunion im August 1940 Rumäniens Anteil an Direktrträgerweinbergen wesentlich geringer geworden.

Eine erhebliche und unangenehme Beeinträchtigung der Weinproduktion in Rumänien stellten die seit Beginn der 20er Jahre in größerem Umfang aufgetretenen *Weinfälschungen* dar, da sie nicht nur die Überproduktion weiter steigerten, sondern auch gesundheitliche Schäden verursachten. Der überaus preisgünstige, aus Getreide hergestellte Industrie-Sprit wurde von gewissenlosen Manipulanten unter Beifügung von Zucker und anderen Zu-

\* Die Grenzprovinz Bessarabien wurde von der Sowjetunion umbenannt in *Moldavien*.

satzstoffen zur Herstellung von Kunstwein benutzt. Infolge seines sehr niedrigen Preises wurde dieser willig von der Bevölkerung aufgenommen und der dadurch entstandene Bedarf führte anschließend zu noch umfangreicheren Kunstweinerstellungen, die natürlich zu einem weiteren Rückgang der aus Trauben hergestellten Weine führten, so daß die Regierung schließlich einschreiten mußte. Durch das Gesetz vom 15. 7. 1926 wurde die Verbrauchssteuer für Industriesprit wesentlich erhöht, so daß dieser erheblich teurer und damit für weitere Weinfälschungen unwirtschaftlich wurde. Ein Jahr danach erschien am 2. 6. 1927 das Gesetz zur Unterdrückung von Fälschungen bei der Erzeugung und dem Handel von alkoholischen Getränken, wonach künftig auch Liköre und Rum nur unter Verwendung von Weindestillaten hergestellt und bei der Essigerzeugung nur noch Wein aus Trauben verwendet werden durfte. Das letzte Gesetz vom 2. 6. 1927 – nach seinem Initiator meist auch Garoflid-Gesetz genannt – wurde durch das königliche Dekret Nr. 1705 in Kraft gesetzt und war in der Tat eine erfolgreiche Maßnahme, denn die Weinfälschungen gingen anschließend wesentlich zurück. Ganz zu unterbinden waren sie zwar nicht, denn immer gelang es noch einigen Spritherstellern, sich der neuen Verbrauchssteuern durch „Schwarzbrennen“ zu entziehen und billigen Getreidesprit zu liefern.

Neue Weinfälschungen kamen erst in den dreißiger Jahren durch die Verwendung von Sacharin auf, die aber nach einem größeren Weinskandal unterbunden werden konnten.

## 20. Steuerpolitik und Weinexport

Neben der Überproduktion hat auch die von der rumänischen Regierung jeweils praktizierte Steuerpolitik zur schlechten Lage und Unwirtschaftlichkeit des Weinbaus mit beigetragen, dem folgende Steuerlasten auferlegt waren:

- a) Grundsteuer,
- b) Verbrauchssteuer,
- c) Umsatzsteuer,
- d) Weinzoll.

Laut Gesetz vom 1. 4. 1923 waren die Weinberge mit einem *imposit agricol*,<sup>49</sup> einer Grundsteuer von 12% des Reinertrages belastet. Dazu kamen für den Kreis (județ) 5% des Reinertrages und für die Gemeinde 3% des Reinertrages sowie für die Landwirtschaftskammer 0,5% des Reinertrages. Insgesamt 20,5% Weinberggrundsteuer vom Reinertrag.

Als weitere Steuerbelastung kam die *Verbrauchssteuer* – *taxa de consumație*<sup>50</sup> hinzu. Sie betrug 1920 = 1,00 Lei je Liter Wein, wurde aber am 15. 7. 1927 auf 0,75 Lei je Liter Wein herabgesetzt und ab 1929 wieder auf 1,20 Lei je Liter Wein hinaufgesetzt.

Diese Verbrauchssteuer mußte entrichtet werden, wenn der Wein mittels Begleitschein (billet de liberă circulație) vom Erzeuger in den freien Verkehr gelangte. Hinzu kam noch die *Umsatzsteuer* (cifra de afaceri) die seit 1921 mit 2% ad valorem erhoben und seit dem 30. 3. 1927 auf 2,2% ad valorem erhöht worden war.

Verbrauchs- und Umsatzsteuer betragen bei den einfachen Tischweinen bis zu 25% des Erzeuger-Abgabepreises, bei den Qualitätsweinen waren es 11 – 12%. Sie waren demnach sehr hohe und für den Weinbau besonders nachteilige Steuern, deren Erlöse aber von der Regierung dringend benötigt wurden, um das endlose Defizit in der Staatskasse nicht noch größer werden zu lassen.

Den übersättigten Wein-Inlandsmarkt vor zusätzlichen Wein-Importen zu schützen, wurden folgende Weinschutzzölle erhoben:

bis 1929 3024 Lei je hl Faßwein, ab 1929 9000 Lei je hl Faßwein, zuzüglich 2%, bzw. 2,2% Umsatzsteuer ad valorem. Für den Import von Flaschenweinen wurde sogar ein noch höherer Schutzzoll erhoben. Leider mußten bei der *Wein-Ausfuhr* auch Zollgebühren entrichtet werden, obgleich das Exportgeschäft ganz unbedeutend war. Sie betragen:

1919 240 Lei je hl, 1920 100 Lei je hl, und ab 1921 10 Lei je hl, zuzüglich 1% Umsatzsteuer, ab 29. 7. 1929 = 1,1% ad valorem.

In einem Land, das einen so hohen Produktionsüberschuß an Wein besaß, auch noch eine Wein-Exportsteuer zu erheben, zeigt recht deutlich, welche grobe Fehleinschätzung und welcher Koordinierungsmangel zwischen Wirtschafts- und Steuerpolitik hier vorlagen, wo doch keineswegs Ausfuhrzölle, sondern Exportprämien erforderlich waren. Den *Weinexport* staatlich zu fördern, ist erstmals 1923 in einem Abkommen mit Polen versucht worden, das die jährliche Ausfuhr von 12000 hl Wein vorsah, in den darauf folgenden 5 Jahren aber nie voll ausgeschöpft wurde und nur ein Höchstkontingent von jährlich 8000 hl erreichte. Ursache dieser Beschränkung war die mangelhafte Exportfähigkeit der vorgesehenen Weine. Trotz Überproduktion waren die damit beauftragten Organisationen und Unternehmen nicht in der Lage gewesen, einen einheitlichen Qualitätswein gemäß Vereinbarung zu liefern und die Ansprüche der Abnehmer voll zu befriedigen. Daher blieben auch die neuen Verhandlungen, die eine Erhöhung des Weinkontingents und die Einbeziehung der Ausfuhr von Tafeltrauben vereinbaren sollten, ohne Erfolg, ebenso auch die Bemühungen um Exporte nach Österreich und der Tschechoslowakei. Nach den Angaben des Statistischen Amtes Rumäniens sind in der Zeit von 1920 – 26 Weinexporte von insgesamt 112000 hl im Gesamtwert von 84501000 Lei getätigt worden, womit ein Exportpreis von 753 Lei je hl (7,53 Lei je Liter) Wein erzielt wurde. Weitere Exporte sind erst nach dem Abkommen vom 23. März 1939 mit dem Deutschen Reich erfolgt, das auch ein Weinkontingent enthielt, sich aber vorwiegend auf Grundweine für die Sektbereitung beschränkte. Einen Teil dieses Kontingents lieferte das Unterwälder Weinbaugebiet, dessen spritzige Weine hierfür gut geeignet waren, womit erstmals auch ein siebenbürgisches Erzeugergebiet in die Weinausfuhr einbezogen wurde.

## 21. Inlandsverbrauch und Weinhandel

Der Ende der 20er Jahre rückläufige Weinverbrauch im Lande von 16 Liter pro Kopf und Jahr begann erst Mitte der 30er Jahre wieder leicht anzusteigen. Die Konkurrenten des Weines waren im Winter der im Lande sehr beliebte Zwetschgenschnaps-Zuică mit 5 Liter und im Sommer das Bier mit ebenfalls 5 Liter je Kopf und Jahr. Dementsprechend war auch der Handel auf den Vertrieb mehrerer Getränke eingestellt, ebenso auch die zahlreichen Gastwirte, die insgesamt beachtliche Umsätze erzielten. Ihren Weinbedarf deckten sie jedoch laufend und direkt meist beim Erzeuger selbst, um im scharfen Wettbewerb eine Handelsspanne einzusparen. Der Weinhandel kaufte oft auch schon im Herbst günstige Mostpartien auf, doch den Hauptbedarf deckte er meist durch den Einkauf von frisch abgestochenen Jungweinen, die er durch Filtration abklärte und Qualitätsunterschiede durch Verschnitt ausglich. Als verbrauchsfertige Typenweine von gleichbleibender Art und Qualität wurden sie dann in Kleingebinden oder auch Flaschen an die Interessenten abgegeben, die unter Berücksichtigung ihres Kundenkreises bestimmte Erzeugergebiete bevorzugten. So waren die Kokeltaler Weine besonders im Kronstädter Raum beliebt und gefragt, während die nordsiebenbürgischen Tisch- und Qualitätsweine vielfach in die benachbarte Bukowina (Czernowitz) abgesetzt wurden. Die Weine aus dem Unterwald hatten vor allem in den Bergwerksorten des Siebenbürgischen Erzgebirges gute Abnehmer, dienten aber auch vielfach als Verschnittwein für die kräftigeren Kokeltaler und Miereschtaler Weine, die dadurch nicht nur etwas leichter und süffiger, sondern auch preisgünstiger wurden; wegen ihrer feinen Säure fanden sie auch bei der Schaumweinherstellung Verwendung.

Neben einer Vielzahl von Mittelbetrieben waren es vor allem drei größere deutsche Weinhandelsfirmen, die dieses Geschäft mit der erforderlichen Fachkenntnis und mit Erfolg betrieben:

1. Die Mönchhofkellerei Ludwig Fronius in Hermannstadt, die meist Unterwälder und Kokeltaler Weine an Gaststätten und Weinlokale vertrieb und auch Spirituosen erzeugte.

2. Die Wein- und Champagnerkellerei Heinrich Rhein in Bukarest, im Besitz einer Kronstädter Familie, die den Absatz ihrer guten Flaschenweine und Sekte durch eine moderne Werbung förderte.

3. Die Weingroßkellerei und Bierbrauerei Friedrich Czell & Söhne in Kronstadt-Dirste, das an Kapazität und Umsatz größte der drei Unternehmen mit mehreren Vertriebsstellen und Kellereien in Siebenbürgen, die bedeutendste davon in Mediasch, dies sowohl nach der Kapazität als auch nach der keller-technischen Ausstattung. Hier erfuhren die eingelagerten Weine durch Filtra-

tion, Schönung und dosierte Schwefelung jene ergänzende Behandlung, die der kleine siebenbürgische Erzeugerbetrieb ihnen nicht geben konnte, ausgeführt von Fachleuten der Klosterneuburger Schule. Den Weinabsatz zu beleben, hatte der Direktor der Mediascher Filiale seinem Kundenkreis eine Neuheit beschrieb und empfohlen. Aus spritzigen Unterwälder Weinen und blumigen Kokeltalern hatte er einen süffigen Typenwein hergestellt, diesen mit etwas Kohlensäure versetzt und dann als „Kokelperle“ auf den Markt gebracht. Dieser Vorläufer des Markenweins ist heute noch manchem Zeitgenossen in lebhafter Erinnerung.

Nach 1935 erwarb der promovierte Volkswirt und Jurist, Weingutsbesitzer Dr. Alfred Ambrosi (1895 – 1974) die schöne Mediascher Filiale, betrieb sie als fachkundiger Weinkaufmann mit Erfolg weiter und lagerte und baute dort auch die Spitzenweine aus seinen Kokeltaler Weinbergen aus, bis 1944, als sich das Ende des 2. Weltkrieges abzeichnete. Nach dem 24. August hatte die Besetzung des Landes durch sowjetrussische Truppen begonnen, die auch in Eisenbahnzügen anrollten und eines Tags auf dem Mediascher Bahnhof zu einer Marschpause anhielten. Nach kurzem Aufenthalt hatten die Iwans sehr bald die in Bahnhofsnähe befindliche Kellerei Ambrosi ausgemacht, bereits unterwegs, ihren Weindurst endlich zu löschen. Aber auch Dr. Ambrosi hatte schon längst das drohende Unheil erkannt und dem Bahnhofsvorsteher und Lokführer empfohlen, dem Truppentransport mit Pfeifsignalen Abfahrbereitschaft anzukündigen und dadurch vom Besuch der Kellerei abzuhalten. Da pochten auch schon die ersten Eindringlinge an der verriegelten Kellertür. Sie mit Gewalt zu öffnen, verhinderte allein der gellende, Abfahrt verkündende Pfiff der Lokomotive, dem der Kehrtmarsch im Sturmschritt folgte. Schweißgebadet den Transportzug gerade erklommen, schien dieser aber nur zu rangieren, statt abzufahren, weshalb sich die Weindurstigen nach einer Verschnaufpause erneut zum Besuch der Kellerei aufmachten, diesmal entschlossen, sich die Weinprobe nicht mehr verpfeifen zu lassen. Am Kellereingang soeben angekommen und die schwere Kellertür erbrochen, erreichte sie mit dem verlockenden Weinduft erneut auch das sich wiederholende schrille Pfeifsignal der Lok, deren Abfahrbereitschaft sich durch eine laut zischende Dampfwolke unzweideutig ankündigte und damit den erneuten Kehrtmarsch der enttäuschten und zermürbten Weindurstigen einleitete. Wie einst beim Wettlauf zwischen Igel und Hasen wiederholten sich nun triumphierende List und herbe Enttäuschung in spannendem Szenenwechsel bis zur Erschöpfung; alsdann dampfte der Zug friedlich ab. Doch sollte „*die verpfeifene Weinprobe*“ nur ein kleines Intermezzo bleiben, dem bald dramatische Ereignisse mit einschneidenden Veränderungen folgten.



## 22. Die Enteignung

Durch das Dekret-Gesetz Nr. 187 vom 23. März 1945 der rumänischen Regierung wurden alle rumänischen Staatsbürger deutscher Volkszugehörigkeit entschädigungslos enteignet, verloren über Nacht Haus, Hof und Grund samt Inventar. Diese als Agrarreform getarnte Maßnahme hatte das Ziel, das Deutschtum des Landes vernichtend zu treffen und sich dessen in Jahrhunderten erarbeiteten Besitz anzueignen. Ihre unter die Enteignung fallenden Weinberge durften die alten Besitzer im Herbst 1945 ein letztes Mal abernten, danach galten sie nur noch als entrechtete und diskriminierte Besitzlose.

Über 80% der besten Weinbergshalden überführten die emsigen Funktionäre nun ins Staatseigentum, bildeten daraus vorwiegend großflächige Staatsweingüter (Ferma viticola IAS), vereinfachten nach Neurodungen das Sortiment und ersetzten die alte Pfahlerziehung durch weiträumige Drahtrahmenanlagen, die mit Maschinen kostensparend zu bewirtschaften waren, während die schwer zugängigen Steillagen meist unverändert beibehalten wurden. Die restlichen 20% waren Weinberge geringerer Güte, weshalb sie den sog. Produktionsgenossenschaften örtlich zugeteilt wurden. Damit war der einst private und individuell betriebene sächsische Weinbau in Siebenbürgen vorwiegend durch den uniformierten staatlichen Massenweinbau ersetzt worden, dessen Folgen sich später noch zeigen sollten.

Durch die einseitige Forcierung bestimmter Wirtschaftszweige traten schon frühzeitig erhebliche Umweltschäden auf, so auch im Großkokler Weinbau von Mediasch und Umgebung, wo die Weinberge infolge der Industrieabgase und Rußausstoß vielfach zum Erliegen kamen; daher wick man nun mit größeren Neuanlagen ins Kleinkokler Gebiet, Schwerpunkt Seiden, aus und errichtete dort auch eine große Zentralkellerei. Im Unterwald waren ebenfalls Drahtrahmenanlagen und in Großpold auch eine Zentralkellerei errichtet worden, die später auch Schaumwein herstellte.

Die laufenden Arbeiten in Weinberg und Keller wurden vielfach noch von den erfahrenen sächsischen Arbeitern im Tag- und Wochenlohn verrichtet, aber auch leitende Stellungen waren mit sächsischen Fachkräften besetzt. Finanzielle Schwierigkeiten hatten die aus dem Staatssäckel gespeisten Staatsweinerbe ebensowenig wie Absatzprobleme, galt es doch, nichts zu verkaufen, sondern nur zu verteilen, was Weinberg und Keller als staatliches Einheitszeugnis hervorgebracht hatten, das, mangels echter Kontrolle, den Weg zu seinem Endverbraucher mit vielfach wechselndem Etikett nahm. Doch gab es auch geringfügige Ausnahmen. Dazu gehörten die für den Tourismus und den Export bestimmten Renommierweine, deren Alleinvertrieb für die BR Deutschland der Süddeutschen Importkellerei in München zuerkannt war. Sie

stellte entgegenkommender Weise auch dem Arbeitskreis für Siebenbürgische Landeskunde 3 ausgesuchte Kokeltaler Weine für die am 11. Oktober 1980 im Rahmen seiner Jahrestagung in Trier vorgesehene Drei-Länder-Weinprobe zur Verfügung, um sie mit den Mosel- und den Luxemburger Weinen zu vergleichen, und zwar: 1979er Johannisdorfer Mädchentraube, 1979er Mediascher Königsast, 1976er Kokeltaler Traminer.

Obgleich es sich um ausgesuchte Importweine handelte, fehlte die Lagebezeichnung. Auch ließen sich weder die angegebene Traubensorte noch die blumige Kokeltaler Eigenart erkennen. Es waren schlichtweg nahezu neutrale, lieblich-süße und gut frisierte Weine, hervorgegangen aus der neuen staatli-



Abb. 50 Weinberge der Staatlichen Weinbaufarm – Ferma viticola IAS – in der Gemarkung von Kelling/Unterwald.

Die großräumigen Neuanlagen – hier eine Teilansicht – wurden von 1969–1976 vorwiegend mit der siebenbürgischen Rebsorte Königsast auf Rip. × Berl.5 BB erstellt. Hierbei wurde das alte, bis zur Enteignung von 1945 vorwiegend im sächsischen Privatbesitz befindliche Rebengelände in Staatsbesitz überführt, danach zusammengelegt und durch Einbeziehung der angrenzenden fruchtbaren Ackerfelder im ebenen Gemarkungsteil auf die nahezu doppelte Weinbergsfläche von insgesamt 150 ha ausgeweitet, auf der vorwiegend einfache Tafelweine erzeugt wurden.

Im Vordergrund die im 13. Jh. erbaute Kellinger Gräfenburg, einst befestigter Wohnsitz der mit richtigerlicher Gewalt ausgestatteten Lokatoren und Gräfen von Kelling, das bereits 1269 urkundlich erwähnt wird. 1430 wurde der Gräfensitz von der sächsischen Gemeinde erworben und danach als Flieh- und Schutzburg gegen die Türkeneinfälle ausgebaut.

(Foto: Konrad Klein, Dez. 1990)

chen Einheitsproduktion; mit Weinen von der Mosel oder aus Luxemburg waren sie nicht zu vergleichen. So war denn mit dem Verlust der individuellen Weinbaukultur auch die fein ausgeprägte Eigenart der siebenbürgischen Weine verloren gegangen. Eine in Jahrhunderten zwischen Winzer und Rebe gewachsene Bindung war kurzfristig und gewaltsam, und nicht ohne nachteilige Folgen gelöst worden.

Wie aber der siebenbürgische Weinbauer den erlittenen Verlust zu überwinden trachtete, ist mir selbst bei meinem ersten Besuch der alten Heimat 1974 begegnet. Zu meiner großen Überraschung wurde mir – wie ehemals – ein Glas Wein als Begrüßungs- und Ehrentrunk gereicht, den ich als Kraftwagenfahrer dankend hätte ablehnen müssen, die Ausnahmesituation mir aber nicht erlaubte; zugleich hoffte ich, den nächsten Besuch ohne Ehrentrunk zu überstehen. Das aber war weit gefehlt, denn jeder Gastgeber reichte mir, trotz Enteignung seiner Weinberge, einen, wie er mir stolz versicherte, neuen Eigenbau, den zurückzuweisen eine Beleidigung bedeutet hätte. Allein, wie war das kleine „Weinwunder“ ohne Weinberge möglich?

Die sächsischen Weinbauern, über Nacht enteignet, gingen bald daran, ihren Hausgarten, ihren Scheunenhof und teilweise sogar ihre unmittelbare Hofffläche umzugestalten, sie umzugraben und darauf das zum Leben Aller-notwendigste anzubauen; dazu gehörte selbstverständlich auch der Wein, dessen Reben nun hier einen kleineren, neuen Standort erhielten. Denn die Sachsen des Weinlandes, wie karg, elend und trostlos es ihnen derzeit auch erging, vermochten und wollten nicht, selbst in dieser so unvergleichlich schweren Zeit, auf ihren vielgeliebten und begehrten Wein verzichten. Ihre einst aus der moselländischen Urheimat mitgebrachte Verbundenheit mit Wein und Rebe erschien daher immer noch so lebendig wie eh und je, zugleich aber auch wie ein neuer Beitrag zu dem altüberlieferten Mysterium des Weins.

### 23. Literarische Weinranken

Die sonnigen Halden im grünen Rebenschmuck fügen sich in das natürliche Landschaftsbild Siebenbürgens ebenso harmonisch ein wie Traube und Wein in das Leben der Winzerfamilie, das sie bereichern, erheitern und weltoffener gestalten. Dies idyllische Bild, hinter dem sich harte Winzerarbeit und ein oft leidvolles Volksschicksal verbergen, spiegelt sich in zahlreichen Gedichten, heiteren Begebenheiten und Geschichten seiner Mundartdichter und Heimat-schriftsteller mannigfaltig und lebendig wider.

Schon in der ersten Strophe des zur *Volkshymne* gewordenen Liedes heißt es:

„Siebenbürgen, Land des Segens,  
Land der Fülle und der Kraft,  
mit dem Gürtel der Karpaten  
um das grüne Kleid der Saaten.  
Land voll Gold und Rebensaft!...“

Gedichtet wurde es in den Jahren 1841–49 von dem talentierten und feinsinnigen Maximilian Leopold Moltke, einem Wahlsiebenbürger, der aus dem brandenburgischen Küstrin stammte und als Buchhändler nach Kronstadt gekommen war, wo er Land und Leute kennen, lieben und schätzen lernte.

Ein ähnliches Heimatbild vermittelt uns auch Karl Georg Guist in seinem Gedicht „*Wolkenhöhen, Tannenrauschen*“, in dem wiederum Wein und Rebe hervorgehoben werden:

„...Wo besonnte Hügel winken,  
reift der Rebe edler Wein;  
tief im Erdenschoße blinken  
rotes Gold und Edelstein...“

K. G. Guist (1827–1863), im siebenbürgischen Karlsburg geboren, war promovierter Jurist und Landesadvokat in Hermannstadt, wo er aus Liebhaberei die Musik pflegte und förderte und nebenbei auch Heimatgedichte schrieb.

Als echter Bauern- und Winzersohn Nordsiebenbürgens widmete Michael Wolf-Windau (1911–1945) dem von ihm so geliebten und verehrten Berufsstand zahlreiche Gedichte, die seine tiefe Verwurzelung mit der Heimat und dem sie tragenden Bauernstand bezeugen. Schlichtes Gottvertrauen und Zuversicht empfinden wir in seinem nachstehenden Gebet:

*Rogate*  
„...Harte Gesichter, knochig und braun,  
Auf zum Bild des Gekreuzigten schau.  
In den Bänken in langen Reihn  
Beten die Bauern um Korn und Wein.“

Brot und Wein, erbeten für das tägliche Leben, erfahren in der christlichen Eucharistie auch eine symbolische sakrale Bedeutung.

Innige Liebe zur Heimat und ihrer Rebkultur begegnen wir bei Otto Piringer (1874–1950), Pfarrer und langjähriger Dechant des Unterwälder Kirchenbezirks, in seinem Gedicht:

*Mein Unterwald*  
Wo findet mein Herz noch ein Plätzchen sobald,  
Von Sonne durchflutet, wie dich, Unterwald?  
Gesegnete Täler die Pflugschar durchzieht,  
Auf weinreichen Halden die Traube glüht,  
Es grüßen die Dörfer und Burgen so alt:  
Wie bist du so schön, du mein Unterwald!

Als Sohn der im Herzen des Weinlandes gelegenen und als weinfröhlich überlieferten Stadt Mediasch, deren Bürger wegen ihrer großsprecherischen, nicht spottfreien Besserwisserei im Sachsenland meist als „Flausenmacher“

bezeichnet werden, ist der 1885 dort geborene Gustav (Dutz) Schuster ein echtes Kind seiner Heimatstadt. Hier hat er jahrzehntelang, von seinen Schülern geliebt und umschwärmt, als Gymnasial-Lehrer gewirkt und nebenbei seinen Mitbürgern heitere Gedichte sowie deftige Sprüche und Geschichten ins Stammbuch geschrieben, natürlich in seiner unverwechselbaren, klangvollen Mundart.

In seinem nachstehenden Herbstgedicht schlägt er eine milde und freundliche Tonart an, fängt die Landschaft des Weinlandes jahreszeitlich und atmosphärisch treffend ein und läßt es mit dem kindlichen Vergnügen am Mostschlürfen (Zurpen) ausklingen.

*Härwest*  
 Riut det Lūw u Strech uch Bīmen,  
 Lāntsem zāhn de Schwalwen himen,  
 Halwich drīmt uch schiun der Tuēst.  
 Vivat! kreēschen teosend Zeangen  
 Ān dem Wanjert, und de Geangen  
 Zurpen ānjānenem Muēst.

*Herbst*  
 Rot das Laub an Strauch und Bäumen,  
 Langsam ziehn die Schwalben heimwärts,  
 Schon träumt sich der Dachs zur Ruh.  
 Vivat! schreien tausend Zungen  
 Laut im Weinberg, und die Jungen  
 Zurpen (schlürfen) Most jetzt immerzu.

Zu dem so viel Freude bereitenden Mostschlürfen wurde meist ein selbstgefertigtes Saug-Röhrchen verwendet, das sich die Jungen aus Holunder oder aus hohlen Hanfstengeln herstellten.

So wie seine Heimatgemeinde Kerz, am Altfluß, am Fuße der Karpaten gelegen, das Weinbaugebiet nur am Rande berührt, sind Traube und Weinrebe in Viktor Kästners Mundartgedichten manchmal nur schmückende Beigaben. Aber auch sie verraten die großartige Begabung des überaus geschätzten, in seiner innigen Lautmalerei unerreichten Mundartdichters, der schon am Beginn seiner Laufbahn im Alter von 31 Jahren viel zu früh verstarb (1826 – 1857).

Während seines Aufenthalts im Unterwälder Städtchen Broos schildert er in dem nachfolgenden Gedicht, dem zwei Strophen entnommen wurden, die sich vor ihm ausbreitende Landschaft einfühlsam und beeindruckend.

*Oussicht vum Olymp bā Broos*  
 „De Ierd ām grāne Mīder  
 Hat hīhen heljen Dāch,  
 Um Hemmel blō uch hīder  
 De Sann am Fenster lāch  
 De Fielder uefgezirkelt,  
 Ām Wāngert Rōm u Rōm,  
 Vu Bāschen hīsch verschnirkelt,  
 Wā lacht der Kīresōm...“

*Aussicht vom Olymp bei Broos\**  
 „Die Erde in grünem Mieder  
 Hat heiligen Feiertag,  
 Am heitern blauen Himmel  
 Die Sonn’ im Fenster lag.  
 Die Felder abgezirkelt,  
 Im Weinberg Pfahl an Pfahl,  
 Von Wäldern eingefangen,  
 Wie lacht des Kornes Saat...“

\* Die vom Verfasser hier vorgenommene Übertragung der sächsischen Mundart ins Hochdeutsche vermag zwar den sinngemäßen Inhalt, aber nicht die Innigkeit und Gefühlstiefe der im echten Volksgrunde wurzelnden Dichtersprache V. Kästners wiederzugeben.

In dem nachfolgenden Gedicht „Herbst“ hat Kästner die Natur und Stimmung dieser Jahreszeit bunt und lebendig eingefangen.

*Härwest*

„En ride Mankel dīt sich nā  
Hisch hemlich un der Bäsch,  
Am Stappelfield as sēlig Rāh,  
De Laft blēst scharf uch fräsch;

Am Wängert brēt det Weimrekekt  
Sich un der Sannenhätz,  
Und Quidd uch Appel kuckt geschekt  
Ous gielem Lūf verschmätzt.  
Et färwen nā am ställen  
De Schlihne blō är Krällen...“

*Herbst\**

„Ein’ roten Mantel ziehet jetzt  
Der Wald sich heimlich an,  
Das Stoppelfeld nun selig ruht  
Und scharf weht frische Luft.

Im Weinberg brät (reift) die Traubenbeer’  
Nach heißer Sonnenglut,  
Und Quitt’ und Apfel gucken bunt  
Aus gelbem Laub verschmitzt.  
Es färben sich im stillen auch  
Des Schlehndorns Krallen blau...“

Drei Engel, symbolisierend Liebe, Treue und Unschuld, ziehen in Viktor Kästners nächstem Gedicht durch das ganze Sachsenland, um dort nach dem Rechten zu sehen; ihr Weg führt sie auch durch das Weinland.

*Drā Ängelcher*

„Drā Ängelcher göhn Händ än Händ  
Vu Stök ze Stök am Sachseländ;  
Domät, wier fleißig ugepackt,  
Und sengen Wängert krockt uch hacket,  
äm Härwest und der Weimer pächt  
und mäd em Drank seng Härz erquäkt...“

*Drei Engelein\**

„Drei Engelein gehn Hand in Hand  
Von Rebe zu Rebe im Sachsenland;  
Zu sehn, wer fleißig angepackt  
Und seinen Weinberg jätet und hacket,  
Im Herbst kann an der Traub’ er picken,  
mit einem Trank sein Herz erquicken...“

In einem echten und innigen Kästner-Bild hat der verehrte Dichter hier dem fleißigen Winzer Lob und Erquickung verheißen.

Aus Trappold, einer Gemeinde im Kreise Schäßburg, die auch 50 ha Weinberge besaß, stammt der Weinbauern-Sohn Michael Albert, der als echtes Landkind das Dorfleben gut kannte und innig liebte. Seine früherkannte Begabung wurde durch das anschließende Hochschulstudium in Deutschland maßgeblich gefördert, so daß er nach seiner Heimkehr als Gymnasial-Lehrer in Schäßburg angestellt wurde, jener Anstalt, deren Schüler er einst gewesen war. Diese Tätigkeit erlaubte ihm, sich zugleich auch der völkischen Arbeit und vor allem seiner schriftstellerischen Neigung zu widmen. Lehrer der Jugend, Diener des Volkes und Heimatschriftsteller zu sein, bildeten bei Michael Albert ein einheitliches Ganzes, dem er sein ganzes Leben widmete (1836 – 1893). Seinem kleinen Volksstamm in Siebenbürgen hat er ein wertvolles literarisches Werk hinterlassen und seine Gedichte zählen zu den besten der siebenbürgisch-sächsischen Literatur. In den nachfolgenden zwei Gedichten „Herbstlied“ und „Weinlese“ erkennen wir Alberts echte Zuneigung zu Rebe und Wein, während sein Gesamtwerk ein tiefes Bekenntnis zu seinem Volkstum darstellt, um dessen Zukunft er Verantwortung und Sorge trug.

\* Übertragen ins Hochdeutsche vom Verfasser.

*Herbstlied*

In beiden Händen preß' ich  
die vollste Traube heut';  
es rinnt mir durch die Finger  
des Mostes Süßigkeit.

Schenk ein, schenk ein! Ich haschte  
umsonst nach manchem Stern;  
nach dem will ich nun greifen,  
was Wesen hat und Kern.

*Weinlese*

In satter Fülle nickt das Jahr  
mit schläfrig trüben Augen;  
als liebstes Kind an seiner Brust  
sah man die Rebe saugen.

Schon hat die reife Frucht der Herbst  
geschüttelt von den Bäumen;  
nun macht er von der Trauben Wucht  
die Kelter überschäumen.

Wie läßt der Überfluß so reich  
die vollen Quellen fließen!  
Allüberall gibt's frohen Gruß  
und sättigend Genießen...

Glückwünsche, Volksreime und Trinksprüche sowie heitere und besinnliche Geschichten und Begebenheiten, die sich um Wein und Rebe ranken, sind uns vom Volksmund, unseren Dorfpoeten und den Heimatschriftstellern in einer Vielzahl überliefert worden, der auch die nachfolgende Auswahl entnommen wurde.

*Naujorhswainsch*

Ich wainschen Ech en nau Johr,  
E glackselich Johr.  
Aser Harrgott erhault Ech  
Den Kuirebum uch den Wengstock,  
Aser Hargott erhault uch Ech,  
Dåt Ir noch long ließt!

*Neujahrswunsch\**

Ich wünsche Euch ein neues Jahr,  
Ein glückseliges Jahr.  
Unser Herrgott erhalte Euch  
Den Kornbaum und den Weinstock,  
Unser Herrgott erhalte auch Euch,  
Damit Ihr noch lange lebet!

Drei Dinge sollen sich nach unserem Neujahrswunsch, der nur in Mundart überliefert ist, erfüllen: Ein langes Leben, dem es an Korn und Wein nie ermangeln soll, weshalb der Kornbaum als Symbol und Spender des täglichen Brots und der Weinstock als Sinnbild des Lebens und Quelle der geistigen Kräfte besonders angesprochen und als Gaben der fruchtesspendenden Erde gewünscht werden.

---

\* Übertragen ins Hochdeutsche vom Verfasser.

*Weinsprüche* aus dem Unterwald und dem Kokeltal.

„Gorneschgedroing måcht den Kaller oing – Gornischgedrång macht den Keller eng“

Die dichtgepackte Gornisch-Traube vermochte mit ihrem überreichen Erntesege in der Tat die Kellerräume im Unterwald einzuengen.

„Rässer fällt de Fässer – Rässer füllt die Fässer“

Die im Kokeltal einst bevorzugt angebaute Rässer-Traube gab nicht nur fässerfüllende Ernten, sondern in Sonnenjahren auch gehaltvolle Weine.

*Wein statt Wasser*

In Kelling, der rührigen Weinbaugemeinde des Unterwalds, erkrankte eines Tags unerwartet der umsichtige, stets frohgelaunte Weinbauer Matthes. Der alsbald herbeigeholte Arzt stellte sodann eine heftige Lungenentzündung fest, worauf der von der Diagnose überraschte fiebrige Weinliebhaber selbstkritisch meinte: „Ich habe vorgestern versehentlich Wasser getrunken, Herr Doktor, und schon hat es mich erwischt! Nur Wein sollt ihr trinken, liebe Leut’, vom Wasser gibts Lungenentzündung!“ Sprachs, trank ein volles Glas besten Weins und ward bald danach gesund.

*Ein ungelöstes Rätsel*

bis zum heutigen Tage blieb die vor vielen Jahren sich in Reichersdorf, im Herzen des sächsischen Weinlandes, zugetragene Begebenheit. Dort hatte es Schorsch, den trinkfreudigsten Mann und Witzbold der Weinbaugemeinde arg heimgesucht, der nun, mit geschwollenen Gliedmaßen und schmerzverzerrtem Gesicht, den Bescheid des herbeigeholten Arztes ungläubig und stotternd in Frage stellte: „Ich soll die Wassersucht haben, Herr Doktor? Nie und nimmer, habe ich doch seit meiner kirchlichen Taufe keinen einzigen Tropfen Wasser zu mir genommen!“

*Der Dorfbarbier von Zuckmantel,*

einer Kokeltaler Weinbaugemeinde, war bekannt als Pfiffikus. Ihn besuchte zur Verschönerung seiner Haartracht regelmäßig auch der Schulrektor der Dorfschule. Von ihm erhielt er neben dem üblichen Lohn gelegentlich auch eine Kanne Wein. Daher fragte ihn einmal der Rektor nach Beendigung des Haarschnitts, ob er mal wieder auch eine Kanne Wein haben wolle, worauf der Barbier, sich in den Bart brummend, meinte: „Bisher habe ich immer geglaubt der Herr Rektor sei ein studierter Mann, weshalb ich nicht verstehen kann, wie er denn so einfältig fragen kann.“

Daß der Weingenuß auch zur Leidenschaft mit Folgen werden kann, ist uns mundartlich überliefert in dem folgenden *Trinkspruch*

Ach ta harzer Wenggeschmäck!  
dengentwieje gohn ech näckt.

Dengentwieje gon ich barbes,  
dengentwieje legden ich Hanger.

Ta sält mir uch net entwechen,  
mer sil ich der um Kläpeltche noschlechen.

Ach du lieber Weingeschmack!  
deinetwegen geh ich nackt.

Barfuß deinetwegen geh ich,  
deinetwegen Hunger plagt mich.

Laß' dich dennoch nicht entweichen,  
sollt ich selbst am Knüppel schleichen.

Des Guten zu reichlich genossen, läßt im weinseligen Rausch manches entwinden und in Vergessenheit geraten, das dem danach Ernüchterten rätselhaft erscheint und unerklärlich bleibt, wie auch

### *Der verlorene Nachbarschaftswein*

Es ist wohl schon sehr lange her, denn das genaue Jahr ist nicht mehr bekannt, geriet in Vergessenheit. Doch wie man heute noch weiß, muß es ein besonders guter Weinjahrgang gewesen sein, wie etwa 1781, oder der Kometen-Wein von 1811, aber auch 1834 gedieh ein vortrefflicher Wein. Daher beschloß die Nachbarschaft von Großscheuern bei Hermannstadt, die bevorstehenden Fastnachtstage mit einem solch herrlichen Tropfen gebührend zu feiern, den zu besorgen sich zwei Nachbarväter gleich bereit fanden und mit einem Gespann und fünf kleinen Fäßchen auf den Weg nach Kleinschelken machten, eine wegen der Güte und Menge ihrer Weine renommierten Weinbaugemeinde. – War das ein Wein, der wie Öl über die Zunge glitt, staunten die Großscheuerner und tranken immer noch ein Glas, nachdem sie handels-einig geworden und die gefüllten fünf Fäßchen schon verladen und das Gespann abfahrbereit stand.

Obleich nun die Pferde tüchtig heimwärts trabten, währte den ermatteten, weinseligen Nachbarvätern der Heimweg zu lange, weshalb sie in Stolzenburg anhielten und einkehrten. Von alten Weinfreunden hier begrüßt, erzählten sie auch von ihrem großartigen Weineinkauf, um endlich die Heimfahrt fortzusetzen. Den richtigen Weg zu finden, überließ man den Pferden, die nun flott ihrem Stall zutraben.

In Großscheuern erwartete schon die ganze Nachbarschaft ungeduldig die ausgesandten Weinkundschafter, die nur mit lallender Zunge auf den im Wagen befindlichen großartigen Weineinkauf verwiesen, den die Nachbarn auch sogleich in Empfang nahmen, staunend, nur noch zwei Fäßchen vorzufinden. Wo denn die restlichen drei Fäßchen geblieben seien? wollten sie sogleich wissen. Doch eine Antwort darauf konnten ihnen am nächsten Tag auch die ernüchterten Weinholer nicht geben. Und es sollte auch weiterhin ein Geheimnis bleiben, ein Bacchus-Mysterium, wie wir es gelegentlich immer noch erleben, wenn so wundervolle und süffige Weinkreszenzen gedeihen.

Der allgemein übliche *Trinkzuspruch* „Prosit“ bzw. „Wohlbekommms“ heißt in Siebenbürgen „*Hälf Gott*“ = Helf Gott, während die Kinder als Tagesgruß meistens ein „Grüß Gott!“ entbieten.



Der verlorene Nachbarschaftswein

Auf einer Lehrerversammlung wurde vom Heltauer Pfarrer der Vorschlag gemacht, die Kinder sollten künftig nicht mehr mit „Grüß Gott“, sondern mit „Helf Gott“ grüßen. Dann, Herr Pfarrer, wandte ein pfiffiger Lehrer ein, werden wir wohl alle zu Säufern, denn nach dem „Helf Gott“ muß doch getrunken werden.

Wie die Siebenbürger Sachsen Wasser und Wein einzuschätzen wußten, erzählt uns die Begebenheit

### *Das gute Wasser*

Es war im Jahre 1799, als der römisch-deutsche Kaiser, Franz II. vom Hause Habsburg, aus Wien zu einer Visite nach Siebenbürgen kam und dabei auch einen Weinbauern antraf. Rüstig, kraftstrotzend und pausbackig stand er selbstbewußt vor seinem Haus, bereit, den vorbeiziehenden Kaiser ehrerbietig zu grüßen, als dieser plötzlich stehen blieb und den Pausbackigen leutselig ansprach: „Ihr sehet ja prächtig aus!“ meinte der Kaiser. „Das kommt wohl von der frischen Luft und dem guten Wasser hierzulande.“ Diese Annahme schien aber dem Angesprochenen nicht ganz zutreffend und er erwiderte: „Ich bitt untertänigst um Entschuldigung, Euer Majestät. Luft und Wasser

sind ganz gut bei uns, aber noch viel besser und gesünder ist unser Kokeltaler Wein, den sollten auch Euer Majestät öfter trinken.“

Die Hochzeit galt im sächsischen Siebenbürgen als das schönste Familien- und Sippenfest, das in überlieferter Tradition gebührend gefeiert wurde und um die Jahrhundertwende noch eine ganze Woche anhielt. Zu der reich gedeckten Tafel wurde stets auch ein besonders guter Wein verwahrt und ausgeschenkt. Bei heiterem Spiel und Tanz wurde im *Lied* auch *des Brautstandes* nochmals gedacht, wie er uns auch vom Mundartdichter Karl Römer\*\* überliefert ist:

Wonn de Rässer\* uch de Äst\*  
gadet lossen hoffen,

fälle mer den Hochzetsweng  
lastich än de Koffen.

Af den Hot de Rosmarin,  
hisch gedreht de Grunnen,

dann kē Medwesch gīt et na,  
kīfen Däsch uch Trunnen.

Wenn Rässer und die Mädchentraub'  
uns gute Ernte bringen

füllen wir den Hochzeitswein  
in die Fässer, singend.

Ein Sträußchen Rosmarin am Hut,  
gezwirbelt auch den Schnurrbart gut,

denn es geht nach Mediasch nun,  
zum Kauf von Tisch und Truh'n.

Der tieferen Ursache nach der menschlichen Zuneigung zu dem so geschätzten Wein ist der Mundartdichter Karl Gustav Reich in seinem heiteren Gedicht „Der Durst“ nachgegangen. Dabei entdeckte er, daß sogar Amtspersonen vom Übermaß des Weingenusses nicht verschont bleiben. So auch Kurator Türk, Vorstand des presbyterialen Kirchenrates der schönen Gemeinde Birk. Nun, Kurator hin – Wein her, denn er soff wie ein Loch... Schließlich erfuhr auch der hohe Herr Bischof davon, und als kirchlicher Oberhirte sah er sich genötigt, selbst einzugreifen und sein auf alkoholische Abwege geratenes Amts-Schäfchen zur Verantwortung zu ziehn:

*Der Durscht*

„...Riede Se, Kurator Türk,  
Sä se jo en Schånd fir Birk!

Deser hīrt gedäldich za,  
hi kām glatt net ous senger Rah.

„Herr Bäscheff, 't as en äld Geschicht,  
de Legt bä as, dä se gor licht.  
Mech änzetanken nemest grält,  
e jeder huet Än glech erzählt,  
wä vill ich dränken und uch iessen.  
Doch hu se allen äst vergiessen:

Huēt emest äst erweht dervun,  
wat fir en Durscht ich ängden hun?“

*Der Durst*

„...Reden Sie nun, Kurator Türk,  
welch eine Schande für ganz Birk!

Der hörte nur geduldig zu  
und kam gar nicht aus seiner Ruh.

„Herr Bischof, 's ist ne alte Mär,  
bei uns, da übertreibt man sehr.  
Mich anzuschwärzen niemand fürchtet  
und jeder hat Euch nur berichtet,  
wieviel ich trinken tu und essen,  
doch alle haben eins vergessen:

Hat jemand denn erwägt zu fragen,  
wie arg der Durst mich stets tut plagen?“

\* Rässer = Weißer Heunisch od. Resser. Äst = Mädchentraube, beides einheimische Rebsorten.

\*\* Karl Römer, Gymnasial-Professor in Mediasch, verfaßte 1896 auch das heute noch weltweit gesungene Mundartlied „Äm Hontertstroch – im Holderstrauch“.

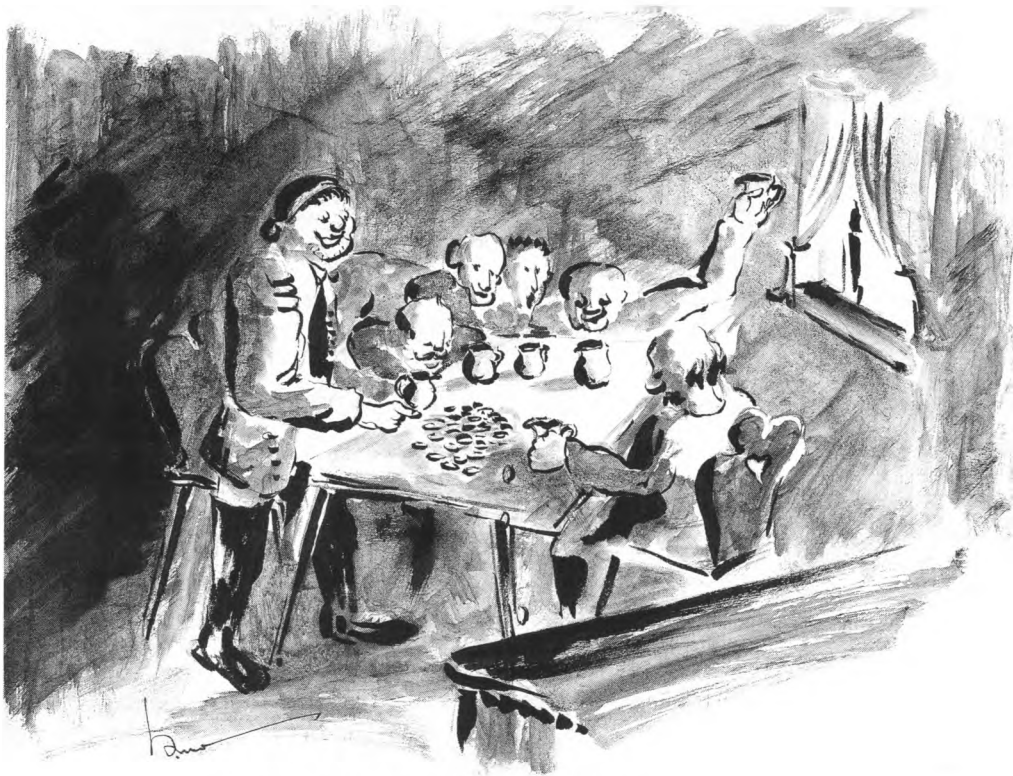
### Das vorgezogene Tränenbrot,

von dem uns Egon Machat (geb. 1914) in seiner Schäßburger Frühschoppen-sekte berichtet, ist eine ebenso eigenartige wie erstaunliche Begebenheit.

In dem wunderhübschen Städtchen Schäßburg, dessen bunte Türme und schmucke Bürgerhäuser vielfach an das Stadtbild von Rothenburg o.d.T. erinnern, führten dessen Bürger ein ebenso gemächliches wie eigenwilliges Leben, das gewiß zu respektieren, wohl aber kaum zu verändern war. Regelmäßig trafen sich da auch sechs gute, alte Weinfreunde zu ihrem Frühschoppen, den sie mit Humor und Weinverstand tüchtig genossen. Da erhob sich eines Vormittags ihr Zechbruder August Lang vom Sitz, legte 1000 Kronen auf den Tisch und verkündete: „Dies spende ich Euch, damit Ihr nach meinem Ableben und zu meinem Gedenken nach der Beerdigung das Tränenbrot gebührend feiern könnt.“ Die hiermit angekündigte „Torr“, wie die Tränenbrot-Feier in Schäßburg genannt wird, wurde dankend zur Kenntnis genommen. Doch schon drei Tage später meinte der Spender: „Ich habe mir die Sache anders überlegt! Denn ich sehe nicht ein, warum ich bei meiner Torr nicht auch anwesend sein soll. Also wird sie vorab gefeiert!“ Und so geschah



Der durstige Kurator vor Gericht



Zechbruder Lang spendet eintausend Kronen

es dann auch. Bei deftigem Lamnbraten und wundervollem „Kokeltaler“ wurde auf einer Anhöhe vor der Stadt gefeiert, daß die Balken sich in dem kleinen Laubenhäuschen bogen und die Fröhlichkeit im Tale widerhallte. Sogar die Verdienste des „Verstorbenen“ wurden in einer Leichenrede hervorgehoben. Das war gewiß ein ungewöhnliches und einmaliges Tränenbrot, an dem auch der noch gar nicht Verstorbene persönlich teilnahm. Es war schlichtweg zum Tränenlachen. So etwas war nur bei der Schäßburger Fröhschoppensekte möglich. Doch einmalig sollte sie nicht bleiben, zu gut hatte sich die vorgezogene Torr bewährt, weshalb sie alljährlich wiederholt wurde, auch wenn mancher Schäßburger darob sein eigenwilliges Haupt schüttelte. Als sie nach Jahren alle sechse der Reihe nach das Zeitliche segneten, ist dennoch jedem von ihnen eine richtige Tränenbrotfeier abgehalten worden.

An schrulligen Käuzen hat es hier nie gefehlt, weshalb es eine Vielzahl *Schäßburger Geschichten* gibt. So war da der pockennarbige Schulmeister Brandevinz, der beim Weintrinken vor Wonne stets die Augen zukniff.

Nicht zu vergessen, wäre auch sein Freund, der Komitatsbuchhalter Waxmann, der Wein und Frauen über alles liebte und es faustdick hinter den Ohren hatte. Als er eines Tags angeheitert einer fürglich reizenden Dame mit



Die vorgezogene Tränenbrotfeier

wiegenden Hüften und flatternden Haaren nachspürte, wurde er gewarnt: Laß ab, das ist eine Sängerin! So, meinte Waxmann, singen kann die auch noch!... Gerade hatte ihm ein junger Studiosus erzählt, wie eigenwillig manchmal Damen sein können. War er doch unlängst mit einer in der Kutsche spazierengefahren, danach hatten sie in der Gaststätte des Nachbarortes fein gegessen und reichlich Wein getrunken. Aber trotz des kleinen Schwipes weigerte sich die Hübsche, dem Studiosus den intimen „Nachtisch“ zu gewähren. Wütend polterte der Geprellte: Das ist doch unerhört; spazierengefahren, fein essen, guten Wein trinken und dann auch noch anständig sein! Aber wie und wann es auch immer gewesen sein mag: In Schäßburg gingen die Uhren anders, in guten wie auch in schlechten Weinjahren.

### *Der falsche Malvasier\**

Im Herzen des Weinlandes liegt der Marktflecken Birthälml, weithin bekannt durch seine guten Weine und sein wunderschönes Kirchenkastell, einst auch

---

\* Malvasier: Name einer wahrscheinlich aus Kreta bzw. Cypern stammenden Traubensorte, aus der ein vorzüglicher Dessertwein gewonnen wird. Die hier nur gekürzt wiedergegebene Geschichte stammt von Erwin Wittstock (1899–1962). Der luth. Pfarrerssohn Jurist und Heimatdichter, war ein Epiker von Rang und galt als der größte siebenbürgisch-deutsche Geschichtenerzähler.

Sitz der Sachsenbischöfe. Hier lebte um die Jahrhundertwende Traugott Bogner, ein alter Lehrer mit recht eigentümlichen Gewohnheiten, der als Geizhals und Außenseiter der Gemeinde galt. Nebenbei setzte er auch zerbrochene alte Uhren wieder in Stand, weshalb ihm auch Zauberkräfte angedichtet wurden. Als großer Musikliebhaber spielte er, obwohl im Alter schon schwerhörig geworden, sieben verschiedene Instrumente, darunter bevorzugt Viola und Waldhorn.

Obgleich nicht als freigiebig eingeschätzt, ließ er dem neueingeführten luth. Pfarrer eines Morgens eine dickwandige versiegelte Flasche mit drei Liter Weininhalt als Geschenk überreichen. Auf dem Flaschenetikett war zu lesen: „Alter Malvasier, geschenkt 1827“. Doch wie alt der Wein aus dem Schenkungsjahr 1827 wirklich sein mochte, wußte niemand, auch nicht, wie edel, feurig oder betörend der hierorts völlig unbekannt Malvasier wohl schmecken würde.

Als Pfarrer Wittstock sich für das ungewöhnlich seltene Weingeschenk beim Spender Bogner herzlich bedankte, erfuhr er von diesem, daß der Wein aus Griechenland stamme. 80 Flaschen davon hatte der österreichische Baron Dachauer, der als griechischer Freiheitskämpfer 1827 an der Schlacht von Navarin teilnahm, auf langen, gefährlichen Schmuggelpfaden in seinen späteren Ruhesitz Birthälml verbracht und sie danach Bogners Vater hinterlassen.

Den kostbaren Weinschatz ließ Pfarrer Wittstock von seinem Sohn Erwin sogleich im tiefsten Burgkeller im Sand vergraben. Bei ihren gelegentlichen Spielen und Streifzügen durch die vielen Türme und Rüstkammern des Kirchenkastells gerieten der junge Erwin und sein Schulfreund Marz durch einen gerade entdeckten unterirdischen Gang eines Tages plötzlich in den Pfarrkeller, jenen Verwahrungsort des kostbaren, im Sand vergrabenen Malvasiers. Der unerwarteten Begegnung mit dem vergrabenen Weinschatz folgte die Versuchung auf dem Fuße, der keiner widerstehen konnte. Sorgfältig wurde die Flasche ausgegraben, der Siegellack und Korken flink entfernt, und schon hatte jeder einen tüchtigen Malvasier-Schluck durch die Kehle rinnen lassen, doch wußten beide nicht, ob ihnen der bräunlich schimmernde, so verlockende Wein auch wirklich geschmeckt hatte? Und feurig, betörend oder wohlriechend war er auch nicht, eher schon hatte er einen medizinischen Geschmack. Mit einem Kokeltaler Gewächs, einem Rhein- oder Moselwein war der alte, so fremdartige Malvasier nicht zu vergleichen. Jeder Entdeckungsgefahr zu begegnen, wurde die Flasche sogleich wieder sorgfältig verschlossen und im Sande vergraben. So eigenartig der Wein auch geschmeckt hatte, sein Reiz hielt sie auch weiterhin gefangen, weshalb die Flasche im Laufe der kommenden Monate noch insgesamt neunmal angezapft wurde, so daß nunmehr  $\frac{1}{3}$  fehlte. Den Frevel zu vertuschen, wurde sie nun mit blankem Wasser wieder aufgefüllt, mit neuem Korken verschlossen und sorgfältig versiegelt, alsdann wieder vergraben.

Bald danach, es war Ende Juni 1914, erhielt Pfarrer Wittstock hohen militärischen Besuch vom Korps-General Baußnern, einem Siebenbürger Sachsen, begleitet von 4 k. u. k. Offizieren, darunter auch der Husarenleutnant

Dachauer, ein Enkelsohn des Malvasier-Erstbesitzers. Es sollte geprüft werden, ob BIRTHÄLM – wie ehemals – als Truppenstandort geeignet wäre. All dies im Blickfeld, schien es dem gastgebenden Pfarrer angebracht, die hohen Gäste mit einem Malvasier-Trank aus der im Sande vergrabenen Geschenkflasche zu ehren, die er sogleich holen und in die bereitgestellten Pokale eingießen ließ. In eben diesem Augenblick betrat auch Traugott Bogner das Empfangszimmer. Sein Erscheinen ließ die beiden jungen Freunde für einen Augenblick merklich zusammenzucken, könnte doch Bogner an dem neuen Weinverschluß und auch am Weine selbst die von ihnen „notgedrungen“ begangene Malvasier-Fälschung erkennen und sie überführen. Doch Bogner, zum Trank ebenfalls eingeladen, lehnte dankend mit dem Hinweis ab, er trinke keinen alten Wein. Auch sei er gekommen, sie vom Inhalt der soeben amtlich eingegangenen Depesche zu unterrichten, wonach das Thronfolgerehepaar heute in Sarajevo erschossen worden sei. Dahin war mit einem Mal die frohe Stimmung. Zwar wurden die Pokale noch geleert, doch keinem schien der alte Malvasier geschmeckt zu haben, man war aber gerne bereit, die angebrochene Flasche mitzunehmen. Doch beim Einstieg in den neuen Kraftwagen wurde die Flasche versehentlich von der Kurbel getroffen und zerschellte. Während die abfahrenden Offiziere mit Heilrufen und Blumengaben verabschiedet wurden, sammelte Traugott Bogner schweigsam die Flaschen- und Weinreste auf. Nur sein Mienenspiel verriet, das Geheimnis des falschen Malvasiers gekannt zu haben.

## 24. Nach achthundert Jahren...

Schon der erste urkundliche Nachweis von 1206 über den Rebanbau in Siebenbürgen läßt eine besondere Wertschätzung dieser landwirtschaftlichen Sonderkultur erkennen, die ihm seine moselfränkischen Initiatoren und Träger, erst seit Mitte des 12. Jahrhunderts hier angesiedelt, entgegenbrachten. Aus ihrer alten Heimat hatten sie aber nicht nur die Reben, sondern auch deren heimische Anbaumethode, die Geräte, den Wortschatz und die in ihr Brauchtum eingebundenen Überlieferungen der Reben- und Weinkultur mitgebracht, die von den Nachfahren hier traditionell weitergegeben, vielfach aber auch abgewandelt und weiterentwickelt wurden.

So war nach 800 bewährten Jahren immer noch der alte Bogenschnitt und die Pfahlanbindung maßgeblich, auch wenn seit der Jahrhundertwende die alte wurzelechte Rebe durch die neue Pfropfrebe vorbildlicher Weinbaupioniere ersetzt und die existenzbedrohende Reblauskrise rasch und erfolgreich überwunden worden war. Ausgehend von den höchstwahrscheinlich mitgebrachten beiden Rebsorten „Weißer Heunisch“ und „Weißer Elben“ war inzwischen ein erweitertes Sortiment gebildet worden. Von hier aus ist die Rässer-Rebe später auch nach Cotnari ins rumänische Nachbarland Moldau

verbracht worden und hat hier, wie auch im Miereschtal, den großartigen Ruf der dort erzeugten Qualitätsweine begründet.

Gewandelt hatte sich indessen die soziale Lage. Die vormalig in der alten Heimat Hörigen waren in Siebenbürgen freie Wein- und Ackerbauern geworden. Der frisch gerodete Boden und der „Gemein-Weinberg“ waren Gemeinschaftsbesitz der freien Siedlergemeinde. Hier gab es keinen Frondienst, keinen Bannwein und auch keine Bannkelter mehr, jenes Schankprivileg und alleinige Kelterbesitzrecht der Grundherren. Aus der Bannkelter ging hier wahrscheinlich die aus der Erstzeit im Kokeltal nachgewiesene kirchliche Gemeinschaftskelter hervor. Beibehalten hatte man den Weinanteil des Naturalzehnten für die Geistlichen, der sogar nach dem Übertritt von der katholischen zur evangelischen Glaubenslehre noch abgeführt wurde, da er zur Erhaltung der Kirche und der eigenen, konfessionellen Schule benötigt wurde.

Erhalten blieben im siebenbürgischen Brauchtum auch einige Relikte aus der Zeit der Weinheiligen und Schutzpatrone. Der St. Jacobstag am 25. Juli, einst Stichtag für die Traubenbewertung, wandelte sich im nordsiebenbürgischen Bistritz zum Stichtag für die Regelung des Weinmarktes. Und der 11. November, der Geburtstag von St. Martin, an dem einst die Zehntabgabe der Feldfrüchte an den Grundherrn erfolgte, wurde im siebenbürgischen Weinland zum Zahltag, an dem alle finanziellen Verpflichtungen eines Jahres eingelöst wurden, für die allein die zuvor ermittelte Wein-Preisbewertung gültig war.

Unverändert blieb allein der 16. Oktober als Gedenktag an St. Gallus, an dem alljährlich die mit Spannung erwartete Weinlese bei meist sonnigem Herbstwetter begann, die jung und alt mit Freude und Lust erfüllte und die ganze Gemeinde in eine große Familie verwandelte. In ihrer Begleitung fuhren die Erntewagen mit der großen Bütt im Morgengrauen unter Peitschengeknall und Schellenklang in die Weinberge. Von hier ertönten alsbald die fröhlichen Lieder der Leserinnen, gefolgt von dem lebhaften Wettstreit der Vivat rufenden Buttenträger, die neueste Dorf- und Familienereignisse in Reimen laut ausposaunten. Rebengeschmückt fuhr dann am Schluß der Lese der letzte Erntewagen heimwärts zur Kelter, die der Heimatdichter Michael Albert in seinem Weinlesegedicht vom Saft der reifen Trauben überschäumen läßt und ein sättigend Genießen aus der Quellen Überfluß verheißt. So endete die „Hochzeit des Weinlandes“ als schönstes Ereignis des Winzerjahres in der freien Natur.

Außer der agrar- und volkswirtschaftlichen Bedeutung bei der Erzeugung der Nahrungs- und Genußmittel Traube und Wein hat der Weinbau in Siebenbürgen vor allem auch zur kulturellen Bereicherung beigetragen. Daher gehörten Weinstock und Traube in der heimischen Volkskunst zu den schönsten Motiven, wie sie uns in der Trachten- und Hausstickerei, der Möbel- und Keramikbemalung, der Holzschnitzerei und Heraldik, den Giebel- und Friesverzierungen des Wohnhauses sowie in der Sakralarchitektur überliefert sind. Ebenso reich ist der aus dem Römischen und Fränkisch-Ripuarischen in die sächsische Mundart übernommene Wortschatz und auch das schon erwähnte alte und neue Brauchtum während des Winzerjahres, während der Wein das

beliebteste Getränk an allen Familien- und Sippenfesten, von der Taufe bis zum Grabe, war und blieb. Aber auch der Volksmund und die Heimatdichter haben ihre Zuneigung zu Wein und Rebe in vielen Gedichten und Geschichten der Nachwelt überliefert, an die wir rückblickend uns erinnern:

Da hatte doch ein Pfarrer des Weinlandes sein wöchentliches Weinmaß in beschwingter Weinlaune mit den liturgischen Perikopen verziert. Und der Heidendorfer Weinbauer Rührig hatte sich bei der Evakuierung seines Heimatgebietes im 2. Weltkrieg von seinem renommierten „Steiniger-Wein“ nicht trennen können, weshalb ein Sonderwagen Steiniger-Wein dem Treck folgte. Doch die Weinliebe der Schäßburger Frühschoppensekte war an schrulliger Phantasie nicht mehr zu überbieten, verlegte sie doch die stets nach dem Begräbnis abgehaltene Tränenbrotfeier auf die Zeit vor dem Ableben, um an dem üblichen Weingenuß noch selbst teilzunehmen. Ein bis zum heutigen Tage unenthülltes Bacchus-Mysterium widerfuhr einst zur Fastnachtszeit auch den Großscheuerner Weinkundschaffern, die von fünf, nur noch zwei gefüllte Weinfäßchen weinselig heimbrachten. Doch für ein neues Weinmysterium sorgten die sächsischen Winzer selbst, als sie nach der Enteignung ihrer Weinberge nicht bereit waren, ohne ihren geliebten Wein auszukommen, weshalb sie sich im Hof- und Hausgarten wieder Reben anpflanzten und einen neuen Eigenbau erzeugten.

Dem nimmermüden Winzer hat daher auch Viktor Kästner in seinen „Drei Englein“ mit der Verheißung des Erntesegens ein verdientes Ehrenlob gewidmet.

Einst von den Türken vielfach bedroht und heimgesucht, haben die Siebenbürger Sachsen als Schutz und letzte Zuflucht ihre Gotteshäuser mit Wehrmauern umgeben. Auf diese Weise sind jene vielfach bewunderten, heute noch zum siebenbürgischen Landschaftsbild gehörenden Kirchenburgen entstanden. Auch wenn ein Vergleich mit dem bezaubernden Burgenpanorama der befestigten Adelssitze und Schlösser an Mosel und Rhein nicht ganz berechtigt erscheint, so entstammen sie dennoch der gleichen Wurzel, aus der einst die Wehrhaftigkeit, Tüchtigkeit und der Unternehmungssinn ihrer Erbauer entsprang.

Mit der unberechtigten Enteignung der sächsischen Weinberge war nicht nur ein räuberischer Besitzwechsel erzwungen, sondern auch das Ende der alten Weinbaukultur eingeleitet worden, die sich im Laufe von acht Jahrhunderten aus der engen menschlichen Bindung und Liebe zu Rebe und Wein hier entwickelt, alle Lebensbereiche durchdrungen und auch einen zarten Hauch eigener Romantik bewahrt hatte.

Verdorrt sind seither die einst an den Böschungen der Weinhalde rosarot blühenden Pfirsichbäume, verklungen auch der muntere Gesang der Leserinnen und das Vivat-Rufen der ehrgeizigen Buttenträger zur Weinlesezeit, und längst versiegt ist auch die einst vom Most überschäumende Baumkelter. Erschöpft hat sich auch die Kraft des unermüden Winzers, der einst den weiten Traubenbogen von den Rhein- und Moselländern kühn bis zum Karpatenhochland spannte, dort die Rebe pflanzte, sie pflegte und in die

Nachbarlande weiterverbreitete, sich an ihren köstlichen Trauben erfreute und von ihren Weinen erquicken und berauschen ließ...

Verblieben sind aus diesem reichen Schatz nur noch wenige Kostbarkeiten, und Wehmut quillt in den tiefen Brunnen der Erinnerung, der jene Epoche der Weinbaukultur im Karpatenbogen wie ein ehrwürdiges, von einer historischen Legende weinumranktes Monument widerspiegelt.

## Verzeichnis

der Weinbauorte und -flächen im deutschen Siedlungsgebiet Siebenbürgens  
vom 31. 12. 1883 und ihrer deutschen Einwohner von 1939

Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. <sup>51</sup> 1939	Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. 1939
a) <i>Kokeltal</i>							
1. Abtsdorf	100,00 =	57,55	482	40. Maldorf	148,02 =	85,19	746
2. Almen	54,00 =	31,08	451	41. Malmkrog	87,81 =	50,53	931
3. Arbege	142,39 =	81,95	616	42. Maniersch	108,05 =	62,18	501
4. Baassen	190,00 =	109,35	1149	43. Marienburg/Sch.	68,00 =	39,13	609
5. Belleschdorf	90,15 =	51,88	416	44. Marktschelken	90,87 =	52,30	1654
6. BIRTHÄLM	503,07 =	289,52	1232	45. Martinsdorf	89,00 =	51,22	639
7. Bogeschdorf	220,69 =	127,01	727	46. Mediasch	412,00 =	237,11	5974
8. Bonnesdorf	135,86 =	78,19	361	47. Meschen	281,02 =	161,73	1302
9. Bulkesch	252,00 =	145,03	1190	48. Michelsdorf	146,76 =	84,46	106
10. Bußd	109,00 =	62,73	518	49. Nadesch	229,10 =	131,85	975
11. Deutshkreuz	82,00 =	47,19	642	50. Neudorf	82,00 =	47,19	423
12. Donnersmarkt	133,06 =	76,58	612	51. Niemesch	119,58 =	68,82	489
13. Dunnesdorf	84,27 =	48,50	307	52. Peschendorf	92,61 =	53,30	571
14. Durles	131,00 =	75,39	587	53. Pretai	201,71 =	116,08	651
15. Eibesdorf	130,56 =	75,14	677	54. Pruden	71,59 =	41,20	453
16. Elisabethstadt	20,00 =	11,51	514	55. Puschendorf	173,44 =	99,81	117
17. Felldorf	129,00 =	74,24	543	56. Reichesdorf	393,35 =	226,37	870
18. Felsendorf	28,96 =	16,67	205	57. Reußdorf	101,68 =	58,52	579
19. Frauendorf	135,21 =	77,81	933	58. Reußen	100,00 =	57,55	565
20. Großalisch	144,31 =	83,05	1094	59. Rode	248,03 =	142,74	1164
21. Großkopisch	743,00 =	427,60	558	60. Schaal	80,86 =	46,53	498
22. Großlaßlen	104,00 =	59,85	863	61. Schaas	82,91 =	47,71	678
23. Großprobstdorf	175,00 =	100,71	1168	62. Scharosch/Med.	232,94 =	134,06	1029
24. Halvelagen	107,00 =	61,58	669	63. Schäßburg	162,00 =	93,23	5236
25. Haschagen	48,00 =	27,62	553	64. Schmiegen	92,00 =	52,95	53
26. Hetzeldorf	314,43 =	180,95	1201	65. Schönau	125,50 =	72,23	1110
27. Hohndorf	59,54 =	34,27	—	66. Scholten	135,00 =	77,69	666
28. Irmesch	144,64 =	83,24	644	67. Schorsten	104,50 =	60,14	456
29. Jakobsdorf	40,73 =	23,54	710	68. Seiden	271,00 =	155,96	1002
30. Johannisdorf	121,38 =	69,95	487	69. Stolzenburg	128,00 =	73,66	1715
31. Kaisd	140,00 =	80,67	1166	70. Taterloch	75,51 =	43,46	302
32. Kirtsch	113,00 =	65,13	445	71. Tobsdorf	107,13 =	61,05	413
33. Kleinalisch	151,00 =	86,90	756	72. Trappold	86,00 =	49,49	662
34. Kleinblasendorf	123,01 =	70,89	296	73. Waldhütten	163,00 =	93,81	671
35. Kleinlaßlen	151,64 =	87,37	614	74. Wassid	52,78 =	30,37	147
36. Kleinprobstdorf	48,38 =	27,94	406	75. Wölz	131,00 =	75,39	475
37. Kleinschelken	246,00 =	141,67	1513	76. Würmloch	125,00 =	71,94	760
38. Kreisch	124,00 =	71,46	644	77. Zendersch	275,43 =	158,51	1211
39. Langenthal	184,74 =	106,42	731	78. Zuckmantel	118,02 =	67,92	814
				Zus.	11748,22 =	6761,51	—

Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. <sup>51</sup> 1939	Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. 1939
-----------	--------------	--------	------------------------------------	-----------	--------------	--------	----------------------

b) *Nordsiebenbürgen*

1. Birk	86,00 =	49,49	965	9. Minarken	55,00 =	31,65	256
2. Bistrütz	80,00 =	46,04	4461	10. Sächsisch-Reen	115,00 =	66,18	2222
3. Botsch	135,66 =	78,07	1239	11. Sankt Georgen	121,00 =	69,64	1353
4. Dürrbach	72,70 =	41,84	385	12. Tekendorf	189,51 =	109,06	830
5. Heidendorf	99,80 =	57,45	552	13. Treppen	106,00 =	61,00	708
6. Kallesdorf	54,00 =	31,06	400	14. Weilau	73,00 =	42,01	589
7. Lechnitz	234,00 =	134,67	1134	15. Wermesch	82,64 =	47,56	473
8. Mettersdorf	127,71 =	73,50	1200	Zus.	1632,02 =	939,22	—

c) *Unterwald*

1. Blutroth	100,30 =	57,56	984	10. Kelling	152,60 =	87,84	835
2. Broos	48,00 =	27,62	1080	11. Mühlbach	263,00 =	151,36	1935
3. Bußd	76,00 =	43,74	541	12. Petersdorf	102,40 =	58,97	1505
4. Deutsch-Pien	81,00 =	46,60	403	13. Rätsch	54,50 =	31,39	375
5. Dobring	104,70 =	60,28	852	14. Reußmarkt	132,00 =	75,97	1049
6. Gergeschdorf	177,00 =	101,86	924	15. Rumes	98,00 =	56,40	227
7. Gießhübel	69,20 =	39,85	408	16. Törnen	170,00 =	97,84	562
8. Großpold	254,70 =	146,62	1639	17. Urwegen	188,00 =	108,19	964
9. Hamlesch	220,00 =	126,61	1533	18. Weingartskirch.	193,00 =	111,07	734
				Zus.	2484,40 =	1429,77	—

d) *Randgebiete*

1. Baiersdorf	44,00 =	25,32	370	38. Michelsdorf	27,00 =	15,54	106
2. Bekokten	39,00 =	22,44	620	39. Mönchsdorf	4,99 =	2,88	208
3. Bell	51,45 =	29,61	169	40. Moritzdorf	22,91 =	13,18	198
4. Billak	28,00 =	16,11	355	41. Mortesdorf	27,00 =	15,54	790
5. Braller	30,76 =	17,70	493	42. Neithausen	35,09 =	20,19	377
6. Csippendorf	27,90 =	16,06	656	43. Neppendorf	21,19 =	12,19	2991
7. Denndorf	15,45 =	8,89	648	44. Neustadt/Agn.	31,09 =	17,89	481
8. Deutschbudak	25,01 =	14,39	245	45. Niederneudorf	20,00 =	11,51	19
9. Engenthal	17,54 =	10,09	66	46. Oberneudorf	14,51 =	8,35	618
10. Girelsau	42,88 =	24,68	519	47. Paßbusch	8,60 =	4,95	333
11. Großau	111,85 =	64,37	2523	48. Petersdorf/Agn.	33,24 =	19,13	380
12. Großeidau	20,59 =	11,85	184	49. Petersdorf/Bi.	29,00 =	16,69	730
13. Großschenk	73,00 =	42,01	1112	50. Pintak	33,00 =	19,00	454
14. Großscheuern	54,00 =	31,08	1492	51. Probstdorf/Agn.	44,45 =	25,58	332
15. Großschogen	15,00 =	8,63	567	52. Rauthal	33,14 =	19,07	477
16. Gürteln	26,54 =	15,27	226	53. Rohrbach	63,00 =	36,26	343
17. Hahnbach	33,80 =	19,45	645	54. Rosch	10,11 =	5,81	275
18. Hammersdorf	21,00 =	12,09	1089	55. Roseln	29,10 =	16,74	666
19. Heltau	79,61 =	45,82	2464	56. Rothberg	14,00 =	8,05	401
20. Hennndorf	61,30 =	35,28	523	57. Scharosch/Agn.	76,41 =	43,97	750
21. Hundertbücheln	62,00 =	35,68	435	58. Schönberg	51,68 =	29,74	716
22. Jaad	29,00 =	16,69	895	59. Schönbirk	17,00 =	9,78	374
23. Jakobsdorf	70,00 =	40,29	710	60. Seligstadt	48,00 =	27,62	413
24. Jakobsdorf/Bi.	49,00 =	28,20	346	61. Senndorf	43,00 =	24,75	348

Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. <sup>51</sup> 1939	Anbauorte	Kat. Joch	Hektar	Dt. Einw. 1939
25. Kerz	30,00 =	17,27	446	62. Talmesch	42,00 =	24,17	830
26. Kirchberg	10,25 =	5,90	1081	63. Tatsch	18,00 =	10,36	119
27. Kirieleis	44,33 =	25,50	464	64. Tarteln	25,63 =	14,75	271
28. Kleinbistriz	10,50 =	6,04	544	65. Thalheim	12,00 =	6,91	300
29. Kleinschenk	45,98 =	26,46	581	66. Ungersdorf	23,57 =	13,56	182
30. Kleinscheuern	42,06 =	24,21	1236	67. Wallendorf	42,00 =	24,17	594
31. Klosdorf	32,00 =	18,42	208	68. Waltersdorf	11,00 =	6,33	389
32. Ludwigsdorf	2,00 =	1,15	119	69. Weißkirch/Bi.	48,00 =	27,62	314
33. Mardisch	41,00 =	23,60	328	70. Werd	36,54 =	21,03	235
34. Martinsberg	25,38 =	14,61	745	71. Windau	19,00 =	10,93	318
35. Mergeln	38,00 =	21,87	808	72. Wolkendorf/Sch.	26,76 =	15,40	239
36. Meschendorf	36,86 =	21,21	543	73. Deutschzepling	40,14 =	23,10	1792
37. Michelsberg	50,75 =	29,21	1015	74. Zied	51,00 =	29,35	329
				Sonstige/ohne Ang	71,06 =	40,90	–
				Zus.	2642,00 =	1520,44	–

	Kat. Joch	Hektar	
a) Kokeltal	11748,22 =	6761,51	in 78 Anbauorten
b) Nordsiebenbürgen	1632,02 =	939,22	in 15 Anbauorten
c) Unterwald	2484,40 =	1429,77	in 18 Anbauorten
d) Randgebiete	2642,00 =	1520,44	in 74 Anbauorten
Insgesamt	18506,64 =	10650,94	in 185 Anbauorten

## Literatur- und Quellenverzeichnis

Amlacher, Albert: Ein Verzeichnis der Liegenschaften der ev. Kirchengemeinden des Unterwälder Kapitels in der 2. Hälfte des 17. Jh. In: Kbl. 3, 1887

Acker, Hans: Heimatbuch Kelling. Geschichte einer sächsischen Gemeinde im siebenbürgischen Unterwald, Selbstverlag 1986

Avramescu, Ovidiu: Weinbau und Weinbaupolitik in Transsylvanien. Inaugural-Dissertation, Univ. Verlag Leipzig 1930

Bassermann-Jordan, Friedrich von: Geschichte des Weinbaus, 3. Auflage, Neustadt/W. 1975

Boner, Charles: Siebenbürgen, Land und Leute. Verlagsbuchhandlung J. J. Weber, Leipzig 1868. – Nachdruck im Böhlau Verlag Köln Wien 1987

Christoffel, Karl: Trost und Weisheit des Weines. Verlag Lambert Schneider, Heidelberg 1949

Fabini, Johann: Der Weinbau in Siebenbürgen. In: Programm des ev. Gymnasiums A.C. zu Mediasch 1858/59 u. 1859/60. Druck Steinhaußen Hermannstadt 1860

Hintz, Johann Andreas: Bericht der Handels- und Gewerbekammer in Kronstadt für die Jahre 1878/79, erstattet 1882

Klein, Karl Kurt: Transsylvanica, R. Oldenbourg Verlag, München 1963

Marienburg, Lukas Jos.: Geographie des Großfürstentums Siebenbürgen, Band 2, Hermannstadt 1813

Meltzl, Oskar von: Statistik der sächsischen Landbevölkerung in Siebenbürgen, Hermannstadt 1886

Müller, Georg: Die Sächsische Nationsuniversität in Siebenbürgen 1224 – 1876. In: Archiv, Band XXIV N.F. 1928

Roth, Fritz: Das nordische Steinzeitdorf von Kelling. In: Deutsche Forschung im Südosten, 1942/43

Scharberg, Joseph Bedeus von: Mitteilungen über ein Mediascher Stadtbuch aus dem 16. u. 17. Jh. In: Archiv d. Ver. f. Siebenbg. Landeskunde N.F. 3/1, 1858

Schuler von Libloy, Friedrich: Deutsche Rechtsdenkmäler. In: Archiv d. Vereins für Siebenbürgische Landeskunde N.F. 7

Schuller, Georg Adolf: Aus der Vergangenheit der siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaft, Hermannstadt 1895

Schullerus, Adolf: Siebenbürgisch-sächsische Volkskunde im Umriß. Leipzig, Quelle und Meyer, 1926

Siegmund, Heinrich: Der sächsische Traubenanbau und die Enthaltensamkeitsforderung. Landw. Blätter Nr. 52/1921 und Nr. 1/1922

Teodorescu, I. C.: Der Weinbau in Rumänien, Bukarest 1943

Teutsch, Georg Daniel: Geschichte der Siebenbürger Sachsen, Band I Nachdruck im Böhlau Verlag Köln Wien 1984

Theil, Rudolf: Geschichte der 2 Stühle. In: Archiv d. Vereins f. Siebenbürgische Landeskunde N.F. 1 (1853)

Thudt, Anneliese: Zur siebenbürgisch-sächsischen Weinbauterminologie. In: Zeitschrift f. Siebenbürgische Landeskunde, Heft 2, 1982

Tröster, Johannes: Das Alt- und Neu-Teutsche Dacia, Verlag Johann Kramers, Nürnberg 1666 Nachdruck Böhlau Verlag Köln Wien 1981

Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde

Hermannstädter Nationsarchiv  
Kbl – Korrespondenzblatt des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde, 1878 – 1941  
Landwirtschaftliche Blätter für Siebenbürgen. Organ des Siebenbürgisch-Sächsischen  
Landwirtschaftsvereins, 1873 – 1940  
Eigen-Landrecht der Siebenbürger Sachsen. Herausgegeben vom Arbeitskreis für Sieben-  
bürgische Landeskunde, Verlag Hans Meschendörfer, München 1973  
Monitorul Oficial – Rumänisches Amtsblatt Nr. 96, Bukarest 1932  
Siebenbürgisch-Sächsischer Hauskalender 1956, vom Hilfskomitee d. Siebenbürger Sach-  
sen  
Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich, Berlin 1929  
UB – Urkundenbuch zur Geschichte d. Deutschen i. Siebenbürgen, Bd. 1, Hermannstadt  
1892

Die Illustrationen auf den Seiten 21, 29, 90, 116, 119, 120 und 123 stammen von  
Prof. Dieter Acker, München-Ottobrunn, dem Neffen des Verfassers.

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Wagner, Ernst: Historisch-statistisches Ortsnamenbuch für Siebenbürgen, Böhlau Verlag Köln Wien 1977, Seite 23.

<sup>2</sup> Roth, Fritz: Das nordische Steinzeitdorf von Kelling. In: Deutsche Forschung im Südosten, 1942 u. 1943, S. 199 – 214 u. S. 440 – 459.

<sup>3</sup> Klein, Karl Kurt: Transsylvanica, R. Oldenbourg Verlag, München, 1963, S. 154f.

<sup>4</sup> UB – Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen Band I, Nr. 17.

<sup>5</sup> UB – ebenda, Nr. 16

<sup>6</sup> UB – ebenda, Nr. 38

<sup>7</sup> UB – ebenda, Nr. 59

<sup>8</sup> UB – ebenda, Nr. 135.

<sup>9</sup> Fabini, Johann: Der Weinbau in Siebenbürgen. In: Mediascher Gymnasialprogramm 1858/59 S. 12.

<sup>10</sup> Schuller, Georg Adolf: Aus der Vergangenheit der siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaft, Hermannstadt 1895, S. 81.

<sup>11</sup> Acker, Hans: Heimatbuch Kelling, Selbstverlag Wolfhagen 1987, Seite 125.

<sup>12</sup> Hermannstädter Nationsarchiv II/74.

<sup>13</sup> Schuller, G. A.: a.a.O. S. 56.

<sup>14</sup> Theil, Rudolf: Geschichte der 2 Stühle. In: Archiv d. Ver. f. Sieb. Lkde, N.F. 11 (1873) S. 69.

<sup>15</sup> Archiv des Vereins für siebenbürgische Landeskunde, N.F. 1, (1853) S. 105f.

<sup>16</sup> Schuller, G. A., a.a.O. S. 56/57.

<sup>17</sup> derselbe, S. 82f.

<sup>18</sup> Marienburg, Lukas J.: Geographie des Großfürstentums Siebenbürgen II, Hermannstadt 1813, S. 317.

<sup>19</sup> Amlacher, Albert: Ein Verzeichnis der Liegenschaften der ev. Kirchengemeinden des Unterwälder Kapitels. In: Korrespondenzblatt 1887, Nr. 3, S. 43 – 44.

<sup>20</sup> Im Heimfallrecht bestätigt sich noch das Obereigentum der Gemeinde am Grundbesitz ihrer Gemarkung: „Alle Habe und gut deren, so ohn eheliche Erben, on allerley Blutsfreundschaft und ohn Testament absterben, stürbt (fällt) der Stadt (Gemeinde) heim und soll in gemeinen Nutz genommen werden“. (Originaltext aus dem „Eigen-Landrecht“ von 1583, zweites Buch, II. Titel, (§) XIII, Seite 64).

<sup>21</sup> Realteilung des privaten Grundbesitzes: „...In Märkten (Marktflecken) aber und in Dörfern, do (wo) die Einwohner und Gebawrschaft (Bauernschaft) aus den Weinbergen und Ackerhaw(u) ihre Nahrung und Auffenthalt (Unterhalt) von haben, gebühret zwar dem Jüngsten das Haus Erb, das Feldgut aber sollen sie gleichwol in gleiche Teiler auftheilen, an welchem auch der Jüngste wiederumb sein Theil haben soll.“ (Orig. Text aus dem „Eigen-Landrecht“ von 1583, II. Buch, IV. Titel, (§) IX, Seite 81.

<sup>22</sup> Schuler-Libloy: Deutsche Rechtsdenkmäler, Arch. f. siebenb. Ldkde, N.F. 7, Seite 364ff.

<sup>23</sup> ebenda.

<sup>24</sup> ebenda.

<sup>25</sup> ebenda.

<sup>26</sup> Korrespondenzblatt d. Vereins f. Siebenb. Landeskunde, 1884, Nr. 8, S. 6f.

<sup>27</sup> Schuller, G. A.: a.a.O., Seite 84.

<sup>28</sup> Hermannstädter- und Nationsarchiv V, 1353.

- <sup>29</sup> Teutsch, G. D.: Sachsengeschichte, Band I, Seite 98.
- <sup>30</sup> Fabini, Johann: a. a. O. Seite 13.
- <sup>31</sup> derselbe, Seite 14.
- <sup>32</sup> Fabini, Johann: a. a. O. Seite 14.
- <sup>33</sup> derselbe, Seite 12.
- <sup>34</sup> derselbe, Seite 13.
- <sup>35</sup> derselbe, Seite 13.
- <sup>36</sup> Bassermann-Jordan, Friedrich von: Geschichte des Weinbaus, 3. Auflage, Neustadt/W. 1975, Seite 57 u. 58.
- <sup>37</sup> Thudt, Anneliese: Zur siebenbürgisch-sächsischen Weinbauterminologie. In: Zeitschrift für Siebenbürgische Landeskunde, 1982, Heft 2, S. 113 – 127.
- <sup>37a</sup> Christoffel, Karl: Trost und Weisheit des Weines, S. 111 ff. und S. 158, Verlag Lambert Schneider, Heidelberg 1949.
- <sup>38</sup> Schuller, G. A.: a. a. O., Seite 80.
- <sup>39</sup> Scharberg, Joseph Bedeus von: Mitteilungen über ein Mediascher Stadtbuch aus dem 16. u. 17. Jahrhundert. In: Archiv d. Verein. f. siebenb. Ldkde. N.F. 3/1 (1858), S. 39.
- <sup>40</sup> Fabini, Johann: a. a. O., Seite 19 – 30 (1859/60).
- <sup>41</sup> Oskar von Meltzl: Statistik der sächsischen Landbevölkerung in Siebenbürgen, Hermannstadt 1886 S. 172 und Tabelle IV, S. 23 – 29.
- <sup>42</sup> Hintz, Johann Andreas: Bericht der Handels- und Gewerbekammer in Kronstadt für die Jahre 1878/79, erstattet 1882, Seite 64.
- <sup>43</sup> Landwirtschaftliche Blätter für Siebenbürgen Nr. 5 vom 1. 2. 1931, Hermannstadt.
- <sup>44</sup> Schullerus, G. A.: Siebenbürgisch-sächsische Volkskunde im Umriß, Leipzig, Quelle und Meyer, 1926, S. 12/13.
- <sup>45</sup> Teodorescu, I. C.: Der Weinbau Rumäniens, Bukarest 1943, Seite 23.
- <sup>46</sup> Avramescu, Ovidiu: Weinbau u. Weinbaupolitik in Transsylvanien, Leipzig 1930, S. 53 – 64.
- <sup>47</sup> Boner, Charles: Siebenbürgen, Land und Leute, Verlagsbuchhandlung J. J. Weber, Leipzig 1868, S. 180/181 u. 172 – 210, Nachdruck Böhlau Verlag Köln Wien 1987.
- <sup>48</sup> Gesetz über die Regelung und Bepflanzung von Weingärten, veröffentlicht im Monitorul Oficial – Amtsblatt Nr. 96 vom 22. 4. 1932.
- <sup>49</sup> Avramescu O.: a. a. O. Seite 76.
- <sup>50</sup> ebenda Seite 77.
- <sup>51</sup> Die sächsischen Ortschaften Siebenbürgens 1939. In: Siebenbürgisch-Sächsischer Hauskalender 1956.



