

# Weinkultur in Lahnau



## Von den Römern bis heute

### Geschichte um den Wein

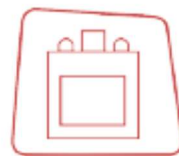
Eine gemeinsame Ausstellung von:



Waldgirmes - Dorlar - Atzbach

Geschichtsverein Lahnau

[www.geschichtsverein-lahnau.de](http://www.geschichtsverein-lahnau.de)



Förderverein Römisches Forum Waldgirmes

[www.roemerforum-lahnau.de](http://www.roemerforum-lahnau.de)

Oktober 2018 (überarbeitet 2024)

## **Völkerwanderung-/ Karolingerzeitzeit 500-1000 n. Chr.**

Der Ackerbauschriftsteller Palladius beschreibt im 4. Jahrhundert n. Chr. die Zubereitung des Weines aus Birnen.

Ausdrücklich erwähnt wird der Apfelwein in mehreren Dokumenten des Kaisers Karl des Großen (um 800 n. Chr.). Auch in dessen Anweisung "capitular de villis" steht wörtlich

"... dass jeder Ritter unter seinem Personal tüchtige Meister haben solle, namentlich Schmiede für Eisen, Silber und Gold und solche Leute, die berauschende Getränke bereiten können, sei es Bier, Birnen- oder Apfelwein."

Der Frankenkönig bemühte sich wohl erstmalig um eine sachgemäße Herstellung des Apfelweins. Er regelte auch den Anbau der Reben, die Weinbereitung und den Verkauf des Weins. Besonders die Klöster pflegten den Weinbau. Zu dieser Zeit war Wein das Volksgetränk Nr. 1.

**In dieser Zeit wurden unsere Orte Waldgirmes 771 und Atzbach 774 erstmals urkundlich erwähnt.**

## **Mittelalter 1000-1800 n. Chr.**

Im Mittelalter hatten es Menschen nicht leicht an sauberes Trinkwasser zu gelangen. Auf dem Land und besonders in der Stadt war Wasser aus natürlichen Quellen, wie Flüsse, Bäche oder Brunnen häufig stark verschmutzt. Milch und Fruchtsäfte zu trinken war nicht üblich und wurde eher selten als Durstlöscher eingesetzt.





Wasser holen war mühsam.

Quelle: [Dorf11 Frau am Wassertragen mit Huehnern - Alltag im Mittelalter \(ideenset.ch\)](#)

Auch war das Wasser aus den Brunnen nicht immer von guter Qualität, denn das Abwasser der Siedlungen floss zwangsläufig immer auch in das Grundwasser ein; Man machte sein Geschäft ja in die Gosse oder auf den Misthaufen. Sauberes und hochwertiges Trinkwasser war daher für die Menschen des frühen Mittelalters eine Seltenheit.

Großer Beliebtheit hingegen erfreuten sich Getränke, mit einem geringen Alkoholgehalt. Durch diesen waren die Getränke, wie Dünnbier und Wein, nicht so sehr belastet wie Wasser und wurden zudem haltbarer.

Je nachdem ob man in der Stadt oder auf dem Land lebte, wurden unterschiedliche Getränke bevorzugt. Auf dem Land war es das Dünnbier, in der Stadt auch für die Massen und für die Wohlhabenden mehr der Wein. Ebenso machte es einen großen Unterschied, welchem Stand man angehörte. Trotzdem zählte der Wein bereits im Mittelalter zu den beliebtesten Getränken.

Oft tranken die niederen Schichten die Nebenprodukte der Weinerzeugung, den so genannte Tresterwein, aber selbst dieser war nicht für jeden bezahlbar.



## Festtafel mit Adligen

(Quelle: [Tafeln bei Hof – Vom Kaiser bis zur Dienstmagd](#) | SchlossGenuss)

Bei den Adligen hingegen war der Wein fester Bestandteil der Ernährung und gehörte besonders zu den Ausschweifenden Festlichkeiten auf den Tisch. Er galt als Statussymbol und wer es sich leisten konnte, bewirtete seine Gäste mit dem edlen Rebsaft. Zudem genoss Wein einen guten Ruf, er galt als gesundheitsförderlich. Geschätzt wurde er wegen seiner positiven Wirkung auf die Verdauung und das Gemüt. Weintrinkern versprach man damals ein langes und gesundes Leben.

### **Die erste Kelter**

Im 11. Jahrhundert entwickelten die Basken in Nordspanien nach dem Vorbild der Ölpresse die erste richtige Kelter und produzierten den so genannten „Zagardua“, der bei den Fischern als süffige Medizin gegen Skorbut getrunken wurde. Nach und nach gelangte der heutige Sagardo (baskisch) oder Sidra (spanisch) als Hausgetränk in die Bretagne und die Normandie, wo er heute als „Cidre“ bekannt ist.

Wilhelm der Eroberer war es dann, der im Zuge der normannischen Invasion Englands im Jahr 1066 den Apfelwein in Fässern von Frankreich nach England brachte. Das köstliche Getränk kam hier so gut an, dass die Engländer mit ihrem „Cider“ heute als die mengenmäßig größten Apfelweinkelterer Europas gelten.



Kelter im Schloss Eberbach 17. Jahrhundert (Foto Stahl)

Eine Kelter (von lateinisch calcatorium „Fußtretung“ nach der anfangs übelichen Arbeitsweise), ist eine maschinelle Presse zur Gewinnung von Fruchtsaft.

### **Der Weinbau im frühen Mittelalter**

Die Weine des Mittelalters waren allerdings zu Beginn von weitaus minderer Qualität, als es die Weintrinker heutzutage gewohnt sind. Die verwendeten Weinreben waren sehr empfindlich gegenüber Fäule und mussten daher bereits frühzeitig geerntet werden. Auch die Erträge dieser frühen Weinreben ließen noch zu wünschen übrig. Dafür konnte Wein allerdings sogar in Norddeutschland angebaut werden, da während dieser Zeit noch bessere klimatische Bedingungen herrschten.

Neben den Weinreben waren auch die Techniken zur Weinerzeugung noch nicht sehr ausgereift. Die Kellerlagerung war etwa noch nicht bekannt, die Weine kamen daher immer nur wenig gereift in den Handel. Auch mit der Hygiene war es nicht weit her. Trotz eines Verbots von Karl dem Großen wurde der Wein oftmals mit Füßen ausgepresst. An den kalten Tagen im Herbst sollen die Hilfsarbeiter dabei oftmals sogar die Stiefel anbehalten haben.

### **Und das Klima?**

Als mittelalterliches Optimum bezeichnet man die klimageschichtliche Epoche vom 9. bis ins 14. Jahrhundert, das durch ein sehr warmes und mildes Klima gekennzeichnet war. Ihren Höhepunkt hatte diese Warmzeit in Amerika und Island um 1100, in England um 1200 bis 1300 n. Chr.

Die Warmkurve begann ganzheitlich betrachtet ab 1200 n. Chr. zu fallen. Ab dem 14. Jahrhundert verschlechterte sich das Wetter, bis ab Anfang des 15. Jahrhunderts die „Kleine Eiszeit“ ihren Anfang nahm und ihren Höhepunkt im 17. Jahrhundert fand. Abgelöst wurde dieses Wetter erst Mitte des 19. Jahrhunderts durch das moderne Optimum.

### **Weinhandel im Mittelalter**

Bis zum Hochmittelalter verbesserte sich die Qualität des Weines allerdings und ab dem 9. Jahrhundert hatte sich der Rheinwein bereits zu einem begehrten Handelsobjekt aufgeschwungen. Die norddeutschen Hanse-Händler exportierten deutschen Wein sogar bis nach England und in die skandinavischen Länder. Auch der Import von Wein aus Frankreich, Italien und Spanien war bereits im Mittelalter ein normaler Handel.

An den verschiedenen Weinqualitäten ließ sich während des Mittelalters gut der soziale Status des Käufers ablesen. Adelige tranken teuren Importwein oder die erste Pressung heimischer Weine, während das gemeine Volk sich höchstens den Tresterwein leisten konnte.

### **Atzbach - um 1257** (aus Buch: Atzbach 774)

Die Lage des Helge Hus am **südlichen Fuß des Weinberges** gegenüber der Abzweigung des Dutenhofer Weges von der heutigen Gießener Straße erfüllte keine der Voraussetzungen, die bei der Auswahl von Prozessionswegen und Orten für die Aufstellung von Bildstöcken (Marterin) eine Rolle spielten.

In einem Vertrag vom 03. Februar 1358, welcher von dem in Dorlar tagenden Schöffengericht in Form eines Kaufvertrages mit Rückkaufklausel abgeschlossen wurde, geht hervor:

*„Ich ... tue kund und bekenne in diesem offenen Brief für mich und alle meine Erben, dass ich verkauft habe und verkaufe zu strackem, ewigem Verkauf einen halben Gulden Geldes Frankfurter Währung in und aus **meinem Wingert** zu Atzbach, gelegen bei dem alten Helgen Hus, dazu aus meinem Haus, das ich jetzt bewohne mit dem Hof und Begriff dergestalt, dass der genannte Weingarten mit dem Hof und Begriff ununterschiedlich für 10 Gulden, die mir die benannte Guda zu meinem Nutz verliehen hat, ein gutes und gewisses Unterpfand sein und bleiben sollen.*



## Der Einfluss der Kirche auf den Weinbau

Stark gefördert wurde der Weinbau im Mittelalter auch durch die vielen Klöster in Deutschland. Diese benötigten den Wein nicht nur als Grundnahrungsmittel, sondern auch für ihre religiösen Zwecke, schließlich symbolisiert der Rebensaft das Blut Christi. Den Mönchen waren daher der Anbau und die Herstellung von Wein erlaubt und um viele Klöster wurden Weinberge angelegt.



Mönch bei der Weinprobe (Quelle: [www.kloster-maulbronn.de](http://www.kloster-maulbronn.de))

## Apfelwein oder Traubenwein?

Als im 15. Jahrhundert mit der sogenannten „kleinen Eiszeit“, eine deutliche Klimaveränderung einsetzte, ging der Weinanbau durch Missernten, Schädlinge und Rebkrankheiten dramatisch zurück. Anno 1501 wurde die Neuanlage von Weinbergen durch den Rat der Stadt Frankfurt verboten. Allein in den Chroniken der Jahre 1597-1625 ist ungefähr ein Dutzend Mal zu lesen, dass die Weinernte ausgefallen oder zumindest sehr spärlich und schlecht ausgefallen ist.



Seine große Beliebtheit im Frankfurter Raum verdankt der Apfelwein wahrscheinlich dieser Tatsache, dass der Traubenwein immer wieder knapp und teuer wurde. Das führte dazu, dass der Apfelwein, vorher Getränk der armen Leute, auch von den besseren Bürgern entdeckt und zum Volksgetränk wurde.

Im Jahre 1638 war der Apfelwein schon so verbreitet, dass per Ratsverordnung eine Reinhaltungsbestimmung erlassen wurde, eine Verordnung, an die sich die Apfelweinkelterer noch heute halten müssen.

Der Apfelwein ist zu dieser Zeit keinesfalls als Traditionsgetränk dieser Gegend anzusehen, sondern eher als ein minderwertiges Gelegenheitsgetränk für arme Leute, das vorwiegend in Heimherstellung produziert wurde.

### **Weinmaße**

1 Fuder	= 6 Ohm	ca. 780 – 1856 ltr.
1 Ohm	= 20 Viertel	ca. 135-180 ltr.
1 Viertel (Ahmer)	= 4 Maß	ca. 6 – 8 ltr.
1 Maß	= 4 Schoppen	ca. 1,25 – 2 ltr.



## Atzbach um 1412

Item der Zehnte zu Atzbach von Früchten, Wein, Heu und mit Meyrecht (die im Mai fällige Gemeindeabgabe).



Ausschnitt Karte Atzbach mit Flurnamen, umrahmt das Helgehus als Weinanbauort

## Um 1600

Der Weinbau hatte in dieser Zeit in Deutschland die größte Ausweitung von über 300.000 Hektar. Mit dem 30-jährigen Krieg wurden 2/3 der Weinberge in Deutschland vernichtet. Auch die Klimaveränderung, die verbesserte Bierherstellung und die Zunahme des Weinimports sind Gründe für die Verringerung der Rebflächen.



## **1636 Dorlar und Waldgirmes** (aus einer Kirchenrechnung)

Unterpfand einen Weinberg an Caspar Becker — Item eine Wiese in der Kahn an selben. Einnahm gelt (Geld) Zins: 131/2 Pfg Bernhard Weber aus der Spitz. 131/2 Pfg Herr Hansen Erben — ebenso ein alter Weinberg.

Item Philipp Stammel und Ludwig Heiñß.

2 Albus 2 Pfg ibidem von einem alten Weingarten Dantes sind obgedachte Erben.

3 Albus 3 Pfg Stephan Reuters Erben Dantes sind modo Herr Caroli Dünchen seine Erben von einem Weinberg im Grund.

3 Albus 3 Pfg. Der Weinberg, der Schmidt genannt, dantes sind Johann Ludwig Güsel, Hans Conrad Crombach, Pauly Stammel, Ludwig Schäfers Erben, Hans Henrich Gebauer und Beckers Enders Erben von Waldgirmes.

3 Albus 3 Pfg Henrich Enders Weinberg, Dantes sind Hans Conrad Crombach, Georg Peter Groh, Johann Ludwig Güsel, Hans Fideler, Best Dokter, Herr Leonhard Steingässer — wegen seines Stiefsohnes — und Johannes Heppen Erben.

3 Albus 3 Pfg Balthasar Schmidts Weinberg.

2 Albus 2 Pfg Martin Stammel modo Dietrich Schönberger von einem Weinberg im Grund. 3 Albus 3 Pfg ein Weinberg beim Heyligenhaus zu Atzbach, Dantes 2 Pfg Dudenhöfer.

## **1734 Amt Atzbach**

Auf Beschluss der Weilburger Regierung wurden im Jahre 1734 die bis dahin selbständigen Ämter Gleiberg und Hüttenberg / Stoppelberg zu dem Amt Atzbach zusammengefasst. Die Wahl Atzbachs als Behördensitz bot sich wegen seiner zentralen Lage und der Verfügbarkeit des zur Domäne gewordenen „Frei-Adeligen Gutes" an.

In dem damaligen Kaufvertrag wurde Nachstehendes dokumentiert:

2. „Das Gut besteht:....

15. Zu diesem Gut kommt der ganze Zehnte von allen Früchten von demjenigen Ort, wo das Gut liegt, ebenso der Blutzehnte an Lämmern, Ferkeln, Hähnen und auch der **Weinzehnte**.

## 1748

12 Philip Maß, Fähnrich" „16 Mann von dem Ausschuss haben die Wacht gehalten auf dem Atzbacher Markt. Da hat der Herr Fähnrich jedem Mann versprochen 1 Maß Bier. Dazu 2 Mann von Dorlar die Wacht bei dem Vieh auf der Weid gehabt. Miteinander verzehrt 18 Albus. So geschehen Atzbach, den 30. April 1749, Johannes Gimbel (Wirt). „24 Albus zahlt mir der Herr Schultheiß Ruppert für 4 Maß roten Landwein, als der erste Atzbacher Markt ist aufgeführt worden. Ist befohlen worden von dem Herrn Amtmann Heß." Obwohl es also am „Trommeln" nicht gefehlt hat, ist Atzbach kein ständiger Marktort geworden.

Im Kampf gegen Panscher und Betrüger und zum Schutz der Bürger gegen gesundheitliche Schäden sah man sich 1750 gezwungen, harte Strafen anzudrohen. In einem Ratsdekret heißt es:

*"Wer Apfelwein mit Mineralien und Silberglatt verfälscht, soll ohne Gnade mit dem Strang zu Tode gebracht werden. „Die Verfälschung mit Vegetabilien, Rosinen, und Zuckerrüben wird mit Auspeitschung bestraft oder Zuchthaus."*



## 1754 Frankfurt

In Frankfurt wurde dann die erste öffentliche Schankerlaubnis für Apfelwein in Frankfurt erteilt, seit diesem Zeitpunkt wurde das Getränk auch besteuert und damit nicht nur beim Volk, sondern auch bei der Stadtverwaltung beliebt.

Bereits damals wurde der Apfelwein aus dem dickwandigen und bauchigen Tonkrug, dem "Bembel" ausgeschenkt und aus dem Glas mit dem Rautenmuster, dem "Gerippte" getrunken.



Apfelweinstube in Sachsenhausen um 1865

Quelle: [www.kunst-fuer-alle.de/deutsch](http://www.kunst-fuer-alle.de/deutsch)

## 1759 – Gegend von Wetzlar

Vom selben Tage berichtet der damalige Pfarrer Münch im Kirchenbuch von Hermannstein:

„Den 18. September morgens früh drang der Obrist Luckner mit seinen Husaren und Jägern in die Stadt Wetzlar und bei selbiger gelegene Weinberge. Zur Bedeckung waren etliche Regimenter

allhier obig den Siechhof gestellt, dabei ich nebst viel anderen alles mit Augen angesehen habe. Weil nun den Deutschen die Stadthore gesperrt worden, hatten die Franzosen mittlerweile Nachricht erhalten, waren von Münchholshausen angerückt und pflanzten auf 3 Gestück in die **Weinberge** unter der Warth oder dem Galgen.

Wiewohl nun die Deutschen durch die Stadt gedrungen und die Jäger in den Weinbergen auch gegen die Franzosen angerückt, so konnten sie doch nicht fortkommen, denn die Franzosen erhielten Succurs und schossen mit den drei Gestück auch in die Stadt Häuser und reformierte Kirche, das abends gegen 4 Uhr sich die Lucknerischen Husaren und Jäger aus der Stadt zurückbegaben.

### **Der Wein-, Kartoffel- und Obstbau** (aus Buch: Atzbach 774)

Die Weinberge Atzbachs lagen am Süd- und Südwesthang des Berges „ober dem Helgehus“, dem heutigen Knochenberg, und an dem Südhang des Amthofberges, oberhalb der Weiherwiese. Nach einer Liste aus dem Jahre 1585 gab es in Atzbach 38 Einwohner, die Weingärten besaßen und dementsprechend den Weinzehnten zu entrichten hatten.

Als Gesamtertrag des Zehnten wird 1 Fuder, 5 Ohm und 9 Viertel angegeben. Wenn auch der Literinhalt dieser alten Flüssigkeitsmaße in den verschiedenen Staaten außerordentlich schwankte (das Fuder zwischen 780 und 1856 Litern, das Ohm zwischen 135 und 160 Litern), kann bei den allgemein großen Maßen im Raum Wetzlar die Menge auf 2 bis 2 1/2 Tausend Liter veranschlagt werden, wohlgemerkt allein als Zehntabgabe. Diese Schätzung enthält allerdings noch eine Unbekannte, die Ungewißheit nämlich, ob es sich um ein gutes oder schlechtes Ertragsjahr handelte.

Im Jahre 1630 lieferte die Gemeinde Jacob Kupferschmit von Holtzheim 1 1/2 Ohm und 6 Maß Wein, das Ohm zu 5 Reichstaler gerechnet, anstelle schuldiger Kapitalzinsen.

Im gleichen Jahr wurde eine Kriegskontribution in Höhe von 122 Reichstalern mit der Lieferung von 3 Fudern Wein beglichen. Im 18. Jahrhundert war der Zehntertrag aus dem Weinanbau auf Bagatellbeträge abgesunken. War er 1691 noch (die Erträge des herrsch. Weinberges nicht eingerechnet) auf 2 Ohm (320 Liter) veranschlagt, so brachte der Zehnte 1734 10 Viertel, 1736 nur 14 Maß (rund 28 Liter)

Im 18. Jahrhundert steigerte sich die Qualität des Weines, durch die Klöster, die ihr Wissen und ihre Erfahrung an die Winzer weitergaben. In dieser Zeit entstanden die heutigen Prädikatsbezeichnungen „Kabinett“, „Spätlese“ und „Auslese“.

## **Regelungen**

Dieser Entwicklung suchte Nassau-Weilburg durch eine Weinanbauverordnung zu begegnen, die Amtmann Heß 1747 im Amt Gleiberg bekannt machen ließ: „Demnach man wahrnehmen müssen, dass der einträgliche und nützliche Weinbau an hiesigen Orten in Abnahme kommt und die Weingärten und Weinberge nicht in gehörigem Stand erhalten und der Ordnung nach gebaut werden, also findet man Amts und Pflichten halber für nötig, nachstehende Verordnung ergehen zu lassen:

1. Es sollen alle Besitzer der jetzigen und in Abgang gekommenen Weinberge selbige innerhalb Jahresfrist ordentlich anbauen,
2. die Einfriedigung der Weinberge allerorten ausbessern und sowohl den Sommer wie den Winter über keine Lücke darein kommen lassen, sondern selbige bei Vermeidung von 15 Albus Strafe jederzeit zuhalten,
3. die Weinstöcke zu gehöriger Zeit schneiden, hacken und aufbinden, und das bei 1 Reichstaler Strafe. Und würde Jemand selbige abermals ungebaut liegen lassen, so soll er mit 3 Reichstaler gestraft, und wenn alsdann noch keine Anstalt zum

Anbau gemacht wird, soll der Weinberg öffentlich versteigert oder den Anliegern überlassen werden.

4. Sollen durchaus keine Bäume in den Weingärten angezogen noch geduldet werden, sondern jeder, der junge Bäume darin hat, soll sie dieses Frühjahr oder längstens künftigen Herbst ausgraben und anderswohin versetzen. Die alten schlechten Zwetschen-, Kirsch- und Obstbäume sollen alsbald abgehauen und den Weinstöcken Luft gemacht werden. Die alten guten Äpfel- und Birnbäume sind auszulichten, anderswo neue heranzuziehen und danach die alten bei Vermeidung einer willkürlichen Strafe auszutilgen. Widrigenfalls werden sie auf Kosten der Eigentümer darnieder gehauen.

5. Sollen jeden Herbst, wenn Gott den Weinstock segnet, nicht allein Tag- und Nachtschützen bestellt, sondern reihum Beiwacht dazu gegeben werden.



Arbeit im Weinberg (Quelle: Weinbauverband Württemberg eV)

6. Wenn die Trauben zu reifen anfangen, soll niemand in oder durch eines anderen Weinberg gehen, in den eigenen nur unter Beisein seines Nachbarn oder des Schützen. Der Übertreter soll mit 1 Reichstaler gestraft werden.



7. Wer einen Traubendieb bei Tag in einem Weinberg antrifft oder jemand eines Traubendiebstahls überführen kann, soll für die Anzeige 1 Reichstaler, bei einem Nachtdieb aber 2 Reichstaler bekommen.

8. Wer in einem Weinberg Trauben entwendet, soll mit Geld-, Zuchthaus oder Hals- und Fußseisen (am Pranger) dem Befinden nach bestraft werden.

9. Sollen keine Hirten mit Schweinen, Schaf- oder anderem Vieh weder im Winter noch im Sommer bei 5 Reichstaler Strafe darinnen hüten.

10. Im Herbst soll niemand seine Trauben lesen, bis die Gemeinde einen gewissen Tag dazu bestimmt, an welchem als dann ein Berg nach dem anderen gelesen werden soll.

11. Alle Frühjahr soll jeder so viel Einleger eingraben, zumal von den in hiesiger Gegend am besten gedeihenden blauen 17 Trauben, als er nur in seinen Weinberg bekommen kann. Damit soll er im Herbst den Weinberg neu anlegen oder damit ausbessern. Deshalb jederzeit Einsenker machen.

Damit dieser so nötigen wie nützlichen Verordnung nachgelebt werde, sollen Schultheißen, Vorsteher und **Schützen** \*) alljährlich dreimal, im Frühling, Sommer und Herbst, die Weinberge durchgehen und alle diejenigen, die gegen diese Verordnung handeln, zu gebührender Strafe bei dem Amt anzeigen. Damit sich niemand mit Unwissenheit entschuldigen kann, so soll diese Verordnung alsbald bei der Gemeinde unter Glockenschlag publiziert und alle Frühjahr wieder neu vorgelesen werden. Wonach sich also zu achten. Signatum Atzbach, d. 14. Febr. 1747"

Noch 1783 findet sich in den Gemeinderechnungsbelegen ein Betrag von 30 Kreuzern für den Verzehr im Anschluss an die Weinbergvisitation unter Leitung des Amtsvorstehers. \*) leitet sich daher der ortsübliche Feld-„Schetz“ ab?

## Der Rückgang des Weinanbaus war nicht aufzuhalten.

Die Herstellung von Bier im Gemeindebrauhaus und privatem Brauereibetrieb seit dem 17. Jahrhundert diente nur dem Konsum im eigenen Haushalt, für den Niedergang der Weinproduktion als Erwerbszweig ist sie nicht von ausschlaggebender Bedeutung gewesen. Die für das Bier benötigte Gerste und der Hopfen ließen sich ohnehin in dem Weinberggelände nicht anbauen. Das Bier war etwas leichter herzustellen als Wein.

Der Obstbau bildete auch schon damals eine unsichere Einnahmequelle. 1786 brachte das Obst für die Gemeinde keinen Kreuzer ein, 1805 dagegen wurde ein Erlös von 62 Gulden 38 Kreuzer erzielt. Dennoch wurde in der Folgezeit ab und an eine Ausweitung versucht. 1839 ließ die Gemeinde 300 Kirschbäume am Hang des Knochenbergs anpflanzen, der damals noch wie in den Zeiten des Weinbaus Honigberg genannt wurde.



### Weinanbaustellen

(Karte um 1800)

Waldgirmes : Am Weinberg, Weinbergstrasse

Dorlar : Lahnhang beim Kloster

Atzbach : Weiherwiese, Helgehus

Allen drei Weinanbaustellen bieten die Voraussetzungen für einen guten Weinanbau:

→geschützt vor kalten Nord/-Ostwinden

→Südhanglage

→Schieferartige Böden, welche die Wärme der Tagessonne speichern

### **1807 Transportwege**

„Die Hauptkommerzialstraße (Dillstraße) kommt von der Großherzoglich Bergischen Grenze Amts Herborn bis an das Gebiet der Stadt Wetzlar, von wo sie in die Frankfurter Straße läuft. Die zweite Chaussee (Koblenzer Straße) kommt von Weilburg. Ihrer bedienen sich zur Zeit der Kasseler Messe die Fuhrleute, welche Leder von Lüttich und Aachen dorthin fahren.

Die dritte Chaussee (Rheinfelser Straße) kommt von Weilmünster über Kraftsolms, Oberquembach und Oberwetz und führt nach Gießen. Auf derselben werden Selterser Mineralwasser, Wein und Leinentuch transportiert.“

Nach der Eroberung von Napoleon, wurde in den linksrheinischen Gebieten der Weinbau durch die Kirche abgeschafft. Die neuen Besitzer legten hohen Wert auf Weinqualität und führten die deutschen Weine zu internationalem Erfolg.

### **1816 – großes Festgelage**

„Den 24. Oktober 1816 ist das Amt Atzbach an Preußen übergeben worden. Da wurde ein feiner Weinkauf gehalten. Die Braten flogen im ganzen Ort herum, und der Wein floss in allen Winkeln. Doch es soll nicht mehr gekostet haben als beinahe 1000 Gulden.“

Pfarrer Abicht gab 1836 einen genaueren Bericht'

„Alle Beamten des Atzbacher Amts, Zivil- und Militärpersonen, Geistliche und Schultheißen wurden bei der Übergabe ihrer Untertanspflicht gegen Nassau entlassen und für die Krone Preußens in Pflicht genommen. Nach vollendetem Akte wurde den Anwesenden auf Kosten des Herzogs von Nassau ein Mittagmahl gegeben, dessen Kosten sich laut Rechnung auf 1752 Gulden 2 Kreuzer beliefen, welche der edle Herzog großmütig auf die Rentei Usingen zur Auszahlung anweisen ließ.“ Es hatte damals während der letzten 20 Jahre zu viele Freund-Feind-Wechsel gegeben. Österreichische, französische, preußische und russische Truppen hatten Natural und Geldkontributionen aus den Dörfern herausgepresst.

Die Überprüfung der Rechnungen durch das Oberappellationsgericht führte am 28. 12. 1816 zu dem Ersuchen an den Kgl. Preußischen Justizrat Furkel zu Atzbach (den früheren nass. Amtmann), die Rechnungen zu überprüfen und auf das richtige Maß zu bringen.

Es wurde unter anderem beanstandet, daß

1. statt eines Mittagessens für 93 Personen auch ein Abendessen und zudem noch für wesentlich mehr Personen verabfolgt worden sei,
2. für zerbrochenes Geschirr bei einem Mittagessen 20 Gulden 35 Kreuzer und für zerbrochene Bouteillen 17 Gulden 52 Kreuzer in Rechnung gebracht wurden,
3. für Tabak und lange Pfeifen 7 Gulden und 6 Kreuzer ausgegeben wurden, da bei der Übergabe des Amtes Atzbach kein Tabaksgelage denkbar war.
4. Ist es doch ganz übertrieben, beim Mittagmahle am 26. Oktober für 93 Personen nur allein 27 Gänse und 21 Spanferkel anzukaufen.

5. Die Getränkeausgaben wurden besonders beanstandet:  
„Rechnet man

378 Bouteillen Hattenheimer 1811er  
253 Bouteillen Hattenheimer 1812 er  
164 Bouteillen Aßmannshäuser  
25 Bouteillen Champagner  
3 Krüge Kirschwasser  
3 Krüge Mannheimerwasser  
17 Bouteillen Punsch

zusammen, so sind 1043 Bouteillen à 0,7 ltr = 730 Liter  
getrunken worden

Diese 1043 unter die geladenen 93 Personen geteilt, müsste  
jeder über 11 (8) Bouteillen zum Teil vom stärksten Wein und  
Likör bei einem Mittagmahle getrunken haben!!

Das ist physisch unmöglich und bedürfen die Posten einer  
Ermäßigung."

## **Neuzeit**

Um 1900 waren rund um Frankfurt praktisch keine Reben mehr  
zu finden. Mit dem Rückgang des Weinbaus begann das  
Aufblühen der Apfelweinkultur. Die Rebstöcke wichen robusteren  
Apfelbäumen, und die Winzer stiegen auf die Apfelwein-  
produktion um.

Im 19. Jahrhundert wurde aus Amerika die Rebkrankheit  
Reblaus eingeschleppt. Durch Pfropfen auf resistente  
amerikanische Reben konnte Ende des 19. Jahrhunderts ein  
wirkungsvoller Schutz gegen die Reblaus gefunden werden. Die  
Reben für den Rheinwein wurden im mittleren Lahntal, unter  
anderem in Tiefenbach gezogen.



Ein tolles Foto im Tiefenbacher Weinberg aus dem Jahr 1913. Zu dieser Zeit wurde aber dort kein Wein angebaut. Es wurden dort neue Rebstöcke gezüchtet, die dann insbesondere im Rheingau auf den Flächen gepflanzt wurden, die durch die Reblaus zerstört wurden. Tiefenbach hat somit den deutschen Weinbau gerettet.

Durch die Rebenzüchtung entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standorten, die heute den deutschen Weinbau ausmachen.

Um das Jahr 1970 wurden für den Weinbau erstmals Traktoren benutzt. Diese sollen die Arbeitszeit geringer halten, indem die Reben in Drahtanlagen gezogen werden. Zu dieser Zeit entsteht ein neues Deutsches Weingesetz, das vor allem für die Qualitätsverbesserung nützlich sein soll. Auch die Weinbezeichnungen werden nun eindeutig festgelegt.

Um das Jahr 1990 wurde angefangen mehr auf Pflanzenschutz zu achten. Dabei wurden umweltfreundliche Methoden zum Einsatz gebracht, wie das Aushängen von Pheromonfallen gegen den schädlichen Traubenwickler. Diese haben zur Qualitätsverbesserung beigetragen.

Seinen großen Siegeszug über die hessischen Grenzen hinaus nahm der Apfelwein mit Ausstrahlung der ARD-Kultsendung „Zum Blauen Bock“.



Von 1957 bis 1987 brachte diese Sendung mit Otto Höpfner, später Heinz Schenk und Wirtin Lia Wöhr hessische Lebensart in Deutschlands Wohnzimmer.

## **Apfelweinherstellung**

Bei der frühesten Herstellung des Apfelweins wurden die Äpfel zunächst von Hand in einem großen Trog zerstoßen. In späteren Zeiten zerkleinerte ein von Pferden oder Menschen angetriebener Mahlstein die Früchte. Beim Zerkleinern dürfen die Äpfel nicht nur geschnitten werden, sondern es muss auch Druck auf die Apfelstücke ausgeübt werden, damit sie in der Kelter den Saft abgeben.

Anschließend schlugen die Kelterer die Masse aus zerstoßenen Äpfeln in engmaschige Baumwolltücher ein und stapelten die so entstehenden Päckchen auf einem Holzrost.





Apfelwaschen bevor diese dann zur Verarbeitung in die Maischemühle zur Zerkleinerung gefüllt wurden.



hier beim Weinfest 2018 im Heimatmuseum.



**Mostpresse** (Quelle: Thomas Zelinger, Rebenstraße 97, 64646 Heppenheim)



Gärballon



Gärröhrchen



Durch Drehen eines Holzbalkens wurde ein Brett auf den Holzrost gesenkt, das den Stapel zusammendrückte. Aus der Presse lief nun der aromatische Saft direkt in die im Keller lagernden Eichenholzfässer. Dort begann er, häufig nach dem Zusetzen von Hefe, zu gären. Dies wird besonders von Hobbygärtnern genutzt, die nach dem Schreddern der Äpfel und Pressen der Schnitzel den Apfelsaft direkt in Gärfässer (früher Glasballon, d. h. große Glasflaschen) abfüllen.

Der natürliche Zuckeranteil sowie die Umgebungshefe lösen den Gärprozess aus, der bis zur völligen Durchgärung etwa drei bis vier Monate dauert. Dabei fallen die Hefe und Reststoffe nach unten aus und die entstehenden Gase entweichen über das Gärröhrchen.

Nach Umfüllen, d. h. Trennung der Reststoffe, ist der Apfelwein über Jahre haltbar. Da der Apfelwein somit weder erhitzt noch mit Gärzusätzen oder -stoppfern versetzt oder nachträglich gesüßt wird, sind Apfelweinfreunde der Ansicht, dass Apfelwein gesünder sei als Apfelsaft, da letzterer pasteurisiert (d. h. 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75 °C erhitzt) werden muss.



Der Trester diente dann noch als Tierfutter (Quelle: Wikipedia)



Kelterei Reinstädler in der Hinterstraße in Dorlar (Quelle: K.-H. Krahl)



Kelterei Reinstädler,  
Dorlar, Hinterstrasse

Apfelwiegen und zur  
Waschung vorbereiten  
Foto Fam. Reinstädler

Bei der heutigen Herstellung wird der Apfelwein meist mit großen Maschinen gekeltert. Eine Methode ist, die Äpfel in Rinnen, die im Boden eingelassen sind, in die Kelterei zu schwemmen und

gleichzeitig zu waschen. Dann gelangen die Äpfel von dort in ein Becken, aus dem sie durch den Elevator (langes und breites Rohr mit einer Kette und Hubförderelementen) an dessen Ende zerstückelt und in einen Bottich befördert werden.

Die Masse aus kleinen Apfelstücken nennt man Maische. Diese darf bei der Apfelweinherstellung nicht zu kleinstückig werden, da sich die Äpfel sonst nicht optimal auspressen lassen. Die Maische wird durch ein Rohr in die Presse transportiert.

Nach dem Auspressen (das gut 1,5 Stunden dauert) fließt der frisch gepresste Apfelsaft direkt in Edelstahltanks. Auf diese Weise werden mehrere Tonnen Äpfel gleichzeitig verarbeitet.

Während des Gärungsprozesses wird der im Apfel enthaltene Zucker von der fruchteigenen oder von der zugegebenen Hefe abgebaut. Bei diesem Vorgang entstehen Alkohol und Kohlendioxid, das die Luft im Tank verdrängt. Dies dauert acht bis zehn Tage und wird „stürmische Gärung“ genannt.

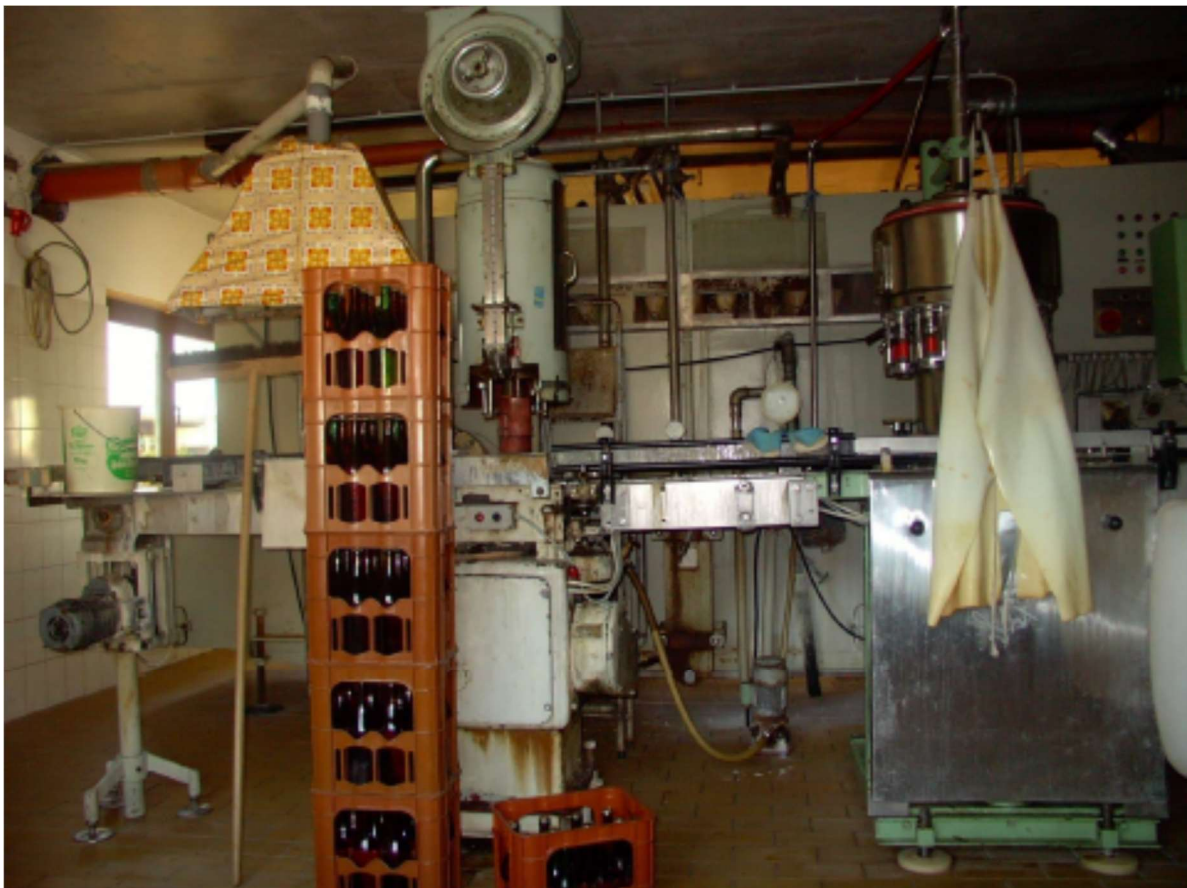
Da das in großen Mengen austretende Kohlendioxid ab gewissen Volumenkonzentrationen in der Atemluft zu Bewusstseinsstörungen und zum Tode führen kann, darf in den Herstellungsräumen nur bei laufender Lüftung gearbeitet werden.

Ruht der Apfelwein nur kurze Zeit auf der Hefe, wird der Wein nicht besonders kräftig; bei längerer Lagerzeit wird er aromatischer. Je nach gewünschter Stärke nimmt der Kelterer den Wein früher oder später von der Hefe und füllt ihn in ein anderes Fass um. Dadurch schmeckt der Wein eines jeden Fasses anders.

Bei der industriellen Fertigung wird der naturtrübe Charakter künstlich hervorgehoben, um dem Apfelwein eine Öko-Note zu verleihen.

Die übrig gebliebenen Apfelreste werden Trester genannt. Dieser ist gut als Futtermittel für Schafe und Rinder geeignet. Schweine vertragen diesen Trester nicht, denn sie haben einen für die

Obstreste zu empfindlichen Magen. Der Großteil des Tresters wird landwirtschaftlich als Kompost verwertet, da die Menge den Bedarf an Schaffutter bei weitem übersteigt. Eine weitere, aber selten praktizierte Möglichkeit ist das Brennen der abgepressten Obsttrester, nachdem diese einen Gärungsprozess durchlaufen haben.



Kelterei Reinstädtler, Dorlar, Hinterstrasse  
Abfüllanlage für den gekochten Apfelsaft  
Foto Fam. Reinstädtler

Die Erntesaison beginnt im Herbst. Die Äpfel werden dann kalt ausgepresst, und man erhält den sogenannten Süßen oder Süßen Viez (Mosel-Saarbereich), der in Süddeutschland, Österreich und in der Schweiz oft Most oder Süßmost genannt wird. Nach einigen Tagen wird daraus dann ein Rauscher, also ein gärender Most, der auf der Zunge bitzelt (siehe Kohlensäure) und dem Federweißen beim Traubenwein entspricht.

**Der Name Rauscher leitet sich von der stark abführenden Wirkung des Getränks bei unvorsichtigem Genuss ab.** Er ist außerdem namensgebend für die legendäre „Fraa Rauscher aus der Sachsenhäuser Klappergasse“. Im weiteren Verlauf entstehen dann der helle Neue und der Alte.

Eine Variante des Apfelweins wird mit dem Saft der Früchte des Speierlingbaumes versetzt. Diese „Säuerung“ klärt den Wein durch den hohen Gerbstoffgehalt und macht ihn länger haltbar. Weitere weniger bekannte Zusätze sind Quitte, Mispel, Eberesche oder Schlehe, im süddeutschen Raum und Österreich auch die Mostbirne.

Manche Hersteller verwenden im südwestlichen Raum meist den so genannten Holz- oder Viezapfel (klein und sehr säurehaltig, eine Mostapfel-Sorte, die nicht mit dem Wildapfel identisch ist) und mischen diesen (aus Mangel an Masse) mit zum Teil eingeführten etwas süßeren Sorten. Das Mischverhältnis wird aber so gering wie möglich zugunsten der Holzäpfel gehalten, damit der urtypische Geschmack erhalten bleibt.

## **Streuobstwiesen**

Apfelwein wird normalerweise nicht aus den modernen Apfelsorten hergestellt, da diese auf viel Fruchtzuckergehalt gezüchtet sind. In der Kelterung ist man auf die säurehaltigen älteren Sorten aus dem Streuobstbau angewiesen. Der Konsum von Apfelwein trägt nicht nur zum Fortbestand der alten Apfelsorten bei, sondern auch zum Erhalt der früher landschaftsprägenden Streuobstwiesen. Ferner wird auf Apfelsorten mit einem geringen Pektingehalt geachtet, da dieses im Apfel natürlich vorkommende Verdickungsmittel durch die Hefe zum giftigen Methanol vergoren wird.

Alte Apfelsorten, die für die Apfelweinherstellung wichtig sind, sind z. B. Weißer Matapfel, Viezapfel, Bohnapfel, Erbachhofer Mostapfel, Roter Trierer Weinapfel.



Quelle: BZfE

Apfelwein – besonders die schwächeren Qualitäten – dient zur Herstellung von Apfelbrand. Häufig wird aber die vergorene Apfelmaische zur Brandherstellung verwendet, so spart man sich den Prozess des Kelterns.

Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, dass sich Privatpersonen, Vereinigungen z. B. der OGV sowie alle Kommunen sich dem Erhalt der Streuobstwiesen verschreiben. So kann z. B. in einem neuen Industriegebiet eine Streuobstwiese zur Erholung der Beschäftigten und zum Erhalt der Kulturlandschaft angelegt werden.

## **Weinanbau auf dem Land**

Der Weinanbau ist ein komplexes und seit mehreren Jahrhunderten praktiziertes landwirtschaftliches Handwerk. Generell beschreibt der Weinanbau die Prozedur der Kultivierung von Reben mit dem Ziel der Gewinnung von Trauben. Aus diesen Trauben wird durch eine Reihe von Herstellungsprozessen Wein gekeltert. Seit dem Mittelalter verstärkt sich die internationale Wichtigkeit des Weinanbaus für die jeweiligen Regionen. Oftmals sind spezielle Reben, Anbauarten oder Züchtungen bezeichnend für ein Anbaugebiet

und überzeugen Weinliebhaber. Gerade im 18. Jahrhundert galt Wein als besonders edel und ein Zeichen für Wohlstand.

**Wein wächst nicht überall.** Die Reben haben einen hohen Anspruch an Klima und Böden.



Quelle: Getty Images

Generell hängen die Unterschiede in der Kultivierung der Reben mit der jeweiligen Beschaffenheit der Landschaft sowie der vor Ort üblichen Kultur zusammen. Reben werden beispielsweise sowohl in Hanglage als auch auf ebeneren Flächen angebaut.

In Deutschland und Europa überwiegt ein Anbau in Hanglage. Dies führt auch zu den weltweit bekannten Anblicken der bepflanzten Weinberge aus den europäischen Regionen wie Deutschland.

Die Art und die Qualität des Bodens spielen beim Weinanbau eine besonders wichtige und zentrale Rolle. Mit dem Boden stehen und fallen die Qualität und der Geschmack des Weins. Unabhängig von den Temperaturen einer Region, muss der Boden für die jeweilige Rebsorte geeignet sein.



Die Böden müssen, unabhängig von der Rebsorte, einige Voraussetzungen erfüllen, damit Wein darauf angebaut werden kann. Zu diesen gehören beispielsweise, dass es sich um weichen und leichten Boden handeln muss, der leicht durchlässig ist und sich gut entwässern lässt. Wenn Sie beispielsweise einen eher kräftigen Wein trinken, dann können Sie sich sicher sein, dass dieser in einem kalkigen Boden angebaut wurde. Weine, die in Vulkanböden angebaut wurden, haben eher eine feurige und volle Note. Lehmige Böden bringen gehaltvolle Weine hervor und je sandiger der Boden, desto leichter wirkt der Wein beim Trinken. Komplexe Weine werden eher von Schieferböden hervor-gebracht. Allein die Vielfalt der Boden zeigt, wie komplex das Thema Weinanbau ist.

Der richtige Boden verlangt auch nach einer passenden Pflege, sowie die Pflanze nach einer ausreichenden Düngung. Die Winzer achten während der gesamten Wachstumszeit darauf, dass die Böden locker bleiben. Zudem sorgen die Winzer für die nötige Wasserzufuhr oder Entwässerung des Bodens. Sollte der Nährstoffgehalt des Bodens nicht ausreichen, kann der Boden mit natürlichen Mineralien gedüngt werden, um das Wachstum der Reben zu unterstützen. Neben dem Boden selbst spielt auch die Hanglage eine wichtige Rolle beim Wachstum des Weins. Die Hanglage und insbesondere der richtige Neigungswinkel sind besonders wichtig für das Wachstum des Weines. Die Neigung des Weinberges, auch Inklination genannt, sowie die Sonneneinstrahlung beeinflussen das Weinwachstum. Die Weinreben werden so ausgerichtet, dass sie von einer perfekten Sonnenlage profitieren. Die Ausrichtung und Hanglage ist besonders in kühleren Anbaugebieten wichtig, damit der Wein gut reifen kann. Die Anbaufläche weist meist ein Gefälle von 5% – 20% auf. Nur bei diesen Gefällen wird von Hanglage gesprochen. Anbauflächen, die eine steilere Neigung als 20% aufweisen, werden Steilhänge genannt.



Doch auch die beste Hanglage und der hochwertigste Boden reichen nicht aus, um dauerhaft guten Wein wachsen zu lassen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Pflege der Reben, wie beispielsweise der Rebschnitt. Der jährliche Rückschnitt umfasst vor allem das einjährige Holz, aber auch die generellen Konturen der Pflanze. Um die Rebe nicht in ihrer Wachstumsphase zu stören, findet der Rückschnitt im Winter statt. Es ist allerdings zu beachten, dass der Rückschnitt das kommende Wachstum des Weines verändert und Einwirkungen auf Triebe und Wurzeln hat. Der Weinanbau ist eine Kunst an sich, die nicht in wenigen Tagen zu erlernen ist, sondern viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl verlangt. Die unterschiedlichen Möglichkeiten des Weinbaus machen die Weine je nach Region individuell und charakteristisch.

## **Lahnau**

Soweit ich mich noch erinnern kann, gab es ca. 1975 bei einigen Häusern im Dorf (Waldgirmes) Weinstöcke an den Häusern. Und die daran hängenden Trauben waren recht süß („Allisse“ Schulstrasse). Das gab bzw. gibt es auch heute noch ganz vereinzelt in den Ortsteilen.

2018 konnten z.B. in Bellersdorf grüne und blaue Trauben an der Gaststätte Decker in sehr nachhaltiger Süße angetroffen werden.



## **Wunsch und Aufforderung**

Wir wünschen allen Menschen, die in unserer Gemeinde und auch darüber hinaus leben und wohnen einen starken Willen, unsere historische und momentane Kulturlandschaft in die Zukunft zu geleiten. Wir wollen unseren Nachkommen eine „gesunde“ Landschaft schenken. Zusammengestellt von Susanne Burzel und Ralf Stahl

