

Bocksbeutel und Frankenwein

*Eine Plauderei aus Anlaß
des 43. Deutschen Wein-
baukongresses*

(Würzburg vom 24. 8. bis
1. 9. 1957)

Von Dr. A. Kraemer



Um die Herkunft des „Bocksbeutels“ und um die Geschichte seines geschätzten Inhalts, des „Frankenweines“ — denn der Bocksbeutel ist kein Wein, sondern eine Flaschenform, was der Landesunkundige hin und wieder verwechselt — herrscht gleichermaßen romantisches, mystisches Dunkel! Der Bocksbeutel, der gemütliche dralle Geselle, tut stolz und ehrwürdig, weil er geschützt ist und nur für Frankenweine, neben einigen badischen Weinbaugegenden, verwendet werden darf. Aber mit Ahnen kann er schlecht aufwarten! Und über seine Abstammung streiten sich die Weisen. Er soll, so meinen manche, einstmals den Weinbergsarbeitern in einer Art von Feldflasche am Leibgurt gebaumelt haben, am „Buggurt“, weswegen man seine Flasche „Buggsbeutel“ genannt habe! Wer das aufgebracht hat, war gewiß noch nicht im Weinberg bei der Lese und hat nach den sorglich im Schatten abgestellten irdenen Krügen geschielt! Da aber die „frommen Leut“ früher gar ihre Gebetsbücher in Lederbeuteln, in „Booksbüdeln“ getragen haben und weil sie eben doch nicht so fromme Leut waren, statt der Bücher hin und wieder eine flache Flasche Wein verstohlen aus diesen Lederbeuteln herausgeholt haben, sollen — hoppla, das ist er ja der „Bocksbeutel“! — Nein, sowas nimmt er übel, unser Bocksbeutel! Wahrscheinlich wird man ihm gerecht, wenn wir prosaisch in ihm die älteste handliche Flaschenform überhaupt sehen, irden oder aus Leder, und dabei nicht prude sind, seine Form nun wirklich aus der Anatomie der Tierwelt abzuleiten!

Auch um des Frankenweines Herkunft und Abkunft spielen freundliche Fabeln! So sollen römische Legionäre die Rebenpflanze über Mosel und Rhein ins Land der Franken gebracht haben. Und unter den Merowingern hätten die christlichen Sendboten den Wein, den sie zur Messe brauchten, in Schläuchen durch den unwegsamen Urwald geschleppt! Wir wollen die geschichtlichen Verdienste der Frankenapostel um die Rebenkultur gewiß nicht schmälern, aber so war es nun doch nicht. Ganz gewiß ist der Weinbau in Franken erheblich älter als füglich bislang angenommen. Die 744 gegründete Benediktinerabtei Fulda erhielt, wie aus den Traditionsbüchern der Abtei festzustellen ist, im Jahre 770 die Orte Münnerstadt, Halsheim und (5 Jahre später) Holzkirchen zugesprochen, alle genannten Orte ausdrücklich „mit Weinbergen“! Sicher war dann aber doch der Main und seine Hänge, genau wie heute, das Kernstück eines Weinlandes, wenn schon Orte mit lagenmäßig landwirtschaftlich bestimmten Nutzflächen sogar „Weinberge“ als offensichtlich wichtigste Wirtschaftsnutzung aufweisen!

Karl der Große hat zweifellos die Ausbreitung der Rebenkultur im Maintal entscheidend beeinflußt. Es liegt ein Schenkungsdiplom an die Abtei Fulda vor, die im Jahre 777 das Schloß Saaleck bei Hammelburg mit 8 Weinbergen am altberühmten Saalecker Berg erhielt. Nicht viel jünger ist die Originalurkunde in der vom Weinbau in Würzburg die Rede ist. Jene höchst bedeutsame, in deutscher Sprache abgefaßte Markungsbeschreibung von Würzburg, die auf Befehl Kaiser Karls im 12. Regierungsjahr am 14. Oktober 780, aufgenommen wurde. Die Markungsgrenze führt „durch den fredthantes wingarton“, also durch den Weingarten eines Häckers namens Fredthant.

Nachdem somit von der segensreichen Einwirkung der Kirche her Weinbau und Weinkultur in der Breite gefestigt worden waren, muß ein einziger riesiger Weingarten, ein wahres Rebenmeer, am Main, an der Tauber, Saale, Werrn und Sinn, vom Fichtelgebirge bis weit über den Spessart, vom Steigerwald bis zur Rhön, das gesegnete Land Franken überzogen haben!

Das ist in Franken durch die Jahrhunderte hindurch so geblieben! An den Höfen der Kaiser und Könige, bei Fürsten, Rittersn, Bürgern und Bauern wurde landauf, landab — Frankenwein besungen! Man lobte seine feine Art, seine Harmonie! Er wurde als Medizin und Krankenwein gepriesen. So rühmt die Äbtissin von Bingen, die hl. Hildegard, in ihrer im Jahre 1179 verfaßten „Physik“ die heilsamen Kräfte des Frankenweines vor allen anderen Weinen! Und in geschichtlich jüngster Zeit, im 17. Jahrhundert, hat der in Kitzingen lebende Chemiker Glauber (Glauber-Salz) ebenfalls die guten Heil- und Stärkungswirkungen des Frankenweines bestätigt. Es ist auch geschichtlich, daß die Pest, „der schwarze Tod“, im 17. Jahrhundert mit Erfolg mit dem

Der fränkische Weinbau ist etwa um 1800 aus mancherlei Gründen in der Fläche stark zurückgegangen. Heute steht Franken im Umfang hinter anderen klassischen Weinbauländern zurück. Geblieben aber ist die Größe der fränkischen Weine. Geblieben sind berühmte Lagen. Geblieben ist die Eigenart des fränkischen Weines in seinem drallen, stämmigen Bockebutel. Geblieben aber ist auch die Vielseitigkeit der Frankenweine. Denn hier wachsen auf Keuper (Obermain, Steigerwald, Eichgrund; Iphofen und Rödelsee), Muschelkalk (Main-Dreieck, Saale, Werrn, Tauber, Würzburg, Escherndorf, Randersacker), Buntsandstein (West-Spessart, Klingenberg) und Urgestein (Freigericht Hörstein) Weine, die je nach Traube und Standort den ganzen bunten Bogen der Art der Frankenweine aufweisen. Sowohl die weinmännliche Art, der das Primat in Franken zukommt, so (stahlig, nervig, kernig, kräftig, feurig, mächtig, voll, wuchtig, adlig) wie auch Weine mit weiblichen Tugenden (lieblich, zart, mild, weich, füllig, mollig, rund, rassig, vornehm, elegant) und Weine, ebenso des gepflegten Kosums, wie große Crescenzen und Spitzenweine!

Der fränkische Winzer ist hart und zäh! Vielleicht nicht so leichtlebig und beweglich wie die Bevölkerung anderer Weinbaugebiete, ist er ernster und kühler, anhänglich an alte Sitte und an erprobte Erfahrung. Er nimmt den Fremden nicht leicht und ungeprüft zum Freund. Aber wer für ihn gewonnen ist, dem bleibt er Freund. Und wenn er eine Sache vertritt, so vertritt er sie ganz und zuverlässig. Vielleicht liegt es mit im Wesen des fränkischen Winzers begründet, daß auch der Frankenwein so treu „auf Art“ hält, und daß es hier im Lande so schwer ist — erfreulicherweise — mit wandelnden Lockungen des Tages und Geschmacks den Winzer anzusprechen!

