

Ein Gedenkblatt für den Tauberschwarz

An den Hängen des Vorbachs erlischt die Rotweintradition einer Lokalsorte

In diesem Jahrzehnt verlischt an den Hängen des Vorbachs, der auf dem Hohenloher Hochland entspringt und bei Weikersheim in die Tauber mündet, die Rotweintradition einer fränkischen Lokalsorte, des Tauberschwarz, der sonst nur noch an Tauber, Jagst und Kocher bezeugt ist, wo er nach dem letzten Krieg endgültig aus den Weinbergen verschwand. Nirgends aber hat er die Weinkultur stärker geprägt als am Vorbach. Hier hat der Tauberschwarz Geschichte gemacht und wird bald nur noch Geschichte sein. Die Gewißheit, daß diese Rebsorte demnächst nur noch als Hastrunk vegetiert, rechtfertigt ein Gedenkblatt.

Aktueller Anlaß dieser Betrachtung ist die Weinbergumlegung um Laudenbach, im Kreis Mergentheim, wo der Tauberschwarz zugunsten des risikoärmeren Weißgewächses, dazu etwas Portugieser und Schwarzriesling, rigoros ausgehackt worden ist. Der Weinbau hat bei uns nur noch nach weitgreifenden Umlegungen eine Chance. Umlegungen fordern Subventionen; Subventionen zahlt der Staat, und der wiederum fordert Sorten, die sich auszahlen. Was bleibt, ist ein Zug säuerlicher Ironie, daß sich der Tauberschwarz mit der Geste eines großen Jahrgangs von seinen Kritikern und Scharfrichtern verabschiedet hat.

Vor uns stand eine füllige Schlegelflasche, ein ehrliches Litermaß, mit dem verwitterten Schlößchen des Laudenbacher Ortsadels auf dem Etikett, ausgestorben auch er, aber das ist schon lange her. Mit einem leicht aufgehellten Burgunderton stand der Wein im Glase. Die Farbe saß ihm an wie eine knappe, rote Tracht. Wir ließen den Wein tanzen, netzten die Zungenspitze, die Zungenränder, den Gaumenkopf und all die unbestechlichen Geschmacksfalten, die Gewürznerven und inwendigen Tropfenfänger, mit denen der Mensch begabt ist – und staunten. Dieser 59er hielt die sonst so aufdringliche Säure gleichsam an Sonnenzügeln zurück, milderte sie zur Frische, ließ die nährende Krume als *goût de terroir* durchschimmern. Es war ein reiner Jahrgang, den wir zu trocken Brot und Nüssen tranken, ein kerniger Wein, der danach verlangte, mit eigener Elle gemessen zu werden. Das war ein Gewächs und Geschenk der Tauberlandschaft, einzigartig, unwiederholbar. Ich nahm Abschied von ihm wie von einem guten Freund.

Vom Kellermeister ließ ich mir die Daten dieses Jahrganges geben. Zusammen mit Vorbachzimmern waren 280 Hektoliter angeliefert worden; die Ochslewaage hatte zwischen 90 und 95 Grad gespielt, der Säuregrad lag bei sechs Promille. Dann stiegen wir in den Genossenschaftskeller. Man hätte den Tauberschwarz halt rechtzeitig selektionieren müssen, aber dafür sei es jetzt zu spät, meinte der Kellermeister, und holt ein verstaubtes Probierfläschchen hervor, hielt es gegen das Licht und entkorkte. Blauer Weinsberger, 59er, fruchtig dezent. Aber diese Neuzüchtung sei noch zu wenig erprobt, und auch bei der roten Heroldrebe hätten die Stuttgarter Bedenken erhoben. Als wir wieder ans Tageslicht kamen, gestand der Kellermeister, daß ihm über die Herkunft des Tauberschwarz so gut wie nichts bekannt sei. Großzügig versprach ich Auskunft.

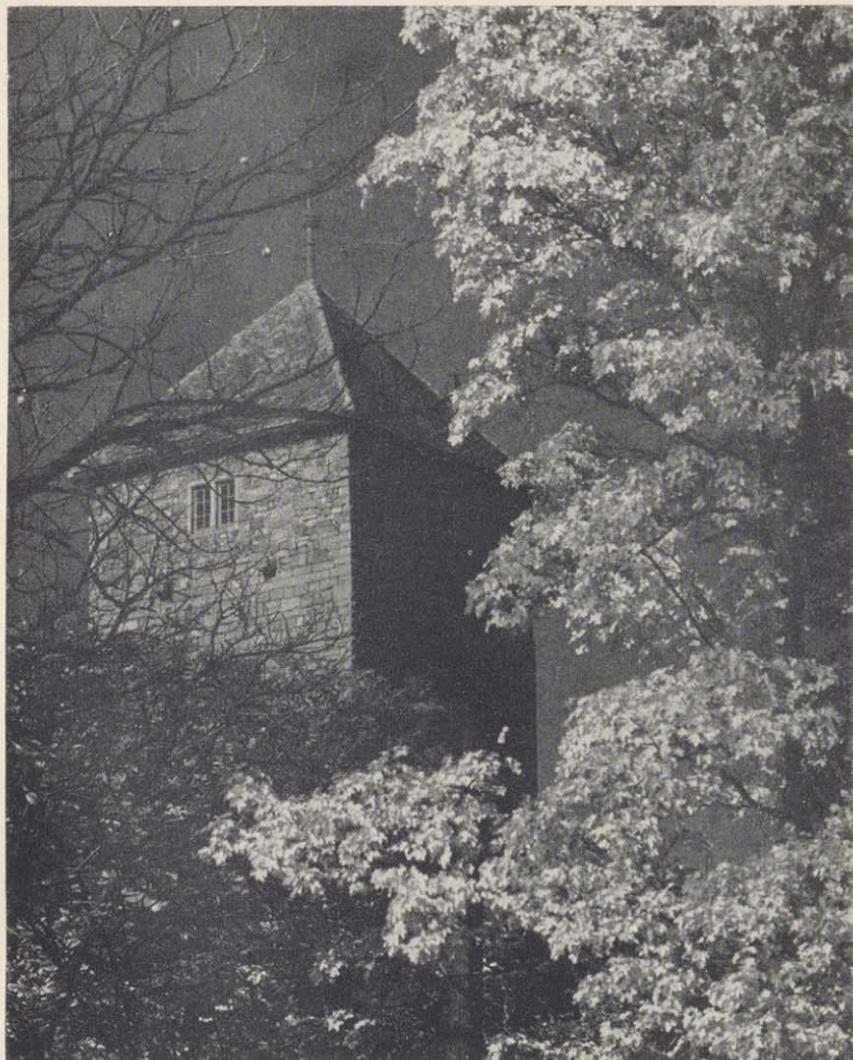


Foto: Hans Retzlaff, Tann-Rhöngebirge

Die Lichtenburg bei Ostheim vor der Rhön –
Burgruine aus dem 12. Jahrhundert – Der alte Bergfried

Hätte ich's nur bleiben lassen! Nach Wochen hatte ich zwar eine Notizenmappe voll und einen ansehnlichen Briefwechsel zu Hause liegen, aber dafür war die Verwirrung auch komplett. Einmal wurde der Tauberschwarz mit dem Blaufränkischen, dann mit dem Lemberger oder Limburger und schließlich der Süßrot, eine Variation des Tauberschwarz, mit dem Spätburgunder gleichgesetzt. Zudem hatte ich noch die Auswahl zwischen Fränkisch Rot, Frührot, Grobrot, Tauber- oder Sauerschwarz, Dickrot, Süßschwarz, Blauem Clävner, Grobem Süßschwarz, zwischen Glasschwarz, Klebrot, Schwarzem Riesling, Blauem Spätburgunder, Böhmischem, Möhrchen und Großblau. Ich tröstete mich mit Hohbergs *Georgica curiosa*, worin er Anno 1701 schrieb: „Auf die Namen der Trauben hat sich ein Hausvater darumb nicht sonderlich zu gründen, weil sie an einem Ort nicht wie an dem andern genannt sind...“

Wenn hier nun für die Identität des Tauberschwarz mit dem Blauen Höngling geworben wird, so mit aller Vorsicht und allem Vorbehalt. Ich habe mich mit einem Ebertsbronner Wengerter in seinem Weinberg umgeschaut, wo neben dem Tauberschwarz auch noch Elbling, Fleischtrauben, Schlenkerle und Rosenkranztraube hingen. Die Beschreibung des wahrscheinlich in Böhmen und Kroatien beheimateten Hänglings stimmte mit dem, was da als Tauberschwarz reifte, ziemlich überein. Mittelkräftiges Wachstum, ein dickes, rundes, tiefeingeschnittenes Blatt, oben dunkler und etwas glänzend, die Traube locker und einfach, die Beere rund und mit einem dunkelblauen Duft, zartfleischig und süß auf der Zunge. Charakteristisch aber war vor allem die dünnhäutige Beerenschale, die bei Regen leicht platzt und jeden Herbst zu einem Würfelspiel werden lässt.

Johann Philipp Bronner, dem unermüdlichen Erforscher des Weinbaus in Südwestdeutschland, verdanken wir die gründliche Scheidung zwischen den beiden Spielarten Grobschwarz und Süßrot, „welche beide in der Traube viel Ähnlichkeit haben, aber im Blatte unterschieden sind. Der Süßrot, dessen rothschwarze Beeren eine zarte Oberhaut haben und deshalb leicht faulen, hat ein lichthes Blatt wie der Gutedel, dagegen der Grobschwarz ein ganz dunkles Laub hat, das auf der Oberfläche etwas glänzend und unten etwas filzig ist.“ Der Tauberschwarz, so fährt er fort, werde oft für einen Burgunder gehalten und sei bei niedrigem Schnitt äußerst fruchtbar. Als Most sei der Süßrot äußerst lieblich zu trinken, habe aber mit Ausnahme guter Jahre im dritten Jahr kaum noch Geist und werde wie Wasser. Kein echter Tauberschwarz bleibe länger als vier Jahre rot.

Soweit Bronner. Ich weiß von Häckerfamilien in Laudenbach, die bis in die vierziger Jahre ihrem Haustrunk mit Ochsenblut aufhalfen, das, anders als der Deckwein, den Sortengeschmack wahrte. Der Tauberschwarz wurde mit Vorliebe in die angrenzenden Landschaften Hohenlohe und Mittelfranken exportiert. Seit wann er an Vorbach und Tauber zu Hause ist, bleibt fraglich. Um das Jahr 1614 werden in Weikersheim rote heimische Stöcke erwähnt. Sie mit dem Tauberschwarz gleichzusetzen, erscheint mehr als fraglich.

Carlheinz Gräter