

In Weinfranken verwurzelt – Winzer,* Weinbau und Silvaner Eine Wanderausstellung des Fränkischen Weinbauverbands und des Bezirks Unterfranken

von

Birgit Speckle

Im Jahr 1659 wurden in Franken erstmals nachweislich Silvanerreben gepflanzt. Das Jubiläum ist Anlaß für zahlreiche, vom Fränkischen Weinbauverband koordinierte und zum Teil initiierte Veranstaltungen.¹⁾ Zu diesem Programm gehört auch eine gemeinsame Wanderausstellung des Fränkischen Weinbauverbands e. V. und des Bezirks Unterfranken.

Sowohl auf Ausstellungstafeln als auch mit Inszenierungen einer Häckerstube und einer Vinothek, einer Sensorikstation sowie historischem und modernem Gerät aus Wein- und Kellerbau beleuchtet die Wanderausstellung²⁾ die Geschichte des Silvaners und des Weinlandes Franken. Pflanzung, Ausbau, Ausschank und Werbung für den Frankenwein waren, besonders seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert, starken Veränderungen ausgesetzt. Genannt seien hier lediglich das Auftreten neuer Rebkrankheiten und -schädlinge wie dem echten und falschen Mehltau und der Reblaus an der Wende zum 20. Jahrhundert. Sie erforderten kosten- und zeitintensive Bekämpfungsmaßnahmen. Die nach dem Zweiten Weltkrieg beschleunigte Mechanisierung und Professionalisierung des Weinbaus sowie die Flurbereinigung wiederum veränderten drastisch das Arbeits- und Sozialleben der Winzer wie auch das Aussehen der Winzendorfer und -städte.

Seit den 1990er Jahren veränderten sich auch die Ansprüche der Verbraucher an den Frankenwein. Bei geringerer Quantität verbesserte sich seine Qualität enorm. Es veränderte sich aber auch das Aussehen von Fla-

schen, Etiketten und Gläsern und nicht zuletzt die Werbung für den Frankenwein.

Die Geschichte des Weinbaus in Franken ist eine Geschichte des Wandels und, insbesondere in den letzten beiden Jahrzehnten, der Qualitätsverbesserung. Eine Konstante ist dabei der Silvaner, dessen Reben seit 350 Jahren in Franken gedeihen und ohne den das Weinland Franken so nicht denkbar wäre.

Zur Forschungssituation

Bis heute reißt der Strom von Publikationen nicht ab, in denen Franken als Weinland und der Frankenwein selbst gelobt und beworben werden. Entstanden in den vergangenen Jahren vor allem Prospekte, Broschüren und Internetauftritte, die Franken als lohnendes Ziel für Touristen preisen,³⁾ kamen zuvor, besonders aber in den 1950er und 1960er Jahren, Kompilate aus Gedichten, Anekdoten, kulturgeschichtlichen und vinologischen Exkursen auf den Markt. Bekannt ist Josef Balduin Kittels „Buch vom Frankenwein“.⁴⁾ Adolf Herrmann Rudolf Ferdinand „Ado“ Kraemer (1898–1972) war dem Wein als Oberregierungsrat beim Fränkischen Weinbauverband verbunden und setzte Franken als Häckerland mit seinen Büchern ein romantisch-humoristisch verklärtes Denkmal.⁵⁾ Der Künstler Richard Rother (1890–1980) trug mit seinen Darstellungen von Häckern und Weintrinkern an der Mainschleife zur Konstruktion und Festigung einer speziellen regionalen Identität bei, die sich an Weinbau und Weingenuß orientiert.⁶⁾

Diese Literatur diente bei den Vorbereitungen zur Wanderausstellung „Winzer, Weinbau und Silvaner“ in erster Linie als Quelle für die veränderten Sichtweisen auf den Frankenwein, etwa den Wandel von romantischer Verklärung hin zu einem ‚jungen‘ und modernen Bild des Frankenweins. Zu erwähnen sind auch die Festschriften von Weinbauvereinen sowie Ortschroniken von Weinorten, in denen auf die Geschichte des lokalen Weinbaus eingegangen wird.⁷⁾ Für belegte Fakten zu Kulturgeschichte des Weinlandes Franken konnte auf wissenschaftliche Literatur zurückgegriffen werden.⁸⁾ Hilfreich für aktuelle Zahlen und Trends war außerdem die Zusammenarbeit mit einschlägigen Institutionen.⁹⁾ Der damalige Bezirksheimatpfleger Dr. Reinhard Worschech und der damalige Weinfachberater des Bezirk Unterfranken Bernhard Weisensee legten 1985 mit „Weinland Franken“ ein reich bebildertes Standardwerk

zur Weinkultur in Franken vor, in dem sie wichtige Weinorte, Informationen zu deren Geschichte und Brauchleben sowie Daten und Fakten zur Weinkultivierung zusammentrugen.¹⁰⁾

Eine weitere Quelle für die Gestaltung der Wanderausstellung waren eigene Interviews mit Zeitzeugen sowie Objekte und Photographien aus deren Beständen. Die Zeitzeugen wurden gemeinsam mit der Weinfachberatung des Bezirks Unterfranken ausgewählt. Das Ziel der Befragungen sollte nicht in erster Linie Repräsentativität sein, sondern es wurde ein qualitativer Ansatz gewählt, um auf diese Weise möglichst persönliche Aussagen zu erhalten und damit den beteiligten Personen in der Ausstellung auch eine Stimme zu geben.¹¹⁾ Dennoch kristallisierten sich bereits bei der überschaubaren Zahl von Gesprächen mit insgesamt fünfzehn Zeitzeugen



Abb. 1: : Blick in die Ausstellung. Inszenierung einer Vinothek, im Hintergrund historisches Häckerwerkzeug (Photo: Birgit Speckle, Bezirk Unterfranken).

aus zehn Weinbaubetrieben bestimmte Tendenzen und auch Parallelen heraus.

Bei der Auswahl der Gesprächspartner wurde eine möglichst große Variationsbreite versucht. Die Zeitzeugen stammen aus allen drei großen Weinbauregionen Frankens. Sie betreiben sowohl renommierte Weingüter als auch Nebenerwerbsbetriebe. Es wurden Männer und Frauen aus insgesamt drei Generationen befragt. Wie stark sich die Bedingungen des Weinbaus in den letzten sechzig Jahren veränderten, wurde besonders dort deutlich, wo diese drei Generationen gemeinsam über ihre Erfahrungen berichteten, wie in den Weingütern Ruck, Iphofen und Apfelsbacher, Dettelbach (beide Lkr. Kitzingen). Kontrastierend steht die Erfahrung von Paul Fürst aus Bürgstadt (Lkr. Miltenberg), der den Kleinbauernhof seines Vaters übernahm und ihn zu einem Spitzenweingut machte: „Ich wollte kein Bauer werden, ich wollte Winzer sein.“

Die Befragungen erfolgten in offen strukturierten Leitfadeninterviews und dauerten jeweils etwa zwei Stunden. Die Aufzeichnungen liegen der Bezirksheimatpflege vor. Bei der Transkription in Mundart war das Unterfränkische Dialektinstitut der Universität Würzburg behilflich.¹²⁾

Der folgende Text stellt die in der Ausstellung vermittelten Informationen in gedruckter Form und mit einem Anmerkungsapparat versehen vor. Ziel ist es, in geraffter und anschaulicher Form wichtige Stationen des Weinbaus und -konsums sowie der Kulturgeschichte des Weins insbesondere der vergangenen fünfzig Jahre zu präsentieren.

1. Silvaner in Franken

Wie der Silvaner nach Franken kam

Die Leitsorte des Frankenweins ist der Silvaner. Vermutlich kamen die Reben einst vom Donautal über Österreich nach Franken. Deshalb nannte man sie hier auch ‚Österreicher‘. Von Franken verbreitete sich die Silvanerrebe in andere deutsche Weinbaugebiete. Genau wissen wir darüber Bescheid, wie die ersten Silvaner-Setzlinge, Fechser genannt, nach Franken kamen.¹³⁾

Der Wirt, Gerber und Bürgermeister Georg Kraus aus Obereisenheim war ein angesehener Mann. Im Jahr 1659 kam Amtmann Johann Georg Körner, der in Castell nach dem Dreißigjährigen Krieg den Wiederaufbau der Weinberge leitete, auf einer Dienstreise nach Obereisenheim. Möglicherweise erfuhr er von Georg Kraus, daß es neue Fechser aus Österreich gebe, mit denen er die Weinberge nach dem strengen Winter erneuern könnte. Jedenfalls beschloß Amtmann Körner zusammen mit seinem Weingartsmann, probeweise 25 der neuartigen Fechser zu kaufen. Der Kaufpreis betrug mit knapp vier Pfennigen fast doppelt so viel wie derjenige der üblichen Setzlinge: Für diese zahlte man 1 bis zwei Pfennige.

Am 5. April 1659 brachte der Gräflich-Castell'sche Bote Michel Saueracker aus Greuth die Setzlinge nach Castell und tags darauf wurden die ersten Fechser in der Lage Reitsteig zum ‚Ausbüßen‘ eingepflanzt: Sie füllten also Fehlstellen zwischen den alten Reben.¹⁴⁾ Ein Dokument aus dem Fürstlich Castell'schen Archiv gibt Auskunft über die näheren Umstände: „Verzeichnuß der Weinfechser so von Unter Eiffheim anher kommen seind in Gnädiger Herrschaft Weingarten gesetzt worden. Derselben sind 625 geweßben. Diese Fechser sind in der Gnädigen Herrschaft Weingarten, als 600 in Hannß Prenners Weingarten von Jacob Hayden und Jacob Müllern gesetzt und die 25 Österreicher von Ober Eisenheim in Thomas Schlee Weingarten von Jacob Hayden gesetzt worden. Ist vom 100 10 Schilling Setzerlohn, thun in allem – 2 Gulden 6 Schilling. Claß Wercklein zu Gereuth, hat 40 Schut Stroh zum Heften und Auffbuschen hergegeben. Diese machen – 9 Schilling 3 Pfennig. Castell denn 10ten Aprilis Anno 1659. Barthel Mörschner Weingarts Mann ist bezalt den 3. Juni 1659. Nicolaus Hummel, Schulthes.¹⁵⁾

Aus dem Jahr 1665 wissen wir von Silvanerreben, die der Ebracher Abt Alberich Degen (1625–1686) in Würzburg in der Lage Stein pflanzte. Doch auch darüber hinaus trug die reiche Zisterzienser-Abtei dazu bei, die Qualität des Weins zu halten: Sie konzentrierte sich auf bessere Lagen und einen qualitätsorientierten Anbau.¹⁶⁾

Niedergang und Aufstieg

Im Jahr 1964 stand der Silvaner in Deutschland noch auf 28 Prozent der Rebfläche, vor Riesling und Müller-Thurgau. Doch in den 1970er Jahren mußte die Rebe ihre Führungsrolle abgeben, denn der Publikums geschmack ging zu süßerem, aromatischeren Weinen.¹⁷⁾ Anders jedoch in Franken – hier behauptete der Silvaner seine Position und Ende der 1990er Jahre entwickelte er sich endgültig zur fränkischen Leitsorte.¹⁸⁾ Zahlreiche Weinbaubetriebe und Institutionen setzten sich für die Rebsorte ein. Die Grundlage aber für die Erfolgsgeschichte des Silvaners bildet die Region Franken selbst: Sie bietet das ideale Terroir und hier vor allem geeignete Böden.

Heute ist der Silvaner als exzellenter Wein mit vielerlei Ausbaumöglichkeiten geschätzt. Doch bietet die Rebsorte auch noch andere Vorteile, die über ihre Funktion als Genussmittel hinausgehen: Silvaner stiftet regionale Identität, besonders in Verbindung mit dem Bocksbeutel; er repräsentiert Wein-Franken für dessen Bewohner, Gäste und Freunde. Gerade im globalen Wettbewerb ist der Silvaner ein Alleinstellungsmerkmal des fränkischen Weinbaus.

Silvaner im Profil

Der Silvaner wünscht sich für ein ausgeglichenes Wachstum sonnige Süd- und Südwestlagen. Der Anspruch an den Boden ist hoch: Dieser sollte nachhaltig, tiefgründig und nährstoffreich sein. Silvanerreben reagieren empfindlich auf niedrige Temperaturen während der Vegetations- und vor allem während der Reifephase. Sie lieben es gemäßigt warm. Bereits während der Phase der Endreife sind die Silvanerbeeren übrigens beim Naschen im Vergleich zu anderen Traubensorten eine willkommene fruchtige Alternative. Der Geschmack erinnert an reife Birnen, Quitten und Äpfel.

Das Erbgut der Silvanerrebe prägen Österreichisch-Weiß und Traminer. In alten Weinbergen sind als Kuriosität Silvanerstücke mit roten Trauben zu finden. Roter Silvaner mu-

tert häufig wieder zurück zum Grünen Silvaner, den wir heute in den Weinbergen kennen. Gelber Silvaner wiederum ist ein Klon des Grünen, seine etwas hellere Ausführung. Blauer Silvaner schließlich wurde 1964 als Ertragsrebsorte zugelassen. Die Weine sind etwas fruchtiger und kräftiger in der Säure als die des Grünen Silvaners.¹⁹⁾

Stimmen zum Silvaner

Die Assoziationen der Winzer zum Silvaner sind vielfältig. Das Spektrum reicht von der Analyse der Vinifikationsmöglichkeiten über die Konstruktion regionaler Identität durch Silvaner; einer Tatsache, die auch als Marketingstrategie genutzt werden kann. Nicht zuletzt gibt es auch ganz persönliche Erfahrungen mit der Rebsorte Silvaner: „*Wir haben die Hälfte unserer Rebfläche mit Silvaner bestockt und sehr erfolgreich, muß ich sagen. Der Silvaner eignet sich halt für viele Dinge, je nach weinbaulicher Betriebsamkeit: Vom einfachen Brot-und-Butter-Wein über große Gewächse bis zu Edelsüßen ist ja eigentlich alles möglich. Des is scho a tolle Sorte. Und der Silvaner is auch a Stück Kulturgut*“ (Eva Pfaff-Düker, Weingut Zur Schwane, Volkach, Lkr. Kitzingen).

„*Silvaner gehörd nach Franken, war schon immer da, wir identifizieren uns mit dem Silvaner. Er passd daher. Das ist die klassische fränkische Rebsorte. Franken is Silvaner*“ (Bernhard Apfelbacher, Weingut Apfelbacher, Dettelbach, Lkr. Kitzingen).

„*Wir Franken haben ein Himmelsgeschenk, indem wir unsere eigene Rebsorte haben, und die müssen wir nutzen. Silvaner bauen wir, weil wir auch in Zukunft bauen wollen. Im globalen Wettbewerb ist Fokussierung notwendig*“ (Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell, Fürstlich Castell'sches Weingut, Castell, Lkr. Kitzingen).

„*Silvaner, das war für uns immer die wichtigste Rebsorte. Da gab's niemals einen Knick. Es is für uns persönlich einfach die Rebsorte: Wir Franken, wir hamm den Silvaner. Der Weintrinker verbindet Franken mit dem Silvaner. Wir merken des immer wieder,*

wenn wir in Hamburg oder sonst wo Wein verkaufen, dann wollen die Leute Silvaner bei uns. Es hat jedes Gebiet seine Rebsorte und wir spüren immer mehr, daß Silvaner die Zukunft hat in Franken“ (Dr. Heinrich Wirsching, Weingut Wirtsching, Iphofen, Lkr. Kitzingen).

„Wenn sie mich hinstellen vor ein Weinsortiment, ich greife nur nach dem Silvaner. Es ist halt mein Wein, es ist auch a bißchen Gewohnheit, a bißchen Überlieferung, a bißchen Tradition, von der man nichd abgehen will“ (Gerda Burlein, Winzerhof Frieder Burlein, Mainstockheim, Lkr. Kitzingen).

2. Weinland Franken

Das Weinbaugebiet Franken ist mit circa 6.300 Hektar Anbaufläche eines der kleinen

Anbaugebiete Deutschlands. Der größte Teil der Rebflächen befindet sich in Unterfranken entlang des Mains, der Tauber, der Fränkischen Saale und der Wern sowie am Westhang des Steigerwaldes. Dazu kommen kleinere Gebiete in Mittel- und Oberfranken.

Franken ist vor allem ein Weißweingegebiet: Es werden achtzig Prozent Weißweine und zwanzig Prozent Rotweine angebaut. Das Klima ermöglicht die Erzeugung besonders fruchtiger, aromatischer und mineralischer Weißweine. Wichtigste Rebsorte für den Weißwein ist der Silvaner. Weitere Rebsorten sind unter anderem Müller-Thurgau, Riesling, Bacchus und Scheurebe. Wichtige Rotweinsorten sind Spätburgunder, Frühburgunder und Domina.

Das geologische Profil des Weinbaulands Franken entstand vor ca. 250 Millionen Jah-

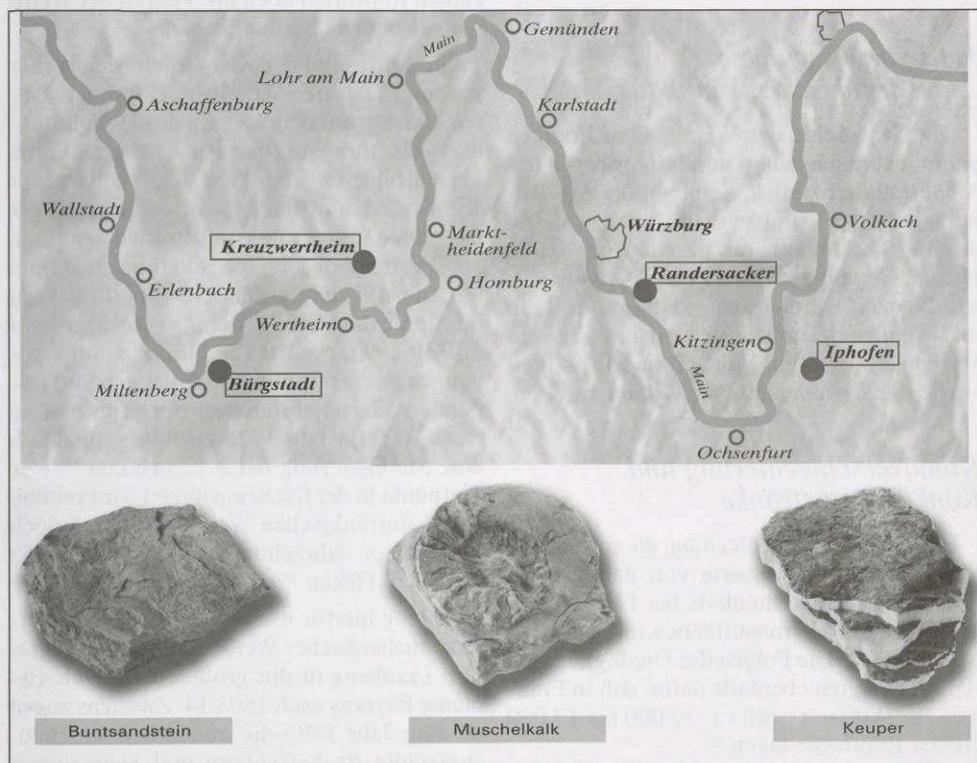


Abb. 2: Übersicht über die drei Gesteinsformationen in Unterfranken (Graphik: Weingut Johann Ruck, Iphofen).

ren. Dreierlei Gesteinsformationen, die sich in einem langsamem Prozeß übereinander-schichteten, prägen den fränkischen Weinbau: Im Maindreieck herrscht der Muschelkalk vor, im Mainviereck (Untermain) der Buntsandstein und im Steigerwald der Keuper.²⁰⁾

Das Klima in Franken ist kontinental geprägt, also von kalten Wintern und heißen Sommern. Warme Tage und kühle Nächte im Herbst begünstigen die Fruchtbildung.

Beim Weinbau dominiert die Kleinflächigkeit: Von den 5.314 Weinbaubetrieben haben 3.000 eine Rebfläche, die kleiner als 0,3 Hektar ist. Die Weingüter und Selbstvermarkter verfügen heute über sechzig Prozent der Rebfläche, die Winzergenossenschaften über 37 Prozent, die restlichen drei Prozent verteilen sich auf die übrigen Erzeugergemeinschaften. Etwa 35 Betriebe mit insgesamt 120 Hektar betreiben in Franken ökologischen Weinbau. Die Tendenz ist dabei steigend.²¹⁾

3. Kleine Geschichte des fränkischen Weinbaus

Die Geschichte des Weinbaus in Franken reicht historisch belegt mindestens bis in das 8. Jahrhundert zurück. Seine größte Ausdehnung hatte der Weinbau in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts mit geschätzten 40.000 Hektar. Bereits im Mittelalter und in der frühen Neuzeit waren ganze Städte vom Wein und Weinhandel abhängig: Genannt seien die Weinstädte Iphofen, Volkach und Würzburg sowie die Weinhandelsstadt Kitzingen.²²⁾

Klimaverschlechterung und Konkurrenzgetränke

Eine Klimaverschlechterung, die sogenannte „Kleine Eiszeit“, dauerte von der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bis 1815 an und reduzierte die Weinbauflächen im gesamten Mitteleuropa. Die Folgen des Dreißigjährigen Krieges sorgten ebenfalls dafür, daß in Franken um 1800 nur noch ca. 10.000 bis 12.000 Hektar Rebfläche lagen.²³⁾

Konkurrenzgetränke für den Wein waren neben dem Bier, das sich im 19. Jahrhundert

als Volksgetränk durchsetzte,²⁴⁾ bereits seit dem 18. Jahrhundert Modegetränke wie Kaffee und Tee und, zu Beginn des 19. Jahrhunderts, ausländischer Wein, besonders aus Frankreich.²⁵⁾

Im 17. und 18. Jahrhundert war der Frankenwein, auch ‚Steinwein‘ genannt, besonders berühmt. Man verwandte ihn auch zum Verschnitt mit rheinischen Weinen, um diese zu verbessern.²⁶⁾ Von bestimmten Rebsorten jedoch war damals noch nicht die Rede. Wein wurde bis ins 20. Jahrhundert im gemischten Satz angebaut: Man verwandte also unterschiedliche Rebsorten in einem Weinberg. So war sichergestellt, daß wenigstens eine der Sorten trug. Ab dem 15. Jahrhundert findet man vereinzelt Hinweise auf Sorten wie Burgunder, Traminer, Riesling, Muskateller und Junker, später Elbling genannt. Doch bis ins 19. Jahrhundert war die Rebkultur so unterentwickelt, daß weder die Vorzüge der einzelnen Rebsorten noch die Vielfalt der Weinbergslagen zur Geltung kamen.

Die Auflösung der Klöster, die sich bisher vorrangig um den Weinbau gekümmert hatten, brachte mit dem Beginn des 19. Jahrhunderts einen drastischen Rückgang und eine Verschlechterung des Weinbaus. Noch im Jahr 1863 war Unterfranken vor der Rheinpfalz das größte bayerische Weinanbaugebiet. Nach 1893 veränderte sich die Situation. Während die Anbaufläche zwischen 1863 und 1893 um jährlich rund fünfzig Hektar von insgesamt 10.750 Hektar auf 9.120 Hektar zurück gegangen war, setzte sich der Rückgang im folgenden Vierteljahrhundert über fünfmal so rasch fort. Im Jahr 1925 erfolgte schließlich eine Stabilisierung bei 3.425 Hektar.²⁷⁾ Der Tiefpunkt in der flächenmäßigen Ausbreitung des mainfränkischen Weinbaus liegt jedoch noch einige Jahrzehnte später im Jahr 1959 mit 2.360 Hektar.²⁸⁾

Gründe hierfür waren erstens die Konkurrenz ausländischer Weine durch die Integration Frankens in die größeren Wirtschaftsräume Bayerns nach 1803/14. Zweitens zogen ab dem Jahr 1885 die aufstrebenden Industriestädte Aschaffenburg und Schweinfurt sowie die Steinbruchindustrie am Untermain dem Weinbau mit besseren Löhnen Arbeits-

kräfte ab. Dazu kamen drittens überalterte Weinstöcke, Spätfröste sowie Rebschädlinge und -krankheiten: Peronospora (Blattfallkrankheit), Oidium (echter Mehltau), der Heu- und Sauerwurm und, ab dem Jahr 1902, die Reblaus.²⁹⁾ Ein weiteres Problem brachte die Realteilung, die zu immer kleineren und damit schwer zu bewirtschaftenden und unwirtschaftlichen Rebflächen führte.³⁰⁾

Rebkrankheiten, Krise und Konzentrationsprozeß

Die Folgen aus dem Schädlingsbefall waren mehr Arbeit und Investitionen für die zahlreichen Kleinstwinzer: 1907 verfügten fast 95 Prozent der unterfränkischen Weinbaubetriebe über eine Gesamtnutzfläche von weniger als einem Hektar, und sie betrieben nur auf einem Teil dieser Fläche Weinbau! Nun waren aber regelmäßige und teure Behandlungen ihrer Reben notwendig. Das war für viele kleine Winzerbetriebe nicht zu leisten. Sie gaben ihre Weinberge auf. Die Hänge der Mainschleife bei Volkach waren noch in den 1950er Jahren mit Obstbäumen bewachsen.³¹⁾

Im Weinbau kam es zu einem Konzentrationsprozeß. Von 1895 bis 1925 schieden drei Fünftel, nämlich 12.500 von einst 21.000 Weinbauern aus dem Weinbau aus. Die verbliebenen 8.500 ‚Häcker‘ hatten Wege gefunden, ihr Arbeitsleben nach den neuen Anforderungen auszurichten: Sie investierten und nahmen spezielle Kredite auf.³²⁾

In der schwierigen Krise des Weinbaus von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zum Ende der 1950er Jahre gab es verschiedene Bestrebungen, Abhilfe zu schaffen. Im Jahr 1836 wurde auf Initiative von Dr. Peter Ungemach (1786–1852), Rentamtmann des Bürgerspitals Würzburg, der Fränkische Weinbau-Verein gegründet. Sein Zweck war es, den Weinan- und Ausbau möglichst zu optimieren.³³⁾

Eine Pionierrolle für den fränkischen Weinbau hatte auch der aus Randersacker (Lkr. Würzburg) stammende Sebastian Englert (1804–1880). Er gründete 1874 im dortigen Mönchshof die erste Weinbauschule in Fran-

ken und engagierte sich ebenfalls für die Pflanzung besserer Sorten. Sein besonderes Augenmerk galt dem Silvaner.

Auch die Gründung von Genossenschaften, zunächst in Sommerach (Lkr. Kitzingen) im Jahr 1901, sowie die qualitätsorientierte Weinbaupolitik der großen Weingüter in Würzburg seit den 1920er Jahren wiesen Wege aus der Krise.³⁴⁾ Ende der 1950er Jahre schließlich erfolgten grundlegende Entscheidungen zum so genannten Wiederaufbau des Fränkischen Weinbaus durch Staat und Eigenorganisationen der Winzer sowie durch die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. Dazu kamen die Arbeit der Genossenschaften, die Neuordnung der Rebflächen durch Erschließung und Wasserführung sowie die Entwicklung des Weintourismus.³⁵⁾

Von den Massenproduktion zur Rückbesinnung auf Qualität

Besonders in den 1970er Jahren setzte ein regelrechter Boom auf den Frankenwein ein. Masse war dabei Trumpf: Besonders Müller-Thurgau wurde großflächig angebaut, auch dort, wo der Weinbau seit dem 19. Jahrhundert nicht mehr üblich war. Bernhard Apfelsbacher vom gleichnamigen Weingut in Dettelbach, erinnert sich: „*In Dettelbach is der Weinbau Ende der 1950er Jahre wieder stark erwachd. Dann hamm sehr viele Leude Weinberche angelechd und die sin zu uns gekommen und hamm die Drauben gebrachd. Es is mehr angeliefert worden, also had ma gschwind im Herbst no a Kellerer gebaud. In den 1980er Jahren war's so, daß ma einfach erzeugd had, wie die Zuckerrüben. Ma had erzeugd, daß was dahängd und daß möglischsd viel Geld gemm had.*“

Die Qualität der Weine war dabei oft zweifelhaft. Eva Pfaff-Düker vom Weingut Zur Schwane in Volkach sieht einen Grund für den Verkaufserfolg, den die Winzer dennoch hatten auch in der fehlenden Konkurrenz: „*Die Weine würd keiner mehr trinken heute, die es in den 1970er Jahren gab. Die Nachfrage war ja wahnsinnig groß. Also hat ma viel geernet und sich mit der Vinifikation wenig Mühe ge-*

geben. Außerdem gab es kaum Konkurrenz. Bis in die 1980er Jahre war des Überseeangebot quasi nicht existent: Wer hat denn schon chilenischen Wein getrunken? Kein Mensch! Der italienische Wein war ja schon exotisch bis dort hinaus. Und man hat den auch nicht in jedem Supermarkt bekommen.“

In der Rückschau analysiert Johann Ruck vom Weingut Ruck in Iphofen die oft unkritische Übernahme neuer Mode-Rebsorten in den 1960er und 1970er Jahren: „Des waren die Wünsche der Winzer damals: Hauptsächlich hohe Öchslegrade. Wenn dann über und über Träubel drou ghängd sind: Ja, die Sorten brauchd ma. Dann had sicks rausstell'd, daß es Probleme gab mit neuen Sorten, da had sich dann einiches von selber wieder ad acta gelechd. Und ma is aufgrund der guten Erfahrungen auf die Klassiker zurückgekommen.“

Mitte der 1990er Jahren folgte bei den fränkischen Winzern eine, auch aufgrund des Preisverfalls, notwendige Neuorientierung hin

zu mehr Qualität. Das hatte einerseits einen erneuten Konzentrationsprozeß in der fränkischen Weinbaulandschaft zur Folge. Andererseits entstand und entsteht so eine Fülle hervorragender Weine. Sie messen sich nicht nur im regionalen Vergleich, sondern halten auch der auswärtigen Konkurrenz mit Bravour stand. Frankenwein bietet heute die gesamte Palette: Vom soliden Hausschoppen bis hin zum hoch dekorierten Tropfen. Eine neue Herausforderung ist dabei die Klimawärzung.

Seit dem 19. Jahrhundert entstanden beim Weinbau, wie in vielen anderen Berufszweigen auch, verschiedene Verbände, die bis heute zur Qualitätssteigerung beitragen. Hauptorganisation der fränkischen Winzer ist der seit 1836 bestehende Fränkische Weinbauverband. Größte Genossenschaft ist die 1959 gegründete Fränkische Winzergemeinschaft Franken eG. Daneben existiert eine Fülle kleinerer lokaler und regionaler Interessensverbände.



Abb. 3: Weinbergsräuchern bei Nordheim am Main mit ‚Frostkillern‘ – kleinen, mit Paraffin gefüllten Behältern (Bestand Helmuth Kaltenbach, Nordheim am Main).

4. Wandel der Arbeit in Weinberg und Keller

Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es innerhalb weniger Jahrzehnte zu einschneidenden Veränderungen bei der Bodenbearbeitung, Reberziehung und in der Kellerwirtschaft. Das Bild der Weinberge und Weinkeltern sowie die Arbeit dort wandelten sich massiv.³⁶⁾

Wandel im Weinberg

Der in den 1940er Jahren begonnene Wechsel von der Pfahlerziehung der Reben zur Drahtrahmenerziehung setzte sich rasch durch. Die Reben wachsen heute nicht mehr einzeln an Holzpfählen, sondern an längs zum Weinberg gespannten Drähten:³⁷⁾ Die Arbeit des Pfahlschlagens entfällt, alle Arbeitsgänge am Weinstock sind mechanisierbar. Seilzüge mit Motor, Pflüge und Fräsen ersetzen nach und nach Geräte für die Handarbeit, zum Beispiel Karst und Haue, die der Pflanzvorbereitung, der Bodenpflege und dem Rebschnitt bei der Kopf-Schenkel-Erziehung dienten.

Die heutigen Anbaugeräte ermöglichen nahezu Vollmechanisierung. Ochsen- oder Pferdegespanne wichen Traktoren mit Anhängern. Das mühsame Rigolen von Hand, bei dem vor der Anlage eines neuen Weinbergs die Bodenschichten durchmischt und gelockert wurden, geschieht heute mit Pflügen und Spatenmaschinen. Das Räuchern im Weinberg, um durch den Qualm die Triebe vor Spätfrösten zu schützen, entfällt bereits seit Jahren, denn Spätfröste kommen nur noch selten vor. Johann Ruck vom gleichnamigen Weingut in Iphofen erinnert sich an Räuchermethoden, die heute undenkbar wären: „Früher hat der Herrgott beim Winzer die Mengen manchmal auch klein gemachd: Spätfrost oder Frühfrost hat so viel kaputtgemachd, da hamm wer mal drei Jahre hintereinander nur zwanzig Prozent je Ernte gehabt. Die junga Leud kennen des goar nimmer. Mir sin naus, hamm geräucherd, mit Heizöl, des war spottbillich, is extra jeden Doch a Tanklastzug komma. Mir hamm ausgesehn wie die Kohlenbrenner! Aber der Erfolch war oft sehr zweifelhaft.“

Die bei der Ernte verwendeten hölzernen Butten und Eimer wurden zunächst durch emailliertes Blech, später durch den leichten Kunststoff ersetzt. Die Lese der Weintrauben erledigen heute in manchen Weinbergen Vollerntemaschinen. Hölzerne, kunstvoll verzierte Weinkeltern schmücken viele Dörfer; sie haben jedoch keine praktische Funktion mehr bei der Weinbereitung, erfuhren vielmehr eine Umnutzung zum dekorativen Werbeträger für Weinbaugemeinden.

Wandel im Keller und Büro

In den Weinkellern ersetzen Edelstahltanks die meisten Weinfässer. Eine Zweitnutzung erfahren diese in Schaukellern. Seit einigen Jahren kommt das Holzfaß jedoch auch im Weinausbau wieder zu neuen Ehren. Nicht zuletzt ist zu erwähnen, daß viele Weinbau betriebe eigene Labors für Kontrolluntersuchungen haben oder von der Unterstützung amtlicher Stellen profitieren. Auch das trägt wesentlich zur Qualitätsverbesserung ihrer Produkte bei.

Die Veränderungen am deutschen Weinmarkt in den vergangenen fünfzig Jahren machten Neuorientierungen notwendig, etwa die Übernahme des Flaschenweinvertriebs neben den Faßweinen. Absatzkrise, Preisverfall und, ab den 1990er Jahren, höhere Anforderungen an die Qualität, erforderten neue Vermarktungsmethoden des Weines: Der Besuch von Messen, professionelle Werbung und das Bemühen um Prämierungen gehören heute zum Geschäft der Winzer.

Die bürokratischen Anforderungen an die Weinbaubetriebe nehmen zu. Auch ständige Fortbildung ist unerlässlich. Werner Apfelsbacher aus Dettelbacher resümiert: „Früher, wenn einer Meisterprüfung ghabd had, had dieses Wissen a ganzes Leben ghalden. Heud, wenn sie sich zwei Jahr oder ein Jahr nichd weiderbilden, sin sie beruflich a uralder Mensch.“

Wandel in der Sozialstruktur

Das Bild der Dörfer veränderte sich; es gibt vergleichsweise nur noch wenige Bauernhöfe. Die Zahl der landwirtschaftlichen Be-

triebe, die Weinbau im Nebenerwerb betrieben, ging stark zurück.³⁸⁾

Die Veränderungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft erleichtern die Arbeit, ermöglichen eine höhere Qualität des Weines und sparen Personal, Erzeugungskosten sowie mühsame, schwere Arbeit. Benötigte man in den 1930er Jahren im Weinberg noch 1.200 Arbeitsstunden pro Hektar, sind es heute, bei größtmöglicher Mechanisierung, ca. 300 Stunden.³⁹⁾ Das Wissen um handwerkliche Fertigkeiten und deren Wertschätzung sowie der Umgang mit traditionellem Arbeitsgerät verloren damit jedoch ihre Bedeutung im alltäglichen Leben, soziale Kontakte gingen verloren. Bereits in den 1980er Jahren zitierte der Volkskundler Hermann Neubert einen Zeitzeugen: „*Aber es war a Labn in die Wengert. Heut hörst ja nur noch die Bulldog brumma.*‘ Das steht stellvertretend für das, was Michael Dorsch heute in den monotonen, flurbereinigten Rebkulturen Iphofens vermissen würde. Es ist das Leben, das Lachen und die Unterhaltung der arbeitenden Menschen untereinander.“⁴⁰⁾

Spezielle Formen der Gemeinschaftsarbeit – das gegenseitige Aushelfen, das gemeinsame Arbeiten beim Hacken oder Pfähle-Schlagen – entfielen mit der Mechanisierung. Der Zusammenhalt untereinander muß heute auf andere Weise gesucht werden, etwa durch das gemeinsame Nutzen von Maschinen. Johann Konrad Ruck, geboren 1950, faßt diese tief greifenden Veränderungen, die in nur wenigen Jahrzehnten stattfanden, prägnant zusammen: „*In meiner Generation had sich der Wandel vom Weinbau der ‚Steinzeit‘ bis in die Moderne vollzogen.*“

5. Geschmack und Qualität in Bocksbeutel und Glas

Geschmackswandel und Sortenänderung

Der An- und Ausbau von Wein steht einerseits mit Standortfragen in Verbindung, andererseits mit den Konsumgewohnheiten der Bevölkerung. Der Geschmack des Frankenweins änderte sich in der Nachkriegszeit. Ins-

besondere in ländlichen Gebieten war Wein bis in die Jahre nach 1945 ein Getränk, an das man weniger Anforderungen stellte als heute. Gerda Burrlein vom Weingut Burrlein in Mainstockheim bringt diese Einstellung auf den Punkt und zeigt auf, daß die heute selbstverständliche Frage nach der Rebsorte beim Weinprobieren noch in den 1950er Jahren keineswegs selbstverständlich war: „*Vorher war ma mit am Schoppen zufrieden, da hat keiner gfragd: Was hasd mer da eingschenkd, an Müller-Dhurgau oder an Silvaner? Ma had sich gefreud, wenn bei einer gesellichen Runde an Schoppen auf an Disch kam.*“

Winzer und Weintrinker gingen davon aus, daß der Rebensaft in einem Jahr gut, in einem anderen Jahr weniger gut war. Klassifizierungen wie ‚Kabinett‘ oder ‚Spätlese‘ kristallisierten sich erst seit den 1970er Jahren mit dem neuen Weingesetz (1971) heraus.

In den 1970er Jahren tendierte der Geschmack zu Süßem und Exotischem. Im Weinbau kam es daher zu Neuzychtungen und zum vermehrten Ausbau süßlicher Weinvarianten. Damit veränderte sich der Flächenanteil der drei meistangebauten weißen Rebsorten: Müller-Thurgau, Grüner Silvaner und Bacchus. Bis in die 1960er Jahre war Franken mehrheitlich ‚Silvaner-Land‘, in den 1970er Jahren dagegen dominierte der Müller-Thurgau. 1989 erreichte er mit 46,9 Prozent der Rebflächen seine größte Ausdehnung, Silvaner dagegen lag bei zwanzig Prozent.⁴¹⁾ Ende der 1980er Jahre folgte die Trendwende, und der Silvaner erfuhr zunehmende Wertschätzung.

Kofferraumgeschäft und Vinothek

Der Weinverkauf der Direktvermarkter, das ‚Kofferraumgeschäft‘, begann in den 1960er Jahren. Immer mehr Kunden besaßen in dieser Zeit ein Auto und einen Telefonanschluß. Gewöhnlich standen in den Weingütern auf einem Holzfaß Gläser und etwas Brot für die Gäste. Der Verkauf ging, wie oftmals heute noch, nebenher. Gerda Burrleins Erinnerungen sind hier exemplarisch: „*Ich hab mit Kopfduch und Schürze bedient, von der einen Arbeit schnell weg, weil a Kunde kam und dann wieder die Arbeit aufgenommen.*“

Wein- und Glaskultur heute

Seit einigen Jahren bevorzugen immer mehr Konsumenten Weine von hoher Qualität und sind bereit, diese auch zu bezahlen. Dazu gehört, daß sich eine umfangreiche Glaskultur auf breiter Ebene durchsetzt. Der Wein und die mit ihm verbundenen Trinkgefäße, Gebinde und Accessoires erlangen auch als Symbol für Genußfreude und Anspruch wachsende Bedeutung. Heute findet der Kunde beides: Noch immer gibt es Betriebe, bei denen im Wohnzimmer oder der rustikalen Häckerstube probiert werden kann. Daneben entstanden, besonders im vergangenen Jahrzehnt, moderne Vinotheken,⁴²⁾ wo die Weine in edlem Ambiente verkostet werden und aufwendige Prospekte das Angebot präsentieren. Es herrscht also ein Nebeneinander von eher traditioneller Gestaltung der Gebinde und Initiativen, dem fränkischen Wein ein modernes, junges und durchaus freches Gesicht zu geben.

Professionelle Werbung und die Zusammenarbeit mit dem Tourismus spielen besonders in den vergangenen zwanzig Jahren bei der Vermarktung des Weins eine zentrale Rolle. Der Fränkische Weinbauverband gab mit der Einrichtung der „Erlebnislandschaft Franken“ den Startschuß. Heute arbeitet er, gemeinsam mit anderen Interessenverbänden, in der Initiative „Franken-Wein. Schöner.Land!“ zusammen. Ziele sind, das Weinland Franken und seine qualitätsvollen Weine zu bewerben sowie den Weintourismus zu fördern.⁴³⁾

Eine Sonderstellung nimmt dabei der Bocksbeutel ein. Das ist auch langjähriger, intensiver Werbung geschuldet: Eine Werbeschrift aus dem Jahr 1967 propagiert die Symbiose von Bocksbeutel und Frankenwein: „„Bocksbeutel“ und „Frankenwein“, das sind zwei Worte, ein Gedanke und ein Begriff! Ein herhaft derbes Gefäß für einen Wein mit Herz!“⁴⁴⁾ Heute ist der Bocksbeutel in der EU geschützt für Qualitäts- und Prädikatsweine aus Franken und einige andere Weinbaugebiete. Doch hat sich die Normalflasche mittlerweile ebenfalls durchgesetzt: Von der gesamten Weinmenge in Franken werden derzeit vierzig Prozent im Bocksbeutel und fünfzig Prozent über die Literflasche vermarktet,

zehn Prozent über die Burgunderflasche.⁴⁵⁾ Der Bocksbeutel bleibt dennoch Markenzeichen und Symbol für fränkischen Wein und hier besonders für Silvaner.

6. Veränderungen in der Weinbergslandschaft

Die Flurbereinigung, begonnen in den 1950er Jahren, war die staatliche Initiative, mit der Probleme des Weinbaus behoben wurden: Die Zersplitterung der Grundstücke durch Realteilung, überalterte Bestände, schwierige Zufahrten, zum Beispiel durch ungeregelter Wasserabfluß, Probleme bei der Bewirtschaftung durch Raine und Böschungen sowie fehlende Windschutzpflanzungen. Dr. Heinrich Wirsching vom gleichnamigen Weingut in Iphofen (Lkr. Kitzingen) beschreibt die damaligen Arbeitsbedingungen: „Sie können sich gar ned vorstellen, was wir für Probleme hatten midm Weinbau. Wenn ma unsere großen Lagen anschaut, Kronsberg, Julius-Echter-Berg, da gab's nur einen einzigen Weg, der dort hinführte. Wir mussdn von undn bis oben alles mit der Hand machen: Also wir mussdn die Trauben von oben nach undn dragen und die Düngemittel mit der Budde hoch dragn. Wir häddn keine Zukunft gehabt hier oder es hädd sich der Weinbau aus den guten Lagen zurückgezogen. Ein rationeller und wirtschaftlicher Weinbau war nichd möglich.“

Drei Epochen der Flurbereinigung

Während zunächst nur wenig Bodenbewegungen und andere Maßnahmen durchgeführt wurden, gewann die Flurbereinigung in den 1960er Jahren eine Eigendynamik, die das Gesicht vieler Weinberge drastisch und nachhaltig veränderte: „Man verlor Zug um Zug jegliches Augenmaß und Fingerspitzengefühl und schaukelte sich zu regelrechten Produktionslandschaften hoch, denen nur noch der Rebstock willkommen, alles andere jedoch als artfremdes Hemmnis, Gegner oder Schädlings ein Dorn im Auge war.“⁴⁶⁾ In den 1980er Jahren begann schließlich die bis heute andauernde Phase, in der Kompromisse zwischen technisch-ökonomischen Anforderungen sowie Landschafts- und Artenschutz angestrebt und

Weinberge als Kulturlandschaften begriffen werden, die es zu erhalten gilt.⁴⁷⁾ Der Weinberg, einstmais ausschließlich Ort harter Arbeit, ist heute auch Erlebnis- und Erholungsort und fest in den fränkischen Tourismuskonzepten verankert: Mit Spazierwegen samt Informationstafeln, die in einer Heckenwirtschaft oder in einer Vinothek enden, oder mit Museumsweinbergen, die den Weinbau früherer Jahrzehnte erleben lassen.

Weinbergshäuschen und Natursteinmauern prägen das Bild der Weinberge. Erstere entstanden als Unterstand oder Aufbewahrungs-ort für Gerät, die Mauern sollen den Boden halten und das Gelände terrassieren. Heute werden viele von ihnen liebevoll gepflegt, auch, wenn sie keinen oder weniger praktischen Nutzen haben: Die Weinberge sind durch Wege erschlossen, mit Autos oder Traktoren läßt sich das Arbeitsgerät leicht von zu Hause aus transportieren und auch im Falle eines Regengusses ist man schnell im Auto und benötigt kein Weinbergshäuschen als Unterstand.⁴⁸⁾

Nicht nur Weinbergshäuschen und Mauern, sondern auch Kunst prägen die Weinberge. Dazu gehören vor allem Zeichen der Frömmigkeit: Neben Kapellen prägen seit Jahrhunderten Flurkreuze und Bildstöcke die unterfränkische Landschaft und ihre Weinberge. Historische wie moderne Wegzeichen geben Weinbergen einen ganz eigenen Charakter. Das Spektrum reicht dabei von historischen Bildstöcken bis zu modernen, häufig im Rahmen der Flurbereinigung entstandenen Werken.⁴⁹⁾

7. Bräuche um den Frankenwein Heckenwirtschaften: Ein Exkurs

Saisonal zum Weinausschank geöffnete Räume heißen in Franken Hecken-, in Württemberg Besen- oder Rädlewirtschaften, im Badischen und im Rheinland Straußewirtschaften. Allerdings wird in der populären Literatur und auf Homepages im Internet häufig zwischen ‚Weinstuben‘, ‚Winzerstuben‘, ‚Heckenwirtschaften‘ oder ‚Häckerwirtschaften‘ nicht unterschieden, vielmehr werden sämtliche Begriffe synonym verwendet.⁵⁰⁾

Bis ins ausgehende Mittelalter läßt sich der Brauch nachweisen, daß Winzer ihren eigenen Most oder Wein ausschenken dürfen.⁵¹⁾ Heute ist die Schankzeit auf maximal vier Monate begrenzt, die Heckenwirtschaft darf nicht mehr als vierzig Sitzplätze haben. Heckenwirtschaften sind für Einheimische und Touristen ein beliebter Treffpunkt. Dabei fand in den vergangenen Jahren eine starke Professionalisierung statt, die auch mit neuen lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften zusammenhängt. Diese Professionalisierung zeigt sich nicht zuletzt in der Vermarktung der Heckenwirtschaften, die in immer aufwendiger gestalteten Führern bzw. im Internet (und damit auch einem überregionalen Publikum) präsentiert werden. Heckenwirtschaften sind längst vom regionalen Treffpunkt zum Teil der Eventkultur einer breiten Öffentlichkeit geworden.⁵²⁾ Der Fränkische Weinbauverband, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband, die Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, der Tourismusverband Franken sowie Winzer legten Kriterien fest, wann eine Heckenwirtschaft als solche gelten kann. Dann erhalten Wirt oder Wirtin eine Zertifizierung und die Heckenwirtschaft wird im Premiumverzeichnis der Tourismusbröschrift des gleichnamigen Konzepts „Franken-Wein. Schöner Land!“ aufgenommen.

Die Heckenwirtschaft Schmidt in Veitshöchheim

Diese Heckenwirtschaft bestand seit Generationen und zwar immer im Haus Nummer 31 in der Oberen Maingasse. Wegen Verpachtung der Weinberge öffnete sie im Jahr 1993 zum letzten Mal. Zur Eröffnung gab es besondere Bräuche: Während der Wirt das ‚Hecken‘-Schild über die Tür hängte und ein Wedel aus Nadelreis aus der Dachluke gesteckt wurde, spielte Musik. Die Straße wurde gekehrt, um symbolisch den Weg in die Wirtschaft frei zu machen. Sich mit solchen, oft auf einzelne Orte oder Wirtschaften beschränkten Bräuchen rund um den Betrieb von Heckenwirtschaften zu befassen, stellt ein Desiderat in der volkskundlichen Forschung dar.

Ein bekannter Heckenwirt war Georg Schmidt (1911–1986), Gründer der Fränki-

schen Bauernkapelle, die weit über Franken hinaus bekannt war. Nicht nur zur Eröffnung, sondern während der gesamten Öffnungszeiten, war das Haus mit Musik erfüllt. Geöffnet wurde in den letzten Jahrzehnten im März und zwar vierzehn Tage lang ab dem Samstag nach Fasching und im Oktober für weitere zwei Wochen. Im Herbst schenkten die Wirtsleute zum Teil Wein aus, um die Fässer zu leeren, zum Teil gab es Federweißen. Die Heckenwirtschaft war ab 11.30 Uhr geöffnet, es gab keine Mittagspause und keinen Ruhetag.

Einheimische, Würzburger und Gäste von überall her trafen sich in der Heckenwirtschaft beim „Schmidt Schorsch“: Zum Mittagessen, zum Nachmittagsschoppen oder zum Feiern am Abend. Die Lage des Hauses zwischen Hofgarten und Parkplatz vor den Mainfrankensälen war ideal für Laufkundschaft, die hier einen Aufenthalt in Veitsköchheim ausklingen ließ.

Ausgeschenkt wurden bei Familie Schmidt Silvaner und Müller-Thurgau und zwar jeweils ein zwei Jahre alter und ein neuer Wein. Die Wirtsleute schenkten in Römergläsern aus, die gut gefüllt sein sollten. Frau Merkel, letzte Wirtin des Betriebs: „Wenn ich bis zum Strich eingeschenkt habe, haben sie schon geguckt. Wir haben nie aus einem Liter Wein vier Gläser voll gekriecht.“ Vor Beginn der „Hecken-Saison“ wurde ein Schwein geschlachtet und die Wurst dann verkauft: Rot- und Weißgeleger (Preßsack), Rote Wurst im Ring, Leberwurst und Leberpreßsack, eine Spezialität des Hauses. Dazu gab es angemachten Camembert und Kuhkäse. In den 1970er Jahren kamen noch Blaue Zipfel und Bratwürste mit Sauerkraut auf die Speisekarte. Jeweils an einem Samstag gab es Schinken im Brotteig. In der Küche halfen Familienmitglieder, Nachbarn und Freunde.

Einen Tag vor Eröffnung der Heckenwirtschaft lud Renate Merkel ihre früheren Schulfreundinnen zum „Klassentreffen“ ein. Die Wohnung war schon ungeräumt und eine Generalprobe für die Heckenwirtschafts-Zeit konnte stattfinden. Für zwei Wochen Betrieb in der Heckenwirtschaft waren jeweils mindestens eine Woche Vorbereitung und eine Woche Nachbereitung notwendig. Der Be-

trieb einer Heckenwirtschaft erforderte und erfordert also viel Idealismus. Viele Heckenwirtschaften sind heute in eigens eingerichteten Räumen untergebracht. Das war nicht immer so. Renate Merkel resümiert: „Das war das Schöne an der Heckenwirtschaft: Die Gäste waren überall in der Wohnung: In der Küche, im Wohnzimmer und im Weinkeller.“ Die Stube im ersten Obergeschoß wurde ausgeräumt und die Küche umgestellt. Neben dem offiziellen Heckenwirtschaftszimmer gab es so weiteren Platz für Freunde und Bekannte.

In den 1950er Jahren konnte man in Veitsköchheim noch etwa zwanzig Heckenwirtschaften besuchen. Für die vielen Kleinstwinzer war dies eine wichtige Möglichkeit, ihren Wein zu verkaufen. Heute existieren noch drei Heckenwirtschaften in Veitsköchheim: Schlereth, Kauppert und Hessler.

Weinheilige

Bis vor wenigen Jahrzehnten orientierten sich bestimmte Arbeiten im Weinberg am Heiligenkalender und am Kirchenjahr. Das Vertrauen in Heilige stammt aus einer Zeit, als die Landwirtschaft stärker als heute in Abhängigkeit von Einflüssen stand, die sich nicht oder nur schwer steuern lassen: Hagel, Frost, Hitze und Ungeziefer. Unter den zahlreichen Weinheiligen sind Urban und Kilian am bekanntesten.

Der heilige Urban (25. Mai) wird als Pontifex mit Tiara, Kreuzstab und einem Buch in der Hand gezeigt, manchmal trägt er in der Hand oder auf dem Buch eine Traube. Urbansprozessionen bezeugen noch heute die Wertschätzung des Heiligen.⁵⁴⁾ Zunächst blieb St. Urban der Weinheilige schlechthin in Franken. St. Kilian dagegen, irischer Wandermönch, Glauensbote und Märtyrer,⁵⁵⁾ wurde durch Viktor von Scheffels (1826–1886) Frankenlied „Wohlauf, die Luft geht frisch und rein“ zum zweiten Schutzherrn der Winzer erhoben: „Bald hebt sich auch das Herbsten an, / die Kelter harrt des Weines: / Der Winzerschutzherr Kilian / beschert uns etwas Feines.“ Sicher ist, daß mit der Christianisierung Mainfrankens der Grundstein für den Wein-

bau am Main gelegt wurde. Hat Kilian, dessen Fest am 8. Juli gefeiert wird, nicht direkt den Rebstock gebracht, wovon man ausgehen kann, so kann doch auf sein Werk die Initialzündung dazu zurückgehen.

Traubensegnung und Dorotheenschoppen

Zahlreiche Weinbaugemeinden pflegen den Brauch, die ersten Trauben zu segnen. Die Gläubigen erinnern sich an den Zeichengehalt vom Weinstock als Jesus und den Reben als den Gläubigen. Der Wein wiederum ist Symbol für die Gegenwart Gottes in der Liturgie. Der fast vergessene Brauch wurde auf Anregung des Historikers Prof. Dr. Otto Meyer zu Beginn der 1990er Jahre wieder belebt, zunächst durch Wolfram König aus Randersacker mit der Weinbruderschaft.⁵⁶⁾

Im Jahr 1964 lebte in Hammelburg der Brauch wieder auf, am Tag der heiligen Dorothea, dem 6. Februar, an jeden Absolventen der Lateinschule einen dreiviertel Liter Wein auszuschenken. Das Datum hat sich jedoch auf den Zeitraum zwischen den Abiturprüfungen und der Zeugnisausgabe verschoben: Abiturientinnen und Abiturienten und ihre Lehrerinnen und Lehrer werden dann vom Bürgermeister empfangen und die Städtische Kellerei spendiert Hammelburger Wein.⁵⁷⁾

Letzte Fuhre, gemeinsames Essen und Letzter Stock

Ein bekanntes Fest im Weinbau ist die „Letzte Fuhre“, auch „Niederfall“ genannt, mit dem im Ort die Einfuhr der letzten Trauben gefeiert wurde. Es wird in vielen Weinbaugemeinden bis heute gefeiert. Häufig spielen dabei finanzielle und touristische Interessen eine Rolle. Entsprechend sind in den letzten Jahren auch Revitalisierungen des Brauchs zu beobachten, wie zum Beispiel in Höchberg (Lkr. Würzburg).⁵⁸⁾ Die Veranstaltungen werden dann nicht mehr von den einzelnen Weinbaubetrieben, sondern von Vereinen, Festwirten oder -gemeinschaften veranstaltet. Allgemein gibt es neuerdings erfolgreiche Bemühungen, die Qualität solcher Weinfeste zuheben und ihren Ruf zu verbessern.

Der Brauch, die Helfer bei der Ernte zu verköstigen, ist mittlerweile häufig einer Barauszahlung gewichen. Doch bis heute feiern manche Winzerhöfe den Abschluß der Lese mit einem gemeinsamen Essen. Bis in die 1970er Jahre gab es zu diesem Anlaß auch Tanzmusik. Heute kommen Leserinnen und Leser häufig nicht mehr aus dem Ort und fahren nach Abschluß der Arbeiten umgehend weiter: „*Sonst hammers immer herinnen gemacht, es ist aufgekocht worden. Jetzt mach' mer drauß Leberkäs. Die Leut wollen auch wieder heim und dann gibt's hald zu essen und zu trinken und man feiert den glücklichen Abschluß der Lese*“ (Johann Konrad Ruck, Weingut Ruck, Iphofen).

Beim Pflanzen des letzten Weinstocks in einen neu angelegten Weinberg wird dieser häufig mit einer besonderen Flasche Wein begossen. Alexandra Brandl, Winzerin aus Sulzfeld am Main: „*Ma nimmd kein billichen Wein: Den Wein, den ma sich erhoffd vom neuen Weinberch, den gießt ma da rein. Des dürfen ofd auch die Kinner machn.*“

In den letzten Jahren läßt sich beobachten, daß zahlreiche Bräuche um den Wein und seine Kultivierung wieder aufleben. Dies ist auch in Verbindung mit dem Tourismus zu sehen. Hermann Neuberts Feststellung, es gebe vergleichsweise wenige Bräuche um den Wein, bezieht sich auf eine lokale Studie zum Steigerwaldvorland aus den 1980er Jahren. Sie kann für die heutige Zeit und für das gesamte Franken nicht bestätigt werden. Dies belegt wiederum die Notwendigkeit zahlreicher regional gestreuter Mikrostudien und die regelmäßige Überprüfung der Aktualität von Forschungsergebnissen.

8. Menschen im Weinbau

Weinbau lebt von den Menschen, die ihn betreiben: Im Weinberg und im Keller, am Schreibtisch bei den Büroarbeiten oder beim Verkauf.⁵⁹⁾ Das ändert sich auch nicht in Zeiten, wo der Vollernter auch in manchen fränkischen Lagen die mühsame Handarbeit übernimmt.

Der Begriff Häcker leitet sich vom Hacken im Weinberg her. Seit der zunehmenden Me-



Abb. 4: Die Bildberichterstatterin Erika Groth-Schmachtenberger setzte eine „Letzte Fuhre“ aus dem Jahr 1967 ins Bild. Über die Jahre hinweg bis heute ist dies ein feucht-fröhlicher Anlaß zum Feiern geblieben (Bestand Archiv des Marktes Randersacker).

chanisierung der Arbeiten im Weinberg hat sich der Begriff des Winzers durchgesetzt. Heute sind aus den Häckern qualifizierte Winzer und Oenologen geworden, die Vinotheken, Weingüter oder Weinbaubetriebe betreiben. Frauen waren (und sind) auch im Weinbau häufig in zahlreichen Funktionen flankierend im Hintergrund tätig. Gerda Burle-
lein (geb. 1935) vom Winzerhof Frieder Burle-
lein in Mainstockheim erinnert sich: „Wir
Frauen haben unsere Männer unterstütz in
allem, was angefallen is. Wir haben uns hin-
ein gearbeitet in die Notwendigkeit. Bei uns
gab's nie eine besondere Zuständigkeit, son-
dern ma kann sagn, wir waren Mädchen für
alles“. Des waren die Geschäftsfrauen unse-
rer Zeit. Wir wollten neben unseren Männern
stehn als Partnerinnen und des haben wir ge-
schafft.“

Der Leitsatz „Kinder, Küche, Kirche“ lässt sich in Weinbaubetrieben dabei noch um den Begriff „Weinverkauf“ erweitern: „Unser Großmudder, die war auch im Verkauf sehr akdiv. Wenns auch fünf vor zwölf war, s Essen aufn Disch gemussd und es geklingeld had, dann is die Oma runder und had inner Vier-
tel Stund vielleicht hundertzwanisch Flaschn verkaufd und dann isse rauf und hads Essen ferdich gemachd. Also des waar scho Mädchen für alles“ (Johann Konrad Ruck, Wein-
gut Ruck, über Dorothea Ruck, geb. 1903).

Die Qualifizierung in den Weinbaubetrie-
ben steigt: Der Nachwuchs verfügt seit Jahr-
zehnten über eine fundierte Ausbildung und
nicht selten ein Studium. Frauen sind heute
zunehmend auch in Führungspositionen prä-
sent. Dennoch ist ihre Zahl vergleichsweise

immer noch gering und klare Rollenverteilungen nicht so schnell aus den Köpfen zu verbannen: „Wenn ich sonndachs an den Winzerstammtisch in Sulzfeld geh, bin ich immer die einzliche Frau. Und die frachten mich dann auch, wenns gegen zwölf Uhr geht: Wer kochd bei dir daheim?“, erzählt Alexandra Brandl, geb. 1971, Winzerin, Sulzfeld am Main.

Viele Weingüter sind seit Generationen im Familienbesitz, und man ist stolz auf diese Tradition. Die Kinder wachsen in die Arbeitsabläufe hinein. Doch ist das Mithelfen bereits seit den 1970er Jahren eher spielerischer Natur. In früheren Jahrzehnten dagegen bedeutete Kindheit auch bei den Hääckern Mitarbeit von klein auf. Lassen wir zum Schluß noch einmal Gerda Burrlein zu Wort kommen: „Wir sin an der Hand von der Großmudder mit hinaus in die Weinberge genommen und hinder den Pfahlhaufen in den Schatten gesetzt worden. Da had die Oma dann auch amal a paar Plätzchen oder was an Osdern versteckd. Und wir haben dann sehr bald schon so kleine Handreichungen tun dürfen und waren stolz drauf. Wir durften dann auch mal die Brotzeit holen und amal am Brünnle Wasser holen. Später, mid zwölf Jahren oder so, wurden wir schon zu schwerer körperlicher Arbeit herangezogen. Da mussdn wir schon Reben lesen und die Stöcke räumen und auch amal mit der Haue schaffn. Mit zwölf waren wir keine Kinder mehr.“

Mit den Themen Kindheit und Generationenstolz schließen sowohl die letzte Tafel der Wanderausstellung ‚Winzer, Weinbau und Silvaner‘ als auch dieser Aufsatz. Der Nachwuchs im Weinbau ist gesichert, der Stolz, in einem Weinbaubetrieb zu arbeiten, der seit Jahrzehnten oder Jahrhundertern zur Familie gehört, besteht nach wie vor, verbunden mit der Bereitschaft, sich für dieses Erbe einzusetzen. Im Gegensatz zu zahlreichen anderen aussterbenden Handwerken oder Gewerben hat der Weinbau in Franken Zukunft.

Zu wünschen bleibt, daß volkskundlich-kulturwissenschaftliche Untersuchungen einschließlich der Befragung von Zeitzeugen und – gerade im Geiste des großen fränki-

schen Volkskundlers Josef Dünninger – auch Archivforschungen diesen Weg begleiten, dokumentieren und den Weinbau als Kernstück fränkischer Lebens- und Arbeitskultur begreifen, dokumentieren und analysieren.

Anmerkungen:

- * Auch wenn im folgenden nur von „Winzern“ die Rede sein wird, ist es dennoch klar, daß damit die vielen Frauen und Männer gemeint sind, die diesem Berufszweig angehören.
- 1) Zum Jahresprogramm „350 Jahre Silvaner“ des Fränkischen Weinbauverbands vgl. www.frankenwein-aktuell.de (Stand 07.10.2009).
- 2) Die Stationen der Wanderausstellung sind der Homepage des Bezirks Unterfranken zu entnehmen: www.bezirk-unterfranken.de/aufgaben/heimatpflege/aktuelles.
- 3) Vgl. hierzu z.B. die Homepage des Fränkischen Weinbauverbands, des Tourismusverbands Franken und der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau: www.frankenweinland.de (Stand 07.10.2009).
- 4) Kittel, J.[osef] B.[aldwin]: Das Buch vom Frankenwein. Mit Unterstützung der Kgl. bayer. Staatsministerien des Innern u. der Finanzen sowie städtischer Behörden u. Korporationen herausgegeben vom Fränkischen Weinbau-Verein. Würzburg 1905. Nach der 2. Aufl. im Jahr 1925 erfolgte 1958 eine Neubearbeitung durch Hans Breider, Direktor der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, die in mehreren Auflagen erschien. Es folgte, in Anlehnung an Kittel und Breider: Heinrich Höllerl, Schmitt, Alfred: Das neue Buch vom Frankenwein. Würzburg 1997 (2. überarb. Aufl. 2000). Dr. Alfred Schmitt, der durch seine Tätigkeit an der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau jahrzehntelange Erfahrungen mit dem Frankenwein hat und der Autor Heinrich Höllerl, geben, leider ohne Anmerkungsapparat, einen dennoch unverzichtbaren, fundierten Überblick auf Geschichte und Gegenwart des fränkischen Weinbaus.
- 5) Z.B. Kraemer, Ado: Im Lande des Bocksbeutels. Ein Buch von Wein und Weinkultur. Würzburg 1956. – Ders.: Der Bocksbeutel Almanach. Ein Buch für Weinfreunde. Würzburg o.J. [ca. 1960]. – Ders.: Escherndorf und seine Weine. Würzburg 1964, sämtlich auch mit Abbildungen von Richard Rother.

- 6) Zum Schaffen u. zur Biographie Rothers vgl. z.B. Schwarz, Herbert: Richard Rother. Katalog zur Ausstellung in Biebergemünd vom 2.11.–21.11.1990. Mit Exlibiris-Werkliste, Bibliographie und 28 Abbildungen. Kronach 1990. – Reinhardt, Jürgen: Die heiteren Weinfiguren des Richard Rother, in: 38. Kulturtage in Unterbernhards vom 1.–3. März 2002: *In vino veritas. 1250 Jahre Weinbau in der Rhön*. Fulda 2002, S. S. 19–25. Einen Überblick auf das Schaffen Rothers gibt auch die Richard-Rother-Stube in Kitzingen.
- 7) Z.B. Rottenbach, Bruno: Randersacker. Hineingebaut in Stein und Wein (Erschienen als Festgabe des „Randersackerer Weinbauvereins“ anlässlich „1200 Jahre Weinbau Randersacker“ im Jahre 1979). Würzburg [1979]. – Weinbauverein Randersacker 1899: 100 Jahre Weinbau Verein Randersacker 1899–1999. Münsterschwarzach [1999]. – Neuerdings: 150 Jahre Winzerverein Heidingsfeld. Jubiläumsfestschrift 2009. Würzburg-Heidingsfeld 2009.
- 8) Zusammenfassende Abrisse zur Geschichte des Weinbaus in Unterfranken bilden: Schenk, Winfried: Die mainfränkische Landschaft unter dem Einfluß von Gewerbe, Handel, Verkehr und Landwirtschaft, in: Peter Kolb/Ernst-Günter Krenig: Unterfränkische Geschichte. Bd. 3. Würzburg 1995, S. 519–588, hier: S. 567–571. Ders: Ländliche Gesellschaft und Raumgestaltung, in: Kolb/Krenig: Unterfränkische Geschichte. Bd. 4/1. Würzburg 1998, S. 275–334, hier: S. 301–303. Ders.: Ländlicher Raum im Wandel, in: Kolb/Krenig: Unterfränkische Geschichte. Bd. 5/1. Würzburg 2002, S. 75–136, hier: S. 103–107. – Überblicksartig auch: Weisensee, Bernhard: Winzers Freud – Winzers Leid. Der fränkische Weinbau und seine Ernten in 1200 Weinjahren. Würzburg 1982. – Speziell zum Weinbau im Mittelalter: Matheus, Michael (Hg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Stuttgart 2004 (Geschichtliche Landeskunde Bd. 51), allerdings ohne explizite Beiträge zu Franken. Anders bei: Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands. Stuttgart 1998 (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beihefte). – Schrenk, Christian/Weckbach, Hubert (Hg.): Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit. Vorträge des gleichnamigen Symposiums vom 21.–24. März 1996 in Heilbronn. Heilbronn 1997 (Weinwirtschaft im Mittelalter 9). – Weber, Dieter: Der Wein im Herbst des Mittelalters. Ein kultur- und realiengeschichtlicher Bilderbogen. Mit einem Geleitwort von Otto Meyer. Würzburg 1994. – Für die Wende vom 19. zum 20. Jh. vgl.: Dippel, Horst: Arbeitsleben und sozialer Wandel in der fränkischen Weinbaukrise (1880–1925), in: Mentalitäten und Lebensverhältnisse. Beispiele aus der Sozialgeschichte der Neuzeit Rudolf Vierhaus zum 60. Geburtstag. Herausgegeben von Mitarbeitern und Schülern. Göttingen 1985, S. 349–364.
- 9) Dank für ihre Mitarbeit an Hermann Mengler, Weinfachberater des Bezirks Unterfranken, Dr. Hermann Kolesch, Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim und Hermann Schmitt, GF des Fränkischen Weinbauverbands. – Vgl. auch die Statistiken und Vorträge der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau auf www.lwg.bayern.de/weinbau/weinbau_franken/18059 (Stand 07.10.2009).
- 10) Worschec, Reinhard/Weisensee, Bernhard: Weinland Franken. Eine Begegnung mit Städten, Dörfern und ihrem Wein. Herausgegeben vom Bezirk Unterfranken. Würzburg 1985.
- 11) Dieses Konzept folgt zwei früheren Wanderausstellungen, in denen die Aussagen von Zeitzeugen ein wichtiger Bestandteil sind. Vgl. Speckle, Birgit: Schafkopf und Musikbox. Einblicke in unterfränkische Dorfwirtshäuser 1950–1970. Schriftenreihe des Bezirks Unterfranken, Kulturarbeit und Heimatpflege und Museen Schloß Aschach 1. Würzburg 2003 (1. Aufl.). – Dies: Die Post, des war mein Leben. Poststellen in Unterfranken. Schriftenreihe des Bezirks Unterfranken, Kulturarbeit und Heimatpflege und Museen Schloß Aschach 4. Würzburg 2006.
- 12) Vgl. www.udi.de (Stand 07.10.2009).
- 13) Zur Geschichte des Silvaners in Franken: Mengler, Hermann/Mondon, Hildegard/Sandweg Jürgen/Schmitt, Andi: Das Buch vom jungen alten Silvaner. Würzburg 2009.
- 14) Diese Ausführungen folgen: Dohna, Jesko Graf zu: Wie der Silvaner nach Castell kam. Historische Notizen zur ersten bekannten Silvanerpflanzung in Franken. (Kleinschrift o.O. o.J. anlässlich 333 Jahre Castell-Silvaner). Vgl. zusammenfassend: ders.: A.D. 1659? Zur Geschichte des Silvaners, in: Silvaner Symposium (Hg.): Alles über Silvaner. Winzer, Weine & Wissenswertes. 1. Internationales Silvaner Symposium 17.–19.09.1999. Würzburg 1999, S. 125–127.

- 15) Dank an Jesko Graf zu Dohna vom Fürstlich Castell'schen Archiv in Castell für die Transkription.
- 16) Vgl. dazu Schenk: Ländliche Gesellschaft (wie Anm. 8), S. 302. – Am Festungsberg in Würzburg erinnert eine Skulptur des Künstlers Reinhold Kleese an Alberich Degen (1625–1686), vgl. hierzu: Flurbereinigungsdirektion Würzburg: Kunst in den Weinbergen o.J., Bd. 8, W11. – Ebenfalls Degens Verdienste um den Weinbau gewidmet ist eine Buntsandsteintafel, die sich ursprünglich in der Würzburger Lage Stein befand und heute im Würzburger Bürgerspitals aufbewahrt wird (vgl. Dohna: A.D. 1659? [wie Anm. 14], S. 125–127, hier: S. 127).
- 17) Vgl. Exner, Peter: Zwischen Freßwelle und Koffeinbrause. Der Silvaner in der wachsenden Konsumgesellschaft der Bundesrepublik, in: Silvaner Symposium: Alles über Silvaner (wie Anm. 14), S. 128–132, bes. S. 130.
- 18) Vgl. Mengler u.a.: Buch vom Silvaner (wie Anm. 13), S. 71–73. Zu den Bemühungen, Silvaner zu etablieren vgl. auch: Silvaner Symposium: Alles über Silvaner (wie Anm. 14).
- 19) Vgl. Mengler u.a.: Buch vom Silvaner (wie Anm. 13), S. 11–13.
- 20) Vgl. hierzu Statistiken (wie Anm. 9).
- 21) Vgl. hierzu Statistiken (wie Anm. 9) sowie frdl. Auskunft von Dr. H. Kolesch, Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitschheim.
- 22) Zur Weinhandelsstadt Kitzingen vgl. Schwyzer, Elmar: Von Kitzingen nach Izbica Aufstieg und Katastrophe der mainfränkischen Israelitischen Kultusgemeinde Kitzingen. Schriften des Stadtarchivs Bd. 9, Kitzingen 2009, hier: S. 81–86, wo der wirtschaftliche und soziale Aufstieg Kitzinger Weinhändler beleuchtet wird. – Pitrof, Uta: Der Weinbau in Kitzingen unter besonderer Berücksichtigung des Weinhandels. Zulassungsarbeit zur I. Staatsprüfung für das Lehrfach an Volksschulen in Bayern 1969. Julius-Maximilians-Universität Würzburg. Frdl. Hinweise von Doris Badel M.A., Stadtarchiv Kitzingen.
- 23) Schenk: Ländliche Gesellschaft (wie Anm. 8), S. 301–303.
- 24) Ebd., S. 302. Vgl. auch Dippold, Günter: Vom Nutzen und Schaden des Biers. Ruf und Rang eines volkstümlichen Getränks vom Spätmittelalter bis ins frühe 20. Jahrhundert, in: Jahrbuch für Europäische Ethnologie 2007, S. 83–104, hier bes. S. 97–103.
- 25) Zum Wein aus Frankreich als Konkurrenzgetränk vgl. z.B. Englerth, Sebastian: Deutscher Weinbau und Weinhandel, dessen mögliche Konkurrenz mit dem französischen; und die chemische Wein-Verbesserung, vom Standpunkte der Wein-Wissenschaft beleuchtet. Würzburg 1849. – Englerth sieht vor allem die Probleme fehlender Schutzzölle sowie fehlender freier Konkurrenz im Inland und fordert weinbauliche Verbesserungen (S. 54–57).
- 26) Vgl. Schmitt, Alfred/Höllerl, Heinrich: Von den Anfängen des Weinbaus, in: Alles über Silvaner (wie Anm. 14), S. 147–156, hier: S. 154.
- 27) Dippel: Arbeitsleben (wie Anm. 8), S. 349.
- 28) Schenk: Ländlicher Raum (wie Anm. 8), S. 103.
- 29) Ebd., S. 105.
- 30) Dippel: Arbeitsleben (wie Anm. 8), S. 349f.
- 31) Schenk: Ländlicher Raum (wie Anm. 8), S. 106, dort zu diesem Phänomen auch ausführliche Literaturhinweise.
- 32) Dippel: Arbeitsleben (wie Anm. 8), S. 356.
- 33) Höllerl: Buch vom Frankenwein (wie Anm. 4), S. 18–20. Vgl. auch: Ungemach, P[eter]: Ueber die Weinmusterung bei den Versammlungen deutscher Wein- und Obstproduzenten. Ein Sendschreiben an sämmtliche Mitglieder der Versammlung zu Würzburg im Jahre 1841, und an die Weinbau-Sektion der Versammlung deutscher Landwirthe zu Stuttgart im Herbst 1842 veranlaßt durch einen besonderen Vorfall. Würzburg 1842. – Ders. (Hg.): Verhandlungen der Versammlungen deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Würzburg unter dem Präsidium des königl. Bayerischen Regierungsdirektors v. Weinbach daselbst vom 7. bis 10. Oktober 1841. Würzburg 1842.
- 34) Vgl. z.B. Kälber, Benno: Zum Gedenken an den 120. Todestag von Sebastian Englerth, Ehrenbürger der Marktgemeinde Randersacker. Randersacker o.J. mit einem Verzeichnis von Englerths Nachlaß im Marktarchiv Randersacker. – Eine Zusammenfassung der Verdienste Englerths liefert Lippe, Friedrich: Sebastian Englerth – Ein Pionier des fränkischen Weinbaues. Hg. vom Fränkischen Weinbauverband e.V. Würzburg. Würzburg 1980, hier: S. 10. – Englerth, Sebastian: Die Geschichte der fränkischen Weinkultur. Würzburg 1860. – Ders.: Fränkischer Weinbau, o.O. [ca. 1872]. – Ders.: Mittheilungen über Weinbergs-Anlage und Versuche auf dem Gebiete der Oenologie. Separatabdruck aus dem Berichte des agricultur-chemischen Laboratoriums für Unterfranken

1872. – Ders.: Der deutsche Weinbau und Weinhandel vom Regen in die Traufe. Separat-Abdruck aus der „Wein-Halle“ Nr. 48 u. 49, Jg. 1879. – Ders.: Deutscher Weinbau (wie Anm. 25).
- ³⁵⁾ Schenk: Ländlicher Raum (wie Anm. 8), S. 106–108.
- ³⁶⁾ Dank an Werner Apfelbacher, Dettelbach, für Informationen zu diesem Kapitel.
- ³⁷⁾ Am praktischen Beispiel ist dies in verschiedenen Museumsweinbergen zu sehen, vorbildlich dokumentiert etwa im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim, vgl. dazu auch: Baernhol, Renate: Obst und Wein. Die Baye-rische Landes-Obstausstellung des Pomolo-genvereins e.V. Bayern und ein neuer Weinberg im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim, in: Franken unter einem Dach. Zeitschrift für Volkskunde und Kulturge-schichte (25) 2003, S. 122–125, hier: S. 125.
- ³⁸⁾ Vgl. zu den Strukturen im Fränk. Weinbau auch Statistiken (wie Anm. 9).
- ³⁹⁾ Frdl. Mitteilung von Hermann Mengler, Wein-fachberater des Bezirk Unterfranken.
- ⁴⁰⁾ Neubert, Hermann: Häckerarbeit in Franken. Würzburg 1990, S. 63.
- ⁴¹⁾ Exner: Der Silvaner (wie Anm. 17), hier: S. 130.
- ⁴²⁾ Vgl. hierzu Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim: „Architektur und Wein. Beispielhafte Projekte. Mainbernheim 2009 (Ausstellungsbegleitheft).
- ⁴³⁾ Vgl. www.weinland-franken.de (Stand 07.10. 2009).
- ⁴⁴⁾ Frankenwein-Frankenland e. V., (Hg.): Fran-kenwein. Ein Wein mit Herz. Würzburg 1967, o. S. (Broschüre).
- ⁴⁵⁾ Frdl. Hinweis von Hermann Mengler, Wein-fachberater des Bezirk Unterfranken.
- ⁴⁶⁾ Höllerl/Schmitt: Buch vom Frankenwein (wie Anm. 4), S. 43, ausführlich zur Flurbereini-gung S. 38–51.
- ⁴⁷⁾ Vgl. z.B. Bayerisches Landesamt für Umwelt-schutz: Die Weinberge Frankens. Ein Beitrag zur Ökologie, zum Naturschutz und zur Land-schaftspflege (Schriftenreihe Heft 62). Bay-reuth 1985. – Patellis, Sigrid: Weinberge als Denkmäler?, in: Denkmalpflege Informatio-nen. Bayerisches Landesamt für Denkmal-pflege München. Ausgabe A Nr. 42, 19. De-zember 1983. – Haas, Herbert: Der Altfränki-sche Weinberg, ein Lebensraum der besonde-rem Art, in: Weinbauverein Randersacker: 100 Jahre Weinbauverein (wie Anm. 7), S. 41–44.
- ⁴⁸⁾ Vgl. Direktion für Ländliche Entwicklung: Weinberghäuschen. Merkmale der Erlebnis-landschaft Franken. Würzburg 1997 (Bro-schüre). In diesem Zusammenhang ist auch zu sehen: Dies.: Natursteinmauern in Dorf und Flur. Merkmale der Erlebnislandschaft Fran-ken. Würzburg o.J. (Broschüre). – Der Her-ausgeber hat seinen Namen mehrmals gewech-selt, wobei in den Umbenennungen auch der Wandel des Aufgabenverständnisses deutlich wird: Die Königlich Bayerische Flurbereini-gungskommission, die 1887 die ersten Flurbe-reinigungsverfahren einleitete, richtete 1912 eine Flurbereinigungsabteilung für Unterfran-ken mit Sitz in Würzburg ein. 1922 wurde diese durch die Novellierung des Bayerischen Flurbereinigungsgesetzes aufgelöst und die Flurbereinigungsverwaltung in Bayern neu ge-gliedert. Am 01.03.1923 erfolgte die Gründung des Flurbereinigungsamtes Würzburg, am 01. 08.1969 erfolgte die Umbenennung in Flurbereinigungsdirektion Würzburg. Seit 01.11.1992 lautet die Bezeichnung: Direktion für Ländliche Entwicklung Würzburg, seit 01.08.2005 spricht man vom Amt für Ländliche Entwick-lung Unterfranken. – Frdl. Hinweis von Nor-bert Bischoff vom Amt für Ländliche Ent-wicklung Unterfranken.
- ⁴⁹⁾ Vgl. hierzu: Flurbereinigungsdirektion: Kunst (wie Anm. 16).
- ⁵⁰⁾ Z.B. www.heckenwirtschaftsinfo.de (Stand 07.10.2009).
- ⁵¹⁾ Vgl. hierzu Stabel, Anita: Häckerhaus und Häckerwirtschaft am Main. Zulassungsarbeit für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1979. Bayer. Julius-Maximili-ans-Universität Würzburg, S. 161f.
- ⁵²⁾ Ein aktueller Heckenwirtschaftsführer ist Bött-ner, Bastian/Raupach, Markus: Frankens schön-ste Weinstuben und Heckenwirtschaften. Bamberg 2009. Das Buch entstand in Zusam-menarbeit mit DB Regio, der Tourismus- und kommerzielle Gedanke steht also mit im Vor-dergrund (s. auch www.wein-by.de, Stand 07.10. 2009).
- ⁵³⁾ Vgl. dazu die Checkliste für die Zertifizierung von Heckenwirtschaften der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau: www.lwg.bayern.de/weinbau/weintourismus/18600/linkurl_1.pdf (Stand 04.11.2009).
- ⁵⁴⁾ Vgl. das Stichwort ‚Urban‘ in: Lexikon für Theologie und Kirche, Begr. von Michael

- Buchberger, 2. völlig neu bearb. Aufl. Hg. von Josef Höfer, Karl Rahner. Freiburg 1986, Bd. 10, S. 542. Vgl. z.B. auch: Jung, Hermann: Traubenmadonnen und Weinheilige. Duisburg 1964, S. 40–42.
- ⁵⁵⁾ Zu St. Kilian vgl. zusammenfassend: Güldenstubble, Erik Soder von Christliche Mission und kirchliche Organisation, in: Kolb/Krenig: Unterfränkische Geschichte Bd 1 (wie Anm. 8), S. 91–152, hier: S. 98–101. Umfassend: Bullin, Wolfgang/Ganz, Franz-Ludwig (Hg.): Dich loben, dir danken... 1300 Jahre Mission u. Martyrium der Frankenapostel Kilian, Kolonat und Totnan. Das Buch der Diözese Würzburg zum Jubiläumsjahr. Würzburg 1990. Vgl. auch das Stichwort ‚Kilian‘ im Lexikon für Theologie und Kirche, Begr. von Michael Buchberger, 2. völlig neu bearb. Aufl. Hg. von Josef Höfer, Karl Rahner. Freiburg 1986, Bd. 6, S. 143.
- ⁵⁶⁾ Frdl. Hinweis von Wolfram König, Randersacker.
- ⁵⁷⁾ Vgl. Schmid, Theresa: Weinbräuche in Franken. Proseminararbeit im Fach Europäische Ethnologie an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg. Wintersemester 2006/2007 (unveröffentlichtes Ms.).
- ⁵⁸⁾ Z.B.: Letzte Fuhré wieder belebt. Musikfreunde Höchberg erinnern an altes Brauchtum, in: Mainpost, Ausgabe Würzburg vom 07.10.2008.
- ⁵⁹⁾ Vgl. hierzu Zulassungsarbeiten (hier abgekürzt: Zula) zum Thema Weinbau, die unter Betreuung der Bezirksheimatpfleger entstanden und in der Bibliothek der Bezirksheimatpflege gesammelt sind: Deml, Volker: Weinbaugeräte in Franken – dargestellt an den Arbeiten während eines Jahres. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1978/79 an der Bayer. Julius-Maximilians-Universität Würzburg (hier abgekürzt: BJMU Würzburg). – Dürr, Gertraud: Wipfeld, unter besonderer Berücksichtigung des Weinbaues. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1977 an der BJMU Würzburg. – Grimm, Renate: Weinlandschaft um Großheubach. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1975 an der BJMU Würzburg. – Kroher, Peter: Bei fränkischen Winzern. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1979 an der BJMU Würzburg. – Lauter, Klaus: Die Weinlandschaft um Hüttenheim, Seinsheim und Bullenheim. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1975 an der BJMU Würzburg. – Popp, Christl: Weinlandschaften um Aschaffenburg. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1974 an der BJMU Würzburg. – Wegenkittl, Marianne: Arbeit und Leben Nordheimer Winzer einst und jetzt. Zula für die Erste Staatsprüfung für das Lehramt an Realschulen 1985 an der BJMU Würzburg. – Wolf, Brigitte: Klingenbergs am Main. Burg und Weinbau. Zula für die Erste Prüfung für das Lehramt an Volksschulen 1976 an der BJMU Würzburg. – Weitere regionale Studien sind z.B. Hilpert, Marianne: Von Häckern und Winzern am Maindreieck. Eine volkskundliche Studie über Wortschatz und Brauchtum. Würzburg 1957. (Mainfränkische Heimatkunde 10). – Hüßner, Reinhard: Keller, Kelter und Kellerhaus: Die Arbeit eines Winzers innerhalb seines Hofes vor 50 Jahren und heute am Beispiel Wiesenbronn, in: Franken unter einem Dach. Zeitschrift für Volkskunde und Kulturgeschichte (17) 1995, S. 37–50.