

Deutsches Weinbaumuseum Oppenheim

Eine Führung mit Herrn Walter Lang

KulturGenuss

7. April 2016

Die Marienborner KulturGenuss-Gruppe um ihre Leiterin Frau Ingeborg Schmahl trifft sich heute, um das "Deutsche Weinbaumuseum" in Oppenheim zu besichtigen. Das Ziel ist eigentlich naheliegend, denn wir wohnen im größten Weinanbaugebiet Deutschlands, werden aber bei dem Besuch auch den Blick in andere Weinbaugebiete werfen können, denn nicht umsonst trägt das Museum den Zusatz "deutsches".

Um 13:45 Uhr starten etwa 25 Personen aus unserem Stadtteil und sind etwa 1 Stunde später in Oppenheim, wo wir noch einen längeren, aber kurzweiligen Weg bis zum Museum gehen. Kleine Informationstafeln an den Häusern verweisen uns auf Oppenheims Einmaligkeit, nämlich die unterirdischen Kellieranlagen. Vielleicht wird das einmal ein Ziel für einen anderen Ausflug werden.

Um 15:00 Uhr treffen wir im "Deutschen Weinmuseum" Herrn Walter Lang, der uns in den nächsten eineinhalb Stunden die wichtigsten Exponate der verschiedenen Sammlungen zeigen wird, wie wir am Schluss resümieren, hätte auch die doppelte Zeit nicht gereicht, um sich alles anzusehen und auch erklären zu lassen. Zuerst erfahren wir, dass Rheinhessen mit 26.000 ha das größte Weinanbaugebiet Deutschlands ist mit dem Schlusslicht Sachsen mit nur 450 ha.

Unsere Führung beginnt im Erdgeschoss, hier sehen wir einige originale Weinpressen mit ein bis drei runden Behältern, in einer Vitrine dann Modelle der verschiedensten Ausführungen, so auch eine, die der Buchdrucker-Presse im Gutenberg-Museum ähnelt. Nicht umsonst übernahm Gutenberg diese Art von Pressen, um mit ihren gewaltigen Drücken seine Buchseiten herstellen zu können.

Draußen im Flur geht es um das Thema "Weinflaschen-Kapseln". Früher bestanden diese aus Blei und Herr Lang lässt einige Stücke in die Hand nehmen, sie sind ordentlich schwer. Bereits damals wollte jeder Winzer hiermit seine Visitenkarte zeigen und wir sehen viele kleine Stöpsel mit erhabenen Wappen oder Buchstaben, über die die Bleikapseln gepresst wurden und ihre jeweilige besonders beschriftete Form erhielten. Waren sie über den Flaschenhals gedrückt, mussten sie noch zeitintensiv mit einer besonderen Maschine am unteren Ende an den Flaschenhals gepresst werden, das dauerte etwa 1 Minute. In den siebziger Jahren setzen dann die Kunststoffhülsen ein, die nur noch 1/100 kosteten und innerhalb von 3 Sekunden auf den Flaschenhälsen saßen. Später blies man diese Kunststoffhülse mit Heißluft an, woraufhin sie schrumpfte und fest am Flaschenhals anlag.

Der nächste Raum zeigt einen alten Weinkeller, in dem zwei Weinfässer mit einem hölzernen Rohr von Spundloch zu Spundloch verbunden waren, auf einem der Fässer war ein Blasebalg montiert. Durch den Druckaufbau konnte man relativ schnell den Wein von einem zum anderen Weinfass umfüllen. Früher dauerte der das noch ein paar Stunden, heute reduziert eine elektrische Pumpe den Vorgang auf wenige Minuten.

Wir blicken in eine Küferwerkstatt. An den Wänden hängen viele Hobel und Zirkel, Zieheisen mit verschiedenen Krümmungsradien, eiserne Schablonen mit bogenförmigen Radien, Ziehbänke, einzelne Dalben und ein gerade begonnenes Fass, auf das erst wenige eiserne Ringe gezogen sind und die Dalben unten noch auseinander stehen. Früher verwendete man das Holz der ungarischen Königseiche, heute wird auch anderes Holz genommen. Es

muss lange getrocknet werden und dazu schichtet man es zu luftdurchlässigen Kegeln auf. Wird einmal ein Fass lange Zeit nicht benutzt, verzieht es sich und wird undicht. Der Küfer presst in die entstandenen Ritzen eine Schilfmasse.

Der Barrique-Geschmack ist eine Genussrichtung erst der neuen Zeit. Um ihn früher zu vermeiden, wurden die Holzfässer regelmäßig ausgebrannt und ausgelaugt, damit kein Holzgeschmack in den Wein gelangen konnte. Die heutigen Barrique-Fässer werden drei- bis fünfmal verwendet und dann entsorgt, oft finden sie Liebhaber für die Dekoration von Weinkellern usw.. In anderen Ländern reift der Barrique-Wein in Edelstahlfässern und eingeworfene Holzschnitzel führen zu diesem Geschmack, was in Deutschland nicht erlaubt ist.

Im folgenden Raum sehen wir in eine Schnaps-Destille. Anhand der vorhandenen Behältnisse muss der Umsatz recht ordentlich gewesen sein, so dass der Staat gleich mitverdienen wollte. Damit der Schnaps nicht ohne Versteuerung abgegeben werden konnte, wurde dieser Raum über Nacht mit Riegeln verbarrikiert und amtlich verplombt. Noch heute sehen wir im Türrahmen die Schraubenlöcher dieser Sicherheitsmaßnahme.

Der nächste Raum quillt mit einer Vielzahl von Förderpumpen und Filtern fast über, hier steht auch eine große Flaschenspülmaschine. Herr Lang erwähnt die Schwierigkeiten beim Reinigen der Flaschen und auch die möglichen Rückstände in ihnen, so dass sich immer eine sorgfältige Sichtkontrolle anschließend muss. Diese lohnintensive Arbeit übersteigt inzwischen die Kosten für neue, palettenweise angelieferte Flaschen – jeweils 600 Stück –, die vor dem Abfüllen nur noch mit einem schwefligen Wasser gespült werden. Deswegen verzichten inzwischen auch sehr viele Winzer auf die Rückgabe ihrer Weinflaschen. Der Verdienst ist sowieso nicht hoch, heute erhält ein Pfälzer Winzer ungefähr 1,50-1,80 € pro Liter und dadurch steigt auch immer weiter der Mechanisierungsgrad.

Wir verlassen das Erdgeschoss und kommen im Treppenhaus an Vitrinen mit tausenden von unterschiedlichen Korkenziehern und ihren diversen Mechaniken vorbei. Eigentlich gibt es nur zwei wichtige Unterscheidungsmerkmale, entweder haben sie eine Seele oder keine. Bei letzteren wird aus einem durchgehenden eisernen "Stab" eine Spirale herausgewalzt und bei schon lange in den Flaschen festsitzenden Korken reißen diese nur den Korken auf im Gegensatz zu den Korkenziehern mit Seele, deren Achse hohl ist.

Kurz darauf erfahren wir, mit welchen Maßnahmen die in die Weinberge einfallenden Stare vertrieben werden. An die überwiegend akustischen Hilfsmittel gewöhnen sich leider die intelligenten Vögeln schnell. Früher gab es kleine klappernde Windräder, dann verwendeten die Wingertsschützer Pistolen mit Platzpatronen, ein Versuch mit einem anspringenden Tonband wurde nicht lange praktiziert, denn die Stare gewöhnten sich auch an den abgespielten Schmerzensschrei, wenn eine Krähe vom Raubvogel gepackt wurde. Heute gibt es verschiedenste laute "Kanonen", die über eine Gasentladung einen Knall abgeben, sie können auch von einem Beobachtungsposten im Weinberg gezielt auf den Einfallsort der Stare gedreht und dann gezündet werden oder aber sie drehen sich nach jedem Schuß ein bisschen weiter und überstreichen so große Flächen. Herr Lang berichtet von einem Fall, wo die Stare vertrieben wurden, sich einige Meter wieder absetzten und zu Fuß – fast unsichtbar – über den Boden bis zu den Weinreben zurückliefen!

Es gibt noch weiteres Ungeziefer, dem die Weinbauern mit allen möglichen Giftmischungen zu Leibe rückten und wegen fehlender Vorschriften konnten diese so konzentriert sein, dass sie auf den Reben bis zur Lese haften blieben. Auch die Winzer zogen sich dadurch manche Vergiftungen zu. Wir sehen viele Arten dieser Giftspritzen, die größten bekamen Pferde auf

den Rücken gebunden. In den 80er Jahren traten endlich scharfe Gesetze in Kraft, die genau die Menge der Spritzmittel, deren Konzentration und auch die Ausbringungszeiten vorschrieben. Das Gift haftet heute nur noch maximal drei Tage auf den Reben und wird durch Regen gleich abgewaschen. Wegen dieser Maßnahmen haben die alten Sprüche endlich ihre Bestätigung bekommen: "Wein verlängert das Leben, Bier macht nichts und Schnaps verkürzt es!"

Die lehmhaltigen Weinberge können sehr glitschig sein und so manches Pferd oder Ochse brach sich beim Sturz ein Bein, was für kleine Weinbauernbetriebe existenzgefährdend war. So verpasste man den Pferden kleine "Schuhe" mit großen Spikes, offenbar auf die Hufe genagelt, oder den Paarhufnern welche aus Stoff.

Die Weinberge brauchen auch Dünger. Den Humus trugen die Arbeiter in Holzkiepen in die Wingerte und verteilten ihn, indem eine untere Klappe geöffnet wurde. Übler sah es mit dem feuchten Mist aus, für den gleich aufgebaute Kiepen dienten, allerdings aus gefalztem und vernietetem Blech. Diese waren nicht dicht und die Jauche fand immer einen Weg hinaus, sie rann dem Bauern über den Rücken bis hinunter in die Stiefel!

Der Nachtfrost kann die Blüten so schädigen, dass die Ernte in Gefahr kommt. Wir sehen Fotografien, wie die Wingerte nachts von kleinen Feuerchen erhellt waren. Das kostete natürlich viel Öl und mancher verbrannte auch mal einen Autoreifen. Es half nicht die Wärme der Feuer, sondern der aufsteigende Rauch, der das Herabfließen von Kaltluft verhinderte. Heute wird mit fein versprühtem Wasser gearbeitet, das nur bei gerade ausgetriebenen Reben hilft. Kommt der Frost zu einer späteren Zeit, schädigt er die Pflanzen bis zum Schwarzwerden, aber es bleiben immer noch genug Reben über.

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Reblaus aus Amerika über den Seeweg eingeführt, die unübersehbare Schäden in den französischen und deutschen Weinbergen verursachte, denn die Wurzeln der Weinstöcke verdorrten. Eine Abhilfe war, mit überdimensional großen Spritzen neben die Wurzeln zu stechen und Schwefelkohlenstoff in die Erde zu pumpen. Um die Reblaus nicht in benachbarte Weinberge zu bringen, standen an den Grenzen der einzelnen Weinberge Eimer mit einer Giftbrühe, in die man mit den Schuhen trat. Gab es einen missliebigen Winzer, dessen nachbarlicher Weinberg noch nicht von der Laus befallen war, umging er den Eimer und lief mit seinen verseuchten Schuhen dort hinein, ein paar Tage später hatte auch sein Nachbar die Laus im Wingert.

Die Lösung des Reblausbefalls lag in einer amerikanischen, gegen die Reblaus resistenten Rebenwurzel, auf die dann die deutschen Reben aufgepfropft wurden und immer noch werden. Wir sehen hier die Würzelchen und die Edelreiser mit den entsprechenden Werkzeugen zum Aufpropfen.

In einem Raum hängen Bilder von verschiedenen Weinanbaugebieten, im nächsten steht für jedes Anbaugebiet eine Informationstafel mit den wichtigsten Fakten. Nicht erwähnt wird auf diesen, dass ein gleichwertiger Wein aus einem bekannteren Weinanbaugebiet auch höhere Preise erzielt. An der Stirnwand sehen wir die Porträts von Weinköniginnen, im Flur eine unübersehbare Anzahl von Weinprobiergläsern und Weinetiketten aus zwei Jahrhunderten.

Eine Ausstellung von Weingläsern als Originale oder Kopien bis ins 14. Jahrhundert zurück zeigt deren Vielfältigkeit, zum Beispiel hat das Kuttrolf aus dem 17. Jahrhundert zwischen dem eigentlichen Glas und dem kelchförmig geformten Mundstück eine etwa 10 cm lange Verbindung aus vier dünnen verschlungenen Glas-Röhrchen. Das ist aber auch das eigenartigste Stück, dessen Ursprünge in Syrien liegen.

Nur einen kurzen Besuch statten wir dem Raum aus, in dessen Mitte ein großer langer Tisch mit nummerierten Feldern am Rand steht. Hier werden Weine von den Händlern blind verkostet. Interessant ist, dass der nicht getrunkene Weinrest erst beim breitflächigen Ausspucken in einen großen Trichter sein volles Aroma entwickelt.

Hunderte Mausefallen der verschiedensten Arten füllen einen ganzen Raum. Neben Einzelfallen gibt es auch bis zu sechs Fallen direkt nebeneinander, so genannte Mehrlochfallen. Etwas hintergründig ist die Falle mit einer senkrecht aufgestellten Rasierklinge, an der sich die Maus den Hals aufschneiden soll. In der Eile sind allerdings nicht alle Raffinessen der ungewöhnlicheren Fallen auszumachen.

Bis zu seiner Auflösung hatte das Dienheimer Museum eine große Römer-Sammlung, die später in diesem Museum aufging. Kurz erwähnt wird der römische Kaiser Probus (232-282), der den Weinanbau auf Gebiete außerhalb Italiens ausdehnte. Während der nur kurzen Friedenszeiten setzte er seine Soldaten auch für den Weinbau ein, was sie ihm übel nahmen und ihn erschlugen. Der Wein der Römer war im Geschmack sehr herb, denn sie kelterten neben den Trauben auch die mitgelesenen Blätter. Sie versuchten, mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen und auch Honig das saure Getränk schmackhaft zu machen.

Damit haben wir alle Räume im Museum besichtigt und gehen jetzt hinaus auf den Hof, wo die größeren Museumsstücke ausgestellt sind wie Riesenkoller mit Pferdeantrieb, Weinpressen, aber auch eine alte viereckige Bütt, in der der Traubensaft mit Füßen ausgepresst wurde, Kleinstkeller für Trockenbeerenauslesen, längst vergessene Anhängertypen und Zugmaschinen. Die edleren Stücke stehen in einer großen Halle, auf einer Seite Traktoren aller bekannten Marken von Lanz bis Porsche und verschiedene Hilfsmaschinen wie Erdbohrer für die Pfostenlöcher oder Kleinraupen für die Hanglagen. Die größten Maschinen stellten die Vollernter dar, wobei die modernste Maschine riesigen Ausmaßes noch heute in Betrieb ist, sie wird nur hier abgestellt.

Damit ist unsere Führung nach sehr interessanten eineinhalb Stunden beendet.

Frau Schmahl hat für uns schon bei Gillot am Markt, der "Ältesten Sektschänke Deutschlands", Plätze bestellt und bald sitzen wir in einem geschmackvollen rustikalen Restaurant. Schnell sind Getränke sowie das notwendige Essen bestellt und bald lassen wir es uns gut gehen. Es wird wieder ein fröhlicher Nachmittag.

Der Weg zum Bahnhof führt wieder an alten Fachwerkhäusern vorbei und sicherlich wird der Wunsch wach, hier noch einmal den Ortskern in Ruhe zu durchwandern.

An dieser Stelle möchte ich unserer Frau Schmahl für diesen historischen Rückblick ganz herzlich danken, denn wir sahen viele Dinge, die in unserem Weinland Rheinhessen seit Hunderten von Jahren in Gebrauch waren und nun plötzlich verschwanden, sie dürfen nicht vergessen werden!

Vielleicht lässt sich einmal eine geführte Ortsbesichtigung mit einer der Kellerführungen arrangieren, die auch unser eben aufgesuchtes Restaurant anbietet. Wir haben jedenfalls für uns vorgenommen, an einem warmen Sommertag dieses anheimelnde Oppenheim noch einmal zu besuchen und den Tag in einer der vielen Gaststätten im Zentrum enden zu lassen.

Gedächtnisprotokoll: Jörg Haberfelner