

Der Wein in der Groß-Schützenser Gesundheitslehre

Zu Beginn der Reformationszeit lebten im Gebiet um Nikolsburg die Wiedertäufer, die vom Volke Habaner oder Brüder genannt wurden; sie zeigten auf dem wirtschaftlichen Gebiete einen großen Fortschrittsgeist und verwarfen jedes Privateigentum; ihren gemeinsamen Besitz bezeichneten sie als Bruderhof; einen solchen gab es in Mistelbach, Wilfersdorf und Nikolsburg. Nicht nur als Bauern hatten sie einen guten Ruf, sondern auch als Handwerker und Wundärzte. Ihr „Heilslehre“ ist ein schönes Denkmal ihrer Arbeit auf dem Gebiete der Lebensmittelhygiene. Der Verfasser – leider ist er unbekannt - war gut belesen und wusste die Lehren eines Hippokrates, Gatenos, Rupsos von Ephesus, eines Avisenna, eines Razi von Bagdad (850 – 932), eines Isaac ben Soleimann (830 – 940) und kannte die medizinischen Schulen in Skalerno, Bologna und Padua. Als Habaner um 1550 aus dem Lande getrieben wurden, nahmen sie dieses Buch mit in ihre zweite Heimat nach Groß-Schützen, wo es in der Schlossbücherei des Grafen Kollonitsch aufbewahrt wurde. Dem Wein schenkt es eine besondere Aufmerksamkeit und gibt interessante Lehren über den Genuss.

Der Wein gehört in der Traube zur Landwirtschaft, im Fass zur Kellerei und beim Trinken zur Medizin. Die alten Römer und Griechen wässerten den Wein, die Deutschen aber nicht; denn er ist eine Medizin, obwohl das Wasser besser ist; es vernichtet die rote Cholera und Melancholie, hat mehr Wärme als das Wasser, schadet aber dem, der ihn übermäßig trinkt; vor dem Genuss muss man nüchtern und hungrig sein, doch soll man dann beim Trinken etwas essen. Ratsam ist er zwischen 2 Mahlzeiten nicht, weil er die Verdauung der ersten Speise verhindert, so dass diese unverdaut durch den Magen geht. Nach schwerer Arbeit und starker Bewegung ist er zu vermeiden. Der gewässerte Wein geht rasch in die Geäder des Körpers und in das Gehirn. Nach dem Genuss von bösen Speisen und Früchten schadet das unmäßige Trinken, da er die Bösheit in die Glieder zieht. Bei mäßigem Trinken nimmt er diese Bösheit und stärkt die Verdauung. Hat man bei Tisch zweierlei Arten, so beginnt man mit dem schwachen und geht dann zu dem kräftigeren über. Beim Essen ist große Mäßigkeit im Weingenuss zu empfehlen Eine Stunde vor der Abendmahlzeit einen Wein zu trinken, fördert die Verdauung. Grobe, trockene und kalte Speisen vertragen mehr Wein als „subtile“, warme und feuchte. Den Durst löschen ausgezeichnet weiße, schwache und subtile Sorten. Kinder und Ammen sollten ihn meiden und wenn schon, dann gewässert und in geringen Mengen. Für die Alten passt ein starker und wohlriechender. Wer ein schwaches Haupt hat, enthalte sich der starken Sorten. Dem, der eine warme Leber und einen solchen Magen hat, schaden die hitzigen und starken. Im Sommer und in heißen Ländern sind schwache zu empfehlen. Der gewässerte gilt als Medizin.

Neue Weine, die noch nicht „gedeutet“ und unrein sind, verstopfen, machen Winde und auch Blaufluss. Doch muss man die mittleren, die schon rein sind, loben. Nach der Meinung von Avicenna ist ein mittelmäßiger Rausch ein- oder zweimal „ym mönet“ ziemlich, nur schadet ein starker. Süße und wohlgefärbte Arten machen dick; wohlbeleibte Personen nehmen subtile, nicht süße, die einen scharfen Geschmack und wenig Farbe haben. Wer enge Adern besitzt, greife zu großen Weinen, die verstopfen. Von einem Speisewein fordert man einen lieblichen Geschmack und Geruch aber keine große Strenge. Ein subtiler und angenehm riechender Wein mit gutem Geschmack stärkt den Geist, besonders, wenn man keine Speisen dabei verzehrt; er muss rein sein und wird in kleinen Gefäßen genossen. Rote, starke und schwarze Arten kräftigen Magen und Gedärme, weiße sind schwach und nähern sich dem Wasser; der schwarze Wein ist kälter, der rote und goldfarbene mehr warm.

Stellt man ein volles Glas über die Nacht auf den Tisch und zeigt er am Morgen einen bösen Geschmack sowie eine zerbrochene Farbe, so ist er mit Wasser vermischt. Damit er nicht so rasch in das Hirn dringt, kann man ihn wässern, da er den „Rauch“ verliert; nur hat er dann keine Kraft und man wird nicht betrunken; ein mittlerer mit süßem Geschmack reinigt Brust und Lunge und „laxiert“ den Leib; ein mittelstarker ist der gesündeste, kein neuer und kein alter; nur klar muss er sein, etwas rot und angenehm riechend. Essiggeschmack darf er nicht haben, nicht auf steinigem, felsigem Boden gewachsen sein, sondern in dürrer Bergerde, gegen Mittag gelegen und nicht in einem heißen oder kalten Lande. Leute, die aus Gewohnheit oder Notdurft viel trinken, enthalten sich der Speisen, weil der Wein Speise und Trank ist.

Kräuterweine sind eine Medizin und müssen mäßig genossen werden. Der aus Salbei kräftigt den Magen und macht rasch einen Rausch; im Winter soll man ihn trinken, da er auch Hirn und Geäder kräftigt; er muss vor dem Essen genommen werden, da er Hunger macht; zum Schluss der Mahlzeit getrunken, kräftigt er den Mund des Magens. Der Altwein kommt von Italien und wirkt besser als der Wermutwein, da er fürs Herz und einen schwachen, kalten und feuchten Magen sehr gut ist. Den Rosenwein muss man im Sommer meiden. Wein auf Milch trinken ist nicht ratsam. Ochsenzunge in Wein gelegt oder in Honigwasser gekocht, hilft gegen Husten.

Apfelwein nähert sich mehr dem Wein als dem Bier; gekochter Wein – Saba oder Palsen – ist nur warm und trocken, aber hart, bläht den Leib, gibt viel Nahrung und ist bequem für den, der an Lunge und Brust krank ist. Auch der Rauten- und Rosmarinwein sind heilkräftig. Zum Wein kann man verzehren: Kapern, Zitronensamen (vertreibt jedes Gift, macht es unschädlich und öffnet den Leib), Pfirsiche, Feigen (treibt die Säfte in die Glieder) und „paniczen“ (reinigt den Magen, öffnet den Leib und nährt mehr als Honig); auf Melonen trinke man starken Wein aber wenig.

Nach der Farbe gibt es: weiße, rote, lichterote, klar rote, goldfarbene und schwarze – nach dem Geschmack: süße, strenge, scharfe, herbe, grobe, rauchige, wohlriechende und wohlschmeckende – nach der Wirkung: geringe, starke, hitzige, alte, junge und gewässerte. Der Trinker muss darauf achten, ob er dick oder mager ist, welche Speisen er gegessen hat, ob er nüchtern oder satt ist, und, ob er viel Körperbewegung macht, und danach den Wein wählen. Die Germanen schauen mehr auf die Menge als auf die Güte.

Weintrauben sollen zuerst 3 bis 4 Tage hängen ehe man sie verzehrt. Sie sind so nahrhaft wie die Feigen, machen den Leib feist und stark, erzeugen ein gutes Blut und verdauen sehr schnell. Frische Trauben darf man nach einer Mahlzeit verzehren, doch blähen sie den Leib. Süße schaden der Leber und der Milz und verstopfen die Adern darinnen. Aus Weintrauben erzeugt man den „Agrest“ der auch aus wilden Trauben hergestellt wird, „Labrusca“ genannt. Er ist für den Magen bei warmen Speisen gesund, besonders im Sommer, weil er die Hitze vertreibt und die Ohnmacht des Herzens nimmt; für gebärende Frauen ist er ausgezeichnet.

Der Weinessig eignet sich, da er kalt und trocken ist, für einen warmen und feuchten Magen, regt die Esslust an, ist aber für Melancholiker schlecht und erzeugt, wenn man zu viel genießt, die Wassersucht; gegen die Pest und beim Halsgurgeln ist er sehr gut. Aus Granatäpfeln lässt sich ein vortrefflicher Wein herstellen.

Soweit die „Heilslehre“ der Habaner, die auf allen Gebieten einen Fortschrittsgeist zeigten; dies bewiesen die Bücher über Weinbau, Seidenraupenzucht, Pflege der Maulbeerbäume und Bienenzucht in der erwähnten Bibliothek zu Groß-Schützen

Quellen:

Gerhard Eis: „Die Groß-Schützener Gesundheitslehre“

Veröffentlicht in: „Mistelbach-Laaer Zeitung“, 11. 4. 1953, S. 4