

# Aus dem Sprachschatz des niederösterreichischen Weinbauers

Der Weinbauer verfügt für seine Arbeit und für den Weinbau über besondere Ausdrücke und Namen, die von der Schriftsprache abweichen und daher einem Fremden unverständlich sind; er muss sich diese Wörter von ihm erklären lassen; oft sind sie in den Dorfgemeinden des Weinviertels ganz verschieden, obwohl diese nahe beieinander liegen.

Der Weinstock hat Pfahl-, Herz- und Fußwurzeln; diese sind der untere Teil der Herzwurzeln. Die feinen an der Oberfläche nennt der Hauer Tau- oder Bartwurzeln. Die Stöcke stehen in schnurgeraden Reihen (Zeilen), die früher 45 cm und später 70 cm bis 1 m voneinander entfernt sind. Als der Bauer bei dem Arbeitermangel den Pflug verwendete, musste der Abstand erweitert werden. Die alten Bauern wehrten sich gegen die Rossarbeit und sagten: „In einen Weingarten gehört kein Ross“. Das Flächenmaß eines Weingartens betrug zuerst ein Viertel = 1/2 Joch oder ein Achtel; seit der Pflugarbeit gilt die Zahl der Stöcke. Stolz sagt der Bauer: „Ich besitze 60.000 Stock“ und will damit seine Wohlhabenheit betonen.

Der Stock, aus dem die Reben („Reh“) wachsen, hat einen Kopf und einen Hals. Die Laßreben tragen die Trauben und bleiben beim Abräumen stehen, nicht aber die Hirnreben oder Hirntriebe, ebenso die Halsreben, die wild sind und dem Stock nur die Kraft entziehen. Die neuen Reben nennt der Hauer auch Ruten. Die Bogen sind längere Reben.

Sind die Augen der Reben erfroren, so spricht man von toten Augen; nahe beim Boden stehen die Rotaugen. Die Fruchtknospen = Tragpotzen stecken in der Wolle, die sie bei Frostgefahr schützt. Blinde Reben zeigen keine Fotzen. Aus den Blattwinkeln wächst die Irchsenbrut, Achselbrut, Irchsen, Geize- oder Aftersprossen, die der Hauer wegrißt; diese Arbeit nennt er: ausläutern, ausbrechen, ausbrudern und ausgeizen. Die kräftigen Reben sind galli. Die Ranken bezeichnet er als Gabeln, Haken und Krampel, in Großkrut Gehstöcke. „Wie der Trieb, ist die Blüte“, sagt eine alte Bauernregel. Die Weinblüten besitzen einen Kelch = Kappel geheißten. Fallen sie ab, so gibt es in Poysdorf den Kappelmarkt, auf dem der Hauer billig ein Kappel für den Sommer kaufte. War es im Weingarten bei der Arbeit recht heiß, so legte er in die Kappe zwei grüne Weinblätter zur Abkühlung des Kopfes. 1820 dauerte infolge der schlechten Witterung die Weinblüte fünf bis sechs Wochen. In der Blütezeit des Weinstockes soll es nicht regnen. Die Weinbeeren haben eine Haut oder Balg. Fallen die Narben und Staubfäden der Blüte ab, so putzen sich die Beeren; fallen sie aber nach der Blüte ab, so läutern sie sich.

Die Weintrauben sind finster = schlecht, licht = gut, frisch oder frech = schön, mostig, gail, faulig, welli = welk und wie Glas. Enthalten die Trauben wenig Most, so schimpft der Bauer über den Sterz und Gmansch in der Boding. Im August laufen die Trauben durch den Frühnebel an, den die Leute Weinbeergrobler nennen. Der ist notwendig für eine gute Lese. Wenn die Arbeiter schöne Trauben um diese Zeit glucken = naschen oder kosten, macht der Bauer ein finsternes Gesicht, denn er hat es nicht gern. Sind die sauren Krampeltrauben recht groß, so laufen sie davon und nehmen einen Teil der Lese mit zum Ärger des Hauers. Viele Krampeltrauben versprechen eine reiche Lese im kommenden Jahr.

Die kleinen Trauben bezeichnet man als Negerln. Bastartierte Trauben entstehen, wenn im Weingarten verschiedene Sorten des Weinstockes stehen. Die Riesler haben Ohrwankerln = kleine Seitentriebe. Die schwarzen Direktträger liefern die Königstraube. Schon im August reifen die Jakobstrauben. Hat ein Stock schöne große Trauben, so merkt man ihn mit einem Bandl oder Strohalm an; im Frühjahr holt sich der Hauer beim Veredeln von diesem Stock die Augen. Hasentrauben zeigen braune Flecken, die durch die heiße Sonne entstehen. Die Bäuerin legt die schönen Trauben auf ein grünes Weinblatt zwischen die Weinstöcke; es sind dies die Auslegtrauben, die sie an Bekannte verschenkt. Fallen die Blätter des Stockes ab, so spricht man von nacketen Trauben; die verfaulten sind zusammentatschte. Früher ringelte der Bauer im Juli die Stöcke = Fruchtringe, damit die Trauben nicht abfallen. Den August nennt der Hauer Traubenkocher; 1896 war der kälteste August des Jahrhunderts.

Die Weintrauben rennen an, laufen auf, bekommen einen Reim, werden mehltauig. Der Reim verhindert das Verbrennen der Trauben im August. In Südmähren hörte ich das Wort Jodweinbeeren. Die Stare legen sich, wenn sie im Herbst in einen Weingarten einfallen, auf den Rücken und klodern die Beeren ab.

Traubensorten um 1800: Muskateller - grüne, weiße, rote und schwarze. Grobe – weiße oder Schrickler genannt, weil sie gerne aufspringen = zerschrecken. Zierfahner – grüne, gelbe, rote und schwarze. Schnitauer – rote und weiße. Angster - weiße und blaue. Gaisbutten - weiße, blaue und rote. Riesler – weiße und gelbe – bezeichnete man als Ritzling. Mehlweiße – rote und grüne. Gutedel oder Petersilientraube. Zapfner – weiße und schwarze. Lagler – weiße. Lambarth – weiße. Schwarze Jakobi-, Schlehen-, Färber-, Burgunder-, Scheucher-Trauben. Rotgipfler, Fibler, Veltliner - weiße sind Totträger; die Direktträger nannten die Bewohner von Gaubitsch Ungarische Silvaner. Raifaltrauben hatten ihre Heimat in Istrien und im Etschtal; diese Traube lebt in den Flurnamen weiter, z. B. in Erdberg, Stützenhofen, Schrattenberg (1414), Asparn und Feldsberg. Schmeckende oder Wanzenbruttrauben führte Franz Heintl auf seinem Gut in Neping ein (um 1800).

Der Weinstock ist gestaudert oder buschig – er hat viele Trauben. Herrenstöcke – Grüne und Veltliner – tragen alle Jahre. Kreislerstock ist ein erfrorener. Ein Krauterer oder Reißler bleibt im Wachstum zurück; solche gibt es in Jahren mit einem starken Witterungswechsel wie 1896, 1897 und 1898. Ausreißer tragen nur zwei bis drei Trauben. Maukete Stöcke haben nur wenige Trauben. Im Frühjahr rinnt, blutet und trânt der Weinstock, manche rinnen sich zu Tode. Beim Anröhren wurde früher der Stock mit Erde bedeckt, sodass nur drei bis vier Reben = Zvana herausragten. Gruben oder Fürschlagen war eine Arbeit, um einen alten Weingarten zu verjüngen. 1902 geschah dies in Poysdorf zum letzten Mal. Siebenmal muss der Hauer um den Weinstock gehen, bis der Herbst kommt. 14 Feinde zählt der Weinstock, bis der Wein im Keller liegt. Der Weinstock braucht viel Arbeit, aber getrunken ist er schnell.

Arbeiten im Weingarten: Schneiden im Frühjahr auf Zapfen oder Bögen; diese nennt man noch Bugreben und Strecker, die aber den Stock umbringen. Fastenhauen = Balkenreiten und Balkenhauen (heute nicht mehr üblich, weil diese Arbeit der Pflug macht), sie war sehr anstrengend. Balken heißt man den Raum zwischen den Zeilen. Stecken schlagen – heute nicht mehr, weil sie im Winter in der Erde bleiben. Diese Arbeit hörte nach 1914 langsam auf. Jothauen vor dem Jäten. Jodscheren – geschah dreimal im Jahre, um das Unkraut zu vernichten. Statt scheren sagte man auch rigeln = auflockern, abräumen – ausläutern, ausbrudern, jäten in Großkrut, ausbrechen = die blinden Reben und die Irchsenbrut wegreißen, die dem Stock viel Saft entziehen. Binden mit dem Bandstroh, das der Hauer im Fürta = Schürze trägt; er nimmt die Halme beim Hapn (Haupt), damit er sie nicht verwirrt.

Überbinden - ein zweites Binden. Abstutzen der Reben mit der Sichel oder mit der Rebschere. Abwipfeln – Okapln – ein zweites Abstutzen. Spritzen, das in Poysdorf nach 1888 aufkam und zuerst mit einem Pinsel geschah; die Flüssigkeit trug der Arbeiter in einem Kübel, später gebrauchte man die Spritzbutte. Das Spritzen erfolgt öfters im Laufe des Sommers. Dadurch erhalten die Weingärten einen bläulichen Schimmer. Gegen das Spritzen lehnten sich die konservativen Alten auf und verwarfen diesen „Schwindel“, der nur dem Weinstock schadet.

Hauergeräte : Die Haue und zwar die Spitz-, Breit-, Reit- und Rodehaue; die leichte Schere wird gegen das Unkraut verwendet. Die Haue trägt der Arbeiter an einer Schnur über die Achsel. Frauen halten das Werkzeug in der Hand, nie über die Schulter. Die Haue wird jetzt nicht viel verwendet im Gegensatz zu früher. Weinmesser, Rebschere, Taschenfeitel, Hackel oder Dapel zum Steckenschlagen, da viele im Laufe des Winters locker wurden. Hüterhackl, Hüterpeitsche, Hüterpistole. Butte, Zwei-Metzenbutte, Büttel mit einem Griff, Maischboding, Leiterl oder Stiege, Traubenmühle zum Obidrahen der Trauben. Früher gab es ein Mostlschaffl. Stößl zum Zerdrücken der Trauben, Mostler = der Arbeiter, Mostreiter zum Seihen des Mostes. Das Mosteln wurde um 1900 durch die Traubenmühle verdrängt. Load = Maischfaß, Hut, Kübel, Maischeinfüllen = einschlagen.

Granz, Presstenne, Reifen, Stock, Schoßkori = Schussgaites, der durch die Maueröffnung des Presshauses gesteckt wird, Stein-, Hebelpresse, Trabingerpresse bis 1890 im Gebrauch, Kasten, Schrauben, Hengst = der obere Pressbaum. Die Stuteln = die Seitensäulen, die Gans wird auf die Trauben gelegt und ist eine Platte, Korb, Winde, Stock aufstoßen = die gepressten Trauben

auflockern. Fass, Zapfen, Türl, Beul, Klemmer, Untersatzl, Kanter (unter dem Fass). Heber und Tupfer, Gläschen und Mostkrug.

Jedes Fass kocht seinen eigenen Wein – je nachdem ob es ein Akazien-, Eichen- oder Betonfass ist. Weinladen = Verkauf des Weines aus dem Keller, Weinamper zum Hinaustragen des Weines, Viertelschaff mit zwei Griffen, Schöpfer, Sachter. Vor dem Gebrauch werden die Fässer geteichtelt = in Wasser eingeweicht. Nach der Größe unterscheidet der Bauer: 1/2-Eimer-, ein-, zwei-, fünf-, sieben-, dreißig- und sechzig-Eimer-Fässer.

Der Weinwagen besitzt zwei Stangen, Weinbaum geheißten. Die Load dient zum Heimführen der Maische; sie ist ein- oder zweispännig. In der Dunst- oder Dampfrohre können die Gärungsgase aus dem Keller entweichen; mit der Windmühle geschieht dies sehr rasch. Die Kraxen benötigt der Hauer zum Misteinhauen. Die Krenzen heißt in der Laaer Gegend Ziste, ist aber ein kleiner Buckelkorb. Der Wein ist gesund, kahmig = er hat einen Stich, zähe, blind = eine feine Trübung, rauf = ein unausgebauter Wein, mäuselt = in einem schimmlichen Fass, staubig = eine feinkörnige Trübung, trüb = eine grobe Trübung, blumig = er hat einen zarten Geruch wie eine Blume, reintönig = ihm fehlt jeder fremde Geschmacksstoff, süffig = nicht viel Alkohol, leicht, stark, schwer = nach dem Alkoholgehalt, milde = wenig Säure, resch = viel Säure, sauer = sehr viel Säure (ein Krautwasser), spritzig = mäßiger Kohlensäuregehalt, er hat a Weintürl = er befindet sich in einem Fass, das durch mehrere Jahre nicht ausgeschwefelt und mit Wein gefüllt war, er hat einen Hohlgeruch, wenn das Fass nur halbvoll ist, er hat einen Bocksergeschmack, weil viel Schwefel drin ist, er hat a Gefrierl, wenn bei der Lese die Trauben gefrieren, er hat einen Ton = ihm fehlt der richtige Geschmack, er springt = er perlt beim Eingießen, er hat a Altl = ein Nachgeschmack, er bricht sich = er hilzelt nach dem Fass, er hat a Neuerl = er schmeckt nach dem Fass, dem der Weinstein mangelt, er hat a Klauen = ein schlechter Wein, er hat umdraht = er ist noch nicht ganz rein, er blodert = macht eine Wellenbewegung, ein Dreimänner-Wein = ein Sauerampfer; er ist so schlecht, dass den Trinker drei Männer halten müssen. Diesen Ruf genoss der Wein von Schrick, den einmal Prinz Eugen trank und dann sagte: „Lieber stürme ich noch einmal Belgrad, als dass ich einen Schricker Wein trinke.“ Der Wein wird gehaust = gereinigt und filtriert. Wein abziehen muss der Bauer an einem sonnigen Tag, wenn Schnee gefallen ist. Wenn im Most ein Ei nicht untergeht und in der Höhe schwimmt, zeigt dies von einer besonderen Güte. Zu Martini findet in den Kellern das Weinloben statt, d. h. er wird gekostet und der Verkaufspreis bestimmt. Nach dem alten Kellerrecht ist es verboten, an den Fässern zu klopfen. Ein Einleger ist ein Hauer, der keinen eigenen Keller hat und seine bescheidene Weinmenge bei einem anderen unterbringt.

Bekannte Weine:

Der Brünnerstraßler heißt Landwein und galt früher als Darmreißer. Der Würnitzer Steingrübler, der Falkensteiner Rosenberger und die Rotweine von Höbersbrunn sowie von Hauskirchen besaßen einen guten Ruf. Das Gegenteil der Landweine sind die Gebirgsweine. Den Strohwein machte man aus gesunden Weintrauben, die längere Zeit auf Stroh der Sonne ausgesetzt waren. Heintl erwähnt einen Piccolit, der heute unbekannt ist. Der Ausbruch stammt von ausgesuchten, trockenen Weintrauben in guten Weinjahren. Früher gab es verschiedene Kräuterweine, z. B. Wermutweine. Der Bauer steckte ein Säckchen Wermut in den gärenden Most. Beliebt waren die Kirsch- und Weichselweine; da wurden Kirsch- und Weichselkerne zerstoßen, in ein Säckchen gefüllt und in den gärenden Most gehalten.

Die Nikolsburger Juden tranken nur den Koscherwein aus den schönen Trauben. Dabei durfte kein Christ helfen oder mitarbeiten. Die Geistlichen brauchen für den Gottesdienst den Messwein, zu dem man nur edle Trauben nimmt. Die Pfarren aus der Josefinischen Zeit (Lokalien genannt) hatten das Recht, in ihren Gemeinden zur Lesezeit Most zu sammeln, es war dies der Pfarrmost oder Kirchenwein. Die Gemeinde Eibesthal reichte 1660 zu Martini dem Pfarrer den Kirchenwein. Die Hanfthaler vertrinken am Aschermittwoch im Gasthaus mit einem Viertel Wein die Felddisteln und das Unkraut auf den Äckern. Vergessen ist heute der Roratewein, den im Advent mancher Pfarrer bekam.

Von besonderer Güte ist der Kometenwein, der nur in Jahren wächst, in denen ein Komet erscheint. Der Sal- oder Solwein ist der Rest im Fass, der bei einem Verkauf übrig bleibt. Den Tischwein trinkt man bei den Mahlzeiten. Im Jahr 1908, als der Kaiser Franz Josef sein 60jähriges Regierungsjubiläum feierte, nannten die Bauern die Fechsung Jubiläums- und Kaiserwein. Die Bauern beginnen die Lese

um Michaeli, es ist ein Bauernwein zum Unterschied von den Grundherren, die zu St. Gallus am 16. Oktober begannen und einen Herrenwein erhielten (Spätlese). Bei den Herrschaften gab es für die Arbeiter und Beamten einen Ordinari-, Gesinde- oder Dienerwein; sie erhielten auch nur den Bieressig, die Herrschaften gebrauchten in ihrer Küche den Weinessig.

Einen guten Ruf genoss der Kommende-Wein der Johanniter in Mailberg. Die Armen im Mistelbacher Spital tranken den Pfrüntwein, über den sie aber klagten. Den Füllwein braucht der Bauer zum Nachfüllen der Fässer, die stets voll sein müssen; bei Spezialweinen nimmt der Bauer Steine. Den Tresterwein erzeugt man aus den Trestern, die aber nach dem Pressen nicht zu lange liegen dürfen. Den Panwein schenkte früher der Grundherr in den Sommermonaten in den untertänigen Gemeinden aus; da mussten die Buschenschänken ihren Zeiger einziehen und den Keller sperren. 1670 gab es einen Fliegenwein, weil zur Lese eine Fliegenplage in den Weingärten herrschte. 1675 nannten die Leute den sauren Wein Krampelsteiner.

Nach 1750 verlangte die Regierung, dass die Bauern einen Kommerzwein herstellen, der sich für den Handel mit dem Auslande eignen sollte. Die Hauer in Patzmannsdorf erzeugten nach 1918 einen vorzüglichen Ribiselwein. Gern gekauft wurde der Rotwein von Hauskirchen und Höbersbrunn, den man auch Ochsenblut hieß.

Die Schmiede holten sich im Herbst von den Kunden den Festwein, die Binder den Ausfeuerwein und die Maurer bei der Dachgleiche eines Neubaus den Firstwein. Nach dem Getreidedrusch tranken die Arbeiter beim Reinigen der Frucht den Windwein. Beim Druschhahn fehlten nie Geselchtes, Mehlspeisen und der Druschwein. Nach dem Holzsägen und -spalten im Frühjahr gab es beim „Holzhahn“ immer einen guten Holzwein.

Den Johanniswein lassen die Kl. Hadersdorfer zu Weihnachten am 27. Dezember in der Kirche weihen, gießen einige Tropfen in die Fässer ihres Kellers und trinken ihn als Medizin. Er verleiht den Frauen Schönheit und Anmut, den Männern Kraft und Stärke. In Ringelsdorf reichte 1825 die Gemeinde den Feldhütern einen Gemeinetrunk. In Herrnbaumgarten stärkten sich die Leute, welche an den hohen Feiertagen die Kirche schmückten, um 1750 mit dem Aufputzwein. In Hohenau wird um 1770 ein Steuerwein erwähnt. Nach alter Sitte tranken 1694 die Lanzendorfer am Ostermontag im Gemeindegasthaus den Leihkauf von 10 Eimer Wein. Inleute sowie Burgknechte hatten Anspruch auf 1/2 Eimer, Richter und Geschworene zusammen auf 1 Eimer und jedes Haus auf 4 1/2 Maß. Die Herrnbaumgartner verbesserten ihre Weine mit getrockneten Pfirsichkernen oder gekochten Akazienblättern; dieser Tee musste kalt sein, wenn er in das Fass geschüttet wurde. Herrnbaumgarten und Schrattenberg erzeugten einen Süßmost, Vornatsch oder Vonatz genannt. Im Etschtal gab es eine Traubensorte Vornatsch; dieser Name ist angeblich alträtisch. Die Erzeugung des Süßmostes brachten um 1600 Italiener in unsere Heimat, die als Maurer und Seidenraupenzüchter von den Liechtenstein gerufen wurden. Der Most tropfte durch Leinensäckchen, die im kalten Wasser gewaschen wurden, in eine Rinne; dazu kam etwas Senfmehl; ein Drittel wurde gekocht und zwei Drittel blieben in natura. Der Most gelangte in Halb- oder Ein-Eimerfässchen, die mit Birkenreisern gegürtet waren, in den Handel, und zwar ging er als Frauendorfer oder Frauenwein von Herrnbaumgarten nach Krems, von Schrattenberg aber nach Mähren. 1884 wurde der letzte Vornatsch gemacht.

Es handelt sich um den südtiroler „Vernatsch“ (ital. vernaccia), die dort einstmals am meisten gepflanzte Rebsorte. Der Name leitet sich wohl von lat. vernacius, bzw. vernaculus = einheimisch ab. Vgl.: Franz Tumlner, Herkunft und Terminologie des Weinbaues im Etsch- und Eisaktale (= Schlern-Schriften Bd. 4) Innsbruck 1924, S. 16. Karl Theodor Hoeniger, Südtiroler Weinfibel. Weinchronik, Weinreise, Weinkost, Weinwörterbuch, Weinschriften. Bozen 1946. S.131

Aus dem Brauthaus holen sich nach alter Sitte die Ortsburschen am Abend den Hochzeitswein - in Bernhardsthal heißt er Stichwein, in Nieder-Absdorf Büttelwein, in Poysbrunn Lattenhocker, in Niederleis Stupfwein, in Poysdorf Hochzeitswein. Die Regierung verbot ihn 1776, doch blieb der Brauch erhalten. Die Kürschner in Mistelbach spendeten bei einer Hochzeit einen Eimer Wein, bei einer Meisterstochter nur einen halben Eimer.

Die Dorfburschen kauften sich, wenn sie erwachsen waren, in die Burschenschaft mit dem Einstand ein; es war dies eine Weinspende, die sich nach den Vermögensverhältnissen des Vaters richtete. Wurde ein Lehrbursche freigesprochen, so zahlte er den Taufwein, ebenso ein Geselle, der Meister wurde. Statt des Trinkgeldes lässt der Bauer gern den Fremden trinken – gewöhnlich ein Glas voll

Wein. Uralt ist die Sitte des Zutrinkens (Prostrinken), wobei man mit dem vollen Glas an das des Hauer anstieß. Beim Most oder Sturm ist dieser Brauch verboten, aber nach Martini schon gestattet. Diese Sitte artete zeitweise so aus, dass die Regierung strenge Verbote erließ, die aber nicht befolgt wurden.

Kam früher eine Standesperson in eine Gemeinde, so erhielt sie aus der Hand eines Mädchens den Ehren- oder Willkommtrunk im Rat- oder Gasthaus. Die Poysdorfer empfangen so 1645 die Schweden, damit sie den Markt nicht brandschatzen sollten. Da konnte man sagen: „Ein Glas guten Weines übersteigt die höchste Mauer und macht aus einem Feind einen Freund.“

Die Chormusiker erhalten am Fronleichnamstag den Vesperwein als Lohn für ihre Tätigkeit im Dienste der Kirche. Die Fahnenträger in Poysdorf richteten sich vor dem Fronleichnamsumgang bei den vier Altären Labestationen ein, um sich durch einen kräftigen Trunk zu stärken. Den Zigeunerwein reichte die Gemeinde jenen, die an einer Streifung teilnahmen, um diese vogelfreien Wegelagerer einzufangen; sie tranken ihn im Hause des Dorfrichters. Die Sargträger erhalten nach einem Begräbnis den Leichenwein und der Totengräber eine volle Flasche davon. Beim Totenmahl fehlte neben Käse, Brot und Fische nie der Wein. Am Allerseelentage vereinigte sich nach dem Friedhofsgang im Keller die ganze Sippe zum Allerseelentrunke. Verließen die erwachsenen Kinder das Elternhaus, so gab es einen Abschiedstrunk im Vaterhaus.

Der Bauer schüttete einige Tropfen Wein vor der Aussaat im Frühjahr in den Hafer. Damit die Pferde kräftig und feurig bleiben, gibt ihnen der Bauer eine Brotschnitte, die er in Wein getaucht hatte. Bei einem Kauf, Verkauf, bei einer Verlobung im Bauernhaus darf nie ein guter Tropfen fehlen.

Der Schöpfmost befindet sich in der Maischboding bei der Lese, der Pressmost fließt im Keller von der Presse. Der Haustrunk oder Nachwein hat beim Volke verschiedene Namen: Glauer, Slawanka, Zinzimus in Alt-Lichtenwarth; aus diesem Haustrunk kochte früher die Bäuerin zum Frühstück die Weinsuppe, die dann der Kaffee verdrängte. Das Wort Glauer oder Lauer leitet Heintl von dem lateinischen lora ab; so hieß bei den Römern der Sklavenwein.

Zahlreich sind die Bauernregeln, die auf ein hohes Alter zurückblicken und eine feine Naturbeobachtung unserer Ahnen verraten; sie vererbten sich von Geschlecht zu Geschlecht und sind ein Denkmal der Bauernweisheit, die wir nicht hoch genug einschätzen müssen in einer Zeit, die oft nur von dem dummen Bauern spricht.

Das Futter beim Abräumen des Weinstockes soll der Hauer in der Leibtasche heimtragen, d. h. er muss mit dieser Arbeit frühzeitig beginnen. Ein zeitlich Band erhält die Trauben ganz, d. h. das Binden der Reben soll früh geschehen. Wenn der Windling im Juni blüht, ist der Hauerknecht stolz; denn da braucht ihn der Bauer noch lange und er wird nicht arbeitslos. Bein gut – Wein gut; ein gutes Birnenjahr bringt viel Wein, ebenso: Holunder gut - Wein gut. Hafer gut – Wein schlecht. Der Hafer braucht gerade in der Blütezeit des Weinstockes den Regen, der aber den Blüten schadet. Hafer schlecht - Wein gut. Reift das Holz des Stockes im Herbste gut aus, so folgt ein gutes Weinjahr. Viel Krampeltrauben weisen auf eine reiche Lese im folgenden Jahr. Viel Schrollen - viel Weinbeer, der Weinstock liebt eine trockene warme Witterung. Ein schweres Hauen – ein geringes Lesen; Regen und kühles Wetter verträgt der Stock nicht, da er ein Kind des Südens ist. Soviel Rebbüdel der Weingarten beim Schneiden gibt, soviel Eimer Wein liefert er im Herbste. Als im Jahre 1814 ein saurer Wein wuchs, der teuer verkauft wurde, sagten die Bauern: „Saurer Wein – süßer Pfennig.“ Viel Weintrauben der Irchsenbrut deuten auf eine reiche Lese im folgenden Jahr. Sonnenschein an folgenden Tagen des Jahres verkünden eine gesegnete Lese: Vinzenz – 22. Jänner, Josef – 19. März, Maria Verkündigung - 25. März, Pankraz – 12. Mai, Urban – 25. Mai, Christi Himmelfahrt, Peter und Paul – 29. Juni, Maria Himmelfahrt – 15. August, Laurenz - 5. September. Wenn in der Christnacht der Wein im Fass „plaudert“, wenn die Beeren des Efeu schön blau sind, wenn die Eichen schon vor dem Mai Blätter haben, wenn es viel Maikäfer gibt, wenn es im Mai donnert, wenn am Fronleichnamstag das aufgestreute Gras beim Umgang rasch dürr wird.

Schlechte Vorzeichen für die Weinlese: Wind in der Silvesternacht, viel Luzerneklees, viel Obst im Herbst und große Futterrüben.

8er Jahre sind gute Weinjahre, 7er Jahre wenig, aber gut, 6er Jahre schlecht. 1866 trug mancher Bauer seine Lese in einer Butte heim; da sprach er: „Zuerst das Eis (Frost im Mai), dann der Preuß und zuletzt die Sch . . . (Cholera). Das muss man sich merken.“

Zu Theres beginnt die Les; zu St. Gallen lest alles. Wie das Wetter zu Ägidius (1. September), so ist es in der Lesezeit. Wenn die Schlehen im Frühjahr blühen, fürchtet der Bauer einen Frost. Diese Gefahr hat zu Urban am 25. Mai sein Ende, weil dieser vom Backofen kriecht. Wer im Keller sein Glas Wein nicht austrinkt, lässt einen Feind zurück. Schüttet ein Gast durch Unvorsichtigkeit bei Tische seinen Wein aus, so gibt es bald eine Kindstaufe. Womit kann man einen Mann leicht betrügen? Antwort: Mit einem Wein, einem Weib und einem Ross. In Herrnbäumgarten sagen die Bauern: „Wenn viel Wein wächst, saufen die Kühe ein Fass Wein aus.“ Bei der Trockenheit wächst wenig Gras und Klee, sodass der Bauer Futter kaufen muss. Von einem schlechten Wein heißt es, er ist gut zum Darmauswaschen. Hat der Bauer den Most bei der Lese stark aufgezuckert, so sagt man: „Der Wein hat zuviel Hohenauer Sonne“; hier ist nämlich eine Zuckerfabrik. „Wein austragen“ - bedeutet mit der Zeche dem Wirt entweichen. Die Tränen des Weinstockes im Frühjahr galten als Heilmittel bei Augenkrankheiten. Wein im Mörtel bei einem Bau vertreibt die bösen Geister und Hexen; deshalb gab der Bauer beim Ausräuchern des Hauses in den Rahnächten einige Tropfen Wein in die Glutpfanne.

Heute erleben wir einen Umbruch im Weinbau, weil der Traktor, der das Dorf erobert hat, eine Umstellung in der Wirtschaft der Bauern brachte. Die alte Stockkultur aus der Römerzeit sowie die Drahtkultur werden langsam von der Hochkultur verdrängt. Die Handarbeit gehört der Vergangenheit an. Die Weingärten erhalten ein neues Aussehen. Überall weht ein neuer Geist, der den alten Sprachschatz der Alten vergessen lässt. Mit Recht kann man daher sagen: „Eine Welt bricht zusammen.“

#### Quellen:

Herrschaftsakte Wilfersdorf im Fürst Liechtensteinischen Hausarchiv.

Gemeindearchiv von Poysdorf.

Franz v. Heintl, Der Weinbau des österr. Kaisertums (= Die Landwirtschaft des österr. Kaiserthums, Bd. 4 und 5), Wien 1820.

Mitteilungen der Frauen Barbara Lackner und Theresia Wagner in Poysdorf.

Veröffentlicht in: „Österreichische Zeitschrift für Volkskunde“, Band 66, 1963, S 168 - 178