

## Vom Ochsenburger Mosthandel um 1775

von Gerhard Abfahl

Die Herstellung von Obstmost aus wilden und edlen Äpfeln und Birnen geht in Württemberg auf die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts zurück. Da im 30jährigen Krieg ein großer Teil der vorhandenen Weinberge zugrunde gegangen war, zwang die Not, auf den Most als Getränk auszuweichen und den Wein zu ersetzen, der bisher als Volksgetränk gedient hatte. Auch die von der feindlichen Soldateska erzwungenen Weinabgaben hätten nie erfüllt werden können, wenn nicht der Most als Ersatz dazu beigetragen hätte.

Die Freude am Mosttrinken nahm aber, als der Friede wieder im Land eingekehrt war, in einem Maße zu, daß der württembergische Herzog für den Weinhandel fürchtete und besorgt war, der Wein könnte mit Most vermischt werden. Daher wurden von der Regierung in Verordnungen und Generalreskripten strenge Bestimmungen erlassen, um entweder die Herstellung von Most gänzlich zu unterbinden oder mindestens in engen Grenzen zu halten. Daß solche Vorschriften den Unwillen der Bevölkerung erregten, zeigen die Landtagsverhandlungen von 1672, wo bitter darüber geklagt wurde, daß jeder, der mehr als 5 Imi (ca. 70 Liter) Most keltere, für jedes weitere Imi 5 Kreuzer als Abgabe zu bezahlen habe. Da sich die Bevölkerung entschieden dagegen wehrte und im Most „eine Gabe Gottes, einen herzstärkenden Saft und ein Labränklein für den Bauern bei seiner schweren Arbeit“ sah, mußten die strengen Verordnungen in der Folge gemildert werden, zumal da man es als Widerspruch empfand, Brautleute bei der Heirat zur Pflanzung eines Obstbaumes zu verpflichten und gleichzeitig zu verbieten, den Obstsegen auszunützen.

Im Jahr 1744 gab Herzog Karl Eugen nach und erlaubte jedem uneingeschränkt Obstmost herzustellen und ihn für seinen Eigenverbrauch mit Wasser und Wein zu mischen, dagegen blieb es bei dem Verbot, ihn auf der „Ax“, d.h. über Land oder gar ins „Ausland“ zu verkaufen. Gepantschten Wein öffentlich zu verkaufen, war streng verboten, dagegen wurde empfohlen, den süßen Most zu Gesälz zu verarbeiten. Im Jahr 1757 wurde angeordnet, daß jeder Erzeuger von Most dem Stabsbeamten die Menge des eingelagerten Mostes anzuzeigen habe, einerlei ob es sich um Haustrunk oder um für den Verkauf bestimmte Ware handelte. Auch Kellervisitationen waren vorgesehen, wo Verdacht auf unreelles Verhalten des Erzeugers oder des auschenkenden Wirts laut wurde.

Vom 22. 11. 1776 stammt ein Schreiben des Ochsenburger Stabsamtmanns Daniel Mejer, in dem er sich für die Ochsenburger Bauern um eine Erleichterung der Mostausfuhr nach Baden („ins Ausland“) einsetzt und um eine allgemeine Genehmigung bittet. Aus diesem Schreiben erfahren wir aufschlußreiche örtliche Einzelheiten über den Ochsenburger Mosthandel aus den Jahren 1775 und 1776. 1775 war ein reiches Obstjahr gewesen, im folgenden Jahr war wenig Obst gewachsen. Um den Obstsegen von 1775 günstig zu vermarkten, gab es zwei Möglichkeiten: Entweder wurde das Obst auf fremden Märkten

verkauft oder am Ort vermostet und dann zum Verkauf ausgeführt. Der erste Weg war beschwerlich und brachte wenig ein. Für ein Simri Birnen (ca. 25 Pfund) bekam man in Heilbronn 7 bis 7 $\frac{1}{2}$  Kreuzer (ca. 30 Pfennig). Andere Märkte wie Stuttgart, Mannheim oder Heidelberg schieden wegen der weiten Entfernung aus. Der zweite Weg, das Obst an Ort und Stelle zu vermosten, war zweckmäßiger, denn in der Ochsenburger Kelter war wohl ein Wergeltrog zum Zerkleinern (ähnlich einer alten Ölprelle mit Mühlrad) und eine Trotte zum Abpressen der Maische vorhanden. Als günstiges Absatzgebiet boten sich die Orte des Kraichgaus an, weil dort die entsprechenden Einrichtungen fehlten. Im Jahr 1775 waren über 100 Eimer in Stebbach, Bretten, Eppingen und Flehingen abgesetzt und für den Eimer 5 bis 6 Gulden erlöst worden. Auch wenn bei der Ausfuhr ein gewisser Zoll zu entrichten war, lohnte sich der Handel bei den günstigen Preisen. Erst 1835, als Baden dem Deutschen Zollverein beigetreten war, fielen solche Beschränkungen weg.

Im Jahr 1776 war das Obst schlecht geraten. Für die vier sternenfelsischen Orte des oberen Zabergäus rechnete man mit einem Mostertrag von ca. 20 Eimern, wobei auf Ochsenburg 4 Eimer fielen. Da aber noch 6 Eimer an vorjährigem Most in den Kellern lagen, hätte man in Ochsenburg 10 Eimer verkaufen können. Diese vergleichsweise geringe Menge rentierte den Handel nicht, und so wurde der Most als Haustrunk im Faß zurückbehalten oder nach den Worten des Stabsbeamten „in Häfen und Krügen in der Stube oder Kammer unter die Bettlade gestellt, um daraus Essig zu machen“. Eine Keller-visitation war in diesem Fall überflüssig.

Stabsamtmann Mejer erreichte 1776 durch seine Eingabe, daß den Ochsenburgern der Mosthandel über die württembergische Grenze hinaus erlaubt wurde und wegen der geringen Rebflurgröße eine Kellervisitation künftig unterblieb. Vielleicht hat auch zum Erfolg der unterwürfige Ton des Schreibens beigetragen, in dem damals ein herzoglicher Beamter mit seinem Herzog zu verkehren hatte: „Euer Herzoglich Durchlaucht erstatte ich untertänigst den gnädig anbefohlenen Bericht und bitte gehorsamst um gnädige Resolution (Beschluß) wegen des auswärtigen Obstmostverkaufs, weil sich wirklich von dem benachbarten Metternich'schen Ort Flehingen ein Liebhaber eingefunden hat, der etliche Eimer 1775 zu seinem Haustrunk einkaufen will. Euer Herzoglich Durchlaucht untertänigst gehorsamster Stabsamtmann zu Ochsenburg D. Mejer.“

#### *Quellenhinweise:*

Hauptstaatsarchiv Stuttgart A 213 Bü 9553.

Reyscher, Sammlung württembergischer Gesetze, Bd. 17.

Otto Conrad, Vom Most, in: Hie gut Württemberg, Jahrgang 1960, S. 56–59 und 1961, S. 2 und 11.

Fritz Koch, Die geographische Verbreitung der Obstkellerei, des Obstweins und Mostgenusses in Mittel- und Westeuropa (= Erdgeschichtliche und landeskundliche Abhandlungen aus Schwaben und Franken, Heft 21, 1936).