

Herausgeber:
Zabergäuverein, Sitz Güglingen

Der Herbst und die Ganerbenkeltern in Bönningheim

von Kurt Sartorius

Der Weinbau spielte und spielt im Zabergäu schon immer eine bedeutende Rolle. Am Beispiel Bönningheim soll das Kelterwesen früherer Zeiten behandelt werden.

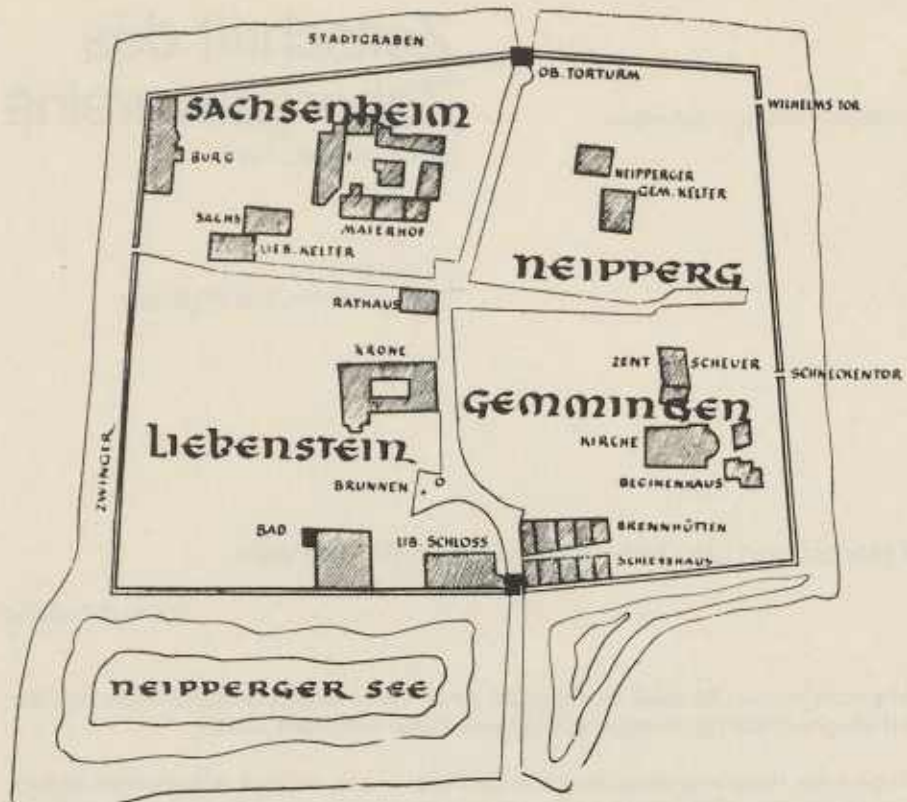
Wann die erste Rebe in unserer Heimat angepflanzt wurde, entzieht sich unserem Wissen. Es ist anzunehmen, daß schon die Römer hier Weinberge angelegt haben. Es gibt zwar noch keine archäologischen Belege für römischen Weinbau auf unserer Gemarkung, doch dürfte der Weinbau im Neckarland durch den Fund der Walheimer Jupitergigantensäule mit der Darstellung einer Weinlese und die Ausgrabung eines römischen Gutshofes in Lauffen am Neckar mit einem als Kelter angesprochenen Gebäude und einem Rebmesser hinlänglich belegt sein.

Memminger verweist in seinen Jahrbüchern 1836 auf Thetinger, einen württembergischen Geschichtsschreiber am Ende des 15. Jahrhunderts. Dieser preise des Zabergäues Milde und Fruchtbarkeit und sage von Bönningheim, seine setinischen Reben machen es glücklich. Da nun Sedia eine Stadt in Latium mit gutem Weinbau gewesen sei, so frage es sich, ob nicht zu Thetingers Zeit noch eine Sage vom römischen Ursprung des Weinbaus in dieser Gegend vorhanden war (1).

Handgreiflicher wird die Geschichte des Weinbaues mit der Nonne Hildburg, die am 16. Februar 793 dem Kloster Lorsch an der Bergstraße einen umfangreichen Besitz vermachte, unter anderem auch eine dem heiligen Michael geweihte Hauptkirche nebst zwei Weinbergen auf dem Michaelsberg. Dieser Urkunde verdankt ja auch Bönningheim seine erste Erwähnung.

In alten Berichten wird der Reichtum Bönningheims auf Grund seines Weinbaues hervorgehoben, der bestimmt ein bedeutender Erwerbszweig für die Bönningheimer Bürger war und ist. So schreibt z. B. Bronner 1836 über Bönningheim: „Dieses bildet den äußersten Punkt des rechten Theiles des Zabergaues und hat den bedeutendsten Weinbau in diesem Distrikte“ (2).

Ein Zeugnis dieses Reichtums geben uns die mächtigen Keltern, von denen sich zwei bis auf unsere Tage erhalten haben. Ihrer angestammten Funktion beraubt, führen sie heute ein kümmerliches Dasein.



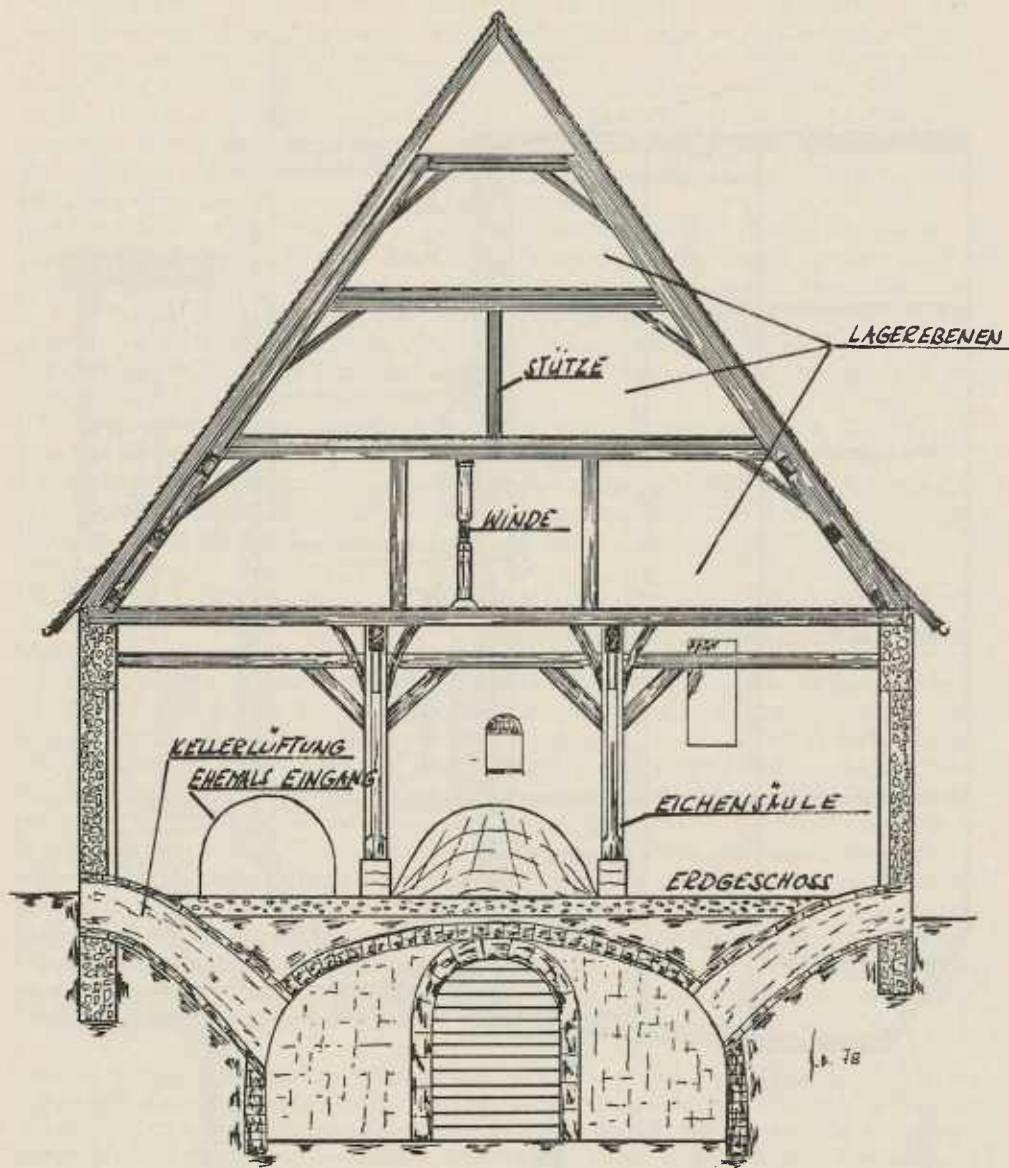
Die öffentlichen Gebäude in Bönningheim im Mittelalter und die Vierteilung (nach Pfarrer Mayer)

Es gab ursprünglich vier Kelter in Bönningheim, die alle innerhalb des Etters waren. Sie stellen damit schon eine Besonderheit dar, war es doch oftmals üblich, die Kelter in der Nähe der Weinberge zu bauen. Das könnte seinen Grund in der besseren Kontrollierbarkeit der Maischeanlieferung und des Weingewinnes haben, wurde doch daraus eine bedeutende Einnahme der Obrigkeit, der Weinzehnt, erzielt. Aber auch die Sicherheit hinter der Stadtmauer dürfte eine Rolle gespielt haben.

Über die Kelter sagt die Oberamtsbeschreibung 1853 folgendes: „Vier Kelter mit 10 Bäumen und 2 Mostpressen werden nach den Stadtvierteln die Liebensteinische, die Neipperg'sche, die Gemmingen'sche und die Sachsenheimer Kelter genannt, von denselben stehen je zwei beisammen und zwar in dem Neipperg'schen und in dem Sachsenheimischen Viertel" (3).

Auffallend ist dabei, daß zwar jeder Ganerbe eine Kelter besitzt, daß diese aber nicht immer in seinem Viertel steht. So befinden sich im Neipperger Viertel die Gemmingen'sche und die Neipperger Kelter. Im Sachsenheimer Viertel standen die Liebensteiner und die Sachsenheimer Kelter. Das erstaunt, ist doch anzunehmen, daß jeder Ganerbe seine Kelter in seinem Viertel aufbaut. Der Grund könnte darin liegen, daß die Kelter älter sind als die strenge Teilung durch das Ganerbiat, die Ende des 15. Jahrhunderts anzusetzen ist. Ein Alter läßt sich allerdings nicht ermitteln, jedoch wurden die beiden abgebrochenen Kelter als 700 Jahre alt bezeichnet (4).

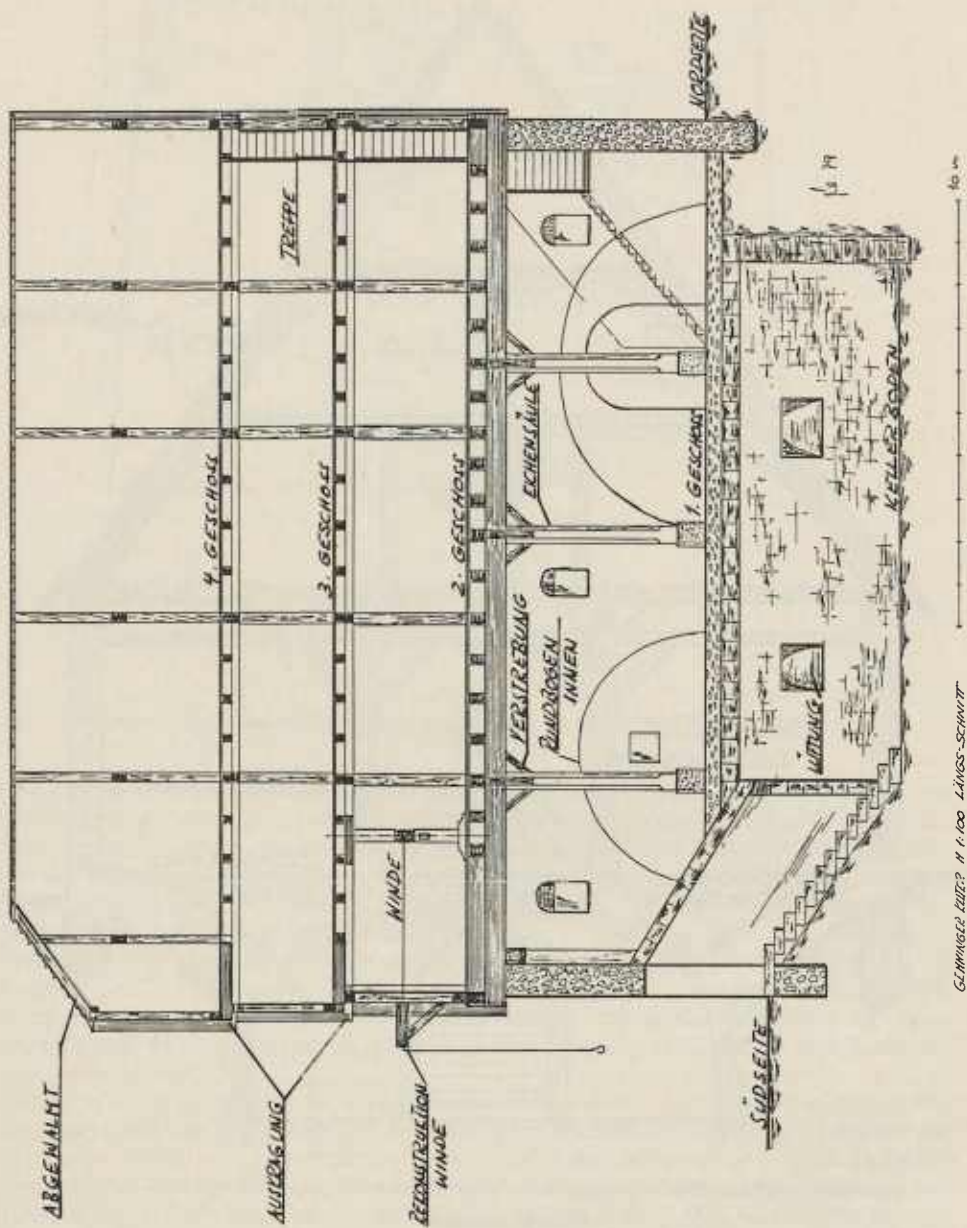
Aus der Namengebung geht hervor, daß die Kelter im Besitz der Ganerben waren. Das erklärt sich daraus, daß solch große Bauwerke, wie es die Kelter nun einmal waren, nur von weltlichen oder geistlichen Herren errichtet und betrieben werden konnten.



GEMMINGER KELTER 1:100 QUER - SCHNITT

Gemminger Kelter, Querschnitt

Zeichnung von W. Holbein



Gemmingler Keller, Längsschnitt

Zeichnung von W. Holbein

Die Bauzeit der Kelter dürfte also vor oder in die Entstehungszeit des Ganerbiats datiert werden. Soweit heute noch beurteilt werden kann, hatten die Liebensteiner und die Sachsenheimer Kelter denselben Baustil wie die Neipperger Kelter und können damit etwa in die gleiche Entstehungszeit datiert werden. Wesentlich jünger ist die Gemminger Kelter. Ihr Baujahr dürfte um 1525 anzusetzen sein. Anlässlich eines Streites im Jahre 1557 beklagten sich die Ganerben, daß die Bönningheimer Frondienste verweigerten. Sie führten unter anderem an: „Gleicherweise haben sie vor mehr als 30 Jahren, als die Herren von Gemmingen eine neue Kelter gebaut, über 32 Tage mit Holz-, Sand- und Steinführen, Bauaufrichten usw. gefrohnet“ (5). Interessant, daß es sich um eine neue Kelter handelte. Möglicherweise stand schon eine Kelter als Vorgängerbau.

Die Funktion der Kelter hat sich im Laufe der Zeit gewandelt. Es handelt sich heute um einen hochtechnisierten Betrieb, in dem von der Traubenabnahme bis zur Vermarktung des fertig ausgebauten und in Flaschen gefüllten Weines alles unter einem Dach vereint ist. Früher dienten die Kelter hauptsächlich dem Schutz der Keltergeräte und dem Aufbewahren des Keltergeschirrs. Keltergeräte waren hauptsächlich die großen Baumpressen, der Kelterbaum, mit ihrem Zubehör. Viel Platz beanspruchte auch das Keltergeschirr, die Bütten und Zuber, die hier untergebracht waren.

Über das, was hier alles gelagert wurde, geben Kelterinventare Aufschluß, die 1751 von den vier Ganerbenkellern angefertigt wurden.

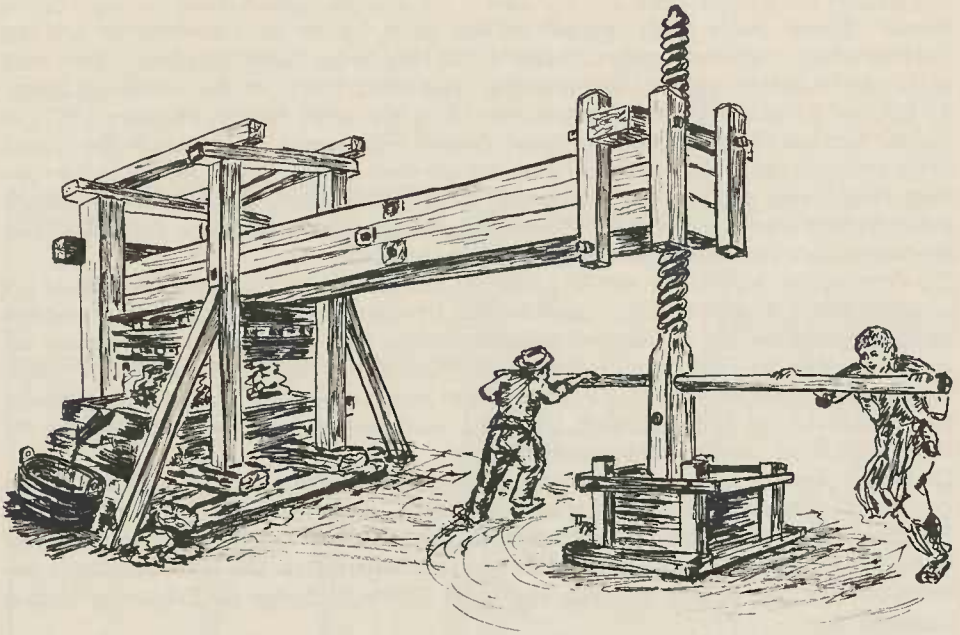
So standen im Hauptraum der Gemminger Kelter zahlreiche große Bütten. Kelterbäume werden nicht erwähnt, vermutlich weil sie fest eingebaut waren. Die zum Kelterbaum gehörenden Bracken, Bretter, Spindeln, Hund und Stoßriegel dürften als Ersatzteile vorrätig gewesen sein.

Bis in die heutige Zeit werden in der Neipperger Kelter noch einige Bütten und Zuber gelagert. Noch vor einigen Jahren rief der Amtsbote den Termin zum Aus- bzw. Einräumen des Keltergeschirrs aus.

Die Kelter wurden ihrem Zweck entsprechend mit einer großen Grundfläche gebaut, jedoch ohne Keller. Ein großes Dach, das von einer mächtigen Fachwerkkonstruktion getragen wurde, überspannte das aus Stein errichtete Erdgeschoß. Es gab keine Zwischenböden. Anders wurde nun die Gemminger Kelter gebaut. Ein gewölbter Keller – 8,10 m breit, 12,30 m lang und 3,30 m hoch – liegt unter dem ehemaligen Lehmboden des Kelterraumes. Das aus Bruchsteinen gemauerte Erdgeschoß bildet ein Rechteck von 20,60 m Länge und 15,30 m Breite, die Wände sind etwa 70 cm stark. Alle vier Ecken sind mit mächtigen Quadern verstärkt. Das auffallendste am Erdgeschoß sind jeweils zwei große Bögen an der Süd-, Ost- und Westseite. Die halbkreisförmigen Öffnungen von ca. 4 m Radius wurden mit der Außenseite bündig zugemauert. Innen sind alle Bögen noch gut erkennbar. Die Öffnungen waren vermutlich ursprünglich offen und dienten dem Aus- und Einräumen des Keltergeschirrs. Sie mußten möglicherweise aufgrund einer Verordnung aus dem Jahre 1808 zugemauert werden. Diese hieß:

„In dem Waiblinger Amtsort Korb ereignete sich der Unglücksfall, daß ein dreijähriges Kind in ein Deckenloch der dortigen Kelter, welche von allen Seiten offen stand, hineinfiel, und da solches voll Wasser war, darin ertrank. Es ist nun zwar bereits die Einigung getroffen, daß die Kelter zu Korb beschlossener gemacht werde, so wie auch die meisten Kelter im Königreich, entweder mit Mauern umgeben, oder mit Verlattungen geschlossen sind. Damit sich dergleichen Unglücksfälle an Orten, wo die Kelter bis jetzt nicht eddrig verwahrt sind, verhütet werden, so wird sämtlichen königlichen Beamten aufgegeben, dafür zu sorgen, daß dieselben geschlossen werden, damit Kindern der Eintritt in dieselben gehent sei (6).“

An der Südseite der Gemminger Kelter findet sich rechts und links in Stein gemeißelt das Gemminger Wappen. Über dem steinernen Erdgeschoß erheben sich noch drei Fachwerkgeschosse. Sie dienten wahrscheinlich als Fruchtkasten, also für die Einlagerung von Getreide. An den Balken im ersten Stock sind zahlreiche Nägel in einem Abstand von 15–20 cm



Der Kelterbaum

Zeichnung von E. Schmitt

eingeschlagen. Hier wurde vermutlich Tabak zum Trocknen aufgehängt. Für die Beleuchtung sorgten auch Dachgaupen, kleine Aufbauten für Fenster. Auf der östlichen Dachhälfte waren sieben, auf der westlichen fünf. Sie wurden nach dem Kriege beim Umdecken des Daches entfernt. Die drei Bühnen wurden bis in die jüngste Zeit einzeln vermietet. Es wurde dort Heu und Stroh eingelagert, das mit einem Seil und Rädchen heraufgezogen wurde. Der Keller unter der Kelter diente wahrscheinlich zum Einlagern des Zehntweines. An der Nordseite war ein zweistöckiger Schuppen angebaut, das sogenannte „Kelterle“. Es wurde vermutlich zum Lagern des Keltergeschirrs errichtet, als die Kelter zu klein wurde. Zuletzt diente es zum Unterstellen von Wagen und der erste Stock zum Aufhängen von Wäsche. Es wurde in den zwanziger Jahren abgebrochen.

Die Trauben wurden im Weinberg geraspelt bzw. im „Tretzüberle“ getreten. Das ist ein kleiner Zuber von 50–60 Liter Inhalt mit Löchern im Boden und einem kleinen Türle zum Hochziehen. Die Trauben wurden so lange getreten, bis diese „zart“ waren. Danach wurden die Kämme und die Traubenhäute durch das Türle in den darunter liegenden Zuber geworfen, auf dem das Tretzüberle mit zwei quergelegten Hölzern stand. War der Zuber voll, so wurde die Maische vom Zuber ins Ladfaß geschöpft, das auf einem Wagen war. Dadurch konnte im Weinberg auch ohne Fahrzeug gelesen werden, und das Kuh- oder Pferdagespann wurde erst abends geholt. Mit dem Fuhrwerk wurde dann mit Gesang in den Ort gefahren. Kinder hatten dabei auch oft Lampions. Nun wurde die Traubenmaische über eine Rinne in Bütten geschöpft. Die Bütten füllten die ganzen Straßen und Gassen um die Kelter. In guten Jahrgängen standen sie entlang der gesamten Hauptstraße, in Doppelreihen vor der Apotheke und in Dreierreihen vor dem Fachwerkhaus Jung. Die Bütten – große, nach oben sich verjüngende Holzbottiche aus Eiche – hatten ein Fassungsvermögen von 6, 7 ja 8–10 Eimern (1 Eimer = 300 l). Sie wurden entweder auf ein spezielles Gestell aus gekreuzten Balken mit kurzen Füßen oder auf Balken gestellt, die auf Steinen lagerten. In ihnen wurde die Traubenmaische gelagert, bis durch den einsetzenden Gärprozeß der

Zuckergehalt auf etwa 10 Öchslegrad gesunken war. Wenn es warm war, ging die Gärung sehr schnell. Die Bütten mußten dann vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Als Sonnen- und Regenschutz dienten halbkreisförmige Holzdeckel. Bei Kälte zog sich der Gärprozeß oft lange hin. Der neue Wein wurde nun von den Händlern und Wirten der weiteren Umgebung (aus dem Schwarzwald, viele auch aus Stuttgart) direkt von der Bütte weg gekauft. Dazu wurde mit einem „Gomperle“, einer kleinen, vom Flaschner aus Blech gefertigten Handpumpe mit einem langen Steigrohr, eine Probe aus ca. 1 m Tiefe entnommen und mit der Öchsleswaage der Zuckergehalt bestimmt. Danach wurde der Wein „abgelassen“. Vor das Spundloch war vorher ein Dornenbüschel (Schwarzdorn) gelegt worden, durch das nun der Wein gefiltert wurde. Übrig blieb in der Bütte der Trester, der nun zum Pressen zur Kelter gebracht wurde.

Der Trester wurde auf die Grundplatte der Presse, „auf's Biet“, pyramidenförmig aufgesetzt zum „Säcker“. Auf den Säcker wurden nun kreuzweise verschiedene Bretter und Balken gelegt, um den Druck vom Hebel gleichmäßig auf den Säcker übertragen zu können. Die dickeren Balken heißen Hund, die dünneren Bracken. Jetzt wurde der „Baum“, der aus 3 oder 4 mächtigen Eichenstämmen bestand, durch Drehen der Spindel herabgelassen, nachdem die Sicherheitshölzer in dem mittleren Pfosten entfernt wurden. Darauf mußte sehr aufgepaßt werden, konnte doch durch das Gewicht des Baumes die Spindel gedreht werden, wodurch die Dreher nach außen geschleudert wurden.

Ein querliegender Balken an den hinteren Pfosten bildete nun das Gegenlager, so daß ein mächtiger, einseitiger Hebel entstand. Durch weiteres Drehen der Spindel wurde nun ein großer Holzkasten, der mit Steinen (ca. 50 Zentnern) beschwert war, in die Höhe geschraubt. Er belastete nun den Hebel gleichmäßig über den ganzen Preßvorgang. Dieser dauerte etwa eine dreiviertel Stunde. Danach wurde der Hebel wieder in die Höhe geschraubt und durch eingesteckte Hölzer gesichert. Der Säcker wurde nun mit Beilen zerkleinert und frisch aufgesetzt, worauf der Preßvorgang wiederholt wurde. Der ausgepreßte Wein sammelte sich in der Kandel, einer Vertiefung im Biet, und lief über eine Nase in den Kändelzuber. Dieser ausgepreßte Wein hieß „Drug“, wogegen der aus der Bütte abgelassene Wein „Vorlaß“ genannt wurde.

Wie schon erwähnt, waren insgesamt 10 Kelterbäume in den vier Kelteren, und zwar je drei in der Sachsenheimer und Liebensteiner Kelter und je zwei in der Neipperger und Gemminger Kelter. Die Pressen standen quer im Keltergebäude. Um 1920 wurden die Kelterbäume abmontiert und durch hydraulische Pressen ersetzt. Diese wurden mit Wasserdruck betätigt. Zum Fertigpressen mußte von Hand gepumpt werden. Für die Holzlatten der Preßkörbe dieser neuen Pressen wurde das Eichenholz der Kelterbäume verarbeitet. Es ist bedauerlich, daß damals niemand den Wert und die Bedeutung eines Kelterbaums für die Weinstadt Bönningheim erkannt hat.

Die Kelterbäume, die bis zu den Griechen zurückgehen, veranlaßten Bronner zu folgender Bemerkung: „Diese schrecklichen Druckmaschinen sind die so beliebten Baumpressen, denen der württembergische Weingärtner so zugetan ist, daß er alle anderen Pressen für ungenügend hält und ist davon überzeugt, daß keine andere Kraft einen Tropfen mehr herauszubringen vermag.“

Für jede Kelter waren Kelterknechte bestimmt, welche die Aufsicht führten und für das Gerät verantwortlich waren. Sie waren Bedienstete der Stadt und bekamen von den Weingärtnern für das Pressen ein Vesper. Der Preßlohn wurde in die Kelterkasse entrichtet, die dadurch reich war. Aus ihr wurden auch die Wengertschützen bezahlt. Die Kelterknechte waren oft Zimmerleute, da der Burgplatz, der als Zimmerplatz benützt wurde, im Herbst mit Bütten vollstand und da sie sowieso für die Reparaturen an den Kelterbäumen zuständig waren.

Zu jeder Kelter gehörte ein Kelterstüble. Es war der einzige heizbare Raum, in dem das Vesper eingenommen, in dem aber auch mancher Schoppen Wein getrunken wurde. In der Neipperger Kelter haben sich noch zwei Wandnischen mit Holztürchen vom Kelterstüble erhalten, in denen der Kelterknecht seine schriftlichen Sachen aufbewahrte. Zwei Wände wurden beim Einbau der Viehwaage 1956 entfernt. An den Wänden konnten noch einige



Im Vordergrund das Bandhaus, dahinter die Sachsenheimer Kelter in Bönningheim, rechts die Liebensteiner Kelter mit dem angebauten Kelterstüble

Foto: Richter, Bönningheim

Aufschriebe festgestellt werden, die leider nicht alle zu entziffern sind. Die Inschriften handeln von Kelterarbeiten, z. B. 1867 gekeltert von 29. Oktober bis . . . oder 1907 6 St Bracken.

Von einem guten Jahrgang erzählt auch ein kleines Gedicht, das 1934 wohl in weinseliger Stimmung verfaßt wurde:

In diesem Jahre 34
 war der Weinstock gar recht fleißig
 brachte gut und brachte viel
 davon ich jetzt erzählen will.
 Glühend war der Sonne Strahl,
 beinah Dürre überall.
 Viermal tat man in dem Jahr spritzen
 aber unsereiner auch schwitzen.
 Jeden Tag gab's sogar Durst,
 doch schon reife Trauben im August.
 Am 20. September war Herbstbeginn,
 der süße Wein ging reißend hin.
 Der 10. Oktober war Einräumtag,
 zu Trinken und Essen soviel man mag.

Im Einvernehmen

Wilhelm Rothenburger
 Karl Krieg
 Wilhelm Mann

Wilhelm Müller
 Christian Weberruß

Zwei Aufschriebe zeugen von einer Benützung als Arrestzelle des Kelterstübles, als 1940/41 Soldaten einquartiert waren. So steht unter drei skizzierten Gittern:

Trauental

6. Komp.

Es gibt einen Weg zur Freiheit

3 Tage lang auf grüner Heid.

oder unter einem Pfeil mit Aufschrift Freudental:

Es wär' so schön gewesen . . .

Erich Merz

Wilhelm Vatter

Otto Stegmaier.

In der Gemminger Kelter war das Kelterstüble links vom jetzigen Eingang, in der Sachsenheimer Kelter in der südöstlichen Ecke. An der Liebensteiner Kelter war es außen angebaut.

Die Abbildung zeigt unter dem Blechdach eine Maschine zum Aussortieren der Traubenkerne aus den Trestern. Aus ihnen wurde über die Kriegszeit Öl gewonnen. Die Fotografie wurde kurz vor dem Abbruch der 2 Keltern 1948 gemacht. Das Fachwerk im Vordergrund war das zur Turnhalle umgebaute Bandhaus, des Küfers Haus. Diese drei Gebäude, die Sachsenheimer Kelter, die Liebensteiner Kelter und das Bandhaus, machten Platz für eine neue, große Genossenschaftskelter (heute Delta-Markt).

Die zwei verbliebenen Keltern erinnern noch heute an einen bedeutenden Wirtschaftszweig Bönningheims. Sie stellen Kulturdenkmale dar, erzählen sie doch viel vom Wirken und Wesen unserer Vorfahren. Ihrer einstigen Nutzung entzogen, führen sie heute ein kümmerliches Dasein. Es ist zu hoffen, daß sie bei der Stadtkernsanierung einem neuen Verwendungszweck zugeführt werden, um auch zukünftigen Generationen von der Arbeit, vom Wohlstand und Stolz der Bönningheimer Weingärtner zu berichten.

Zum Schluß noch eine kleine Anekdote, die sich in den zwanziger Jahren in einer Kelter zugetragen hat. Ein alter Bönningheimer, der nebenher das Amt des Fleischbeschauers versah, brachte zu jeder Presse sein Krüggle mit der Bitte: „Laß mi au dein Wei probira!“ Da die einzelnen Wengerter und Bauern bei der Fleischschau von ihm abhängig waren, konnte ihm niemand ein Krüggle Wein verwehren. Wenn der Herbst herum war, hat er gesagt: „So, jetzt isch mei Fäbtle au voll!“

Anmerkungen

Dem vorliegenden Beitrag, der nach Gesprächen mit Gottlieb Müller, 86 Jahre, Friedrich Tabler, 74 Jahre, Paul Martin, 68 Jahre, und anderen abgefaßt wurde, liegen Ausführungen zugrunde, die der Verfasser anlässlich der Jahresversammlung des Zabergäuvereins am 4. November 1979 in Bönningheim vorgetragen hat.

- 1) Klunzinger, Geschichte des Zabergäus, 1842, Band I.
- 2) Bronner, Weinbau in Württemberg, 1837.
- 3) Beschreibung des Oberamts Besigheim, 1853.
- 4) Festschrift zur Einweihung der Genossenschaftskelter Bönningheim, 1950.
- 5) Mayer, Bönningheim bis zum 30jährigen Krieg, in: Zeitschrift des Zabergäuvereins 1931/32.
- 6) Reyscher, Württembergische Gesetze, 15. Band, 1846.