

Burgenländer Ausbruch seit mehr als dreihundert Jahren?

Von Harald P r i c k l e r, Eisenstadt

Im Jahre 1963 ermöglichte eine ungewöhnlich günstige Witterung in Rust und anderen Weinorten Spätlesen, die Trockenbeer-Ausbrüche von einzigartiger und in ganz Europa ihresgleichen suchender Qualität hervorbrachten¹. In diesem Zusammenhang tauchte die Frage auf, seit wann die Technik der Trockenbeerauslesen im nordwestpannonischen Weinbaugebiet bekannt und gebräuchlich ist; ihre Beantwortung bringt ein überraschendes Ergebnis.

Zunächst ist festzuhalten, daß sich nicht jede Traubensorte zur Trockenbeerbildung eignet; von den vor der Reblauskatastrophe (Ende des 19. Jh.) verbreiteten Edelsorten war dies überhaupt nur bei dem hochgerühmten „weißedlen Zapfner“ (oder „Zapfeter“, nach der länglichen, zapfenförmigen Gestalt der Beeren), der heute Furmint genannt wird, der Fall. Der Furmint war die im ober- und niederungarischen Weinbaugebiet am häufigsten anzutreffende Edelsorte, er war in Tokaj ebenso vertreten wie am Neusiedlersee oder am Osthang der Kleinen Karpathen². Nach der Reblauskatastrophe ist diese Sorte bis auf wenige Ausnahmen³ aus den Weingärten verschwunden.

Matthias Bel, der große ungarländische Polyhistor, widmet in seinem gelehrten lateinischen Werk „Hungariae antiquae et novae Prodromus“ dem Ödenburger Weinbau eine eingehende Abhandlung („De vineis et vino Sempronienis“), wobei er sich auch mit der älteren Fachliteratur kritisch auseinandersetzt. Er stellt fest, daß die Bereitung von Ausbruch in Ödenburg um 1700 noch unbekannt war⁴; als erster habe Fürst Georg I. Rákóczy um die Mitte des 17. Jh. in Tokaj Ausbruch hergestellt; während sich diese Leseart in der Hegyalja⁵ rasch verbreitet habe, sei

1 Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer 7 (1963), Nr. 11. Unter der Kontrolle der Landwirtschaftskammer wurden u. a. folgende Mostgrade (Klosterneuburger Waage) erzielt: Müller-Thurgau 42, 35; Muskat-Ottonel 39; Neuburger 34, 30; Zierfandler 31,8; Traminer 31,5; Welschriesling 27, 29, 30(!); Mädchentraube (Leányka) 29,5; Rheinriesling 24,5; Blaufränkisch 24; Sylvaner 27; Bouvier 27,75; Weißburgunder 23,8. Die Ausbrüche wurden in Rust, Oggau, Donnerskirchen, Großhöflein und Siegendorf eingebracht.

2 Matthias Bel, *Historia vinearum et vini Hungariae inferioris*. — Sammlung von Natur- und Medizin- Wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literaturgeschichten (Breslauer Sammlung) XIV, Herbst-Quartal 1720, 417—423; Petrus Jaenichius, *Dissertatio de vineis Hungariae*. — (Jaenichius, *Melemata Thorunensia seu dissertationes . . . collectae* 1726, Tom III, 215—255); Paul K e l e r, Beschreibung der vornehmsten Weingebürge in Ungern (Jaenichius, *Melemata* 1727, Tom. III, 256—278) u. a.

3 In Rust sind noch einige Weingärten dieser Sorte zu finden.

4 Matthias Bel, a. a. O., (Nürnberg 1723), 184.

5 Der Tokajer Hügelzug, von rund 5000 ha Weingärten bedeckt. — Die erste Erwähnung von Trockenbeer-Auslesen im Tokajer Hegyalja-Gebiet fällt in das Jahr 1655, als sich die Wein-Städte dieses Gebietes (*civitates submontanae*) beklagten, daß aus den Weingärten der Bürger und Adeligen von den Beamten der Grundherren als Bergrecht nicht nur die besseren Weine samt den Fässern — noch dazu nach dem größeren Maß gemessen — ausgesucht und beansprucht, sondern mißbräuchlich auch die schwarzen Beeren (*uvae nigrae*) und Trockenbeeren (*uvae passae*) gesammelt und weggeführt würden; der Gesetzartikel 79 des gleichen Jahres verbietet diesen Unfug.

im niederungarischen Weinbaubereich zuerst in St. Georgen b. Preßburg durch den Pfarrer der Versuch unternommen worden, Ausbruch herzustellen, und habe auch glänzende Resultate gezeitigt⁶. Die Behauptung des Medizinstudenten Komáromy in seiner Baseler Dissertation über die Eigenschaften des Ödenburger Weines⁷, in Ödenburg werde aus der „Augster“-Sorte Ausbruch hergestellt, weist Bel als unrichtig zurück; die Augster seien als sehr früh reifende (im August, daher ihr Name) und daher dem Wespenfraß stark ausgesetzte Sorte dazu nicht geeignet.

In seiner Abhandlung über den Ruster Weinbau im Keszthelyer Georgikon stellt der Ruster Bürger Paul Ludwig v. Conrad die Aufteilung der Lese in eine Früh-, Haupt- und Spätlese als seit altersher in Rust gebräuchlich hin⁸. Dies erlaubt die Annahme, daß Ausbrüche in Rust und Ödenburg seit dem 18. Jh. keine Rarität gewesen sind. Ein Vergleich der Weinpreise von Rust, Ödenburg und der anderen Orte beweist dies schlüssig: Während der Durchschnittspreis des Neusiedlerseewines im 18. Jh. ungefähr bei 4—5 fl lag, erzielten die Ruster und Ödenburger zuweilen Spitzenpreise von 100 fl und mehr für einen Eimer Wein⁹. Wenn wir die Weinpreise des 17. Jh. vergleichen, so fällt gleichfalls der große Unterschied auf zwischen den von den schlesischen, polnischen, böhmischen und mährischen Händlern in Rust und Ödenburg bezahlten und den für „Landwein“ oder „Dörfnerwein“ üblichen: Der Spitzenwein erzielte durchschnittlich 4—6 fl, der Durchschnittswein 1½—2 fl¹⁰. Einzelne Jahre überragen den langjährigen Durchschnitt jedoch derart hoch, daß wir nicht umhin können, zu vermuten, es sei damals Ausbruch hergestellt worden: So kostete ein Eimer Spitzenwein beispielsweise im Jahre 1538 8—10 fl¹¹, 1589 6 Taler^{11a}, 1602 7—10 Taler, 1621 10 fl, 1623 38 fl^{11b}, 1662 14 fl^{11c} und 1696 7—8 Taler.

Wer konnte sich damals das Risiko von Trockenbeerauslesen leisten? Sicherlich nicht die durchschnittlichen Weinbauern und -Bürger, die auf eine sichere Einbringung einer möglichst umfangreichen Ernte angewiesen waren¹². Die Spekulation

6 Mathias Bel, *Historia vinearum et vini Hungariae inferioris*. (Breslauer Sammlung a. a. O.).

7 Johannes Petrus Komáromy, *Dissertatio physico-medico inauguralis de vino Hungarico Soproniensi*. (Basel 1715, zweite Auflage Altdorf 1720).

8 Paul Ludwig v. Conrad, Beschreibung des Ruster Weinbaues. — Ährenlese des Keszthelyer Georgikons 1 (1819).

9 Martin v. Schwartzner, *Statistik des Königreichs Ungern* (Pest 1798) 205; Gustav Thirring, *Sopron városa a 18. században* (Sopron 1938) 179.

10 Niederösterreichisches Landesarchiv, Ständische Akten B 9/26.

11 Niederösterreichisches Landesarchiv, Ständische Akten B 9/30 fol. 53. Im folgenden Jahr sank der Weinpreis in Niederösterreich auf 3 β oder 20 kr (das ist nur 3—5 % des Vorjahrspreises!) ab.

11a Abschrift einer alten Ödenburger Bürgerchronik, mitgeteilt von Opberger, Materialien zur Ortsgeschichte von Schützen a. G. (Bgl. Landesarchiv, Handschriftensammlung HS XX/29).

11b Es ist allerdings zu beachten, daß in diesem Jahr eine starke Geldentwertung („Große Kipper- und Wipperzeit“) stattfand.

11c Niederösterr. Landesarchiv, Ständ. Akten B 9/30.

12 Daß dieses Bestreben nicht zu argen Qualitätsverlusten führte, wurde durch den grundherrlichen Lesezwang verhindert; der Berg wurde erst für den Lesebeginn er

auf eine besondere Qualitätssteigerung trotz der Gefahren der Quantitätsverringering oder des Schlechtwettereinbruchs kann man nur den reicheren Stadtbürgern von Ödenburg und Rust sowie den klösterlichen und adeligen Weingartenbesitzern zutrauen; mehrere Quellenbelege bestätigen diesen Schluß.

In einem Verzeichnis der im Jahre 1640 in den Kellereien des Schlosses Forchtenstein lagernden Bau-, Bergrechts- und Zehentweine¹³ werden auch mehrere Fässer mit „Ruster aufkhlauer“, Breitenbrunner aufkhlauer“, „Sigleßer aufkhlauer“ und Großhöfleiner aufkhlauer“ genannt, die aus dem Eigenbau der Herrschaft stammten¹⁴. Im Stadium der Überreife lassen die Beeren mancher Sorten, auch der Furmint, die Beeren fallen. Das Lesen dieser Weingärten gestaltete sich sehr mühsam, da die Beeren vom Boden

öffnet, wann dies der Herrschaft günstig schien. Als die durchschnittliche Lesezeit galten die sechs Wochen zwischen Michaeli (29. September) und Martini (11. November), zumeist begann die Lese erst Ende Oktober, manchmal auch erst nach Martini, im Durchschnitt ungefähr drei Wochen später als heute. Den niederösterreichischen Weingartenbesitzern in Ungarn bzw. östlich der Leitha erlaubten kaiserliche Privilegien die zollfreie Einfuhr ihres Bauweines zwischen Michaeli und Martini; solche Privilegien sind von den Landesfürsten Friedrich III., Maximilian, Ferdinand I. u. a. überliefert (Niederösterreich, Landesarchiv, Ständische Akten B 9/24, B 9/26, B 9/34, B 9/35). Als Beispiel für den grundherrlichen Lesezwang diene eine Leseordnung der Herrschaft Landsee-Lackebach aus 1705 (Esterházy-Archiv Budapest, Rep. 12, Nr. 922); sie setzt den Lesebeginn folgendermaßen fest:

*„Heunt dāto den 26. Octobris 1705 auf Gutachten Ihro gestrengen Herrn Praefecti gemachte Lößordnung bei der Herrschaft Landsee und Lackebach.
Erslichen geben Richter und Pergleith ein, daß die Weinpör dato her kein Schaden erlitten, sondern noch frisch seint, nichtsdestoweniger, weillen das Lösen in Neckhenmarckht, man mag es auf das schleinigst befördern, wie man woll, yber 3 Wochen anhalt, ist die khünftigt einfallundt Winterszeit zu besorgen und nichts aufzuhalten.*

Rizing, Frauhaydt und Raiding

*Den 29. X. Richter, Purger, Pergleith und Hirter,
den 30. die Gemain, hier wenig Frembte seint.*

Petterstorff

*Den 30. Richter, Purger, Pergleith und Hirter,
den 31. die Gemain. Nichts von Frembten.*

Neckenmarckht

*Den 2. Novembris Hofweingarten, Richter, Purger, Pergleith und Hirter,
den 3ten eben also,
den 4ten die Gemain,
den 5ten die Frembten* } *das Herrschaftslösen continuirt bis auf das Lesste.“*

13 Esterházy-Familienarchiv Budapest, B. Schriften des Palatins Nikolaus Esterházy (1582—1645) III. Wirtschaftsschriften d) Herrschaft Forchtenstein 1632—1645.

14 In den genannten Orten besaß die Herrschaft folgende Weingärten (nach dem Urbar aus 1675, Esterházy-Archiv Forchtenstein): Rust 100 Tagwerk im Paumgart, 80 Tagwerk im Voglsang. Sigleß: 66 Pfund im Weiberteicht, 41 Pf im Polack, 15 Pf im Stainweingarten. Großhöflein 140 Hauer im Ponty, 24 Hauer im Hulthen Ponty, 14 Hauer im Steinzeiler. Breitenbrunn: 18 Hauer im Rosenberg, 12 + 6 Hauer im oberen Rosenberg.
Die Flächenmaße Tagwerk, Pfund, Hauer werden synonym verwendet; 1 Einheit hat eine Durchschnittsgröße von etwa 80 Klafter (= 290 m²).

„aufgeklaut“, aufgelesen werden mußten. Es handelt sich daher bei den zitierten herrschaftlichen Weinen zweifelsohne um Ausbrüche.

Einen zweiten direkten Beweis dafür, daß schon in der ersten Hälfte des 17. Jh. im burgenländisch-westungarischen Weinbaugebiet Ausbruch hergestellt wurde, besitzen wir für die Herrschaft Landsee: In den herrschaftlichen Keller des Schlosses Lackenbach wurde 1637 unter anderem ein Faß „A u ß p r u c h“ mit 8¹/₂ Eimern eingebracht; der Most stammte höchstwahrscheinlich aus den herrschaftlichen Weingärten in N e c k e n m a r k t¹⁵.

Da die empfindliche Sorte Furmint noch mehr als die heutigen Spitzensorten auf die Gnade einer günstigen Witterung angewiesen war, blieb die Herstellung von Ausbrüchen auf einige seltene Jahre beschränkt und konnte für einige Zeit sogar in Vergessenheit geraten, wie Matthias Bels Mitteilungen beweisen.

Die Spitzenprodukte seltener glücklicher Jahre wurden in den großen Schloßkellereien sorgsam gehütet und oft jahrzehntelang aufgehoben: 1734 befanden sich beispielsweise in den Pinkfelder Hofkellereien der Batthyány 122 Fässer mit 6352 Eimer aus dem Jahrgang 1733, 26 Fässer mit 1461 Eimer aus 1732, 13 Fässer mit 710 Eimer aus 1729, 1 Faß mit 55 Eimer aus 1728 und 1 Faß mit 7 Eimer aus 1708¹⁶, in Landsee lagerte 1639 ein Faß mit 9¹/₂ Eimer des Jahrganges 1615¹⁷. Daß es sich bei den letztgenannten wohl um Ausbruch handeln muß, zeigt die geringe Menge an: Kostbare Weine wurden in kleine Gefäße gefüllt, dies war auch in Tokaj üblich.

Ein anderes Beispiel hoher Weinkultur besitzen wir aus Neusiedl a. S.: Das am Ortsende gegen Jois gelegene „Salitterschlößl“, eine interessante barocke Wohnschloßanlage in Verbindung mit einem frühindustriellen Betrieb, besaß um 1730 einen schönen Keller, in dem der Wein mehrere Jahre gelagert und dann zu Spitzenpreisen verkauft wurde¹⁸. Der Ödenburger und Ruster Spitzenwein, der an die oberländischen Handelsleute verkauft wurde, war zum Zeitpunkt des Verkaufes in der Regel zweijährig¹⁹, jedoch nie jünger. Wenn ein Wein länger, sogar jahrzehntelang aufgehoben wurde, mußte es sich um ein besonders erlesenes Produkt gehandelt haben, wahrscheinlich um Ausbruch.

Das berühmteste Beispiel der hohen Weinkultur am Neusiedlersee ist der sogenannte „L u t h e r w e i n“ von Forchtenstein. Im Jahre 1526 in Donnerskirchen

15 Esterházy-Familienarchiv Budapest, Repitorium 12 (Herrschaft Landsee) Fasc. W Nr. 873. U. a. lagerten hier auch ein Faß „gsothner Most“ (Süßmost?), 2 Fässer Rotwein und 1 Faß Koscherwein.

16 Batthyány-Familienarchiv Güssing, Ladula 15 Fasc. 2 Nr. 3; der Wein stammte wahrscheinlich vom Eisenberg (oder von Rechnitz).

17 Esterházy-Familienarchiv Budapest, Rep. 12 Fasc. W. Nr. 873. Außerdem wurden hier einige Fässer mit Rotwein, Wermuth, „Salve-Wein“ und 1 Faß mit 7 Eimer Luttenberger, Jahrgang 1633, aufbewahrt.

18 Esterházy-Familienarchiv Budapest, Repitorium 15 Fasc. G Nr. 220.

19 Dies ist ersichtlich aus dem Vergleich der Leseerträge (Zehentregister) und der Weinpreise: Geringe Leseerträge ziehen zwei Jahre darauf hohe Preise, reichhaltige Leseerträge hingegen niedrige Preise nach sich.

gelesen, wurde ein Faß Wein von der Freiherren-Familie Leisser erworben, die ihn in ihrem Donnerskirchener Edelhof einlagerte. Später erwarben die Esterházy den Freihof samt dem Weinfäß; die kostbare Essenz wurde nach Forchtenstein überführt und immer wieder mit Spitzenwein nachbestiftet; noch im Jahre 1852 konnte es in der Festung bestaunt werden²⁰. Daß es sich hiebei um ein einmaliges Naturprodukt, wahrscheinlich um Ausbruch, handelte, liegt auf der Hand. F. Botgorschek versucht anhand eines angenommenen Preises für das Jahr 1526 den Wert des Weines im Jahre 1852 mit Zinsen und Zinseszinsen festzusetzen und kommt dabei zu der ungeheuerlichen Summe von 1,447.176 fl 8⁷³/₈₈ kr für eine Halbe (0,85 l²¹); ist diese Berechnung auch ein müßiges Zahlenspiel und auch die Bezeichnung „Lutherwein“ eine Illusion — durch die jahrhundertelange Lagerung und die notwendigen Nachstiftungen war 1852 von dem ursprünglichen Wein kaum mehr eine Spur vorhanden —, so zeigt dieses Beispiel ebenso wie die oben genannten — zu denen bei intensivem Studium der einschlägigen Quellen sich noch manches Parallelbeispiel aus Burgen und Klöstern finden ließe —, daß der Weinbau des Burgenlandes keineswegs geschichtslos und ohne Tradition ist, sondern im Gegenteil, daß er bereits vor mehr als vierhundert Jahren, früher als das weltberühmte Tokajer Hügelland und zu diesem in ernsthafter Konkurrenz, ein Zentrum der fortschrittlichen Agrikultur von europäischem Format gewesen ist²².

BUCHBESPRECHUNGEN UND -ANZEIGEN

Burghardt, Andrew F.: A historical and geographical study of Burgenland, Austria. Borderland. (Illustr.)-Madison: University of Wisconsin Press 1962. XII, 365 S. 8⁰ Lw (Dollar 8,—).

Vor uns liegt ein umfangreiches Buch in englischer Sprache, ausgezeichnet illustriert, mit einer Bibliographie im Umfang von 18 Seiten, von einem Mitglied der Universität Hamilton (Ontario, Kanada) verfaßt — dem Burgenland gewidmet!

20 Ferdinand Botgorschek, Forchtenstein (Wr. Neustadt 1852) 40 f.

21 Preßburger oder Ofener Halbe, durch das Maria Theresianische Urbar für allgemein verbindlich erklärt; die Ödenburger Halbe enthielt 0,906 l (vgl. Harald Prickler, Der Eimer. Ein Beitrag zur mittelalterlich-neuzeitlichen Maßkunde des burgenländischen Raumes. — Burgenländische Heimatblätter 24 (1962) 33).

22 Nachdem dieser Aufsatz in Druck gegangen war, fand ich bei Ordnungsarbeiten im Batthyány-Archiv Kittsee zahlreiche Belege für Eisenberger Ausbrüche, die in den Pinkafelder Hofkellereien der Batthyány gelagert wurden, aus den Jahren 1831, 1846, 1848, 1854 und 1855 („Weinspeculations-Extracte der Herrschaft Pinkafeld“); daneben wurde auch mit Villányer, Méneser und Schomlauer Ausbrüchen gehandelt; diese Weine wiesen oft beträchtliches Alter auf: 1831 wird beispielsweise ein Eisenberger Ausbruch aus dem Jahre 1806 genannt; ein Eimer dieser Essenz kostete 64 fl.