

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Der Winzer und Fischer am Bodensee. Von Friedrich Meichle

[urn:nbn:de:bsz:31-335980](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-335980)

# Der Winzer und Fischer am Bodensee

Von Friedrich Meichle

Dort, wo der langgestreckte Stiefel des badischen Landes seine Spitze hat, liegt der Linzgau. Südlich der jungen Donau schlängelt sich die badische Grenze zwischen Württemberg und Hohenzollern und trifft einige Kilometer westlich der Zeppelinstadt Friedrichshafen auf das Schwäbische Meer. Sein Gestade säumt der alte Gau der Lutizen, bald zu rebenbestandenen Steilhängen ansteigend, bald in trächtigen Obstgärten sich hinschmiegend bis zum westlichen Ende des Überlinger Sees. In wenigen Wegstunden erreicht man von Ludwigshafen, dem alten Sernatingen, hohenzollerisches Gebiet, das hier einen Zipfel tief zwischen die Amtsbezirke Stockach und Pfullendorf herunterstößt. Die kommende Neuordnung des deutschen Reichsgebiets hat gerade in diesem Winkel eine große und dankbare Aufgabe, um den geographischen, wirtschaftlichen und verwaltungstechnischen Belangen zu ihrem Recht zu verhelfen.

Der Streifen längs des Bodensees mit der Amtsstadt Überlingen und dem weinberühmten Meersburg ist wegen seiner herrlichen Lage weit über die deutschen Gane hinaus bekannt. Alljährlich lockt ein gesteigerter Fremdenverkehr viele tausende hierher. Die bevorzugte Lage hat dem ansässigen Bauer ein festes Gepräge gegeben. Raum irgendwo ist die Lebensarbeit so vielgestaltig, wie beim Bodenseebauern. Er ist Winzer, Kleinbauer, Obstzüchter, Hopfenbauer und vielfach noch Fischer.

Eine schöne Legende berichtet, wie der Herr, als er noch auf Erden wandelte, den Leuten

am Bodensee die Rebe schenkte. Eine ungeheure Verbreitung hatte der Weinbau am Bodensee im Mittelalter. Sein ganzes Ufer war von Weinhängen umkränzt. Im neunzehnten Jahrhundert ist aber der Weinbau aus mancherlei Gründen stark zurückgegangen, wie Misernten, schlechten Absatzmöglichkeiten, hohen Baukosten, Rebkrankheiten und anderen. An den steilen Hängen und Halden östlich und westlich von Meersburg hat sich die Rebe gehalten, während sie in anderen Uferorten und besonders landeinwärts nur noch in geringem Umfang angebaut wird. Trotz der beträchtlichen Erhebung des Rebgebietes über den Meeresspiegel von 400 bis 500 Meter gedeiht die Rebe hier dank dem milden Klima vortrefflich. Die gewaltige Wasserfläche des Sees übt eine ausgleichende Wirkung, so daß kalte Winter und heiße Sommer zu den Seltenheiten gehören. Die der Rebe anderswo so schlimmen Frühjahrsfröste verlieren hier ihre Gefährlichkeit, da die Rebe in der Entwicklung noch nicht zu weit vorgeschritten ist. Der Frühling zieht am Bodensee einige Wochen später ein als an der Bergstraße und in der Rheinebene. Entsprechend ist der Herbst warm und hält lange an. Er entfaltet eine Farbenpracht und verleiht den Gestaden des Schwäbischen Meeres einen Zauber, wie man ihn nur jenseits der Alpen findet. Zur Zeit der Traubenreife steigen dichte Nebel aus dem See auf, die am Mittag heruntergehen und vom Rebmann als „Traubenmäster“ begrüßt werden. Die Mittagssonne läßt die Trauben schwellen und köstlich ausreifen. Dank dieser günstigen klimatischen Verhältnisse wirft der Weinbau ziemlich regelmäßig befriedigende Erträge ab. Zur Förderung der Qualität werden alle Rebgeschäfte mit viel Sorgfalt und großem Verständnis ausgeführt.

Der Eigenbesitz des Bodenseewinzers beträgt etwa ein bis zwei Morgen, gerade soviel, als er mit seiner Familie bebauen kann. Ausgedehnte und ertragreiche Weingelände befinden sich heute in den Händen des badischen Staates, der Standesherrschaften, der Städte, Spitäler und Pfarrpfründen. Wie anderorts ist auch am Bodensee das Leben des Winzers arbeitsreich und mühevoll. Noch ehe der Schnee von der Höhe gewichen, steht der Rebmann draußen beim Schneiden der Reben. Dann werden die Rebstecken fest in den Boden gestossen, die Tragrute wird zu einem Bogen abwärts an den Stecken und Rebstock gebunden, es folgen die andern Arbeiten zur Verjüngung der Reben,

## Genauere Absenderangabe:

Name: .....

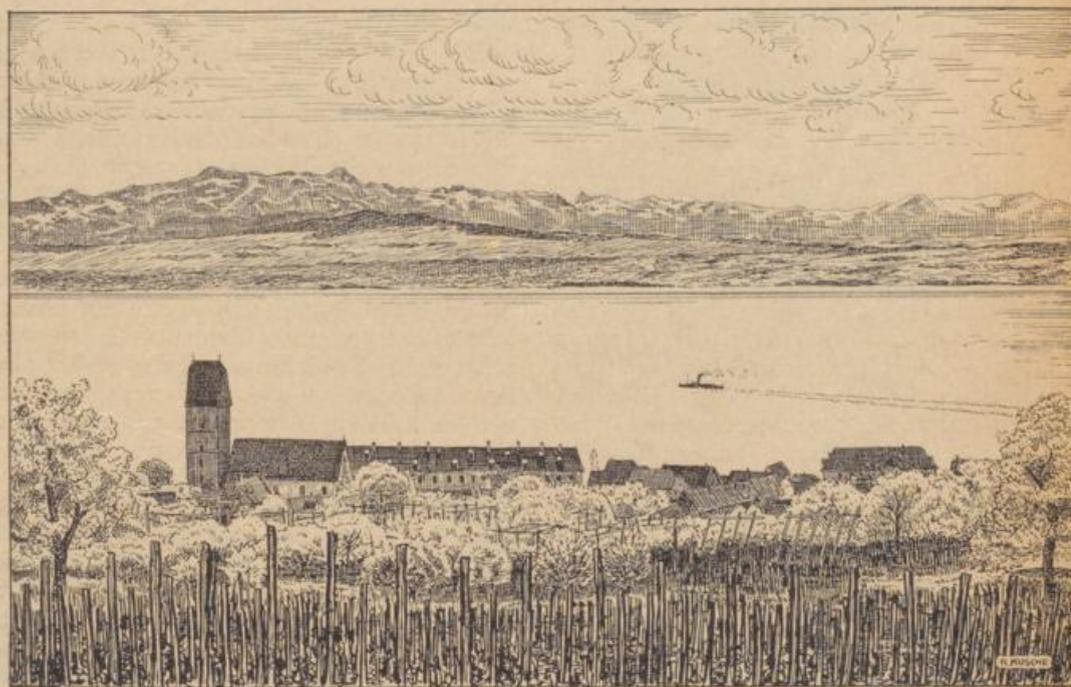
Wohnort: .....

Postamt: .....

Wohnung: .....

zur Lockerung des Bodens und Tilgung des Unkrauts: Das Graben, das Hacken, das Aufbinden der neuen Zweige und das Ausbrechen der Geiztriebe. Gegen die zahllosen Feinde des Rebstocks wird zu wiederholten Malen mit Sprizen und Schwefeln vorgegangen. Im September und Oktober beginnt das Herbstfest oder, wie man am See sagt, der „Wimmel“, das vom lateinischen vindemia = Weinlese abgeleitet ist. Wie jede Ernte ist diese eine willkommene Arbeit. Frohes Treiben herrscht dabei Jung und Alt. Auf Wegen und Straßen fahren Wagen mit Bottichen, Ständen und Zubern. An Hängen und Halben regt es sich überall. Mädchen, Frauen und Kinder schneiden munter und geschwätzig die köstliche Frucht und der „Buttenmann“ sammelt mit einer Holzhütte die Trauben und bringt sie zum Wagen, wo sie durch eine Traubennühle gemahlen und zur Maische bereitet werden. Oft aber ist die Weinlese für den Winzer ein ernstes und mühevolleres Geschäft, besonders, wenn die Rebfeinde stark gewütet, die Sonne mit ihrer Wärme gespart und der Ausfall der Ernte entfernt nicht der aufgewandten Mühe und den hohen Baukosten entspricht. Ein Sprichwort sagt: Der Rebstock muß sich zehn Jahre hinter dem Weinbauer verstecken können, dann kann sich dieser auch zehn Jahre hinter dem Weinstock bergen. Aus Stände und Zuber gelangen die zer-

quetschten Trauben in die Kelter. Neben den neuzeitlichen Pressen finden sich heute noch in den Weinorten am See jene riesenhaften Baumpressen, Torkel genannt, im Betrieb, die meist aus dem Mittelalter stammen und von der weiten Verbreitung des Weinbaus Zeugnis ablegen. Berühmt ist der „Heiliggeisttorkel“ zu Meersburg im Besitz der badischen Domäne, er trägt die Jahreszahl 1607. Der Torkel besteht aus dem 10–16 Quadratmeter großen Torkelbett und dem 8–12 Meter langen Baum, der von zwei mächtigen Eichstämmen gebildet, und an einer Riesenschraube, der Spindel, hoch und tief gedreht wird. In das Torkelbett leert man die gemahlene Trauben und formt sie zu einem Haufen, dem „Stock“. Auf diesen kommen Stangen, Bretter, Balken und Niegel als Lager für den schweren Torkelbaum. Tritt die Presse in Tätigkeit, so wird der Baum an der Spindel heruntergedreht und drückt mit seinem Eigengewicht auf die aufgeschichteten Trauben. Hinzu kommt noch ein Hebelgewicht. An der Spindel hängt unten der „Schrage“, ein Holzgerüst, das mit großen Steinen beschwert ist. Liegt der Baum bereits auf dem Stock, so dreht man mit starken Balken an der Spindel weiter bis der Schrage sich hebt und frei über seiner Ruhelage schwebt. Schrage und Spindel ziehen nun langsam nach unten und drücken mit dem Baum die Trauben aus.



Sagnau am Bodensee

Der Keltervorgang im Torkel ist genau geregelt. Ein Sachverständiger, der Torkelmeister, ist bestellt; er ist vereidigt, trägt die Verantwortung, er erteilt den Leuten an der Spindel die Kommandos, er überwacht die Riesenpresse, regelt den Betrieb und mißt den Wein. Während des ganzen Herbstes und der Kelterzeit ist der Torkel sein Revier. Erfahrene, weinerprobte Männer haben dieses Amt inne, von Jugend auf sind sie mit Reben und Wein, Kelter und Keller vertraut. Der Besitzer des Torkels ist der Torkelherr. Zu ihm kommen etwa ein Duzend Winzer und drücken ihr Herbst-ertragnis aus.

Der neue Wein strömt in mächtigem Schwall aus dem Bett durch einen Kelterseiber aus Weidengeflecht in die große Rinnstunde, die etwa zweitausend Liter faßt. Drückt der schwere Baum auf die Trauben, so steigert sich der Weinstrom, bis er allmählich nachläßt und nur noch bedächtig rieselt. Nach zwei Stunden schraubt man den Torkelbaum wieder hoch, arbeitet den zu einem festen Kuchen zusammengepreßten Traubenstock mit Gabeln um und beginnt die Kelter von neuem. Dieser Vorgang, in der Torkelsprache bildhaft „Unterfassen“ genannt, wird mehrere Male wiederholt, bis die Traubenrückstände, die Dresler, trocken sind.

Aus der Rinnstunde schöpft der Torkelmeister den Wein in ein Holzgefäß, wo er „über dem Nägele“ schwimmen muß, das die Literzahl an der inneren Gefäßwand anzeigt. Von da gelangt der neue Wein ins Faß zum Verbrauch, Versand oder zur Lagerung.

Der Torkelbetrieb geht in guten Herbst durch mehrere Wochen und dauert Tag und Nacht an. Die Pausen zwischen den einzelnen Torkelzeiten verbringen die Leute im „Torkelstüble“, das Hansjakob einmal treffend den Olymp der Rebleute nennt. Hier sitzen die Alten und Jungen beisammen, schlürfen den neuen Wein, der zur Beschleunigung der Gärung auf den warmen Ofen gestellt wird, damit er „kräft“, erzählen von alten Zeiten, von guten Weinjahren, da man nicht genug Fässer und Gefäße aufbringen konnte, von Durst und Trinfestigkeit der Altvordern. Draußen fließt der neue Wein und ab und zu schaut einer nach, ob die Rinnstunde den Segen noch fassen kann. Aber allem liegt der köstliche Duft von jungem Wein. Durch Straßen und Gassen fahren bis in die Nacht Wagen mit traubengefüllten Subern und langen Fässern, die im Spundloch Blumen des Herbstes, Astern, Dahlien oder Rosen führen. Weinfreunde und Händler kommen in Scharen, und auf Wagen und Autos, wandert der Neue zum Ort hinaus. Spät am

Abend durchziehen Wimmlierinnen, die von auswärts zahlreich zur Weinlese erschienen sind, singend und scherzend durch die Dorfstraße. In dem einen oder andern Torkelstüble trifft man sich, und bald herrscht eine fröhliche Stimmung. Bei den wippenden Weisen einer Ziehharmonika dreht sich alles im Tanze, ein Lied klingt dazwischen, Spiel und Spaß, Heiterkeit und Humor, Wis und Wein bieten eine angeregte Unterhaltung.

Wenn der neue süße Wein ins Stadium der Gärung tritt, und die Weinorte von dem starken Mostgeruche erfüllt sind, ist die herrlichste Zeit für Weinfreunde, Kenner und Genießer angebrochen. Anderswo heißt der Neue Rauscher oder Federweiser, am See trägt er den Lockruf „Euser“. Er ist „räh“ und „kräft“ und steigt prickelnd in die Nase. Auch ist er nicht mehr harmlos, wie der Süße, er wirkt berauschend, nicht sogleich wie alter starker Wein, dafür aber sicher.

Für den Rebmann ruht auch nach der Weinlese die Arbeit in den Rebbergen nicht. Die Bögen werden weggeschnitten vom Stamm und dieser von allen Stricken und Bändern gelöst, die ihm am Rebstecken Halt verliehen. Die Wege zwischen den Weinbergen werden gereinigt und ausgehoben, der Weinberg gedüngt. Selbst im Winter reißt die lange Kette der Winzerarbeiten nicht ab; jetzt muß er das Heftstroh und die Weiden zum Binden der Reben fürs neue Jahr herrichten.

Mit wenigen Ausnahme sind die Rebauern im Winzerverein zusammengeschlossen. Dieser übernimmt unter fachmännischer Leitung das Abpressen der Trauben, die Lagerung des Weines und den Verkauf. Der erste Winzerverein in Baden wurde im Jahre 1882 zu Hagnau von dem damaligen Pfarrer Dr. Heinrich Hansjakob gegründet. In seinen „Schneeballen“ (3. Reihe), in den Tagebucheinträgen der „Dürren Blätter“ und zerstreut in anderen Werken hat der weithin bekannte Volkschriftsteller schöne, lichtvolle, naturwahre Bilder von den Rebleuten am See entworfen. Was er vor einem halben Jahrhundert geschrieben, gilt heute noch unverändert. Er rühmt die Lebendigkeit und Gewandtheit, die frische Auffassungsgabe und Beweglichkeit seiner Seebasen im Gegensatz zu der Verschlossenheit und Schwermut des Schwarzwälders und Bauern im Kinzigtal und findet die richtige Erklärung: „Der Landmann am See ist voll heiteren Humors und voll Lebendigkeit. Seine Weingärten sorgen für den Humor, d. i. wörtlich überfetzt, für die nötige Flüssigkeit und das ewig lebendige Wasser, das in den Wellen des



Aufziehendes Gewitter

Nach einem Gemälde von Antobühler

Sees ständig an des Dorfes Ufer schlägt, bringt auch Leben in die Menschen. Seine eigentliche Lebendigkeit und seinen Humor verdankt er dem Wein. Gibt's vielen und guten Wein, so ist sein Humor unverwundlich und sein Durst unlöschbar. Gibt's wenig Wein, so wird sein Humor zum bitterfüßen Galgenhumor, sein Durst aber bleibt gleich. Sein Wohl und Wehe hängt eben vom Wein ab und die weinlose ist ihm die schrecklichste Zeit." Von trinkfesten und weingrünen Originalen weiß er zu berichten, von Küfern und Kellermeistern, von Freud und Leid, Mühen und Sorgen der Rebleute. Gottlob sind diese prächtigen Gestalten nicht ausgestorben, wenn auch die neue Zeit mit dem regen Fremdenverkehr das stille Leben und die geschlossene Dorfgemeinschaft gelockert hat. Die lichte und heitere Weite der Bodenseelandschaft hat sich auch den Bewohnern mitgeteilt. Gesang und Musik, vor allem aber die schauspielerische Kunst ist in den Dörfern am See in guter Pflege. In hohen Ehren steht die Gastfreundschaft; kaum ist der Gast eingetreten, steht ihm schon der Willkommtrunk auf dem Tisch. Schlagfertigkeit und Mutterwitz zeichnen den Seebasen aus, er geht mit der Zeit und weiß aus ihren technischen

Neuerungen Nutzen zu ziehen. In allem aber ist er fleißig und rübrig und stellt, wo immer es sein mag, seinen Mann.

Reich ist das Brauchtum in den Dörfern am See und die beherrschende Stellung des Weinbaus spiegelt sich darin wieder. Noch heute besteht in Meersburg, aus dem Mittelalter stammend, die Trintgesellschaft der „Hundertvier“. An der Fastnacht geht es hoch her, und am ersten Fastensonntag leuchten von den Höhen über dem See die „Funken“ als Gruß an die wiedererwachende Natur. Glühende Scheiben schwirren in hohem Bogen unter passenden Sprüchen durch die milde Frühlingsnacht.

Jeder Winzer hat neben seinem Rebgelände einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit einigen Stück Vieh. Daraus zieht er fast alles, was er zu seinem Unterhalt braucht. Eine wichtige Einnahmequelle bildet der Obstbau. Berühmt sind die Bodenseefirschen, die auf die Märkte von Stuttgart, München und Zürich gelangen, und in guten Jahren ein schönes Stück Geld einbringen. Neben Pflaumen, Mirabellen und vielerlei Sorten Zwetschgen gedeiht das Kernobst in hervorragender Qualität. Dank

seiner Pflege und Wartung, besonders aber durch die Aufzucht edler Sorten hat seit dem Weltkrieg das Bodenseeobst den besten Ruf erlangt. Mustergültige Anlagen bei Meersburg, Salem und Ittendorf haben hier die Führung übernommen.

Neben dem Wein- und Obstbau widmet sich der Linzgaubauer auch dem Hopfenbau. Vor einigen Generationen wurde der Hopfen am See eingeführt und meist in aufgelassenen Nebanlagen angepflanzt. In waldähnlichen, bis zu fünf Meter hohen Draht- oder Stangenanlagen wird er hier gezogen, und er hat einen guten Platz auf dem Hopfenmarkt errungen. Die frühere oft geradezu lotteriebaste Unsicherheit in der Preisgestaltung ist durch Kontingentierung und rationelle Behandlung, durch Zusammenschluß der Hopfenbauern glücklich überwunden. Zwischen Getreideernte und Weinlese fällt das Reifen des Hopfens. Da herrscht reges Leben im Dorf und Feld, und wenn die prallen Hopfenballen auf hochbeladenen Wagen auf den Markt nach Sattlung gefahren werden, kommt ein schöner Verdienst in die Tasche des Bauern. Aber die neuzeitliche Bekämpfung der Schädlinge durch wiederholtes Spritzen hat auch hier wie beim Weinbau die Auslagen gewaltig in die Höhe getrieben.

Noch müssen wir des Fischers gedenken, der im schwankenden Boot seinen Lebensunterhalt aus der Tiefe des Sees holt. Einige Duzend in jedem Ort am See betreiben dieses Gewerbe. Wie kaum einer ist der Fischer mit den Eigentümlichkeiten und Lebensgewohnheiten des Sees vertraut. Von Jugend auf kennt er ihn mit allen Tücken. Er versteht das „Rinnen“ oder den „Rus“, d. h. die Strömung des Wassers, er weiß, wohin er seine Netze zu setzen hat, wohin sie getragen werden und wo ihm ein ergiebiger Fang winkt. Mit dem Wetter ist er wohl vertraut. Er ist der zuverlässigste Wetterprophet. Davon hängen auch die Fangergebnisse ab. Wenn der Föhn warm von den Alpen bläst, die Berge in tiefblauen Farben ganz nahgerückt scheinen, steigt der Fisch aus der Tiefe und geht gern ins Netz. Vor einem Gewitter winkt ein guter Fang. Da bleiben die Fischer bis zuletzt draußen und mancher ist da, vom losbrechenden Sturm überrascht, gekentert und hat in den Fluten sein Grab gefunden.

Auch die Arbeit des Fischers ist hart. Wohl besitzt er heute meist ein Motorfahrzeug und gelangt so bequem und rasch zu seiner Arbeitsstelle. Aber das Setzen und Einholen der Netze, ihre Ordnung und Instandhaltung ist eine mühevollen, gedulderheischende Arbeit. Wenn der

Nebel mauerdick über dem See liegt, sucht er oft stundenlang, nach der „Nadel“ (Kompaß) fahrend, die ausgelegten Netze. Ende November, Anfang Dezember beginnt für den Bodenseefischer die Haupterntezeit. Das ist die Laichzeit des Felchen. Wochen zuvor wird in allen Fischerdörfern rings um den See gerüstet, Gondel und Fanggeräte werden in Ordnung gebracht, und wenn es nottut, neue Arbeitskräfte eingestellt. In langen Reihen ziehen die Motorbote des Morgens früh hinaus und nehmen Kurs auf die Hauptfangplätze. In dichten Scharen sieht man sie hier bei der strengen Arbeit.

Der Fischer ist im steten Kampf mit den Elementen ein ernster, harter Mann. Im Wechsel des Jahres erträgt er viele Unbilden, die Gluthitze des Sommers, in der sein nerviger Körper rotbraun gebrannt wird, und die Anstrengungen des Winters. Er lebt frei und froh in enger Berührung mit der Natur, nennt alle Dinge beim richtigen Namen, hat einen guten Humor und stets eine trockene Kehle. Neben dem Fischereigewerbe betreibt fast jeder eine kleine Landwirtschaft und auch den Rebbau. Diese werden von der Frau und den Töchtern besorgt und der Fischer mit Sohn oder Knecht hilft mit in den freien Stunden.

Wandern wir vom Seeufer landeinwärts, so ändert sich das Bild. Das Weingelände tritt zurück, die kleinbezirkten, schmalen Felderstreifen hören auf. Der gartenähnliche Charakter weicht einem großbäuerlichen Zuge der Landschaft. Weitbin dehnen sich die Äcker, Felder und Wiesen, vereinzelt vom Wald unterbrochen. Auch die Siedlungen stehen nicht so eng gedrängt. Weiträumiger und aufgelockerter breiten sich die stattlichen Bauernhäuser, vielfach alte Fachwerkbauten, deren Ställe und Scheunen von Wohlstand zeugen.

Ein schönes Bild ländlichen Friedens bieten diese Dörfer im Linzgau, von Baumgärten umschlossen und der Kirche mit dem wettergrauen Turm überragt. Nicht so aufgeschlossen und temperamentvoll wie der Rebmann und Fischer am See, deren Leben von Wein und Wasser erfüllt ist, ist hier der Bewohner. Eine ruhige und ernste Lebensauffassung ist ihm eigen. Er ist zufrieden, nicht minder fleißig und rübrig und hängt an der Scholle, die er von den Vätern übernommen hat.

Das Grenzland am See, dieser Garten Gottes, ist in treuer Hut und guter Pflege bei seinen Bewohnern. Wer es kennt, ist stolz auf dieses deutsche Land, erst recht, wenn es ihm Heimat ist.