

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

## WEINSTADT DILLENBURG

EINE KLEINE WEINCHRONIK  
ÜBER WEINTRINKEN  
UND WEINBAU IN DILLENBURG

VON HARTMUT MAY



Nr. 110  
Wiesbaden 1994  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 110

# WEINSTADT DILLENBURG

EINE KLEINE WEINCHRONIK  
ÜBER WEINTRINKEN  
UND WEINBAU IN DILLENBURG

VON HARTMUT MAY



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E. V.

Privatdruck für Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Kein Teil dieser Schrift darf ohne schriftliche Genehmigung der Gesellschaft in irgendeiner Form reproduziert oder gespeichert werden. Wiedergabe einer Textstelle bis zu höchstens 20 Zeilen nur mit genauer Zitierung (Verfasser, Titel, Jahr, Schriften zur Weingeschichte Nr. 110, 1994) gestattet.

Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

## Weinstadt Dillenburg?

Das meistfotografierte Objekt in Dillenburg ist unzweifelhaft der Wilhelmsturm. Besucher der Stadt im Lahn-Dill-Kreis, die nicht vorwiegend historisches Interesse nach Dillenburg führt, entdecken allerdings auch innerhalb der Stadt lohnende Motive für den Fotoapparat. Immer wieder konnte ich beobachten, wie die Dillenburger Fachwerkbauten abgelichtet wurden und hierbei besonders die Häuser mit Weinornamenten im Fachwerk auf Interesse stießen.

Diese zahlreichen und wunderschönen Weinornamente an den Dillenburger Fachwerkhäusern, die Balkenverzierungen mit Trauben und Weinlaub und schließlich die Flurbezeichnung „Weinberg“, könnten einen besonderen Zusammenhang Dillenburgs mit dem Wein begründen. In der Tat gibt die Vielzahl dieser Verzierungen mit Weinthematik Anlaß zu der Frage, ob eine besondere Verbundenheit Dillenburgs mit dem Wein, so weitab von den deutschen Weinanbaugebieten, damit ausgedrückt wird.

Ich fand, daß es der Mühe wert sei, einem solchen Zusammenhang einmal nachzugehen, und ich habe dabei eine ungeheure Vielzahl von Begebenheiten mit und um den Wein in Dillenburg gefunden, daß es mir hier auch nicht annähernd möglich ist, sie vollständig wiederzugeben. So glaube ich, durchaus berechtigt die Aufzeichnung einer „Dillenburger Weinchronik“ vornehmen zu dürfen. Dabei soll soweit möglich und in diesem Rahmen zulässig auf aktuelle Fragestellungen zur „Dillenburger Weingeschichte“ eingegangen werden.

### Die ältesten Zeugnisse – Rentei- und Bürgermeisterrechnung

Der römische Schriftsteller und Geschichtsschreiber Publius Cornelius Tacitus berichtet über „Essen und Trinken“ der Germanen: „Als Getränk dient ihnen ein Gebräu aus Gerste oder Weizen, das durch Gärung in eine Art Wein verwandelt wird. Außerdem kaufen die Anwohner des Rheins und der Donau echten Wein.“<sup>1</sup> So mögen die ersten Siedler, die an der Dillkrümmung zwischen dem heutigen Weinberg und dem Schloßberg gelebt haben, sicher schon lange vor der ersten urkundlichen Erwähnung des Weingenusses in Dillenburg Bekanntschaft mit diesem Getränk gemacht haben.

Bei recht oberflächlicher Suche nach solchen Urkunden habe ich die ältesten Berichte in den gräflichen Renteirechnungen<sup>2</sup> und den Bürgermeisterrechnungen<sup>3</sup> der Stadt gefunden, die ab 1521 erhalten sind. Aus der gräflichen Renteirechnung des Jahres 1451 ist eine Begebenheit überliefert<sup>4</sup>, wie mühevoll und schwierig der Weintransport nach Dillenburg sich damals gestaltete. Eine mit 10 Stück (Rheingauer Faßgröße) beladene Weinfuhre, die 10 Fuder,

6 Ohm und 5 Viertel Weins enthielten, war vom linksrheinischen Ufer nach Waltaffen (Walluf) übergesetzt worden.

Zweimal waren Zollschranken zu passieren und die Abgabe zu zahlen gewesen, als die Fuhr wegen hoher Schneeverwehungen in den Taunusbergen steckenblieb. Erst nach fünfmaligen Versuchen, nachdem man Pferde aus Dillenburg zum Vorspann herangeholt hatte, konnte die Fuhr wieder flottgemacht werden.

Eine weitere Weinerwähnung des 15. Jhs. stammt aus dem Jahr 1457 und berichtet von einer Frau: Heydrichs Imelchin. Sie hat in diesem Jahr 46 Gulden Weinzins gezahlt. Schon Heydrich, der Vater Imelchins, betrieb in Dillenburg eine Ausschank-Wirtschaft und auch Imelchins Sohn widmet sich später diesem Erwerbszweig.<sup>5</sup>

Sollte 1457, wie in den späteren Jahren, der Weinzins (Akziß) 10% des Verkaufspreises des Weins ab Keller des Winzers betragen haben, so hat Imelchin für 460 Gulden Wein eingekauft und verschenkt, was damals nicht weniger als 30 Ohm oder 4500 Liter gewesen sein kann, denn der Weinpreis war um 1450 eher niedriger als später, als im 16. Jh. rund 15 Gulden per Ohm (ca. 150 Liter) in der Grafschaft zu zahlen waren.

Die Qualität des Weines, der 1457 zum Ausschank kam, also aus den Jahrgängen 1454 – 1456, war vermutlich eine sehr mäßige. Nach dem Weinchronisten Thomas Gänsschopff (1660) wurden diese Jahrgänge<sup>6</sup> folgendermaßen charakterisiert:

1454 – nasser Sommer, viel, aber saurer Wein

1455 – unfruchtbares, nasses Jahr, Wein wenig und sehr schlecht (Seuche)

1456 – nass und kalt, vom 10. Juli bis Herbst Regen, Wein wenig und sauer.

## Die erste Weinschanksordnung

Möglicherweise war von diesen mäßigen Jahrgängen nicht sehr viel eingekellert worden in Dillenburg, denn aus dem Jahr 1461 wird berichtet, daß die Stadt Dillenburg Graf Johann IV. „42 gute Weinfässer um 4 Tournosen (8 Albus oder  $\frac{1}{3}$  Gulden) das Stück“ verkaufte.<sup>7</sup> Bei damals etwa 90 Haushalten in Dillenburg eine fürwahr recht stattliche Menge von Vorratsbehältern für Wein, über die der Bürgermeister verfügte.

Die Heydricher Wirte-Dynastie wird überdies immer recht vorsichtig eingekauft haben, denn bei der geringen Verdienstspanne, mit der die Wirte damals rechnen konnten, war der Verderb eines Fasses kaum aufzufangen.

Deshalb konnten sich Engpässe in der Weinversorgung einstellen, vor allem im Blick auf die hindernisreiche Anreise nach Dillenburg – auch noch als 1499 sich drei Dillenburger Wirte das Schankgeschäft teilten.

So fühlte sich Graf Johann V. genötigt, „uf montag nach sant Lauxtag“ anno 1499 eine „Ordnung, wie sich die Weinwirte halten sollen“<sup>8</sup> zu erlassen, denn schließlich wirkte sich ein schleppender Weinabsatz auch negativ

auf die gräfliche Schatulle aus. Graf Johann erwähnt allerdings nur den Schaden der Stadtkasse: „Zum ersten hat unser gnediger Herr angesehen, das zu dickermalen weins, in der Kirchen, und auch dem gemeynen volck gebrech ist, das dann dem Dal als am Ungelt schaden dregt, und durchwandernden, krancken leuthen, Kindbetsfrawen, un dem gemeynen volcke nit zu erleiden ist, hat darumb geordent und wil das hinfurter so gehalten haben.

Das under den dreien wirten iglicher einen monat an und uß den meßwein geben in die Kirch, Sobald desselbigen monat uß ist, so sol ein ander wirth anheben, und so also vom einem zum andern gahn, und wilchem wirt der monat geburt, der sol den Dal den monat an und uß, mit guttem duglichen Wein versorgen das des kein gebrech sei, und das sich niemand weins zu beclagen hab, Er sei reich oder arm.“

## Die Wein-Buße

In Graf Johanns V. Ordnung findet sich schließlich noch eine Besonderheit, nämlich, daß „ein iglich wirth sol auch gereiht maß geben bei der Buß, dem armen als dem reichen ...“.

Offenbar waren die Dillenburger Geistlichen bereit, auch eine Weinspende als bußfertiges Verhalten zu akzeptieren und Sünden nicht anzusehen, bzw. im wahrsten Sinne des Wortes eine „Weinbuße“ statt anderer Strafe zu verhängen.<sup>9</sup> Der „Bußwein“ kam vermutlich lediglich dem damaligen Pfarrer Matthias Moringer zugute, der von 1491 bis 1507 Dienst an der Stadtkirche tat, denn der „Laienkelch“ war bereits durch das Konzil zu Konstanz (1415) verboten und unter Strafe gestellt worden.<sup>10</sup> Die Gemeinde erhielt also bei der Abendmahlsfeier keinen Wein mehr.<sup>11</sup>

Pfarrer Moringer wird sich über die gräfliche Anordnung gefreut haben, denn die Dillenburger Kirche verfügte nicht über eigenen Weinbergsbesitz (lediglich das Grafenhaus an der Lahn) und Pfarrer Moringer hatte sicher auch nicht Zugang zu den gräflichen Weinkellern oder ein Wein-Deputat, wie der Burgkaplan Christian Moringer auf dem Schloß.

Der Wirt, der innerhalb seines Pflichtmonats Anlaß zu Klagen gab, sollte nach der Verordnung „zwei Gulden verbrochen“ haben, die der gräflichen Kasse „in behoff des Bawes“ (des Schlosses) anheimfallen sollten.

## Graf Wilhelm der Reiche

Nach dem Abscheiden Graf Johanns V. im Jahre 1516 mochte bald wieder die alte Vorsicht platzgegriffen haben, so daß sich die Wirte lieber billige Weine einkellerten und es beim Verkauf zwischen wertvollen und weniger wertvollen Kreszenzen nicht so genau nahmen. Kaum im zweiten Jahr seiner

Regentschaft mußte der junge Graf Wilhelm der Reiche (1487–1559) seine erste Weinschanksordnung für Dillenburg erlassen.<sup>12</sup>

Es waren offenbar vor allem Qualitätsmängel zutage getreten, die Graf Wilhelm veranlaßten, Egidii 1518 auf dem Verordnungswege dafür zu sorgen, daß die „Burger zu dilnburgk und die fremden geste, zu Jederzeit einen guten drunk Wynß umb ihr gelt mogen bekommen“. Der gerade 28jährige Graf ließ keinen Zweifel an seinen Qualitätsmaßstäben. Schon im ersten Satz seiner Weinschanksordnung bezeugt er: „Nach ... selbst befunden, das ein Rynisch Wyne viel besser dan der ander...“, und zum Beschluß seiner Anordnung macht er unmißverständlich deutlich, welche Weine er in Dillenburg verzapft wissen will: „das got allewege gnediglich wulte von uns wenden, das der Wyne im Rynkauwe durch Frost oder ungewitter wurde uffslagen und dyerrer werden“.

Möglicherweise waren die Dillenburger Wirte auch ganz unschuldig an den Qualitätsmängeln, denn das Übel der Weinfälschung hatte auch in Deutschland überhand genommen. Durch allerlei alchemistische Verfahren und Kräuterdoktorei wurde versucht, verdorbene Weine zu heilen oder eine beliebte und deshalb teure Sorte herzustellen oder zu kopieren.

Nicht weniger als heute mag dem Weinfreund ein Schauer über den Rücken gelaufen sein, wenn er etwa im „Weindoktor“<sup>13</sup> oder im „Weinbuch“<sup>14</sup> las: „Wenn man kein gelegenheit het zu Summers Zeiten, den Wein in tieffe keller zu setzen, so wirstu dennoch wehren können, daß er nicht saiger werde, wenn du ein halb pfund gesaltzen speck un Schweinfleischs in ein tüchlein verwickelst un in das vaß henckst, oder noch mehr ...“.<sup>15</sup>

In einem Spottlied geißelt der Meistersinger Hans Volz (1450–1515) die verbreitetsten Fälschungsarten:

„Ich mein man det in Gunst we gnug / Mit Sweffel und aus dem Milchtrug  
Senf, Weidasch, eyerklar und thaan / an Maß man thut mit Wasser zwacken  
und wie sein weiter zimpt zu warten / mit gesalzen speck, mit sweinswarten  
mit sußer wirtz, mit glater smir / davon ist nichts befallen mir“.<sup>16</sup>

Die Speckschwarten im sauren Wein werden sie sicher entdeckt haben, aber andere subtilere Fälschungspraktiken waren für Imelchins Sohn und die anderen Wirte in Dillenburg sicher schwer zu durchschauen. Deshalb verlangte Graf Wilhelm in seiner Weinordnung, daß sein Amtmann und der Rentmeister „zweene dogliche Scheremeister im Dail Dilnburgk ansetzen und mit dem eyde begriffen das sie wullen nach Ierem besten schmecken die wyne versuchen und scheren (schätzen)... Und sal ein iglicher Wirthe eher das den wyne von dem wagen abladen ist, den scheren(meistern) uß iglichem Vasse ein halb wins, darzu ein hellerwegklin uff das Raithhuß brengen und den wyne lassen bedrinken und scheren und als der fohermann by seinem eyde sagen, wo er den wyne geladen hab. Und der Wirth auch bei seinem eyde, was er vor den wyn sal bezalen. Darnach sollen die scheremeister die zisse uff das Kauffgelt slaen und eyn zymelichen gewynne dem wirthe vor syn schencken setzen, doch nyt ubber dry reder gulden<sup>17</sup> und darnach die quarte wiß was die gelden sal, ussprechen.“

## Die Wein-Meister

Drei Redergulden sollten die Wirte erhalten für das Fuder, daß sich nach den Berechnungen der Dillenburger Wein-Meister auf etwa 900 l gestellt haben muß, während sich das Rheingauer Fuder (Stück) auf 1200 l bemaß. Wie die beiden Weinmeister die gräfliche Verordnung umsetzten, läßt sich aus den im Wiesbadener Staatsarchiv aufbewahrten Weinrechnungen exakt nachvollziehen.

So waren für die Zeit vom 1. Mai bis 15. Oktober 1598 die „Weinmeister Hans Kremers und Hans Frankens zu Dillenbergk“ mit der Aufgabe des „Bedrenkens und Scherens“ beauftragt<sup>18</sup>. Gleich zu Dienstbeginn haben sie am 1. Mai (damals noch kein Feiertag) ein 450-Liter-Faß aus Winkel im Rheingau vorgelegt bekommen, dessen Wein sie auf 15 Gulden das Ohm (150 l) schätzten. Dem Einkaufswert von 45 Gulden wurden 4½ Gulden für die gräfliche Kasse (10%) als Akziß zugeschlagen. Aus der Weinmenge waren 270 Quarten Wein zu verschenken, die Quarte zu 5 Albus, so daß sich ein Schankwert von 56 Gulden und 6 Albus errechnete. Um diesen Preis mußte der Wirt nun den Wein kaufen und den Kaufpreis samt Abgaben an die Scherenmeister zahlen, die davon wiederum den Fuhrmann und die Weinschröter<sup>18a</sup> bezahlten, die Akzise abführten und schließlich den Rest von 6 Gulden 18 Albus als Gewinn für die Stadtkasse einheimsten. Dieser Gewinn wurde in der Bürgermeisterrechnung des folgenden Jahres ausgewiesen.

Am Ende des Halbjahres hatten die Weinmeister von Dillenburg 157 Gulden und 12 Albus eingenommen und trafen nun folgende Abrechnung:

„von jedem Fuder dem Wirt 3 Gulden	25 ½ Gulden	9 Albus
und den Weinmeistern von jedem Fuder 1 Gulden	8 ½ Gulden	
Schrod (Abladegeld, Fuhrwein, Fuhrlohn und andere Unkosten)	24 Gulden	19 Albus
Verrechnung mit den Wirten Kraussens und Lechner	3 Gulden	
Rechnungsdoppel		15 Albus
Summe der Unkosten	63 Gulden	7 Albus.
Zum Besten dieser Rechnung (Einnahme der Stadt)	94 Gulden	5 Albus.“

## Wein und Finanzen

Die offenen und verdeckten Weinabgaben in Dillenburg – 94 Gulden 5 Albus für die Stadt, 73 Gulden 12 Albus an das Grafenhaus (innerhalb des o. g. Zeitraums) – betrug mehr als 20% des Handelswertes des Weins, nicht eingerechnet die Abgaben, die schon die Winzer im Rheingau auf ihre Erzeugung leisten mußten (in aller Regel nicht weniger als 10%) und Zollabgaben. Es ist erstaunlich, daß der Wein damals trotzdem so konkurrenzlos billig war. Der Lohn der Wirte nimmt sich im Vergleich zu den Beträgen, die Stadt und Grafenschaft vereinnahmen, geradezu mickrig aus.

Aufschlußreich hinsichtlich der Finanzierung städtischer Aufgaben aus der Erhebung von Weinabgaben sind auch die Bürgermeisterrechnungen der Stadt. Aus dem Jahr 1523 – es bestanden jetzt bei etwa 140 Haushaltungen schon 5 Gastwirtschaften – ist überliefert, daß die Dillenburger Wirte 376½ Ohm Wein ausschenken<sup>19</sup>, nach Rheingauer (und Herborner<sup>19a</sup>) Maß ungefähr 56 500 Liter, also mehr als 400 Liter pro Haushalt und Jahr – wobei natürlich andere Haushaltsgrößen als heute zu berücksichtigen sind.

Die Stadtkasse zog in diesem Jahr 189 Gulden Weinakzise ein und verdiente recht kräftig am Dillenburger Durst. Der Betrag deckte bei weitem die Ausgaben von 75 Gulden ab, sodaß die Stadt eine Rücklage ansammeln konnte. Die Einnahmen der Stadt aus der Weinakzise betragen rund 80% der gesamten städtischen Einnahmen.

Die beste Wirtschaft unterhielt von den fünf Gastwirten des Jahres 1523 Hen Bender, der allein 152½ Ohm Wein verschenkte, also 22 875 l. Lediglich Martins Hans hatte sich dem Bierausschank verschrieben. Beim Ausschank von 20 Ohm (3000 l) hatte die Stadt 20 Albus als Akzise eingenommen.<sup>20</sup>

## Der Wein-Zahlungsverkehr

Die Bürgermeisterrechnung gibt darüber hinaus auch Auskunft über eine besondere Art des Zahlungsverkehrs, wie er damals gepflegt wurde. So weist die Rechnung des Jahres 1523 aus, daß rund 50% der Ausgaben der bürgermeisterlichen Verwaltung durch Abgabe bzw. Ausschank von Wein getätigt wurden.

Bestimmte Dienstleistungen, von der Schaf- und Schweinehutung, Feuer-schutzarbeiten, ja selbst Hinrichtungen, wurden durch Weingaben honoriert. Besonders die Stadtschützen nahmen offenbar lieber eine Entlohnung in Wein als in Geld entgegen, wenn sie sich in ihrem Amt präsentiert hatten. Auch bei Begräbnissen war es Brauch, den Hinterbliebenen – aus dem städtischen Weinkeller – eine Gabe zur Trostspendung zu reichen. Im Jahr 1523 wurde der Weinkeller des Bürgermeisters durch diese Ausgaben mit rund 2½ Ohm, das waren rund 375 Liter Wein, belastet. In Geld ausgedrückt entfielen auf diese Art der Entlohnung gut 40 Gulden.

Zwar fungierte der Wein nicht als direkte Ersatzwährung, im Blick darauf, daß das Geld damals noch längst nicht die herausragende Rolle im allgemeinen Zahlungsverkehr spielte, hob sich die Funktion des Weins als Zahlungsmittel doch bei weitem von allgemeinen Tauschhandelsgütern ab. Im Zusammenhang mit diesem natürlich nicht nur auf Dillenburg beschränkten Brauch, mag das Aufkommen des Trinkgeldes zu sehen sein, das man übrigens nur in Frankreich und Deutschland kennt.<sup>21</sup>

## Die Verordnungen von 1525 und 1528

Im Jahr 1526 meldet sich Graf Wilhelm mit einer neuen Weinschanksordnung<sup>22</sup>, die im wesentlichen aber zusammenfaßt, was er schon 1518 verordnet hatte. Hierin findet sich die Passage „damit sowol gesunde als Krancken zu irer Noturfft nit mangeln möge“. Ein schöner Beweis dafür, wie selbstverständlich der Gebrauch des Weins geworden war, als eines unentbehrlichen Lebensmittels, ja man kann für die damalige Zeit von einem allgemeinen Weinbedürfnis sprechen.

Zwei Jahre später gab es wieder Ärger mit dem Wein in Dillenburg. Graf Wilhelm sah sich genötigt, wegen seiner nunmehr dritten Weinschanksordnung erneut zur Feder zu greifen.<sup>23</sup>

Offenbar hatten einige der Dillenburger Wirte versucht, ihn und die Stadt um ihren Abgabenanteil zu bringen, indem sie nach dem Ankauf eines Fäßchens ihren Schankbetrieb offiziell einstellten und wohl möglich „ganz Privat“ gegen höheres Entgelt verschenkten. Die Sache war dem Grafen wahrscheinlich von konkurrierenden Dillenburger Wirten angezeigt worden, die einen Nachteil im Wettbewerb mit den sog. Heckenwirtschaften sahen; also gegenüber Wirten, die z. B. keine „reinliche Kammer“ für die Fremden zu richten brauchten und auch keine Stallungen für Reisepferde usw. Der Ausdruck „Heckenwirtschaft“ kann aber auch die Bezeichnung für die sog. Straußwirtschaften gemeint haben, eine Bezeichnung für die zeitweilige Schankerlaubnis von Winzern und Weingütern, die auf eine Anordnung Kaiser Karl des Großen zurückging. Die Bezeichnung wurde im Zusammenhang mit Dillenburger Gaststuben freilich zu unrecht gebraucht.

## Die Reformation

Untersagt wurde der Weinhandel auch den Priestern.<sup>24</sup> Dies geschah im Jahr 1532 durch den von Graf Wilhelm 1531 eingesetzten Pfarrer Heilmann von Krombach. In Krombachs erster Kirchenordnung „Bedenken von heiligem Trachten, Wallfahrten, Kirchweihungen und anderen Zeremonien vor alten Zeiten“ wurden die Priester zu nüchternem Lebenswandel verpflichtet und „ihnen Wein ausschenken, Herberge halten ... bei Strafe gänzlich verboten“.<sup>25</sup>

Daß den Dillenburger Geistlichen der Weinhandel verboten wird, fordert zu der Spekulation heraus, daß möglicherweise der „Bußwein“, den die Wirte nach des Grafen Weinschanksordnung von 1499 immer vorrätig haben mußten, nicht nur zum eigenen Bedarf gefordert, sondern auch Geschäfte damit gemacht wurden.<sup>26</sup>

Durch diesen ersten reformatorischen Schritt – ausgehend von Graf Wilhelm – der sich nach sicherer Quelle spätestens seit 1527 mit den Schriften

Luthers beschäftigte – wurden neben solcherart Weinhandel der Priester eine Reihe weiterer Übelstände innerhalb der Kirche beseitigt.

Mit der ältesten evangelischen Kirchenordnung für Nassau – Dillenburg, „Instruktion für die einfeltigen Pfarrer und Kirchendiener beratschlagt und gestellt durch Magister Leonard Wagner und Heilmann Krombach“ wurde 1536 das Abendmahl mit Kelchempfang angeordnet<sup>27</sup>. Die Gemeinde erhielt das Abendmahl wieder in „beiderlei Gestalt“, also mit Brot und Wein. Eine durch die Kirchengemeinde bei weitem stärker beachtete reformatorische Veränderung als die theologischen Neuerungen, wie Prof. Dr. Wilhelm Neuser dazu bemerkt hat.<sup>28</sup>

## Die Weinglocke

Auch außerhalb der Kirche: Zu keiner Gelegenheit, und sei sie noch so unbedeutend, mochte man damals den Wein missen, auch auf Reisen nicht. Die schlichte Weinkanne wurde daher mehr und mehr durch verschleißbare Flaschen ersetzt, die in der Mehrzahl freilich aus Ton oder Metall gefertigt waren. Nur Reiche konnten sich damals Glasflaschen leisten.

Es mochten aber auch Beschränkungen des Weinhandels bzw. des Weinschanks dazu geführt haben, die Flasche (ital. fiaschi) zum Bedürfnis zu machen.

Eine solche Beschränkung führte Graf Wilhelm der Reiche im Jahre 1555 mit der Verordnung über die Weinglocke ein<sup>29</sup>, die bestimmte, „daß über die bestimmte Zeit, wenn abends die Weinglock geläutet ist, kein Wirt länger weder über die Schwell hinaus oder auch sunsten seinen Gästen im Hause Wein reichen oder zapfen soll“, weil sonst „viel Unraths, Mordt, Totschlag, und alle Untugend gemehret und überhand nimmt, wie neulich ein schrecklich Exempel und Totschlag sich derhalber zugetragen“.

Auch in dieser Verordnung wird das Bier nicht erwähnt, offenbar weil auch jetzt noch der Bierkonsum nicht nennenswert war. Graf Wilhelm dem Reichen darf nach soviel Sorge um Wein und Weinschank in Dillenburg der Ehrentitel „Weingraf“ verliehen werden, zumal er auch im Hofgarten eine Weinpflanzung vornehmen ließ, die zur Freude und Belustigung der Betrachter „Weinstock aller Art“ zeigte, wie Gottfried Hatzfeld in seinem Hochzeitsgedicht von 1559 ausführt.<sup>29 a</sup>

## Wilhelm von Oranien

Die nächste Begebenheit findet zwar nicht in Dillenburg selbst statt, Hauptperson ist allerdings der unumstritten berühmteste Dillenburger, Prinz Wilhelm von Oranien. Seine Hochzeit mit Prinzessin Anna von Sachsen, vom 24. – 29. August 1561 in Leipzig, setzte Maßstäbe für spätere Fürstenhochzeiten, jedenfalls was den Weinverbrauch angeht.

Anlässlich der Hochzeit mit rund 1800 Gästen wurden nicht weniger als 197½ Fuder Wein vertrunken – das Fuder nicht weniger als 1000 Liter (nach sächsischem Maß) gerechnet und 1800 Fässer Bier.<sup>30</sup> Natürlich waren mit den ungeheuren Mengen auch Troß und Bediente bedacht worden sowie das „gemeyne volck“ zum Freitrunck eingeladen.

In diesem Zusammenhang: Oraniens neue Gattin war schon als sächsische Prinzessin nicht schlecht gehalten worden. Nach § 7 der sächsischen Hofordnung erhielten die Prinzessinen „jede Mahlzeit ... zwei Maß Wein und fünfhalb Maß Bier“. <sup>31</sup> Mahlzeiten gab es zweimal täglich – mittags und abends – und in ihrer Zeit auf dem Dillenburger Schloß wird Anna nicht schlechter versorgt gewesen sein.

Die Trinklust – oder besser Unmäßigkeit – deutscher Prinzessinnen war international bekannt. Der französische König Heinrich IV. schloß für sich aus, jemals eine deutsche Prinzessin heiraten zu können: „ich würde immer glauben, eine Weinkanne neben mir zu haben“, ist von ihm überliefert.<sup>32</sup>

Über den Grund für das Scheitern der Ehe Oraniens mit Anna von Sachsen ist viel spekuliert und geschrieben worden. Sicher war nicht der Wein schuld; vielmehr ist anzunehmen, daß die junge Frau, als sie bemerkte, wie Wilhelm von Oranien mit seiner Heirat lediglich politische Ziele verfolgt hatte, in tiefste Enttäuschung und Verbitterung geriet.<sup>33</sup>

Wilhelm von Oranien selbst war dem Wein außerordentlich zugetan. Prof. Dr. Klaus Vetter berichtet<sup>34</sup>, daß er ein sehr trinkfester Mann war, der auch seine Gäste immer wieder animierte, zum Becher zu greifen und auch die Getränke betreffend nicht von seinem einmal gefaßten Prinzip abließ: „de ne boyr trop d'eau, car on se'n nuge“ (nicht soviel Wasser trinken, davon wird man müde). Auch die Überlieferung einer Jagd während seines Aufenthalts in Siegen, unmittelbar nach seiner Flucht aus den Niederlanden, im Mai 1567, während der bei einem Wirt in Netphen 47 Maß Wein von der 20köpfigen Jagdgesellschaft vertrunken wurden, erweckt eher den Eindruck, daß Wilhelm von Oranien trotz der gegenwärtigen Probleme der Wein zur Freude gereicht hat.<sup>35</sup>

## Die Beamten

Das wirtschaftliche Interesse am Wein gab immer wieder Anlaß zu obrigkeitlichem Einschreiten. Der inzwischen in Dillenburg regierende Bruder Wilhelms von Oranien, Graf Johann VI. (geb. 1536, Regierungszeit 1559 bis 1606), sah sich genötigt, den hin und wieder ausgeübten „Weinschank der Beamten auf dem Lande“ zu untersagen<sup>36</sup>. In seiner Verordnung vom 13. Okt. 1571 sagt er frei heraus, das „solches nicht allein unsern Brüdern und uns zum Nachteil gereichen“ möchte, führt aber auch andere Gründe für sein Verbot an, „welche zu erzählen unnötig“ und vor allem „allerhand Unrichtigkeit“. Damit er späteren Klagen überhoben sei, droht Graf Johann eine „hohe Straff“ an.

Daß schließlich die gräflichen Beamten Wein um Geld verkaufen, ist nur aus einem überreichen Weindeputat zu erklären. Diese Herren vermochten ihre tägliche Weinzuteilung beim besten Willen nicht zu vertrinken.

Hintergrund der Anordnung könnte allerdings auch die Geldnot des Grafen gewesen sein, denn die Grafschaft war wegen der Finanzierung der Rüstungen Wilhelms von Oranien gegen das spanische Regiment in den Niederlanden völlig verarmt.<sup>37</sup> Graf Johann hatte allerdings auch sonst Grund zur Unzufriedenheit mit seinen Beamten. Im Zusammenhang mit der Abberufung des Rentmeisters Weißgerber und der Einsetzung Gottfried Hatzfelds in der Kammerverwaltung, warf er dem damals ranghöchsten Beamten Georg Knüttel vor, es sei zu seines Vaters Zeiten „ohn Unterlaß bei Tag und Nacht gefressen, gesoffen und bankettieret“ worden.<sup>38</sup>

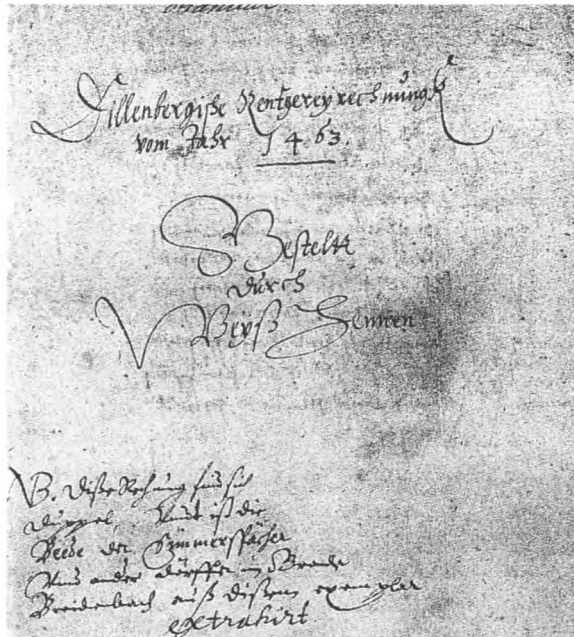
## Der Schloßkeller

In der Tat wurden ungeheure Weinmengen auf dem Schloß verbraucht: Aus dem Jahr 1576, also 5 Jahre nach der Verordnung des Grafen, ist der wöchentliche Weinverbrauch des Schlosses überliefert. In der Woche vom 21. bis 29. Juni waren „1 Fuder 4 Ohm Wein“ auf das Schloß „uffgangen“. Ein Kellerverzeichnis des Jahres 1566 weist einen Vorrat von 105 Fudern (94500 Liter) aus, darunter „feiner Rheinwein“, „Rüdickeimer“ und „Förster“, sowie in der Grafschaft selbst gezogene Lahnweine<sup>38a</sup>.

Das Kellerverzeichnis des Dillenburg Schloßes aus dem Jahr 1566 ist leider nur im Blick auf Menge und Herkunft der dort bevorrateten Weine aufschlußreich. Über die Weinqualitäten wird wenig ausgesagt, auch die Bezeichnung „feiner Rheinwein“ beschreibt keine besondere Qualitätskategorie. Vor allem nicht vor dem Hintergrund, daß auch ein „Rüdickeimer“ genannt wird, also ein Wein aus dem vom Grafenhaus bevorzugten Gebiet. Es fällt außerdem auf, daß Unterscheidungen nach Rebsorten in Dillenburg seinerzeit jedenfalls nicht getroffen wurden.




Dillenburg um 1575  
 (Braun und Hogenberg)  
 aus: Am Hofe Wilhelms  
 von Oranien, S. 131



Renterechnung 1463  
 - Titelblatt -  
 (HHStA 190/7)

# Vingelt

Durch	—	ij ff vi r
Snuffeldorff	—	—m ff
hutzel	—	i ff m r
hokshuff	—	m ff m r
Alldorff	—	ij ff vi r
Felbach	—	—ij ff m r
Seynbach	—	i ff
Sylbach	—	i ff i r
Syly	—	i ff i r
pospe	—	—ij ff m r
padbach	—	i ff i r
mandelbach	—	—ij ff i r
Abiffbach	—	i ff viij r
ffronhuff	—	—ij ff iii r
Dreyfeld	—	—m ff
Die pte heijst jebet keyn Abingelt		


 Abingelt ————— r r r ij ff

Wein Rechnung mein Landkremers,  
und Landfranken zur Zeit  
Weinmeister zu Dillenberg  
vom 1. Mai 1498. bis  
off den 15. Nov. 1498.

Vor Dem ~~Herrn~~ <sup>Nachgeborenen</sup> ~~Herrn~~ <sup>Herrn</sup> ~~Kaufmann~~ <sup>Kaufmann</sup> ~~Herrn~~ <sup>Herrn</sup>

Wein-Rechnung der Weinmeister Hans Franken und Hans Kremers (Titelblatt)  
(HHStA 190/4358)

◀  
Aufstellung über Weinakzise  
der Grafschaft 1463  
(HHStA 190/7)



Jan V (der Vater  
Wilhelms des Reichen)  
– niederländische  
Genealogie (Stammbaum  
des Hauses Oranien) –  
unbekannter Künstler



Wilhelm der Reiche  
(Kopie von Tiedemann nach  
unbekanntem Künstler) aus:  
Am Hofe Wilhelms  
von Oranien, S. 39

Item wer ein Bergwerk gildet, von dem die das über die dritte schwach bearbeitet, gerodet, und gerastet, sonder an sprach, der waernt sich selbst.

Item Es soll auch kein Berg Matre, nit mehen steins an einen Hauff, jichen, Aber zwey fuder steins off Iglischen halten, so das von Alders herkommen, vnd geprucht ist, vnd wes sie des mehe detten soll alles geschehen mit gutem willen und wissen, eines Bergmeisters in jeder zeit.

Item Eyn Iglich Bergman soll auch kommen zu Alle riiij tagen By einen Bergmeister vnd soll ein gute sicher Rechnung thun wes er In wendig denn riiij Tagen, von steyne gezogen habe, Am den willen, das vns vnser zehende gefalle, Aber sollen ein Bergmeister Rechnung thun, wes sie von steynen verkauft haben, und Jene den zehende pfennig darvon geben und Berechnen, vnd wer das nit entbede, vnd Wir des von ein Bergmeister Lage hoertem, aber vernemen, der solde vns mit der Buß nit entwachen seyn, vnd darumb gestrafft werden.

**Erkenntniß der Bergschaffen vnd auch In Rechte erkannt worden.**

Item Welch Bergman einen Hauff steyns kauft, vnd verkauft vnd sich ein Maß im klein erkundet, Soll vnserm gnedigen Herrn mit ein gulden zu geben verfallen seyn.

Item Wo der Bergmeister einen hauff steins zeichent, vnd solich zeichen abgeworffen worde, Alle die Ihenen derhalb In warheit erkunden wurden, gethaen hetten, sollten vnserm gnedigen hern, mit funff markten verfallen seyn.

Item wer einen Berg, ein Jahr lang woist, vnd ungearbeit staen leisset, soll vnserm gnedigen hern, mit ein foder steyns verfallen seyn.

Item Wo ein Berg einen Insohof gethaen heit, solte vnserm gnedigen hern verfallen seyn.

Item queme aber ein frembder, vnd des In geschossen Berge zu Lehen, aber zu empfangen Begert, soll dem Irken Inhaber desselben Berge widder verkhunden, vnd vor einem Ander Dieten, wo aber von Iem abgeschlagen würde, soll der dem fremden gegont werden.

Item Welcher Bergman mit wissen vnd verkundigung des Hohen Gerichts, Ausenbliebe, An Gericht nit erschiene, soll vnserm gnedigen Herrn Mit funff Markten verfallen seyn.

Item Es soll auch Niemand kein alte zechen zu Keyssen, wan welchem solich geschee, soll vnserm gnedigen hern mit Ichen Markten verfallen seyn.

**Graff Wilhelms zu Nassau Weinschanks Ordnung.**

[Egidij 1518]

Nachdem Wir Graff Wilhelm selbst besuhen den das eyn Rynpsch wyne viel besser dan der ander, derhalb auch meher geltz gilet dan die fletchten Rynisch wyne, Sint aber alle Im vß schencken vor eyn glichen pfenngk verjapst, das der gut wyne seyn furteil gehabt, Damit Nuw die Burger zu Dillenburg vnd die fremden geste, zu Jeder yett eynen guten druck Wyns vmb Ier gelt mogen bekommen. So wullen wir graff Wilhelm, das vnser Amptman vnd Rentmeister zu Dillenburg von kunt an von vnser wegen Sullen zwene dagliche scheremeister Im hail Dillenburg ansehen vnd mit dem eyde begriffen das sie wullen nach Ierem besten schmecken die wyne versuchen vnd scheren, eynem Wirthe als dem andern. Wand sal eyn Igllicher Wirthe eher das den wyne von dem wagen abladen ist, den scheren, vß Iglichem vasse ein halb winß dar zu eynen Heifers weglin vß das Reithuß bringen vund den wyne laessen bedrinken vnd scheren vnd sal der foherman by sinem eyde Sagen wo er den wyne geladen hat. Vnd der Wirth auch by sinem eyde was er vor den wyne sal bezalen. Darnach sullen die scheremeister die wße vß das kausgelt staen vnd eyn Ighenlichen gewonne dem Wirthe vor syn schmeck setzen doch nit obber drey Weber gulten, Vnd dar nach die quarte winß was die geldeit sal vß sprechen, vnd welcher wirthe sich dardure beschwert zu syn an dem scheren, der sal dem foherman den wyne laessen hienweg fohern, Vnd wan vnser Amptman vnd schultif mußigt weren, sullen vnd mogen sie zu aller zeit by die schere-



Wilhelm von Oranien, Gemälde von Anthonis Mor, aus: Am Hofe Wilhelms von Oranien, S. 54

Anna von Sachsen, Kupferstich von  
Jacobus Houbraken nach Hendrik Pothoven, aus:  
Am Hofe Wilhelms von Oranien, S. 56



# Von dem herrlichen

Einzug/ Hochzeit vnd freud / des  
Durchleuchtigen / Hochgebornen Fürsten  
vnd Herrn/ Herrn Wilhelmen Prinz zu Branien  
z. Vnd der Durchleuchtigen / hochgebornen Fürs-  
stin vnd frewlin/frewlin Anna Herzogin zu Sach-  
sen/ z. Des durchlauchtigen hochgebornen Fürsten  
vnd Herren / Herrn Moriz ( Seliger gedechtnis )  
Herzogen zu Sachsen / Des heiligen Röm. Reichs/  
Marschall vnd Churfürst z. Nachgelassenen Toch-  
ter/ Welche durch zuthun/sorgfältigkeit/natürlicher  
liebe vnd angeborner freundschaft / Des durch-  
lauchtigen hochgebornen Fürsten vnd Herren/  
Herrn Augusti/ Herzogen zu Sachsen/des heiligen  
Römischen reichs/ Erzmarschall vnd Churfürst/ z.  
Genauem Prinzen von Branien vermalet / Stad-  
lich vnd Reichlich/ auch mit hohen Ehren aus-  
gestewret ist / Churf. G. zu ehren vnd vns-  
terthenigen gefallen auffz kurzt vers-  
fast vnd reimweis gemacht. A

BIBL.  
VNIERS.  
LIPS.



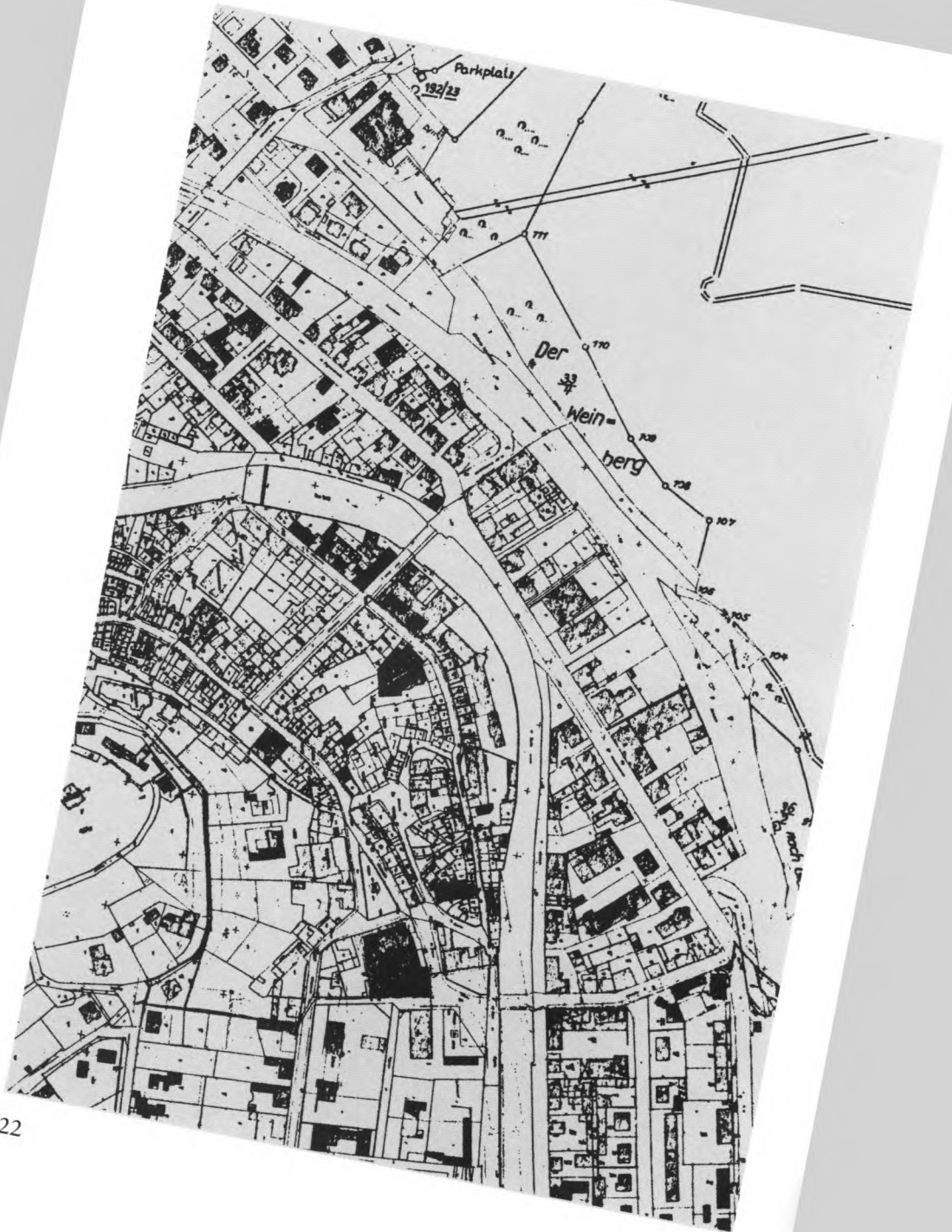
Ex donatione  
Joh. Gottlob. C. Wehmu.

Johann VI, aus:  
Dillenburger Blätter, 8. Jahrgang,  
Nr. 17, S. 47 (anonym)



Dillenburg um 1850  
(vom Weinberg aus gesehen),  
unbekannter Künstler, aus:  
Dillenburger Blätter,  
7. Jahrgang, Nr. 15, S. 3





### Versteigerung.

Am Montag den 2. März anfangend, kommt im  
samt hier nachbenannte, im Gemeindevort  
samtlich zur Versteigerung:  
Wehrhardt" 34/36.  
mit 26,83 Hektar.  
Königsthal" 17/20.  
mit 53,78 Hektar.  
" 1 und "Wassenthal" 14.  
mit 53,78 Hektar.  
"Hohestraße" Zab.  
mit 28,65 Hektar.  
"Laut" und "Kangerstrauch."  
mit 22,45 Hektar.  
aufmerksam gemacht, daß vom 7. bis 10. März  
er Bürgermeisterei Eigenstamm-Holzgerstel

1. März 1877.

Der Bürgermeister  
Bachlin.

### Waldverkauf.

Am 15. März 1877, Morgens 10 Uhr, sollen  
samt die nachstehenden Kopp Holzquantitäten  
offen verkauft werden.

#### Juchen-Schaftholz.

1380 Raummeter,
wisen 7500 "
nd 2920 "
2250 "
i 4750 "
en 3200 "

#### ingen 18000 Raummeter.

Eigenstammreichholz,  
150 Schichthausen,  
en 17

#### Riefen-Schaftholz

67 Raummeter.

dünnen sowohl hier wie bei den einschlägigen  
Versteigerung gebracht werden.  
1877.

### gensteinische Rentkammer.

Verdienstmedaille. 2 Ehrendiplome.  
goldenes Kreuz.

ten als das kostbarste und angenehmste Stär-  
kungsmittel, sowie vielfach seines pflanzlichen Geschmacks  
Wirkungen als Medicinal-Regenweln  
Regenleidende empfohlen ist der

### Regenbitter gen. L'estomac

l. Schrömbgen in Kalbentirchen.  
siehe Flasche. Zu haben in Dillenburg bei  
r. G. Wwe. K. G. Gutbrod. In Verborn  
Piscator.

### er Pferdemarkt

4. und 25. April 1877.

Es lautet ausgegebenem Prospekte von 61 der  
serbe, 10 vollständigen vier-, zwei- und ein-  
st. kompletten Geschirren, sowie sonstigen Welt-

1 Mark durch das  
rthsch. Vereins, Frankfurt a. M.

### Zur Beachtung!

Durch Uebergabe meines hiesigen  
Geschäfts an meinen Sohn Louis  
W. Müller trete ich das von mir früher  
betriebene Schuhmacher Geschäft mehr-  
an und bitte Freunde und Bekannte  
um geneigten Zuspruch.

Zugleich verkaufe ich noch vorräthigen  
Wein (eigenes Gewächs) in Faß und  
Flaschen, um damit aufzuräumen, sehr  
billig, sowie Tische und Bänke, Stühle,  
Betten, sehr gut; einen zweiflügeligen  
Kleiderschrank mit Bekleidungsge-  
räthe, sowie alle in der Wirklichkeit  
brauchbare Gläser, Flaschen und Krüge.

Geirr. Müller,  
Oranienplatz.

### Apotheken-Bitter,

= Schutzmarke No. 99 =  
(China-Magenmittel)

in halben und ganzen Flaschen à 70  
Pf. und M. 1.20.

Mittlere Magenkräuter in Packer-  
ten mit Gebrauchsanweisung à 50 Pf.  
zu haben bei

Wwe. G. Finnenberg.

### Garten-Kelch- & Blumenfarben

in anerkannt guter Qualität vom 1. März  
an zu haben bei

F. H. Wiesel  
in Mandeln.

Ich suche zum baldigen Eintritt ein  
ordentliches Dienstmädchen,  
welches die Hausarbeit versteht und  
kosten kann.

Frau Hermine Fischer.

### Epilepsie

(Fallsucht) und alle Neurosenkrankheiten  
heilt wirksam der Spezialarzt  
Dr. Willisch, Dresden (Neurolog).  
Verweis über 10000 behandelt.

Eine Wohnung, bestehend aus 3  
Zimmern, Küche, Keller und  
Speicher, ist zu vermieten bei Wäcker  
Martin Wiesel.

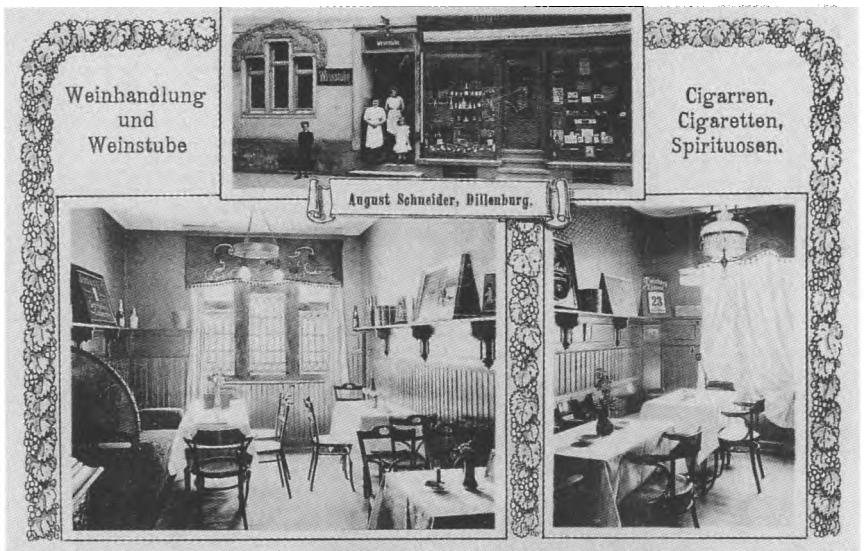
Ein Kinderzimmer wird ge-  
sucht nach Mainz. Näheres bei  
Frau Präsident Wiesel.

Ein kleine Wohnung befindet sich  
von jetzt ab bei Herrn Wäcker  
W. Schuelder a. Dillenburg-  
Gmille Wiesel, Wäckerin.

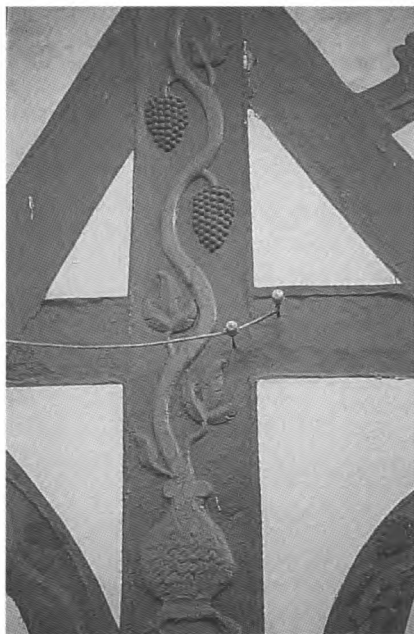
### Adm.-Wiesener Eisenbahn.

Abfahrten von Dillenburg nach:

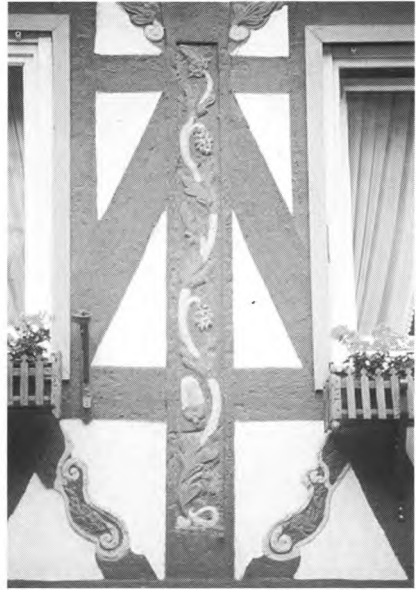
Kassel	10 <sup>h</sup>	10 <sup>h</sup>	10 <sup>h</sup>
Frankf.	11 <sup>h</sup>	11 <sup>h</sup>	11 <sup>h</sup>



Schneiders (Wein)-Stübchen,  
 Postkarte aus 1912  
 (Reproduktion: Foto-Richter, Dillenburg)



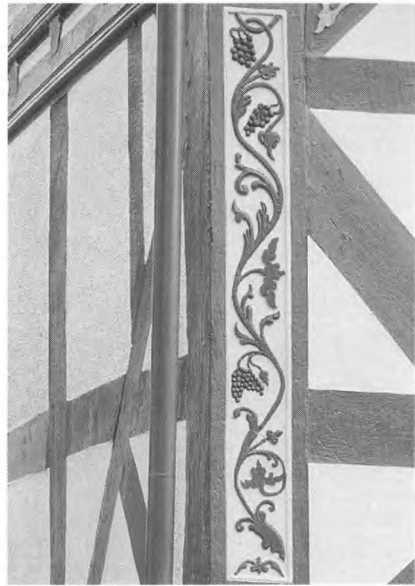
Fachwerkhaus „Wilhelmsplatz 10“  
(Schuhhaus Kranz), Foto: Helmut Blecher  
(Totale und Detailaufnahmen)



Fachwerkhaus „Hauptstraße 31“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg



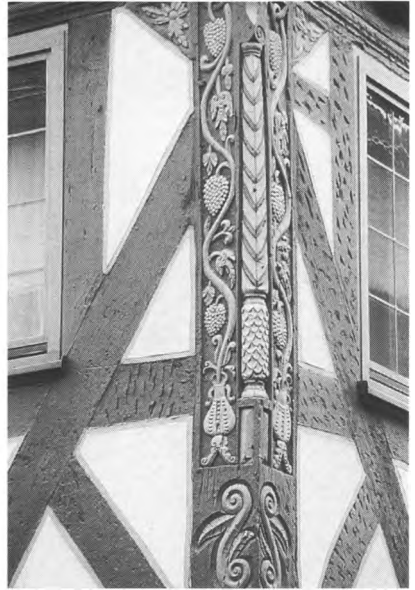
Fachwerkhaus „Hüttenplatz 2“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg



Fachwerkhaus „Kirchberg 2/4“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg



Fachwerkhaus „Hauptstraße 75“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg



Fachwerkhaus „Hauptstraße 83“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg



Fachwerkhaus „Hauptstraße 20“, Foto: Helmut Blecher, Dillenburg

Als Rebsorten des damaligen Sortimentes am Rhein, der Rheinpfalz und der Lahn kommen der Alben (Kleinberger, Elbing), der Muskateller, der Traminer, die Hammelshoden (Trollinger), der Heunisch, die Orleans-Rebe und der Gänsfüßer in Frage, um einige der wichtigsten Sorten zu nennen.<sup>38 b</sup> Die Mehrzahl der Rebsorten waren für die Rotweinbereitung bestimmt, der Weißwein war eher eine Seltenheit. Möglicherweise meint die Unterscheidung „feiner Rheinwein“, den damals noch in geringerem Umfang angebauten Riesling, dessen Anbau durch eine Wormser Urkunde des Jahres 1490 erstmals bestätigt wird.<sup>38 c</sup>

Wie die Weine des Schloßkellers damals geschmeckt haben, läßt sich heute kaum mehr beurteilen. Unter Berücksichtigung der Entwicklung der Kellertechnik und der Veredelungszucht seit damals, können freilich einige Überlegungen angestellt werden:

Der Beton- und Stahltank war noch nicht bekannt, der Ausbau des Weins in Holzfässern war die Regel. Öfters werden die Weine einen Holzton aufgewiesen haben. Auch war der „trockene“ Ausbau ohne Alternative, da Feinfiltrierverfahren nicht bekannt waren. Mit Sicherheit waren die Weine damals noch nicht so alkoholreich wie heute, da eine konsequente Zuchtauswahl im Blick auf ein höheres Mostgewicht erst gegen Ende des 19. Jhs. einsetzte. Das „Schwefeln“ (1 Lot pro Fuder) der Weine war dagegen durch Reichstagsabschiede von 1487 und 1497 erlaubt – aber anzeigepflichtig.<sup>38 d</sup> Die Weine konnten daher durchaus altern, ohne ihren frischen Geschmack zu verlieren oder gar rahnig zu werden.

## Kellerkontrollen

Die Dillenburger Bürgerordnung – zur Bürgerschaft wurde gerechnet, wer mindestens 200 Gulden Vermögen nachweisen konnte – am 6. 8. 1594 durch Graf Johann VI. anerkannt und bestätigt – verlangte eine strenge Überwachung der Wirte, deren Zahl jetzt auf 7 angewachsen war: Hans Kempfer, Johann Schreiner, Kunstgen Theis, Jost Bender, Johann Lixfeld, Johann Lenhenrich und Philipp Bursch. Daneben schenken in Dillenburg bereits vier Bierwirte.<sup>39</sup>

Die Bürgerordnung verlangte von allen Wirten, den von den städtischen Schätzern festgelegten Getränkepreis mit Kreide an den Türpfosten zu schreiben. Im Fall, „daß Bier und Wein dem vorigen Geschmack nach sich geändert hätten“, waren nach der Bürgerordnung 10 Gulden Strafe zu bezahlen. Also gab es in Dillenburg auch regelmäßige Kellerkontrollen.<sup>40</sup>

## Stadtmauer und Weinakziß

Wir schreiben das Jahr 1597. Gut 200 Jahre lang waren die wesentlichen Aufgaben der städtischen Gemeinschaft aus dem Aufkommen der sog. Weinakzise bestritten worden. Auch die Grafschaft verbuchte erhebliche Einnahmen aus dem Weinverkauf in Dillenburg und den anderen Orten des Herrschaftsbereichs. Aus der Abgabe auf den Weinverkauf hatte die Stadt sich nebenbei so manchen Extrawunsch erfüllen können und in Notzeiten auf eine Reserve zurückgreifen können, um den Bürgern besser Hilfe zu leisten, z. B. bei Stadtbränden usw. Durch den Weiterbau der 1588 begonnenen Stadtmauer waren jetzt Belastungen für die Stadtkasse entstanden, die erstmals die Aufnahme von Kredit notwendig machten, nachdem in den Jahren zuvor immer noch ein kleines Polster angespart werden konnte.

In Ansehung der finanziellen Nöte der Stadt, verursacht durch den Bau der Stadtmauer, die schließlich auch dem Grafenhaus zugute kam, bewilligte Graf Johann VI. von den Einnahmen seiner Weinakzise in Dillenburg „fünfhalb Rädergulden von einem jeden Fuder, das zu Dillenburg verzapft wird“.<sup>41</sup>

## Der dreißigjährige Krieg

Die Stadtmauer, aus dem gestiegenen Sicherheitsbedürfnis der Bürger entstanden, mag ihr Geld wert gewesen sein, zumal sie rechtzeitig fertiggestellt werden konnte. Als ob man es geahnt hätte: nur einmal gelang es während des 30jährigen Krieges feindlichen Truppen (1636 unter Graf Mansfeld, der mit einem gewaltigen Heer erschienen war), in die Stadt einzudringen. Doch konnte die Schloßbesatzung die Feinde rasch wieder aus der Stadt vertreiben.<sup>42</sup>

Die schwächer geschützten Städte Haiger und Herborn sowie die völlig ungeschützten Dörfer wurden dagegen aufs schwerste heimgesucht. Der Nachfolger im Grafenstuhl Johanns VI., Graf Johann Ludwig, hatte übrigens zu Beginn der kriegerischen Auseinandersetzungen am 22. März 1619 seine Schultheißen angewiesen, also auch den Dillenburger Bürgermeister, die Wirte und Krämer anzuhalten, daß sie sich mit guten Waren, nämlich „Lichter, Wein, Bier, Salz, Malz, Käse, Butter, Speck, Mehl (genau in dieser Reihenfolge) eindecken sollten.“<sup>43</sup>

Die Zerstörungen und Plünderungen des Krieges waren eine wesentliche Ursache für den nun beginnenden Rückgang des Weinbaus in Deutschland, mit dem auch der Weinkonsum abnahm. Aufgrund der vielerorts weiträumigen Zerstörungen der Weinbergsanlagen und der Verunsicherung der Weinbauernschaft, soweit sie den Krieg und die grassierenden Seuchen überlebt hatte, waren die Preise für den Wein erheblich gestiegen. Der Wein verlor mehr und mehr seine Position im Wettbewerb mit dem Bier.

Daneben war die Bevölkerungszahl in Deutschland während der 30 Kriegsjahre von 17 Millionen auf 8 Millionen zurückgegangen. Außerdem brachten

Landsknechte andere, neue Genußmittel mit, die in Konkurrenz zum Wein traten: das Tabakrauchen und Brantwein trinken kam auf, Kaffee und Kakao wurden eingeführt. Bereits 1633 wird in Dillenburg eine Akzise auf Brantwein eingenommen, 7 Gulden und 7 Albus das Jahr, und erstmals 1664 wird der Tabak in der Grafschaft verzehnet.<sup>44</sup>

Ganz entschieden muß der Behauptung einer Klimaverschlechterung im 17. Jh. widersprochen werden.<sup>45</sup> Dafür gibt es nach den Aufzeichnungen in den verschiedensten Chroniken der deutschen Weinbauorte keinerlei Anhaltspunkte. Auch eine Statistik der Weinjahrgänge während des 30jährigen Krieges läßt den Schluß einer Klimaveränderung nicht zu. Es wurden in diesem Zeitraum 14 qualitativ gute bis sehr gute Ernten und 12 ertragsmäßig gute Ernten verzeichnet. Die Kombination „gut und viel“ kommt achtmal vor.<sup>46</sup>

Freilich haben einige Jahre mit scharfen Winterfrösten erheblichen Schaden in den deutschen Weinbergen angerichtet – aber solche Jahre hat es im Lauf der Jahrhunderte des deutschen Weinbaus immer gegeben.

Neben den kriegsbedingten Schäden an Land und Leuten war der Anbau in den qualitativ schlechteren Gebieten einfach nicht mehr lohnend.

## Stadt- und Schloßbrand

Große wirtschaftliche Schäden waren im 18. Jh., dem 5. Jh. der Stadtgeschichte, zu beklagen. Die Rolle die der Wein dabei spielt, ist leider eine unruhliche – freilich aus dem Verschulden der Menschen, die mit diesem Getränk verantwortungslos umgingen.

Unter Fürst Wilhelm (1701–1724) erlitt die Stadt zweimal Feuerschäden. Der erste, 1703, verlief noch glimpflich. Angesichts der Zehrungskosten für 16 Mann aus Niederscheld, Herborn, Haiger und Oberscheld, die beim Löschen geholfen hatten und 14 Leuten aus Eibach, die Nachtwache bei dem Feuer gehalten hatten, – insgesamt 15 Gulden bei drei Dillenburger Gastwirten – dürfte das Feuer durchaus dramatische Ausmaße gehabt haben. Leider ist nicht überliefert, welcher Betrag der Zehrungskosten auf den Weinausschank entfiel.<sup>47</sup>

Weit schlimmer waren die Auswirkungen des großen Brandes 1723, bei dem 200 Häuser in Dillenburg ein Opfer der Flammen wurden.

Die dritte Dillenburger Brandkatastrophe ereignete sich im Zusammenhang mit der Beschießung des Schlosses durch französische Artillerie 1760 während des „siebenjährigen Krieges“ und im Zusammenhang hiermit findet sich eine erneute Weinerwähnung.<sup>48</sup>

Der Dillenburg-Historiker Emil Becker berichtet dazu von disziplinelosen Hannoveraner Soldaten, die nach verlorengeglauhtem Kampf die fürstlichen und hoheitlichen Gemächer und Keller erbrachen und sich an den vorgefundenen Weinvorräten des Schlosses berauschten.

Diese Weinvorräte müssen wahrhaft „fürstlich“ gewesen sein, denn wie Thomas Schmidt, der Dillenburg Stadarchivar gefunden hat, tranken die plündernden Verteidiger des Schlosses den aus den selbst eingeschlagenen Fässern ausströmenden Wein aus Feuerlöschheimern, während sie in schuhhohen Weinpfüten standen.<sup>49</sup>

Auch die zum Löschen des Schloßbrandes eingesetzten Bewohner aus dem Nachbardorf Frohnhausen, dachten beim Löschen offenbar vordringlich an den eigenen Durst – ohne zu wissen, wann sie mit dem Trinken aufhören mußten. Regierungsrat von Eck beschwert sich in seinem Bericht vom 16. 7. 1760 an die Landesregierung mit folgenden Sätzen: „Ich komme soeben vom Schloß und dem traurigsten Anblick, welcher nur zu erdencken ist. Bey dem Schutt finde ich die zwo Unterthanen Daniel Tillmann und Adam Spengler von Frohnhausen gantz besoffen wie das Viehe liegen ohnerachtet selbige zum Löschen dahin beordert waren. Ich habe mich dahero so schuldig als befugt zu sein erachtet, selbige allsofort arretieren zu lassen.“<sup>50</sup>

## Das Bier überholt den Wein

In der Stadt dagegen war der Wein inzwischen seltener geworden. Die Bürgermeisterrechnung des Jahres 1716 gibt Zeugnis davon. Dr. C. Dönges gibt für dieses Jahr eine Einwohnerzahl von 1800 und eine Häuserzahl von 200 an. Die städtischen Einnahmen betragen 1741 Reichstaler, die Ausgaben 1630 Reichstaler.

Für Weinaccis (neue Schreibweise) gingen ein je Fuder 2 Taler und 31 Albus, insgesamt 20 Taler. Also waren weniger als 10 Fuder, das sind weniger als 12 000 l (Rheingauer Maß) oder 9 000 l (Herborner Maß) Wein getrunken worden.

Vom Branntwein gingen in diesem Jahr bereits 11 Taler und 3 Albus ein, und vom Bier sogar 38 Taler. Obwohl vom Bier eine geringere Abgabe erhoben wurde, war der Ertrag dieser Abgabe bereits fast doppelt so hoch wie der des Weins. Das Bier hatte also bereits im Jahr 1716 den Wein in der Trinkergunst überholt.<sup>51</sup>

## Erinnerungen an die Zeit des Weinreichtums

Aus den Steinhäufen der Schloßruine wurden nach der vollständigen Schleifung der Festung die ersten Häuser der Wilhelmstraße gebaut. In dem heutigen Kreishaus III, dem Haus Wilhelmstraße 20, erbaut für Justizrat Passavant von Passenburg (um die Jahrhundertwende von der Dillenburg Industriellenfamilie Grün bewohnt) findet sich im ersten Stockwerk im sog. Spielsaal an der Decke eine wundervolle Stuckarbeit eines italienischen Mei-

sters, die die vier Jahreszeiten darstellt: für den Frühling einen Blumenstrauß, den Sommer Ährenгарben und für den Herbst eine Schale reifer Weintrauben. Diese den Herbst symbolisierenden Trauben sind darüber hinaus lediglich dekorativ gemeint, sofern nicht das gesamte Ensemble den Lauf der Zeit symbolisieren soll. Für die Trauben selbst kann eine bestimmte Symbolik religiöser Art (z. B. ich bin der rechte Weinstock, Joh. 15, 1–8) ausgeschlossen werden, da religiöse Hinweise in der Darstellung völlig fehlen.

Aus noch älterer Zeit finden sich an zahlreichen Dillenburgern Fachwerkhäusern wunderschöne Weinornamente im Balkenwerk – und dies in einer Vielzahl wie sonst nirgends in Hessen, außerhalb der ausgesprochenen Weingebiete. Auch für die aus der Zeit nach dem großen Brand 1723 entstandenen und erhaltenen Fachwerkverzierungen in Dillenburg, mit ausgesprochener Weinornamentik, dürfte eine symbolische Bedeutung auszuschließen sein. Es ist auch nicht anzunehmen, daß in diesen Verzierungen etwa der im heiligen Abendmahl genossenen Frucht des Weinstocks gedacht wurde.

Für die Dillenburgern Weinornamente an den Fachwerkhäusern muß daher ein rein dekorativer Charakter angenommen werden. Nach Auskunft des Gießener Fachwerk-Forschers Hellmut Nachtigall werden von nahezu allen maßgeblichen Forschern Fachwerkverzierungen als religiöse Symbole abgelehnt. Hellmut Nachtigall bestätigte in diesem Zusammenhang, daß Weinornamente an hessischen Fachwerkhäusern sonst nur vereinzelt vorkommen. Es handelt sich im Blick auf den künstlerischen Wert<sup>52</sup> der Verzierungen und deren Häufigkeit also um eine Dillenburgern Eigentümlichkeit. Zwar finden sich auch in der Nachbarstadt Herborn einige prächtige Fachwerkhäuser mit schöner Weinornamentik, angesichts der Vielzahl der dort erhaltenen Fachwerkbauten sind diese Häuser jedoch relativ selten.

Als Begründung für die Weinornamentik bleibt sonach die Beliebtheit gerade dieser Pflanze für zierende Darstellung und Dekoration, die wohl kaum anders als durch das daraus gewonnene Getränk vermittelt worden sein kann, denn reife Speisetrauben dürften die alten Dillenburgern selten zu sehen und noch viel weniger zu schmecken bekommen haben, es sei denn als Lesehelfer im Rheingau, was insbesondere in Pestzeiten obrigkeitlich untersagt war.<sup>52 a</sup> So mag die Traube allenfalls ein Symbol für wünschbaren Wohlstand gewesen sein, der sich in der damaligen Zeit vor allem durch die Fruchtbarkeit der Felder und des Bodens vermittelt hat und für die die Weintrauben mit der Vielzahl ihrer Beeren durchaus symbolhaft gelten konnte.

## Die Dillenburgern Weinberge

Das letzte Attribut einer Weinstadt erhält Dillenburg im Jahr 1811. Der Dillenburgern Pfarrer und Ökonom, Kirchenrat Adam Ludwig Keller, erntete in diesem Jahr einen ziemlich guten Wein<sup>53</sup>. Knapp 100 Jahre zuvor – auch bereits zu einer Zeit, in der der Weinbau in Deutschland rückläufig war –

bestanden in Herborn – 8 km südlich – noch drei z. T. junge Weinbergspflanzungen, davon einer um 1524 am Dollberg, ein weiterer am Dillenburg Weg, 1719 urkundlich erwähnt, die aber aufgegeben wurden.<sup>54</sup>

Auch die Pflanzung im später so genannten „Weinberg“ war erst im 19. Jh. entstanden. Karl Löber<sup>55</sup>, der bekannte Heimatforscher, zitiert Daniel Becker, der über eine „recht günstige Anlage“ am südlichen Abhang des Schloßberges berichtet. Diese Anlage soll in den Jahren 1822, 1826, besonders aber 1834 schöne Weine gebracht haben. Also gab es in Dillenburg sogar zwei Weinpflanzungen, von denen die in der Eberhard (Flur 6, Flurstück 33/4) gelegene dem gesamten Berg den noch heute gebräuchlichen Namen gab.<sup>55 a</sup>

Die im „Weinberg“ gezogenen Qualitäten bezeichnet Dr. Löber als „Rachenputzer“, obwohl er sich sonst verständnisvoll für diese Anlage ausspricht, „denn siehe wie viele Stunden am Tage liegt der Sonnenschein voll und prall auf ihr“.<sup>56</sup>

Wie lange genau diese Weinpflanzungen in Dillenburg im Ertrag standen, konnte bisher noch nicht ermittelt werden. Nach Größe und Umfang der jetzt im Weinberg wachsenden Eichen, dürften gut 100 Jahre seither vergangen sein. Mit Sicherheit stand jedenfalls die Pflanzung im Weinberg noch um 1850, denn ein zeitgenössischer Stich Dillenburgs – vom Weinberg aus gesehen – zeigt im Bildvordergrund Rebstöcke an Pfählen, die unzweifelhaft als solche zu erkennen sind.<sup>57</sup>

Ob ein Beschluß des Dillenburg Magistrats vom Jahr 1896 tatsächlich echten Wein, von der Rebe *vitis vinifera* meint, konnte das städtische Archiv bislang noch nicht aufklären. Der Beschluß sah vor, in Dillenburg gekelterten Wein den gleichen Abgaben zu unterwerfen, wie dem von auswärts eingeführten Wein. Ein solcher Beschluß macht eigentlich nur dann Sinn, wenn tatsächlich eine nennenswerte örtliche Produktion vorhanden ist.<sup>58</sup>

Für diese Produktion spricht auch die Anzeige des Dillenburg Schusters und Weinhändlers Heinrich Müller im Kreisblatt vom 19. 4. 1877, in der Müller in seinem Laden am Oranienplatz (heute Wilhelmsplatz) „Faß- und Flaschenwein – eigenes Gewächs – zum Ausverkauf“ anbot.<sup>59</sup>

Möglicherweise war Dillenburg – weitab von den deutschen Weinanbaugebieten, noch nicht von der Reblausverseuchung betroffen, die 1864 von Bonn aus ihre Verbreitung in Deutschland fand. Die letzten Weinberge bei Wetzlar sind jedenfalls in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts Opfer der Reblauskatastrophe geworden.

## Das 20. Jahrhundert

Vor dem Hintergrund des seit der Jahrhundertwende nochmals stark zurückgehenden Weinbaus ist die Aktivität des Niederschelder Lehrers Brumm verständlich, der in Dillenburg Weinbaukurse und -Vorträge hielt.<sup>60</sup> Unter anderem sprach er sich für den Anbau der Rebneuzüchtung „Noah“ aus,

einer aus den USA eingeführten reblausresistenten Sorte.<sup>61</sup> Die „Noah“ konnte sich in Deutschland jedoch nicht durchsetzen, zumal sie wegen mangelnder Weinqualität von der Mehrzahl der deutschen Önologen abgelehnt wurde.<sup>62</sup> In Dillenburg wurde sie bestenfalls durch einen Hobby-Weinbauern angebaut. Der Name „Noah“ sollte an den ersten Weinbauern der Geschichte erinnern.

Der in den Jahren der Aktivitäten des Lehrers Brumm beginnende weitere Rückgang des Weinbaus hatte neben den Schäden durch die Verheerungen der Weinberge noch andere Ursachen. Zu diesem Rückgang beigetragen hatte auch die Politik des Militarismus, die nach dem Motto „Kanonen statt Butter“ in Deutschland eine karge Küche eingeführt hatte, zu der sich der Wein wie ein exotisches Getränk verhielt. Nach den Hungerwintern des ersten Weltkrieges und den Nöten der Inflationszeit sank der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen auf 3,8 l im (Rechnungs)Jahr 1925/26.<sup>62</sup> Erst jetzt kam das „Aus“ für den Wein als Volksgetränk. Die Rebfläche in Deutschland sank von 120 000 ha um 1900<sup>63</sup> auf 45 000 ha im Jahr 1945.<sup>64</sup>

Die Maßnahmen der nationalsozialistischen Behörden zur Beförderung des Weinbaus waren mehr deklaratorischer Natur und eher Ausfluß der Blut- und Boden-Ideologie als ernstgemeinte Hilfe für die Winzer, die zumeist ihre gesamten Anlagen neu pflanzen mußten und wegen der bestehenden Unsicherheit und Geldnot Investitionen in die technische Betriebsausrüstung hatten unterlassen müssen.

Das 1936 veranstaltete „Fest der deutschen Traube und des Weines“ war da wenig hilfreich und blieb glücklicherweise ein Einzelfall, der im übrigen nur die Winzer verärgert hatte, weil die NS-Wirtschaftsbehörden Einheitspreise festgesetzt hatten. So durfte eine 0,75 l Flasche Wein lediglich für 0,75 RM bzw. 0,2 l für 0,25 RM verkauft werden.<sup>65</sup> Bei diesen Einheitspreisen konnte freilich kein qualitativer Wettbewerb stattfinden, so daß die Winzer ihre besseren Qualitäten anläßlich dieser Aktion im Keller ließen.

Die damals angebaute Patenschaft mit der Weinbaugemeinde Mußbach in der Rheinpfalz, die den „Dillenburg Patenwein“ lieferte, war nicht lange von Bestand.

Die Ereignisse dieses Jahrhunderts – in Dillenburg und anderswo – tragen im Blick auf die Situation des Weinbaus und des Weinkonsums vielfach einen negativen Charakter, so in Dillenburg z. B. die Schließung des einzigen Weinklokals: „Schneiders Stübchen“.

Als Hoffnungszeichen mag zu sehen sein, daß mit steigendem Qualitätsbemühen und -bewußtsein auf Produzenten- und Konsumentenseite auch der Weinkonsum allmählich wieder ansteigt: von 11 Litern 1946 auf immerhin 26 Liter 1990 pro Jahr und Person.

## Der Oraniensteiner

Versöhnlich mag auch stimmen, jedenfalls aus Dillenburger Sicht, daß dieses Jahrhundert den Namen der Stadt als Heimat des Oraniergeschlechts mit dem Wein in Zusammenhang brachte. Eine von dem Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredelung der Forschungsanstalt in Geisenheim gezüchtete Edelsorte – aus Riesling und Silvaner gekreuzt – erhielt den Namen „Oraniensteiner“, nach dem gleichnamigen Schloß der Enkeltochter Wilhelms von Oranien, Albertine Agnes von Nassau-Diez, nahe bei Limburg.<sup>66</sup> Auch wenn der „Oranien-Wein“ wegen der hohen Ansprüche der Pflanze an Lage und Klima<sup>67</sup> und der verhältnismäßig geringen Ertragsmenge kaum Chancen auf dem Weinmarkt haben wird, so hat er doch immerhin den Namen „Oranien“ für alle Zeit in die Wein- und Rebsortengeschichte eingeführt.

## Anhang:

### Einstufung Dillenburger Fachwerkhäuser mit Weinornamentik

innerhalb der Denkmaltopographie – Baudenkmale in Hessen, Lahn-Dill-Kreis I, herausgegeben vom Landesamt für Denkmalspflege, Heinz Wionski, Verlag: Friedrich Vieweg & Sohn, Braunschweig/Wiesbaden, 1986

1. Kirchberg 2/4 – erbaut 1. Hälfte des 18. Jhs.  
Kulturdenkmal wegen seiner geschichtlichen, künstlerischen und städtebaulichen Bedeutung
2. Wilhelmsplatz 10 – Kulturdenkmal wegen geschichtlicher und städtebaulicher Bedeutung, Fachwerkornamente mit besonderem künstlerischen Rang
3. Hauptstraße 83 – erbaut 18. Jh.
4. Hauptstraße 75 – erbaut frühes 18. Jh. – Kulturdenkmal wegen geschichtlicher, künstlerischer und städtebaulicher Bedeutung
5. Hauptstraße 31 – erbaut 1. Hälfte des 18. Jh., Kulturdenkmal wegen seiner künstlerischen Bedeutung
6. Hauptstraße 103 – erbaut im 18. Jh., Kulturdenkmal wegen seiner geschichtlichen, städtebaulichen und künstlerischen Bedeutung
7. Hauptstraße 18/20 – reiches Schnitzwerk, Kulturdenkmal wegen geschichtlicher und städtebaulicher Bedeutung
8. Hüttenplatz 12 – erbaut Ende 17. Jh., Kulturdenkmal wegen seiner geschichtlichen, künstlerischen und städtebaulichen Bedeutung
9. Hüttenplatz 2 – (Abbildung ohne Beschreibung)

### Anhang: Maße und Münzen

Ort	Fuder	Ohm	Viertel	Maß
Dillenburg nach				
Herborner Maß	930 Liter	155 Liter	7,75 Liter	1,72 Liter
Rheingau	1200 Liter (Stück)	150 Liter	–	2 Liter
Rheinpfalz	1000 Liter	150 Liter	–	2 Liter
Mosel	960 Liter	160 Liter	–	–
Sachsen	1000 Liter	–	–	–
Nahe	–	–	8 Liter	1 Liter

Zur Zeit der Bürgermeisterrechnungen von 1523/24 bestanden in Dillenburg folgende Münz-Einteilungen:

1 Gulden = 24 Albus

1 Albus = 12 Heller oder 8 Pfennige oder  $\frac{1}{2}$  Tournose

1 Goldgulden = 40 Albus

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Publius Cornelius Tacitus, *Germania*, Kap. 23

<sup>2</sup> Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Abt. 190, Nr. 7 u. 9577

<sup>3</sup> a. a. O., Abt. 190, Nr. 4361

<sup>4</sup> a. a. O., Abt. 190, Nr. 1451

<sup>5</sup> Emil Becker, *Schloß und Stadt Dillenburg*, S. 44

<sup>6</sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus*, 1923, S. 970

<sup>7</sup> Emil Becker, S. 40

<sup>8</sup> *Dillenburgische Intelligenz Nachrichten* XXII, 28. May 1774

<sup>9</sup> Die in diesem Zusammenhang von dem Dillenburger Dekan Robert Röder geäußerte Ansicht, es könne hier eine Naturalspende gemeint sein, geht fehl, denn die Dillenburger kelterten ja keinen eigenen Wein, sondern mußten ihn um teures Geld, vorwiegend im Rheingau, kaufen. Eine Abgabe in Geld wäre daher einfacher gewesen.

<sup>10</sup> Prof. Dr. Dr. Otto Böcher, *Der Wein und die Bibel*, S. 34

<sup>11</sup> Hintergrund für die Kelchentziehung war eine damals übertriebene Angst vor Mißbrauch. Erstmals bei Ambrosius (335–397) findet sich die seit dem 12. Jh. allgemein herrschende Vorstellung, durch das Zitieren der sog. Einsetzungsworte würden sich Brot und Wein des Herrenmahls realiter in Fleisch und Blut Christi verwandeln (Transsubstantion). Die Befürchtungen rührten aus der magischen Wertschätzung des in Christi Blut gewandelten Weins. Alexander von Hales stellte in diesem Zusammenhang die Behauptung auf, in der heiligen Hostie sei der Wein ebenso mitgehalten, wie das Blut im Leib Christi (Konkomitanzlehre).

<sup>12</sup> *Dillenburgische Intelligenz Nachrichten* XXIV. 11. Juni 1774

<sup>13</sup> *Der curieus- und offenhertzige Weinartzt*, Frankfurt und Leipzig 1753

<sup>14</sup> Johann Rasch, *Das Weinbuch*, München 1580

<sup>15</sup> dto. III. Teil, 1. Traktat, 11. Kapitel

<sup>16</sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus*, S. 629

<sup>17</sup> Die Redergulden waren das damals gebräuchliche „Großgeld“ und leiteten ihren Namen von dem „Rad“ ab, das als Wappen der Stadt Mainz auf das Goldstück geprägt war. Von diesen Münzen war eine große Anzahl im Umlauf, sodaß sie als Rechnungseinheit in der Grafschaft dienten. Der Gulden rechnete sich zu 24 Albus, einer mehr dem Namen nach Silbermünze (albus-weiß) und damals etwa der Gegenwert für ein Suppenhuhn oder eine Quarte Wein (1,93 l).

<sup>18</sup> Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Abt. 190, 4361

<sup>18a</sup> Der Beruf des Weinschröters war aus dem Küferhandwerk hervorgegangen. Dort hatte diese Berufsgruppe den Umgang mit den sperrigen und schwergewichtigen Weinfässern gelernt und spezielle Hebetekniken und Verlade-Werkzeuge entwickelt. Das Berufsbild hat sich bis zur Mitte des 20. Jhs. in Deutschland gehalten, vorwiegend in den Weinerzeugungsgebieten.

<sup>19</sup> Emil Becker, S. 194 ff.

<sup>19a</sup> Zur damaligen Zeit galten in Dillenburg die für den Herborner Markt festgesetzten Maße und Gewichte.

<sup>20</sup> Da über die Bierverkaufspreise keine Quelle vorliegt, sei erlaubt, die Flüssigkeitsmenge mit der Höhe der Abgabe zu vergleichen. Nach der Bürgermeisterrechnung wurde von dem Ohm Wein eine Abgabe von 8 Albus erhoben, von dem Ohm Bier dagegen nur 1 Albus. Aufgrund von Berichten aus anderen Gebieten muß davon ausgegangen werden, daß der Wein zu dieser Zeit noch erheblich billiger zu haben war, als das Bier. Der jetzt noch preiswertere Wein vertrug im Gegensatz zum Bier eine höhere Abgabenbelastung. Es mag aber auch sein, daß man das Bier als einheimisches Gewächs nicht so stark belasten mochte.

<sup>21</sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus*, S. 1183

<sup>22</sup> Dillenburgerische Intelligenz Nachrichten, XXVIII, 9. Juli 1774

<sup>23</sup> a. a. O. Die hier angesprochenen Wirte hatten vor allem dem Grafen den Akziß und „Ongelt, Kirchenwein und alle Beschwerung“ nach des Grafen früherer Anordnung nicht getragen.

<sup>24</sup> Prof. Dr. Wilhelm Neuser, Festansprache zum Dillenburger Kirchenjubiläum am 28. 5. 1991

<sup>25</sup> Dazu Emil Becker, Schloß und Stadt Dillenburg, S. 44

<sup>26</sup> Wenn Emil Becker über den weinausschenkenden Pfarrer Johann Schonbach berichtet, der 1550 rund 6 Fuder (5400 l) Wein verschenkte, so dürfte dieser „Geistliche“ wohl nicht mehr in kirchlichen Diensten gestanden haben. Es ist denkbar, daß der im Handel mit Wein erfahrene Theologe mit Hilfe seiner früher in diesem Metier erworbenen Kenntnisse das Schankamt hauptberuflich ausübte.

<sup>27</sup> J. H. Steubing, Kirchen- und Reformationgeschichte der Oranisch-Nassauischen Lande, Hadamar 1804

<sup>28</sup> Ob der Abendmahlswein des Jahres 1536 ein roter oder weißer war, konnte bisher nicht ermittelt werden. „Die römisch-katholische Hochschätzung des Abendmahlsweins muß aber wohl sowohl bei Lutheranern als auch Calvinisten weitergelebt haben“, denn man entschloß sich – doch wohl vor allem um „abergläubischen Mißbrauch vorzubeugen, den bisher gebräuchlichen Rotwein durch Weißwein zu ersetzen“, so der zutreffende Schluß des Theologen und Kunsthistorikers Prof. Dr. Dr. Otto Böcher, Mainz.

<sup>29</sup> Emil Becker, S. 77

<sup>29<sup>a</sup></sup> a. a. O., S. 74

<sup>30</sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus, S. 1176

<sup>31</sup> a. a. O., S. 1178

<sup>32</sup> Karl Christoffel, Kulturgeschichte des Weins, S. 119

<sup>33</sup> Prof. Dr. Klaus Vetter, Am Hofe Wilhelms von Oranien, S. 70

<sup>34</sup> a. a. O., S. 94

<sup>35</sup> Friedhelm Menk, „Die Ankunft des Prinzen“ in Heimatjahrbuch 1991, S. 228

<sup>36</sup> Dillenburgerische Intelligenz Nachrichten, VI, vom 10. Febr. 1776

<sup>37</sup> Bereits der erste Feldzug (1568/69) hatte Ausgaben von rd. 1,5 Millionen Gulden erfordert und zur Verpfändung persönlicher Wertgegenstände des Grafenhauses – darunter des silbernen Tafelgeschirrs – geführt.

<sup>38</sup> Lutz Hatzfeld, Nassauische Annalen, 1990, 101, S. 87

<sup>38<sup>a</sup></sup> Horst Sauer in Dillenburger Blätter, 1985, 5/6, S. 14 (Irrtümlich wird der „Oberhofer“ dort an die Lahn verlegt – er stammt allerdings aus Oberhof bei Germersheim in der Rheinpfalz)

<sup>38<sup>b</sup></sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus, S. 370 ff.

<sup>38<sup>c</sup></sup> Josef Staab, Der Riesling – Geschichte einer Rebsorte, in Schriften zur Weingeschichte, Nr. 99, S. 27

<sup>38<sup>d</sup></sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus, S. 461

<sup>39</sup> Emil Becker, S. 95

<sup>40</sup> a. a. O.

<sup>41</sup> a. a. O., S. 109. Nach damaliger Rechnung erhielt der Graf von einem Fuder (das Fuder zu 6 Ohm, das Ohm zu rd. 15–18 Gulden) ca. 12 Gulden Akzise, je nach Preis des Weins. Knapp 50% der Einnahmen aus seiner Weinakzise trat der Graf damit an die Stadt ab.

<sup>42</sup> a. a. O., S. 120

<sup>43</sup> Haigerer Hefte, Band III „Durch Krieg und große Schrecken“, S. 9

<sup>44</sup> Emil Becker, S. 134

<sup>45</sup> Friedrich von Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus, S. 1045

<sup>46</sup> a. a. O., S. 986–990

<sup>47</sup> Emil Becker, S. 143

<sup>48</sup> a. a. O., S. 144

- <sup>49</sup> Thomas Schmidt in Dillenburger Blätter, 5/6, 1985, S. 67
- <sup>50</sup> a. a. O., S. 77
- <sup>51</sup> Kreisblatt 1924/203-5
- <sup>52</sup> Die Denkmalschutztopographie, Baudenkmale in Hessen, Lahn-Dill-Kreis I, herausgegeben vom Landesamt für Denkmalpflege, Wiesbaden, stuft die Fachwerkhäuser Kirchberg 2/4, Hauptstr. 31, 75, 103 und Hüttenplatz 12 insbesondere wegen des künstlerischen Rangs ihrer Fachwerkverzierungen als Kulturdenkmale ein.
- <sup>52a</sup> Heimatjahrbuch der Dill-Zeitung, 1979, S. 153
- <sup>53</sup> Dr. Karl Löber, Pflanzen des Grenzgebietes von Westerwald und Rothaar, S. 690
- <sup>54</sup> E. Sandmann, Nassovia 1912, „Der Weinbau im Lahnggebiet“, S. 297
- <sup>55</sup> Dr. Karl Löber, S. 690
- <sup>55a</sup> Nach Auskunft des Vermessungsbüros Brill, Dillenburg-Eibach, beträgt die Größe des eingezeichneten Weinberggeländes 11579 m<sup>2</sup>, also wenig mehr als 1 ha.
- <sup>56</sup> Dill-Zeitung, 17. 4. 1943, Nr. 91
- <sup>57</sup> Dillenburger Blätter, Nr. 15, 1990, S. 3
- <sup>58</sup> Kreisblatt 1896/85-2
- <sup>59</sup> Kreisblatt 1877/19-4
- <sup>60</sup> Kreisblatt 1901/107-2
- <sup>61</sup> Neben der „Noah“ empfahl Lehrer Brumm die Magdalenentraube und die Grüne Seidentraube, bei denen es sich allerdings um Tafeltrauben handelte.
- <sup>62</sup> Dr. Karl Müller, Weinbaulexicon, 1930, S. 545
- <sup>62a</sup> a. a. O., S. 156
- <sup>63</sup> a. a. O., S. 152
- <sup>64</sup> Deutsches Weininstitut, Daten und Fakten zum Weinmarkt, 1990-15
- <sup>65</sup> Kreisblatt 1936/220-3
- <sup>66</sup> Hillebrand, Lott, Pfaff, Taschenbuch der Rebsorten, S. 324
- <sup>67</sup> Die Neuzucht „Oraniensteiner“ (Gm 11-34) wird vom Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredelung wie folgt beschrieben:
1. Allgemeines
    - a) Kreuzung: Riesling x Silvaner
    - b) Sortentyp: rieslingartig
    - c) Ansprüche: gute – sehr gute Lagen, die einen guten Blüteverlauf gewährleisten, mittlere Böden
    - d) Widerstandsfähigkeit: etwas blüteeempfindlich, sehr gute Winterfrosthfestigkeit, geringe Anfälligkeit gegen Botrytis cinerea
    - e) Wuchs: mittel
    - f) Holzreife: besser als Riesling
  2. Leistungseigenschaften
    - a) Ertrag: ca. 20% niedriger als Riesling
    - b) Mostgewicht: ca. 10 – 20 ° Öchsle höher als Riesling
    - c) Säure: ca. 1 – 2 ‰ höher als Riesling
    - d) Weinqualität: fruchtiger, rieslingartiger, körperreicher, ausdrucksvoller, reifer Wein
  3. Phänologie: ähnlich wie Silvaner, etwa gleicher Reifebeginn wie Riesling, da festes Stielgerüst und somit wenig Bodentrauben; Lese kann sehr spät erfolgen
  4. Spezielle Eignung
 

Für Rieslingbetriebe besonders geeignet zur Gewinnung hochwertiger Qualitätsweine mit Prädikat
  5. Weinbautechnik
 

Für Normallagen geeignet. Als Unterlage mittel- bis schwachwüchsige Sorten je nach Bodenart



