

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

## DER WEINHAUSHALT DER LANDSBURG IM 15. JAHRHUNDERT

VON FRANK WAGNER



Nr. 135  
Wiesbaden 2000  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 135

DER WEINHAUSHALT  
DER LANDSBURG  
IM 15. JAHRHUNDERT

VON FRANK WAGNER



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.  
WIESBADEN 2000

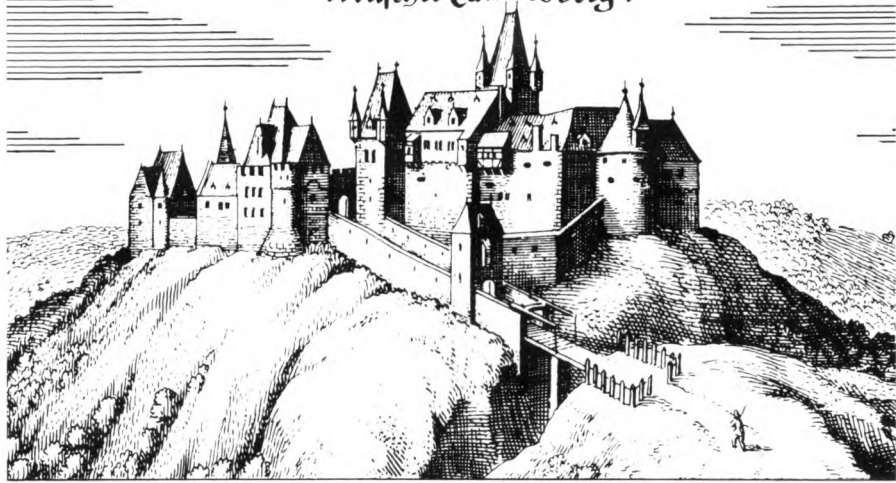
Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

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. 135) gestattet.

Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

## Müschel Landsberg.



Die Landsburg nach einem Stich von Merian (Mitte des 17. Jahrhunderts). Blick von Osten.

Mit den Landsburger Kellereirechnungen<sup>1</sup> verfügt das Archiv der Evangelischen Kirche im Rheinland über einen hochinformativen Bestand zur Geschichte des Herzogtums Zweibrücken, der gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Ludwig Eid im Kellergewölbe einer Meisenheimer Kirche entdeckt wurde. Nachdem Eid die Rechnungen für seine Arbeiten über den Zweibrücker Hof- und Staatsdienst, Wittelsbach auf Landsburg und die Wirtschaftsgeschichte des pfälzischen Westrich punktuell ausgewertet hatte, gerieten sie nach und nach in Vergessenheit.

Einen Anlauf zur Wiederbelebung der seit Jahrzehnten unbeachteten Quelle nahm der Autor mit seinem 1999 erschienenen Aufsatz über die Entwicklung der Obermoscheler Wein- und Geldbede in den Jahren 1367 bis 1806,<sup>2</sup> zu dem die etwa 200 erhaltenen Rechnungen aus den Jahren 1461 bis 1769 erheblich beitrugen. Deren Datenfülle ist es zu verdanken, daß sich auch im Falle des Landsburger Weinhaushalts im 15. Jahrhundert ein außergewöhnlich kohärentes und detailliertes Geschichtsbild zeichnen ließ.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Archiv der Ev. Kirche im Rheinland, Archivstelle Boppard, Best. Meisenheimer Kirchenschaffneiarchiv, Landsburger Rechnungen.

<sup>2</sup> Frank Wagner, Die Obermoscheler Beden. In: 650 Jahre Obermoschel. ISBN 3-87022-259-X, 1999, S. 61-76.

<sup>3</sup> Forschungsstand und Forschungsprobleme insbesondere bei: Otto Volk, Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. In: Weinbau, Weinhandel und Weinkultur, Sechstes Alzeyer Kolloquium, Hrsg. Alois Gerlich, 1993.

## Einleitung

Auf dem Landsberg, einer 300 m hohen Erhebung des Nordpfälzer Berglands, liegt die seit 1689 ruinierte Landsburg. Wenige Kilometer entfernt verlaufen Nahe, Glan und Alsenz. Das Schloß fällt in die Gemarkung der 1349 zur Stadt erhobenen Gemeinde Obermoschel und gehörte bis 1444 den Grafen von Veldenz, hernach den Herzögen von Zweibrücken.

In der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts herrschte in der weitläufigen Anlage durch 20 bis 30 Angestellte und zahlreiche Besucher stets lebhaftes Treiben. Zum vollalimentierten Gesinde zählten laut einer in Zweibrücken 1479 zusammengestellten Gesindeliste: ein Kellner, der der erste Mann im Schloß und im zugehörigen Amt Landsberg war, ein Kaplan, der in der hauseigenen Kapelle die Messe las und die Buchhaltung besorgte, ein Büchsenmeister, der die Waffen instandhielt, ein Umgänger genannter Amtsbüttel, ein Koch, der zusammen mit einem Küchenknaben und einem Bäcker für das leibliche Wohl der Kostgänger sorgte, ein Eseler, der mit zwei Maultieren Kleintransporte ausführte, vier Wagenknechte, die acht Pferde zu betreuen hatten, vier Wintgerts-knechte, zwei Viehmägde, ein Kuhhirt, ein Schweinehirt, ein Schmied, zwei Wächter, zwei Pfortner und zwei Turmknechte. Dazu kamen ein Reisinger (waffenfähiger Reiter), ein Almosenempfänger und zwei ständig stationierte berittene Diener des Kanzlers Johannes Langwerth von Simmern, der im Rheingau ansässig war und seine Regierungsgeschäfte tageweise auf der Landsburg versah. Häufige Besucher waren der Amtmann und der Land-schreiber aus dem 10 Kilometer entfernten Oberamt Meisenheim, die die Aufsicht über die Tätigkeit des Kellners hatten und gewöhnlich in Begleitung von Amtsknechten anreisten. Belebt wurde die Szenerie vom Personal der unterhalb des Schlosses gelegenen herrschaftlichen Schäferei Hanhof, von Lieferanten und Kunden, von auswärtigen Schirmleuten und Zehntknechten, von Schultheißen und Bütteln, von Pächtern und Verwaltern von herrschaftlichen Gütern, von Adligen, Priestern, Lehrern und Schülern, die bei besonderen Anlässen heraufkamen, vor allem aber durch die zahlreichen Fröner, die für den Transport von Brennholz und Baumaterialien und nicht zuletzt für die Bestellung der Landsburger Felder und des großen Schloßwingerts gebraucht wurden. Durch den unermüdlichen Ausbau der Burg waren häufig Handwerker, insbesondere Maurer, Zimmerleute und Dachdecker anwesend. Mitglieder der herzoglichen Familie, der bis 1453 Stephan<sup>4</sup>, dann Ludwig I. der Schwarze und ab 1489 Alexander der Lahme vorstanden, traten nur ein- bis zweimal im Jahr mit unterschiedlich großem Gefolge auf. Militärischer Stützpunkt war die

<sup>4</sup> Herzog Stephan war der Schwiegersohn des letzten Veldenzener Grafen Friedrich III. (gestorben 1444) und teilte sich mit diesem schon vor 1444 die Herrschaft über die Grafschaft Veldenz.

Burg im Jahr 1461, als sich im Krieg von Herzog Ludwig I. gegen den Kurpfälzer Friedrich den Siegreichen zeitweise 150 Bewaffnete in ihren Mauern verschanzten.

Die Landsburg war das administrative und wirtschaftliche Herz in einem etwa 20 Gemeinden umfassenden Amt, in dem aber nur über Obermoschel, die Nachbardörfer Unkenbach und Sitters sowie Waldgrehweiler ungeteilt geherrscht wurde. Abgaben- und Frondienstpflichtige wohnten vor allem in den in Sichtweite gelegenen Gemeinden Hallgarten und Niedermoschel, im Süden in den Dörfern Schiersfeld, Finkenbach, Gersweiler, Ransweiler, Schönborn, Katzenbach, Bisterschied, Dörnbach, Dörrmoschel und Teschenmoschel und entlang der Alsenz in Steckweiler, Cölln, Bayerfeld, Mannweiler, Oberndorf und Alsenz. Ackerbau und Viehzucht stellten die Haupterwerbsquelle im Amt Landsberg dar und machten die 1602 in einem geographischen Bericht des Hofgeometers Hoffmann vorteilhaft geschilderte Region autark.<sup>5</sup> Handwerk, Handel und Weinbau, die vermutlich lukrativsten Branchen, spielten nur in Obermoschel, das seinen ländlichen Charakter trotz der Stadtrechte und des Quecksilberbergbaus nie verlor, und in Alsenz, das die größte Amtsgemeinde war, eine namhafte Rolle. In Obermoschel und Alsenz waren schätzungsweise 25 %, in den anderen Gemeinden, wo man Wein wohl hauptsächlich für den Eigenbedarf produzierte, etwa 10 bis 15 % der intensiv genutzten landwirtschaftlichen Fläche mit Reben besetzt.

Die Landsburger Geschäftsbeziehungen konzentrierten sich auf Alsenz und Obermoschel, die Unterzentren Meisenheim, Kreuznach, Rockenhausen und Alzey sowie auf die großen Handelsplätze Bingen und Frankfurt.

Ihre Einkünfte bezog die Burg, die trotz hoher Einnahmen mitunter auf Bauzuschüsse aus der Kasse der Landschreiberei Meisenheim angewiesen war, nicht nur aus Geld- und Naturalienabgaben, sondern auch aus der landwirtschaftlichen Nutzung eines enormen, weitgehend mit Fronarbeit bewältigten Grundbesitzes, der sich hauptsächlich auf die Obermoscheler Gemarkung und die wenige Kilometer entfernten Höfe Stolzenberg bei Steckweiler und Sulzbach bei Ransweiler verteilte, wo ebenfalls Schafe gehalten wurden. Produziert wurde vor allem Getreide und Wolle, aber auch Wein, der teils aus Eigenanbau, teils aus Abgaben stammte und von Staatsdienern konsumiert wurde.

Die Wurzeln des Landsburger Weinbaus sind im 4 Kilometer entfernten Alsenz zu suchen, wo sich im Jahr 810 Wingerte nachweisen lassen.<sup>6</sup> 1220 überließen der Ritter Wilhelm von Bayerfeld und dessen Frau Sophie dem Konvent der Klöster Rodenkirchen und Hane alle Rechte und Besitzungen der Kapelle zu Bayerfeld, zu der auch Wingerte gehörten.<sup>7</sup> In Meisenheim am Glan und in

<sup>5</sup> Johannes Hoffmann, Geometrische Beschreibung des Amtes Landsberg, 1602. Kopie von 1754 im Meisenheimer Kirchenschaffneiarhiv, II. Akten, A. Generalia b) Moschellandsberg Fasz. 41,1 (Standort wie Fußnote 1).

<sup>6</sup> Richard Winkelmann, Die Entwicklung des Oberrheinischen Weinbaus. Marburger geographische Schriften, 16, 1960.

<sup>7</sup> Franz Xaver Remling, Urkundliche Geschichte der ehemaligen Abteien und Klöster im jetzigen Rheinbayern, II. S. 118 und Nr. 26. ND Pirmasens, 1973.

Callbach, dessen Gemarkung an die von Obermoschel-Unkenbach angrenzte, spielte der Weinbau 1293 eine wirtschaftliche und fiskalische Rolle.<sup>8</sup> Der erste urkundliche Beleg für den Obermoscheler Weinbau datiert auf das Jahr 1339, als Gräfin Agnes von Leiningen, die Frau des Grafen Georg I. von Veldenz, das neugegründete Obermoscheler Spital mit Weinbergen ausstattete, die einen Ertrag von 1 Fuder Wein erwarten ließen. 1367 forderte Graf Heinrich II. von Veldenz von der Gemeinde eine jährlich zu entrichtende Abgabe von 5 Fudern Wein.<sup>9</sup> Es setzte dies eine beträchtliche Rebfläche voraus, deren Aufbau gewiß nicht allein im 14. Jahrhundert erfolgte. Der Landsburger Weinbau nimmt erst 1387 durch einen Burgfrieden,<sup>10</sup> in dem zwei herrschaftliche Wingerte in Obermoscheler Gemarkung erwähnt wurden, historische Gestalt an. In helleres Licht tritt er in einem 1443 verfaßten Etat des Fürstentums Zweibrücken-Veldenz, der eine Hausordnung und einen Haushaltsplan für die Landsburg enthält, und schließlich in den Landsburger Kellereirechnungen aus den Jahren ab 1461.

---

<sup>8</sup> Carl Pöhlmann, Regesten der Lehenurkunden der Grafen von Veldenz. 1928, S. 165.

<sup>9</sup> Martin Dolch, Die Rechte, Freiheiten und Pflichten der Stadt Obermoschel im 14. Jahrhundert. Pfälzer Heimat, 1/1992.

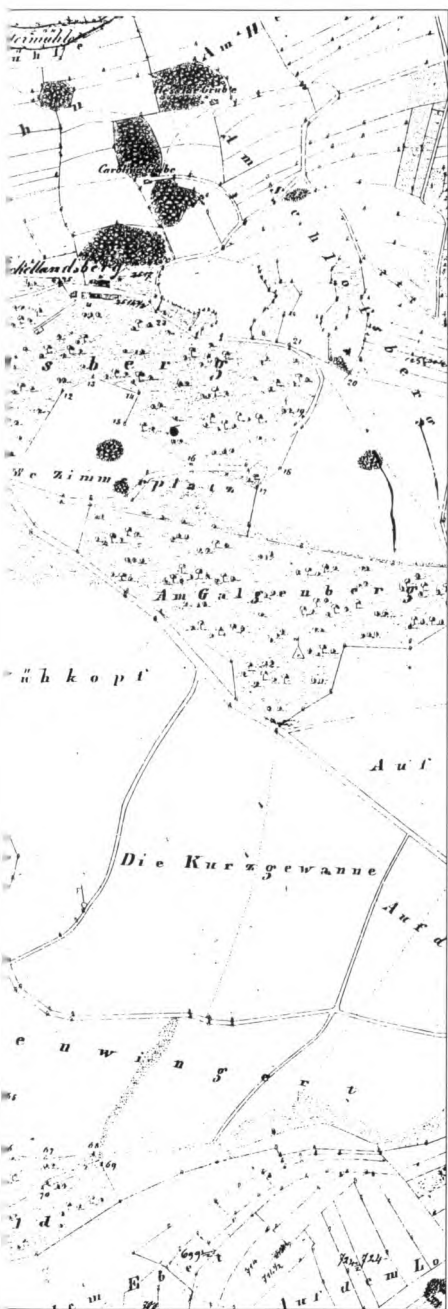
1 Fuder (960 l) = 6 Ohm = 120 Viertel = 480 Maß = 1920 Echtmaß. 1 Ohm = 160 l, 1 Viertel = 8 l, 1 Maß = 2 l, 1 Echtmaß = 0,5 l.

<sup>10</sup> Wilhelm Fabricius, Die Grafschaft Veldenz. Mitt. d. hist. Ver. d. Pfalz, Bd. 36, 1916, S. 28.

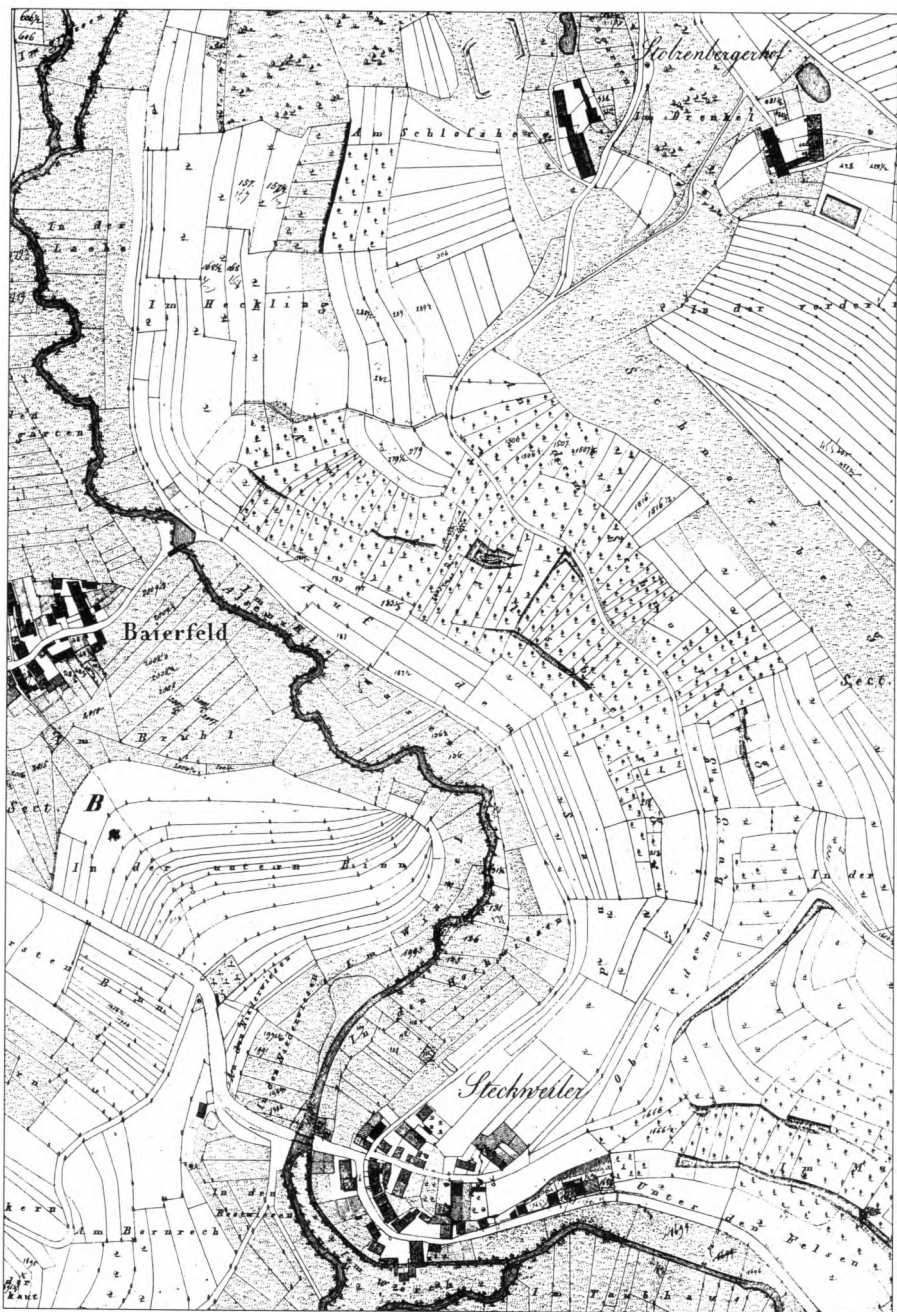
Das Amt Landsberg gegen Ende des 15. Jahrhunderts  
(ohne Streubesitz)







Ausschnitt aus der Obermoscheler  
Katasterkarte von 1845 (mit  
freundlicher Genehmigung des  
Katasteramtes Winnweiler),  
Original im Maßstab 1:5000.  
Landsburger Wingert schraffiert.  
Obermoschel 170 m, Schloßberg  
300 m, Galgenberg 330 m ü. NN.



## Die Landsburger Kellereirechnungen des 15. Jahrhunderts

Die gesamte Landsburger Geschäftstätigkeit ging in einem Unternehmen auf, das Kellerei genannt wurde. Vorstand war der Landsburger Kellner, der gegenüber dem Herzog persönlich haftete und seine Weisungen von dem Amtmann und dem Landschreiber in Meisenheim oder direkt vom Hof erhielt. Zur Kontrolle der Geschäfte wurde Buch geführt, wozu die im Laufe des Jahres anfallenden Papier- und Kerbholzbelege gesammelt wurden. Am Ende des Geschäftsjahrs, das in der Regel am Sonntag Invocavit (6. Sonntag vor Ostern), d.h. an Fastnacht begann, wurden dann in einem *rechenunge* genannten, bis zu 150 Seiten starken Schmalfoliobuch zahlreiche Sachkonten eröffnet, unter denen Geldbeträge und Naturalienmengen mit Angabe des Einnahme- bzw. Ausgabeanlasses verbucht wurden. Die Geldgeschäfte wurden in der Rechnung den Fruchtgeschäften vorangestellt. Wie und was zu verbuchen war, konnte der Buchhalter (Kaplan, ab 1494 Kellner) der Landsburger Hausordnung im Etat von 1443, einem Zinsbuch oder älteren Rechnungen entnehmen. Die Rechnungen bauten sich wie folgt auf:

### 1. Geldbuch

– Einnahmekonten für Geldbeden, Schirmgelder, Grundzinse, mit Geld bezahlte Gefügelzinse, Verkäufe von Frucht, Wein, Wolle, Schafen und Tierhäuten sowie verschiedene Geldeinnahmen.

– Ausgabekonten für

Gesindelöhne, Schafhirtenlöhne, Einkäufe von Kälbern, Schlachtvieh, Butter, Käse, Eier, Heringen, Lebensmitteln, Salz, Kalk, Brettern, Eisen, Kohle, Tuchen; Löhne für Zimmermänner, Maurer, Dachdecker, Sattler, Schuhmacher, Gerber, Faßbinder, Herbsthelfer, Kelterknechte, Tagelöhner, Schafschererinnen und Drescher; verschiedene Geldausgaben.

### 2. Fruchtbuch

– Einnahmekonten für Korn (Roggen):

Eigenproduktion, Zehnte, Zinse von Höfen und Mühlen, Grundzinse, verschiedene Korneinnahmen.

– Ausgabekonten für Korn:

Gastkostgänger- bzw. Eßliste (Aufzeichnung des Brotkornverbrauchs im Zweiwochenrhythmus), verschiedene Kornausgaben.

– Einnahme- und Ausgabekonten für Weizen, Spelz, Gerste



Ausschnitt aus der Bayerfelder Katasterkarte von 1845 (mit freundlicher Genehmigung des Katasteramtes Winnweiler), Original im Maßstab 1:2500. Herzogliche Wingerte am Burgweg nicht genau lokalisierbar. Stolzenberger Hof 300 m, Steckweiler 180 m ü. NN.

– Einnahmekonten für Hafer:

Eigenproduktion, Zinse von Höfen, Mühlen etc.

– Ausgabekonten für Hafer:

Verbrauch der Landsburger Pferde (Zweiwochenrhythmus), Verbrauch der Gästepferde, Verbrauch der Kanzlerpferde; verschiedene Haferausgaben.

– Einnahmekonto für Wein:

Eigenproduktion, Zehnte, Bede, verschiedene Weineinnahmen.

– Ausgabekonto für Wein:

Hausverbrauch, Auffüllung der Fässer, Auslieferungen, Abstich, Verkäufe, verschiedene Weinausgaben.

Am Ende jedes Kontos wurde summiert. Mit den Summen wurde auf der letzten Seite der Rechnung von den Rechnungsprüfern eine schlichte Einnahme-Ausgabe-Rechnung aufgemacht, die weniger der Überschussermittlung als dem Abgleich der Soll- und Habeninventuren diene. Nach Rechnungsprüfung wurde der Kellner durch eine im Namen des Herzogs ausgestellte *quittanzien*, aus der der Kassenstand und die verschiedenen Vorräte hervorgingen, entlastet. Häufig wurde die etwa DIN A 5 große Quittung der folgenden Rechnung beigegeben, weil ihr die in der Rechnung als Einnahme vorgetragenen Bestände zu entnehmen waren.

Für das 15. Jahrhundert liegen die Jahrgänge 1461<sup>11</sup>, 1473, 1484, 1486, 1488, 1489, 1491 und 1493 bis 1499 in vollständiger Erhaltung vor. Von der Rechnung für 1482 hat sich nur die Geld-, von den Rechnungen für 1485 und 1492 nur die Fruchtrechnung erhalten. Letztere wurde im 18. Jahrhundert versehentlich der Rechnung von 1512 beigegeben. Die einzig erhaltene Rechnung des Landsburger Filialhofs zu Stolzenberg (1484) findet sich am Ende der Landsburger Rechnung von 1484.

Die den Landsburger Wein betreffenden Vorgänge erschließen sich nicht nur durch die Einnahmen- und Ausgabenlisten für Wein und die Lohnlisten für Gesinde, Herbsthelfer, Bender und Zimmerleute, sondern insbesondere durch die Eßlisten, in denen die im Laufe von jeweils 14 Tagen beköstigten Gäste und Gastarbeiter – darunter die Fröner und Tagelöhner, die man für die Weinproduktion benötigte – unter Angabe von Aufenthaltsdauer und Tätigkeit registriert wurden. Da die Ankunft der solchermaßen erfaßten Gäste nicht genauer datiert wurde, lassen sich die Vorgänge oft nur durch die in den Eßlisten vorgegebenen, 14 Tage auseinanderliegenden Zeitpunkte eingrenzen. Je länger aber ein Gast innerhalb eines vierzehntageszeitraums anwesend war, um so kleiner wird der Zeitraum, der für sein Eintreffen bzw. den Beginn seiner Tätigkeit in Frage kommt.

Wie sich die Vorgänge datieren lassen und wie Leistungsaufwand anhand der Eßlisten bestimmt werden kann, mag das folgende Beispiel demonstrieren.

*Von dem montag nach Letare<sup>12</sup> bit off den montag nach dem Palme tage sint 14 tage, hat man gehabt zu husche kosten*

<sup>11</sup> Nur die Rechnung von 1461 im Landesarchiv Speyer, Best. B 3 Nr. 1349 a.

<sup>12</sup> Im 15. Jahrhundert war der Julianische Kalender in Gebrauch.

*Item 30 personen von Alsentz 2 tage, hant gegraben in dem wingarten*  
*Item 24 personen von Oberndorff und Manwiller und Sutters 2 tage ge-*  
*graben*

*Item 66 personen ußer dem ampt Grewiller 2 tag gegraben*

Das heißt, daß irgendwann zwischen dem 3. und dem letzten Montag vor Ostern 240 Fronarbeitstage<sup>13</sup> für das Graben im Landsburger Wingert aufgewandt wurden.

Lohnbuchungen sind hingegen gewöhnlich undatiert:

*Item Contz Bendern 6 ß 2 tage*

*Item 2 lib 5 ß Clais Schribern 15 tage zu binden buden, vaß und anders zu dem herbst*

*Item 12 ß anderworbe dem selben 6 fuder zu laissen, sint enweg gefort*

*Item 2½ lib 7 ß 3 pf anderworbe dem selben 23 tage duwen zu hauwen*

Die Tagelöhner und Handwerker wurden zwar ebenfalls beköstigt, doch lassen sich Lohnbuchungen wegen der Ungleichartigkeit der Buchungsvermerke und wegen ihres Aufgehens in Sammelbuchungen oft nicht den entsprechenden Eßlistenbuchungen zuordnen, so daß eine Datierung unmöglich wird. Auf solche und andere Probleme, die bei der Auswertung der Rechnungen entstehen, wird im einzelnen hingewiesen.

Bei Bedarf wurde auf jüngere Landsburger Rechnungen zurückgegriffen. Die jüngste datiert auf das Jahr 1769, als die Gefälle und der Grundbesitz der Landsburg in die herzogliche Kirchenschaffnei Meisenheim-Obermoschel eingebracht wurden.

Auskunft über den Landsburger Wein im 15. Jahrhundert gibt auch der bereits erwähnte Etat, der 1443 auf Anregung von Herzog Stephan und seines damals noch lebenden Schwiegervaters Graf Friedrich III. von Veldenz aufgestellt wurde.<sup>14</sup> Er beinhaltet u. a. eine Landsburger Hausordnung mit Weinetat und die eingangs erwähnte Gesindelliste (Nachtrag von 1479 am Ende des Etatbuchs). Der Etat wurde kurz nach 1443 kopiert und leicht aktualisiert.<sup>15</sup> Einblick in den regionalen Weinbau gewährt das Landsburger Zinsbuch von 1482, aus dem sich u. a. der herrschaftliche Besitz an verliehenen Wingerten ergibt.<sup>16</sup> Sofern in der Folge von Etat, Zinsbuch oder Rechnungen die Rede ist, sind die vorgenannten Quellen gemeint.

<sup>13</sup> Zahlenangaben im Original in römischen Ziffern.

<sup>14</sup> Landesarchiv Speyer, Best. B 3 Nr. 119 a. Dort als Rentenbuch von Herzog Stephan, hier als „Etat 1443“ bezeichnet.

<sup>15</sup> Landesarchiv Speyer, Best. B 3 Nr. 119 b. Hier als „Etat 1444+“ bezeichnet.

<sup>16</sup> Landesarchiv Speyer, Best. B 2 Nr. 3661. In dem Zinsbuch wurden ganz überwiegend Forderungen für verliehenen Grundbesitz festgehalten. Deren Erfüllung wurde in den Rechnungen verbucht.

# Der Landsburger Weinbergsbesitz im ausgehenden Mittelalter

## 1. Das selbstbewirtschaftete Wingertseigentum

Die Landsburger Kellereirechnungen des 15. Jahrhunderts geben kaum Aufschluß über Lage und Maß der selbstbewirtschafteten Rebfläche. Es kann lediglich nachvollzogen werden, daß sie sich auf die Gemarkungen von Obermoschel und Alsenz und auf den Bereich des Kondominats Stolzenberg bei Steckweiler an der Alsenz verteilte. Für weitere Informationen mußten Rechnungen und andere Quellen aus dem 16., 17. und 19. Jahrhundert bemüht werden.

### a) *Der Landsburger Wingert*

Ludwig Eid ging 1905 davon aus, daß sich der Landsburger Weinbau im ausgehenden Mittelalter auf einen unmittelbar an die Burg heranreichenden Wingert und auf einen entlegeneren, sog. Herrenwingert verteilte.<sup>17</sup> Den ersten hatte er vor Augen. Auf den zweiten schloß er aus dem Namen der etwa 500 Meter südlich des Schlosses gelegenen Ackerflur *Am Herrenwingert*, die 1844/45 bei der Obermoscheler Katasteraufnahme<sup>18</sup> geschaffen wurde. Eid war aber entgangen, daß in den Rechnungen des 15. Jahrhunderts stets von *dem* Wingert die Rede ist, und daß der Schloßbergwingert erst 1648 angelegt wurde.<sup>19</sup> Mit dem Herrenwingert hatte er aber gewissermaßen recht, denn der alte Landsburger Wingert fiel tatsächlich in die betreffende Flur, wie sich aus folgenden Zitaten und Sachverhalten ergibt:

Landsburger Bodeninventar, 1560er Jahre<sup>20</sup>:

*15,5 morgen meins gnedigen Fürsten und Herrn Weingart zu Landtsperg gef. meins gnedigen Fürsten und Herrn Waldt einer, der Uderst Fluhr anderseits.*

Rechnung 1573 (S. 514): *13,5 Morgen heltt dero Wingart zu Landtspergk.*

Rechnung 1579 (S. 543): *13,5 morgen hellt der Weingart zu Landtsperg, ligt aneinander an einem Berg, gefurcht meins gnedigen Fürsten und Herrn Waldt einer-, der Uderst Fluhr anderseits.*

<sup>17</sup> Ludwig Eid, Wittelsbach auf Landsburg. 1905, S. 25.

<sup>18</sup> Obermoscheler Urkataster und Katasterkarte von 1844/45, Landesarchiv Speyer Best. L 56 Nr. 1025 und 1026 sowie W 41 Nr. 2452.

<sup>19</sup> Siehe Rechnung 1662.

<sup>20</sup> Meisenheimer Kirchenschaffneiarchiv (wie Fußnote 1), Fasz. 42 II 3. – Durch den 1802 in Mainz veröffentlichten amtlichen „Vergleich der in dem Departement vom Donnersberg bis jetzt gebräuchlichen Maaße und Gewichte mit den neuen republikanischen Maaßen“ ist bekannt, daß der Obermoscheler Morgen 4344 qm groß war (Landesarchiv Speyer, Signatur HB H 631). 1 Morgen = 4 Viertel.

Rechnung 1584: ...und hellt gedachter Wingart dreyzehen morgen. Gefurcht oben und ainerseitts dem Schloß zu der Underst Landtsperger Fluhr, anderseitts das Ebner Wäldtgen, unden Melcher Schmidts zu Moscheln wiesen.

Rechnung 1593: ...ligt dieser Wingart in eim Bezirkh beyeinander, hellt 13 morgen, gefurcht dem Landsperger Fluhr und Melcher Kalbachers wiesen.

Auf einer Seite wurde der Wingert demnach vom Ebner Wäldchen, dem nachmaligen Ewigen Wald begrenzt. Da dessen Lage der Karte zum Obermoscheler Urkataster zu entnehmen ist, kann der südliche Verlauf der Wingertsgrenze nachvollzogen werden. Auf der gegenüberliegenden Seite stieß der Wingert an die Unterste Landsburger Flur. Diese wurde zwar nicht von der Kartographie des 19. Jahrhunderts überliefert, tradiert wurde aber die Flur *Im Klettenacker*, an die sich laut Bodeninventar in der Landsburger Rechnung von 1593 und dem gleichalten Obermoscheler Bedekataster<sup>21</sup> die Unterste Flur bergseitig anschloß. Da durch die Rechnung von 1593 außerdem bekannt ist, daß diese etwa 10 Hektar groß war und oben an der von Obermoschel nach Stahlberg führenden Straße endete, muß die Unterste Flur mit der etwa gleichgroßen modernen Flur *Am Saumagen* identisch sein. Es ergibt sich dadurch die nordwestliche, entlang des sog. Herrenwingertwegs verlaufende Wingertsgrenze und entlang der Stahlberger Straße ein kleiner Teil der östlichen Grenze. Die Lage der Kalbacherschen Wiese konnte mit Hilfe des Obermoscheler Bedekatasters von 1593 ebenfalls bestimmt werden. Sie definiert den kurzen südwestlichen Grenzabschnitt zwischen Unterster Landsburger Flur und Ebnerwäldchen. Da sich die Morgenmaße des 16. Jahrhunderts in 5,6; 5,8 und 6,7 ha umrechnen lassen, kann nunmehr anhand der Karte von 1844/45 nachvollzogen werden, daß der Wingert den westlichen Teil der insgesamt 16,2 ha großen modernen Herrenwingertflur einnahm.

Wie die Zitate zeigen, wurden in der Amtszeit von Kellner Georg Scheffer (1554–1582) zunächst 2 Morgen, dann unter Friederich Maisterlin (1582–1600) noch ein halber Morgen abgeschrieben. Da der Arbeitsaufwand für das Graben im Landsburger Wingert sowohl für das ausgehende 15. als auch das ausgehende 16. Jahrhundert bekannt ist, läßt sich errechnen, daß der zuletzt 5,6 ha große Wingert am Ende des Mittelalters praktisch genauso groß war wie noch in den 1560er Jahren, d.h., daß er rund 6,7 ha maß.

Der Wingert bedeckte den unteren Teil eines in südwestlicher Richtung zum Moscheltal fallenden Ausläufers des Galgenbergs, dessen höchster Punkt über einen 500 m langen Sattel mit dem Landsberg verbunden ist. Der untere Rand des Weinbergs lag bei etwa 200 m, der obere erreichte 280 m ü. N.N. Der Untergrund besteht vorwiegend aus feldspathaltigen Sandsteinen des Unteren Rotliegenden, auf denen sich ein relativ schwerer Boden entwickelt, der auch zum Ackerbau taugt. Der enorm große und von mindestens einem Weg durchzogene Wingert muß den in privatem Streubesitz befindlichen Obermoscheler Wingertsfluren geglichen haben, deren prominenteste sich über die Südhänge

<sup>21</sup> LA Speyer, Best. F 2 Nr. 283.

von Selberg und Hinterberg erstreckten. Kleinteiliger Terrassenbau ist wegen der ziemlich gleichförmigen Morphologie des Areals und einem Gefälle von 20 bis 25 % nicht anzunehmen. Mauern waren aber mit Sicherheit an den Wegrändern aufgesetzt.

Der Wingert wurde, wie im Naheraum bis ins das 20. Jahrhundert üblich, im Pfahlbau bestellt, d. h., der Rebwuchs wurde durch einfache Stöcke unterstützt. Von aufgelassenen Obermoscheler Pfahlwingerten kann man schließen, daß der alte Landsburger Wingert mit mehreren zehntausend Pfählen und Rebstöcken bestückt war. Diese wären heute Niederschlägen von 500 bis 550 mm pro Jahr ausgesetzt. Die mittlere Jahrestemperatur liegt im Bereich der Nordpfalz 1 bis 2 Grad niedriger als in der Rheinebene. In der kalten 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde der Landsberger Weinbau teils hart an, teils jenseits der zuträglichen Klimagrenze betrieben.

Am Ende des 30jährigen Kriegs war der Weinberg, der 1540 *der Herren Wingert*<sup>22</sup> genannt wurde, verwildert. Eigene Anstrengungen, ihn wieder herzurichten, wurden nicht unternommen. Statt dessen wurde er 1651 für 6 Jahre einem Privatmann gegen ein Drittel des Ertrags überlassen. Der Pächter hatte aber keinen Erfolg, denn 1662 heißt es, daß ... *das wenige so davon im Bau, dieß Jahr nichts ertragen, einteil noch davon verwüst, daß meiste aber unden abn zu einem Ackerfeld gemacht worden*. 1675, als nur noch  $\frac{3}{4}$  Morgen Frucht trugen, war sein Schicksal endgültig besiegelt, denn er wurde mehreren Bürgern, die sich angeboten hatten, auch den Rest in Ackerbau zu bringen, in Pacht gegeben. 1677 war der Wingert restlos untergegangen und *nun mehr Acker feltdt*. Die Fläche wurde Anfang der 1970er Jahre aufgeforstet.

Rekonstruiert man anhand des Landsburger Burgfriedens von 1387 die geographischen Verhältnisse im Süden der Obermoscheler Gemarkung, so kann es sich bei einem in diesem Zusammenhang erwähnten Wingert nur um den von privatem Rebland abgesonderten Landsburger Wingert gehandelt haben.<sup>23</sup> Daß er schon damals kein Jüngling mehr war, zeigt sich daran, daß ein weiterer, zu Füßen des Obermoscheler Arlots gelegener herrschaftlicher Wingert 1387 als „unser neuer Wingert“ bezeichnet wurde. Aus diesem gingen die Wingerte am Arslocher Berg hervor, die zwischen 1443 und 1484 verpachtet waren und dann wohl verkauft wurden.

#### *b) Die Stolzenberger Wingerte*

Die Grafen von Veldenz verfügten zwar spätestens 1353 über zwei Wingerte zu Stolzenberg, doch waren diese den Burgmannen der 1471 von Friedrich dem Siegreichen zerstörten Stolzenburg zu Lehen gegeben.<sup>24</sup> Landsburger Weinbau zu Stolzenberg läßt sich erst ab 1473 durch die Rechnungen nachweisen. Der herrschaftliche Hof auf der Höhe des Stolzenbergs entstand erst 1482. Zuvor war schon eine Schäferei eingerichtet worden.

<sup>22</sup> LA Speyer, Best. B 1, Urkunde 1540 Februar 9.

<sup>23</sup> wie Fußnote 10, S. 28

<sup>24</sup> wie Fußnote 8, S. 188.

Im 16. Jahrhundert wird die Rebfläche wie folgt beschrieben:

Rechnung 1573:  $4\frac{1}{2}$  morgen haltenn die wingart zu Stoltzenpurgk.

Rechnung 1579:  $4\frac{1}{2}$  morgen hallten die weingart zu Stoltzenburg, gefurcht dem Graven zu Falckenstein und demselbigen burgkweg.

Rechnung 1584: ...halten dise wingart  $3\frac{1}{2}$  morgen, ligen unden und oben dem Burgkweg, gef. ainseitt Hanß Becker von Becherbach, anderseitt die Geinheimersin; ligt ein bläckhlin in der muhlen, gef. ainseitt dem Graven zu Falckenstein, anderseitts mein gnedigen Fürsten und Herrn selbst, Item ein pläcklin genant der Bornwingart, gef. ainerseitt Zimmerhanß, anderseitts die Geinheimserin.

Wie im Fall des Landsburger Wingerts dürfte das ältere Maß von nicht ganz 2 ha den mittelalterlichen Verhältnissen am nächsten kommen. Zum damaligen Bestand gehörte ein Wingert, welcher *der koler* genannt wurde und im Gegensatz zu anderen herzoglichen Wingerten in den Rechnungen Spuren hinterließ, weil Zinspflicht gegenüber einem anderen Herrn bestand. Der Kolerwingert, dessen Größe aufgrund der Zinsbelastung auf 1 Morgen geschätzt werden kann, fiel in die Gemarkung von Bayerfeld, das in Sichtweite der Stolzenburg liegt. Zum Kernbestand gehörte sicher auch der große Wingert, der zu beiden Seiten des von Steckweiler zur Stolzenburg heraufführenden Wegs, d.h. am südwestlichen Hang des Stolzenbergs lag, der mit etwa 45 % zum Alsenz fällt und im späten Mittelalter wohl terrassiert war. Der Wingert war wahrscheinlich ein Relikt des herrschaftlichen Cronenberger Hofes in Steckweiler, von dem der Kern mit Haus, Hof, Bannkelter und landwirtschaftlicher Nutzfläche spätestens 1482 verpachtet, der größte Teil aber seit langem in Erbleihe an Hübner vergeben war. Der Mühlenwingert gehörte entweder zur Steckweilerer Mühle oder zur Hanmühle, die beide unterhalb der Stolzenburg lagen und sich im 15. Jahrhundert in herzoglichem Besitz befanden. Der kleine Bornwingert fiel wohl in die Gemarkung von Bayerfeld, wo es im 15. Jahrhundert auch eine Bornwiese gab.

Mit Ausnahme des Schäferei wurde der Stolzenberger Hof schon 1498 aufgelöst. Der Weinbau und alle anderen Aktivitäten in der Gemeinschaft Stolzenberg wurden fortan wieder von der Landsburg aus gesteuert. Die Stolzenberger Wingerte befanden sich noch 1645 in Landsburger Besitz. Zu dem ebenfalls von der Kellerei Landsburg dirigierten Sulzbacher Hof in Schiersfelder Gemarkung, auf dem nur die Schäferei ständig besetzt war, gehörten keine Wingerte.

### c) Der Elkersbergwingert zu Alsenz

Der Rechnung von 1473 zufolge wurde zeitweise ein Wingert am *Ulckersberg* (heute Elkersberg) bei Alsenz selbst bewirtschaftet. Aus ihm gingen wohl die beiden Elkersbergwingerte hervor, die spätestens seit 1482 wie anderer Wingertsbesitz, der sich durch seine Entfernung vom Schloß einer rationellen Bewirtschaftung entzog, verpachtet waren. Da der Aufwand für das Umgraben des Elkersbergwingerts bekannt ist, kann seine Größe auf 1 Morgen geschätzt werden.

Am Südhang des markanten Elkersbergkegels, der noch vor wenigen Jahrzehnten mit Wingerten bedeckt war, sollen sich Reste eines Gebäudes aus römischer Zeit gefunden haben. Die Situation ruft die Vorstellung einer Villa mit großem Weingarten wach und verleitet in Verbindung mit der in das Jahr 810 zurückgehenden Alsenzer Weinbaugeschichte, hier die Keimzelle der Landsberger Rebkultur zu vermuten.

## 2. Verliehene Wingerte

### a) *Verpachtete Wingerte*

Pachtwingerte waren gegen Geld- oder Naturalzins verliehen, wobei das Eigentum im Gegensatz zur Erleihe (s.u.) von der Herrschaft voll bewahrt wurde. Pachtzinse wurden in den Rechnungen einzeln und unter Namensnennung der Geschäftspartner verbucht, während Zinse von Erbleihewingerten, die ebenfalls als *zins* bezeichnet wurden, in ortsbezogenen Sammelbuchungen aufgingen. Pachtbedingungen können mitunter dem Landsburger Zinsbuch von 1482, in dem auch der Bestand an Erbleihewingerten aufgeschlüsselt wurde, entnommen werden. Pachtverträge wurden gelegentlich erneuert.

Gegen einen jährlich zu entrichtenden Geldzins<sup>25</sup> waren verpachtet:

1443:<sup>26</sup>

Ein Wingert am Stangenberg für 4 engels an <i>Peter Scheffer</i> aus Sitters	= 16 pf
Ein Wingert in Schiersfeld für 8 ß an <i>Rentscherts Henne</i>	= 48 pf
Ein Wingert am Arslöcher Berg in Obermoschel für 3 ß an <i>Rechen Peder</i>	= 18 pf
Ein Wingert am Arslöcher Berg und ein Garten an der Wehr an <i>Gireschutz</i> für 7 ß	= 42 pf

Weitere Pachtleistungen, z.B. Ertragsanteile, wurden nicht gefordert. Es bestand aber gewiß Zehnt-, im Falle von Obermoschel noch Weinbedepflicht. Die Wingerte am Arslöcher Berg gingen aus dem 1387 im Landsburger Burgfrieden erwähnten „neuen Wingert“ hervor. Der im sinnenfrohen Mittelalter unanstößige Flurname *Am Arslöcher Berg* mutierte im sittenstrengeren 16. Jahrhundert zu *Arlett*.

<sup>25</sup> Zwecks besserer Vergleichbarkeit wurden hier sämtliche Zinse in Pfennige umgerechnet. Sieht man von kurzfristigen Preisbewegungen ab, änderte sich der Waren- und Dienstleistungswert des Pfennigs zwischen 1443 und 1499 trotz Silbermünzverschlechterung nicht. Der Kurs des Goldguldens hingegen stieg kontinuierlich. 1443 rechnete man hierzulande mit 168 Pfennigen pro Gulden. Spätestens 1473 setzte man 1 Gulden = 192 Pfennige = 16 Tornose = 32 Schillinge = 288 Heller (1 libhlr. = 120 Pf.). Ab 1491 zählte 1 Gulden = 208 Pfennige = 26 Albus = 312 Heller. Der Wert eines Pfennigs kam in vielen Dingen dem von 1 DM gleich. Die Kaufkraft der Bevölkerung war aber bei Tagelöhnen von 6 bis 18 Pf. relativ gering. Preisbeispiele: 1 Ei = 0,25 Pf., 1 kg Butter = 14 Pf., 1 großes Huhn = 8 Pf., 1 Malter Korn = 168 Pf., 1 Fuder Wein = 1680 Pfennige.

<sup>26</sup> Angaben laut Etat 1443.

1482:<sup>27</sup>

Ein Wingert am Stangenberg an <i>Niclas von Sitters</i> für 8 pf	= 8 pf
Ein Wingert am Arslocher Weg an <i>Crassen Wilhelm</i> für 2 torn.	= 24 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an den Müller von Alsenz für 7 torn.	= 84 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an <i>Clais Smedt</i> , den Schmied von Alsenz, für 1/2 fl.	= 96 pf

Crassen Wilhelm sollte seinen Wingert, der wohl vormals in Händen von Rechen Peder war, in gewöhnlichem, d.h. gutem Bau halten. Bei Auflassung mußte er umgerechnet 36 Pfennige *zu beßerunge* geben. Der Wingert von Clais Smedt war einst geteilt und hernach wieder zusammengekommen. Nach dem Tod des Schmieds ging er an dessen Frau, dann an den Sohn über. Es kann daraus geschlossen werden, daß der Wingert nicht in Temporal-, sondern in Erbpacht vergeben war.

1484:<sup>28</sup>

Ein Wingert am Arslocher Weg für 2 torn. an den <i>alt Liben Peder</i>	= 24 pf
Ein Wingert samt einem Haus in Sitters für 1 torn.	= 12 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an den Müller zu Alsenz für 7 torn.	= 84 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an den Schmied zu Alsenz für 8 torn.	= 96 pf
Ein Wingert in (Stein-)Bockenheim an <i>Lenharts Hengin</i> für 1 torn.	= 12 pf

1486:

Ein Wingert am Ulckersberg an den Schmied zu Alsenz für 8 torn.	= 96 pf
---	---------

1486 wird nur die Pacht für einen Ulckersbergwingert verbucht. Der andere erscheint in gleichen Händen erst wieder 1488. Da durch das Zinsbuch belegt ist, daß die Herrschaft mitunter Grundstücke abstieß, dürfte das Untertauchen der anderen Wingerte auf Verkäufen beruhen. Einnahmen aus Grundstücksverkäufen wurden wohl von der Landschreiberei im Oberamt Meisenheim verbucht, von der sich leider keine Rechnungen erhalten haben.

1488 bis 1498:

Ein Wingert am Ulckersberg an den Schmied zu Alsenz für 8 torn.	= 96 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an den Müller zu Alsenz für 7 torn.	= 84 pf

1499:

Ein Wingert am Ulckersberg an den Schmied zu Alsenz für 8 torn.	= 96 pf
Ein Wingert am Ulckersberg an den Müller zu Alsenz für 7 torn.	= 84 pf
Ein Wingert in Alsenz an <i>Swin Hengin</i> für 3 albus	= 24 pf

Spätestens seit 1482 war in Alsenz ein Gut mit Haus, Hof, Garten, 4 Feldern und 4 Wingerten verpachtet, das Weinheimersgut genannt wurde. Die Win-

<sup>27</sup> Angaben laut Zinsbuch und Rechnung 1482.

<sup>28</sup> Angaben für 1484 ff. laut Rechnungen.

gerte lagen *am Stieffatter, an Eyterßhellen, off Miltenberg und am Wynde Weg*. Die Pacht betrug 240 Pfennige. Als Sicherheit verpfändete der Pächter *Hengin Swab* einen Acker. Außerdem wurde laut Zinsbuch von 1482 vereinbart: *Ob der genante Hengin odder sine erben sa[eu]mig wurden an dem obgemelten zins, der dan fallen ist jerliche zu Sant Martins tag odder oneverzogliche zu wyhennachten nehst darnach, auch ob soliche gutter obgeschriben nit in rechtem, gewonlichem buwe gehalten wurden, so mag eyne keller odder were daz entphele zu Landßburg hait, daz underpfant mit den anderen guttern zu meyns gnedigen hern handen nemen one intrag odder hinderunge Hengins odder siner erben.*

Folglich wurden nur pünktliche Pachtzahlung und pfleglicher Umgang mit den überlassenen Objekten gefordert. Der schlichte Erbpachtvertrag ist wohl auf Einzelwingerte übertragbar, sieht man von der Sicherheitsleistung und dem im Vertrag nicht erwähnten Erbleihezins von 0,5 Malter Weizen + 0,5 Malter Hafer ab, der laut einer anderen Rubrik des Zinsbuchs an dem Gut haftete und nicht in die Pacht einbezogen werden konnte, da er vom Herzog mit einem weiteren Alsenzer Herrn geteilt werden mußte. Der Geldzins vom Weinheimersgut ging zuverlässig ein.

Gegen jährlich zu entrichtenden Naturalzins waren verpachtet:<sup>29</sup>

*1471 und früher:*

3 Morgen Wingert in Siefersheim bei Wöllstein an 3 Genossen für 1 Malter Korn = 150 pf  
1 Wingert in Siefersheim für 3/8 Malter Korn = 56 pf

*Zinßskorn zu Sufferßheym, ernuwet anno '71.*

zu Fall 1: *Item 1 malter korns Menne Peter, Kleyne Stephan und Clesen Henne; von der Moritzen, haint wingart daruß gemacht, und von eyne stuck zu Huner Stege; vor 3 morgen und sollen die wingart in gewonlichem buwe halten, und ob sie sich sumpten an dem buwe odder gulten, so magk man die gutter off holen mit 2 hellern an dem geriecht inn alle der maßen, als hett man die erclagt nach gewonheynt des geriechts; iß ißt auch also beretten mit den andern hernachgeschriben. [...]*

zu Fall 2: *Item 3 summern korns Heyntzelmans Adam und Stephans Henne von eym stuck in dem Lehen und stoißt in den wieddum, ist wingart.*

Dem ersten Fall zufolge wurde die Rebfläche im klimatisch begünstigten Siefersheim vergrößert. Im rauhen Bergland um die Landsburg halten sich die Hinweise auf stillgelegte und neugerodete Wingerte die Waage. Die Siefersheimer Pacht ging regelmäßig ein, so daß der Herzog den bei Säumigkeit vorgesehenen kleinen Rechtsweg zumindest bis 1499 nicht beschreiten mußte.

<sup>29</sup> Angaben laut Zinsbuch.

1482:

1 zweyteyl wingarts in Siefersheim an Heyntzelmans Adam für 1,5 Gänse	= 36 pf
2 zweyteyl wingarts + 0,5 Morgen in Siefersheim an Rußen Henne + Genossen für 5 Gänse	= 120 pf
1 zweyteyl wingarts in Siefersheim an Johannes von Sufferßheym für 1 Gans	= 24 pf

zu Fall 1: *Item 1½ Gans Heyntzelmans Adam von eym zweyteyl wingarts off der Wolffs Gruben, und soll den inn guttem buwe halten.*

zu Fall 2: *Item 5 gense Rußen Henne der scholthis und sine mitgesellen von zweyne zweyteyl wingarts by Sant Johans Hoff, da man hene gett gene Wonßheym, und von 0,5 morgen am Laube Felde und vor davon gegeben 7 gense.*

zu Fall 3: *Item 1 gans Johannes von Sufferßheym von eym zweyteyl wingarts, stoißt off die Moritze.*

Die Gänse gingen zuverlässig ein, wurden aber überwiegend mit Geld bezahlt, was zumindest bei halben Gänsen nicht zu umgehen war. Zuverlässig war auch der Appetit der Landsburger Knechte, die jedesmal, wenn sie in Siefersheim den jungen Kappes holten, eine der wenigen noch *in federn* gelieferten Gänse verspeisen durften. Auffällig ist, daß die Pacht in einem Fall von 7 auf 5 Gänse reduziert worden war, was auf ein vormaliges Mißverhältnis zum Ertrag deutet. Mit 5 Gänsen im Wert von 120 Pf. waren die Möglichkeiten von 2 Zweiteilwingerten und einem halben Morgen (Wingert?) wohl ausgereizt. Mit *zweyteyl wingerts* war kein Halbbauwingert, sondern die Hälfte eines in Siefersheim üblichen Feldmaßes gemeint.<sup>30</sup>

#### b) Erbleihewingerte<sup>31</sup>

Der Zins für Erbleihewingerte ähnelte zwar einer Grundsteuer, betraf aber im Gegensatz zu einer modernen Steuer, die ohne spezielle Gegenleistung zur Deckung des staatlichen Finanzbedarfs erhoben wird, Grundleiheverträge, die sich von Pachtverträgen dadurch unterschieden, daß die verliehenen Immobilien von den Empfängern beliebig übertragen werden konnten, d.h., so gut wie deren Eigentum waren. Bei Auflassung oder Zinssäumigkeit fielen Erbleiheobjekte allerdings an den Grundherrn zurück: *So man zinset zu Steckwiler, welcher den sinen zins nit gybt off den zinstag, alsdan mogen die jhenen, die des befell haben von meyns gnedigen herren wegen, die zins gutter des tags mit sonnenschyne vor den zins off holen* (Zinsbuch 1482).

Grundstücke, die *off kommen* waren, wurden zu gleichen Bedingungen wieder verliehen. Die in der Regel wohl uralten Erbleihevertragsverhältnisse bedurften keiner Schriftlichkeit, sieht man von ihrer Erfassung im Landsburger Zinsbuch ab.

Der herzogliche Erbleihebesitz umfaßte etwa 1000 Grundstücke, wovon rund 120 Wingerte waren. Das Verhältnis deutet an, daß der Weinbau im regionalen Wirtschaftsleben nicht die Hauptrolle spielte. Die weinbaulichen Ak-

<sup>30</sup> wie Fußnote 8, S. 246. - Bei Halbbauwingerten hätte die Hälfte des Ertrags an den Verpächter abgeliefert werden müssen.

<sup>31</sup> Angaben laut Zinsbuch.

tivitäten waren allerdings ungleich auf den Amtsbereich verteilt, da sich Alsenz und Obermoschel mehr als die Hälfte der Erbleihewingerte teilten. Auf Obermoschel, wo schätzungsweise 150 bis 200 Wingerte<sup>32</sup> gebaut wurden, kamen 23 Erbleihewingerte. Der Rest verteilte sich in absteigender Reihenfolge auf die Gemarkungen von Steckweiler/Stolzenberg, Bayerfeld, Waldgrehweiler, St. Alban, Schiersfeld, Sitters und Oberndorf. Die Wingerte lagen in *Alsenz* an der Eytershelle, am Münsterberg, an der Stengen, am Hohlweg, an der Heyer, am Goltgraben, in der Merlebach, am Salmberg, am Pfaffenpfad, am Stiefvater, am Hühnerberg, auf dem Sattel, am Pittelberg, am Windeweg, an der Baßwiler Helde, am Viehweg, am Rohrschied; in *Obermoschel* am Ohligberg, am Selberg, am Hinterberg, zu Riethellen, am Rudenharter Weg, zu Winnen, an der Goltmühle, auf der Wolfsgrube; in *Steckweiler* am Langenberg, an der Fels, beim Rodenwingert, an der Kluppelscher, am Schild(chen), am Burgweg, im Ratzental, beim Taubenhaus, im Gründchen; in *Oberndorf* im Rodestück, im Doreleßloch; in *Bayerfeld* in der Selebach, an der Bornwiese, hinter der Kirche, in *Waldgrehweiler* am Ransweilerweg, in der Morebach; in *Sitters* am Niedersten Bornstück, am Mutzenrech; in *Schiersfeld* zu Meckental und in der Horst. Die Lage einiger Wingerte, so z.B. jene in St. Alban, wurden nicht durch Flurnamen, sondern durch die Angabe benachbarter Grundbesitzer lokalisiert.

In den meisten Fällen kam nicht mehr als ein Erbleihewingert auf einen Haushalt, was keineswegs bedeutet, daß sich dessen Weinbergsbesitz damit erschöpfte. Als Zins wurden Geld, Kapaune, Hühner, Weizen oder Hafer, oft auch eine Kombination von Geld+Huhn oder Weizen+Hafer, aber nur selten Wein verlangt. Die Naturalienforderungen wurden von den Schuldnern überwiegend zum Marktpreis mit Geld beglichen. Die Zahl der Erbleihewingerte, die mit Naturalzins belastet waren, übertraf die der geldzinspflichtigen um das Doppelte. Der Wert des mittleren Naturalzinses betrug etwa 17 Pf., der mittlere Geldzins ca. 7 Pf. pro Wingert. Eventuell spiegelt sich hier das hohe Alter der Erbleiheverhältnisse und ein entsprechend langer Prozeß der Geldentwertung, in dessen Verlauf der Geldzins hinter dem inflationsresistenten Naturalzins zurückfiel, weil sich entsprechende Anpassungen wegen der herrschenden Rechtsstabilität nicht durchsetzen ließen. Zum Teil dürfte der Unterschied auch darauf beruht haben, daß den Leihnehmern ursprünglich mit einem vergleichsweise günstigen Geldzins ein Anreiz gegeben wurde, auf die Lieferung von Naturalien, die der Herrschaft Folgekosten verursachte, zu verzichten. Der Gesamtwert der jährlich eingehenden Erbleihezinse für Wingerte betrug rund 8 Gulden, die in den Rechnungen in ortsbezogenen Sammelbuchungen aufgingen.

In wenigen Fällen wurde der Zins auf Flächenmaße bezogen. So wurden für  $\frac{1}{4}$  Morgen 4 Pf., für  $\frac{1}{2}$  Morgen 12 Pf. und für 1 Morgen ein Kapaun im Wert von 12 Pf. verlangt. Erbleihezinse lagen wesentlich niedriger als Pachtzinse,

<sup>32</sup> 1593 waren es laut Bedekataster 235 Wingerte bei rund 85 Haushalten, von denen die meisten Weinbau trieben. Der durchschnittliche Wingert hatte 0,5 Morgen (wie Fußnote 21).



Die Reste des Landsburger Bergfrieds.

was sich damit erklären läßt, daß bei Erbleihe der schiere Grund und Boden, bei Pacht auch Reben, Pfähle und anderes Zubehör überlassen wurden.

Im Bereich zwischen Alsenz und Steckweiler teilten sich die Zweibrücker Herzöge ihren Besitz an Erbleihegrundstücken in vielen Fällen mit anderen Herren. Auch am oben erwähnten *koler*-Wingert besaßen die Herzöge nur zwei Drittel des Erbleiherechts, so daß die Kellerei ein Drittel des Zinses an einen Junker Wigerich vom Stein abführen mußte.

## Die Weinbergspflege

Die spätmittelalterlichen Ideale vom „guten Bau“ eines Weinbergs sind durch überlieferte Pachtverträge wohlbekannt.<sup>33</sup> Zu den wenigen Quellen, die die Realität in den Wingerten widerspiegeln, zählen die Landsburger Rechnungen, auf die auch Ludwig Eid für seine dokumentarische Erzählung „Wittelsbach auf Landsburg“ (1905) zurückgriff. Einige von Eid mitgeteilte, aber frei erfundene Landsburger Wingertsarbeiten haben Eingang in Friedrich von Bassermann-Jordans „Geschichte des Weinbaus“ gefunden. Es handelt sich um „rühren, mostern und Quecken brennen“ und um das Verbrennen von abgeschnittenem Rebholz im Wingert.<sup>34</sup> Folgende Wingertsarbeiten wurden den Rechnungen zufolge tatsächlich ausgeführt:

*Im wingert gesnidn, in dem wingert gestickt, reben gelesen, reben gebonden und zu hauff getragen, im wingart ingelachten bzw. inlegen in den wingarten, im wingart gegertten bzw. gegort in dem wingart bzw. den wingarten zu gurten, gegraben in dem wingart, biegen in dem wingart, hefften in dem wingart bzw. im wingart zu hefften off den herbst, stuffen im wyngarten geslagen, mist in den wingart getragen, in dem wingart bremen gerapt, in dem wingarten helffen affergen, die flötzen in den wingarten widder machen, die verflötzten wingart widder graben, ein offerich im wingart gemacht.*<sup>35</sup> Das Standardprogramm der Landsburger Weinbergspflege war allerdings kleiner, denn es bestand aus:

1. Reben schneiden, 2. Reben auflesen, 3. sticken, 4. gürtten, 5. graben, 6. biegen und 7. heften.

Vollständig erkennen läßt es sich nur in den Jahren 1493 bis 1499, da in den Jahren zuvor für eine Reihe von Arbeitsgängen die Landsburger Wingertsknechte zuständig waren und deren Tätigkeit im Gegensatz zu der von Frönern und Tagelöhnern nicht in den Lohn- und Eßlisten registriert wurde.

Nach der 1479 in Zweibrücken zusammengestellten Gesindelliste waren zu Landsburg eigentlich vier Wingertsknechtsstellen vorgesehen. In der Regel stellte sich die Situation jedoch anders dar, da die Planstellen nicht immer komplett besetzt waren und die Wingertsknechte (Wi) auch Wächterdienste (Wä) versehen konnten:

1461 – 4 Wingertsknechte, ohne Namensangabe

1473 – keine Wingertsknechte

<sup>33</sup> Friedrich v. Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus. 2. Auflage, 1923, S. 262 ff.

<sup>34</sup> wie Fußnote 33, 1923, S. 252 und 265.

<sup>35</sup> *Laup hauwen*, das nur im September 1473 nachzuweisen ist, betraf keine Laubarbeit am Rebstock, sondern das Entlauben von Bäumen. Etat 1443, Bl. 61, Amt Simmern: *Item 20 odir 30 wagen folle laubs in dem sommer zu hauwen (hauen), dem gefuter in dem winter den schaffen zu sture, off das[s] das hauwe (Heu) gespart und die schefferie desta bequemer gehalten werden.* Das Landsburger Laub bekamen sicher die Schafe des Hanhofs.

1482 – Ruppen (Wi), Henne von Alsentz (Wi), Phillipßen (Wi).

1484 – Thomas (Wi), Henne von Husen (3/4 J. Wi), Hengin von Bolanden (o. Ang.).

1486 – Thomas (Wi), Henne von Husen (o. Ang.), Hengin von Bolanden (½ J. Wi),  
Petter (Wi).

1488 – Thomas (Wi), Henne von Husen (Wä), Contzen (Wä).

1489 – Thomas (Wi), Hengin von Husen (Wi+Wä), Contzen (Wi+Wä),  
Hengin von Eynet (Wi).

(Gesindelohnliste 1485 sowie Rechnungen 1487 und 1490 verloren; 1491 bis 1499 keine Wingertsknechte beschäftigt)

Zwischen 1484 und 1489 war Thomas der führende Wingertsknecht. Andere kamen und gingen oder waren teils als Knechte, teils als Wächter beschäftigt. Das Gehalt der Knechte betrug 1080 Pf. p.a., dazu kamen Kost, Schuhe und Kleiderstoffe. Der Wachdienst wurde mitunter mit einem gesondert ausgewiesenen Zuschlag entgolten.<sup>36</sup> Der Mangel an Wingertsknechten in 1473, der durch den Einsatz von anderem Gesinde und in geringerem Umfang durch externe Hilfskräfte kompensiert wurde, entspricht dem insgesamt geringen Personalstand des Jahres 1473, in dem die Folgen des 1471 von Herzog Ludwig I. zu Füßen der Landsburg verlorenegebenen 3. Kriegs gegen den Kurpfälzer Friedrich I. noch nicht bewältigt waren.

Zu Beginn des Geschäftsjahres 1490 oder 1491 wurden die Wingertsknechte im Zuge eines gerade sie betreffenden Personalabbaus sämtlich entlassen. Gelegenheit bot der Kellnerwechsel von 1490, als Hengin Post die Nachfolge von Henne von Ransweiler antrat. Die Ursache bestand wohl darin, daß der Landsburger Weinbau wegen einer Reihe von Mißernten seit 1485 kaum rentabel und die Leistung der Knechte, die nicht die kräftezehrendsten und aufwendigsten Arbeiten im Wingert übernahmen, billiger zu haben war.<sup>37</sup>

Welche Arbeiten in welchen Jahren vom Landsburger Gesinde, insbesondere von den Wingertsknechten, ausgeführt wurden, ist Tabelle 1 zu entnehmen. In der Tabelle wurde nicht berücksichtigt, daß im Falle von Stammpersonalnot Ausnahmen gemacht wurden. Zur Veranschaulichung der Entwicklung des Leistungsbezugs wurde hier auf die richtige Wiedergabe der Arbeitsfolge verzichtet. Das Ansteigen des Fronanteils spiegelt wahrscheinlich keine Erhöhung der individuellen Fronlast, sondern die größere Verfügbarkeit von Frönern durch fiskalischen Zugewinn wider.

Nachdem der Rebschnitt spätestens 1473 auf Fröner und das Auflesen des Rebholzes 1483 oder 1484 auf Lohnarbeiterinnen übergegangen war, konnte sich die Kellerei nach der Entlassung der Wingertsknechte 1491 und 1492 beim Sticken, Gürten, Biegen und Heften noch mit anderen Hausknechten behelfen. Ab 1493 wurde dann aber für das ganze Programm externes Personal eingesetzt, wobei man es 1494 beim Sticken, Gürten und Biegen zwar noch einmal mit eigenen Kräften versuchte, aber ohne Helfer nicht mehr auskam.

<sup>36</sup> Die Wingertsknechte wachten wohl wie üblich eine halbe Nacht.

<sup>37</sup> Das Kostenbewußtsein der Staatsführung wird auf vielfältige Weise durch den Etat von 1443 belegt. Ein Rezept zur Sanierung der Staatsfinanzen bestand schon damals darin, Personal abzubauen.

*Tabelle 1. Schema und Entwicklung des Leistungsbezugs für die Weinbergspflege*

	1461	1473	1484–1492	1493–1499
2. Rebholz auflesen	Gesinde	Gesinde	Lohn	Lohn
4. gürten	Gesinde	Gesinde	Gesinde	Lohn (+ Fron)
6. biegen	Gesinde	Gesinde	Gesinde	Lohn (+ Fron)
7. heften	Gesinde	Gesinde	Gesinde	Lohn (+ Fron)
3. sticken	Gesinde	Gesinde	Gesinde	Fron
1. Reben schneiden	Gesinde	Fron	Fron	Fron
5. graben	Fron	Fron	Fron	Fron

*Tabelle 2. Landsburger Weinbergspflege: Zeitlicher Verlauf, Arbeitsaufwand und Leistungsbezug 1493–1499*

Jahreszeit	Tätigkeiten in Reihenfolge	Arbeitsaufwand für 6,7 ha in Tagen	Aufwand pro Hektar in Tagen	Ausführende	Leistungsbezug
Ende März/ Anfang April	Reben schneiden	77	11,5	Männer	Fron
Ende März/ Anfang April	Reben auflesen	22	3,5	Frauen	Lohn
1. Hälfte April	sticken	30	4,5	Männer	Fron
1. Hälfte April	gürten	34	5,0	Frauen	Lohn (+Fron)
2. Hälfte April/ Anfang Juni	graben	245	36,5	Männer	Fron
Anfang/Mitte Juni	biegen	27	4,0	Frauen	Lohn (+Fron)
Ende Juni/Ende Juli	heften	52	7,5	Frauen	Lohn (+Fron)
		Su. 487	Su. 72,5		

Da die Tätigkeit der zugehenden Weinbergshelfer in den datierten Eßlisten registriert wurde, lassen sich die einzelnen Vorgänge zeitlich bestimmen und in Reihenfolge bringen. Dabei genügt das relativ grobe 14tägige Datenraster einer verallgemeinernden Darstellung der zeitlich variablen, u. a. von den Wetterverhältnissen und dem Entwicklungsstand der Reben beeinflussten Vorgän-

ge vollauf. Bei Arbeitsgängen, die in engem zeitlichem Zusammenhang standen und gewöhnlich in dieselbe Zweiwocheneinheit fielen, wurde die Reihenfolge durch gezieltes Suchen nach Jahren, in denen sie durch die Zeitschnitte zwischen den Zweiwocheneinheiten getrennt wurden, bestimmt. Die Zeitangaben in Tabelle 2 und in der folgenden Darstellung der einzelnen Weinbergarbeiten sind dem modernen Kalender angepaßt. Der jeweils getriebene Arbeitsaufwand wurde mit Hilfe der Taglohn- und Eßlisten ermittelt. In Tabelle 2 wurden die Verhältnisse in den Jahren 1493 bis 1499 wiedergegeben, da nur in diesem Zeitraum das vollständige Arbeitsprogramm im Nebeneinander und zugleich der jeweilige Gesamtaufwand zu erkennen ist.

Nicht zu erfassen ist der Aufwand für die Arbeitsaufsicht und für die Zuführung von Kost und Materialien, der mit schätzungsweise 7,5 Arbeitstagen pro ha anzusetzen ist. Die Schätzung beruht auf Rechnungsangaben aus der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts, als die Kellerei nach dem irgendwann<sup>38</sup> zwischen 1536 und 1552 erfolgten drastischen Personalabbau, der dem klassischen Burgenleben zu Landsburg ein Ende setzte, im produzierenden Bereich für jede Kleinigkeit externe Helfer brauchte.

Die Angaben beziehen sich auf den Landsburger Wingert und nur dann, wenn ausdrücklich darauf hingewiesen wird, auf die Stolzenberger Wingerte. Die Stolzenberger Rebfläche war etwa 70 % kleiner als der Landsburger Wingert. Mit dessen etwa 6,7 ha großen Fläche, von der zumindest Wege, Pfade, Mauern und Böschungen nicht in Ertrag standen, ist der Leistungsaufwand zu relativieren.

### 1. Der Rebschnitt (*im wingert gesnidn*)

Das Jahr im Weinberg begann in der Regel Ende März/Anfang April mit dem Rebschnitt. Details der Methode lassen sich nicht erkennen, obwohl F. v. Basermann-Jordan unter Berufung auf das „urkundliche Material“ von L. Eid mitteilte, daß man in Obermoschel im ausgehenden Mittelalter auf Bogen schnitt.<sup>39</sup> In der Tat wurde zu Landsburg im 15. Jahrhundert ein Arbeitsgang „Biegen“ genannt, doch war damit nicht das Festbinden der Tragebe, das damals als „gürten“ bezeichnet wurde (s.u.), sondern das Aufbinden der jungen Triebe Anfang Juni gemeint. Als Handwerkszeug dienten beim Rebschnitt wohl Schnitzhäpen, die sich als Messer mit halbmondförmiger Klinge beschreiben lassen. Ob es sich bei den von der Kellerei angeschafften *hepen* um Schnitzhäpen handelte, ist nicht sicher, da es wohl nicht erst im 20. Jahrhun-

<sup>38</sup> Die Rechnungen der Jahre 1537 bis 1551 sind verloren.

<sup>39</sup> wie Fußnote 33, S. 251. – Nach Auskunft von ehemaligen Obermoscheler Pfahlbauwinzern ließ man beim Rebschnitt auf Bogen eine Tragebe stehen, die von dem bei unveredelten Reben kaum aus dem Boden ragenden Wurzelholz auf etwa halbe Höhe des Pfahls gezogen, dort nach unten gebogen und an der Biegestelle sowie an ihrem unteren Ende festgebunden wurde. Die sich im Laufe der folgenden Wochen entwickelnden Triebe wurden dann zum oberen Ende des Pfahls aufgebunden (Dank an Waltraud und Karl-Adolf Ransweiler für die freundliche Belehrung).

dert Häpen unterschiedlicher Art und Größe gab. Wahrscheinlicher ist, daß Schnitzhäpen als *snytze ysen* (1473, 1486) bezeichnet wurden. Der Rebschnitt wurde 1461 von den Wingertsknechten und in sehr geringem Umfang von Tagelöhnern erledigt. Spätestens 1473 stellte man auf Fronarbeit um. Die Annahme, daß der subtile Rebschnitt nur ungern Frönern übertragen wurde, weil sie kein Interesse am Gelingen ihrer Arbeit gehabt hätten, bestätigt sich zu Landsburg nicht. In den Jahren 1493 bis 1499 betrug der durchschnittliche Aufwand 77 Arbeitstage.

## 2. Rebholz auflesen, binden und häufen (*reben gelesen, reben gebonden und zu hauff getragen*)

Unmittelbar nach dem Rebschnitt wurde das abgeschnittene Holz in einem separaten Arbeitsgang von Frauen oder Mädchen aufgelesen. Die Zäsur zwischen Rebschnitt und Auflesen ergibt sich aus den Rechnungen von 1488 und 1489. 1461 wurden vier Wingertsknechte alleine aktiv. Im Jahr 1473, als es an Knechten mangelte, mußten 8 Frauen an einem Tag in Fron zur Hand gehen. 1484 oder schon im Jahr zuvor wurde das Rebenauflesen auf Lohnarbeit umgestellt. Beschäftigt wurden Frauen oder Mädchen, die zwischen 20 und 24 Arbeitstage brauchten. 1493 bis 1499 wurden gleichbleibend 22 Albus im Gedinge (Arbeit gegen Fixum) bezahlt, was bei dem in diesen Jahren üblichen Frauentaglohn von 8 Pf. 22 Arbeitstagen entspricht. Das 1488 im gleichen Zeitraum registrierte Binden und Häufen der Reben, das 3 Frauen an einem Tag besorgten, stellt eine Ausnahme dar, die auf die weitere Verwendung des Materials als Brennholz hinweist. An Brennholz bestand zu Landsburg erheblicher Bedarf.

## 3. Pfähle einschlagen (*in dem wingert gestickt*)

Zur Reberziehung wurden Pfähle verwandt, die wohl genauso zierlich waren wie jene, die sich noch heute in aufgelassenen Obermoscheler Wingerten finden (Durchmesser 3–4 cm, Länge über Boden 1,5 m). Mit Ausnahme von 1473, als Personalknappheit bestand und 6 Tagelöhner an einem Tag die Spitze des Leistungsbedarfs kappten, wurde das Sticken bis 1492 vollständig Landsburger Knechten überlassen. 1493 wurden 20,5 Tagelöhne à 12 Pf. bezahlt. 1494 mußten noch einmal Landsburger Knechte antreten, da nur 2 Fronarbeitstage verbucht wurden. 1495 wurde ganz auf Fron (Männer) umgestellt. Der Aufwand schwankte dann zwischen 20 und 36 Arbeitstagen. Damit ließen sich nur wenige Prozent von einigen zehntausend Pfählen bearbeiten, was bedeutet, daß sie nur dann, wenn sie schadhafte oder lose waren, ersetzt bzw. wieder eingeschlagen wurden. Die in manchen Regionen übliche Praxis, sämtliche Pfähle zum Ende der Saison auszuziehen, fand zu Landsburg keine Beachtung. Gestickt wurde 1473 erst Ende Mai, 1493 bis 1499 in der ersten Hälfte April. Da auch Ende des 16. Jahrhunderts erst im Juni gestickt wurde, stellt der Termin in 1473 eventuell keine Ausnahme, sondern die damalige Regel dar. Gewöhnlich verfügte die Kellerei über Pfähle aus eigener

Herstellung, da nur 1496 30 Bund angeschafft wurden (*xxx gebonde pelle*). Eingeschlagen wurden die Pfähle wohl mit *stucke hauwen* (vergl. Fußnote 42, Wingertsgeräte Lauterecken).

#### 4. Gürten (*im wingart gegertten, gurten*)

Unter *gurten* verstand man das Festbinden der Tragrebe am Pfahl, das sich unmittelbar an das Sticken anschloß. Der sonst nicht zu bemerkende Zeitschnitt zwischen Sticken und Gürten ergibt sich aus der Rechnung von 1494, als sich die Arbeit verzögerte. Die Technik des Gürtens, d.h. die Reberziehungsart läßt sich nicht erkennen. Der entsprechende Vorgang wurde von Obermoscheler Pfahlbauwinzern des 19. und 20. Jahrhunderts als „Biegen“ bezeichnet (Methode siehe Fußnote 39). Zu Landsburg kam der Begriff „gürten“ irgendwann zwischen 1536 und 1552 außer Gebrauch. Möglicherweise bedeutet dies, daß sich die Erziehungsart in der frühen Neuzeit änderte. F. v. Bassermann-Jordan ging allerdings davon aus, daß *es in hohem Grade unwahrscheinlich [ist], daß in älterer Zeit, vor dem 19. Jahrhundert, wesentliche Veränderungen hinsichtlich der Erziehungsmethoden in den verschiedenen Weinbaugebieten vorgekommen sein sollten*.<sup>40</sup>

Von unerheblichen Ausnahmen in 1473 und 1488 abgesehen, wurde das Gürten bis 1492 vom Hauspersonal erledigt. Der Übergang zur reinen Lohnarbeit geschah nicht ganz reibungslos, denn nachdem zunächst eine Frau im Gedinge für umgerechnet 30 Arbeitstage tätig wurde, mußte 1494 der größte Teil der Leistung noch einmal vom Gesinde erbracht werden, da nur 3 Lohnarbeitstage verbucht wurden. 1495 brauchte man 32 Lohnarbeitstage, 1496 11 Lohn- und 24 Fronarbeitstage, 1497 39, 1498 und 1499 jeweils 40 Lohnarbeitstage. Für das Gürten wurden stets Frauen engagiert.

#### 5. Graben (*gegraben in dem wingart*)

Den größten Aufwand stellte das Graben dar, das mitunter schon in der 1. Hälfte April, meist aber erst in der 2. Hälfte des Monats begann und sich gewöhnlich über mehr als 6 Wochen hinzog, wobei man nur sporadisch aktiv wurde und keinerlei Wert auf eine gleichmäßige Verteilung der Leistung auf die einzelnen Wochen legte. Da die Arbeit in der Hälfte aller Fälle 14 Tage unterbrochen war und sich dadurch ein erster Durchgang in der 2. Hälfte April und ein zweiter Ende Mai/Anfang Juni abzeichnet, könnte man vermuten, daß zweimal gegraben wurde, doch zeigt sich in Jahren, in denen der Vorgang zeitlich komprimiert war und keine zweiwöchige Unterbrechung nachzuweisen ist, daß sich der Aufwand nicht verminderte. Es konnte also vorkommen, daß die übliche Leistung innerhalb von 14 Tagen erbracht wurde. Zu Landsburg wurde der Boden demnach nur einmal im Jahr durchgegraben. Für das Graben mußten stets Fröner herhalten. Ihre Zahl schwankte je nach Größe der abgerufenen Orte, wobei im Extremfall über 90 Männer gleichzeitig zum Einsatz

<sup>40</sup> wie Fußnote 33, S. 223.

kamen. Tagelöhner beteiligten sich nur 1461 im Landsburger Wingert sowie 1473 und 1484 zu Stolzenberg. Auch die 14 Arbeitstage, die 1473 für den Alsenzer Elkersbergwingert aufgewandt wurden, mußten bezahlt werden. 1493 bis 1499 betrug der durchschnittliche Grabeaufwand im Landsburger Wingert 245 Arbeitstage.<sup>41</sup> Der Aufwand, der zu Stolzenberg getrieben wurde, läßt sich nur in den Jahren 1473, 1498 und 1499 bestimmen. Aus den 63, 80 und 76 Arbeitstagen kann ein Durchschnitt von 73 Arbeitstagen errechnet werden. Man brauchte also sowohl zu Landsburg als auch zu Stolzenberg 36,5 Arbeitstage pro Hektar. In der Regel mußte ein Mann pro Tag rund 275 qm (brutto) bearbeiten, was von alten Pfahlbauwinzern als normal qualifiziert wird.

Als Grabewerkzeug diente entweder der zweizinkige Karst, das klassische Instrument des vorindustriellen Winzers, oder die Haue. 1473 hatten die beiden Fronschmiede aus Waldgrehweiler zu Landsburg *2 dage kerse und anders gemacht vor yre acht*. Hauen, d.h. einfache Hacken finden sich im Stolzenberger Restinventar von 1498.<sup>42</sup> Nach heutigem Verständnis wurde also nicht gegraben, sondern gehackt. Das Rühren, eine zweite, leichtere Art der Bodenbearbeitung, die andernorts zum Standardrepertoire gehörte,<sup>43</sup> war zu Landsburg zwar bekannt, betraf aber Ackerland. Rodungen, d.h. großflächiges Aushacken von alten Reben und tiefgründiges Graben lassen sich im Gegensatz zum 16. Jahrhundert nicht belegen.

Die für das Graben eingesetzte Frondienstleistung war wegen der Beköstigung der Arbeitskräfte nicht gratis und stand nicht in unbeschränktem Maß zur Verfügung. 1473 mußten deshalb für die Stolzenberger Wingerte Tagelöhner für das Graben engagiert werden, was der Kellner mit den Worten *brast mir an den achtern* (Frönern) rechtfertigte. Der vielleicht größte Vorteil, der der Herrschaft aus der Fron entsprang, bestand darin, daß die Kellerei für den mehrmals im Jahr auftretenden Spitzenbedarf an Arbeitskräften keine entsprechende Zahl von zeitweise unausgelasteten Angestellten mitschleppen mußte.

Der Unterhaltungswert von Fronereignissen dürfte erheblich gewesen sein, wenn der Kellner den Frönern eigens Kälber zubereiten ließ (Stolzenberg 1499), oder wenn sich Bewohner aus zwei oder drei Orten im Landsburger Wingert trafen. Leicht getrübt war die Stimmung gewiß bei den Frönern aus Dörrmoschel, Bisterschied und Teschenmoschel, die einen Hin- und Rückweg von 20 Kilometern hatten, wenn sie einen Tag graben mußten. Verschont

<sup>41</sup> 1593 bis 1599 brauchte man durchschnittlich 200 Arbeitstage für den auf 5,6 ha. geschrumpften Wingert. Es wurde damals auch nur einmal, aber im Mai und innerhalb weniger Tage gegraben.

<sup>42</sup> Die herzogliche Kellerei zu Lauterecken verfügte laut Inventar von 1443 über folgendes *Wingart gescherre: 9 kersse, bose und gut; 6 hauwen, bose und gut; 6 spitz hauwen, bose und gut; 4 bicke, bose und gut; 2 bose stücke hauwen; 12 eysen meißel; 2 hebe ysen (ist gein Meysenheym kommen); 1 hebe ysen ist noch da* (Etat 1443, Bl. 90).

<sup>43</sup> Zu Lichtenberg wurde bis 1443 von Frönern *gerort* (sic). Dabei sollte es nach Ansicht des Amtmanns und der Hofräte auch bleiben, doch wollte man sich in Zukunft nach der *beswarniß der armen lude mit der fronen* richten (Etat 1443, Bl. 113).

wurden die Obermoscheler, nachdem ihnen Graf Heinrich II. von Veldenz auch im Namen seiner Rechtsnachfolger 1367 garantiert hatte, daß sich seine Fronforderungen auf die Einbringung des herrschaftlichen Heus und auf 2 Tage pro Haushalt beim Schneiden des Landsburger Getreides in Obermoscheler Gemarkung beschränken. Erbeten wurde allerdings noch Spanndienst und Hilfe im Falle von außergewöhnlichem Arbeitskräftebedarf.<sup>44</sup>

#### 6. Biegen der Rebe (*biegen in dem wingart*)

In der ersten Hälfte Juni wurden die grünen Triebe zum Pfahl gezogen und befestigt. „Biegen“ bedeutete also in Obermoschel im späten Mittelalter etwas anderes als im 19. und 20. Jahrhundert.

Gebogen wurde, von wenigen Ausnahmen abgesehen, bis 1492 von Landsburger Knechten, danach von Frauen oder Mädchen. Nachdem das Biegen 1493 im Gedinge vergeben worden war (umgerechnet 25 Arbeitstage), versuchte es der Kellner 1494 mit Fron (18 Arbeitstage), dürfte aber zusätzlich Stammpersonal eingesetzt haben. Ab 1495 wurde die Arbeit ganz überwiegend entlohnt. Frönerinnen beteiligten sich nur 1495 und 1497 in geringem Umfang. Der Aufwand betrug durchschnittlich 27 Arbeitstage.

#### 7. Heften

(*heften in dem wingart, im wingart zu heften off den herbst*)

Das Heften erfolgte je nach Entwicklung der Reben zwischen Ende Juni und Ende Juli. Früh zu Werk ging man 1473. Daß die Laubarbeit im Hinblick auf die Lese geschah, zeigt das zweite Zitat. Bis 1492 wurde sie den Landsburger Knechten, dann Frauen aus der näheren Umgebung übertragen. Außer 1494, als eine Frau für 1,5 Malter Korn im Gegenwert von etwa 30 Tagelöhnen gedungen wurde, vergab der Kellner das Heften gewöhnlich gegen Taglohn. Der Aufwand wurde offenbar vom feuchtigkeitsabhängigen Wuchs der Rebstöcke bestimmt, denn während für den kleinen Herbst von 1498 30 Lohnarbeitstage ausreichten, wurden in den guten Lesejahren 1495 und 1499 79 bzw. 92 Arbeitstage aufgewandt, von denen nur ein Teil entlohnt wurde. Im Durchschnitt wurden 52 Arbeitstage investiert.

Im Vergleich mit einigen von F. v. Bassermann-Jordan zitierten Pflegevorschriften aus dem ausgehenden Mittelalter nimmt sich das Landsburger Standardprogramm, das sich auch im 16. Jahrhunderts nicht vergrößerte, bescheiden aus. Privatwingerte wurden wohl liebevoller behandelt.

*Gelegentliche Arbeiten waren:*

– Reben einlegen (*im wingart ingelachten, inlegen in den wingarten*)

Unter „einlegen“ verstand man das Ersetzen von obsoleten oder eingegangenen Reben durch Absenker von benachbarten Mutterpflanzen, die in den

<sup>44</sup> wie Fußnote 9.

Boden eingelegt und erst nach ihrem Anwurzeln abgeschnitten wurden. Voraussetzung war ein entsprechender Schnitt der Nachbarpflanze, da lange Triebe benötigt wurden. Das Einlegen läßt sich im Beobachtungszeitraum nur in den Jahren 1473, 1482, 1484 und 1499 nachweisen. Da es im 16. Jahrhundert wesentlich häufiger erfolgte (Lohnarbeit; Männer), dürfte auch im 15. Jahrhundert der Erneuerung des Rebbestands größere Aufmerksamkeit geschenkt worden sein, als die verbuchten Vorgänge annehmen lassen. Vermutlich verbirgt sich das Einlegen hinter dem Sticken. Es sprechen dafür zwei dem selben Vorgang geltende, aber mit unterschiedlichen Vermerken versehene Buchungen in der Rechnung von 1473: *Item 6 torn 6 tageloner eyn dag inzulegen in dem wingart zu Landßburg und zu sticken* (Taglohnliste) und *Item 6 man eyn dag zu sticken zu Landßburg in dem wingarten* (Eßliste).

1482 und 1499 wurden jeweils 24 alb. im Gegenwert von 16 Arbeitstagen in die Erneuerung des Landsburger Rebbestands investiert, wobei 1499 außerdem 20 Fronarbeitstage aufgewandt wurden.

1484 wurden zu Stolzenberg 10,5 alb. für umgerechnet 7 Arbeitstage ausgegeben. 1473 wurde Ende Mai, 1499 in der 1. Hälfte April eingelegt. Der Vorgang läßt sich 1482 und 1484 nicht datieren.

– Stufen und düngen (*stufen im wyngarten geslagen, stoffen im wingart gemacht, mist in den wingart getragen*)

Regelmäßiges Düngen wurde im allgemeinen als unabdingbar angesehen und den Pächtern von herrschaftlichen Wingerten andernorts verbindlich vorgeschrieben.<sup>45</sup> Am oberen Mittelrhein lag der anhand von Pachtverträgen ermittelte durchschnittliche Düngeturnus in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts zwischen 9 und 10,5 Jahren.<sup>46</sup> Die dort zu beobachtenden Probleme bei der Beschaffung von Dung bestanden zu Landsburg nicht, da 25 Rinder, 60 Schweine, 400 Schafe und 8 Pferde für die Produktion von eigenem Mist sorgten, der aber vornehmlich dem Ackerland zugeführt wurde. Eine Wingertsdüngung kann nur 1473, 1484 und 1495/96 nachgewiesen werden. Es zeichnet sich also ein elfjähriger Rhythmus ab. Der Befund ist aber wegen des Verlusts von Rechnungen nicht belastbar.

Eine vorbereitende Arbeit stellte das Stufen dar, bei dem am Rebstock eine Bodenvertiefung für den nachher eingelegten Mist hergestellt wurde.<sup>47</sup>

<sup>45</sup> Otto Volk, *Wirtschaft und Gesellschaft am Oberen Mittelrhein vom 12. bis zum 16. Jahrhundert*. 1998, S. 191 ff.

<sup>46</sup> wie Fußnote 45, S. 194.

<sup>47</sup> Der Zusammenhang von stufen und misten ergibt sich zweifelsfrei aus der Rechnung von 1577: *...12 manntag in meines gn. F. und Herrn wingart stufen zu mist geschlagen*. F.v.Bassermann-Jordan (wie Fußnote 33) bringt auf S. 213 den Begriff „ausstufen“ unter Bezug auf Ludwig Eid, *Der Hof- und Staatsdienst im ehemaligen Herzogtum Pfalz-Zweibrücken*, Mitt. d. hist. Ver. d. Pfalz, XXI, 1897, und die dort auf S. 108 zitierte Zweibrücker Urkunde 1582 Jan.1. mit dem Ersetzen von fehlenden Rebstöcken in Verbindung. Es mag sein, daß man das Einlegen in anderen Regionen *Ausstufen* nannte, doch wurden im 16. Jahrhundert im Herzogtum Zweibrücken fehlende Rebstöcke nicht „ausgestuft“, sondern noch immer *ingelegt*.

1495 wurde in der 2. Hälfte November unter Einsatz von 16 Arbeitstagen gestuft. Gemistet wurde in der ersten Hälfte Dezember, dann erst wieder Ende Januar und Mitte Februar und zuletzt in der 1. Hälfte März 1496 mit einem Aufwand von insgesamt 74 Arbeitstagen. Die Arbeiten wurden also auf die ruhige Zeit im Spätherbst und Winter verteilt. Es besteht der Verdacht, daß nur ein Teil des Wingerts in die Maßnahmen einbezogen war. Aussagekräftig dürfte allerdings das Aufwandsverhältnis von 1 : 4 bis 1 : 5 von Stufen zu Misten sein. Zum Einsatz kamen Fröner, über deren Geschlecht sich die Rechnung ausschweigt. Daß man keinem festen Zeitplan folgte, zeigt sich 1484, als zuerst geschnitten und dann erst zwischen dem 1. und 15. April gestuft, gemistet und auch gegraben wurde. Für das Stufen wurden 1484 nur 2 Tagelöhne für eine männliche Hilfskraft verbucht. In krassem Mißverhältnis dazu steht der Aufwand von 144 Arbeitstagen für das Misten, das man Mädchen überließ, die teils gegen Taglohn zu 6 Pf., teils in Fron beschäftigt wurden.

1473 wurde zwischen dem 11. und 25. März gemistet, aber auch geschnitten und gegraben. Aus der Eßlistenbuchung *Item 8 frauwen haint eyn dag reben gelesen und eyn tag mist in getragen* ergibt sich, daß die Arbeit nach dem Rebschnitt und von Frauen ausgeführt wurde. Es zeigt sich hier wohl nur der Rest des hauptsächlich im Vorjahr getriebenen Düngeaufwands.

Zu Stolzenberg wurde 1482 ein Mann für 26 Albus für das Eintragen von Mist gedungen (Pauschallohn). Unter der Voraussetzung, daß der Kellner mit 12 Pf. pro Arbeitstag kalkulierte, entspricht dies einem Aufwand von 17 Arbeitstagen.

– Brombeerpflanzen entfernen (*in dem wingart bremen gerapt*)

*Bremen*, im 16. Jahrhundert *Brehmendörner* genannt, sind Brombeeren. Daß diese ein aggressives Unkraut sind, das schnell überhand nimmt, demonstrieren aufgelassene Wingerte. Das Problem stellte sich nur in der zweiten Hälfte Juli 1488 und wurde von 2 Mädchen innerhalb einer Woche mit Fronarbeit behoben.

– Nachgehen (*in dem wingarten helfen affgeren*)

Der nur einmal registrierte Vorgang des Nachgehens fiel zwischen den 2. und 14. Dezember 1473. Der Aufwand betrug 10 Arbeitstage (2 Mann à 5 Tage). Vielleicht mußten die Pfähle nach Sturmeinwirkung wieder aufgerichtet werden. Dergleichen läßt sich im 16. Jahrhundert beobachten.

– Einen *offerich* machen

Ungeklärt ist auch die Tätigkeit von drei Männern, die Anfang Februar 1499 in zwei Wochen *einen offerich im wingart* machten. Einen Anhaltspunkt gibt die Rechnung von 1552: *3 Gulden Lenhart unnd Wilhellm von Sotters geben von dem wegk so durch den wingart gehet, vur ein ufferich inzuziehen*. Vielleicht handelte es sich um die Anlage eines Grabens zwischen Weg und Böschung (Rech).

– Die floetzen in den wingarten widder machen, die verfloetzten wingart widder graben

Diese Tätigkeiten wurden 1484 zwischen Ende Mai und Ende Juni zu Stolzenberg registriert. Vorausgegangen waren gewiß starke Regenfälle und die Ausspülung von Erdreich aus den Wingerten in der Stolzenberger Steillage. Zuerst wurden die dadurch zugesetzten Flötze (Abflußrinnen oder Flutgräben) wieder freigelegt (3 Arbeitstage). Danach mußte in dem in Mitleidenschaft gezogenen Weinberg, der schon im April umgegraben worden war, erneut gegraben werden (24 Arbeitstage). Wahrscheinlich wurde dabei auch der abgeschwemmte Mutterboden in den Wingert zurückgeschafft.

Tabelle 2 zeigt, daß das Rebenschneiden, Sticken und Graben zuletzt mit Frönern bestritten wurde.

Den Rest des Arbeitsprogramms, der ein gutes Viertel des Gesamtaufwands verursachte, bewältigten Frauen, die weit überwiegend entlohnt wurden.<sup>48</sup> Gelegenheit, sich etwas zu verdienen, wurde vorzugsweise Frauen aus den naherliegenden Gemeinden Obermoschel, Unkenbach und Sitters gegeben.

Im Durchschnitt wurden für die sieben Standardarbeiten 72,5 Arbeitstage pro Hektar aufgewandt. Für Sondermaßnahmen wie das Stufen und Misten sind schätzungsweise 3 oder 4 Arbeitstage pro Hektar zu veranschlagen. Bei dem üblichen Taglohn von 12 Pf. betrug der Wert der Männerarbeit rund 3,3 fl./ha. Der Wert der Frauenarbeit, die überwiegend mit 8 Pf./Tag bezahlt wurde, lag bei 0,8 fl./ha. Die Kosten für die Verpflegung der Arbeitskräfte lassen sich auf 4 Pfennige pro Tag und Person oder 1,5 fl./ha schätzen. Wären sämtliche Weinbergsarbeiten bezahlt worden, so hätten an Geld und Naturalien etwa 5,5 fl./ha eingesetzt werden müssen (Wert der durchschnittlichen Landsburger Wingertsproduktion etwa 15 fl./ha). Zum Vergleich: in Weinheim bei Alzey wurden der Gemeinde bis 1443 für die selbständige Pflege eines herrschaftlichen Wingerts umgerechnet 2,5 fl./ha gutgeschrieben (Etat 1443, Bl. 106). Die verhältnismäßig kleine Gutschrift berücksichtigte die Wingertsfronverbindlichkeit der Gemeinde. Weitere Kostenvergleiche, die im Bereich zwischen Rhein und Mosel aufgrund gleichgelagerter Währungsverhältnisse problemlos wären, können in Ermangelung von Daten nicht angestellt werden.

<sup>48</sup> In der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts wurden die sog. Weiberarbeiten in einem Gedinge gebündelt und zum Einheitslohn vergeben. Dem Kellner konnte es dann gleichgültig sein, welcher Aufwand tatsächlich entstand. Ein Ausgleich entstand dadurch, daß mehrere Jahre die selben Arbeiterinnen beschäftigt wurden. Das Schneiden, Sticken und Graben wurde im 16. Jahrhundert noch immer von Frönern ausgeführt.

## Die Weinlese<sup>49</sup>

*(gelesen im wyngarten, druben im wyngart gelesen, win gelesen)*

Wie allgemein üblich, dürfte der Landsburger Wingert wenige Wochen vor Lesebeginn zur Verhinderung von Mundraub und Traubendiebstahl geschlossen worden sein. Mit der Wingertshut nahm man es aber wohl nicht sehr genau, da nur 1489 ein Schütz namens Diel bestellt und mit 1 Gulden entlohnt wurde.

Einige Zeit vor Beginn des Großereignisses mußte der Kellner abschätzen, ob die freie Lagerkapazität zur Aufnahme der Weine ausreichen würde. Falls nicht, wurden mit anderen herzoglichen Kellereien leere gegen volle Fässer getauscht.

Eine der wichtigsten vorbereitenden Aufgaben des Kellners bestand darin, den Lesetermin für das eigene Haus und die Amtsgemeinden zu bestimmen. Wie dies im einzelnen geschah, entzieht sich der Beobachtung, doch belegen die in einer Bandbreite von 6 Wochen schwankenden Termine des Lesebeginns im Amt Landsberg (Tabelle 3), daß man genauso verfuhr wie heute, d.h., daß man den Reifegrad und den Zustand der Trauben beobachtete und sich dann entschied, wann mit der Lese zu beginnen war. Die Daten vereinbarten sich ebensowenig wie die von Erich Wisplinghoff mitgeteilten Lesetermine zu Dietkirchen<sup>50</sup> mit der von F. v. Bassermann-Jordan und anderen Autoren vertretenen Ansicht,<sup>51</sup> daß im Mittelalter, insbesondere im späten Mittelalter, im allgemeinen früher gelesen wurde als im 20. Jahrhundert. Die These konnte aber bislang nur an Aufzeichnungen datenselektierender Chronisten und an dem Umstand festgemacht werden, daß die Weinlese in einigen Kalendarien des späten Mittelalters unter dem Monat September abgebildet wurde, wobei der letztgenannte Befund angesichts der Tatsache, daß der Julianische dem modernen Kalender um 10 Tage nachhängt, kaum ins Gewicht fällt.

Nach Festlegung des Lesetermins zeichnete sich ab, wann die zugehenden Faßbinder mit der Aufarbeitung der verschiedenen Weingefäße beginnen mußten. Es geschah dies meist 8 oder 14 Tage vor Lesebeginn. Die Bender überprüften, richteten und erneuerten dann die Bänder und Dauben an Eimern, Bütten und Legeln sowie an den vorgehaltenen Lager- und Transport-

<sup>49</sup> Eine allgemeine Darstellung der spätmittelalterlichen Weinlese bei Otto Volk; wie Fußnote 45, S.225 ff.

<sup>50</sup> Erich Wisplinghoff, Kosten und Erträge im Wein- und Getreidebau vornehmlich in der Bonner Gegend während des späten Mittelalters. *Jahrb. für westdeutsche Landesgeschichte*, 21. Jahrg., 1995, S. 323. Lesetermine Dietkirchen: 24.10.1427, 26.10.1428, 11.10.1429, 30.9.1430, 5.10.1431, 3.10.1433, 7.10.1435, 15.10.1436 (Daten alten Stils).

<sup>51</sup> wie Fußnote 33, S. 278 und Fußnote 3, S. 122.

Tabelle 3. Lesebeginndaten im Amt Landsberg

Jahr	Lesebeginn
1461	zwischen 1. und 6. Oktober
1473	zwischen 16. und 21. September
1484	zwischen 14. und 19. Oktober
1485	zwischen 27. Okt. und 7. November
1486	zwischen 5. und 15. Oktober
1488	zwischen 23. und 28. Oktober
1492	am 20. oder 27. September
1493	zwischen 17. und 22. Oktober
1494	zwischen 18. und 23. September
1495	zwischen 1. und 6. Oktober
1496	zwischen 13. und 18. Oktober
1497	zwischen 26. und 31. Oktober
1498	zwischen 11. und 16. Oktober
1499	am 10. Oktober
Die Daten entsprechen dem modernen Kalender. Der Lesebeginn in den Jahren 1482, 1489 und 1491 konnte wegen Datenmangels nicht bestimmt werden.	

fässern und fertigten gelegentlich noch ein neues Faß an. Waren die Fässer präpariert, wurde manchmal noch der Alsenzer Eichmeister *Zan* tätig, der für 1 Ohm ausgemessenen Faßraums 1 Heller (=  $\frac{1}{3}$  Pf.) erhielt. Akut wurde schließlich auch die Frage nach den Herbst Helfern. So mußte für die Erhebung des Obermoscheler Zehnts ein Schreiber bestellt werden, der am Stadttor, das jeder Zehntschuldner zur Verhinderung von Abgabenhinterziehung mit seinen Trauben passieren mußte, die vorbeigeführten Mengen notierte. Es wurde dazu in den Jahren 1461, 1473 und 1482 und wohl auch später ein Schüler engagiert. Wer die Aufsicht über die ordnungsgemäße Ablieferung und Aufteilung des teilweise der Kirche zustehenden Zehnts führte, ist unbekannt. In den 1490er Jahren mußte für den Abtransport des Zehnts aus Obermoschel noch ein Fuhrmann beauftragt werden. Zeitweise wurden für den Pastor zu Obermoschel Hausknechte abgestellt: *Item 1 lib. hlr von dem pastore zu Moscheln von dem zenden in dem herbst* (Geldeinnahme 1461). Organisatorischen Aufwand erforderte auch die Zehnterhebung in Alsenz, wo man eine zuverlässige Aufsichtsperson, einen Fuhrmann und Kelterknechte für die zusammen mit einem anderen Herrn unterhaltene Zehntkelter brauchte. 1484 führte der Umgänger *Pop* für 20 Tage die Alsenzer Zehntregie. Für den Niedermoscheler Zehnt, der wohl ebenfalls in Alsenz angeliefert wurde, brauchte man zeitweise Träger. Für die Beaufsichtigung der Zehnterhebung im Stolzenberger Tal wurde 1473 der dortige Glöckner eingesetzt. 1482, 1488 und

1489 wurden zu Stolzenberg außerdem Zehnträger eingestellt. Für die eigene Lese zu Landsberg und Stolzenberg beauftragte man schließlich noch Lesehelferinnen.

Ihren Abschluß fanden die Vorbereitungen ein oder zwei Tage vor Lesebeginn, als sich zu den schon einige Zeit anwesenden Bendern Kelterknechte gesellten, um zunächst noch die Baumkelter herzurichten, was aber 1482, 1492 und 1499 nur mit Hilfe von Zimmermännern gelang.<sup>52</sup> Es konnte dann mit der eigentlichen Lese begonnen werden.

Vermutlich hatten die Herzöge wie noch im 18. Jahrhundert das Recht der Vorlese.<sup>53</sup> Allem Anschein nach legte aber die Kellerei im 15. Jahrhundert keinen Wert darauf, bei der Lese den privaten Winzern voranzugehen. Gelesen wurde zu Landsburg vornehmlich von Frauen und Mädchen, die aus Obermoschel, Unkenbach und Sitters stammten und gewöhnlich 6 Pfennige pro Tag erhielten. Selten nur wurden Knaben oder Männer beschäftigt. In Jahren, in denen nur ein paar Fuder zusammenkamen, blieb aber das Landsburger Gesinde unter sich. Die durchschnittliche Leseleistung läßt sich nicht zuverlässig bestimmen, da auch die Stolzenberger Leser in den Landsburger Rechnungen erfaßt wurden und die Stolzenberger Erntemenge nur in wenigen Fällen genau bestimmt werden kann. Es kann jedoch eine Untergrenze bei 5 und eine Obergrenze bei 10 Arbeitstagen pro Fuder gezogen werden, wobei es den Anschein hat, daß der Aufwand bei kleiner Lese, d.h. bei schwachem Behang der Rebstöcke größer war. Die kombinierte Landsburg-Stolzenberger Lese dauerte zwischen 2 Tagen und drei Wochen. Zum gleichzeitigen Einsatz kamen zwischen 3 und 12 Leserinnen.

Zum Legeltragen wurden nur selten Hilfskräfte herangezogen. Das bedeutet, daß diese Arbeit gewöhnlich dem Landsburger Gesinde übertragen wurde. Das gleiche gilt für den Abtransport des Leseguts aus dem Wingert und die Zuführung von leeren Bütten, wofür die Wagenknechte bereitstanden.

Im Landsburger Kelterhaus, in dem eine große Baumkelter mit Spindel stand, mußten zunächst die angelieferten Trauben zu Maische verarbeitet werden, wofür wohl teils das Stammpersonal, teils die mit 12 Pf. pro Tag bezahlten Kelterknechte zuständig waren. Wie dies geschah, ist nicht ersichtlich. Anschließend wurde die Maische auf die Kelter gebracht, an der in schlechten

<sup>52</sup> Größere Reparaturen wurden von den Zimmermännern schon im Laufe des Jahres ausgeführt. Ersetzt wurden 1484 das Kelterbiet, 1493 das Kelterbiet, die Spindel und *eyn bals wyn* (Halswinde?), 1497 der Kelterbaum (*kellter bem*; Nordpfälzisch „bääm“ = Baum), 1499 die Spindel, zwei Leisten und die Schraube (*schrube*), d.h. die Mutter, von der die Spindel geführt wurde. 1493 wurde das Holz für das Kelterbiet von den Zimmermännern am etwa 6 Kilometer entfernten Stahlberg gefällt. Entlohnt wurden die Zimmermänner meist mit 18 Pf. pro Tag (plus Kost).

<sup>53</sup> Laut Obermoscheler Herbstordnung von 1764 waren auch die herrschaftlichen Herbsthelfer privilegiert. Diese brachten zunächst ihre private Lese ein und konnten sich dann ungestört der ordnungsgemäßen Erhebung und Verarbeitung des Zehnts zuwenden. Das Recht der Vorlese hatten auch Witwen und Waisen (Meisenheimer Kirchenschaffneiarchiv, Fasz.44, II B 8).



Obermoschel mit Selberg (links) und Landsberg (rechts). Blick von Westen.

Lesejahren nur Landsburger Knechte, in normalen Jahren zwei, in einem Spitzenjahr wie 1484 auch einmal vier bezahlte Kelternechte standen. Ihre Tätigkeit wurde teils als *keltern*, teils als *wyn duwen* bezeichnet, wobei sich *duwen* nicht auf das Maischen bezieht. Gekeltert wurde wohl nur bei Tag. Für die Alsenzer Zehntkelter wurden aber 1484 Ausgaben für Licht verbucht, d. h., daß man Nachtschichten einlegte. Es war in jenem Jahr eine enorme Lese zu bewältigen, und man hatte darauf zu achten, daß die Trauben nicht zu lange in den Büten stehen. Für diesen Fall befürchtete der umsichtige Kellner Meisterlin 1584, daß der Wein *matt, rott und ungeschmack* würde. Der Kelter wurden bis zu 2,5 Fuder Most pro Tag abverlangt.

Die hohe Stimmung, die bei der Lese üblicherweise herrscht, läßt sich nicht erfassen, doch werfen die Landsburger Weineinnahmen ein Licht auf die jeweils herrschende Gemütslage der Winzer (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4. *Weineinnahmen und Weinbestände der Kellerei Landsburg in der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts*

Jahr	1443	1444+	1461	1473	1484	1485	1486	1488	1489	1491	1492	1493	1494	1495	1496	1497	1498	1499
Eigenproduktion Landsburg	30	30	17	14	28,5	3	5	12	6	0,66	10	10	2,5	17	23	13	10	30
Produktion + Zehnt Stolzenberg				3 + 1 =100%	12 =100%	x	x				0,5 Anteil				2 Anteil	9 mit Rest -96	4 100%	7 100%
Bede Obermoschel-Unkenbach	x?	x?	x?	5	5	1	1	x			5	5	5	5	5	5	5	5
Zehnt Obermoschel-Unkenbach	x	x	x	10	16	x	x	x	x	x	5	5	1	7	14	8	5	10
Zehnt Aلسenz			x	9	20,5	x												
Sonstiges			3,83	0,5	1				0,5					0,33	0,5	0,33	2	0,25
<i>Einnahmesumme</i>	30	30	20,83	42,5	83	3	6	12	6,5	0,66	20,5	20	8,5	29,33	44,5	35,33	26	52,25
Bestand zu Beginn des Geschäftsjahrs			52,84 mindest	62,33	73,42 errechn	93,46 errechn	50,38	27	23	29,16	8,16	17	20	14	34	53,08	48	22,64

Angaben in Fudern à 960 l. x = Lieferung unbeziffert in Eigenproduktion Landsburg.

## Die Landsburger Weineinnahmen

Aus dem Etat von 1443 geht hervor, daß man zu Landsburg auf absehbare Zeit aus eigener Produktion und dem Zehnt von Obermoschel und Unkenbach eine Gesamteinnahme von 30 Fudern p.a. erwartete. Weitere Einnahmequellen wurden nicht erwähnt, doch war eventuell die Obermoscheler Weinbede eingerechnet (s.u.). Im leicht aktualisierten Etat 1444+ wurden die Einnahmeerwartungen nicht korrigiert. Die gewiß auf mehrjähriger Erfahrung beruhenden Etatangaben wurden in Tabelle 4 berücksichtigt. Die Beobachtung der einzelnen Weineinnahmeposten in der Tabelle wird dadurch gestört, daß in den Rechnungen mitunter verschiedene Einnahmen in Sammelbuchungen vereint wurden. Der Buchungsvermerk lautet dann z.B.: *Item 3 fuder wysn ist in diessem jare gewaassen und worden vom zehen zu Alsentzs und Mosseln [...] und zu Stoltzenburg* (1485). Das heißt, daß das Landsburger und Stolzenberger Eigengewächs und sämtliche Zehnte zusammengefaßt wurden. Solche Buchungen wurden in der Tabelle der Landsburger Produktion zugeschrieben. Die darin aufgehenden Einnahmen anderer Art wurden mit „x“ markiert. Die Genauigkeit der Originalangaben liegt bei +/- 0,5 Fuder, wie unschwer an den meist glatten Zahlen zu erkennen ist.

### a) Die Produktion des Landsburger Wingerts

Die Eigenproduktion betrug im Durchschnitt etwa 11 Fuder p.a. Bei einer Bruttofläche von 6,7 ha und dem Obermoscheler Fudermaß von 960 Litern errechnet sich ein Hektarertrag von 1575 Litern.<sup>54</sup> Zur Ermittlung der Durchschnittswerte mußten die Produktionsziffern der Jahre 1461 und 1485 bis 1491 geschätzt werden, da sie in Sammelbuchungen aufgingen. Der dadurch entstehende Fehler fällt aber weniger ins Gewicht als die Verfälschung, die durch die Verrechnung von Jahren mit eindeutiger Datenlage entstände. Es würde sich dadurch ein höherer Wert ergeben, weil die Sammelbuchungen schlechte Erntejahre betreffen. Der Wert der durchschnittlichen Produktion betrug knapp 100 Gulden. In den Rekordjahren 1484 und 1499 lieferte der Landsburger Wingert 28,5 bzw. 30 Fuder oder 4080 bzw. 4300 Liter pro Hektar. In den überdurchschnittlich guten Jahren 1495 bis 1499 konnten im Schnitt 18,6 Fuder bzw. 2665 Liter pro Hektar erzielt werden. Auffällig ist die Serie miserabler und unterdurchschnittlicher Mengenergebnisse in den Jahren 1485 bis 1494, die mit 1491 ein Beispiel für einen Herbstausfall gibt. Der mittlere Hektarertrag fiel in diesen Jahren auf etwa 600 Liter. Daß dieses Ergebnis nicht befriedigen konnte, ergibt sich aus dem Etat von 1443 (Bl.106), in

<sup>54</sup> Zum Vergleich: Der Durchschnittsertrag lag in Alsenz in den 1930er Jahren bei 3000 Litern und in den 1960er Jahren bei 6500 Litern pro Hektar, was auf besseres Pflanzmaterial und Fortschritte in der Bewirtschaftung zurückgeführt wurde. Wilhelm Schales in: 1200 Jahre Alsenz. 1976, S. 441.

dem sich die Planer bitterlich beschwerten, daß in den 10,5 Morgen Wingert, die die Herrschaft in Weinheim bei Alzey besaß, trotz der 1442 allgemein guten Ernte nur 2,5 Fuder gelesen worden waren, weil die Gemeinde Weinheim die anvertraute Rebfläche trotz eines Bedenachlasses von 10 Gulden *hatte vergenglich und by wust* werden lassen. Bei dem im Raum Alzey üblichen Morgenmaß von 3500 qm und einem Fuderinhalt von 960 Litern errechnet sich ein Hektarertrag von 650 l.

Nachdem über die Flächenenerträge des spätmittelalterlichen Weinbaus bislang nur spekuliert werden konnte, geben die Landsburger Produktionsziffern erste konkrete Anhaltspunkte:

Spitzenerträge bis 4300 l/ha.

Durchschnittsertrag knapp 1600 l/ha.

Der letzte Befund findet seine Bestätigung durch den Etat von 1443 (Bl. 47), Amt Guttenberg, wonach der durchschnittliche Ertrag eines in Oberotterbach bei Weißenburg gelegenen und von Frönern gepflegten Wingerts von den zweibrückischen Haushaltsplanern auf 1 kleines Fuder pro Morgen geschätzt wurde. Das kleine Fuder beinhalten im Bereich der heutigen Südpfalz im Minimum 618 Liter. Der Morgen umfaßte dort etwa 3800 qm. Es errechnet sich damit ein Flächenenertrag von rund 1600 l/ha. Im allgemein guten Jahr 1442 wurden in dem 6,5 Morgen großen Wingert jedoch 8 1/2 *odir* 9 kleine Fuder gelesen. Das bedeutet, daß der Flächenenertrag bei 2200 l/ha. lag. Auch zu Laubenheim an der Nahe wurden 1442 30 bis 40 % mehr gelesen als üblich (Etat Bl.107) .

Aus der Rechnung von 1484 geht hervor, daß der Landsburger Wingert mit den damals fast überall angebauten weißen Rebsorten oder Rebsortengruppen Hinß und Frenß<sup>55</sup> besetzt war und daß diese im Verhältnis 2 : 1 zum Ergebnis beitrugen. Da die Edelweinsorte Frenß wohl weniger ertragreich war, dürfte sie mehr als ein Drittel des Wingerts eingenommen haben. Im ertragsarmen Jahr 1485 verzichtete man auf das separate Auskeltern der beiden Sorten: *Inname wine, Item 3 fuder wyns ist in diessem jare gewaassen und worden vom zehen zu Alsentzs und Mosseln, frenß und hinß, duch eyn geduhet, und zu Stoltzenburg.*

#### b) Die Produktion der Stolzenberger Wingerte und der Stolzenberger Zehntanteil

Wahrscheinlich 1471, d.h. unmittelbar nach der Zerstörung der Stolzenburg, die vormals samt Zubehör verliehen war, übernahm die Kellerei die Bewirtschaftung der herrschaftlichen Felder und Wingerte in der Gemeinschaft Stolzenberg. Der Stolzenberger Hof wurde aber erst im Juli 1482 eingerichtet, nachdem in den Jahren zuvor schon eine Schäferei zu Stolzenberg betrieben wurde. Der Hof blieb trotz eigener Rechnungslegung wirtschaftlich und organisatorisch eng mit der Landsburg verbunden. Während dem Stolzenberger

<sup>55</sup> A°1484: *hynß gewags* oder *hinß* sowie *frenß wynß*; 1491: *fryntschen wyn*; 1499: *frentz*. In der Obermoscheler Bedeurekunde von 1367 findet sich *huntschis wingelds* (wie Fußnote 9).

Unterkellner Henne von Unkenbach anfangs nur Landsburger Gesinde und freilich auch die ansässigen Fröner zur Verfügung standen, waren 1484 bereits zwei Mägde und zwei Wagenknechte fest angestellt, die von der Kellerei Landsburg bezahlt wurden. 1489 waren außerdem ein Wingertsknecht, ein Kuhhirt und ein Schweinehirt beschäftigt. Für die Stolzenberger Buchhaltung war bis mindestens 1491 der Randecker Kaplan *Petrus von Tempell* zuständig. 1498 wurde der Betrieb mit Ausnahme der Schäferei aufgelöst. Da sich von den Stolzenberger Rechnungen nur die von 1484 erhalten hat und die zu Stolzenberg produzierten und eingenommenen Weinmengen vorwiegend vom Hofpersonal konsumiert wurden, läßt sich die Stolzenberger Weinproduktion nur 1473 und 1484 und dann erst wieder 1498 und 1499 genauer beobachten. Lieferungen an die Landsburg erfolgten nur in den Jahren 1484, 1485, 1486, 1492, 1496 und 1497. 1485 und 1486 gingen die betreffenden Mengen unbeziffert in Sammelbuchungen auf. Die Mengen von 1496 und 1497 bilden die wirklichen Einnahmeverhältnisse schon deswegen nicht ab, weil vom Stolzenberger Überschuß des Jahres 1496 erst im Frühjahr 1497 6 Fuder zur Landsburg überführt wurden. Nach der Auflösung des Hofes wurde der Rest des Personalweins zur Landsburg gebracht (siehe Zeile „Sonstiges“ in Tabelle 4, 1498, 2 Fuder). Da das Stolzenberger Hofpersonal mit Wein aus eigener Produktion versorgt wurde, entziehen sich in den Landsburger Rechnungen der Jahre 1485 bis 1497 schätzungsweise 1 bis 2 Fuder p. a. der Beobachtung. Die Schätzung trägt dem Umstand Rechnung, daß es sich überwiegend um schlechte Erntejahre handelte und der Weinkonsum wohl eingeschränkt wurde.

Zur Bestimmung von Hektarerträgen eignen sich die Mengenangaben von 1484, 1498 und 1499 leider nicht, da der Stolzenberger Zehnt beinhaltet ist.<sup>56</sup> 1473 wurde die Eigenproduktion jedoch gesondert verbucht, so daß sich bei einer Fläche von etwa 2 ha und einer Lese von 3 Fudern ein Flächenertrag von 1440 Litern pro Hektar errechnen läßt. Das Jahr war hierzulande trocken,<sup>57</sup> was den Mengenertrag nachteilig beeinflußt haben dürfte.

Der Stolzenberger Zehnt war der Stolzenberger Eigenproduktion 1473 im Verhältnis 1:3 unterlegen. Er trug auch im 16. Jahrhundert nur unwesentlich zum Landsburger Gesamtergebnis bei, was nicht nur auf die Kleinheit, sondern auch auf die Teilung der Stolzenberger Herrschaft mit anderen Herren zurückzuführen ist.

Wo der Wein des Stolzenberger Hofes ausgekeltert wurde, wenn er nicht wie 1484 und 1485 in Form von Trauben zur Landsburg gelangte, ist nicht zu erkennen. Fest steht jedoch, daß die privaten Winzer in der Gemeinschaft Stolzenberg ihr Lesegut zur Bannkelter des Cronenberger Hofes in Steckweiler bringen mußten: *Item der hoff hait eyn kelther, ist eyn banne kelther, und die armen lute, die inn dem geriecht geseßen sint, müssen dann duwen, und gibt man von eym fuder 1 gelt wins* (Zinsbuch). Für das Auskelttern von 1 Fuder

<sup>56</sup> Der Stolzenberger Zehntanteil läßt sich nicht zuverlässig schätzen, da er Rechnungen aus der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts zufolge stark schwankte.

<sup>57</sup> Die Obermoscheler Mühle konnte wegen Niedrigwasser zeitweise nicht mahlen.

Most mußte demnach 1 Weingelt entrichtet werden. Ein Steckweilerer Weingelt entsprach laut Rechnung von 1552 fünf Maß, d.h., die Gebühr betrug 1 %. Diese kam wohl dem Hofpächter zugute, da die Kelter mitverpachtet war. Ihm oblag wahrscheinlich auch die Instandhaltung der Maschine.

c) *Der Zehnt von Obermoschel-Unkenbach*

Beim Weinzehnt saßen Obermoschel und Unkenbach in einem Boot, da Markgenossenschaft bestand. Der Zehnt wurde im 16. Jahrhundert im Verhältnis 2 : 1 zwischen Herrschaft und Kirche geteilt. Es ist anzunehmen, daß auch der neuzeitliche Hebesatz von 7,5 % wegen der hohen fiskalischen Rechtsstabilität, die in Obermoschel seit dem späten Mittelalter herrschte, auf das 15. Jahrhundert übertragbar ist. Der herrschaftliche Zehntanteil erreichte 1484 mit 16 Fudern das Maximum. Im Durchschnitt wurden nicht ganz 6 Fuder eingeliefert.<sup>58</sup> Es errechnet sich daraus eine durchschnittliche Gesamtproduktion von etwa 120 Fudern, die sich auf schätzungsweise 100 Haushalte verteilte (Obermoschel 70, Unkenbach 17, Rest Auswärtige). Über den mittleren Flächenertrag kann nur spekuliert werden, da die im 15. Jahrhundert zehntbare Fläche nicht bekannt ist und im Falle eines Rückgriffs auf Daten des 16. Jahrhunderts sowohl von 113 Morgen (Zehntfläche laut Rechnung von 1593) als auch von rund 150 Morgen ausgegangen werden kann (Wingertsfläche laut Bedekataster von 1593<sup>59</sup>). Auffällig ist das stark schwankende Verhältnis vom Zehnt zur Landsburger Eigenproduktion. Die Ursache ist in der unterschiedlichen Lage der Weinberge zu suchen. 1584, als der Landsburger Wingert, der abgesondert im Süden der Obermoscheler Gemarkung lag, sehr gut trug, erklärte Kellner Maisterlin, daß *das wetter diß jar in eins theils wingarten zu Moscheln schaden gethan*. Das Verhältnis von Hinß- zu Frenßwein geht nicht aus den Rechnungen hervor, doch lassen sich anhand des Zinsbuchs zwei Frenßwingerte in Obermoschel nachweisen (Bl. 25: *fruntschen wingart*).

d) *Die Obermoschel-Unkenbacher Weinbede*

1367 wurde die Gemeinde Obermoschel von Graf Heinrich II. von Veldenz verpflichtet, ihm bzw. seinen Rechtsnachfolgern jährlich 5 Fuder Wein und 160 fl. zu reichen. Die beiden Abgaben, die als „Beden“ bezeichnet wurden, hatten Steuercharakter, d.h., sie wurden regelmäßig und ohne spezielle Gegenleistung der Herrschaft erhoben.<sup>60</sup> Die Beden sollten auf die Obermosche-

<sup>58</sup> Die Berechnung basiert wegen der Sammelbuchungen teilweise auf Schätzungen. Der dadurch entstehende Fehler liegt unter 10 %.

<sup>59</sup> Etwa 600 Morgen waren Wiesen-, Acker- und Gartenland. Obermoschel und Unkenbach lassen sich demnach als „Weinbaugemeinden mit Ackerbau bezeichnen“ (Nomenklatur nach Otto Sartorius, Besitzverhältnisse und Parzellierung im Weinbau. 1950, S. 38).

<sup>60</sup> Beden (von *beden* = bitten) waren ursprünglich Abgaben, die nur aus besonderem Anlaß gefordert wurden (vergl. auch Bassermann-Jordan; wie Fußnote 33, S. 582). Im Herzogtum Zweibrücken hafteten entweder die Gemeinden oder die einzelnen Haushalte für die Beden. Im ersten Fall waren sie konstant, und es erfolgte Umlage auf die Gemeindeglieder. Im zweiten Fall wurde jedes Jahr veranlagt, was zur Folge hatte, daß der Bede-erlös schwankte.

ler Insassen je nach Vermögen umgelegt werden, was spätestens 1593 durch die Besteuerung von intensiv genutztem landwirtschaftlichem Besitz geschah. Seinerzeit wurden etwa 85 Obermoscheler und 60 auswärtige Grundbesitzer belastet, d. h., daß im Durchschnitt 33 Liter Wein und – bei einer mittlerweise auf 120 fl. reduzierten Geldbede last – 0,8 fl. auf einen Schuldner kamen. Die individuellen Umlagebeiträge bemaßen sich an der Größe und Güte des jeweiligen Grundbesitzes, doch wurden Wingerte nicht anders behandelt als Äcker, Wiesen und Gärten. Je nach Grundstücksqualität wurde für 1 Morgen zwischen 2 Albus + 6 Echtmaß Wein und 6 Albus + 18 Echtmaß Wein berechnet (1 Albus = 8 Pf.).

Im 15. Jahrhundert dürften 100 Haushalte zu den Beden beigetragen haben. Der Geldwert der Weinbede lag damals bei 40 bis 45 Gulden. Obwohl in der Urkunde von 1367 nur die Obermoscheler angesprochen wurden, trugen spätestens ab 1473 auch die Einwohner des Nachbarorts Unkenbach zur Weinbede bei, die im Gegensatz zum Zehnt nicht in Form von Trauben, sondern als frisch vergorener Wein abzuliefern war. Erfüllungsort sollte die herrschaftliche Kelter sein, womit sicher die Landsburger Kelter gemeint war. Eingesammelt wurde der Bedewein jedoch nicht auf der Landsburg, sondern in Obermoschel: *Item 3 torn. 8 hlr. ist verzert vorden zu Mosseln off Sant Martins tag und off den tag, als man den byde wyn gehaben hatt, der keller, schryber, scholles, byrgemeyster* (1484). Als Bedeheber fungierten demnach Kellner, Schreiber, Schultheiß und Bürgermeister. Der Wein durfte zwar von den einfachen Hinßreben stammen, mußte aber von einwandfreier Qualität, vor allem frei von Essigstich sein. Da die Weinbede nicht ertragsabhängig war, sagt eine Verbuchung von 5 Fudern nicht mehr aus, als daß das Leseergebnis in Obermoschel-Unkenbacher Gemarkung nach Abzug des Zehnts im betreffenden Jahr 5 Fuder erreichte oder übertraf. Wurde nichts oder eine Menge von weniger als 5 Fudern verbucht, bedeutet dies, daß die Ernte zu klein war, um die Bedeforderung zu erfüllen. Der Fall trat in den Jahren 1485, 1486, 1489, 1491 und wohl auch 1488 ein. In gewissem Umfang bildet sich auch hier die Periode von Mißernten ab. Im 15. Jahrhundert wurde auf die Eintreibung von Weinbederückständen weitgehend verzichtet. Ab 1495 erfolgten aber insgesamt vier Unkenbacher Bedesonderlieferungen, die wohl den Ausgleich von Rückständen bezweckten. Im frühen 16. Jahrhundert wurden die Schulden teils erlassen, teils auf neue Rechnung vorgetragen. Die noch 1387 in einer veldenzischen Bruderteilung auftauchende Weinbede<sup>61</sup> wurde weder in den Landsburger Etats von 1443 und 1444+ noch in der Rechnung von 1461 erwähnt, was eventuell darauf beruht, daß sie regelmäßig der weinarmen Kellerei des Schlosses Lichtenberg bei Kusel überlassen wurde. In den Landsburger Rechnungen taucht sie erst 1473 auf. Die Weinbede stellte bis zum Untergang des Ancien Regimes ein Hauptelement der Obermoscheler Besteuerung dar. Aus ihrem in der Meisenheimer Kirchenschaffneirechnung von 1806 mit 4775,37 Litern bezifferten Volumen errechnet sich das Moschel-

<sup>61</sup> Wilhelm Fabricius, Die Grafschaft Veldenz. Mitt. d. hist. Ver. d. Pfalz, Bd. 33, 1913, S.8.

landsberger Fudermaß mit 955 Litern. Aus Gründen der Vereinfachung wurde hier aber stets von 960 Litern pro Fuder ausgegangen.

#### e) *Der Alsenz-Niedermoscheler Zehnt*

Die Spur des Alsenzer Weinzehnts kann nur von 1461 bis 1489 verfolgt werden. Die Lieferung wurde letztmals 1484 beziffert. 1489 entstanden noch Kosten, danach bleiben die Nachrichten aus. Es gibt Grund zur Annahme, daß der Zehnt ab 1485 an die herzogliche Kellerei Lichtenberg abgetreten wurde, und daß sich die Landsburg nach 1489 der Kostenlast entledigen konnte. Daß der Niedermoscheler im Alsenzer Zehnt aufging, kann nicht direkt belegt werden, doch war der Ort eng mit Alsenz verbunden und wurde noch im 14. Jahrhundert als Niedermoschel alias Alsenz bezeichnet. Wegen des Einsatzes von Zehntträgern kann man annehmen, daß der Niedermoscheler Zehnt im Winter erhoben wurde. Der Alsenzer Zehnt wurde mit einem anderen Herrn geteilt. Desgleichen die Kosten für die Instandhaltung der Alsenzer Zehntkelter und des Kelterhauses. Der 1484er Zehnt bestand wie auch die Landsburger Eigenproduktion aus 2 Teilen Hinß- und 1 Teil Frenßwein. Die Menge des Alsenzer Zehntanteils kam etwa der des Obermoschel-Unkenbacher Zehnts gleich. Flächenerträge lassen sich nicht bestimmen.

#### f) *Sonstige Einnahmen*

Der Betrag von 3,83 Fudern in 1461 setzt sich aus zwei Einnahmen zusammen. Die erste wurde wie folgt verbucht: *Item 2 1/2 fuder genommen zu Alsentzen den priestern zu Mentze*. Das bei Abgabeneinlieferungen sonst nie gebrauchte Wort genommen, weist darauf hin, daß man den Mainzer Priestern mit Gewalt zu Leib rückte, da die Fußknechte im Kriegsjahr 1461 auch Schafe genommen hatten, die dann von der Kellerei verkauft wurden. Die zweite Einnahme in Höhe von 1,33 Fudern stammte vom herzoglichen Hof in Bechtheim bei Worms, der wohl 1471 im Krieg von Herzog Ludwig I. gegen den Kurfürsten Friedrich I. verloren ging. Das halbe Fuder in 1473 war ein Geschenk eines Niedermoscheler Einwohners. Der Anlaß ist unbekannt. Die 1484 verbuchte Einnahme von 1 Fuder bestand zu gleichen Teilen aus Hinß- und Frenßwein, der von der alten Schultheißengattin aus Obermoschel stammte. Es handelte sich wahrscheinlich um die Auflösung ihres Nachlasses. Die 0,5 Fuder in 1489 wurden angekauft bzw. in Zahlung genommen, denn der Kauf kam nur deshalb zustande, weil der Kellner den Müller zu Steckweiler flüssig machen wollte, damit dieser seine Kornschulden bezahlen konnte. Wie bereits erwähnt, wurden in den Jahren 1495, 96, 97 und 99 Unkenbacher Bedesonderlieferungen verbucht (1499: *Item 1 1/2 ame bede win in sondertheyt zu Unckenbach*). Vermutlich mußten Rückstände getilgt werden. Die Forderung war spätestens im Jahr 1500 ausgeglichen. Die Einnahme von 2 Fudern in 1498 bezieht sich auf den Rest des Personalweins, der bei der Liquidation des Stolzenberger Hofes übrig blieb. Nicht verbucht wurde bis 1499 der Eingang von 11 Weingelten, die laut Zinsbuch für 6 Steckweilerer Erbleihewingerte gefordert wurden. Es ist anzunehmen, daß sie in den Sammelbuchungen für die Stolzenberger Produktion aufgingen. Aus den restlichen Amtsgemein-

In mane an byne anno 1473  
 Item 10 fuder in amen nach Inhalt  
 der quartenen  
 Item 1 fuder schenket gnr von meller  
 mafftheln  
 Item 20 fuder von gelbeitz zu landsbürg  
 Item 10 fuder von gelbeitz zu stolzenberg  
 Item 10 fuder von dem zenden zu mafftheln  
 Item 1 fuder von dem zenden zu stolzenberg  
 Item 10 fuder von dem zenden zu alpenze  
 Item 10 fuder bedt vopns mafftheln und  
 wackerbach  
 Sum 15 fuder in amen vopns  
 mit der quartenen

Wareneinnahmebuchungen 1473

den bezog die Kellerei keinen Weinzehnt. Entweder hatte sie nicht das Recht, oder sie verzichtete wegen Unerheblichkeit zugunsten der örtlichen Pastoren.

Die Einnahmeschätzung in den Etats von 1443 und 1444+ erwies sich als ziemlich zutreffend, denn obwohl im Schnitt der untersuchten Jahre nur 25 Fuder eingingen, deutet die in den gleichen Jahren verbrauchte und ausgelieferte Menge (s. Tabelle 5) von durchschnittlich 32,5 Fudern an, daß man das Ziel – wenn auch unter Aufwendung des ursprünglich wohl nicht eingerechneten Alsenzer Zehnts – erreichte. Die auf den ersten Blick absurde Differenz zwischen der mittleren Einnahme- und Ausgabesumme beruht darauf, daß kein geschlossener Block von Jahren untersucht wurde und daß die Weinausgaben nicht nur mit der Vorjahresproduktion, sondern mit z.T. hohen Inventurvorräten bestritten wurden.

Die anhand der gut belegten Jahre 1492 bis 1499 ermittelte Verteilung der Landsburger Gesamteinnahme stellt sich wie folgt dar:

- 60 % Eigenproduktion (Landsburg + Stolzenberg<sup>62</sup>)
- 40 % Abgaben (Bede + Zehnt)

<sup>62</sup> Stolzenberg teilweise geschätzt.

## Die Jahrgänge (s. Tabelle 4 )

Beim Vergleich der Einnahmesummen, die hier zum Maßstab für die Qualifikation eines Jahrgangs genommen werden, ist zu berücksichtigen, daß der Alsenzer Zehnt nur 1461 bis 1485 zum Ergebnis beitrug. Über die Qualität des Lesezugs (im Sinne von Mostgewichten) geben die Rechnungen keine Auskunft.

Da F. v. Bassermann-Jordan eine für den hier interessierenden Zeitraum vollständige, Mengen-, Qualitäts- und Witterungsangaben beinhaltende Liste der Weinjahrgänge zusammenstellte,<sup>63</sup> bietet sich ein Vergleich an. Die Bassermannschen Angaben wurden kursiv gesetzt.

1461: *Hagelwetter im Juni und Juli. Ziemlich viel guter Wein. (Trotz Hagelwetter im Brachmonat „wider männiglichs verhoffen [...] ziemlichen Herbst mit gutem Wein“)*. Der in Klammer gesetzte Teil des Zitats stammt von Gänßschopf aus dem Jahr 1660 und läßt sich auch so lesen, daß man sich andernorts keines überdurchschnittlichen, sondern eines mittelmäßigen Herbsts erfreute. Der Landsburger Mengenertrag war jedenfalls unterdurchschnittlich.

1473: *Sehr kalter Winter bis Fastnacht, sodaß viele Weinberge erfroren, im Sommer außerordentliche Hitze, daß viele Brunnen versiegen, und Flüsse (die Donau!) zu Fuß passiert werden können, im April blühen die Reben, im Juni reife Trauben, im August Weinlese. Im September und Oktober nach Regen wieder Baumblüte, viel und herrlicher Wein. Im Elsaß viel und gut. In Lothringen war die Lese schon im August beendet.* 1473 war auch im Amt Landsberg ein hinsichtlich der Erntemenge überdurchschnittliches Jahr. Die Lese begann hier nach einem trockenen Sommer, der der Obermoscheler Goltmühle Niedrigwasser und damit der Landsburg Mehlmangel bescherte, erst im September.

1484: *Sehr fruchtbares Jahr, Sommer heiß. Köstlicher Wein und so reichlich, dass die Fässer dreimal mehr kosteten als der Wein (1 Goldgulden per Fuder). Manche schütteten den alten aus oder lassen die Trauben hängen, oder machen Mörtel damit an (in Straßburg 1 Ohm um 1 Ei, die Ohm im Elsaß etwa 50 Liter). In Lothringen soll die Weinlese am 8. X. begonnen haben und über den ganzen Herbst eine solche Hitze geherrscht haben, daß die Reben wieder zu blühen anfangen.*

Der Mengenbefund kann bestätigt werden. Einlagerungsprobleme gab es auch zu Landsburg, doch konnten diese mit Hilfe der herzoglichen Kellerei Lichtenberg behoben werden. Man mußte also keinen Wein verschleudern. Der Lesebeginn stimmt mit dem in Lothringen überein.

<sup>63</sup> wie Fußnote 33, S. 970 ff.

1485: *Unfruchtbares, kaltes, nasses Jahr, (schneereicher März, Frost am 1. V.), nasse Blüte, Überschwemmungen, Hungersnot, Pest. Wein sauer und herb; sehr wenig, 1–2 Fuder, wo 1484 100 Fuder gewachsen; daher im Preis zwanzigmal höher. Bamberger Weinbuch: Erfroren die Reben auf Philipp und Jacobi, wenig Wein.* Auch im Amt Landsberg war eine Mißernte zu beklagen. Mit der Gesamteinnahme von 3 Fudern konnte man nur einen kleinen Teil des üblichen Hausverbrauchs bestreiten.

1486: *Wenig, ziemlich guter Wein. (Frucht billig.) „Dieses Jahr ist dem vorigen in allem gleich“.* Die Mengenangabe entspricht den Landsburger Werten, die zwar eine Verdoppelung der Einnahmen gegenüber 1485 belegen, aber dennoch nur einen Tropfen auf dem heißen Stein darstellten. Von der Weinbedeforderung konnten die Einwohner von Obermoschel und Unkenbach nur 1 Fuder befriedigen. Im Jahr zuvor waren sie alles schuldig geblieben.

1487: Die Rechnung für 1487 ist verloren. Grund zur Freude bestand aber zu Landsburg gewiß ebensowenig wie andernorts: *Unfruchtbares Jahr, Frühlingsfrost, wenig Wein mittlerer Güte. Frost im September.*

1488: *Kaltes, nasses Jahr, ziemlich viel, saurer Wein.* Die Mengenangabe kann nicht bestätigt werden. Zwar lagen die Landsburger Gesamteinnahmen mit 12 Fudern doppelt so hoch wie 1486, doch war das Ergebnis ungenügend. Die Obermoschel-Unkenbacher Ernte reichte für eine Bedelieferung aus. Da diese jedoch nicht beziffert wurde, kann man annehmen, daß sie weniger als 5 Fuder betrug.

1489: *Warmer Winter, nasser Sommer, wenig saurer Wein.* Die Quantität ließ auch hierzulande sehr zu wünschen übrig, denn die Landsburger Eigenproduktion und der Zehnt ergaben zusammen nur 6 Fuder. Die Bedelieferung von Obermoschel-Unkenbach blieb aus.

1490: Die Rechnung für 1490 ist verloren. Das Jahr war in anderen Regionen nicht ertragreich: *Im Mai viel Schnee, schlechte Blüte, Sommer naß, Hagel, wenig Wein.*

1491: *Strenger Winter, viel Schnee, Flüsse 10 Wochen lang zugefroren, Wein wenig und sehr sauer, Teuerung, Pest. Reif am 9. Mai. Bamberger Weinbuch: Mißjahr.* Zu Landsburg wurde mit einer Gesamteinnahme von  $\frac{2}{3}$  Fuder fast der Nullpunkt erreicht.

1492: *Wenig und saurer Wein. Blüte mißraten. Frost an Jacobi (25. Juli). In Lothringen angeblich guter Wein. Bamberger Weinbuch: Saurer Wein.* Im Amt Landsberg war man nach 6 miserablen Jahren gewiß froh, eine nicht allzuweit vom Durchschnitt entfernte Lese einbringen zu können. Die Weinbedeforderung der Herrschaft wurde voll befriedigt.

1493: *Reben im Winter erfroren, halber Herbst, guter Wein. (Über die Quantität widersprechen sich die Nachrichten). Bamberger Weinbuch: Saurer Wein, der „Prassler“, da die Trauben beim ausschütten „prasselten“.* Zu

Landsburg war man vielleicht nicht mit der Qualität zufrieden, doch war die Gesamteinnahme von 20 Fudern erträglich. Die Bede konnte vollständig verbucht werden.

1494: *Sehr fruchtbares Jahr, viel und sehr guter Wein trotz einzelnen Frühjahrsfrösten.* Vielleicht waren die erwähnten Fröste dafür verantwortlich, daß der Segen im Amt Landsberg ausblieb, denn die Eigenproduktion war ebenso minimal wie der Zehntertrag. Trotz der Mißernte bestand die Obrigkeit auf vollständigem Ausgleich ihrer Bedeforderung in Höhe von 5 Fudern.

1495: *Winter streng, überaus fruchtbares Jahr, Wein viel und gut, der reiche Ertrag ergibt sich auch aus dem Zehntregister zu Randersacker.* Das Jahr war auch zu Landsburg mit knapp 30 Fudern Gesamteinnahme überdurchschnittlich gut.

1496: *Reben im Winter erfroren, Sommer gut, ziemlich viel guter Wein.* Im Amt Landsberg dürfte unter den Weinbautreibenden eitel Freude geherrscht haben, da die Lese noch besser als im Vorjahr ausfiel. In Obermoschel kam man fast an das Rekordjahr 1484 heran.

1497: *Sehr fruchtbares Jahr, (Kirschbäume blühen schon im Januar), in der Blüte etwas Schaden, Wein ziemlich viel und gut.* Zwar brachte die Lese im Nordpfälzer Bergland nicht die gleiche Menge wie im Vorjahr ein, doch kann sie noch immer als sehr gut bezeichnet werden.

1498: *Frostschaden im Januar, kaltes unfruchtbares Jahr, viel Regen, wenig und saurer Wein.* Auf der Landsburg und in Obermoschel war man sicher zufriedener, da ein durchschnittliches Mengenergebnis erzielt wurde.

1499: *Fruchtbares Jahr, viel und guter Wein, besonders in der Oberpfalz. In Österreich solcher Weinüberfluß, daß man aus Brettern Behältnisse für den Wein herstellt, sogenannte Weinstuben. Nach dem Bamberger Weinbuch: Sehr reiche Weinernte.* In Obermoschel wurde die Menge von 1484 nicht erreicht. Vom Landsburger Wingert allerdings verabschiedete sich das Jahrhundert nach einer Reihe von guten bis sehr guten Jahren mit einer Rekordlese.

## Die Weinpreise

Aus den von F. v. Bassermann-Jordan mitgeteilten Weinpreisen<sup>64</sup> und Jahrgangsbeurteilungen geht hervor, daß die im späten Mittelalter zu beobachtenden extremen Weinpreisschwankungen hauptsächlich von der Wechselhaftigkeit des Mengenangebots verursacht wurden. Einerseits konnten die Lagerkapazitäten bei Rekordernten nicht mithalten, so daß die Produktion ungehindert auf den Markt drückte und Überschüsse mitunter vernichtet werden mußten, andererseits standen in Mißerntejahren nicht genügend Reserven zur Verfügung, wodurch die Preise dramatisch stiegen. Daß kein Faßraum aufgebaut wurde, mit dem die Schwankungen hätten ausgeglichen werden können, hing wohl nicht nur mit der Kostenfrage, sondern auch mit der Haltbarkeit von Faßwein zusammen. Ein Beispiel für die Verderblichkeit der Ware gibt eine Buchung in der Rechnung von 1473: *Item 3 Fuder sind verdorben und uß geslagen* (siehe Tabelle 5 „Verlust/Ausschuß“).

Die Bassermannschen Preisangaben beziehen sich in dem hier interessierenden Zeitraum hauptsächlich auf Franken, wo das Fuder zwischen 6,5 und 21 Gulden kostete. Das heißt, daß unter 6,5 Gulden keine Abgabe- und über 21 Gulden keine Kaufbereitschaft mehr bestand. Im Durchschnitt wurde in Franken etwa 12,5 Gulden pro Fuder gezahlt (wohl en gros).

Daß das Preisniveau nicht überall gleich war, zeigt der Vergleich mit den von Otto Volk ermittelten Weinpreisen in Diebach und Manubach am oberen Mittelrhein, die in den Jahren 1465 bis 1500 bei durchschnittlich 18,5 Gulden pro Fuder und damit bald 50% höher lagen als in Franken.<sup>65</sup>

Es kann daraus geschlossen werden, daß am Rhein bessere Qualitäten erzielt wurden. Der Preis folgte auch am oberen Mittelrhein dem Verhältnis von Angebot zu Nachfrage. Eine geradezu panikartige Bewegung läßt sich dort 1484 und 1485 beobachten, als die Preise nach einer überreichen Lese zunächst auf das Minimum von 11 Gulden fielen, um nach der folgenden Mißernte auf das Maximum von 30 Gulden anzusteigen.

Mit Franken- und Rheinwein konnten sich die hiesigen Weine offenbar nicht messen, da man 1482, als in Diebach und Manubach 15 Gulden und in Franken 9 Gulden erlöst wurden, in Mannweiler ein Fuder für 5 Gulden haben konnte und der Kellner zwei Obermoscheler Privatleuten eine Partie von 40 Litern mit 7,5 Gulden pro Fuder berechnete. Den beobachteten Spitzenpreis von 13 Gulden pro Fuder verlangte die Kellerei 1461 bei einem Verkauf an Ludwig aus Alsenz, der den Wein zum Ausschank brachte. 1496 und 1499 konnte die Kellerei  $8\frac{3}{4}$  und  $9\frac{3}{4}$  Gulden pro Fuder (en gros) Erlösen, wobei im letzten Fall sogar die feine Qualität Frenß abgegeben wurde. Größere Mengen betrafen auch die anderen Buchungen für Weineinkäufe:

<sup>64</sup> wie Fußnote 33, S. 1068 ff.

<sup>65</sup> wie Fußnote 45, S. 711/712.

## Weinpreise aus den Jahren 1461 bis 1499

	Landsburg <i>Ausschank</i>	Landsburg <i>en gros</i>	Franken	Diebach/ Manubach
1461	15	10 / 13		
1482		5 / 6 / 7,5	9	15
1488	20		20	24
1489	20	10 / 12	21	27
1493	13		14	24
1496	10	8,66	9	13
1498		6	13	18
1499		9,75 <i>frenß</i>	11,5	12

Angaben in Gulden pro Fuder. Sämtliche Landsburger Preisangaben in Gulden à 192 Pf. Die Angaben für Franken und den oberen Mittelrhein beziehen sich wohl auf Mengenabnahme.

1. Bezahlung von 1 Fuder, das der Landschreiber 1482 dem Komtur des Meisenheimer Johanniterhauses an einem unbekanntem Ort für 6 Gulden gekauft hatte.
2. Ankauf des Landsburger Dienstweins von Conrat Büchsenmeister zum Kurs von 10 Gulden pro Fuder (1489).
3. Ankauf von ½ Fuder Steckweilerer Gewächs, bei dem der Kellner 1489 mit 12 Gulden pro Fuder rechnete.
4. Bezahlung von 1 Ohm für einen Mönch in Kreuznach zum Tarif von 6 Gulden pro Fuder (1498).

En gros wurden im Durchschnitt etwa 9 Gulden pro Fuder berechnet. Die Ausschankpreise lagen freilich höher.<sup>66</sup> Beim herrschaftlichen Kirchweihausschank (siehe die Besprechung der Weinausgaben) wurden 1461 umgerechnet 15 Gulden, 1488 und 1489 20 Gulden, 1493 13 Gulden und 1496 10 Gulden verlangt. Die Kirchweihpreise lagen üblicherweise höher als im Wirtshaus, da es sich um Bannwein, d.h. um herzoglichen Exklusivausschank handelte.<sup>67</sup> Die hohen Kirchweihpreise von 1488 und 1489 reflektieren die auch in Franken und am Rhein angespannte Marktlage.

<sup>66</sup> In Obermoschel war der Weinschank spätestens 1367 mit einer Umsatzsteuer (Ungeld) belastet, die sich der Landesherr und die Stadt teilten. Die Erlöse wurden im 15. Jahrhundert noch nicht von der Kellerei Landsburg, sondern vom Oberamt Meisenheim vereinnahmt (Etat 1443, Bl.78). In der Regel wurde der 12. Pfennig gefordert. Die Steuersummen waren erheblich.

<sup>67</sup> In Zweibrücken sollte der Bannwein um 1 Pf. pro Maß teurer sein als üblich. Die Herrschaft legte aber Wert darauf, daß der beste Wein ausgeschrieben wurde (Etat 1443, Bl. 38). Für einige Orte im Amt Lichtenberg sollte der *reddeliche und togentliche* Wein von der Mosel, d.h. von Schloß Veldenz geholt werden (Etat 1443, Bl. 111).

## Der Landsburger Weinkeller

Auf der Landsburg gab es einen Frenßweinkeller (*frintzen keller*) und einen 1495 im gleichen Atemzug genannten *ander[en] keller*, bei dem es sich gewiß um den Hinßweinkeller handelte. Beide Keller wurden 1495 mit neuen Türen versehen. An den Frenßkeller kam bei dieser Gelegenheit ein neues Schloß.

Die Bestände wurden zwar getrennt gelagert, aber in den Rechnungen nicht differenziert. Nach der sehr guten Lese von 1484 waren zu Beginn des Geschäftsjahres 1485 mehr als 90 Fuder am Lager (siehe Tab. 4 oder 5, Zeilen „Bestand zu Beginn des Geschäftsjahres“<sup>68</sup>). Im Laufe der folgenden Jahre sank die Inventur durch schlechte Mengenergebnisse, Hauskonsum und Auslieferungen kontinuierlich auf 8 Fuder, um sich ab 1492 wieder zu erholen. Wie es im Keller normalerweise aussah, läßt sich anhand der Faßinventur der herzoglichen Kellerei Lauterecken aus dem Jahr 1443 ermessen (Etat 1443, Bl. 90). Es waren dort 4 *großer vaß* von jeweils 3 Fudern, 2 zweifudrige, 20 fudrige und 4 halbfudrige Fässer vorhanden,<sup>69</sup> die gerade ausgereicht hätten, den durchschnittlichen Landsburger Bestand aufzunehmen. Daß auch zu Landsburg sog. große Fässer in Gebrauch waren, belegt die Rechnung von 1501, nach der 7,5 Fuder Wein aus zwei Fässern und 7 Fuder aus zwei weiteren Fässern getrunken wurden. Ein Faß muß demnach über  $3\frac{3}{4}$  Fuder, ein anderes mehr als  $3\frac{1}{2}$  Fuder beinhaltet haben. Wenn die Fässer leer waren, wurden sie aus dem Keller gebracht und an einem anderen Ort gelagert. An Leergut waren nach dem sehr guten Lesejahr 1499 nur noch 12, in der Mißernteperiode der 80er und 90er Jahre eine zeitlang 40 und mehr Fässer vorhanden.<sup>70</sup>

Zum Zapfen gab es *kranen in dye fasche, da man win uß lest*. Der Vorgang erfolgte nicht im Halbdunkel, da vom *spengeler von Crutzenach 1 grosse lucht in den keller* gekauft wurde.

Die Fässer und ihr Inhalt wurden von Faßbindern betreut, von denen einer 1443 festangestellt war und 2 Malter Korn im Gegenwert von 1 bis 2 Gulden in sein Gedinge bekam. Spätestens 1461 wurden die Bender jedoch auf Taglohnbasis oder im Akkord tätig. Unter den zahlreichen Bendern, die ihre vielfältigen Aufgaben häufig in kollegialer Zusammenarbeit lösten, ragen der Obermoscheler *Clais* und sein Sohn *Clesgin* heraus, die noch 1473 zusammen

<sup>68</sup> Die Inventur wurde teils in der Jahresquittung, teils in der Rechnung als Einnahmevertrag, teils gar nicht mitgeteilt. Im letzten Fall wurde sie vom Autor errechnet.

<sup>69</sup> Dazu kamen 2 Transportfässer und 5 zweifudrige Faßböden.

<sup>70</sup> Die Leergutinventuren stehen nicht in perfekt umgekehrtem Verhältnis zu den Weinbeständen, da Fässer zwischen den herzoglichen Kellereien bewegt wurden.

auftraten. Beide waren Schreiber und gewiß beim Obermoscheler Schöffengericht tätig. Folgende Bender lassen sich nachweisen:

- 1461: Clais Schriber aus Obermoschel  
Peter Bender  
Contz Bender
- 1473: Clesgin Schriber(gin) aus Obermoschel  
Peter Handryn  
Arnolt aus Rehborn
- 1484: 2 Bender aus Mannweiler  
Peter Bender aus Alsenz  
Niclais Petter
- 1488: 1 Bender aus Finkenbach  
1 Bender aus Niedermoschel  
Hengin Bender aus Obermoschel
- 1493: Henne Bender aus Obermoschel  
Hans Bender aus Oberndorf
- 1496: Fust Hen aus Alsenz  
Holtzappels Peter aus Alsenz
- 1497: Feder Hen aus Alsenz  
Cleßgin Wyck
- 1498: 3 Benderknechte aus Kaiserslautern  
Deytzen Hen

Offensichtlich blühte das Gewerbe, da in Obermoschel und Alsenz mehrere Bender nebeneinander bestehen und zum Teil noch Gesellen beschäftigen konnten. Erstaunlich auch, daß es selbst in den kleineren Gemeinden Niedermoschel, Oberndorf, Mannweiler und Finkenbach Bender gab. Es ist dies ein Hinweis darauf, daß die Weinbranche eine nicht zu vernachlässigende Rolle im regionalen Wirtschaftsleben spielte. Bendarbeit und -produkte fragten allerdings nicht nur Winzer nach, und die Bender hatten außerdem Nebenbeschäftigungen. So trat der Finkenbacher Bender als Verkäufer eines Kalbs und der Obermoscheler Schreiber-Bender auch als Hersteller von Rübsamenöl und als Lieferant von 2 Stieren auf.

Die Kellerei bezog von den Bendern keine Fertigprodukte, sondern Dienstleistungen und zahlte dafür, sofern nicht im Akkord gearbeitet wurde, 12 oder 18 Pfennige pro Tag (plus Kost). Die Lohnsummen bewegten sich zwischen 3 und 12 Gulden p. a. Der Durchschnitt lag bei 6 Gulden. Davon wurde der größte Teil für die Anfertigung und Instandhaltung von Holzgefäßen aller Art aufgewandt. Im Mittelpunkt standen Weinlagerfässer und Bütten, für die Dauben, Böden, Faßreifen und Bandweiden benötigt wurden. Faßreifen (*reuff, reiff, reffe*) wurden jedes Jahr hergestellt und hauptsächlich beim *binden off den herbst* aufgebraucht. Das Holz für die Reifen (*reuff stangen*) wurde im Juni, wenn es in vollem Saft stand, gehauen und bearbeitet. Kleineres Geschirr wurde wohl nur mit Weidenbändern (*bant weyden*) gebunden.

Die Weiden schnitt man erst im Winter, so daß die Bender auch um Weihnachten gut beschäftigt waren. Ein Abfallprodukt waren die kurzen Weidentriebe, die man in Obermoschel noch vor wenigen Jahrzehnten für das Anbinden der Reben am Pfahl brauchte. Zweimal verkaufte die Kellerei Bandweiden in Form von sog. Zöpfen (*zep*, Sing. *zop*; Preis: 4 Pf. pro Zopf). Während die Weiden und Reifstangen in der näheren Umgebung zu finden waren – in Sitters läßt sich ein Stangenberg nachweisen –, wurde das Holz für die Dauben mitunter in weiter entfernten Gemarkungen beschafft. So mußten die Obermoscheler Bender Henne und Hengin 1493 wegen der beabsichtigten Herstellung von großen Bütten in die Wälder von Dörr- und Teschenmoschel ausweichen, wo sie Ende April/Anfang Mai für 12½ Tage ihr Lager aufschlugen. Außer dem guten Taglohn und der Grundverpflegung erhielten sie 30 Pf. für Eier und Butter. Die Faßdauben wurden von ortsansässigen Frönern zur Landsburg geführt.

Hergestellt und repariert wurden von den Bändern außerdem Zuber, Legel, Kübel, Pulverkübel, Milchkübel und -fässer, Eimer, Lichtformen, Mörtelbütten (*nartten*), kleines Geschirr für das Viehhaus und die Küche, Kappesbütten für das Sauerkraut, das Ende Oktober eingelegt wurde, sowie Ladefässer, die auch dem Wassertransport dienten: ... *eyn leyd faiß, do der karn knecht waser in furt* (1486).

Daß zumindest die beiden Obermoscheler Schreiber-Bender Meister ihres Fachs waren, zeigt sich daran, daß sie 1473 und 1497 je *eyn nuwe groß vaß*, d.h. Fässer von drei oder mehr Fudern anfertigten. Daß die Fässer trotz aller Kunstfertigkeit gelegentlich undicht wurden, ergibt sich aus einer Eßlistenbuchung von 1492: *Item den bender eyn ymß, hat vaß gestopt*.

Qualifiziert waren die Bender auch für die Anfertigung von Latten, die beim Ausbau des Schlosses für die Unterkonstruktion der Schiefer- und Strohdächer zu Tausenden gebraucht wurden.

Da auch Wein ausgeliefert wurde, aber an keiner Stelle von Weinschröttern die Rede ist, darf man annehmen, daß die Bender die Kunst beherrschten, gefüllte Fässer über Schrotleitern aus dem Keller zu bringen und zu verladen.

Nicht zuletzt wurden die Bender beim Ablassen des Weins aktiv: *Item den bender 8 tag, hat wyn abgelaißen* (Eßlistenbuchung 28. 3.–11. 4. 1491; Datum alten Stils). Zwar konnten solche Buchungen auch das Ablassen zwecks Auslieferung an andere Kellereien betreffen, doch lassen sich diese Vorgänge mit Hilfe anderer Informationen, z.B. aus den Haferausgabenlisten für Gästepferde, aussortieren. Hernach ist zu erkennen, daß gewöhnlich im März oder April abgelassen wurde. Da sich keine Hinweise auf ein weiteres reguläres Ablassen ergeben, ist davon auszugehen, daß der neue Wein nur einmal abgestochen wurde. Spätestens 1552 war man dazu übergegangen, zweimal abzustechen (Hornung und Brachmonat, d.h. Februar und Juni). Anhand der Rechnungen des 15. Jahrhunderts läßt sich nicht nachvollziehen, über welche Gerätschaften die Bender beim Ablassen verfügten, ob sie zur Klärung des Weins Hilfsmittel einsetzten und wie sie beim Reinigen der Fässer voringen. Der Gebrauch von Schwefel ist erst 1512 nachzuweisen.

Entlohnt wurde das Ablassen gewöhnlich im Akkord mit 12 Pf. pro Fuder: *Ußgabe gelt dem bender – Item 1,5 fl dem bender von 28 fuder wyn abe zu laissen, ye von dem fuder 12 pf.* (Abstich des Jahrgangs 1490 in 1491). Die zum Ende des Kalenderjahres 1491 erfolgte Ablassung zwecks Auslieferung von Frenßwein nach Zweibrücken wurde ausnahmsweise nach Zeitaufwand mit 12 Pf. pro Tag entlohnt und wie folgt verbucht: *Item 4,5 alb dem selben, hat helffen wyn abelaißen, ist gen Zweynbrucken kommen.* Die entsprechende Eßlistenbuchung lautet: *Item den bender 3 tag, hat den fryntschen wyn abgelaißen* (19. 12. 1491–2. 1. 1492). Der mittleren Weineinnahme entsprechend wurden für das Ablassen durchschnittlich  $1\frac{3}{4}$  Gulden p. a. ausgegeben.

Der zurückbleibende Trub (Tabelle 5, Zeile „Verlust/Abstich“) wurde als *droschen* oder *druben* bezeichnet und als Verlust unter den Weinausgaben verbucht: *Item 3 fuder ist abegangen an droschen, als man die wyne gelaißen hait* (1473) bzw. *Item 0,5 fuder wyn in dem ablaiß abgangen von druben* (1493). 1492 hieß es: *Item eyn ame off dem ablaiß off gangen, als man den fern wyn hat abgelaißen.* Nur 1461 erscheint der Begriff *verlengen* im Zusammenhang mit dem Ablassen: *Item 2,5 fuder ist verlenget an dem abelaiß.* Der Abstichverlust, der sich aufgrund buchhalterischer Unzulänglichkeiten nur in einigen Fällen errechnen läßt, betrug etwa 5%. Was mit dem Trub geschah, geben die Rechnungen nicht zu erkennen.

Von 1492 bis 1499 wurden außerdem Verluste für die Auffüllung der Gärfässer im Herbst ausgewiesen: *Item 1 fuder inn dem herbst verfullet, als die wyn han gegern* oder *Item 2 fuder vorfult vom herbst, mit off dye rechenung* (1492 bzw. 1499; siehe Tabelle 5, Zeile „Verlust/Herbstauffüllung“). Auf die gesonderte Verbuchung von Abstichverlust und Herbstauffüllung wurde spätestens 1501 wieder verzichtet: *Item 2 fuder off den ablaiß und vorfult.* Darin enthalten war in diesem Fall auch der bei Holzfässern entstehende Schwund, der durch regelmäßiges Nachfüllen ausgeglichen wurde, um das Hohlliegen des Weins und einen schädlichen Sauerstoffkontakt zu verhindern. Im 15. Jahrhundert ging der Faßschwund entweder im Hausverbrauch oder im Abstichverlust auf: *Ußgabe wyne in husche verdrenckt und verfult ye von eyner 14 tagen zu der ander* (1486) bzw. *Item 2 fuder abgangen off dem ablaiß und verfullet* (1491). 1484 und 1485 wurde er aber ausnahmsweise unter *Ußgabe wyne verfult* separat verbucht (Tabelle 5, Zeile „Verlust/Faßschwund“). 1484 entstand ein Verlust von 2 Fudern bei einem jahresdurchschnittlichen Bestand von 83 Fudern, 1485 kamen 1,5 Fuder auf 72 Fuder. Es errechnet sich daraus ein Schwund von 2,4 bzw. 2,1 % p. a. Aufgefüllt wurde wohl nicht von einem Bender, sondern vom Landsburger Gesinde mithilfe eines Trichters (*drechter*).

## Die Weinausgaben (s. Tabelle 5)

Rege wurde es im Keller, wenn Auslieferungen an andere herzogliche Kellereien auf der Tagesordnung standen (siehe Tabelle 5, Zeile „Auslieferungen“). Da es in der Hausordnung von 1443 hieß: *Item der kelner sal nyemands korn, win, habern vom slaß geben, enweg zu tragen odir furen, es heyyß wer der walle, er habe dan schriffet odir warzeichen vom amptman*, kündigten sich solche Ereignisse durch schriftliche Aufträge an.

Ein Beispiel gibt ein Brief von Herzog Ludwig I. vom 4. Februar 1473, der an den Landsburger Kellner Gerhart gerichtet war:

*Unserm keller zu Landspurg, Gerhart und lieben Getruwen*

*Ludewig von gots gnaden Pfaltzgrave By Ryne*

*Lieber Getruwer, wolltest Thomas, unserm amptman zu Liechtenburg, zu sinem gesynnen zehen fuder wyns von unsern wynen zu Landspurg geben und folgen lassen. Ist unser bescheydt geben zu Zweinbrucken off dornstag nach Unser Lieben Frawen Tag Purificacion Anno LXXIII°.*

Ausgeliefert wurde teils durch die Landsburger Wagenknechte, teils durch Selbstabholung der begünstigten Kellereien, die entweder Fröner oder Hausknechte mit Fuhrwerken schickten. In der Regel wurde ein fudriges Faß pro Wagen geladen. Ein Wagen wurde von 2 Pferden gezogen und von zwei oder drei Personen begleitet. Wenn sich das Ablassen und Aufladen hinzog, wurden die Helfer und ihre Pferde nicht nur beköstigt bzw. *geetzten*, sondern auch über Nacht beherbergt. Der größte Transport erfolgte im Juni 1498, als 50 Personen mit 14 Wagen einen großen Teil der insgesamt 27 Fuder abholten, die nach Zweibrücken geführt und dort gewiß bei der im Januar 1499 gefeierten Hochzeit von Herzog Alexander getrunken wurden.

Ausgeliefert wurde mit Ausnahme von 1495 jedes Jahr. Das Maximum von 40 Fudern ist 1461 zu beobachten, als durch den Krieg nicht nur Nachfrage in Lichtenberg und Meisenheim, sondern auch in Armsheim, Merxheim und Nanstuhl bestand. Der größten Zuteilung erfreute sich jedoch in diesem Jahr die Burg Ruppertsecken. Der Wein spielte also im Krieg eine besondere Rolle.

Im Durchschnitt wurden 11 Fuder pro Jahr abgegeben, was der mittleren Landsburger Wingertsproduktion entsprach. Ab 1473 gab es mit Lichtenberg, Meisenheim und Zweibrücken nur noch drei Zielorte. Die Kellerei Meisenheim, die über eigene Weineinkünfte verfügte und 1479 zwei festangestellte Bänder beschäftigte, hatte wohl weniger eine Empfänger- als eine Verteilerfunktion Richtung Lichtenberg und Zweibrücken, wo Wein stets Mangelware war.

Wein wurde auch zur Entlohnung von Staatsdienern gebraucht. So hat Ludwig Eid in seinem „Hof- und Staatsdienst“ gezeigt, daß vor allem hohe zweibrückische Beamte nicht nur mit Geld, Frucht und dem Nießnutz an Immo-

Tabelle 5. *Weineinnahmen und Weinbestände der Kellerei Landsburg in der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts*

Jahr	1443	1444+	1461	1473	1484	1485	1486	1488	1489	1491	1492	1493	1494	1495	1496	1497	1498	1499
Hausverbrauch	20	15	26,86	20,6	31,27	31,5	16,63	13	15	4,17	6,5	9,67	9,17	7,33	11,14	21,22	19,5	22,5
Verlust/Herbst- auffüllung											1	1	1	0,33	1	1,5	1,5	2
Verlust/Abstich			2,5	3	3	3				2	0,16	0,5	0,66	1	1,5	3	2,5	1,5
Verlust/ Faßschwund			in Hausv.	in Hausv.	2	1,5	in Hausv.			i. Verl. Abst.				i. Verl. Abst.	i. Verl. Abst.	i. Verl. Abst.	i. Verl. Abst.	i. Verl. Abst.
Verlust/ Ausschuß				3														
Naturallohne				0,17		1,83	0,5	0,5										
Bedewein- deputate													0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Auslieferung an Stolzenb. Hof					5,67	3,75	1,5	0,5	0,5					0,5				
Hirtenwein			0,5	1	1,5	1,5	1								0,5	0,5	0,66	1
Auslieferungen an andere Kellereien			40	6	21,5	3	23	1,17	2	14,83	2,5	4,17	3,5		8	14	27	7,5
Verkäufe			1,5												1,5			(1)
Kirchweih- ausschank			1					0,83	1		1,5	0,66			1,33			
Sonstiges			1,3	1	1	0,5				0,17		1			0,25			
<i>Ausgaben- summe</i>			73,66	33,76	62,94	46,08	43,13	16	18,5	21,17	11,66	17	14,53	9,36	25,42	40,42	51,36	34,70
Bestand zu Beginn des Geschäftsjahrs			52,84	62,33	73,42	93,46	50,38	27	23	29,16	8,16	17	20	14	34	53,08	48	22,64
			mindest.		errechn.	errechn.												

Angaben in Fudern à 960 l.

lien, sondern auch mit beträchtlichen Weinlieferungen bezahlt wurden.<sup>71</sup> Auslieferungen dieser Art erfolgten u.a. durch die Kellerei beim Oberamt Meisenheim.

Daß auch andere Dienstleistungen mit Wein entgolten wurden, demonstrieren folgende Landsburger Buchungen (Tabelle 5, Zeile „Naturallöhne“):  
1473: 1 Ohm dem Drescher, der auf dem Sulzbacher Hof tätig war.

1485: 2 Ohm den Dreschern zu Obermoschel und Stolzenberg; 0,5 Fuder den *schnydern*, die zu Stolzenberg das Getreide schnitten; 1 Fuder den Zimmermännern, die im Wald das Holz für die neue Roßmühle schlugen.

1486 + 1488: je 0,5 Fuder an Meister Conrat, den Landsburger Büchsenmeister in Obermoschel.

Danach kam die Entlohnung mit Wein zu Landsburg außer Gebrauch, da es die Bestände nicht mehr zuließen. Meister Conrat wurden 1489 statt des halben Fuders 5 Gulden ausbezahlt.

In den Genuß des Landsburger Weins kamen auch die angeschlossenen Schäfereien Hanhof, Sulzbach und Stolzenberg, die aber offensichtlich keinen verbrieften Anspruch auf eine Weinzuteilung hatten, da sich die Auslieferungen an den Landsburger Beständen orientierten (siehe Tabelle 5, Zeile „Hirtenwein“):

1461: 0,5 Fuder Hanhof (nur ein Schäfer für Hanhof und Sulzbach)

1473: 0,5 Fuder Hanhof, 0,5 Fuder Sulzbach (zwei Schäfer)

1484: 0,5 Fuder Hanhof, 0,5 Fuder Sulzbach, 0,5 Fuder Stolzenberg (drei Schäfer)

1485: 0,5 Fuder Hanhof, 0,5 Fuder Sulzbach, 0,5 Fuder Stolzenberg (drei Schäfer)

1486: 1 Fuder *den hyrten off die hoffe* (zwei Schäfer: Hanhof+Sulzbach)

1488: 2 *malter* [Korn] *dem hirten in dem Hanhof vor sin wyn*

1 *malter* [Korn] *dem scheffer zu Stoltzenberg vor sin wyn*

1489: 2 *malter* [Korn] *dem hirten in dem Hanhoffe vor sinen wyn*

2 *malter* [Korn] *dem hirten zu Soltzbach vor sin wyne*

1496: 0,5 Fuder *den zwey scheffern fernt in der fasten* (Hanhof+Sulzbach)

1497: 0,5 Fuder den zwei Schäfern (Hanhof+Sulzbach)

1498: 4 Ohm den drei Schafhöfen

1499: 1 Fuder den drei Schafhöfen.

1496 und 1497 waren gewiß der Hanhof und der Sulzbacher Hof gemeint, da die Stolzenberger Schäferei damals noch aus dem Weinkeller des dortigen Hofes versorgt werden konnte.

Auch der Stolzenberger Hof, der mit der Schäferei keine wirtschaftliche Einheit bildete, erhielt für sein Gesinde zeitweise Wein von der Landsburg (Tabelle 5, Zeile „Auslieferung an Stolzenberger Hof“). Anhand der Stolzenberger Hofrechnung von 1484 läßt sich nachvollziehen, daß der Hof sein Le-segut komplett an die Landsburg abgab und von dort 4,5 Fuder 1 Ohm in

<sup>71</sup> Ludwig Eid, Der Hof- und Staatsdienst im ehemaligen Herzogtume Pfalz-Zweibrücken 1444 bis 1604. Mitt. d. hist. Ver. d. Pfalz, XXI, 1897.

Form von fertigem Wein zurückerhielt. Da der Hof im gleichen Jahr in der Lage war, 1 Fuder Most aus dem Alsenzer Zehnt aufzunehmen und selbst auszubauen, ist davon auszugehen, daß er in den Jahren, in denen er keine Landsburger Lieferungen empfing, seinen Personalwein aus eigenem Lesegut selbst herstellte.

Im Gegensatz zu den Angestellten hatte ab 1494 ein kleiner Personenkreis eine feste Weinbezugsberechtigung, die die Obermoschel-Unkenbacher Weinbede betraf (Tabelle 5, Zeile „Bedeweindeputate“). Es waren dies Schultheiß, Bürgermeister, Büttel und Schreiber aus Obermoschel. Bei letzterem handelte es sich gewiß um den Bender Clesgin, der wie seine Amtskollegen bei der Beerhebung, die rechnerisch und organisatorisch aufwendig war, mithalf. Wieso auch der Kanzler Johannes Langwerth von Simmern und sein einstiger Leibwächter Hengin Post, der Anfang des Jahres als Landsburger Kellner aus dem Dienst geschieden war, Anspruch auf Bedeanteile hatten, ist unbekannt. Die insgesamt 0,2 Fuder (ca. 190 Liter) verteilten sich wie folgt: Kanzler 14 Viertel, Post 3 Viertel, Schultheiß 2,5 Viertel, Bürgermeister, Büttel und Schreiber zusammen 4 Viertel.

Durch Verkäufe entstand im Keller nur selten Betriebsamkeit. Wie in Tabelle 5 ausgewiesen, waren Verkäufe selbst bei hohem Lagerbestand unüblich, obwohl es dem Kellner laut Etat von 1443 freigestellt war, ohne Wissen des Amtmanns bis zu 2 Fuder zu verkaufen. Der dramatische Lagerabbau in 1461 wurde durch zwei Verkäufe an private Abnehmer aus Alsenz und Rupperts-ecken ergänzt, wobei es sich wohl nicht nur bei dem Alsenzer Ludwig, sondern auch bei Motzen aus Rupperts-ecken um einen Gastwirt handelte. Es bestand an beiden Orten wegen der Einquartierung von Reisigen und Fußknechten erhöhter Bedarf. 1482 verkaufte der Kellner insgesamt 5 Viertel an zwei Kleinabnehmer aus Obermoschel. 1496 und 1499 erfolgte je ein Verkauf an einen Geschäftspartner aus Winnweiler. Der letzte Verkauf wurde von Kellner Clais nur unter den Geldeinnahmen, jedoch nicht unter den Weinausgaben verbucht. Ob der Fehler beim Abgleich der Soll- und Habeninventuren im Zuge der Rechnungsprüfung bemerkt wurde, ist unbekannt, da die Rechnung von 1500 verloren ist.

In unregelmäßigen Abständen nutzten die Herzöge ihr Recht des exklusiven Ausschanks bei der Kirchweih in Alsenz und Obermoschel und später auch in Bayerfeld (Tabelle 5, Zeile „Kirchweihausschank“). Bannwein wurde verkauft: 1461, 1489, 1492 in Obermoschel, 1488, 1489, 1492, 1493, 1496 in Alsenz und 1496 in Bayerfeld. Organisiert wurde der Ausschank mitunter vom Umgänger Pop, dem Karrenknecht oder dem Eseler. Anwesend war einmal der Kellner zu Stolzenberg, ein anderes Mal der Amtmann. Die Preise schwankten je nach Marktlage zwischen 4 und 8 Pfennigen pro Maß (= 2 Liter). Ausgeschenkt wurde mit großen Krügen, die beim Obermoscheler Töpfer beschafft wurden. Der gleiche lieferte auch die kleinen Tonkrüge, von denen die Kellerei 1489 100 Stück im Wert von je 1 Pfennig bei der Alsenzer und Obermoscheler Kerwe „lassen“ mußte.

Unter „Sonstiges“ wurden in Tabelle 5 folgende Auslieferungen zusammengefaßt:

- 1461: 1 Fuder an Goddelman Blick von Lichtenberg und 1 Ohm an die Kapelle zu Unkenbach  
 1484: 1 Fuder aus dem überreichen Alsenzer Zehnt an Junker Philips von Lewenstein  
 1486: 0,5 Fuder an Hans von Guthun  
 1491: 1 Ohm Meßwein an den Pastor von Obermoschel  
 1493: 1 Fuder Sonderverbrauch bei einem Besuch der Herzöge Alexander und Albrecht  
 1496: 1,5 Ohm den geistlichen Herren von St. Wolfgang zu Kreuznach.

Hauptabnehmer des Landsburger Weins waren aber das Gesinde und die zahlreich *abe und zu webernden* Gastkostgänger. Laut Etat wurde der Hauskonsum 1443 mit 20 Fudern p. a. angesetzt. Im Etat von 1444+ wurde der Voranschlag um 5 Fuder gekürzt. Von der erwarteten Einnahme von 30 Fudern wollte die Obrigkeit also zunächst zwei Drittel, dann nur noch die Hälfte opfern. In der Hausordnung wurde der Ausschank 1443 wie folgt reguliert: *Item die ordenunge mit dem win, als das jare itz hart ist, sal der kelner mit dem gesinde halten und auch in der erne vor sich nemen nach notdorffet des jars und wins* und *Item [...] in der erne wie da die gewonheit ist mit brode, sal man forter halten und den fronern diß jare den win etlicher maß geben, als dem kelner duncket noit sin.* Die Anweisung, den bei der Ernte helfenden *fronern diß jare den win etlicher maß* [zu] *geben*, wird in dem sparsameren Etat von 1444+ nicht wiederholt.

Der Etat gibt keine erschöpfende Auskunft über die Zahl der Kostgänger, doch läßt sich anhand der ausgewiesenen Lohnsumme errechnen, daß etwa 25 Personen bezahlt wurden. Ohne Lohn blieben ein Almosenempfänger und sicher auch zwei Knaben. Zusammen mit den Gästen dürften, wie auch in späteren Jahren, durchschnittlich 40 Kostgänger in den Genuß des Landsburger Weins gekommen sein, d. h., daß zunächst noch 0,5 Fuder pro Person und Jahr oder 1,3 Liter pro Tag zugeteilt wurden.

Der Durchschnittsverbrauch von 16,6 Fudern p. a., der sich anhand von 16 Jahren aus dem Zeitraum zwischen 1461 und 1499 errechnen läßt, fällt zwischen die beiden Voranschläge in den Etats. Wie aus Tabelle 5, Zeile „Hausverbrauch“ hervorgeht, war aber der Konsum instabil. So wurde der gesetzte Rahmen 1484 und 1485 mit über 30 Fudern gesprengt, 1491 aber mit etwa 4 Fudern nicht annähernd ausgefüllt. Da die Zahl und gewiß auch die Weinlust der Landsburger Kostgänger weniger stark schwankte als der Verbrauch, bilden die konsumierten Mengen nicht die Bedarfs-, sondern die Versorgungslage ab. Es bestätigt sich dies bei ihrem Vergleich mit den Einnahme- und Inventurmengen. Der Verbrauch orientierte sich also an der Verfügbarkeit des Getränks, d. h. am Leseerfolg und am Füllstand des Weinkellers.

Die von F. v. Bassermann-Jordan vertretene These, daß das 15. Jahrhundert in die *Hauptzechperiode des deutschen Volkes* fällt und hinsichtlich seiner Trinkfreudigkeit nur von den Exzessen des 16. Jahrhunderts übertroffen wurde,<sup>72</sup> gab den Anlaß, den Tagesverbrauch pro Person zu ermitteln. Ludwig

<sup>72</sup> wie Fußnote 33, S. 1174.

Eid schätzte in seiner Erzählung „Wittelsbach auf Landsburg“ den Tageskonsum eines Landsburger Gasts auf etwa 4 Liter und berief sich dabei auf die Weinliste einer ungenannten Rechnung.<sup>73</sup>

Da der Konsum nicht nur von der Verfügbarkeit des Getränks, sondern auch von anderen Faktoren, insbesondere der Kostgängerzahl abhing, entschloß sich der Autor zu einer exemplarischen Darstellung der Jahre 1461, 1473, 1485, 1486, 1489, 1491, 1495 und 1499. Die Zahl der beköstigten Personen ergibt sich aus den Gesindelohnlisten und den Eßlisten. Den Listen für verschiedene Ausgaben kann entnommen werden, daß außerdem gewöhnlich zwei Stellen besetzt waren, die nicht in den Gesindelohnlisten erscheinen, weil die betreffenden Personen nicht mit Geld, sondern nur mit Kleidung entlohnt wurden: Küchenknabe und Schweineknabe. Das Personal der Schäferei Hanhof saß nicht am Landsburger Tisch und erhielt seinen eigenen Wein.

Die in den Rechnungen bis einschließlich 1486 enthaltenen Weinkonsumlisten, in denen der Verbrauch in jeweils 14 Tagen (ohne Angabe der Zahl der Trinker) angegeben wurde, taugen mit Ausnahme von 1484 und 1485 nicht dazu, den Konsum zu differenzieren, da die Auffüllung der Fässer einbezogen war. Die Untersuchung der Weinlisten von 1484 und 1485 ergab aber, daß die zu beobachtenden Schwankungen mit keinem Sachverhalt in Verbindung zu bringen sind. Daß mit den Daten nichts anzufangen war, erkannten offenbar auch die Rechnungsprüfer, denn spätestens ab 1488 mußte in den Rechnungen nur noch der Jahresverbrauch angegeben werden.

1461 war ein außergewöhnliches Weinverbrauchsjahr, denn wegen des Kriegs zwischen Herzog Ludwig und Kurfürst Friedrich wurden auf der Landsburg und in Alsenz zeitweise Reisige beköstigt. Der Jahresverbrauch lag dadurch mit knapp 27 Fudern höher als üblich. Die etwa 26000 Liter teilten sich 22 Festangestellte und durchschnittlich 19 sonstige Kostgänger, darunter die Reisigen. In den 378 Tagen des Geschäftsjahres (Reminiscere 1461 bis Reminiscere 1462) wurden durchschnittlich 68 Liter von 41 Kostgängern getrunken. Auf einen Kostgänger kamen demnach knapp 1,7 Liter pro Tag. Durch zwei Sonderbuchungen in der Weinliste kann der Konsum aber differenziert werden. So kann ermittelt werden, daß sich die durchschnittlich 150 Reisigen, Fußknechte und Wächter auf der Landsburg in der Zeit zwischen dem 8. und 22. Juni (Datum alten Stils), als die kriegerischen Ereignisse im hiesigen Raum kumulierten, mit 2,2 Litern pro Mann und Tag Mut antranken, und daß die 120 Reiter, die in der zweiten Hälfte des Monats September in Alsenz lagen und von der Kellerei versorgt wurden, in 3 Tagen und Nächten 7 Ohm = 1120 Liter, also pro Mann und Tag 3,1 Liter verbrauchten. Es besteht jedoch der Verdacht, daß sich die Reisigen damit nicht zufrieden gaben, sondern sich bei Meister Ludwig Scherer, einem Alsenzer Wirt, zusätzlich versorgten, denn diesem verkaufte die Kellerei ein gut bemessenes Fuder. Offenbar wurde zum Ende der Kampagne eine Besäufnis veranstaltet. Nüchterner blieb der normale Landsburger Konsument, der mit etwa 1,3 Litern pro Tag bedacht wurde.

<sup>73</sup> wie Fußnote 17, S. 22.

1473 betrug der Jahresverbrauch 20,5 Fuder. Diese verteilten sich auf 24 Festangestellte und durchschnittlich 13 Gäste. Das Geschäftsjahr ging von Neujahr 1473 bis Neujahr 1474. Ein Kostgänger wurde demnach mit rund 1,4 Litern Wein pro Tag versorgt. Da die Bestände reichlich bemessen waren und man den Bedürfnissen des Gesindes und der Gäste genügen konnte, vermittelt dieser Wert eine Vorstellung von einem normalen Landsburger Weinkonsum.

1485 entstand der Spitzenverbrauch von 31,5 Fudern, der nicht nur auf die großen Bestände, sondern auch auf die wegen baulicher Maßnahmen hohe Zahl von Gastkostgängern, darunter verwöhnte Zimmermänner, zurückzuführen ist. Aus den rund 30000 Litern errechnet sich bei einem 357 Tage währenden Geschäftsjahr (Invocavit 1484 bis Invocavit 1485) ein Tagesverbrauch von 85 Litern, die sich auf durchschnittlich 49 Personen, davon 25 Festangestellte und 24 Gäste verteilten. Der Verbrauch lag also bei etwa 1,7 Litern pro Kopf und Tag.

1486 teilten sich 27 Festangestellte und durchschnittlich 13 Gäste 16,63 Fuder. Das von Invocavit 1486 bis Invocavit 1487 gehende Geschäftsjahr hatte 385 Tage. Pro Mann und Tag wurde also nur noch rund 1 Liter ausgeschenkt, obwohl die Bestände überdurchschnittlich hoch waren. Wegen der vorausgegangenen Mißernte und der umfangreichen Auslieferungen nach Meisenheim und Lichtenberg mußte man sich aber einschränken.

1489 kamen 15 Fuder auf 27 Festangestellte und durchschnittlich 12 Besucher. Das Geschäftsjahr begann und endete ebenfalls an Invocavit, umfaßte aber nur 357 Tage. Einer Person wurde demnach genausowenig zugeteilt wie in 1486. Berücksichtigt man die Enge des Markts, die durch die schlechten Lese der Vorjahre zustande kam und sich in der Verteuerung des Getränks beim Kirchweihausschank niederschlug, so ist nicht auszuschließen, daß sich die Landsburger Tischgenossen trotz des reduzierten Ausschanks gut bedient fühlten, zumal für trockene Kehlen noch 3 Fuder Meisenheimer Bier bereitstanden.

1491 lag der Verbrauch mit 4 Fudern 1 Ohm am niedrigsten. Zwar waren die Bestände in den drei folgenden Jahren noch geringer, doch stand eine sehr schlechte Lese ins Haus, und es mußten fast 15 Fuder nach Meisenheim und an den Zweibrücker Hof abgegeben werden. Zu Landsburg wurde also zugunsten anderer Verbrauchsstellen gespart. Das Geschäftsjahr hatte 392 Tage (Invocavit 1491 bis Invocavit 1492). Es errechnet sich damit ein Tagesverbrauch von etwa 10 Liter, die sich 36 Kostgänger teilten. Mit knapp 0,3 Liter Wein und den zusätzlich ausgeschenkten 0,25 Liter Meisenheimer Bier pro Person und Tag war der Bedarf an alkoholischen Getränken gewiß nicht gedeckt.<sup>74</sup> Vorbeugende Maßnahmen, die dazu geführt hätten, daß man wie beim Getreide über ausreichende Reserven verfügen konnte, wurden offenbar nicht in Betracht gezogen, da Wein kein essentielles Lebensmittel ist und man beim einfachen Personal, dem eine gleichbleibende Weinversorgung nicht garantiert war, sparen konnte.

<sup>74</sup> 3 bis 4 Fuder Meisenheimer Bier waren nur in den Jahren 1489, 1491 und 1492 im Haus.

1495 lagen die Vorräte mit 14 Fudern nur halb so hoch wie 1491. Dennoch war der Konsum mit 7,33 Fudern (= 7040 Liter) höher als in 1491. In den 350 Tagen des Geschäftsjahrs (Invocavit 1495 bis Invocavit 1496) wurden rund 20 Liter pro Tag ausgeschenkt. Zu den 22 Festangestellten gesellten sich durchschnittlich 12 Fröner, Handwerker und sonstige Gäste. Ein Kostgänger wurde also mit rund 0,6 Liter pro Tag versorgt. Daß die sonst häufiger hereinschauenden reisigen Knechte in diesem Jahr die Landsburg nur selten besuchten, hängt vielleicht nicht nur mit der Ereignislosigkeit des Jahres, sondern auch mit der dürftigen Weinversorgung zusammen.

1499 herrschte nach einigen guten Lesejahren sowohl hinsichtlich der Weinbestände als auch des Konsums wieder Normalität. Verbraucht wurden 22,5 Fuder = 21600 Liter, die sich in dem 385 Tage dauernden Geschäftsjahr (Invocavit 1499 bis Invocavit 1500) auf durchschnittlich 43 Personen verteilten (24 Angestellte und 19 Gäste aller Art). Der Tagesverbrauch einer Person lag demnach bei 1,3 Liter. Mit diesem Quantum erreichte der Kellner wohl wieder einmal das, was einem Arbeitgeber am Herzen liegen muß: Optimale Leistung der Beschäftigten. Im Mittel von 16 untersuchten Jahren wurden rund 44 Liter pro Tag von durchschnittlich 40 Kostgängern (Festangestellte, Handwerker, Gäste und Fröner) aufgebraucht. Der Tageskonsum einer Person lag also bei 1,1 Liter, ihr Jahreskonsum bei rund 0,4 Fuder.

Die Zuteilung des Weins erfolgte jedoch nicht nach dem Gießkannenprinzip. Ein Beispiel dafür, daß herrschaftlichen Gästen reichlicher eingeschenkt wurde, gibt die Rechnung von 1493, nach der der Landsburger Hausverbrauch unter dem Jahr deutlich unterdurchschnittlich war. Zwischen dem 12. und 22. Juni entstand aber laut gesonderter Buchung ein außergewöhnlich hoher Verbrauch von 1 Fuder, da der Zweibrücker Herzog Alexander und sein Bruder Albrecht mit einem Gefolge von zuerst 30, dann 38 Personen auf der Landsburg einkehrten. Diesen und zahlreichen anderen Gästen, die wegen des hohen Besuchs anreisten, wurden an insgesamt 10 Tagen über 2 Liter pro Tag verabreicht. Wie bereits gezeigt, war auch die Versorgung des Kriegsvolks besser. Ähnliches ist für die häufig anwesenden reisigen Knechte anzunehmen, die als Soldaten, Polizisten und Leibwächter in hohem Ansehen standen und laut Zweibrücker Speiseordnung von 1443 bevorzugt beköstigt wurden.<sup>75</sup> Nach F. v. Bassermann-Jordan verlangten Zimmerleute im Frankfurt des frühen 15. Jahrhunderts zu jeder Mahlzeit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein.<sup>76</sup> Da auch auf der Landsburg auf Speisewünsche von Handwerkern, insbesondere von Zimmermännern eingegangen wurde (Eier), ist es wahrscheinlich, daß der Kellner auch bei diesen großzügig sein mußte.

Weitere Hinweise auf die Differenziertheit des Ausschanks gibt die durch Ludwig Eid mitgeteilte Lohnordnung von Herzog Ludwig II. von 1524, wonach Mistträgern außer ihrem Taglohn überhaupt kein Wein, Wingertsarbeitern  $\frac{1}{2}$  Maß (1 Liter), Gras- und Hafermähern 5 Echtmaß (2,5 Liter) und Frauen  $\frac{1}{2}$  Maß am Tag zugebilligt wurde.<sup>77</sup>

<sup>75</sup> Etat 1443, Bl. 36 ff.

<sup>76</sup> wie Fußnote 33, S. 846.

<sup>77</sup> Ludwig Eid, Die Wirthschaftsgeschichte des pfälzischen Westrich. 1894, S. 42.

Ob die Befunde die nach Unmäßigkeit klingende These von der deutschen Hauptzechperiode stützen, mag der Autor nicht entscheiden. Sicher ist jedoch, daß der Wein Volksgetränk war. Die pathologische Landsburger Tagesration, die Ludwig Eid mitteilte, beruht entweder auf einem Rechenfehler oder auf freier Erfindung.

Der Landsburger Wein floß in den Jahren 1492 bis 1499 wie folgt ab:

- 52,5 % Landsburger Gesinde und Gäste
- 32,5 % Auslieferungen an andere herzogliche Kellereien
- 10 % Verlust bei Ausbau und Lagerung der Weine
- 5 % Verkäufe und Sonstiges.

Obt gabt an wyne entleg gepfucht und  
gegeben

Item 2 fuder dem herten zu soltzpach

Item 2 fuder dem herten in dem hantloffe

Item 10 fuder in 10 wagen geschickent  
gepfucht

Item 10 fuder ist abgegangen an dreythen  
als man die wyne gelaufen hat

Item 1 ame wyne dem dreythen zu soltzpach  
in der gedmytze

Item 10 fuder firt vordien und ob geflyen

Su 10 fuder 1 ame

## Art und Qualität der Landsburger Weine

Über die Qualität der Landsburger Weine geben die Kellereirechnungen nur spärlich Auskunft, da es dem Kellner nicht aufgegeben war, die ein- und ausgehende Ware und die Bestände in den Büchern zu differenzieren. Demgemäß beschränkte er sich gemeinhin auf die Angabe *win* bzw. *wyn*, die sich auch auf Trauben oder Most beziehen konnte. Mitunter wurde aber zwischen *nuwe* und *fern win*, d.h. neuem und vorjährigem Wein, sowie zwischen den Qualitäten *hinß* und *frenß* unterschieden.

*Nuwe win* erscheint in der Rechnung für 1461, als 2 Partien an die Kellereien Nanstuhl und Lichtenberg abgegeben wurden. Der Reifegrad des Weins läßt sich im Nanstuhler Fall ziemlich genau bestimmen, da die Lese Ende September abgeschlossen war und die Auslieferung laut Eßliste zwischen dem 26. 10. und 9. 11. 1461, also 4 bis 6 Wochen später erfolgte. Es handelte sich demnach um Wein, der noch nicht ganz vergoren war. Die Daten entsprechen hier und in der Folge dem alten, Julianischen Kalender.

1484 überließ die Kellerei 17,5 Fuder *nuwe wynß ... vom zenhen zu Alsentzs* dem Amt Lichtenberg. Die Entnahme ist wie üblich undatiert. Der Reifegrad des Weins läßt sich aber wie im vorstehenden Fall mittelbar bestimmen: Im Herbst 1484 war wegen der hohen Vorjahresbestände und einer Rekordlese die Landsburger Lagerkapazität erschöpft, so daß der Alsenzer Zehnt aus der dortigen Kelter direkt nach Lichtenberg verfrachtet wurde, wie sich aus einem Buchungsvermerk in der Rubrik für diverse Geldausgaben ergibt: *Item 5 torn. ist off gangen zu Alsentzs als die armen lude uß dem ampt zu Lichtenburg den zenhen wyn geladen hint*. Da die Auslieferung um den 31. Oktober erfolgt sein muß, haben die Lichtenberger Most, der im Vokabular der Rechnungen nicht vorkommt, entgegengenommen.

Zumindest im Amt Landsberg verstand man demnach unter neuem Wein das gleiche wie heute.

Daß der neue 1484er auch getrunken wurde, belegen zwei Buchungen in der Rechnung des Stolzenberger Hofes, dessen Gesinde 1 Fuder von den insgesamt 20,5 Fudern des Alsenzer Zehnts erhielt:

*Item eyn fuder han ich [der Stolzenberger Kellner] geholten zu Alsentz in der keltern uff Aller Heiligen Abent; des ist eyn ame verdrenckt biß uff Sant Endres tag und han des noch 5 amen.*

*Item 1/2 fuder han ich geholt uff Sant Endres Tag zu Lansburg und han die obgemelten 5 amen lassen ligen.*

Von 1 Fuder wurde also im Laufe des Monats November 1 Ohm = 160 Liter konsumiert. Der Rest, der wegen des fallenden Zuckergehalts und der nachlassenden Gärung wohl schon vor dem 30. 11. geschmacklich unattraktiv wurde, blieb bis zur Trinkreife liegen. Bis dahin wurde der Bedarf des Stol-

zenberger Personals durch Zuschüsse von trinkfertigem Landsburger Wein gedeckt.

Daß mit *fern win* kein firner bzw. alter Wein gemeint war, zeigt eine Buchung in der Weinausgabenliste von 1492, wo der Trubverlust beim Abstich wie folgt vermerkt wurde: *Item eyn ame off den ablaiß off gangen, als man den fern wyn hat abegelaissen*. Es kann sich also bei dem *fern wyn* nur um den 1491er gehandelt haben. Auch andersgelagerte Beispiele weisen darauf hin, daß mit *fern* vorjährige Dinge gekennzeichnet wurden. 1576 nannte der Kellner einen zweijährigen Bestand „alten firnen Wein“.

Die Natur der mittelalterlichen Weinsorten Hinß und Frenß, die auch zu Landsburg, Alsenz und Obermoschel nachzuweisen sind, steht nach wie vor in der Diskussion. Ausführungen von Otto Volk<sup>78</sup> und Fritz Schumann<sup>79</sup> lassen aber keinen Zweifel daran, daß die beiden Begriffe Rebsorten oder Rebsortengruppen kennzeichneten, was freilich nicht ausschließt, daß mit ihnen feine und geringwertige Weine ungeachtet ihrer Sortenherkunft unterschieden wurden. Die Hinßreben standen wohl dem Elbling nahe und gaben einen leichten, weißen Massenwein her.<sup>80</sup> Die vermutlich weniger ertragreichen Frenßreben trugen Früchte, die wohl den Gutedeltrauben ähnelten und gehaltvoller waren. Frenßwein wurde deutlich höher bewertet.<sup>81</sup>

Von dem schlichten Rebsortiment sollte nicht auf die Primitivität des spätmittelalterlichen Geschmacksempfindens geschlossen werden. Die damalige Zunge schied sehr wohl Lagen, Jahrgänge, Herkunft und Zubereitungen. Daß für den Genuß eines besonderen Produkts auch ein größerer Beschaffungsaufwand hingenommen wurde, zeigt der 1489 von der Kellerei Landsburg bewerkstelligte Transport von Hattenheimer Wein nach Zweibrücken.<sup>82</sup> Die Konsumgewohnheit in einem privaten, gehobenen Haushalt ergibt sich aus dem zu gleichen Teilen aus Hinß- und Frenßwein bestehenden Nachlaß der alten Schultheißengattin (siehe die Erläuterungen zur Tabelle 4, „Sonstiges“).

Dem einfachen Mann wurde zu Landsburg sicher der schlichte Hinßwein vorgesetzt. Auf die Herstellung eines minderen Haustrunks wurde wohl verzichtet, da sich dafür keinerlei Anhaltspunkte finden. Sicher ist indes, daß der von Ludwig Eid als sehr sauer und teuer (!) beschriebene Landsburger „Buwin“ nur auf dem Papier verzapft wurde.<sup>83</sup> Feuerwein, d. h. junger Wein,

<sup>78</sup> wie Fußnote 45, S. 181 ff.

<sup>79</sup> Fritz Schumann, Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland. In: Weinwirtschaft im Mittelalter. Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, Bd. 9, Heilbronn, 1997, S. 225.

<sup>80</sup> In Obermoschel ist noch der Begriff „Bettseecher“ (Bettnäßer) für einen Massenträger in Erinnerung.

<sup>81</sup> Fritz Vigener, Regesten der Erzbischöfe von Mainz, 1913, Bd. 2. 1. Nr. 355, kann entnommen werden, daß Frenßwein 1355 75 % teurer war als Hinßwein (14 libhlr. vs. 8 libhlr. pro Fuder).

<sup>82</sup> Der Wein wurde sicher vom Kanzler Johannes Langwerth von Simmern auf den Weg gebracht, da dieser in Hattenheim 32,5 Morgen Wingert in der Lage Mannwerk besaß (heute Mannberg). Die Wingerte wurden ihm 1464 von Herzog Ludwig I. zu Lehen gegeben. Sie werden noch heute von der Familie Langwerth von Simmern bewirtschaftet.

dessen Gärung durch Beheizung des Kellers beschleunigt wurde,<sup>84</sup> kann zu Landsburg erst im 16. Jahrhundert nachgewiesen werden. Er wurde damals aber nicht selbst produziert, sondern aus Wöllstein bezogen. Branntwein wurde ebenfalls nicht hergestellt, da dieser 1484, als der Büchsenmeister Ulrich Pulver machen wollte, vom Obermoscheler Pförtner bezogen werden mußte. Ein Liter Weinbrand kostete 24 Pfennige, was 2 Tagelöhnen entsprach.

Allgemein beliebt waren im späten Mittelalter Kräuter- und Würzweine.<sup>85</sup> Letztere wurden mit ziemlicher Sicherheit auf der Landsburg nicht angesetzt, da zwar stets Pfeffer, Nelken, Safran und Ingwer im Haus waren, die Gewürze aber unter *Ußgabe umb kuchen spise* verbucht wurden.

Es läßt sich aber eine Methode der Weinverbesserung mittels Zugabe von Schlehen beobachten, die auch am oberen Mittelrhein praktiziert wurde, deren Zweck aber bislang unbekannt war.<sup>86</sup>

Ausgangsprodukte waren junger Wein und Schlehen: *Item 18 albus von 3 malter schleygen in fern win gedan* (1498). Die Schlehen wurden im Oktober gebrochen, zeichneten sich also durch einen extrem hohen Gerbstoffgehalt aus.

Verwendung fanden sie in den Jahren 1484, 1486 und 1495 bis 1498 zu Landsburg und 1494 in Zweibrücken, wohin 5 Simmer<sup>87</sup> von einem Boten aus Obermoschel mit einem Esel gebracht wurden. Die Schlehen wurden von Privatleuten angekauft. Die Bezahlung erfolgte entweder mit Geld oder Korn, einmal auch mit Hafer. Waren die Beeren leicht zu pflücken, wurden nur 6 Pf. pro Simmer gegeben, war die Lese mühsamer, wurden auch einmal 16 Pf. verrechnet. Bei Naturalientausch wechselten 1 Malter Korn und 1,5 Malter Schlehen die Besitzer. Angekauft wurden:

1484	13 Malter	3 Simmer
1486		3 Simmer
1494		5 Simmer (nach Zweibrücken)
1495	3 Malter	4 Simmer
1496	1 Malter	4 Simmer
1497	1 Malter	4 Simmer
1498	3 Malter	

Eine Hälfte des Rezepts für den Schlehenwein ergibt sich aus einer Buchung von 1497, als eine unbekannte Menge Schlehen im Gegenwert von 1 Malter Korn 5 Fudern Wein zugeführt wurde: *Item 1 malter [Korn] umb slegen, in 5*

<sup>83</sup> wie Fußnote 17, S. 14. Den „Buwin“ schöpfte Eid mittels Lesefehler aus dem Etat von 1443. Es ist dort auf Bl. 38, Abt. Zweibrücken (!) zwar von einem Preisaufschlag, aber nicht von *bu-*, sondern von *banwin* = Bannwein die Rede. Der Buwin hat Eingang in das historische Edelweinsortiment von F.v. Bassermann-Jordan gefunden (wie Fußnote 33, S. 866).

<sup>84</sup> Heinz R. Eschnauer, Feuerwein am Rhein. Schriften zur Weingeschichte Nr. 112, Wiesbaden, 1995.

<sup>85</sup> wie Fußnote 3, S. 135.

<sup>86</sup> wie Fußnote 45, S. 240.

<sup>87</sup> 8 Simmer = 1 Malter (Kreuznacher Maß = 137,72 Liter). 1 Liter Schlehen = 0,7 kg.

*fuder winß gedan*. Da Schlehen gegen Korn im Verhältnis 1,5 : 1 getauscht wurden, handelte es sich um 1,5 Malter Schlehen. Es kamen demnach 0,3 Malter Schlehen auf 1 Fuder Wein. Da ein Malter Schlehen rund 100 kg wog, machte der Zusatz 3 Gewichtsprozent aus. Daß sich damit kein vordringlich schmeckender Würzwein herstellen ließ, konnte experimentell nachgewiesen werden. Es wurden dazu 3 % frische, nach dem ersten Oktoberfrost gepflückte Schlehen in fehlerfreien, aber wenig aromatischen, knapp einjährigen Wein eingelegt. Dieser hatte nach 4 Wochen eine zarte, eher zu Beige als zu Apricot tendierende Farbe angenommen, die sich seither nicht mehr vertiefte. Nach 8 Wochen, als es den Anschein hatte, daß die Extraktion der in den Schlehen enthaltenen Stoffe zum Abschluß gekommen war, wurde der Versuch beendet. Der Wein war dann bei einer Gegenprobe wegen seiner geschmacklichen Abmilderung, die durch ein süßlich-blumiges, aber nach Ansicht des Autors unspezifisches Aroma hervorgerufen wurde, dem Ausgangsprodukt weit überlegen. Da die Behandlung einen der modernen Süßreservemethode ähnlichen Effekt hatte, wurde also im Gegensatz zu den überlieferten Schlehenweinrezepten des 18. Jahrhunderts keine Denaturalisierung,<sup>88</sup> sondern eine Verfeinerung des Weins bezweckt. Die moderate Farbveränderung und -vertiefung des Getränks wurde wohl nicht als störend empfunden. Durch die zwangsläufige Erhöhung des Gerbstoffgehalts, die sich sensorisch nicht bemerkbar machte, wurde die Haltbarkeit des Weins, wenn überhaupt, dann positiv einflußt. Mit den 23,25 Maltern Schlehen, die in den Jahren 1484, 1486 und 1495 bis 1498 für die Landsburg eingekauft wurden, ließen sich über 77 Fuder Wein behandeln. Die in den Jahren 1495 bis 1498 verbrauchte Menge reichte aus, um etwa ein Fünftel der vorhandenen und eingehenden Weine zu verbessern.

Im Vergleich mit anderen im späten Mittelalter gebräuchlichen Methoden der Weinverbesserung, die z.T. gesundheitsschädlich und verboten waren,<sup>89</sup> stellte die Zugabe von Schlehen ein unbedenkliches Verfahren dar, das die Weinqualität mit einem Kostenaufwand von 2 bis 3 % des Marktwerts erheblich steigerte.

---

<sup>88</sup> Neuzeitliche Schlehenweinrezepte sehen als Zutaten Zimt und andere penetrante Gewürze vor.

<sup>89</sup> Wie Fußnote 3, S. 138 ff.



