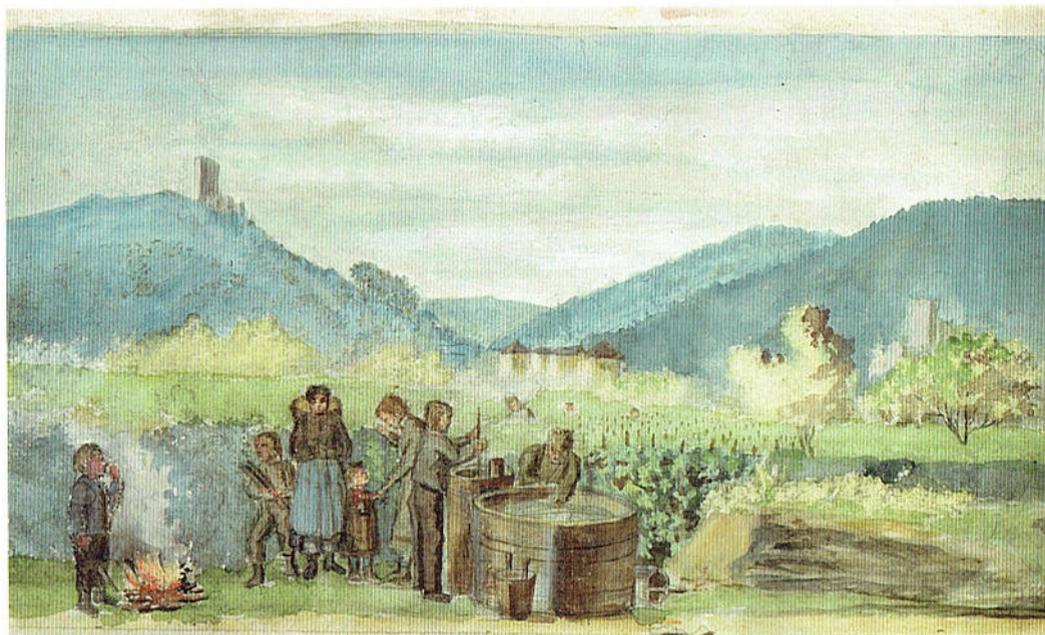


**Magda Riedl**

**„Also, Arbeit Ende nie!“**

**Weinbau zur Zeit meiner Eltern**



Weinlese am Harter Gebirge  
(Aquarell von Joh. Mayerhofer, RM TSB 2940)

Magda Riedl

**„Also, Arbeit Ende nie“  
Weinbau zur Zeit meiner Eltern**

(Vortrag gehalten am 10. Juni 1999)

Baden 2000

**ISBN 3-901951-25-3**

**F.d.I.v.: Städt. Sammlungen Baden - Archiv/Rollettmuseum**

**Vervielfältigung: Wilson, Baden**



Bei der pitzligen Arbeit der Übertragung eines umgangssprachlichen Textes von Kasette auf Computer sind uns einige Hörfehler unterlaufen. Wir bitten um Nachsicht!

S. 10 „Anholzn“ - soll heißen: **Anwurzeln**

S. 10, 4 Zeilen darunter, „Stock“ - soll heißen: **Stecken**

S. 11, Mitte, „Trauben“ - soll heißen: **Augen**

S. 15 „Wasserwart“ - soll heißen: **Wasserer**

S. 17 „Buttenwassern“ - soll heißen: **Buttenwaschen**

S. 18 „Karotte“ - soll heißen: **Glatten** (eine Art doppeltes Weckerl)

S. 18, 2 Zeilen darunter, „Abgang“ - soll heißen: **Ackern**

## **Zum Geleit**

1996 stiftete Magda Riedl, Erbin der Hauerfamilien Prechtl und Tröber, ihre Sammlung traditioneller Weinbaugeräte der Stadt Baden zur Aufstellung im Rollettmuseum und hielt vor überfülltem Saal einen Vortrag (mit Weinkost!), bei dem diese Gegenstände und ihre Funktion im Arbeitsjahr des Hauers präsentiert wurden.

1998 war die Sammlung, gegliedert in die Bereiche Hauerhaus - Heurigenlokal - Keller, fertig aufgestellt, und auf vielseitigen Wunsch wiederholte Frau Riedl am 10. Juni 1999 ihren Vortrag - wieder vor zahlreichem Publikum.

Diesen 2. Vortrag nahm Helmut Riedl auf Kasette auf, Monika Nawar besorgte die Eingabe in den Computer - besonders mühsam war dabei die Beibehaltung der umgangssprachlichen Abschnitte, die dem ganzen sein unverfälschtes Lokalkolorit geben!

Mit dem herzlichen Dank an die Genannten verbinde ich meinen Wunsch für die Leser: Viel Vergnügen bei der Führung durch Arbeitsjahr und Arbeitsleben eines Badener Hauers zur Zeit unserer Eltern und Großeltern!

Rudolf Maurer  
(Museumschef)

## **Zur Eröffnung der Weinbausammlung des Städtischen RollettMuseums Baden**

(Vortrag von Magda Riedl, gehalten am 10. Juni 1999)

Jetzt ist es endlich soweit, dass unser Weinbauzimmer eröffnet wird. Ich wollte schon immer für Baden ein Weinbaumuseum, und ganz besonders dann, wenn ich wieder einmal unterwegs war und in jedem kleinen Dorf hat es schon eines gegeben. Und Baden, das so mit dem Weinbau verbunden war, hatte noch immer keines! Aber jetzt ist es endlich soweit!

Zum Sammeln habe ich schon als kleines Kind begonnen. Ich hab eigentlich alles brauchen können. Und da ich aus einer Hauerfamilie stamme, habe ich auch da weiter gemacht. Und bei mir zu Hause war halt alles vom Dachboden bis zum Keller verstreut. Leider gibt es noch kein Museum mit Gummiwänden, aber wir haben auch da draußen alles untergebracht. Der Großteil davon ist von meinem Großvater Josef Prechtl, und da geht der Weinbau bis 1732 zurück. Wahrscheinlich noch weiter, aber die Ahnenforschung ist eine langwierige Angelegenheit. Aber Sie sehen, auch die Ahnen werden gesammelt. Und durch meinen Großvater ist dann mein Vater, Robert Tröber, zum Weinbau gekommen. Und von der Zeit, von damals, möchte'i a bissel was erzählen.

Damals, das ist die Zeit der Stockkultur und der händischen Arbeit. Behelfsmittel hat es damals noch keine gegeben, und ma hätt auch gar keine verwenden können. Die Weinstöcke waren so eng gesetzt, dass ma nur durchscheren und mit der Gabel umstechen konnte. Ma hat damals g'schaut, möglichst viele Weinstöcke auf den Grund zu bekommen, denn jeder Stock mehr brachte mehr Ertrag. Und erst später bei Neuaussetzungen hat ma die Zeilen dann breiter gemacht und dann konnte man schon mit an Pferd durchhackern. Aber da



*Bad'ner Winzertracht 1838 (Zeichnung J. Mayerhofer)  
Im Hintergrund links die Weilburg und Rauheneck, rechts  
die traditionelle Stockkultur*

gab es noch immer alte Hauer, die voll Stolz verkündet haben: „I stich nur mit der Gobel um.“ Also von Fortschritt hat ma nicht sehr viel g'halten.

Und wenn man dann die Zeit noch weiter zurückdreht, dann sah die Umgebung von Baden noch ganz anders aus. Baden wurde zum Großteil noch von Wäldern, Auen und Weichselgärten umgeben. Und erst später, durch Rodungen, entstand nach und nach das Weingebiet, wie wir es heute kennen. Beim städtischen Friedhof hinaus, dort war ein großer Eichenwald, und zur Erinnerung ließ man eine große mächtige Eiche stehen, drauf kam ein Bild, ein Marienbild, und des is die Büdl-Oachen. Der uralte Baum steht noch immer. Sein



*Die Bildeiche am Harterberg (Foto ca. 1938)*

Stamm wird mit Eisenringe zamg'halten, die halbe Krone ist abgestorben, aber immer wieder beginnt er noch zum Treiben.<sup>1</sup> Und damals gingen die Weinhauer bei die Bitt-Täg noch in die Weingärten und auch zur Büdl-Oachen in einer Prozession und da wurde darum gebeten, dass es ein gutes Jahr wird, keine Unwetter und vor allem keinen Hagel.

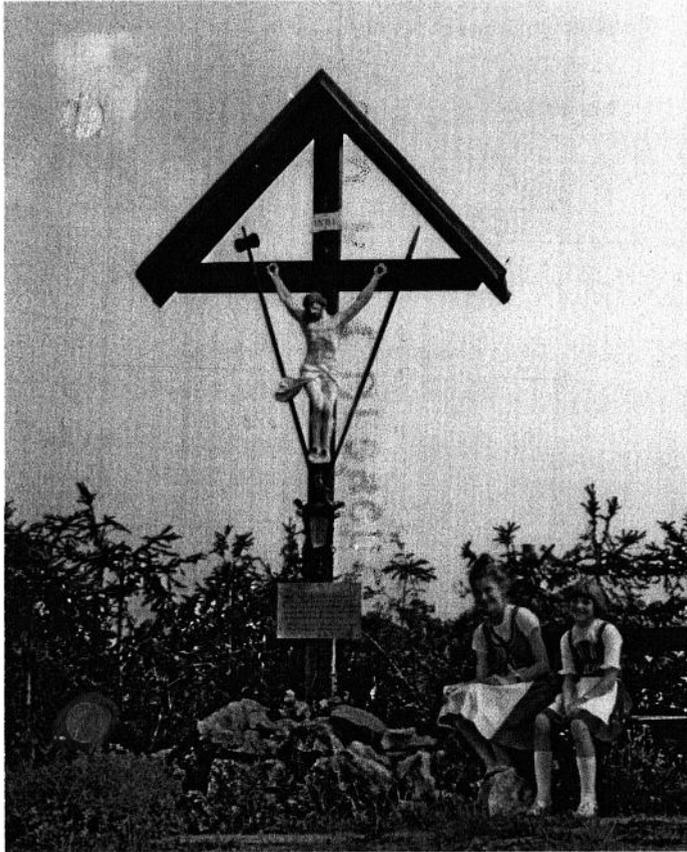
Der Hagel war damals genauso gefürchtet wie heute. Man hat zwar verschiedenes versucht dagegen, so das Wetter-schießen, man wollte diese dicken gelben Hagelwolken zerteilen oder man hat ganz lange Stangen in die Weingebiete aufgestellt mit an schrägen Dach und drauf waren große Eisenzacken, die sollten den Blitz ableiten. Hat aber alles nix g'holfen. Und ich kann mich selbst noch auf einen Hagel erinnern. Wir waren damals schon mit der Arbeit fertig, es war aufgebunden, die Stöcke standen schön da, dann kam ein Hagel und in kurzer Zeit war weder ein Blatt noch eine Traube auf dem Stock. Die Reben waren total kahl. Und so passierte es eben, dass in wenigen Minuten die Arbeit und die Ernte eines ganzen Jahres verloren ging. Und das war auch der Grund dafür, dass man die Weingärten nicht auf einem großen Fleck beisammen ließ, sondern man teilte sie in mehrere Weingebiete auf. Und ist dann der Hagel kommen, und der ist immer strichweis g'wesen, dann hat man doch die Möglichkeit g'habt, dass andere Gebiete davon verschont blieben.

Und wenn ma jetzt von der Büdl-Oachen Richtung Südbahn gehn, dort war der Hoiser, der Halsriegel. Zur Erinnerung stehn dort noch ein paar Föhren, aber durch die Umfahrungsstraße hat sich das Gebiet total verändert. Und jetzt wieder von der Büdl-Oachen hinauf zum Fieberkreuz, rechts hinun-

---

<sup>1</sup> Im Laufe des Jahres 1999 endgültig eingegangen (Anm. Maurer).

ter Richtung Vöslau, dort ist der Lahmstiefel<sup>2</sup> und dort hat mein Vater durch Rigolen noch einen großen Fleck urbar gemacht. Alles noch händisch durch Krampen und Schaufeln,



*Das Fieberkreuz (Foto 1981)*

und die Arbeit dort war besonders hart, weil es ein schwerer, lehmiger Boden war. Für mich als Kind war des natürlich

---

<sup>2</sup> Laut Katasterplan Lahnstiebeln, historischer Name Lernstübich. Dieser Name taucht in mittelalterlichen Urkunden auch als Familienname auf (Anm. Maurer).

interessant. Weil da gab es viele Steine, schöne Wurzeln, und die Eidechsen (Adachseln) lagen in der Sonne, eine Maus ergriff die Flucht. Nur die Nacktschnecken, die roten und schwarzen, und die gab es dort viele, weil es ein feuchter Grund war, die waren grauslich. Aber ein leeres Schneckenhäuserl, das war schon wieder schön und wurde mitgenommen.



*Das Aussetzen*  
(Zeichnung Johannes Mayerhofer, 1898)

War man dann mit dem Rigolen soweit, dann konnte man mit dem Aussetzen der Reben beginnen. Damals gab es aber noch keine Rebschulen. Jeder Hauer musste seine Reben selbst veredeln oder veredeln lassen. Und da gab es auch wieder welche, die das zum Nebenberuf machten. Und im Winter ist man dann eben veredeln gegangen. Auf wilde Reben wurde das Edelreis aufgepfropft, zurechtgeschnitten und in Veredlungskisten reihenweise hineingelegt und zwischendurch immer wieder mit feuchte Sägespäne bedeckt. War man damit fertig, so kamen dann die Kisten zum Antreiben in ein Glashaus bei uns im Kurpark. Hatten sich kräftige Triebe entwickelt, wurden sie wieder geholt und meistens in die Hausgärten zum Anholzn eing'schlagen. Die Reben kamen schräg in die Erde und blieben solange dort, bis sich kräftige Wurzeln entwickelt hatten. Und erst dann konnte man im Grund aussetzen. Die Rebe kam dann senkrecht hinein und daneben ein Stock. Und jetzt muss man unterscheiden: Aus der kleinen Rebe hat sich im Laufe der Zeit ein mächtiger Stock entwickelt und der Weinstecken daneben, der diente zum Anbinden der Reben. Das beste Holz für den Stecken war Akazienholz und kam zum Großteil aus Ungarn. War nun beides gesetzt, wurde es mit einem Drahtgitter umwickelt, denn die jungen Triebe wären ein Leckerbissen für die vielen Hasen gewesen. Und somit ist wieder ein Stück neues Weinland entstanden. Und jetzt begann die lange Zeit des Wartens. So eine kleine Rebe braucht bis fünf Jahre, bis sie voll im Ertrag steht.

Sie werden schon g'merkt hab'n, dass ich öfter Dialektworte verwende und das mit Absicht. Das war damals die Sprache der Hauer und leider sind viele Worte davon schon in Vergessenheit geraten. Fragen sie ein Kind von heute: „Was ist ein Giasamper, a Gugel, a Firta“, das sind Fremdwörter.<sup>3</sup> Umgekehrt wieder, wenn mir unseren „Kids“ zuhörn, da

---

<sup>3</sup> Gießkanne, Kopftuch, Fürtuch = Schürze.

verstehen mir nur die Hälfte und da heißt's eben dann „cool bleiben“. So ändern sich eben die Zeiten.

Ist nun so ein Weingarten herangewachsen, dann beginnt ein arbeitsreiches Jahr. Und auch davon möcht' i a bisserl was erzählen: Bei mir muss es zwar ein bisserl ruck-zuck gehen, denn ein Jahr hat 365 Tage und ich nur eine Stunde und da muss man öfters einen kleinen Sprung machen. Aber zwischendurch treibt der Stock aus, kleine Reben entstehen, die Trauben setzen an, reifen heran und zum Schluss bring ma alles noch ins Fassl.

Also begonnen hat's Ende Jänner - Anfang Februar, wenn der Grund noch gefroren war, mit dem Schneiden. D. h. die Reben vom Vorjahr wurden vom Stock abgeschnitten. Aber da konnte man nicht so drauf los schneiden, man musste genau überlegen, wieviel Trauben belässt man, was nimmt man weg, und das war von Stock zu Stock verschieden. Ein schlecht geschnittener Stock brachte nicht den Ertrag, den er bei einem guten Schnitt hätte bringen können. War man nun mit dem Schneiden fertig, wurden die Reben auf die Roanzelen ausgetragen. Ein Teil davon wurde zu Bündeln gebunden, das waren die Reb'nbirthln, und die hat man nach Hause gebracht und in der Waschküche wurden sie zum Kesselheizen verwendet.

Den übrigen Teil ließ man im Weingarten, und auch wieder zu einem bestimmten Zweck. Und zwar, wenn die Eismänner kamen, da sanken die Temperaturen fast bis zu null Grad, und die jungen Triebe waren sehr frostempfindlich. Und da war in jedem Gretzel ein Weinbauer, der verfolgte die Temperaturen. Und wenn's kritisch wurde, hat er dann die anderen Bauer aufg'weckt und es hat g'heißen „Hazen miass' ma“. Gemeinsam ist man dann in die Weingärten, hat die Reben angezündet und der Rauch hat sich gleichmäßig übers Weingebiet verteilt und so den Frost gemildert. Es hätt dann noch was anderes gegeben, und zwar die „Frostthiatln“. Das waren so große Stanitzeln, die hat man dann über die Wein-

stecken g'stülpt. Das war aber sehr arbeitsaufwendig und außerdem hat's was kost. Das Feuerheizen war gratis und deshalb ist man dabei geblieben. Einen Nachteil hatte es nur: Man musste mitten in der Nacht aus dem warmen Bett heraus und in den kalten Weingarten. Aber mit ein paar Schluck Trestern hat man auch das geschafft.

Und nach dem Schneiden ist dann noch das Steckaschlagen gekommen. Die lockeren Weinstecken wurden mit dem Steckakrampel wieder fest in die Erde hineingeschlagen. Na, und wenn ma das eine Zeitlang macht, dann hat ma die Hand nimmer g'spürt.

Und jetzt kommt der erste große Sprung: Inzwischen hat der Stock ausgetrieben, kleine Reben sind entstanden, die Trauben haben ang'setzt und jetzt kommt das Jäten. Also das Jäten war immer so eine Angelegenheit, das hab ich überhaupt net wollen. Überhaupt wenn's große Stöck waren, die haben schon so viele Reben bracht, ineinander verwurschtelt wie ein Urwald. Und beim Jäten hat man ja nur eine gewisse Anzahl von Reben stehen lassen und auf jeden Fall solche, wo Trauben oben waren. Und da ist es doch ab und zu passiert, dass man so eine Reben abgebrochen hat. Also wenn niemand herg'schaut hat, hat man die kleine Trauben zwischen die Finger zerwuzelt oder ein'graben. Hat's aber wer g'sehn, na dann ist schon amal ein Lamento losgangen. Man hat natürlich lieber jede Traub'n im Fassl g'habt, als zerwuzelt zwischen die Finger. Nach dem Jäten ist das Binden gekommen. Das war schon wieder besser. Und da is auch was weiter'gangen. Aber beim Jäten ist man ja eing'schlafen.

Also das Binden heißt, die Reben wurden mit Stroh an den Weinstecken angebunden. Das Stroh wurde über Nacht eingeweicht, damit es schön g'schmeidig wird. Trockenes Stroh wär zerbröselst und zum Binden unbrauchbar. Ja, und war man dann soweit, dann war zwischendurch immer das Scheren. Durch den guten Mist, der jedes Jahr in die Weingärten kommen ist, ist auch das Unkraut sehr gut gewachsen. Die

Milchdisteln<sup>4</sup> san an halben Meter hoch 'worn und d' Zigurischakerln<sup>5</sup> und die Heanerdm<sup>6</sup> waren besonders saftig. Aber auch dafür hatte man eine Verwendung. „s Fuada“ hat ma dazu g'sagt. Ma ist damals jeden Tag in der Früh zu Fuß mit einem großen Buckelkorb in die Weingärten gengan. Drinnen war das Werkzeug, das Essen für den ganzen Tag, a Janker wenn der Regen kommt und a Sichel. Und am Abend hat ma dann den Buckelkorb eben mit dem Fuada g'füllt und nach Haus tragen. Fast jeder Hauer hat zu Hause Kleintiere: Hendl, Hasen, oft ein Schweindl und eine Ziege. Und dafür hat ma eben das Futter verwendet. Außerdem musste das immer entfernt werden, weil die Trauben brauchen ja viel Licht, Luft und Sonne.

Und nicht nur für die Tiere zu Hause war das Futter gut, auch für die Hasen. In die Weingärten gab es ganz eine Menge von Hasen. Es hat zwar jeder Hauer im Herbst einen großen Feldhasen bekommen, als Schadenersatz, aber da gab es doch welche, die wollten net so lang warten. Und da ist es dann halt oft passiert, dass sich so rein zufällig ein Hase in einer Drahtschlinge g'fangen hat. Maxln hat das g'heißen und war natürlich verboten. Einen gab's da, der hatte besonders einen schlechten Ruf. Und immer wenn er am Abend nach Haus ging mit seinem Buckelkorb, hat er sich müssen öfters anhören: „Na, hast scho wieder an G'maxelten drin?“ Eines Tages is ihm das zu dumm worden und er ging mit einem verkehrten Buckelkorb nach Haus, damit a jeder sieht, nix is drin. Was aber niemand wusste: fest angebunden hat a Has drin gebaumelt. Der Sonntagsbraten war wieder gerettet. Aber damals war ma net so kritisch. Die Zeiten waren nicht sehr rosig und a jeder half sich halt, so gut er konnte.

---

<sup>4</sup> Milchdisteln

<sup>5</sup> Zichorie = Löwenzahn

<sup>6</sup> „Hühnerdärme“ = Vogelmirre (Auskunft Stadtgarten Baden)

Ja, und danach kommt noch eine wichtige Arbeit, nämlich das Spritzen. Wenn sich die Krankheit zeigt hat, hat ma müssen mit einer Lösung von Kalk und Kupferfidrol (-vitriol) die Weinstöcke damit besprühen. Hat man a bissl zu viel Kupferfidrol erwischt, na dann waren halt die Blattln eher blau als grün, aber der nächste Regen hat's wieder ab'waschen. Den Kalk brachten die Kalkbauern von Sattelbach und Schwechatbach, denn dort waren auch die Kalköfen, wo die Kalksteine gebrannt wurden. Mit Fuhrwerken kamen sie dann nach Baden und mussten aber damals so ganz zeitlich bei der Morgendämmerung wegfahren, und in Baden kamen sie dann zu die Hauer und brachten den Kalk. Das war aber nicht so ungefährlich. Die Straße damals war nicht so schön, wie wir sie heute kennen. Es war eine schmale, steinige Sandstraße, auch nicht abgesichert, und da passierten damals auch schon viele Unfälle. Wenn oft ein Wagen umkippt ist oder die Pferdln sind oft durchgegangen, und deshalb war eine Fahrt nach Baden immer schon ganz was besonderes.



*Kalkwagen (Zeichnung Johannes Mayerhofer)*

Wenn man dann in Baden war, und mit dem Geld, das man für den Kalk bekommen hat, wurde dann gleich groß eingekauft. Und bevor man nach Hause fuhr, kehrte man beim Wirten ein. Und da standen dann auf der Straße mehrere Fuhrwerke und die Pferde wurden vom Wasserwart versorgt. Und wenn sie dann weggefahren sind, dann sind schon die Leute mit Kübeln und Schaufeln gekommen und haben die Roßknödeln eingesammelt. Das war ein guter Dünger für den Garten. Also Sie sehen, damals hat man alles verwenden können.

Ja, und hatte man den Kalk zu Hause, dann musste man gleich mit dem Kalklöschchen beginnen. Der Kalk kam in die Kalktruhe, wurde mit Wasser zu einem dicken Brei vermenget und dann in die Kalkgrube abgefüllt. Fest verschlossen, damit kein Schmutz hineinfällt. Das Kalklöschchen war aber nicht so ungefährlich. In Verbindung mit Wasser begann es zu spritzen, und besonders auf die Augen musste man aufpassen. So ein Kalkspritzer in die Augen konnte sehr gefährlich werden. War man dann soweit, dass man spritzen musste, dann wurde die Lösung in ein' Spritzfassl ang'macht. Da war es wieder von Vorteil, wenn man im Weingarten ein Wasserloch mit Grundwasser hatte. Da konnte man draußen gleich im Weingarten die Lösung anmachen. Das war aber net überall der Fall. Besonders in steinige Gründe gab's kein Wasserloch. Und da mussten die Hauer auf an Schubkarr'n die Spritzflüssigkeit, also das Spritzfassl, in die Weingärten führen. G'spritzt hat man mit einer Spritzbutt'n, die trug man am Rücken, in einer Hand war der Schlauch, damit hat ma die Weinstöcke besprüht, mit der anderen hat ma pumpt. Ein zweiter Arbeiter hat immer die Spritzflüssigkeit nachgetragen.

Damals gab es in die Weingärten noch keine Wasserleitung, die kam erst später und auch nur mit Mithilfe von allen Hauern. Jeder Hauer musste je nach Größe seiner Weingärten seinen Teil abarbeiten und auch wieder mit Krampen und

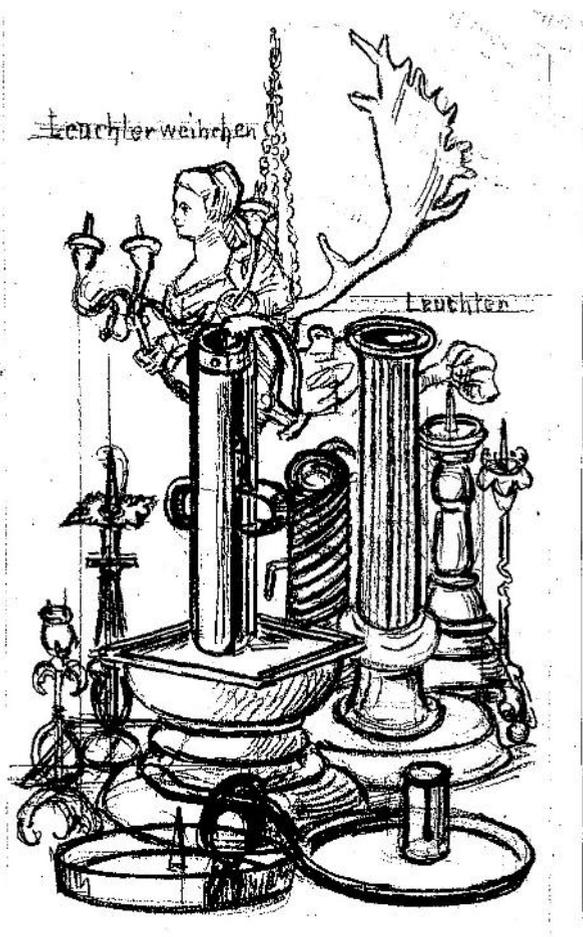
Schaufel, alles händisch. Dabei blieben dann nur noch die Materialkosten und so war es überhaupt möglich, dass die Wasserleitungen in die Weingebiete kamen. Und das war schon wieder ein großer Vorteil: Man konnte erstens draußen die Spritzflüssigkeit anmachen und man konnte auch das Stroh einweichen. Denn an einem warmen Tag ist das Stroh zu rasch ausgetrocknet, ist brüchig geworden und war zum Binden untauglich.

Inzwischen geht es immer weiter, der Herbst kommt, die Trauben reifen heran und jetzt kommt die Weinlese. Ja, die wird immer so schön dargestellt, lauter lachende Gesichter. Ja, wenn's Wetter schön ist, da kann man leicht lachen. Aber oft hamma scho g'lesen, da hat's g'regnet, Schnee war dabei. Alles was ma angegriffen hat, war nass und kalt. Die Finger steifgefroren, dass ma oft net den Zwicker halten kann. Na, da is einem schon das Lachen ein bissl vergangen. Aber man konnte trotzdem net aufhören, man musste weiter lesen, man brauchte eine gewisse Anzahl von Butten, um zu Haus ein Stock aufz'schlagen.

Damals gab es noch viel die Baumpressen, und die wurden gleich von mehreren Hauern verwendet. Erst später, als die Spindelpressen kamen, die waren auch schon billiger und hatten nicht so viel Platz gebraucht, und da war es dann schon möglich, dass fast jeder Hauer sich so eine leisten konnte.

War nun gepresst, der Most in die Fassl, dann gab's wieder eine kritische Zeit, nämlich die Gärung. Man musste doch ab und zu in' Keller hinunter, schauen wie weit die Gärung fortgeschritten ist, ob kein Fassl übergeht usw. Und da hat man immer die Gärgase unterschätzt. Damals und sogar heute noch liest man immer wieder von Gärgastoten. Und dabei gibt's ein ganz ein einfaches Mittel: Man geht mit einer Köllerleichten runter, das ist mit einer brennenden Kerze. Ist die Kerze erloschen, dann war der Keller voller Gärgase und man musste gleich heraufgehen. Später hat es dann noch die

Gärspunde gegeben usw., aber ohne Gärung geht's halt doch nicht.



*Alte Kerzenhalter (Zeichnung Joh. Mayerhofer)  
Im Vordergrund zwei einfache Kellerleuchten*

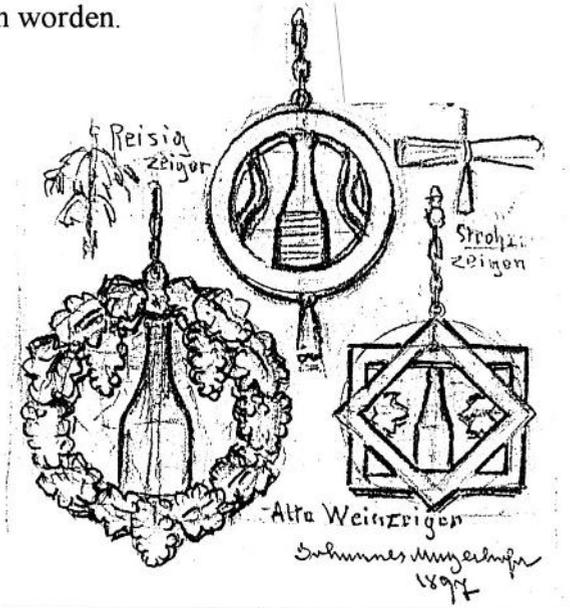
War man dann zu Hause mit die Kellerarbeiten und mit Wegräumen der Pressen usw. fertig, auch mit Buttenwassern, damals gab es noch die hölzernen schweren Butten, dann begann im Weingarten die letzte Arbeit. Das Jahr geht dem Ende zu, die Tage werden kürzer, es wird kälter und jetzt ist

die Zeit zum Misteinstechen. Man brachte den Mist von die Kleintiere in die Weingärten, die Restbestände von der Kläranlage wurden auch als Dünger verwendet und vor allem die Trester kamen hier raus. Die Trester, das sind die Restbestände, die ausgepressten Trauben. Einen Teil davon nahm man zum Schnapsbrennen, aber der größte Teil kam doch in die Weingärten und machte den Grund locker. Ja, und hatte man da auch schon ein bissl breiter ausgesetzt, dann konnte man auch schon mit an Pferd einackern. War das nicht der Fall, dann musste man noch immer mit der Gabel den Mist einstechen.

Wir hatten zum Ackern die Fanni. Das war ein braves Pferd, hat schon g'wusst, wie man durch die Weingärten geht, hat aufpasst, dass' kein Stock umtritt, und wenn die Fanni halt nicht mehr weiter wollte, ist sie einfach stehn geblieben. Aber mit guten Zureden und mit einer halberten Karotte ist sie wieder brav weitergegangen. Das Pferd hat auch einem Hauer g'hört und mit dem Abgang hat er sich wieder a bissl was dazuverdient.

Ja, und war man nun draußen fertig mit der Arbeit, dann war noch lang net Schluss. Dann ist zu Haus die Winterarbeit angangen. Also, Ende nie. Jetzt hatte man aber Zeit zum Ausstecken. Ja, das Ausstecken von damals und heute lässt sich überhaupt nicht vergleichen. Damals ist man noch zu die Heurigen zu Fuss gegangen, auch wenn's noch so weit weg war. Heute fährt a jeder mit dem Auto vor's Türl, wo möglich auch noch hinein. Damals ist man wegen dem Weintrinken zum Heurigen gegangen. Heut geht man wegen dem guten Essen. Und jetzt zum Ausstecken: Ausstecken heißt, von der Dachluke hat ma lange Stangen hinausg'steckt und dran ist a Föhrrerbuschen kommen. Ganz in Anfang, als das Leutgeben aufkommen ist, hat man noch an Föhrrerwipfel verwendet, das wurde aber dann später verboten. Also jetzt hängt der Föhrrerbuschen drauf, deshalb auch Buschen-

schank, und der greane Buschen ist in vielen Heurigenliedern besungen worden.



*Alte Weinzeiger*  
(Zeichnung Johannes Mayerhofer, 1897)

War man mit der Ausschank fertig, dann hat ma wieder ein'zogen, die Stange wurde wieder ins Dachinnere ein'zogen. Also, ganz einfach - ausstecken, einziehen. Das erste Viertel war immer gratis. Und die Weinbeißer wussten natürlich schon im vorhinein, wer steckt heute aus. Da ist man schon vorm Tür l g'standen und da war es oft, dass sich zwei gleichzeitig hineing'wuzelt haben. Na, da waren es halt zwei Viertel. Und der letzte Krug wurde auch immer gratis ausg'schenkt. Sehr lange schenkte man noch immer vom Fass weg, erst später hat man dann in zwei-Liter-Flaschen abgefüllt.

Und beim Ausstecken hat man zwischen A- und B-Hauer unterscheiden müssen. Die A-Hauer waren die Berufshauer, die vom Weingarten g'lebt haben. Und die haben natürlich auch eine viel größere Weinfläche g'habt und haben auch

öfters im Jahr aus'steckt. Die B-Hauer waren in der Mehrzahl, und da war der Weingarten nur zum Beruf dazu. Und gerade so groß, dass man ihn mit der eigenen Familie bearbeiten konnte. Für Hilfskräfte hatte man da kein Geld. Die brauchten auch kein Schanklokal, weil die hatten einmal, höchstens zweimal im Jahr aus'steckt. Und da wurde einfach das Schlafzimmer ausgeräumt. Vier bis fünf Tische kamen hinein, und wenn die alle besetzt waren, dann hat man schon vom guten G'schäft g'redt. In der Küche war die Schank und zum Essen gab's Brot, Salzstangeln oder die Salzbrezeln. Unser Brezelbäck ist jeden Tag in der Früh aus



Gainfarn kommen, mit an großen Buckelkorb, hat seine Brezel auspackt, hat ein Achtel Wein bekommen, und bis der Korb halt so leer war, war er eher das Gegenteil. Aber das hat nix g'macht, die Leute damals haben sehr viel getragen. Zum Essen hat sich jeder Gast alles selbst mitgenommen. An einem Sonntag ist man mit Schnitzel und Erdäpfelsalat kommen, hat seine drei-vier Vierterln dazu getrunken, und wenn's mehr waren, hat's auch nix g'macht. Auto hat's damals sehr wenig geben und wenn man dann beim zu Haus gehen mehr Platz braucht



hat, war der vorhanden und außerdem hat's g'heissen: „Der B'soffene hat's Glück“, und es ist nie was passiert.

Und jetzt! Damals gab's noch keine Weinbau-schulen und da war der Wein naturbelassen. Das war net immer von Vor-teil. Da gab's einen, wenn der ausg'steckt hat, der war schon für sein' reschen Wein so bekannt, hat's schon g'heissen:

„Oh je, der mit sein' Sauerampfer.“ Hat aber auch nix g'macht, nach dem dritten, vierten Viertel hatten sie sich be-reits g'wöhnt, die Damen hatten sich alle ein paar Stückl Würfelzucker mitg'nommen. Das war aber nur ein Einzelfall. Ja, da bin ich einmal als Kind mit meinem Vater mitgegangen, der musste immerzu seine Pflichtbe-suche machen. Und da hab ich g'sehn, immer wenn niemand her-g'schaut hat, hat er in Wein in Oleander g'schütt, bis ich einmal

g'fragt hab, warum. Und da hat er g'sagt, der Wein ist nicht zum Saufen. Aber er hat sei Zech g'macht und der Oleander hat's überlebt. Das war aber nur ein Einzelfall. Im großen und ganzen war der Badner Wein sehr bekannt und beliebt. Mit der Badner Bahn ist man herausgekommen, ist zu die Heurigen gegangen und am Abend hat sich a jeder tummeln müssen, damit er die letzte Blaue<sup>7</sup> erwischt. Ob sich das auf den Zustand der Fahrgäste bezogen hat, das weiß ich nicht. Danach ist es aber bei die Heurigen still worden, nur die Einheimischen sind sitzen geblieben, und um zwölf Uhr ist der Herr Inspektor vorbeigekommen und es hat g'heißt „Sperrstund is“. Man hat es aber net so genau g'nommen, es wurde nur das Gassentürl zug'macht, die Leute sind noch sitzen geblieben, haben ausgetrunken und dann war so mancher Hauer schon froh, wenn endlich der letzte Sitzenbleiber gegangen ist. Damals hat's in Baden noch sehr viele kleine Polizeireviere gegeben, so in Leesdorf, am Bahnhof, in der Stadt, im Strandbad und in der Jägerhausgasse usw., und da ist der Revierinspektor auch in der Nacht immer seine Runde abgegangen und da hat's auch dazugehört, dass er auch zu die Heurigen gegangen ist und eben die Sperrstund verkündet hat. Und eigentlich ist es nur eine Fortsetzung vom Nachtwächter, wie er im Mittelalter üblich war. Damals ging der Nachtwächter durch die Straßen, sorgte für Ruhe und Ordnung und vor allem wegen dem Feuer. Die Straßen waren damals noch sehr eng und die Häuser zum Großteil aus Holz gebaut. Nur Reiche konnten sich ein Steinhaus leisten, und deshalb heißt's auch immer „steinreich“. Und wenn da ein Feuer ausgebrochen ist, dann wurden gleich ganze Stadtviertel vernichtet. Und fast jede Stadt hatte in ihrer Chronik einen Großbrand zu verzeichnen. Baden hatte gleich zwei. Einen Nachtwächter gibt's noch immer, allerdings zum Fremdenverkehr, und der ist draußen in Dinkelsbühl, das ist

---

<sup>7</sup> nach den blau-gelben Garnituren der Badnerbahn.

eine kleine mittelalterliche Stadt in der Nähe von Rottenburg ob der Tauber, noch immer mit einer kompletten Stadtmauer umgeben, und da kommt jeden Abend der Nachtwächter mit Hellebarden, Umhang, Feuerhorn und Laterne, geht von Hotel zu Hotel sehr zum Vergnügen der Gäste. Und da glaubt man wirklich oft, die Zeit ist stehen geblieben.

Aber jetzt wieder zurück vom Mittelalter, wir sind noch immer bei der Stockkultur und bei der händischen Arbeit. Eine Winterarbeit gibt's jetzt noch und das ist das Strohausschütten. Nach der Ernte sind immer die Strohbauern gekommen, von Teesdorf und Tattendorf, haben die Strohschab gebracht und die kamen dann auf den Dachboden. Und jetzt im Winter hatte man Zeit zum Strohausschütten. Und das war so: Die Strohhalme wurden mit dem Strohrechen durchgekämmt, zurecht geschnitten und auf kleine Bündel gebunden. Das waren die Bangerten. Und die brauchte man zum Binden. Die konnten deshalb nicht so groß sein, weil das Stroh sonst zu rasch ausgetrocknet ist. Und die Abfälle vom Strohausschütten, die hat man gleich für die Haustiere verwendet, zum Streuen, daraus wurde wieder der Mist, der Mist kam in den Weingarten, der Kreis war wieder geschlossen. Also man hatte wirklich alles verwendet. Und den Strohrechen, den hat man selbst gemacht. A Stückl Holz ist zurecht geschnitzt worden, ein paar große Nägel kamen hinein und der Rechen war fertig. Also gekauft wurde nur das Allernötigste und wegg'schmissen wurde schon fast gar nichts.

Jetzt wäre man eigentlich mit der Arbeit fertig und jetzt möchte ich nur a bissel noch was über die Arbeitskräfte im Weingarten erzählen. Vor dem Krieg gab es keine Schwierigkeiten, da war die arbeitslose Zeit, die Leute waren froh, wenn sie in den Weingärten Arbeit bekommen haben. Und zum Jäten hat man doch immer eine größere Anzahl davon gebraucht, weil sonst wäre der Urwald noch größer geworden. Ein Teil davon ist zum Binden geblieben und die Jäter sind auf jeden Fall zur Weinlese gekommen. Das war schon a

bissl a Ausgleich nach der faden Arbeit vom Jäten. Außerdem hat jeder Leser einen Kübel Weintrauben am Abend mit nach Hause gebracht. Und das war in der Zeit schon sehr viel. Ein Stück Brot und ein paar Weintrauben waren da oft schon ein Abendessen.

Kritisch ist es erst worden, als der Krieg begann. Die Männer mussten einrücken, die Frauen kamen in die Rüstungsindustrie, für die Landwirtschaft blieb sehr wenig übrig. Und da wurden uns dann die Kriegsgefangenen zugeteilt. Bei uns in Baden die Franzosen. Anfangs war des aber noch sehr umständlich. Man musste den Gefangenen vom Lager holen, also ich bin in der Früh um sieben - früher durfte man gar nicht kommen - mit dem Radl in die Friedrichsstraße g'fahren, dort war das Lager, ein zweites Radl daneben. Dann mit dem Franzosen nach Haus, ein anderer hat 'n wieder in den Weingarten gebracht und um sechse hat man ihn wieder abliefern müssen. Also man ist mehr spazieren gefahren, als der zum Arbeiten gekommen ist. Den ersten haben wir übrigens gar net lang g'habt, der hat sich bald verflüchtigt. Aber weit ist er net kommen, in St. Pölten haben's ihn wieder geschnappt. Aber zum Glück ist er vom Lager weg und net von uns. Wir hätten dann die größten Schwierigkeiten bekommen, Fluchtbeihilfe usw. Den zweiten haben wir dann schon ins Haus bekommen. Der hat bei uns gewohnt und wurde praktisch in die Familie aufgenommen, was man natürlich auch net so gern g'seh'n hat, aber anders wär's ja gar net möglich g'wesen. Aber unser Louis, das war ein Paradeball. Die ganzen Jahre, die er bei uns war und das bis Kriegsende, hat er kein einziges deutsches Wort g'redt. Wenn ma oft beim Essen probiert haben: „Nudeln“ - „Nui“ hat er g'sagt und die G'schicht war erledigt. Und ein Tempo hat er beim Gehen g'habt, dem hätt man wirklich die Hosen flicken können. Und das alles hat er beibehalten bis Kriegsende. Des war schon a Leistung, die bringt net so g'schwind

einer zam. Und seither hab i a bissl ein gestörtes Verhältnis zu die Franzosen. Den Louis kann ich halt nicht vergessen. Ja, und nach dem Krieg war's schon wieder gut. Die Leute sind deshalb schon zum Helfen kommen, damit's bei der Weinlese wieder einen Kübel Trauben bekommen. Es gab ja damals auch nicht viel und da konnte man sich wenigstens mit die Weintrauben anessen.



*Ein kräftiges „Prosit“ bei der Weintaufe  
(Zeichnung Johannes Mayerhofer, 1896)*

Es gäbe noch eine ganze Menge Details, über die man reden könnte, aber es soll ja kein wissenschaftlicher Vortrag sein, sondern nur ein kleiner Spaziergang durch ein arbeitsreiches Jahr eines Weinbauers. Und jetzt hab ich so viel vom Wein geredet, Sie werden inzwischen schon ganz schön durstig geworden sein, aber da gibt's eine Abhilfe: Bevor Sie nach Hause gehen, gibt's draußen eine kleine Stärkung. Und wenn Sie dann das Glaserl in der Hand haben, riechen, kosten, die Farbe anschauen, dann denken Sie ein bisserl daran, wieviel Mühe und Plage es macht, bis so ein Tröpfel ins Glaserl kommt. Und jetzt bedanke ich mich noch für Ihr Kommen, wünsche einen guten Nachhauseweg und auf Wiedersehen.



*Das ehem. Tröber-Häusl, Elisabethstr. 1, 1995*

## Abbildungsverzeichnis

- Umschlag: Weinlese am Harter Gebirge, Aquarell von Johannes Mayerhofer, RM TSB 2940
- S. 5. Bad'ner Winzertracht 1838, Lichtpause nach Zeichnung von Johannes Mayerhofer, Nachlaß J.M. IV 378
- S. 6. Die Bildeiche am Harterberg, ca. 1938, Foto Karl Hörwartner
- S. 8. Das Fieberkreuz, 1981, Foto Kurt Drescher
- S. 9. 's Aussetzen, Bleistiftzeichnung von Johannes Mayerhofer, 1898, Nachlaß J.M. IV 385
- S. 13. Der Kalkmarkt bei der Lerchenfelder Linie, Bleistiftzeichnung von Johannes Mayerhofer, 1898, Nachlaß J.M. IV 351
- S. 17. Alte Kerzenhalter, Bleistiftzeichnung von Johannes Mayerhofer, Nachlaß J.M. IV 418
- S. 19. Alte Weinzeiger, Bleistiftzeichnung von Johannes Mayerhofer, 1897 (Privatbesitz)
- S. 20. Brezenbäck ca. 1860, Druck nach Federzeichnung von Johannes Mayerhofer, ca. 1895, RM KSP 290
- S. 21. Heimweg vom Heurigen, Federzeichnung von Johannes Mayerhofer, 1893, Nachlaß J.M. IV 389
- S. 25. Die Weintaufe, Bleistiftzeichnung von Johannes Mayerhofer, Nachlaß J.M. IV 328
- S. 26. Das ehemalige Tröber-Häusl, Elisabethstr. 1, kurz vor dem Abbruch, Foto R. Maurer, 1995
- Umschlag Rückseite: Das ehem. Tröber-Häusl, 1980, Aquarell von H. Wurzinger (Privatbesitz).



Baden: Winzerhäuser  
Elisabethstr.

H. W. W. 1980

Das ehemalige Tröber-Häusl, Elisabethstraße 1