



Sehr geehrte Damen und Herren des Freundeskreises MoselWeinMuseum, Sammlung D. Schlagkamp-Desoye, Senheim e.V. liebe Leserinnen und Leser des Riesling Express, eigentlich gibt es nichts Neues zu berichten, Corona diktiert nach wie vor - sogar heftiger als zu Beginn der Pandemie - den Ablauf unseres All- und Sonntages. Die Mosel führt zurzeit Hochwasser bzw. hohes Wasser, wie 2020! Also auch nichts Neues. Halt, neu ist gegenüber dem Vorjahr, dass die Straßen zwischen Zell und Cochem noch befahrbar sind. Aber was nützt dies, wenn man am Ziel seiner Ausfahrt noch nicht einmal eine Toilette besuchen kann, darf. Und jeden Tag in den Supermarkt mit Maske fahren, auch keine Alternative. Da wäre noch ein Arztbesuch, bisher auf die lange Bank geschoben. Jetzt wäre Zeit, und eine Toilette hat der auch; aber die vier Stühle im Wartezimmer sind schon von Dauersitzern blockiert, und in die Schlange auf der Straße einreihen!? Nein danke. Da habe ich halt nix, bin gesund. Dann bleibt noch Outdoor-Wandern, aber der Dauerregen bringt auch keinen Lustgewinn und von einem Urlaubsziel im sonnigen Süden habe ich gestern und vorgestern geträumt. Brachte nur Frust, wohin man sich auch hinbeamte, Corona ist schon da!

Da haben wir, wenn auch in kleiner Besetzung und ohne Raketen mit guten Vorsätzen, das alte Jahr 2020 zu den Akten gelegt und das neue Jahr mit Sekt begrüßt - ohne uns um den Hals zu fallen - war so zur Coronabesänftigung empfohlen - und, was hat es gebracht? Corona - und das ist wahr - greift nachhaltig in jede Ritze unseres Lebens ein, ob es uns gefällt oder nicht. Auch Opfergaben z.B. eine Flasche Wein oder mehr, helfen da nicht, höchstens uns. Da können wir wenigstens „den Feind“ der Geselligkeit, des Geschäftslebens ein bisschen vergessen.

Zum Wohle! Prosit!

Aber, wie bei jedem Drama, auch hier winkt die Erlösung in Gestalt eines Piek, einer-nein-zwei Wunderspritzen.

Dann her damit, wenn's mir und allen hilft! Dann ist das Drama aus, wenn da nicht....gar nicht genug Spritzen da sind. Alptraum?! Keine Erlösung?! So einen Drama-Ausgang hat noch kein Schriftsteller erdacht.

Aber vielleicht gibt es im richtigen Leben doch noch ein Weiterleben. Ich versuche daran zu glauben und so tue ich, was den Menschen zu gewissen Zeiten eigen ist, ich plane für den Fall der Fälle, dass Corona verschwunden ist.

Ich plane dezent, dass es wieder Geselligkeit, auch in unserem Freundeskreis, geben kann und das bedeutet, dass die Mitglieder des Freundeskreises zunächst zu einer Mitgliederversammlung zusammenkommen, um so einige Dinge zu tun und zu richten, die Corona „hingerichtet“ hat. So wie die derzeitige Lage an der Virentfront und der Spritzpolitik aussieht, plane ich die Mitgliederversammlung für das Ende des 2. Quartals ein - mit Option: 3. Quartal!

So wäre der Vorstand neu zu wählen. Ich werde nicht mehr zur Verfügung stehen, zu alt und gesundheitlich angeschlagen. Ein Programm wäre zu erarbeiten, um das Vereinsleben wieder flott zu machen.

Die ein oder andere für 2020 angedachte Planung könnte, wenn der neue Vorstand es für angemessen hält, nachgeholt oder auch Neues erdacht werden z.B. im Sommer der angedachte Grillnachmittag oder die Fahrt in ein renommiertes Weingut. Das wäre auch verhältnismäßig schnell zu organisieren.

Aber bis dahin läuft noch das Hochwasser ab und Sputnik V in unseren Arm.

Mit besten Grüßen und Wünschen: Bleiben Sie gesund und optimistisch und besitzen sie mehr Träume, als die Realität zerstören kann!

Ihr Wolfgang Wabnitz, Vorsitzender

Das Hahnenbrauchtum

Zum Abschluss vom „Wejre maache“, „Guarde“ und „Baije“ wurde „de Honn gefang“

Dr. Friedhelm Buschbaum

Viele Berufsstände pflegen Bräuche, die seit Generationen überliefert werden. Im Laufe der Zeit ergaben sich allerdings bedingt durch verschiedene Einflüsse von Region zu Region gravierende Unterschiede bezüglich der Gepflogenheiten. Als ein Beispiel hierfür ist das Hahnenbrauchtum zu nennen. Je nach Weinregion haben die Winzer nach Abschluss der Bindeweidenherstellung, der Bindearbeiten, der Laubarbeit, der Unkrautbeseitigung oder der Weinlese den „Honn“ (Hahn) gefangen. Dies bedeutete, dass nach diesen Arbeitssequenzen ein zünftiges Fest gefeiert wurde. Von einigen Ausnahmen abgesehen, pflegt man bei uns in der Grenzregion Untermosel/Mittelmosel diesen Brauch nach Abschluss der Bindearbeit, zu der im erweiterten Sinn auch die Aufarbeitung der Bindeweiden gehört.



Das „Wejre maache“

Es ist eine uralte Methode der Moselwinzer, die Weinstöcke mit „Wejre“ (Weidenruten) an die Pfähle anzubinden. Wegen der ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Vorteile wird diese Bindetechnik heute noch von einigen Winzerbetrieben favorisiert. Am Jahresende, wenn das Laub gefallen ist, werden die einjährigen Rutenriebe von der Kopfweide abgeschnitten. Die bis zu zwei Meter langen daumendicken Ruten bindet man mit einer verdrillten





„Witt“ (Weide) zu 30 Zentimeter dicken „Beerden“ (Bündeln) zusammen. So lassen sie sich besser transportieren und beim Winzer platzsparend lagern. Bevor jedoch die Weidenruten als Bindematerial verwendet werden können, bedarf es einer Aufarbeitung, die die Winzer das „Wejre maache“ nennen. Sie nehmen sich dieser Tätigkeit in den Wintermonaten an und zwar bevorzugt dann, wenn das Wetter für Außenarbeiten ungünstig ist. In früheren Zeiten erledigte man diese Arbeit in der Küche, weil sie oftmals der einzige beheizte Raum des Winzerhauses war. Am Abend vor dem Arbeitstag brachte man die Weidenbündel in die Küche, damit sie während der Nacht genügend Zeit hatten, sich auf Zimmertemperatur zu erwärmen. Dadurch werden kalte Hände während der Bearbeitung vermieden. Zu Beginn des Arbeitstages schob man Küchentisch und -stühle beiseite und verschaffte sich so einige Quadratmeter Arbeitsfläche. Im ersten Arbeitsschritt werden die rund 60 Zentimeter langen Seitenästchen abgeschnitten. Sie werden nicht weiter bearbeitet und direkt zu armdicken Bündeln



gebunden. Weil die langen Weidenruten so dick sind, dass sie sich schlecht oder gar nicht krümmen lassen, halbiert man sie mit dem „Krummes“ (gekrümmtes, sichelförmiges Rebmesser) oder mit dem Küchenmesser. Aus dem gleichen Grund müssen dickere Weiden erst eingekerbt und dann mit einem Spaltholz, dem sogenannten „Dreispäller“, dreigeteilt werden. In seltenen Fällen kommt sogar ein „Veerspäller“ zum Einsatz, der die Weiden vierteilt. Um die so geteilten Weiden noch biegeelastischer zu machen, folgt die Bearbeitung mit dem Weidenhobel, dem



„Kneipmesser“. Dies ist ein mit einer Klinge bestücktes Handwerkzeug, mit dem Faserschichten von der gerissenen Seite der Rutenteile abgeschält werden. Für diesen Arbeitsschritt schnürt sich der Winzer ein zehn Zentimeter breites Oberleder direkt oberhalb vom Knie um das rechte Bein. Nun drückt er mit dem „Kneipmesser“ das Weidenteil auf den Lederstreifen und zieht die Weide zwischen dem Messer und dem Leder hindurch, sodass zunächst das Mark herausgeschält wird. Durch diesen oder gegebenenfalls mehrere solcher Hobelschnitte erhalten die Ruten eine glatte Innenfläche und den gewünschten verkleinerten Querschnitt. Diese Methode ist sehr alt, denn bereits 1773 wurde dieses Werkzeug in Franken erfunden und wird seitdem im Korbmachergewerbe zum gleichen Zweck eingesetzt. Die langen, dünnen Hobelspäne werden zu Bündeln in Achterform zusammengeschnürt und dienen dann gut getrocknet als Anzündholz. Nach der Bearbeitung werden die Weidenteile zu einem „Schaaf“ gebunden, das ist ein circa zehn Zentimeter dickes Weidenbündel. Je nach Größe des Betriebes war der Winzer oft tagelang mit dem „Wejre maache“ beschäftigt. In größeren Betrieben saßen die ganzjährig beschäftigten Angestellten in einem Werkstatt-raum und erledigten diese Arbeit.

Dort, wo „Wejre“ gemacht wurden, fand auch immer Kommunikation statt. In früheren Zeiten, in denen kaum ein Fernsehgerät in den Haushalten zu finden war, kamen oft nachmittags Nachbarn und Bekannte zum „Maijen“ (zur Unterhaltung). Man diskutierte über die

Dorfpolitik, wettete über diese und jene Probleme, erzählte Anekdoten von früher und arbeitete Verwandtschaftsverhältnisse auf. An besonders kalten Tagen wurde weißer Glühwein in der Küche auf dem emaillierten Herd oder in der Werkstatt auf dem Kanonenofen zubereitet. Dann kamen zu fortgeschrittener Stunde, wenn die Wirkung des Glühweins an den errötenden Gesichtern abzulesen war, auch Themen zur Sprache, die nicht unbedingt für kleine Ohren gedacht waren. Weil auch sehr viele Neuigkeiten ausgetauscht wurden, ließ sich ein Winzer zu dem Spruch hinreißen: „Beim „Wejre maache“ und am Fahr (Fähre) wird man alles gewahr.“

Vom „Guarde“ und „Baije“

„Der Winzer geht im Jahr mal grad mal krumm, 17 Mal um den Stock herum“, das lehrt uns eine alte Winzerweisheit. Von diesen vielen Weinbergarbeiten ist der Rebschnitt einer der ersten im Jahresablauf. Schon im Januar stehen Winzerin und Winzer warm gekleidet im Weinberg und schneiden das Fruchtholz des Vorjahres sowie das störende Rebengeflecht weg. Im Hinblick auf eine Qualitätssteigerung tendieren die Winzer immer mehr dazu, nur noch zwei Fruchtruten stehen zu lassen. Die abgeschnittenen Reben werden heutzutage gehäckselt und in den Boden gepflügt.

Früher hat man die Reben aufgelesen und als Anzündholz und zum Beheizen des Backofens verwendet. In dem nun folgenden Arbeitsschritt „stickt“ der Winzer die Pfähle, d.h. er richtet sie aus und rammt sie gegebenenfalls durch einige Schläge mit dem Rammhammer fest ein. Früher wurde dazu ein „Stickbeil“ benutzt. Mit gekonntem Schwung schlug der Winzer mehrmals von oben auf die Pfähle, bis sie die nötige Standfestigkeit hatten. Das nachfolgende Anbinden der Weinstöcke mit den vorbereiteten Weiden war früher wie heute überwiegend Frauenarbeit. Vor ihrer Verwendung müssen die Bindeweiden tagelang im Wasser eingeweicht werden. Dies ist unbedingt notwendig, →



weil die Weiden zwischenzeitlich ausgetrocknet und so spröde sind, dass sie beim Biegen direkt brechen. Während der Bindearbeit im Weinberg tragen die Winzerinnen einen „Wejreschaaf“ (Weidenbündel) und ein Bündel Seitenästchen in ihren Bindschürzen, die mit einer großen Tasche für die Aufnahme der Weiden ausgestattet waren. Hierbei vollbringen sie eine enorme Leistung, bedenkt man, dass sie zu ihrer anstrengenden Bindearbeit in der Steillage auch noch das nicht

unerhebliche Gewicht der durchnässten Weiden den ganzen Arbeitstag mitschleppen müssen. Mit den langen „gemachten“ Weidenruten binden sie mit einer speziellen Knotentechnik das Stammholz an den Pfahl. Je nach Fall sind dazu zwei oder drei Knoten erforderlich. In der Winzersprache nennt man diesen Arbeitsschritt „Guarde“. Dieser moselfränkische Terminus dürfte auf das Verb „gurten“ im Sinne von anbinden zurückzuführen sein. Es ist bei dieser Arbeit eine starke Handkraft erforderlich, um die alten, knorrigten Reben zunächst an den Pfahl zu drücken und dann den Knoten zu binden. Oft verletzen sich die Frauen dabei die Hände. Denn bei manchen gekneipen Weiden sind an den Übergangsstellen zwischen Außenrundung und gehobelter Innenfläche scharfe Kanten entstanden, die besonders an den Fingerspitzen schmerzliche Schnittwunden verursachen.

Bei der Einzelpfahlerziehung werden die zwei einjährigen Fruchtruten nach beiden Seiten vom Pfahl nach unten weggebogen und mit ihren Enden an den Pfahl gebunden. Es entsteht so das „Herz des Winzers“. Die Fruchtruten formt man deshalb zu Bögen, weil dadurch die Fruchtaugen gleichmäßig austreiben. Um ein Brechen der Fruchtruten möglichst auszuschließen, muss bei dieser Arbeit vorausgesetzt sein, dass sich schon Saft im Weinstock befindet. Bei diesem mit „Baije“ bezeichneten Arbeitsschritt, der begrifflich vom Ver- *biegen* abgeleitet ist,



wird sehr viel Fingerspitzengefühl und Geschick von den Winzerinnen abverlangt. Zum Festbinden benutzt man die bereits beim „Wejre maache“ aussortierten Seitenästchen, die auch entsprechend dem Verwendungszweck „Baiwäidscha“ heißen.

Das Hahnenfest

Nachdem der letzte Weinstock „ge-guardet“ und „gebaijt“ ist, binden die Frauen nach altem Brauch mit den überschüssigen Weiden ein Bündel oben an den Pfahl. Gelegentlich sagte dann die älteste Winzerin: „Hier soll alles eingebunden (vergessen) sein, was bei der Arbeit geratscht (geschwätzt) worden ist“. Wenn anschließend dieser Wei-



denstrauß auch noch mit bunten Papierstreifen geschmückt ist und einem Hahenschwanz ähnlich sieht, dann heißt es: „Mir honn de Honn gefang“. In einigen Dörfern war es früher üblich, dass zunächst eine Winzerin so laut sie

konnte „Kikeriki“ rief und anschließend krächten alle wie ein Hahn. Anderswo knüpften sich die Frauen große weiße Papierschlauen ins Haar. Fröhlich singend zogen sie dann zu einer kleinen Feier nach Hause oder zu ihrem Arbeitgeber. Einem sehr alten Brauch zufolge, lud der Arbeitgeber die Bediensteten am Sonntag nach dem Abschluss der bis dahin geleisteten Arbeiten zu einem Fest ein. Zu diesem Anlass fing der Weingutsbesitzer einen

Hahn und schlachtete ihn für einen Festbraten. In einer gemeinsamen Mahlzeit verzehrte man den saftig gebratenen Hahn mit Kartoffeln, Gemüse und Wein. Aber warum wurde ausgerechnet ein Hahn geschlachtet? In diesem Brauch spiegelt sich die große Bedeutung des Hahnes im Volksaberglauben wider. Unter anderem ist er wegen seines starken Fortpflanzungstriebes Symbol der Fruchtbarkeit. Deswegen soll das Hahnenopfer nach den abgeschlossenen Frühjahrsarbeiten eine gute Wachstumsperiode verheißen und abschließend einen reichen Ernteertrag bringen. Das Krähen im Weinberg hat den Sinn, diejenigen bösen Geister zu vertreiben, die den Ernteerfolg verhindern wollen. Obwohl dieser Brauch, einen Hahn als Festtagsbraten zu servieren, ausgestorben ist, so ist doch die Bezeichnung Hahnenfest für die Abschlussfeier bis heute überliefert.

In den 1950er-Jahren nahm das Hahnenbrauchtum mancherorts völlig veränderte Formen an. In dieser Zeit hatte sich zum Beispiel in Neef das Hahnenfest zu einem ausgelassenen Volksfest entwickelt, denn fast die gesamte Bevölkerung war in irgendeiner Weise mit einbezogen. Hatten alle Betriebe den „Honn gefang“, wurde ein Termin für einen Umzug durch das Dorf festgelegt. Federführend bei der Organisation waren die Angestellten des größten ortsansässigen Winzerbetriebes. Nach einem kräftigen Umtrunk bezog man nachmittags Aufstellung auf →



dem Dorfplatz. Von hier aus setzte sich ein Umzug in Gang, der stark an einen Karnevalszug erinnert. Vorneweg zogen Frauen, einige mit Papierschleifen im Haar, die von einem Musiker begleitet wurden. Eine



Umzug beim Hahnenfest

der Frauen trug ein Schild mit der Aufschrift „Hahnenfest“, eine andere eine Papierattrappe von dem „gefangenen Hahn“ und wieder eine andere ein mit Papierstreifen geschmücktes Weidenbündel. Es folgten im Wechsel mehrere Fußgruppen und mit Proviant beladene Leiterwagen und Motivwagen, die alle festlich geschmückt und beschildert waren. Man konnte an der Feierlaune der Frauen deutlich erkennen, dass sie die Strapazen der vergangenen Monate vergessen wollten. Sie alle winkten froh gelaunt den zahlreich am Straßenrand stehenden Zuschauern. Nachdem der Umzug wieder am Dorfplatz endete, feierte man noch bis spät in die Nacht das Hahnenfest. Die Ausgelassenheit, mit der das Hahnenfest so gefeiert wurde, hielt nur einige Jahre an. Danach wurde wieder wie ehemals im kleinen Kreis „de Honn gefang“.

Heutzutage veranstalten viele Betriebe für die Frauen einen Hahnenkaffee. Sie sind dann sonntags nach Abschluss der Frühjahrsarbeiten zu selbst gebackenem Kuchen und belegten Broten eingeladen. Es gibt mittlerweile auch Betriebe, die tendieren dazu, das Hahnenfest dann zu feiern, wenn alle Weinbergarbeiten abgeschlossen sind. Für diesen Tag am Jahresende organisieren sie für ihre Mitarbeiter einen Tagesausflug und besuchen zum Beispiel einen Weihnachtsmarkt.

Es bleibt zu hoffen, dass die Winzerbetriebe auch zukünftig an dem Brauch, den „Honn“ zu fangen, in irgendeiner

Form festhalten, um so den Angestellten Dank für ihre geleistete Arbeit auszudrücken. Sehr bedauerlich wäre es, wenn das über so lange Zeit gepflegte Hahnenbrauchtum irgendwann aussterben würde.

Quellen:

Klein, Wilhelm: Winzerbräuche.

In: Heimat-Jahrbuch Landkreis Zell 1929, S. 99 - 100.

Knops, J.: Der Hahn, ein alter Volksbrauch an der Mosel. In: Heimat-Jahrbuch Landkreis Zell 1965, Seite 117.

Müller, Hermann: Winzerleben in alter Zeit. In: Heimat-Jahrbuch Landkreis Zell 1958, S. 126 - 128.

<http://www.symbolonline.de/index.php?title=Hahn>.

Stand: 16.01.2015.

<http://www.winzersprache.de>.

Stand: 10.11.2014.

<http://www.salix.ch/igk-geschichte.pdf>. Stand: 23.01.2015.

Archiv Friedhelm Buschbaum
Fotos: Kurt Bergen, Neef

Termine 2021

Liebe Mitglieder, aufgrund der noch nicht absehbaren Corona-Pandemie können wir für dieses Jahr noch keine Termine festlegen.

Wenn Veranstaltungen problemlos wieder möglich sind, werden Sie an dieser Stelle rechtzeitig informiert.

Bleiben Sie Gesund!

Hahnenfest in den 50er Jahren- Hintergrund Haus Buschbaum



Impressum:

Freundeskreis
MoselWeinMuseum e.V.

Vorsitzender: Wolfgang Wabnitz
Moselstraße 1, 56814 Bremm
Tel.: 02675 / 91 18 00
wolfgang.wabnitz@t-online.de

**Zusammenstellung,
Layout und Druck:**
Ulrich Hinz, Köln