

Aus der Tiefe des Kellers empor

Zunft der Weinschröter stellt sich vor / Verein aus Oberdiebach pflegt alte Handwerkstradition

Von
Isabel Mittler

NAHE-REGION Das Handwerk der Weinschröter ist fast schon in Vergessenheit geraten. Beim nächsten Bauernmarkt zeigt der Weinschröter-Verein Oberdiebach, wie früher die vollen Weinfässer aus den Kellern hinauf auf den Fasswagen transportiert wurden. Handwerkliches Können und Gesang gehören dabei zusammen.

Immer wieder gelingt es Regina Gerten vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR), den Gästen des Bauernmarktes einen reizvollen und lehrreichen optischen Höhepunkt zu servieren: Bei der 13. Auflage, verbunden mit dem Tag der offenen Tür des DLR am Samstag, 16. September, ist es das Handwerk der Weinschröter. Motto: „Vom Feuerwein beseelt, lebt eine alte Zunft wieder auf“.

Weinfässer, oft 25 Zentner schwer, galt es einst über enge, steile Treppen aus den Gewölbchen zu holen. Diese Arbeit war Sache der Schröterzunft. Wichtigstes Hilfsmittel war die Schrotleiter aus zwei miteinander verbundenen Weinbäumen. Sie bildeten eine Art Schiene, die auf der Kellertreppe lag. Die Weinfässer wurden zu ihr gerollt, mit einem oben befestigten Seil umschlungen und Schritt für Schritt, durch Ziehen und Stemmen und unter Zuhilfenahme von Holzkeilen zum Ausgang befördert.

Kräftige Männer waren für diese Arbeit gefragt. Acht Kerle packten an, jeder übernahm eine genau festgelegte Aufgabe. Neben dem Zunftmeister gab es einen Leitermeister, zwei Hautmänner, den Stopper, den Seilmann und zwei Schrötergehilfen. Sie erst ermöglichten den Weinhandel. Natürlich ging beim Transport der Fässer



Bei den verschiedenen Festen und Umzügen sind die Oberdiebacher Weinschröter immer ein richtiger Blickfang. Archivfoto: Thomas Schmidt

auch mal etwas schief. Rutschte ein Fass ab und brach auf, floss der kostbare Inhalt davon – nicht selten wurde ein Schröter dabei verletzt. Die Aufgabe war, jedes Fass heil bis zum Fuhrwerk zu bringen. Denn bis zur Übergabe an den Fuhrmann haftete die Schröterzunft für den ihr anvertrauten Wein.

Die Erfindung der Weinpumpe verdrängte das Schröterwesen, das bis ins 19. Jahrhundert bestand, allmählich.

Diese Geschichte und viele Erklärungen werden die Mitglieder der Zunft der Weinschröter aus Oberdiebach den Besuchern des Bauernmarktes erläutern. Die Mitglieder fanden 1993 zueinander. Anlässlich der 1100-Jahrfeier ihres Heimatortes am Mittelrhein wollten sie mit Freunden alter, landschaftstypischer Handwerkstradition

die Arbeit der Weinschröter vor Augen führen.

Mit Hingabe widmeten sich die Männer der Nachbildung von Handwerkszeug, die Ehefrauen schneiderten die entsprechenden Gewänder. Und immer erklingt bei den Demonstrationen auf Wein- oder Dorffesten das Weinschröterlied. Darin heißt es: „Wir ziehen, wir ziehen das volle Fass empor, aus der Tiefe des Kellers, da schleppen wir's stetig mit eigenen Kräften hervor... Gut Schrot, gut Schrot“.

Ein Anliegen des Vereins ist auch die kulturelle Pflege des „Feuerweins“. Schon die Römer veredelten Most und Wein mit Wärme, Feuer und Rauch und brachten diese Kunst nach Germanien. Bei Karl dem Großen, der um 800 den Weinbau förderte, gehörte der *vinum coctum* zur Vorratshaltung in

seinen Pfalzen. Am Mittelrhein wurde Feuerwein vermutlich ab dem 14. Jahrhundert hergestellt. Schon damals war der Federweiße beliebt. Doch er hält sich nicht lange und deshalb wurde er gefeuert und damit der Gärungsprozess beeinflusst. Und nun kam der Feuermeister ins Spiel. Nur er wusste, wie lange die Fuderfässer in der Feuerkammer bleiben mussten. Danach kam es darauf an, den frisch gefeuerten Wein so schnell wie möglich auf eigens dazu gedungenen Nachen auf dem Rhein zu den Abnehmern – etwa in Holland – zu befördern. Ende des 15. Jahrhunderts herrschte am Rhein ein Feuerweinboom. 1824 feuerte Feuermeister Griebel in Diebach im Tal der Loreley das letzte Fuder Wein. Eine Feuerwein-Kammer erinnert dort noch heute daran.