Weinbau und Heuriger

Wolfgang Steiger

Mattersburg, Juli 2022.

Das 70er Haus der Geschichten veröffentlicht zu seinen Ausstellungen begleitendes schriftliches Material. Dies dient einerseits als Dokumentation und andrerseits zum Nachlesen.

Das „70er Haus der Geschichten“ in Mattersburg, Hinterg.70 ist Informationsstelle, Archiv, Kontakt- und Ansprechort für diejenigen, die die Vergangenheit erforschen und daraus Fragen für die Zukunft stellen.

Impressum:

Herausgeber und Verantwortlicher:

Dr. Georg Luif, Hinterg. 70, 7210 Mattersburg.

Druck:

online Druck GmbH, Brown-Boveri-Straße 8, 2351 Wr. Neudorf

Mattersburg, Mai 2022

Mattersburg

Kulturland Burgenland

Inhalt

Geschichte des Weinbaus	4
Bedeutung des Weins	6
Esterházysches „Tausendeimerfass“	7
Volumeinheiten des Weines	7
Veredelung von Weinreben in Mattersburg	8
Der Weinbau in Mattersburg	9
Mattersburger Wappen	12
Rebsorten	13
Districtus Austria Controllatus (DAC)	14
Kleine Weinbaustatistik	14
Buschenschank in Mattersburg	15
Burgenländisches Buschenschankgesetz	15
Schenkhäuser in Mattersburg 1969 - 1977	16
Weinbauverein	18
Arbeiten im Weingarten 1966 -1997	19
Bilder aus dem Weingarten	21
Weinlese bei Christian Lehner	23
Weinbau Luif	25
Weinbau und Heurigenlokal Josef Morawitz	26
Schenkhaus Franz Wohlfarth Hauptstraße 38	27
Buschenschank Franz Jeidler Pielgasse 38	28
Weinlesefest 1924	29
Mattersburger Weintage	30
Weinlesefest 2005	31
Weinsegnungen zu Martini 2008	32
9.Weinlesefest 2015 im Friedenspark	33
Winzergenossenschaft Pöttelsdorf	33
Sodawasser	34
Wein im Judenviertel	34

Geschichte des Weinbaus

Ursprung Asien

In 80 Millionen Jahre alten Fossilienfunden konnte man auch Abdrücke von Waldreben finden. Funde von Weintraubenkernen durch Menschenhand angebaute Reben konnte man auf 8000 Jahre vor Christus datieren. Der Ursprung des Weinrebenanbaus könnte in Kleinasien, dem Kaukasus oder im heutigen Iran gelegen sein. In der Bibel wird berichtet, dass Noah nach der Sintflut Reben pflanzte.

Älteste Weingesetze in Babylon

Die ältesten Gesetze betreffend Wein gehen auf das Jahr 1700 v. Chr. zurück und wurden in Babylonien erlassen. Der Wein musste zu festgelegten Preisen verkauft werden. Der Konsum alkoholischer Getränke wurde zeitweise eingeschränkt. Ägypten stellte ein weiteres wichtiges Zentrum der antiken Rebenkultur dar. Zahlreiche Fresken in Grabkammern zeigen die Weinkultur und die Weinherstellung. Die gefundenen Amphoren tragen oft eine Inschrift, welche Aufschluss über die Herkunft des Weines gibt.

Dionysos - Gott des Weines

Auch die Griechen haben in der Geschichte des Weinbaus eine bedeutende Rolle gespielt, denn als Seefahrer unterhielten sie auch Kontakte mit Ägypten (800 v. Chr.). Sie waren es, die den Weinbau um 500 v. Chr. nach Westeuropa brachten. In Kreta wurden ca. 1700 v. Ch. die ersten Edelreben kultiviert. In der griechischen Götterwelt war Dionysos der Gott des Weines, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase. Ihm zu Ehren wurden im antiken Griechenland Festspiele veranstaltet. Aus diesen entwickelten sich die griechische Tragödie und Komödie.

Bacchus - Gott des Weines

Bei den Römern wurde die Weinherstellung zu einer wahren Kunst. Praktisch alle modernen Pressmethoden gehen auf die römische Zeit zurück, auch wenn die Trauben heute nicht mehr wie damals mit den Füssen zerstampft werden. Gott des Weines war bei den Römern Bacchus.

Der Weinbau verbreitete sich bereits einige Jahrhunderte vor Christi Geburt in ganz Europa und war auch den Germanen bekannt. Eine große Ausbreitung nahm der Weinbau durch die Römer. Sie brachten den Weinbau bis nach England. Auch in den Provinzen Noricum und Pannonien ging es mit dem Weinbau aufwärts. Ein römischer Geschichtsschreiber beschrieb aber die Qualität des Weines als schlecht. Nachdem sich der Weinbau auch auf ganz Nordafrika ausgebreitet hatte, kam es nach Aufkommen des Islam zu einem drastischen Rückgang.

Judentum und Christentum

Auch in der jüdischen und christlichen Religion spielte Wein eine große Rolle. Den Israeliten galt Noah als der erste Weinbauer. Zahlreiche Bibelstellen preisen den Wein und belegen seine Beliebtheit als Getränk. Eine reiche Weinernte wurde als besonderer Segen Gottes angesehen. Israel kannte nur den Rotwein. Den Wein als Heilmittel kannte auch das Neue Testament. „Trink nicht nur Wasser, sondern nimm auch etwas Wein, mit Rücksicht auf deinen Magen und deinen häufigen Krankheiten…." (Paulus).

Österreich und Burgenland

Die ältesten Traubenkernfunde in Österreich stammen aus der Zeit um 3000 v. Chr. Sie wurden in der Hallstatt – und Laténezeit als Grabbeigabe verwendet. Im Burgenland fand man in einem Hügelgrab in Zagersdorf Weintraubenkerne, die auf 700 v.Ch. datiert wurden. Auch in Mattersburg wurde großflächig Wein angebaut. Es gibt eine Menge Dokumente aus dem westungarischen Raum, die mit Wein in Verbindung stehen.

1379 Graf Niclas III. von Mattersdorf verlieh dem Ort das Recht des Weinhandels. Wein und Most durfte nur der einführen oder lagern, der im Markt wohnte und ein eigenes Gespann besaß. Solange noch 8 Kufen (1 Kufe ca. 30 Eimer) Wein im Markt waren, sollte kein anderer Wein eingeführt werden.

1524 Maria von Ungarn gewährte der Stadt Rust das Recht, bei der Ausfuhr von Wein ein „R" in die Fässer einzubrennen.

1609 König Mathias schützte die freie Weinausfuhr von Rust, wenn auf den Fässern ein „R" ersichtlich war. Rust hatte auch ein Ausfuhrprivileg nach Wien.

1631 Ferdinand II. hob alle Ein-und Ausfuhrbewilligungen auf, die König Mathias I. am 15. 10. 1615 erlassen hatte, insbesondere für die Grafschaften Eisenstadt und Forchtenstein.

1649 Ferdinand III. hob die Ein- und Ausfuhrbewilligungen von Wein auf. Erlaubt war nur noch den Wein (Most) zwischen St. Michael (29. September) und St. Martin (11. November) zollfrei nach Österreich zu bringen.

1649 Rust kaufte sich von der Herrschaftsuntertänigkeit frei. Die Stadt bezahlte dafür 60.000 Goldgulden und 500 Eimer Wein (30.000 Liter) an die Habsburger.

1681 Die Stadt Rust wurde von Leopold I. zur Freistadt erhoben. Sie gehörte als einzige Ortschaft am Westufer des Neusiedlersees zur Herrschaft Ungarisch-Altenburg.

1778 Maria Theresia verordnete einen Tarifaufschlag für Weine, die nach Bayern geliefert wurden.

1784 Josef II. schuf mit einer Zirkularverordnung die Möglichkeit, selbst erzeugte Lebensmittel zu verkaufen oder auszuschenken.

Weingärten als Immobilie

Der Weinbau stand im 16. und 17. Jahrhundert bei uns bereits in voller Blüte. Weingärten waren begehrte Immobilien für Einheimische und Auswärtige. Auch zahlreiche Adelige, Stadtbürger und Klöster aus Niederösterreich besaßen hier Weingärten, die von ortsansässigen Lohnarbeitern bearbeitet wurden.

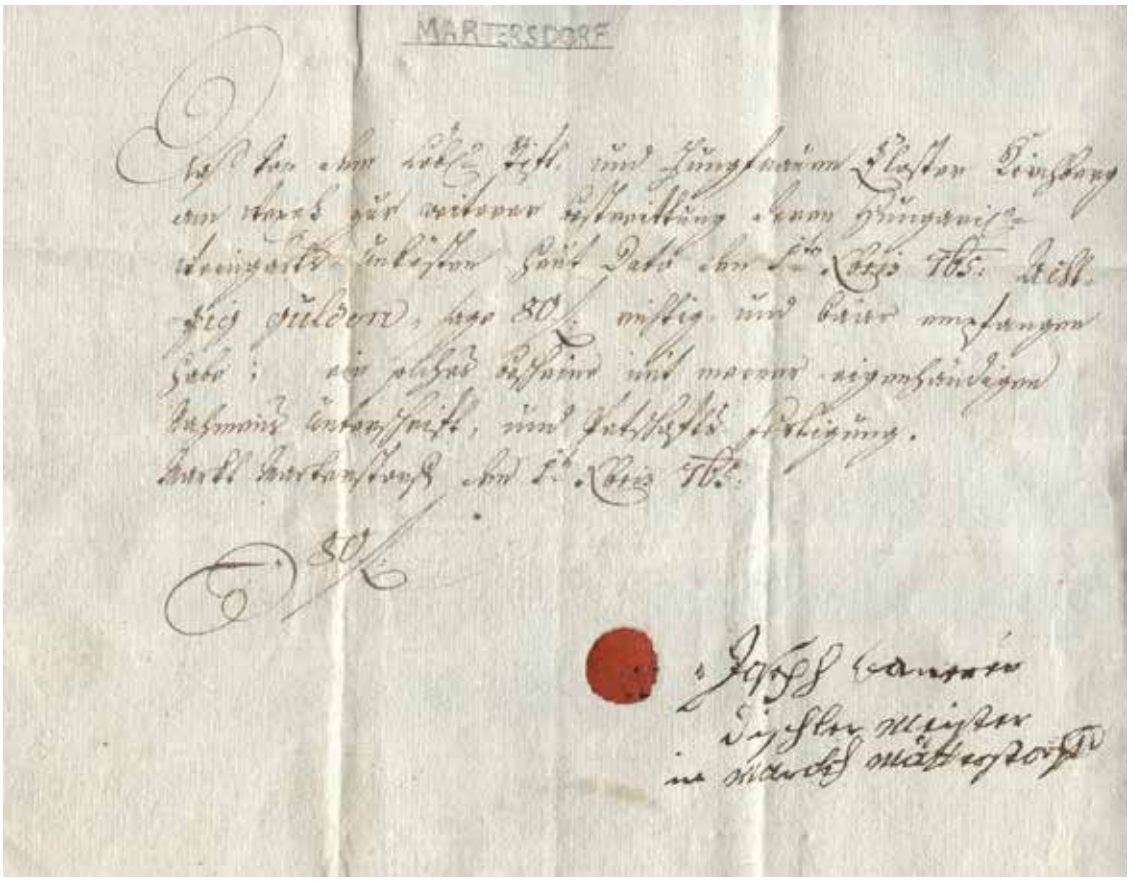
Trotz des hohen Niveaus der hiesigen Weinwirtschaft war der Absatz der westungarischen Weine durch wirtschaftliche Beschränkungen erschwert, die den Export in bestimmte Gebiete ausschlossen. Ausgenommen von den Ausnahmen aus 1649 durften Weine aus dem heutigen Burgenland nicht nach Niederösterreich, Oberösterreich und Bayern exportiert werden, da diese Länder als Absatzgebiete für die niederösterreichischen Weinbauregionen reserviert waren. Zum Absatzgebiet für die burgenländischen Weine wurden Böhmen, Mähren, Schlesien und Polen. Ab dem 16 Jahrhundert wurde Wein aus dem westungarischen Raum auch an der kaiserlichen Tafel serviert.

Wildhüter

Zum Schutz der reifenden Weintrauben vor tierischen und menschlichen Dieben wurden seit dem Mittelalter zwischen Jakobi (25. Juli) bis zum Ende der Lese Weinhüter eingesetzt. Sie wurden vereidigt und mussten Tag und Nacht in dem ihnen zugeteilten Bereich eines Weinberges verbringen.Anlässlich ihrer Vereidigung und nach Beendigung ihrer Tätigkeit wurden sie von der Gemeinde mit einem Krug bewirtet. Damit wurde das Rechtsgeschäft besiegelt (Leihkauf).

Weinbau im Burgenland 1938

Die Weinanbaufläche betrug 1938 im Burgenland 8854 ha und 25.885 Weinbaubetreiber. 20.485 Weinbauern besaßen ein Grundstück, das kleiner als ein ½ Hektar war. 16% der Bevölkerung lebte vom Weinbau.



Das von dem löbl. Stift und Jungfrauen Kloster Reinsberg am Wechsel zur weiterer Bestreitung deren Hungarischen Weingartsunkosten heut Dato den 1ten Dezember 1765 Achzig Gulden, sage 80 f richtig und baar empfangen habe. Ein solches bescheine ich mit meiner eigenhändigen Nahmensunterschrift und Petschaftsfertigung.
Markt Materstorf den 1ten Dezember 1765 Josef Angerer Dischlermeister in Markt Matterstorf

Bedeutung des Weins

Im Denkbuch von Mattersdorf zeigt uns der Mattersdorfer Chronist Jacob Wittmann (geschrieben um 1815) die Bedeutung des Weins zu Beginn des 19.Jahrhunderts für die Bevölkerung in Mattersdorf:

Wein an Zahlung statt

Der Pfarrer erhält für die Weingarten Prozession 45 Kreuzer. Neben seiner Entlohnung in Geld bekommt er jedes Jahr vom Getreide- und Weinzehent den 16ten Teil. Dazu kann der Herr Pfarrer alljährlich zu Ostern 9 Tage lang Wein und Bier kostenlos genießen. Der Pfarrer erhält außerdem durch eine Kollekte den sogenannten Kollektwein.

Der Schulmeister erhält für das Wetter Verläuten 2 Eimer Wein ohne den Kollektwein. 1 Eimer entspricht in Ungarn 53,72 Liter, in Österreich 56,59 Liter.

Laut Vereinbarung muss der Markt Mattersdorf jährlich 2104 Gulden in bar und 30 Eimer als Verzehrwein an das Marktgericht bezahlen. Dieser Verzehrwein als Abgabe wird mit der Maria Theresianischen Urbarialreform abgeschafft.

Das alljährliche Wein Bergrecht wird mit 126 Eimern Wein vergolten. Jedes Viertel-Haus muss ¼ Eimer Verzehrwein beitragen, ein Achtel-Haus 1/8 Eimer, eine Hofstätte 1/8 Eimer, eine kleine Hofstätte 1/16 Eimer. Je zwei Parteien der Kleinhäusler müssen 1/16 Eimer geben.

Weinausschank der Gemeinde

Die Marktgemeinde hat ganzjährig das Recht des Weinausschankes mit Ausnahme von 9 Tagen zu Ostern. Diesen Weinausschank erhält der Pfarrer. Hingegen muss der Markt von der Herrschaft 65 Eimer Bauwein annehmen und mit einem Aufschlag von 2 Kreuzer auf die Maß verkaufen oder ausschenken. Die hiesigen Gastwirte sind verpflichtet, die Hälfte dieses Weines das heißt 32 ½ Eimer gratis auszuschenken. Für das Weinbergrecht erhält die Herrschaft 126 Eimer und als Verzehrwein 30 Eimer. Dies alles hat das Urbar aus 1767 aufgehoben.

Gebühren für die Feldhüter

Die Weingartenhüter erhalten von den Nachbarn freiwillig die Kuchlspeis. Von den Österreichern erhalten sie 2 Kreuzer je Pfund, von den umliegenden Ortschaften 3 Kreuzer je 4 Pfund. Ab den St. Laurentiustag (20. Juli) müssen die Weingartenhüter im Weingarten sein. Die Zahl der Weingartenhüter ist in Hathal drei, im Rohr drei und im Spittelberg zwei. Jetzt sind aber in manchen Jahren nur mehr insgesamt drei tätig. (1 Pfund entspricht 2,5 Ar)

Weinernte und Unwetter

1755 zerstören Frost und Reif sowie in der Folge Mehltau fast das gesamte Weingebirge. Die Mattersdorfer klagen im folgenden Jahr darüber und bitten um einen Steuernachlass.

1763 ist ein schlechtes Wein- und Obstjahr, so dass man nicht einmal imstande ist, das Bergrecht abzuliefern.

1761 ist sehr guter Wein gewachsen und das Maß hat nur 4 Kreuzer gekostet.

1763 werden die Weingärten vom Frost erwischt, sodass kaum herrschaftlicher Wein geerntet wird.

1777 hat es viel Wein gegeben. Weil aber die Trauben während des Lesens wie auch 1778 hart gefroren sind, hat man sie nicht quetschen können, bevor sie aufgetaut sind. So ist der Wein auch nicht gut.

1783 ist ein merkwürdiges, sehr fruchtbares Jahr. Es ist besonders viel Wein gewachsen, sodass überall zu wenig Fässer vorhanden sind. Es herrscht ein großer Mangel an Fässern. Die Ursache dafür ist, dass niemand richtig einschätzen konnte, wie viel er ernten würde. Daher haben sich viele nicht mit genug Fässern ausgestattet. Wer die Ernte auf 30 Eimer geschätzt hat, hat 50 Eimer bekommen und wer 50 geschätzt hat, hat 70 geerntet. Daher hat man mit dem Lesen immer einige Tage aussetzen müssen, damit man sich Fässer beschaffen konnte. Man hat sich gewundert, als die Alten erzählt haben, dass einmal so eine reichliche Weinernte war, dass man einen Eimer Most für einen Eimer Fasswein gegeben hat. Aber bei dieser Weinlese wird der Eimer Most für 20 Kreuzer verkauft und Maische und Most sind in einigen Häusern eine Zeitlang in Bottichen herumgestanden. Überdies ist der Wein auch sehr gut und nach drei, vier Jahren hat die Maß 10 und 12 Kreuzer gekostet. Nach dieser so reichen Weinernte folgt ein schneereicher Winter. Am St. Martinstag schneit es. Der Schnee ist aber bald wieder geschmolzen. Die Felder sind bis Weihnachten schneefrei geblieben. Dann hat es zu schneien begonnen und der Schnee ist bis Ende Februar liegen geblieben. Der Schnee hat sich so angehäuft, dass viele Dächer eingedrückt werden, selbst wenn sie gar nicht schlecht gebaut sind. Wegen der Menge an Schnee kann man ihn nicht aus den Häusern bringen, weil auf den Gassen kein Platz ist.

1790 ist ein Dürre–Sommer. Die Weingärten zeigen einen sehr hohen Ertrag, aber die Beeren werden eher zäh als das sie reif werden. Sie bleiben bis zur Lesezeit am Stock hängen. Es sind als Zehent 5.700 Eimer eingebracht worden. Die Qualität ist aber nicht gut.

1797 Der Winter von Ende 1796 bis Anfang 1797 ist ebenfalls sehr mild. Der drauf folgende Sommer ist wieder durch Unwetter gekennzeichnet. Wir haben gleich nach Jacobi (25. 7.) einen Schaden durch Hagelschauer im Weinberg erlitten, der auf 3.299 Eimer geschätzt wird. Für diesen Schaden haben wir vom löblichen Komitat eine Vergütung über 495 Gulden erhalten. Der Wein ist aber gut gewesen, sodass er den 1783 Jahrgang an Güte übertroffen hat. Die Weinernte ist aber gering ausgefallen.

1800 ist am 27. Mai ein Hagelunwetter, dessen Schaden auf 1.789 Eimer Wein geschätzt wird. In der ganzen Gegend ist die Weinernte gering gewesen, sodass die Maische mit 6 Gulden, der Most mit 10 Gulden verkauft wird, weil auch im vorigen Jahr nicht viel gewachsen ist und der Wein nicht gut war. Wir müssen nun von fremden Ortschaften Wein für unsere Wirtshäuser herführen lassen. Den Eimer haben wir mit 8 Gulden 15 Kreuzer bezahlt. Für ein Maß haben wir 16 Kreuzer verlangt, der Wein ist aus dem Jahr 1798. Den hiesigen Jahrgang 1799 haben wir um 9 Kreuzer ausgeschenkt. Der Jahrgang 1800 wird für 16 Kreuzer ausgeschenkt.

1802 ist eine gesegnete Weinlese und für den Herrschaftlichen Zehent sollen 6.000 Eimer abgeliefert worden sein. Die Güte des Weines ist mittelmäßig, aber besser als der vorjährige.

1804 ist ein Jahr der Missernten sowohl beim Getreide wie auch beim Wein. Wein gibt es wenig, aber er ist gut. Als dieser Jahrgang in das Wirtshaus zum Ausschank kommt, wird der 1803er Jahrgang unverkäuflich. Der Wein, der bereits im Wirtshaus ist, wird dann an die Essigsieder verkauft. Diese zwei Jahre wird viel Wein von der Gegend um den Plattensee herauf gebracht und hier ausgeschenkt.

1817 Für heuer hat man die Hoffnung das die Weinernte besser ausfallen wird, nachdem es seit vier Jahren schlechte Ernten gab. Zwar wird es hier keinen Überfluss geben, es wird jedoch besser sein als die vorigen vier Jahre.

1818 wächst ein guter Wein, sodass er das 1811er Gewächs an Gehalt und Güte übertrifft. Aber es wird sehr wenig gelesen. Es zeichnet sich zwar eine mittlere Lese ab, da aber kurz vor der Lesezeit ein Regenwetter ausbricht, faulen die Weinbeeren stark und sind von geringer Ergiebigkeit. Es befinden sich im Zehent nur 470 Eimer. Im vorigen Jahr 1817 aber sind 1230 Eimer hereingekommen. Während man 1818 gelesen hat, schätzt man den Wein nicht so gut ein. Es wird wohl daran gelegen haben, dass die noch frischen Weinbeeren, die man gegessen hat, nicht so überreif sind wie jene, die zusammen gefault sind.

1823 Am 22. August 1823 gibt es ein schreckliches Unwetter. Die Weinberge Hirschkreit, Rohr, Steinbühel und Rurbrand im Grunde werden zerstört, sodass in diesen Weinbergen nicht ein grünes Laubblatt, geschweige denn eine Weinbeere zu sehen ist. Sogar die Bäume stehen ganz blattlos da wie im Winter. Die übrigen Weinberge werden von diesen grausamen Unheil verschont. Diese Weingartenbesitzer erhalten in ihren Weingärten eine ergiebige Ernte. Der Wein gedeiht auch in diesen Jahr gut. Am 23. Mai 1823 gibt es abermals einen schrecklichen Regenschauer. Damals sind alle Weinberge samt den Winter- und Sommerfrüchten ein Gräuel der Vernichtung. Vom Wein gibt es gar nichts, weil die Weingärten wie im Winter ohne Laub zu sehen sind.

Esterházysches „Tausendeimerfass“

Die esterházyschen Besitzungen gehören im burgenländisch–westungarischen Raum schon immer zu den wichtigsten Wirtschaftsbetrieben. Fürst Paul Anton Esterházy hat auf seinen Reisen mit der hochentwickelten französischen Weinkultur Bekanntschaft geschlossen. 1738 entschließt er sich, den Keller des Donnerskirchener Edelhofes zum Hauptkeller einzurichten. Hier sollen nicht nur die besten eigenen Weine, sondern auch internationale Kaufweine gelagert und gepflegt werden. Da zu dieser Zeit zumeist der Wein noch samt dem Fass verkauft wird, ist es erforderlich, alljährlich viele Fässer anzufertigen. Daher wird auch ein Bindermeister angestellt, dessen Aufgabe es ist, nicht nur Normalfässer mit hölzernen Reifen, sondern auch kleinere Fässer in der Größe von Bierfässern, ebenso 5 – 7 Eimer fassende Rotweinfässer und Fässer mit eisernen Reifen herzustellen. Der Forchtensteiner Hofbinder Johann Paul Gillinger stellt 1758 gemeinsam mit seinem Vater Lorenz ein „Tausendeimerfass“ her. Tatsächlich hat es einen Inhalt von 597 2/4 Forchtensteiner Eimer, das sind 51.982,5 Liter. Den Glanzpunkt des Tausendeimerfasses bildet das fürstlich Esterházysche Wappen, das am vorderen Fassboden angebracht wird. Das Fass wird nach dem Niedergang des Weinbaus im frühen 19. Jahrhundert zerschlagen und beseitigt.

Das Wappen des Fürsten Esterházy wird aber auf dem nach dem 2. Weltkrieg im Hofstallungsgebäude gegenüber dem Eisenstädter Schloss auf einem aus dem Wolf´schen Kellereien stammenden Riesenfass (61.000 Liter) angebracht.

Das 1758 gebaute Tausendeimerfass ist aber nicht das erste Riesenfass im Forchtensteiner Schlosskeller. Schon zur Zeit des Fürsten Paul Esterhazy (1635 – 1713) wird ein großes Fass erwähnt, das ein viel bestauntes Schauobjekt für Reisende bildete. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts ist es aber bereits verschwunden.

Volumeinheiten des Weines

Holzfässer gelten als Erfindung der Kelten. Die erstmalige Erwähnung solcher Fässer geht nach römischen Quellen auf das Jahr 50 v. Chr. zurück, also ein paar hundert Jahre später. Daher ist auch das Handwerk eines (Fass) Binders sehr alt. Lange Zeit wurde der Wein in kleinen Fässern verkauft und diese wurden nur mit Reifen aus Weidenruten versehen, große Fässer aber mit Reifen aus Eisen.

Ende des 19. Jahrhunderts hatte die Reblaus fast alle Weingartenkulturen vernichtet. Wegen der hohen Kosten einer Neuauspflanzung, (wobei die Reben auf eine reblausresistente Unterlage aufgepfropft werden), wurden nur dort neue Weingärten angelegt, wo der Weinbau die Haupteinnahmequelle der bäuerlichen Betriebe bildete.

Der Wein wurde in Eimer gemessen, wobei es große Unterschiede gab:

Wiener Eimer	56,6 Liter
Forchtensteiner Eimer	87,0 (ab 18.Jahrhundert)
Eisenstädter Eimer	77,3
Pressburger Eimer	54,4
Ödenburge Eimer	72,5

Das Schankmaß für Wein war ein Pint

Forchtensteiner Pint	2,17 Liter
Ödenburger Pint	1,81
Pressburge Pint	1,69
Wr. Neustädter Pint	1,67

Üblicherweise wurden aber zum Ausschank kleinere Maßeinheiten verwendet wie Halbe und Seidel

Ein Wiener Eimer hatte

Wiener Eimer	1	56,6 Liter
Maß	40	1,31
Halbe	80	0,71
Seidel	160	0,35
Pfiff	320	0,18

Veredelung von Weinreben in Mattersburg

Die Ausbreitung der Reblaus hat in den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts fast alle Weingartenkulturen zerstört. Die kostenintensive Neuauspflanzung von Reben auf reblausresistenten Unterlagen wird meistens nur von Weinbaubetrieben durchgeführt. Dadurch kommt es zu einer Qualitätssteigerung und die Umstellung auf neue Sorten. 1907 hat der Staat der Gemeinde Mattersdorf 4000 Weinrebensetzlinge für die hiesigen Weinproduzenten angewiesen. Eine Kommission soll sie verteilen. Der Weinproduzenten-Verein sucht 1907 auch um Veranlassung zur Errichtung einer Rebschule in der Gemeinde Nagymarton. Das Gesuch wird befürwortet.

Rebschule Mattersburg in den frühen 1930iger Jahren. Leopoldine und Andreas Doleschal und vorne links Agnes Doleschal

Der Weinbauinspektor soll ersucht werden, den geeigneten Platz für die Rebschule zu bezeichnen. Nachdem der Weinbauinspektor einige Grundstücke besichtigt hat, meint er aber, dass das hiesige Klima zu kühl für eine Rebschule sei. Infolge dieses Berichtes wird vom Plan, eine Rebschule anzulegen, abgegangen. Wenig später sucht aber der Weinproduzenten-Verein bei der Gemeinde doch um Überlassung von Grundstücken an.

Im Zuge der Neuauspflanzung verschwinden die Weinsorten Furmint, Mädchentraube. Tausendgut, Lannersprung oder Banater Riesling fast ganz. Es werden die Sorten Welschriesling, Muskat Ottonel, Neuburger, Rheinriesling, Traminer, Grünveltliner, Bouvier, Müller Thurgau sowie die Rotweinsorten Blaufränkisch und Zweigelt ausgesetzt.. Der Rotwein beschränkt sich aber anders als heute nur auf Lagen mit schweren, lehmigen Böden.

Der Weinbau in Mattersburg

(aufgezeichnet von Anton Steiger)

Ein bedeutendes Kapitel in der landwirtschaftlichen Entwicklung von Mattersdorf bildete der Weinbau. Wenn man sich mit den Ereignissen des 19. Jahrhunderts befasst, ist es notwendig, näher auf dieses Thema einzugehen. Der Weinbau war in der zweiten Hälfte des oben erwähnten Jahrhunderts jener Faktor, der ein wirtschaftliches Aufblühen und den damit verbundenen Wohlstand bewirkte.

Als Obmann des Museumsvereines hatte ich oft die Gelegenheit in Presskammern zu kommen in denen noch alte wuchtige Baumpressen standen die jahrhundertealte Zeichen und Inschriften trugen. Sie sind die stillen Zeugen dafür, dass unsere Ahnen den Weinbau schon seit langer Zeit betrieben. Fragte man die Besitzer einer solchen Baumpresse was sie vom Weinbau unserer Gemeinde von früheren Zeiten wissen, so erfuhr man sehr wenig oder gar nichts.Auch nicht vom vergangenen Jahrhundert. So habe ich mich entschlossen, mein bescheidenes Wissen, das ich durch mündliche Überlieferungen meiner Eltern und Großeltern erfahren habe, aufzuschreiben. Viel weiß ich auch aus den Erzählungen des alten Herrn Born. Er war mir sehr zugetan, er kannte meine Neugierde für das Vergangene und so erzählte er mir oft stundenlang. Er war Gastwirt, Weinhändler und vor allem ein tüchtiger Weinfachmann. Die wenigsten der heutigen Mattersburger dürften Kenntnis davon haben, dass bis in die sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts ausschließlich Weißwein produziert wurde. So ist aus diesen alten Baumpressen wohl mehr Most aus weißen Trauben geflossen als von roten. Diese Weißweine waren meist von geringer Qualität. Es wurden die verschiedensten Sorten gezogen. Die Hauptsorten waren die heute noch bekannten Silvaner, die Zierfandler und auch die Silberweißen die keinen Spitzenwein brachten, während der Wein der „Weirertrauben“ zwar gut, der Ertrag jedoch gering war. Ferner gab es eine Sorte, die man Österreicher nannte, denn diese Rebe wurde Anfang der fünfziger Jahre des 19. Jahrhunderts aus Traiskirchen in Niederösterreich bezogen. Sie lieferte wohl den besten Wein, der in den fünfziger und sechziger Jahren erzeugt wurde.

Baumpresse im Friedenspark. Sie stammt aus dem Keller von Nikolaus Steiger und wurde dort 1893 errichtet

Als „Goasdutten“ bezeichnete man im Volksmund großbeerige Trauben, eine sehr reich tragende Rebe, die aber einen sauren Wein abgab. In einem Weingarten, in dem es viele „Goasdutten“ gab, konnte man eine reiche Lese einfahren, doch der Wein daraus ließ sich schwer verkaufen und musste oft verschleudert werden.

Der Zucker war damals noch ein Luxusartikel und ein Aufzuckern nicht möglich, nicht weil es verboten gewesen wäre, sondern weil es zu teuer kam. Ein Eimer Wein kostete seinerzeit sechs bis acht Gulden, ein Pfund Zucker eineinhalb bis zwei Gulden.

Der Wein war nicht so leicht an den Mann zu bringen, besonders wenn es eine gute Lese gab. Dies war oft der Fall, denn der Weinstock hatte noch nicht so viele Feinde wie heutzutage. Der größte Feind war der Hagel. Mir wurde beim Recherchieren der Wetterverhältnisse klar, dass es früher mehr Gewitter gab als heute und damit verbunden auch mehr Hagelschlag. Auch der Frost war gefürchtet und die Frostschäden im Frühjahr waren jedenfalls häufiger als heute. Ich bin überzeugt, dass sich auch bei uns das Klima ständig ändert und es ein ständiges Auf und Ab gibt, also Schwankungen unterworfen ist. Herr Born erzählte mir, dass es im 18. Jahrhundert eine Periode bei uns gab, in der hinter den Stadeln Feigenbäume wuchsen, die südseitig standen, also gegen Norden hin geschützt waren. Es kamen dann kältere Jahre und die Bäume gingen ein.

Ein gefürchteter Schädling waren die Weinzettel, die es damals viel häufiger gab als heute und die in Massen auftraten. Es wurden ganze Töpfe davon eingesammelt. Wenn es bei Sonnenschein regnete, trat oft der echte Mehltau auf, im Volksmund Mühltau genannt. Den falschen Mehltau, also die Peronospora kannte man noch nicht. Trotz alledem waren die Ernteerträge meist gut. Es gab Jahre in denen man in unserer Gemeinde an die zwanzigtausend Eimer gelesen hatte, was umgerechnet heute etwa zehntausend Hektolitern entspricht.

Eine so große Menge Wein brauchte auch ein Absatzgebiet. Man musste den Wein nach auswärts verkaufen. Doch verlangte damals jede Stadt, auch im eigenen Land, in die man Wein liefern wollte, eine Maut. Dadurch wurde der Weinpreis oft verdoppelt. Es lag in der Natur der Sache, den Wein zu schmuggeln. Der Schmuggel war zwar mit großen Strapazen und Gefahren verbunden, bei Gelingen jedoch war er ein blühendes Geschäft. Aus unserer Gegend wurde viel übers Gschoad, wie man damals sagte, über die Grenze nach Niederösterreich geschmuggelt. Heute heißt der Weg, über den die Fuhren Wein durch den Wald nach Niederösterreich

gingen, der Weinweg. War es gelungen eine solche Fuhre unbeschadet übers Gschoad zu bringen, dann konnte man mit dem Erlös daheim die doppelte Menge davon kaufen. Wurde der Schmuggler erwischt, zahlte er naturgemäß drauf, das heißt der Wein wurde konfisziert und zumeist auch Zug und Zeug weggenommen.

Neunkirchen und Umgebung waren die größten Abnehmer unseres Weines. Mein Urgroßvater Anton Steiger, geboren 1813, hatte sich wie überliefert ist, intensiv mit dem Weinschmuggel befasst und öfters Zug und Zeug verloren. Den Panduren hatte er so manches Husarenstück geliefert, aber zu guterletzt hatte er keinen Vorteil aus dem Weinschmuggel ziehen können. Das Weinfahren war bei ihm zu einer Leidenschaft geworden: er konnte es nicht lassen. Als er älter wurde war er den Strapazen nicht mehr gewachsen und starb mit knapp sechzig Jahren.

Dies geschah gerade zu der Zeit, als sich die große Umstellung von Weißwein auf Rotwein vollzog. Da wurde vieles anders und der Schmuggel hörte ganz auf.

War der Weinbau schon hunderte von Jahren zuvor eine wichtige Einnahmsquelle unserer Gemeinde, so brachte nun der Anbau von Rotwein einen nie geahnten Aufschwung.

Schon Anfang der sechziger Jahre des 19. Jahrhunderts stellten unsere Weinhändler fest, dass in Wien und anderen größeren Städten Wein auf den Markt kam, von dem jede Menge abzusetzen war und der im Gegensatz zum Weißwein besser bezahlt wurde.

Die ersten Donaudampfschiffe brachten Rotwein aus dem Westen, wahrscheinlich aus dem Weinbaugebiet in Franken. Der Gedanke war daher naheliegend, selbst brauchbare Rotweinreben zu pflanzen und Rotwein zu produzieren. Ein Zufall kam dieser Idee zur Hilfe.

Schon immer wurde aus unserer Gegend, aber auch aus anderen Teilen Ungarns, der Wiener Markt mit großen Mengen Obst beliefert. Seit die Dampfschiffe auf der Donau verkehrten, konnte man feststellen, dass sie viele blaue Trauben aus Ungarn herbei brachten. Man erkundigte sich, woher diese kämen und erfuhr, dass sie hauptsächlich aus Nagymaros, zu Deutsch Groß-Marosch herbeigeschafft werden. Man setzte sich nun am Wiener Markt mit den Händlern in Verbindung, die von dort ihre blauen Trauben bezogen und konnte auch die Zusage erhalten, dass die gewünschten Reben in Großmarosch ohne weiteres zu kaufen seien. Daraufhin traten einige beherzte Männer zusammen, um nach Großmarosch zu fahren und die Reben dort zu besorgen.

Hauptperson dieses Unternehmens war der schon bekannte Johann Wohlfarth. Er spielte nicht nur als Musiker die erste Geige im damaligen Mattersdorf, sondern auch bei vielen anderen Dingen, wie eben hier bei dieser Aktion „Weinrebenkauf". Der nächste war ein Mann, den man Primes Schnautz nannte, er soll ein lustiger Bursche und zu jedem Schabernack aufgelegt gewesen sein. Herr Born erzählte mir noch einige seiner unvergleichlichen Streiche. Dann war noch der „Gschneckerlte Giefing" mit von der Partie, der sich hauptsächlich mit dem Viehhandel beschäftigte. Da er des öfteren nach Ödenburg fuhr, wo er mit ungarischen Bauern feilschte, verstand er die ungarische Sprache halbwegs, sprach sie aber nur gebrochen. Dies brachte ihm den Spitznamen "harom schas (száz) négy forint" ein, was auf deutsch Dreihundertvier Gulden heißt. Der Primes Schnautz sorgte dafür, dass ihm dieser Spitzname oft nachgerufen wurde, doch dann wurde der harom schas wütend und verprügelte die Provokateure.

Als alles genau besprochen war, ging die Reise los nach Großmarosch. Die Männer konnten die Bahnlinie Wien - Preßburg - Budapest benutzen, denn diese führte mitten durch Großmarosch. Dieser Ort liegt am linken Ufer der Donau. Er schmiegt sich sanft, an die wegen ihrer einmaligen landschaftlichen Schönheit bekannten Donauschlinge, an. Dieses Gebiet liegt etwa fünfzig Kilometer nordwestlich von Budapest und zwanzig Kilometer von Gran (Esztergom) entfernt. Es ist, wenn man die Donau von Wien stromabwärts fährt, wohl der schönste Teil auf der Strecke Wien – Budapest. Das heutige Esztergom war bei uns früher sehr bekannt. Von den vier Bataillonen der Sechsundsiebziger, unserem Hausregiment, lagen zwei in Ödenburg, eines in Bosnien in Trebinje und eines in der Bischofsstadt Gran, wo viele Mattersdorfer ihren Militärdienst abgeleistet haben.

Als die Abordnung aus Mattersdorf in Marosch ankam und nach den Händlern Jung und Zoller fragten, merkten die Männer, dass die Einwohner hier alle deutsch sprachen. Großmarosch war eine Gemeinde in der Größe von Mattersdorf mit rein deutscher Bevölkerung. Das Klima ist

dem unseren sehr ähnlich, denn es gedeiht nicht nur der Wein, sondern auch die Edelkastanie. Die Mattersdorfer wurden in Marosch gut aufgenommen. Sie konnten viele tausend Weinreben kaufen und nach Hause bringen. Wohlfarth hatte noch vor der Heimfahrt erfahren, dass die Bewohner von Großmarosch Siedler (Einwanderer) waren und diese Sorte Reben aus ihrer alten Heimat, einer Gegend um Mainz, mitgebracht hatten, ebenso die Edelkastanie. Noch einige Male wurden Reben aus Marosch geholt. Nach diesem Herkunftsort wurde diese Rebe kurz die Maroscher genannt, woraus mit der Zeit die Marische wurde. Dieser Name blieb ihr noch lange bis tief ins zwanzigste Jahrhundert hinein. Interessant ist der Weg, den diese Sorte gegangen ist, ehe sie zu uns kam: aus der Gegend von Mainz nach Großmarosch in Ungarn und von dort nach Mattersdorf, wo sie jahrzehntelang die wichtigste Weinrebe unserer Weinbauern war.

Die Güte des Marischen Weines war sprichwörtlich. Von Bouquet und Farbe war man begeistert. Die Sorte war auch ertragreich, denn schon nach wenigen Jahren wurde eine ansehnliche Menge Trauben gelesen. Aber was von größter Wichtigkeit war, es gab keine Absatzschwierigkeiten mehr. Der Rotwein war gesucht. Die Händler kamen von weit her und zahlten Preise, die viel höher lagen als beim Weißwein. Man brauchte den Wein nicht erst anzubieten, er verkaufte sich von selbst und, was auch sehr wichtig war, der Weinschmuggel hörte auf. Natürlich hatte man nichts Eiligeres zu tun, als die weißen Weinstöcke durch Marische zu ersetzen. Schon in den siebziger Jahren gab es bei weitem mehr roten als weißen Wein bei uns.

Früher wurden Rosen noch bewusst in den Weingärten angepflanzt, da Rosen ähnliche Vegetationsbedingungen haben wie der Rebstock sie benötigt. Die Rose ist aber empfindlicher gegenüber Krankheiten wie Mehltau und zeigt die Symptome schneller an. Daher sind die Rosen nicht nur schön anzusehen, sondern dienen den Winzer als Frühwarnsystem. Er weiß, dass es Zeit ist die Rebstöcke gegen den Mehltau zu schützen. Beim Befall mit echten Mehltau (Oidium) können auch die Marienkäfer helfen, sie ernähren sich ausschließlich von Echte Mehltau-Pilzen.

Immer mehr Gastwirte kamen, auch aus Österreich, die ganze Fuhren Wein im Gebinde kauften. Die Nachfrage konnte schließlich kaum befriedigt werden, obwohl fast das ganze Weingebirge auf die Marische Rebe umgestellt war.

Diese Situation brachte einen wirtschaftlichen Aufschwung, der für die ganze Gegend einen bescheidenen Wohlstand, für manche Familie sogar einen ansehnlichen Wohlstand bedeutete. Dies trug auch zur Gründung der beiden Sparkassen bei. Wer einen genügend großen Keller hatte und auch das Geld dazu, kaufte zur Lesezeit Maische auf und presste ein. Solche Leute gab es genug. Diese verkauften dann den fertigen Wein mit einen nicht gerade kleinen Gewinn. Der Höhepunkt wurde erreicht, als ein Weinhändler namens Linshalm aus Neunkirchen im Markt erschien, sich im Hause Rauhofer – Mehlmesser einquartierte und große Mengen Wein kaufte. Auch per Bahn wurde Wein exportiert, meist nach Böhmen. Ich erinnere mich, dass mein Großvater noch bis zum Ersten Weltkrieg auf diese Weise Wein nach Rossitz in Böhmen lieferte. Die günstige Aufwärtsentwicklung des Weinhandels dauerte bis Anfang der neunziger Jahre, dann kam eine Wende.

Vorerst möchte ich noch erzählen, welch eine Festzeit die Lese damals war. Meist begann sie am 15. Oktober zu Theresia. Die Schulen waren während der Lesezeit geschlossen und alles was laufen konnte war in den Weingärten. Es war ein einziges fröhliches Treiben. Wo es nur ging wurde ein Feuer angezündet, um das die Kinder tanzten und spielten. Nebenbei wurden Erdäpfel und Kastanien gebraten.

Die Trauben wurden damals nicht wie heute gewogen, sondern gemessen. Nachdem sie gründlich gemaischt waren wurden sie mit Halb – oder Viertelschaffeln gemessen. Der Name Viertelschaffel hat sich bis heute erhalten. Die Maische wurde bei größerem Mengen auch in die Loaden gefüllt und so gemessen. Loaden waren Ladefässer die oben einen viereckigen Deckel hatten, den man beim Füllen abheben konnte. Zum Füllen verwendete man große viereckige Trichter aus Blech oder Holz. Man stellte den Wagen mit den Loaden in die Nähe des Weingartens, daneben stand ein Bottich, dort wurde gemaischt und dann die Maische in die Loaden gefüllt.

Am gewesenen Steiger – Gasthaus, damals noch in fürstlichen Besitz, war Herr Born Pächter. Trotz des gutgehenden Gasthauses hat auch er, wie viele andere, mit Rotwein große Geschäfte gemacht. Dies hat ihn dazu bewogen, das Wirtsgeschäft aufzugeben, einen großen Keller zu bauen und sich nur mit dem Weinhandel zu befassen. Born fing noch Anfang 1890 an einen großen Keller zu bauen und zwar im Nebenhaus des Gasthofes, das man damals das Schlosserbauerhaus nannte. Dieser wurde für die damalige Zeit auf das modernste ausgestattet. Es gab auch die erste Weinpumpe in Mattersdorf. Zu dieser Zeit wurde ein größerer Bauernhof, der

dem 6/8 Bauern Paul Jeidler gehörte, verkauft. Das Haus wurde von einem Juden namens Schischa-Mandl gekauft. Es ist das Haus Hauptstraße 39. Auch dort wurde schnell ein Keller gebaut. Es sollte dort eine große Weinhandlung errichtet werden. Die Keller waren fertig und aufnahmebereit. Da kam der erste große Schlag. In dieser Zeit hatte man auch den Rübenbau vorangetrieben, denn die Zuckerfabriken konnten durch ein neues Verfahren Zucker in Massen erzeugen. Der Zuckerpreis sank auf 50 Kreuzer per Kilogramm. In Österreich wurde es erlaubt, den Wein aufzuzuckern, in Ungarn aber blieb es verboten. War es früher wegen des hohen Zuckerpreises unrentabel, den Wein aufzuzuckern, so konnte man es jetzt machen. Der größte Weinhändler im damaligen Westungarn war die Firma Wolf in Eisenstadt. Diese hatte die Lage erfasst und auch das nötige Geld, daraus Kapital zu schlagen. Die Firma Wolf errichtete in Niederösterreich, in Ebenfurt, kaum einige hundert Schritte von der Grenze entfernt, große Kellereien und dort konnte man aufzuckern wie man wollte.. Wolf verkaufte den Wein billiger als ihn unsere Weinhändler einkauften. Da konnte natürlich die Firma Born nicht Schritt halten, aber auch Schischa-Mandl nicht. Born gab bereits im dritten Jahr nach Fertigstellung seines Kellers den Weinhandel auf, obwohl der Keller sehr viel Geld gekostet hat. Schischa-Mandl führte seine Weinhandlung weiter, doch große Geschäfte hat er nie machen können.

Die Wende kam, wie bereits angedeutet, wie ein Blitz aus heiteren Himmel. Zum ersten Mal trat der falsche Mehltau, also die Peronospora, in unseren Weingärten auf. Das ist eine Pilzkrankheit, die aus Übersee eingeschleppt wurde und schon einige Jahre vorher die Reben im Seegebiet befallen hatte.

Der Schock bei den Weinproduzenten war groß, denn der Ertrag der Lese war auf einen Bruchteil gesunken,sodass für den Handel kaum etwas übrig blieb. Zum Glück wusste man schon, dass es Mittel zur Bekämpfung der Peronospora gab. So wurde in unseren Weingärten zum ersten Mal mit einer Kupfervitriolbrühe gespritzt. Das spielte sich in kurzer Zeit so weit ein, dass der Ertrag der Lese wieder einigermaßen zufriedenstellend war.

Aber schon einige Jahre später trat bei uns ein Schädling auf, gegen den kein Kraut gewachsen war, die Reblaus oder Phylloxera. Sonderbarer Weise zogen damals unsere Vorfahren den griechischen Namen dem deutschen vor. Auch die Reblaus war aus Übersee eingeschleppt worden und hatte das Weinbaugebiet um Rust vor uns heimgesucht. Dort war die Reblaus früher aufgetreten als die Peronospora. Bei uns hingegen war es umgekehrt. Die Peronospora war plötzlich gekommen und hatte das ganze Gebiet überflutet, die Reblaus aber kam schleichend. Zuerst befiel sie die Reben auf trockenen Böden und man musste feststellen, dass Teile von Weingärten in regenarmen Jahren plötzlich eingingen. Wo die Böden nass waren blieben die Stöcke frisch, denn die Phylloxera meidet die Nässe. Doch von Jahr zu Jahr gingen immer mehr Weingärten zugrunde und mussten gerodet werden. Man versuchte dort wieder junge Reben auszusetzen, doch nach drei Jahren waren auch diese ein Opfer der Reblaus. Damals begann man damit, die Direktträger oder Selbstträger zu pflanzen, zuerst die Blauen und dann die Weißen. Man wusste, dass diese Rebe der Reblaus wie auch der Peronospora widerstehen kann. Diese Reben gediehen auch problemlos wie Unkraut und trugen reichlich, doch man kam bald darauf, dass aus den Trauben dieser Reben gesundheitsschädlicher Wein kam. So ging es mit dem Weinbau in unserm Gebiet weiter abwärts. Zwar gab es um die Jahrhundertwende noch genug Marische Weingärten, aber die Weinbauern sahen in ihnen keine Zukunft mehr. 1902 war ein sehr nasses Jahr und es wurde verhältnismäßig viel gelesen, doch die Qualität ließ zu wünschen übrig, der Wein war sehr sauer. In den folgenden Jahren setzte die Reblaus ihren Siegeszug in den Marischen Weingärten fort. Unzählige Stöcke mussten ausgehauen werden.

In anderen Weinbaugebieten war man dazu übergegangen amerikanische Wildreben als Unterlage zu verwenden und ein Edelreis einheimischer Reben aufzupfropfen. Den Wildreben konnte die Reblaus nichts anhaben. Bei uns wurden erst um das Jahr 1910 die ersten Versuche unternommen, Reben mit amerikanischer Unterlage auszusetzen. Es waren dies die Weingärten des Hutmachers Krutz am Wieselberg und die des Platztischlers Anton Lorenz auf der Tischlerhöhe.

Im Jahr 1917 gab es die letzte gute Lese des Marischen Weins. Der Winter davor war sehr schneereich. Es gab ein reiches Lesen. Man kann sagen, das der „Siebzehner Wein“ ein Jahrhundertwein war.

Von da an ging es rapid bergab mit dem Weinbau. In den zwanziger Jahren schmolz unser Weingebiet auf kleine Reste zusammen. Es gab nur noch Selbstträger oder Weingärten mit amerikanischer Unterlage. Nur in Lagen mit nassen Böden gab es noch kleine Reste echt Marischer Trauben. Ende der zwanziger Jahre haben dann mehrere junge Männer das Veredeln der Reben gelernt. Man ging daran, das alte Weinbaugebiet wieder zu bepflanzen, doch die Ausdehnung des Weinbaues der achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts hatte es nicht mehr erreicht. Auch hat die Güte des Weins durch die wilde Unterlage gelitten. Der gute alte Marische Wein existiert so gut wie gar nicht mehr. Er gehört der Vergangenheit an.

Mattersburger Wappen

Das Wappen von Mattersburg stellt nach Edi Sieber einen Feuerhaken dar, der aus einem Rebmesser entstanden ist. Nach der Wichtigkeit des Weinbaues im Ort ist das sicher ein Rebmesser.

Auch im Wappen von Walbersdorf ist eine Weintraube abgebildet. Ebenfalls ein Hinweis auf den Weinbau.

Rebsorten

Für die Herstellung von Qualitätswein sind in Österreich 26 Weißwein- und 14 Rotweinsorten zugelassen. Der Rotweinanteil hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten verdoppelt und macht derzeit ein Drittel der österreichischen Rebfläche aus. Österreich hat hervorragende Lagen für weltweit bekannte Sorten wie Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Muskateller, Traminer, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Auch die bodenständigen Rebsorten mit dem Grünen Veltliner an der Spitze, Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler (weiß) und Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Blauer Wildbacher (rot) werden heute wieder besonders geschätzt.

In der Genetik vieler Sorten tauchen immer wieder Traminer und Heunisch als Eltern auf. Der Traminer, eine der ältesten europäischen Sorten, wurde vermutlich schon in der Antike aus Wildreben selektioniert. Heunisch ist die Bezeichnung einer Sortenfamilie, die möglicherweise durch die Magyaren aus Ungarn nach Österreich gebracht wurde und sich dort schnell verbreitet: Mindestens 75 heute bekannte Sorten haben Heunisch im Stammbaum, zum Beispiel Chardonnay oder Riesling.

In Österreich haben Rebkunde und Rebzüchtung eine lange Tradition. Sie wird getragen vom Lehr- und Forschungszentrum der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, die im Oktober 2020 ihr 160-jähriges Bestehen feiert. Sie ist damit die älteste Weinbauschule der Welt.

Weißweine

Für die Produktion österreichischer Qualitätsweißweine sind 26 Rebsorten zugelassen. Darunter findet man viele Rebsorten, die man fast ausschließlich in Österreich antrifft (Grüner Veltliner, Zierfandler, Rotgipfler), aber auch eine ganze Reihe bekannter und erfolgreicher internationaler Rebsorten wie Riesling, Sauvignon Blanc oder Burgundersorten. Derzeit sind ca. zwei Drittel der gesamten österreichischen Weingartenfläche mit weißen Rebsorten bebaut.

Anbau in Burgenland nach Hektar

Grüner Veltliner	1.139,26
Welschriesling	1.002,53
Chardonay	706,87
Pinot Blanc	445,44
Sauvignon Blanc	310,69
Muskat Ottonel	238,66
Müller Thurgau	214,47
Bouvier	185,38
Muskateller	177,91
Scheurebe (Sämling 88)	126,60

weiters Riesling (94,74), Traminer (83,53), Grauer Burgunder (79,72), Neuburger (78,50) und weitere 12 Sorten.

Rotweine

14 rote Rebsorten dürfen in Österreich für die Produktion von Qualitätswein verwendet werden. Derzeit ist 1/3 der österreichischen Weinbaufläche mit Rotweinsorten bepflanzt, wobei die österreichische Züchtung Zweigelt die häufigste rote Rebsorte ist. Blaufränkisch und St. Laurent sorgen seit einiger Zeit auch weltweit für Aufsehen. Internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot werden gerne für Cuvées mit heimischen Rebsorten verwendet.

Anbau im Burgenland nach Hektar

Blaufränkisch	2.475,73
Zweigelt	2.378,43
Merlot	472,93
Cabernet Sauvignon	352,80
St. Laurent	311,45
Blauburgunder	247,59
Roesler	138,45
Syrah	105,23

weiters Blauburger (75,86), Cabernet Franc (70,92), Ráthay (39,07), Rosenmuskateller (3,73), Blauer Portugieser (1,08) und Blauer Wildbacher (0,26)

Österreichisches Weingesetz (2009)

Im Jahr 1985 sorgt der Glykolwein-Skandal für Aufsehen. Es wird bekannt, dass einige österreichische Winzer ihrem Wein Diethilenglykol beigemischt haben, um damit einfache Weine aufzuwerten. In Folge dieses Skandals wird in Österreich das europaweit strengste Weingesetz erlassen.

Der Name Wein ersetzt das Wort Tafelwein ohne Sorten und Jahrgangsangabe auf der Flasche und darf mit anderen Weinen verschnitten werden. Bezeichnung: Wein aus Österreich weiß oder rot mit einem Gesamtalkohol weiß 12,0% vol. bzw. rot 12,5% vol.

Landwein muss zu 100 % aus der Weinregion stammen. Die Bezeichnung Landwein muss am Etikett stehen. Mostgewicht mindestens 14° KMW (Klosterneuburger Most Waage). Der Wein muss die typische Eigenart der Bezeichnung aufweisen. Der Säuregehalt muss mindestens 4 g pro Liter und er muss im Aussehen und Geruch frei von Fehlern sein. Alkohol Weißwein 13,5 %, Rotwein 14,5 %

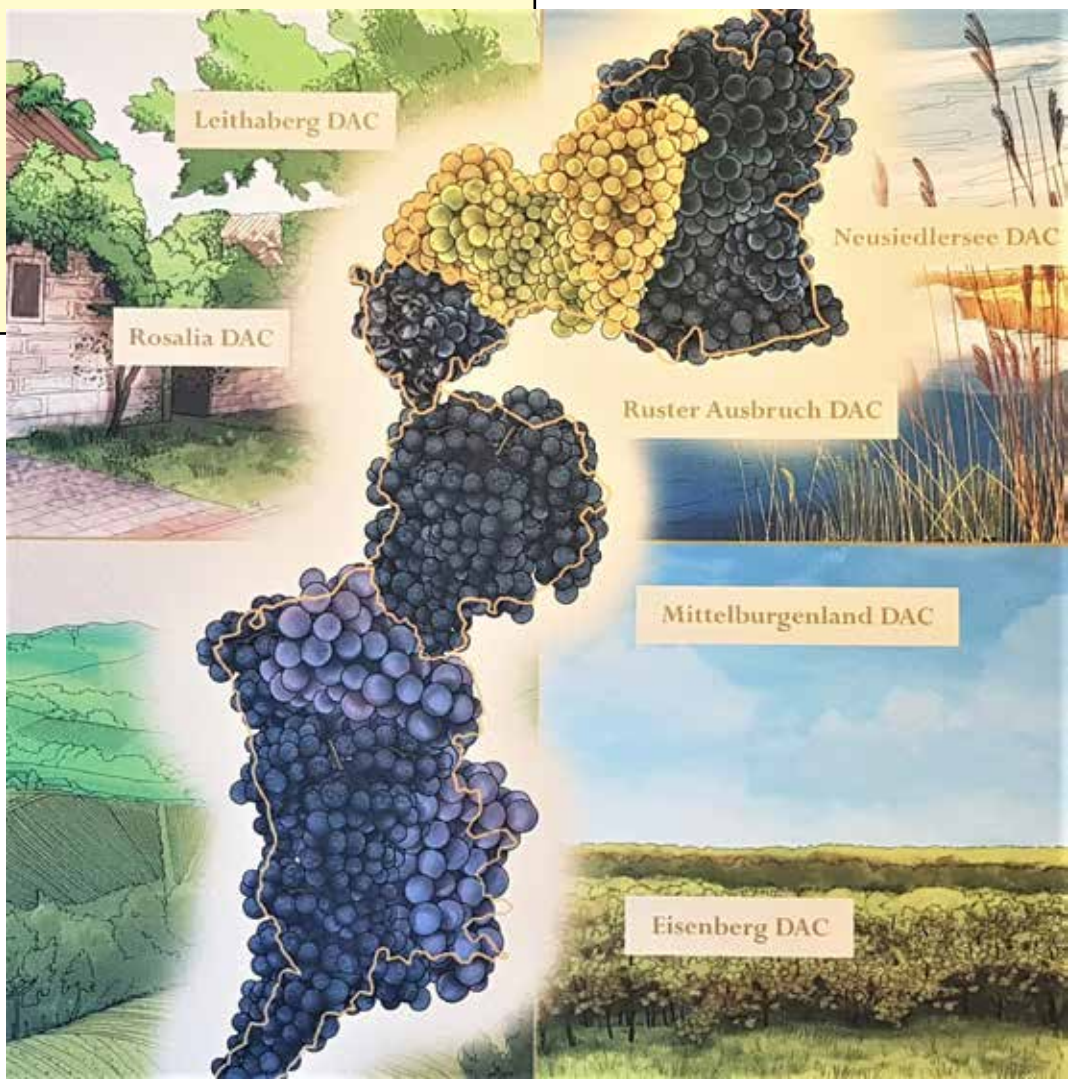
Qualitätswein muss mindestens 15° KMW haben, Alkohol Weißwein 13,5 %, Rotwein 14,5 %, eine Süßung ist möglich. Kabinett muss mindestens 17° KMW haben

Prädikatsweine sind Spätlese mit 19° KMW, Auslese 21° KMW, Eiswein 25° KMW, Stroh-und Schilfwein 25° KMW, Beerenauslese 25° KMW, Ausbruch 30° KMW aus Rust.

Ferner müssen auf dem Flaschen eine rot-weiß-rote Banderole, eine staatliche Prüfnummer, das Weinbaugebiet, die Rebsorte, der Jahrgang und die Qualitätsstufe: 17° KMW ergeben 11,8 % vol.Alkohol, 18° KMW 12,7%, 19° KMW 13,5% und 20° KMW 14,4% vorhanden sein.

Districtus Austria Controllatus (DAC)

Innerhalb der Weinregionen gibt es mehrere offizielle Weinbaugebiete, die als Herkunftsbezeichnung verwendet werden. In Österreich wird mit dem DAC System die Herkunft der Weine über Kriterien wie Rebsorte und Zuckergehalt gestellt. Herkunftstypische Weine eines speziellen Weinbaugebietes werden einer sensorischen Prüfung unterzogen, damit gewährleistet wird, dass sie einem zuordenbarem Geschmacksstil entsprechen. Für den Konsumenten bedeutet das, dass er beim Kauf eines herkunftstypischen Weines einen ganz speziellen Geschmack und einen bestimmten Typ Wein erwarten darf. Alle DAC Weine sind trocken ausgebaut.



DAC Gebiete in Burgenland:

Leithaberg DAC .	Rot ab Jahrgang 2008, weiß ab 2009
Neusiedler DAC	Reserve ab 2010, Klassik ab 2011
Mittelburgenland DAC	ab Jahrgang 2005
Eisenberg DAC	Reserve ab 2008, ab Jahrgang 2009
Rosalia DAC	ab Jahrgang 2017
Ruster Ausbruch DAC	seit Oktober 2020

Kleine Weinbaustatistik

Österreichs Rebfläche beträgt rund 46.500 Hektar mit 23. 000 Weinbauern. 4.300 Betriebe füllen ihren Qualitätswein selbst ab, die andern liefern ihre Trauben an Winzergenossenschaften oder Weinkellereien.

Auf 67% der Weinfläche werden Weißweinsorten angebaut. Jedoch wird der Anteil der Rotweinsorten immer größer. Die durchschnittliche Erntemenge beträgt 250 Millionen Liter, dreiviertel davon werden in Österreich getrunken. Der pro Kopf Verbrauch beträgt nach Schätzung der Statistik Austria 27 Liter im Jahr.

Die Gesamterzeugermenge der Welt liegt bei rund 2,6 Milliarden Liter Wein. Der Anteil Österreichs liegt bei ca. 1%. Die gesamte Weintraubenerntemenge der Welt beträgt im Jahr 2020 78,034.332 Tonnen.

Größter Weintraubenproduzent 2020 ist China mit 14,769.088 t, gefolgt von Italien mit 8,222.360 t, Spanien und Frankreich. Österreich ist in der Statistik mit 319.790 t nicht unter den ersten zwanzig gereiht. Bei der Rosinenproduktion liegt die Türkei vor den USA und Australien

Buschenschank in Mattersburg

1969 werden 96 Anzeigen zum Ausschank von Wein gemacht und sie sinken bis 1989 auf 45. Meistens wird ein Zeitraum von 2 Wochen gewählt. Es gibt aber auch Anmeldungen für nur einen Tag oder für sechs Wochen.

1997 gibt es noch 30 Anmeldungen und zwar von Annemarie Postl 1 x, Hermann Kovacs 2 x, Wolfgang Giefing 4 x, Maria Wohlfarth 4 x, Josef Morawitz 4 x, Erna Weiß, Antonia Nußbaumer 5 x, Wilhelm Petrzelka, Maria Katter 10 x. Das letzte Schenkhaus, das Wein ausschenkt, haben Antonia Nußbaumer und Erna Weiß. Jetzt gibt es in Mattersburg einen Mostheurigen, Wurlitzer genannt.

Man darf bei den Schenkhäusern in Mattersburg nicht besonders anspruchsvoll sein. Als Schankraum werden Zimmer ausgeräumt oder überdachte Einfahrten, Abstellräume und Garagen verwendet. Natürlich hofft man auf schönes Wetter. Da kann man im Freien Tische und Bänke aufstellen. Einen großen Aderlass für die Schenkhäuser entsteht, als der Gesetzgeber verschiedene Auflagen von den Betreibern verlangt. Die hygienischen Vorschriften verlangen z.B.Fliesen in der Küche bis zur Decke. Es müssen ordentliche WC-Anlagen, nach Geschlechtern getrennt, errichtet werden. Vorher genügt oft ein Misthaufen oder ein Plumpsklo zur allgemeinen Verwendung. Nachdem bei uns kein nennenswerter Fremdenverkehr war und ist, wird der Wein oft nur von den Weinproduzenten gegenseitig ausgetrunken. Es gibt auch sehr große Qualitätsunterschiede. Ausgeschenkt wird der Wein aus 2 l Flaschen und getrunken wird er pur aus ¼ l Gläsern. Sodawasser wird erst später für das Herstellen von Spritzern verwendet, der groß in Mode kommt. Die verbliebenen Schenkhäuser bauen schon eigene Schankräume, die geräumiger sind und nur dem Zweck des Weinverkaufs dienen. Kartenspielen ist die liebste Beschäftigung im Schenkhaus. Da kommt es hie und da zu handfesten Auseinandersetzungen. Den Kartenspielern wird oft eine Doppelliterflasche, zum Selbsteinschenken mit 1/8 Liter Gläsern serviert. Oft wird auch um die Zeche gespielt. Manchmal sorgt ein Ziehharmonika-Spieler für Stimmung.

Einen besonderen Buschenschank sollte es vom 26. - 30 Juni 1950 bei Anton Vnuk geben. Ich glaube ich kann mich daran noch erinnern. Diese Veranstaltung durfte so nicht stattfinden.

Burgenländisches Buschenschankgesetz

Der Buschenschank ermöglicht es dem Weinbautreibenden, seine Erzeugnisse (Getränke und Speisen) ohne konzessioniertes Gastgewerbe anzubieten und zu servieren. Die rechtliche Grundlage schuf Josef II in einer Zirkularverordnung im Jahr 1784. Darin ist es jedermann erlaubt, selbst erzeugte Lebensmittel zu allen Zeiten des Jahres zu verkaufen oder auszuschenken. Diese Verordnung wird im Jahr 1845 in einem Dekret erneuert. Da man sich schon damals nicht immer an die Verordnung hält, wird es 1883 notwendig, den Ausschank anzeigepflichtig zu machen und von den Bezirksbehörden kontrollieren zu lassen.

Im Buschenschankgesetz von 1929 (Fassung 1949) ist den Buschenschenkern der Ausschank von Traubensaft und Wein mit der Zugabe von Sodawasser oder heimischem Mineralwasser und das Verabreichen von Brot gestattet.

Im Buschenschankgesetz von 1979 (Fassung 2019) darf der Winzer im Buschenschank selbst gekelterten Wein anbieten, auch darf er von bäuerlichen Betrieben solchen zukaufen. Es dürfen auch Sturm, Most, Traubensaft und selbst gebrannte geistige Getränke ausgeschenkt werden. Außerdem ist der Ausschank von Sodawasser, Mineralwasser, kohlensäurehältigen Erfrischungsgetränken und Milch gestattet. Im Rahmen des Buschenschankes ist auch die Verabreichung von Schinken und geräuchertem Fleisch, allen heimischen Wurst und Käsesorten, Speck, kaltem Fleisch und Geflügel, Salaten, Essiggemüse, hartgekochten Eiern, Brotaufstrichen aller Art, Grammeln, Salzmandeln, Erdnüssen, Weinbeissern, Kartoffelrohscheiben, Salzgebäck, Brot und Gebäck, sowie heimischem Obst und Gemüse im rohen Zustand gestattet. Zusätzlich dürfen selbst zubereitete Speisen aus landwirtschaftlichen Produkten und nach bäuerlichen Rezepten sowie selbst hergestellte Süßspeisen verabreicht werden. In Buschenschenken dürfen ausschließlich kalte Speisen und hausgemachte Mehlspeisen serviert werden.

Meldet der Betreiber eines Buschenschanks zusätzlich ein freies Gastgewerbe an, darf er ohne Befähigungsnachweis bestimmte warme Produkte (Bratwürste, Fleisch und Geflügel) sowie Flaschenbier und antialkoholische Getränke anbieten.

Der Buschenschenker hat während der Dauer des Ausschankes am Ausschanklokal das ortsübliche Buschenschankzeichen auszustecken. Zur Führung des Buschenschankzeichens sind ausschließlich Buschenschenker berechtigt.

Schenkhäuser in Mattersburg 1969 - 1977

Name	Straße	1969		1970		1971		1972		1973		1974		1975		1976		1977	
Anton/Kurt Ehrenhofer	Weidenbachg.	2	270	1	110	1	120												
Anna Polleres	Hauptstr. 3	1	432																
Franz Wohlfarth	Hauptstr.38	10	3133	4	1761	5	990	3	401	3	630	5	1230	2	460	5	920	4	869
Josef Resch	Hauptstr. 30	1	441																
Johann Steiger	Mühlg. 2	2	530	2	530	2	612												
Anton Steiger	Schubertstr. 51	1	256																
Andreas Wilfing	Hauptstr. 13	3	899	3	1245	3	1020	1	310										
Johann Riedl	Hauptstr. 6	2	442	2	515	2	530	1	220	1	190					1	150	1	200
Georg Friesenbiller	Kircheng. 1	3	406	2	360	2	340	1	130	1	160	2	280	1	135	1	110		
Paul Posch	Sonnwendg. 7	3	791	2	694	4	1300	1	610	2	684	3	1185	2	1050	2	1110	2	1000
Barbara Kovacs	Schubertstr. 36	4	536	2	276	2	210	2	276										
Georg/Ernst Piller	Kitaiblg. 7	1	69	1	92	1	90	1	92										
Michael Koch	Hauptstr. 57	2	415	2	372	3	600	2	356	2	400	2	300	1	110	2	400	3	600
Johann Bogner	Hirschkreitg. 6	2	122	2	140	3	157	2	92	1	47	2	99	2	93			2	105
Josef Langecker	Hauptstr. 79	1	160	1	230	1	190	1	280										
Franz Fischer	Schubertstr. 60	2	423	2	314	3	565	1	120			1	142	1	220	2	510	2	500
Anna Koch	Forchtenauerstr. 23	1	158					1	158										
Paul Lehner	Schubertstr. 52	1	318	2	569			1	180			1	410	3	1130	3	483		
Josefine Giefing	Bahnstr. 61	2	409	2	343	4	838	2	225	2	210	2	280	2	300	2	300	3	410
Franz Fischer	Schubertstr. 60	1	300	1	164			1	164										
Franz Bauer	Hinterg. 26	1	230					1	300			1	240			1	280	1	150
Johann/Maria Piller	Hauptstr. 75	1	265	1	342	2	285	2	310	2	296	2	332	2	149	2	314	1	204
Franz Lebinger	Hauptpl. 7	2	288	2	374	2	620	2	540	2	310	1	300	2	550			1	350
Erich Leitgeb	Hirschkreitg. 8	1	206	1	202	2	330												
Johann Strobl	Hauptstr. 85	1	216	1	215	2	267	1	210	1	130	1	120	1	145	1	80	2	240
Georg/Elisabeth Wallner	Hauptstr. 97	1	204	1	342	2	330												
Johann Tasch	Pielg. 45	1	317	1	270	1	180			1	128	1	140			1	160	1	170
Josef Morawitz	Hauptstr. 65	3	376	4	647	3	474	4	728	4	637	3	522	4	660	4	575	4	642
Johanna/Josef Schedl	Hauptstr. 46	2	448	1	250	1	165	1	245			1	200	1	190	1	160	1	160
Josef Friesenbiller	Hirteng. 45	1	310	-		2	270												
Josef/Anna Piller	Forchtenauerstr. 13	1	242	1	280	1	270			1	150								
Josef Koch/Joh. Adam	Neug. 1	1	173	1	209	1	280	1	250	1	180	1	180	1	280	1	250	1	220
Georg Wograndl	Hinterg. 34	1	172	-															
Michael Strodl	Forchtenauerstr. 11	2	684	1	358	2	664												
Markus Steiger	Bahnstr. 16	2	466	1	280	1	220	1	200	1	120	1	120			1	200		
Stefan Pinter	Mühlg. 6	1	178	1	166	3	331	1	210	2	360	2	345	3	444	2	360	2	400
Peter Ziegler	Bergerstr. 12	1	130	-															
Anton Wohlfarth	Hauptstr. 3	1	420	-		1	360												
Josef Leitgeb	Schubertstr.37			2	268	4	443	1	147?							1	71		
Josef Leitgeb	Hirteng. 27	2	774	1	291	1	400	1	291										
Anna Grafl	Pielg. 8	1	197	1	172	1	190	1	200	1	100	1	165	1	116	1	95	1	112
Katharina Adam	Schubertstr. 64	2	204	3	403	4	207	1	140										
Ernst Knopf	Wieselbergg. 3	1	195	1	110	1	160												
Mathias Fischer	Schubertstr. 23	1	210																
Josef Bauer	Schubertstr. 54	1	114																
Anton Lorenz	Hochstr. 23 a	2	280	3	634	4	820	3	440	2	320	3	840	2	440	2	300	2	420
Michael Deischler	Wasserg. 12	1	147	1	115	1	130												
Johann Vogler	Angergasse 44	1	98	1	180	2	317	1	120	1	135	1	142	1	172	1	130	1	160
Johann Glocknitzer	Fr. Lisztg. 4	1	391	1	384	1	400	1	396					1	520	1	456	1	560

Ferdinand Giefing	Bahnstr. 9	1	150	1	187	1	300	1	200			1	300	1	300	1	200	1	300
Anton Piller	Hinterg. 16	2	342	1	208	1	200	1	170	1	190	1	170	1	100	2	350	2	370
Konrad Koloszar	Pielg. 11	1	308	1	327														
Johann Hofmann	Hauptstr. 47	2	486	2	370	2	410	1	210	1	140	1	130	1	130	1	120	1	220
Franz Meidl	Hauptstr. 59	1	97	1	96	1	83												
Rudolf Bauer	Angerg. 50	2	331	1	220	1	230			1	240	1	195	1	250	1	230	1	300
Josef Dirnbauer	Hauptstr. 44	1	231	1	270														
Franz Jeidler	Hyrtlg. 3	1	220	1	148	1	230	1	125										
Rudolf Hanbauer	Hyrtlg. 5	1	232	1	198	1	350	1	200	1	250	1	400	1	700	1	550	1	600
Maria Leitgeb	Mich. Kochstr. 23	1	150																
Josef Bogner	Hauptstr. 48	1	218	2	561	2	490												
Michael Pinter	Bahnstr. 22			1	258	1	220												
Georg Trinko	Wienerstr. 23			1	220	1	200												
Franz Postl	Hauptstr. 61			1	174	1	158	1	165			1	115	1	120	1	150		
Wilhelm Petrzelka	Pielg. 81					1	200	1	150	1	90	1	150	1	150	2	150	2	250
Mathias Wilfing	Schubertstr. 33					1	280												
Franz Koller	Marktg. 7					1	160												
Karl Leitgeb	Flurg. 4					1	150	1	134										
Josef Gludowatz	Kircheng. 3					1	290	1	190	1	190					1	295	1	305
Franz Leitgeb	Schubertstr. 36					1	156	3	410	1	90	4	540	5	410	4	300	5	325
Joh. Fischer Neuberger	Hirteng.							1	320	1	180	1	190						
Josefine Sobor	Hauptstr. 13							2	600	3	680	2	520	2	400	3	680	2	570
Magdalena Leitgeb	Schubertstr. 37							2	311										
Johann Pöttschacher	Leserstr. 9							1	181										
Mathias Pinter	Mühlg. 6											1	115						
Anna Steiger	Bahnstr. 16													1	180			1	300
Ludwig/Elisabeth Weber	Hirschkreitg, 11															2	570	3	900
Ernstine Weisz	Neubaugasse 3															1	158	1	180
Ernestine Perner	Angerg. 9															1	200	1	310
Zahl Buschenschank		96		77		100		62		42		52		48		59		58	
Liter Wein		21210		17444		19782		11560		7237		10397		9904		11367		12402	
Zahl Schenkhaus		59		51		55		45		28		32		29		35		33	

MÄNNERGESANGVEREIN „LIEDERTAFEL" MATTERSBURG.

1870 1930

VORTRAGSORDNUNG

zu den am 28. Juni 1930 im Hotel zur Post stattfindenden

FESTKOMMERS

unter gefl. Mitwirkung des Musikvereines Mattersburg.

Dirigent: Herr Dr. Erich Peyer.

Ausgesteckt haben am 29. Juni 1930 anlässlich des Jubiläums 60 Jahre Liedertafel: Josef Kurz, Königstraße 86, Mathias Wilfing, Königstraße 91, Nikolaus Steiger, Hauptstraße 105, Johann Luif bei Johann Giefing, Hauptstraße 41

Weinbauverein

1896 wird der Weinproduzentenverein gegründet. Später nennt man ihn Weinbauverein. Man hat auch eine Winzertruhe, die sich heute in einem Budapester Museum befindet.

Dieser Verein ist für seine Mitglieder beratend tätig. Er unterstützt sie beim Rebanbau (mit amerikanischer Unterlage), der Bodenbearbeitung und Spritzmittelverwendung. Ebenso organisiert der Verein die Schenkhäuser, den Weinrebeneinkauf und den Trauben- und Weinverkauf. Er stellt den Mitgliedern verschiedene Geräte zur Verfügung.

Die Weingartenkulturen bestehen aus Einzelrebstöcken mit einem Stock als Stütze. Die Reben werden mit Stroh angebunden. Sie sind oft sehr eng gesetzt, sodass man kaum durchgehen kann. Die Bodenbearbeitung wird mit der Hand durchgeführt. Als die Bearbeitung mit Pferden und später auch mit Motorkraft üblich wird, müssen die Rebstockreihen breiter gesetzt werden, um ein Durchfahren zu ermöglichen. Es kommt die sogenannte Drahtkultur auf. Auch beim Spritzen werden immer neuere Geräte eingesetzt. Erst werden die Rebstöcke gestaubt (gegen den Mehltau), dann kommt die händisch bediente Buckelspritze für Kupfervitriol. Später wird sie mit Motor betrieben. Mit dem Einsatz von Traktoren kommen große Spritzgeräte. In Summe haben die Weingärten dann weniger Rebstöcke, aber die Qualität der Trauben ist viel besser. Der Weinbauverein hat in der Gartengasse beim Bach eine kleine Hütte, wo man das gekaufte Kupfervitriol in Wasser auflöst und es dann den Mitgliedern gegen Bezahlung zur Verfügung stellt. Nach einem vorliegenden Kassabuch kann man einige Tätigkeiten nachvollziehen.

Der Weinbauverein hat 1926 118 Mitglieder, 1941 sind es bereits 285 Mitglieder und 1954 334 Mitglieder.

1933 lässt man eine Orientierungstafel für Schenkhäuser anfertigen. An diesen Tafeln werden Blechplatten mit den Namen der Ausschenker angebracht als eine Orientierung, wo Wein ausgeschenkt wird.

1940 kauft man eine neue Weinbauspritze, die den Mitgliedern zur Verfügung steht. Man besorgt auch vorgetriebene, bewurzelte Weinreben.

1941 muss man für das Anschaffen von Kupfervitriol Bezugsscheine haben. Die Weingartenhüter müssen ab nun vom Weinbauverein für die Dauer ihres Dienstes bezahlt werden.

1942 lässt man die vorhandene Fasspritze reparieren.

1948 lässt man die Buschenschankkästen reparieren.

1959 kauft man ein Filtergerät mit Pumpe samt Stoppelmaschine. Diese können gegen Entgelt von jeden Mitglied gemietet werden. Die Qualität des Weines wird dadurch natürlich viel besser. Nachdem die Besitzer von Weingärten immer weniger werden, beendet dieser Verein zu Beginn des 21. Jahrhunderts seine Tätigkeit. Heute gibt es in Mattersburg nur ganz wenige Weingärten.

Arbeiten im Weingarten 1966 -1997

(Aufzeichnungen von Katharina Sieber)

1966 Rohr blaue Weintrauben gelesen am 7. Oktober, verkauft an Herrn Auer aus Jois, 2.490 kg (6,40 S). 600 l Weißwein von Anton und Hirschkreit und 100 l Rotwein. Hirschkreit gelesen am 15. Oktober bei schönem Wetter, nach Pöttelsdorf geführt 1.620 kg.

1967 Rohr blaue Weintrauben in die Winzer, 3.012 kg. Gelesen am 14. Oktober und 900 l weißen Wein. Hirschkreit am 21. Oktober, 1.300 l Rotwein.

1968 Rohr weiße gelesen am 5. Oktober bei schlechtem Wetter, 900 l. Hirschkreit am 7. Oktober gelesen bei sehr schönem Wetter, 120 l.

Hirschkreit blaue gelesen am 13. Oktober, Nebel bis 12 Uhr Regen, 1.382 kg und 18 Grade nach Pöttelsdorf. Rohr blaue gelesen am 15. Oktober, trüb und Regen, 2.637 kg un d 17 Grade nach Pöttelsdorf.

1969 4.Oktober weiße gelesen bei schönem Wetter , Rohr und Hirschkreit, 650 l.

Rohr und Hirschkreit gelesen am 16. Oktober bei sehr schönem Wetter, nach Pöttelsdorf Rohr 2.604 kg und 18 Grade, Hirschkreit 1.763 kg und 19 Grade.

1970 Am 18. Oktober weiße gelesen im Rohr. Am 19. Oktober weiße im Hirschkreit bei schönem Wetter, 1.100l.

Hirschkreit am 26. Oktober gelesen bei trockenem Wetter, keine Sonne.2.160 kg und 81 Öchsle. Rohr gelesen am 4. November bei sehr schönem Wetter, windig aber sonnig, 2.675 kg und 73 Öchsle.

1971 Zum ersten mal gespritzt am 18. Mai. Am 10. Oktober weiße im Rohr gelesen bei sehr schönem Wetter, 750 l. 14. Oktober Hirschkreit gelesen, anfangs sehr dichter Nebel aber bald sehr schönes sonniges Wetter, 2.148 kg und 85 Öchsle. Rohr gelesen am 23. Oktober, warmer Wind, schönes sonniges Wetter. 2.885 kg und 88 Öchsle.

1972 Zum ersten mal gespritzt am 25. Mai, zum letzten mal am 24. August, 3 mal gespritzt. Rohr gelesen am 23. Oktober, Wetter anfangs trüb mit etwas Regen, ab 10 Uhr Sonnenschein. 2.635 kg und 69 Öchsle, (5 Bottiche)Hirschkreit am 28. Oktober gelesen, Wetter sehr schön und warm. 1.645 kg und 78 Öchsle.

1973 Zum ersten mal gespritzt am 2. Juni, zum letzten mal am 1. September. 8 mal gespritzt.

Rohr weiße gelesen am Sonntag, den 7. Oktober,bei sehr schönem Wetter, 700 l und 17,5 Klosterneuburger Mostgrade. Hirschkreit gelesen am 12. Oktober, in der Früh Regen, erst um ½ 12 Uhr begonnen bis in die Nacht hinein. 1.708 kg und 81 Öchsle. Rohr gelesen am 16. Oktober, bei sehr schönem Wetter, 2.755 kg und 76 Öchsle.

1974 Zum ersten mal gespritzt am 27. Mai, zum letzten mal am 29. August. 8 mal gespritzt.

Samensätz gelesen am 12. Oktober bei angenehmen Wetter. 1.870 kg an Pfanner verkauft (7,42 S). Rohr gelesen am 20. Oktober, trüb und Regen. 1.928 kg und 73 Öchsle. Weiße 55o l Hirschkreit gelesen am 24. Oktober, 1.948 kg und 75 Öchsle.

1975 Zum ersten mal gespritzt am 22. Mai, zum letzten mal am 28. August. 9 mal gespitzt.

Weiße gelesen am 27. September, bei schönem Wetter. 400 l. Rohr am 13. Oktober gelesen, schlechtes, regnerisches Wetter, zwei Stunden ausgesetzt, Nachmittag fertig gelesen. 1.675 kg und 86 Öchsle. Samensätz am Sonntag den 19. Oktober gelesen, anfangs trüb, später sonnig. 3.013 kg und 85 Öchsle.

Hirschkreit am Montag den 20. Oktober gelesen. 1.814 kg und 85 Öchsle.

1976 Zum ersten mal gespritzt am 29. Mai alle drei. Zum letzten mal am 26. August, 7 mal gespritzt.

Weiße gelesen am 9. Oktober Nebel bis Mittag, sehr nass 650 l, 3 Putten vom Hirschkreit. Rohr und Hirschkreit gelesen am 16. Oktober bei trüben aber trockenem Wetter. Hirschkreit 1.297 kg und 92 Öchsle, Rohr 1.950 kg und 87 Öchsle. 21. Oktober Samensätz gelesen bei schönem Wetter, 2.901 kg und 91 Öchsle.

1977 Zum ersten mal gespritzt am 2. Juni, alle drei. Zum letzten mal am 24. August. 6 mal gespritzt.

Rohr gelesen Vati und ich am 6. Oktober. Hirschkreit am 7. Oktober bei schönem Wetter. 900 l Rotwein.

1978 Zum ersten mal gespritzt Rohr, Hirschkreit am 4. Juni, Samensätz am 6. Juni, zum letzten mal Rohr 16. August, Hirschkreit 5. September, Samensätz 9. September.

Samensätz gelesen am 26. 10. 3.306 kg und 67 Öchsle. Um 9 Uhr angefangen weil es regnete, zwischendurch Regen. Hirschkreit gelesn am 28. 10. bei schönem Wetter. 3.673 kg und 70 Öchsle. Am 2. 11. Hirschkreit Boden fertig gelesen und Rohr 2.880 kg und 74 Öchsle, Anfangs Nebel, dann sonnig und warm. Kleinen Samensätz und großen fertig gelesen am 9. 11. bei Hochnebel aber angenehmen Wetter. 2.075 kg und 69 Öchsle, 3.394 kg und 71 Öchsle.

1979 Zum ersten mal gespritzt am 5. Juni, zum letzten mal am18. August, 7 mal gespritzt.

Rohr zum letzten mal gelesen am 6. Oktober bei schlechtem Wetter, 600 l weiß und 600 l rot und 1.310 kg an Pfanner verkauft. Samensätz untere Hälfte bei schönem warmen Wetter am 16. Oktober gelesen, 3.067 kg und 90 Öchsle. Hirschkreit gelesen, kaltes, windiges Wetter, 2.445 kg und 95 Öchsle. Samensätz zweite Hälfte bei schönem, sonnigen Wetter gelesen, 3.030 kg und 93 Öchsle. 200 l Weißwein.

1980 Zum ersten mal gespritzt am 12. Juni, 6 mal gespritzt, zum letzten mal gespritzt am 29. und 30. August.

Gelesen in der Samensätz untere Hälfte am 25. 10. 2.780 kg mit 72 Öchsle bei trüben Wetter, ab 11 Uhr Regen. Im Hirschkreit am 26, 10. 3.410 kg mit 72 Öchsle, anfangs trüb dann sonnig aber kalt. Samensatz zweite Hälfte und kleinen Weingarten bis über die Hälfte 3.969 kg bei 74 Öchsle am 30. 10. bei trüben aber angenehmen Wetter. Am 8. 11. untere Hälfte vom kleinen Samensatz 811 kg und 73 Öchsle bei gefrorenen Schnee, aber angenehm.

1981 Zum ersten mal gespritzt am 9. Juni, zum letzten mal am 22. August. 6 mal gespritzt.

Hirschkreit gelesen am 1. 10. bei trüben Wetter, sehr kotig. 1.496 kg bei 91 Öchsle. Samensatz Gutterdingweingarten 1.141 kg und 95 Öchsle. 6. 10. bei schönem (später nebelig) Wetter. Samensätz Feichtinger 1.798 kg bei 95 Öchsle bei trüben aber trockenen Wetter am 10. 10.

1982 Zum ersten mal gespritzt Hirschkreit am 3. Juni, Samensätz am 4. Juni. 6 mal im Ganzen. Zum letzten mal am 23. August gespritzt.

Gelesen Hirschkreit am 16. Oktober bei schönen sonnigen Wetter aber sehr weich zum einsinken. 3.417 kg und 87 Öchsle. Samansätz Feichtinger am 19. 10. bei nebeligen Wetter, aber angenehm. 5.322 kg bei 80 Öchsle. Gutterding am 21. zum einpressen bei schönen sonnigen Wetter. Rest vom beiden Weingärten am 22. 10. bei schönen sonnigen Wetter 2.664 kg und 82 Öchsle. 450 l weißen Wein eingepresst.

1983 Zum ersten mal gespritzt am 28. Mai, zum letzten mal am 26. Juli, 4 mal insgesamt.

Weiße gelesen am 22. September 400 l, blaue gelesen am 30. September 600 l. Hirschkreit gelesen am 10. 10., 3.047 kg und 87 Öchsle, teils sonnig, teils Regen aber nicht kalt. Samensätz Feichtinger Weingarten bis unter die Hütte 2.211 kg und 87 Öchsle bei trüben Wetter, ab 10 Uhr heftiger Regen. Samensätz die untere Hälfteund Gutterding Weingarten Rest 3.047 kg und 87 Öchsle. Starker Nebel bis 10 Uhr dann sonnig.

1984 Zum ersten mal gespritzt am 22. Juni, zum letzten mal 4 mal gespritzt.

Weiße gelesen am 12. Oktober 180 l bei schönem Wetter. Hirschkreit am 12. Oktober 1.847 kg, 86 Öchsle bei schönem Wetter. Samensätz Feichtinger unterer Teil und zwei Reihen. Gutterding am 24. 10. 1.412 kg bei 82 Öchsle bei trockenem Wetter keine Sonne aber warm, 2.030 kg. Samensätz zweite Hälfte Feichtinger und Gutterding am 26.Oktober bei nebeligen nassen Wetter 2.030 kg 8.262.10 S.

1985 Zum ersten mal gespritzt im Hirschkreit am 10. Juni, in der Samen sätz am 12. Juni. Zum letzten mal gespritzt Hirschkreit am 20. August, in der Samensätz am 22. August. 5 mal gespritzt.

Weiße gelesen am 2. Oktober 200 l schön warm. Hirschkreit gelesen am 10. Oktober bei trockenem, angenehmen Wetter aber keine Sonne, 2.420 kg (8.50 S per kg) 20.630,50 S. Samensätz und Gutterding untere Hälfte am 12. Oktober 2.410 kg 20.545,25 S bei trockenem angenehmen Wetter, keine Sonne. Zweite Hälfte am 13. Oktober nach Pöttelsdorf 3.183 kg bei 87 Öchsle. Bei trockenem Wetter, sonnig aber windig.

1986 Zum ersten mal gespritzt am 26. Mai, zum letzten mal am 11. August. 5 mal gespritzt.

Weiße gelesen am 15. September bei schönem Wetter 200 l. Hirschkreit gelesen am 27. September bei schönem sonnigen Wetter 1.770 kg (8.- S per kg). Samensätz untere Hälfte am 28. September, sehr schön 1.680 kg (8.- S). Samensätz zweite Hälfte nach Pöttelsdorf am 30. September 1.729 kg bei 86 Öchsle, sehr warm.

1987 Zum ersten mal gespritzt am 12. Juni, alle drei Weingärten, zum letzten mal am 25. August. 6 mal gespritzt.

Gelesen Hirschkreit am 1. und 2. Oktober schönes, trockenes Wetter. Samensätz Feichtinger untere Hälfte und vier Reihen der Zweigler von Gutterding Weingarten 3.650 kg, am 3. Oktober, schönes trockenes Wetter. 38.238,20 S. 4. Oktober 3 Reihen Gutterding und 1. Reihe Feichtinger 930 kg. 9.769,65 S. 17.Oktober Gutterding untere 2 Reihen und vom Feichtinger Weingarten zweite Hälfte 1.907 kg nach Pöttelsdorf. 500L weiße und 200l rote eingepresst.

1988 Zum ersten mal gespritzt am 30. und 31. Mai, zum letzten mal am 9. und 10. August. 5 mal gespritzt.

Hirschkreit gelesen am 11. Oktober bei sehr schönem Wetter, nach Pöttelsdorf 2.901 kg und 84 Öchsle. Samensätz beide Weingärten gelesen am 12. Oktober, auch bei schönem Wetter. 6.290 kg (4,70 S)

1989 Zum ersten mal gespritzt am 28. und 29. Mai,zum letzten mal am 16. und 22. August. 6 mal gespritzt.

Weiße gelesen am 30. September 500 l bei schönem Wetter. Blaue 400 l eingepresst am 3. Oktober. Samensätz untere Hälfte 2.590 kg an Pfanner abgeliefert, bei schönem Wetter (6.-S). 19.10 Hirschkreit 1.846 kg und 83 Öchsle bei sehr .schönem Wetter. 23.10. Samensätz zweite Hälfte 1.897 kg bei sehr schönem Wetter nach Pöttelsdorf.

1990 Zum ersten mal gespritzt am 28. und 29. Mai, zum letzten mal am 20. August.

Weiße gelesen am 9. Oktober 400 l. Samensätz untere Hälfte am 13 Oktober gelesen 3.050 kg bei anfangs nebeligem Wetter, an Pfanner verkauft (5,20 S). Hirschkreit gelesen am 17. Oktober, erst nebelig dann Sonne, nach Pöttelsdorf geführt 3.232 kg und 81 Öchsle. Samensätz zweite Hälfte am 21. Oktober 2.509 kg und 84 Öchsle bei sonnigem Wetter, aber sehr kalt.

1991 Zum ersten mal gespritzt am 17.,18 und 21. Juni, zum letzten mal am 24. August. 5 mal gespritzt.

Hirschkreit gelesen am 20. Oktober bei trockenem aber kaltem Wetter, 2.730 kg an Pfanner. 12.822,81 S. (4,70 S per kg). Am 23. Oktober Samensätz untere Hälfte gelesen 3.310 kg und 73 Öchsle bei sehr kaltem Wetter, zum Schluß etwas Regen. Am 26. Oktober zweite Hälfte gelesen, bei schönem aber kalten Wetter. 2.465 kg und 75 Öchsle, nach Pöttelsdorf geführt.

1992 Zum ersten mal gespritzt 21. Mai Hirschkreit und am 5. Juni im Samensatz, zum letzten mal am 21. August . 6 mal gespritzt.

Hirschkreit gelesen am 8. Oktober bei trüben Wetter ab 11 Uhr Regen1.070 kg (6,50 S). Samensätz gelesen am 15. Oktober bei schönem Wetter 2.200 kg und 87 Öchsle.

1994 Zum ersten mal gespritzt am 26. Mai, zum letzten mal am 24. August. 6 mal gespritzt.

Hirschkreit gelesen am 9. Oktober bei schönem Wetter, in der Früh sehr kalt. 2.320 kg an Pfanner verkauft. (3,50 S). Samensätz gelesen am 16. Oktober bei Nebel aber nicht kalt. 3.120 kg nach Pöttelsdorf 76 Öchsle.

1995 Zum ersten mal gespritzt am 29. Mai, zum letzten mal am 14. August (Samensätz) und am 2. September (Hirschkreit) 5 mal gespritzt.

Gelesen Hirschkreit am 7. Oktober bei sehr schönem Wetter. 2.040 kg (3.- S). Samensätz gelesen am 14. Oktober bei schönem Wetter. 2.400 kg und 85 Öchsle. Süßmost mit den weißen Trauben 50 l.

1996 Zum erste mal gespritzt am 26. Mai, zum letzten mal am 28. August, 6 mal gespritzt.

Gelesen am 19. Oktober bei schönem Wetter 720 kg. (6.- S). Samensätz gelesen am 20. Oktober Nachmittag bei schönem Wetter 2.095 kg und 76 Öchsle.

1997 Zum ersten mal gespritzt 4. Juni, zum letzten mal am 28. August. 6 mal gespritzt.

Gelesen Hirschkreit am 10. Oktober 1.340 kg (8.- S). Samensätz am 17. Oktober bei schönem Wetter 2.200 kg. 100 l Weißen eingepresst. Die Aufzeichnungen enden hier. 1998 und 1999 werden nur die ersten Spritztermine erwähnt.

Bilder aus dem Weingarten

Umstechen des Weingartens (Quelle: Landesarchiv)

Familie Doleschal 1940

Familie Doleschal beim Weinlesen 1940

Weinlese bei Franz Sieber Neubaugasse um das Jahr 1950

Weintraubenlese im Hirschkreit

Oskar Steiger links, beim Lesen mit Erntehelfern

Weinlese beim Leitgeb Tischler bereits mit einem LKW. Die Leser stehend von links: Helene Steiger, Helene Bors-Horvath, Frau Weiß, Frau Leitgeb und Frau Weiß

Pause beim Lesen bei Familie Haindl: stehend von links Anna und Anton Rottensteiner, Anton Rottensteiner jun. und Hans Haindl.

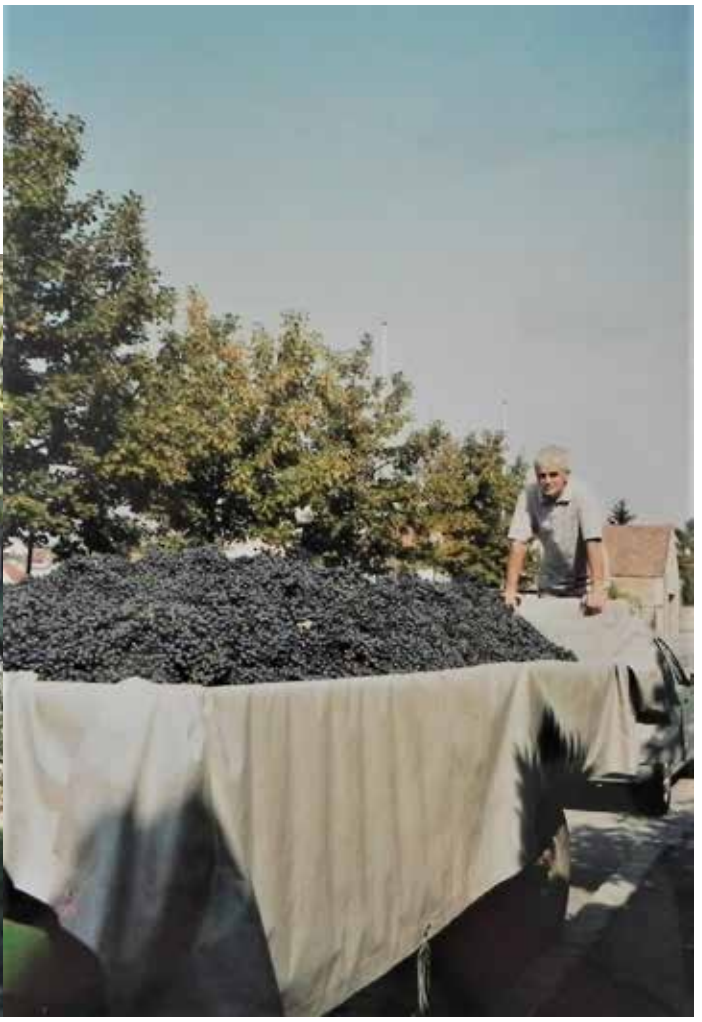
Weinlese bei Familie Kremsner – Glocknitzer im Hirschkreit

Weinlese 1990

Weinlese bei Christian Lehner

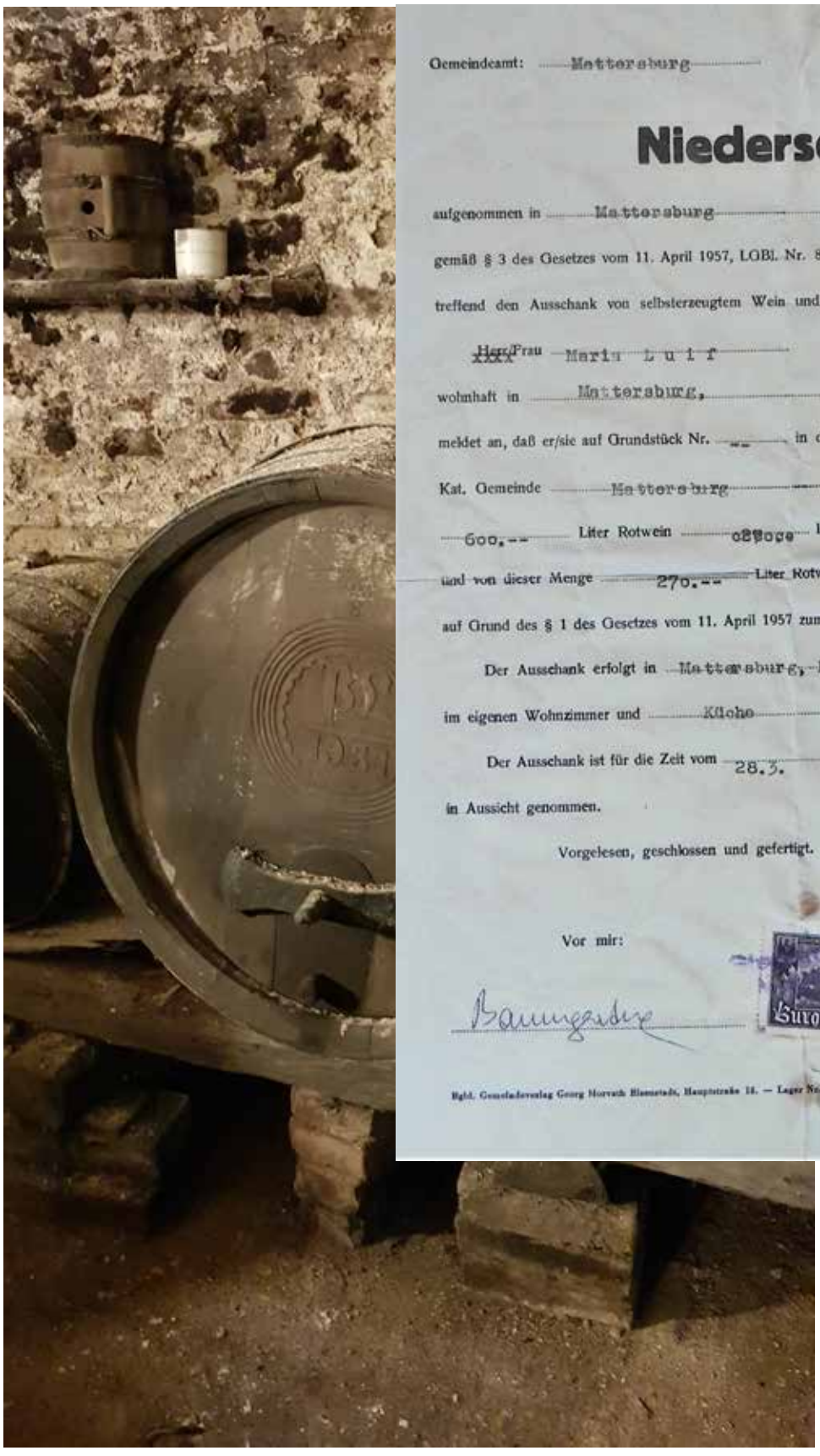
Putenträger

Ein Teil wird selbst eingepresst. Der andere Teil kommt nach Pöttelsdorf



Weinbau Luif

Solche Tafeln wurden in Orientierungskästen des Weinbauvereines gesteckt, um den Ausschank anzuzeigen.



Gemeindeamt: Mattersburg

Niederschrift

aufgenommen in Mattersburg, am 22. März 1960

gemäß § 3 des Gesetzes vom 11. April 1957, LGBl. Nr. 8 aus 1957, über die erfolgte Anmeldung, betreffend den Ausschank von selbsterzeugtem Wein und Traubenmost.

Herr/Frau Maria L u i f

wohnhaft in Mattersburg, Hinter- Straße (Gasse) Nr. 70

meldet an, daß er/sie auf Grundstück Nr. -- in der Ried Stöckl, Mühlacker, Rittatelg

Kat. Gemeinde Mattersburg

600.-- Liter Rotwein 0 Liter Weißwein im Jahre 19 59 gefechsnet hat

und von dieser Menge 270.-- Liter Rotwein --- Liter Weißwein

auf Grund des § 1 des Gesetzes vom 11. April 1957 zum Ausschank bringen will.

Der Ausschank erfolgt in Mattersburg, Hintergasse 70

im eigenen Wohnzimmer und Küche

Der Ausschank ist für die Zeit vom 28.3. 19 60 bis 17. 4. 19 60

in Aussicht genommen.

Vorgelesen, geschlossen und gefertigt.

Vor mir:

Baumgartner

Burgenland

Maria Luif

Unterschrift des Anmelders.

Bgld. Gemeindeverlag Georg Horvath Eisenstadt, Hauptstraße 16. — Lager Nr. 52

Maria Luif: Anmeldung betreffend den Ausschank von selbst erzeugtem Wein und Traubenmost

Weinbau und Heurigenlokal Josef Morawitz

Schenkhaus Franz Wohlfarth Hauptstraße 38

Der Vater von Franz Wohlfahrt wohnte schon in der Hauptstraße 38 und besaß einen bäuerlichen Betrieb von 20 ha. Der Großvater hatte 3 Mädchen und einen Buben. Nach seinem Tode wurden die Grundstücke aufgeteilt. Durch die Kleinheit des Betriebes war für den Vater der bäuerliche Erwerb nicht mehr möglich. Er ging in die Felix Austria zur Arbeit. Den landwirtschaftlichen Nebenbetrieb stellte er auf Weinproduktion um. Er besaß nun 6 Weingärten. Im Haus Hauptstraße 38 etablierte er einen Heurigenbetrieb. Der Florianihof schickte Bustouristen zum Heurigen. Der Schankbetrieb wurde im Hof betrieben.

Erster Auftritt der Mattersburger Schrammeln am 2. Mai 1995 beim Pensionistentreffen im Heurigen Wohlfarth. Die Mattersburger Musiker Josef Grafl, Johann Pöttschacher und Anton Lorenz spielten ohne Noten. Die Stimmung unter den Heurigenbesuchern war dementsprechend gut.

Anton Weiß und Josef Morawitz: zwei Winzer, die jahrelang die Schenkhauskultur in Mattersburg prägten

Buschenschank Franz Jeidler Pielgasse 38

KALTE SPEISEN

Schlager des Hauses:

Sautanzteller garniert	S	40,-
Preßwurst mit Zwiebel-Essig-Öl	S	20,-
Pariserwurst mit Zwiebel-Essig-Öl	S	20,-
Blunzen mit Kren u. Senf	S	20,-
Schweinsbraten mit Gurkerl	S	25,-
Selchfleisch mit Gurkerl	S	25,-
Ripperl geselcht	S	25,-
Belegtes Brot	S	15,-
Brot mit verschiedenen Aufstrichen	S	8,-
Gebäck	S	4,-

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

GETRÄNKE

1/4 l	Hauerwein	S	14,-
1/8 l	Hauerwein	S	7,-
1	Spritzer	S	11,-
1	Tiroler	S	12,-
1/4 l	Almdudler	S	11,-
1/4 l	Almdudler gespritzt	S	8,-
1 Fl.	Almdudler	S	15,-
1/4 l	Mineral	S	5,-
1 l	Mineral	S	20,-
1 l	Almdudler	S	~~30,-~~ 25,-

PESIONISTENHEURIGER

MATTERSBURG

Weinlesefest 1924

Mattersburger Weintage

Einige Jahre hindurch wurden im Hof des Hotel Steigers Weinfeste, genannt Weintage, abgehalten.

Weinlesefest 2005

Das erste Weinlesefest im Panholz, veranstaltet von der Stadtgemeinde Mattersburg. Dieses Fest war ein voller Erfolg, das Wetter passte, die Stimmung, der Wein und die Musik waren gut.

Weinsegnungen zu Martini 2008

Weinsegnung 2000: Winzer Josef Morawitz und das Ehepaar Katter

Weinsegnung 2002: Monika Dirnbauer, Hans Jost, Josef Morawitz, Pfarrer Günter Krois

Anton Weiß, Weinritter Hans Giefing und Josef Morawitz

Obfrau Einkaufstreff Mattersburg Marlies Wograndl und Josef Morawitz

9.Weinlesefest 2015 im Friedenspark

Winzergenossenschaft Pöttelsdorf

Die Winzergenossenschaft Pöttelsdorf wird am 31. 1. 1956 gegründet. Die erste Vollversammlung findet am 10. 2. 1956 mit 44 Mitgliedern statt. Ab 1960 wird für die Winzer der Gemeinden Walbersdorf, Zemendorf und Mattersburg die Ablieferung von Lesegut möglich. Die Mitgliederzahl steigt von 127 auf 202 an.

1961 gibt es 356 Mitglieder.

1968 wird ein neues Gebäude an der Bundesstraße errichtet.

1973 wird eine leistungsfähigere Traubenübernahme mit zwei Kippanlagen gebaut.

1978 gibt es eine Rekordernte von 3,806.871 kg.

1984 Aufgrund sinkender Mitgliedszahlen durch Aufgabe des Weinbaues wird für den Weintraubeneinkauf der ganze Bezirk Mattersburg zur Weintraubenablieferung zugelassen.

Die Weintraubenpreise schwanken von Jahr zu Jahr. Es ist aber keine Aufwärtstrend zu erkennen:

1956	7.--
1960	6,50
1964	4,50
1978	3,70
1981	7,25
1982	3.--
1983	2,75
1985	8,80
1987	10,51
1990	5,28
1993	6,30

Von 1956 (Traubenpreis S 7.--) bis 1993 ist der Lebenshaltungskostenindex um das 3,44 fache gestiegen. Danach müsste 1993 der Traubenpreis S 24,16 betragen, aber es werden nur S 6,30 bezahlt.

Nachdem die Winzergenossenschaft durch zu große Investitionen in finanzielle Schwierigkeiten kommt, übernimmt am 1. Juli 2009 eine neue Gesellschaft, die WDP (Winzer Domaine Pöttelsdorf GmbH) die Winzergenossenschaft. Neben zwei Großinvestoren sind 9 Winzer an der neuen Gesellschaft beteiligt.

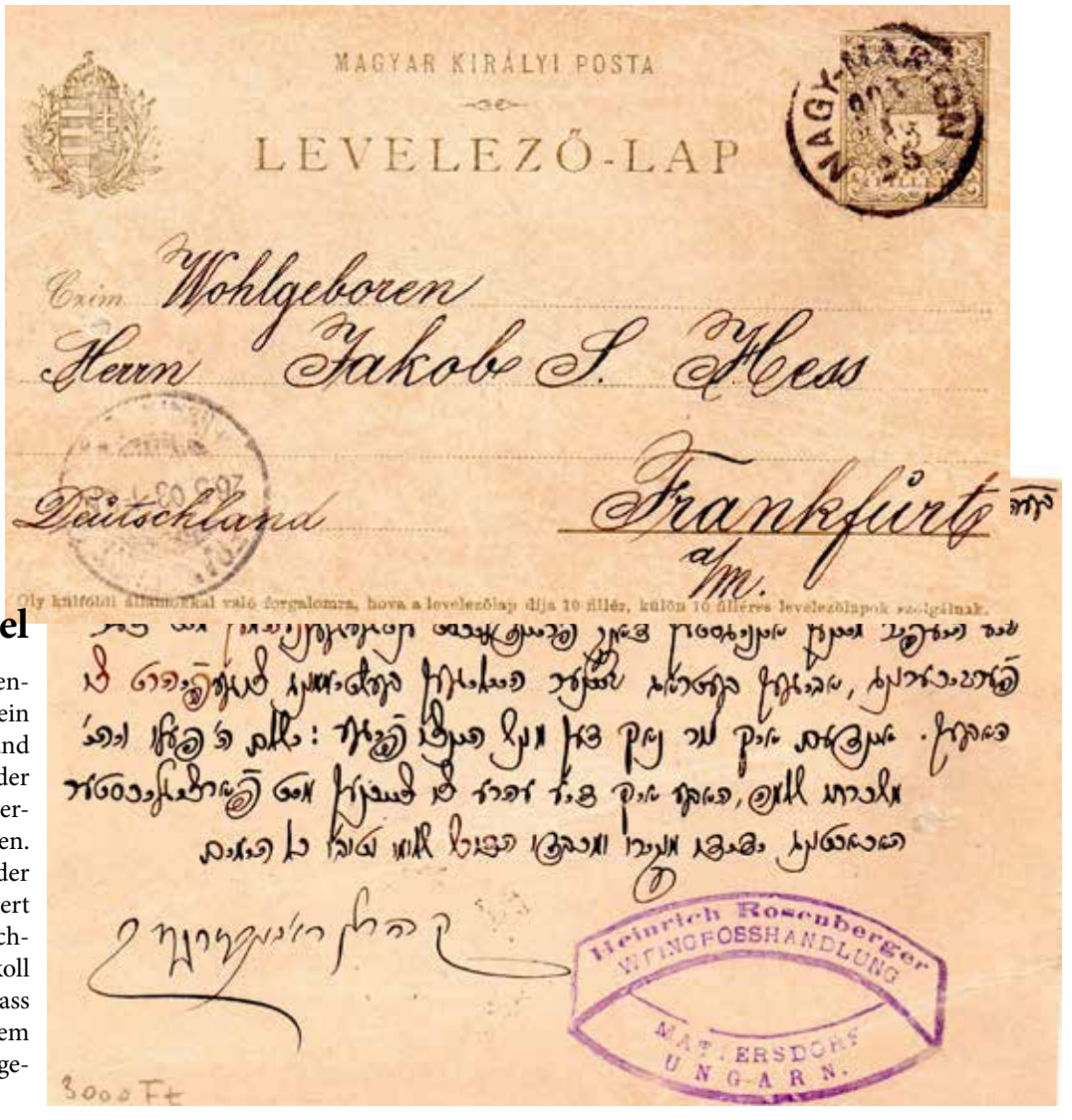
Sodawasser

1877 wird die Schließung der Sodawasserfabrik der jüdischen Familie Schön vermerkt. Um 1900 scheint Wilhelm Reininger als Betreiber einer Sodawasserfabrik auf. Jacob Roth in der Königstraße 43 betreibt eine Sodawassererzeugung (1924 -1938)).

Josef Starkl, ein gelernter Zimmermann, gründet im Jahr 1922 einen Betrieb zur Erzeugung von Sodawasser und der Abfüllung von Bier. Das Bier wird in Fässern angeliefert und hier in Flaschen abgefüllt. Der Betriebsstandort ist in der Königstraße. Der Transport der erzeugten Produkte zu den Kunden erfolgt damals mit Pferde- und Ochsenfuhrwerken in Teile des nördlichen und des mittleren Burgenlandes. 1935 erfolgt die Übersiedlung in die Schubertstraße 22, wo man auch die sogenannten „Kracherl“ händisch abfüllt.

Mit dem Tod des Firmeninhabers ist man gezwungen, die Abfüllung von Bier aufzugeben. Die Witwe Emilie Starkl führt den Betrieb als Sodawassererzeugung weiter. Nach der Heirat mit Georg Deischler wird die Firma in Emilie Deischler umbenannt.

1967 übernimmt der Enkelsohn von Emilie Deischler, Josef Dirnbauer mit seiner Frau Monika das Unternehmen und erweitert es um einen Getränkefachhandel für alkoholfreie Getränke. Das Getränkesortiment wird 1972 mit Bier und Spirituosen abermals erweitert, sodass rund 300 verschiedene Getränke geführt werden. Ihm folgt sein Sohn Peter Dirnbauer. Er stockt sein Angebot mit einem Weinsortiment auf. In der Gustav Degengasse errichtet er im eigenen Haus eine Vinothek. Die Sodawasserabfüllung in Flaschen wird eingestellt. Nachdem Peter Dirnbauer 2021 verstorben ist, wird die Firma verkauft.



Wein im Judenviertel

Im 18. Jahrhundert kauft die Judengemeinde in eigener Regie Wein ein, lagert diesen fachgerecht und verkauft ihn weiter. Ob selbst oder durch Weitergabe an Wiederverkäufer kann nicht geklärt werden. Der Verkauf des Weines in der ersten Hälfte des 19 Jahrhundert erfolgt nach Angebot und Nachfrage. Es kommt aber laut Protokoll vom 9. 1. 1831 zur Regelung, dass jeder Schenker den Wein zu einem festgesetzten Preis von der Judengemeinde kaufen muss.

Weinbau Verein
Mattersburg.
Es wird ersucht
gleich zu
bezahlen.
JEDER
HAFTET FÜR SEINEN
Partner.
Die Vereinsvorstehung.