



**EGGENSTEIN-
LEOPOLDSHAFEN**

Wohlfühlen in Vielfalt

HEIMATMUSEUM

Sonderausstellung 2020

Wasser, Most, Schnaps, Bier und Wein

300 Trink-, Schenk- und Lagergefäße aus sechs
Jahrhunderten

Wolfgang Knobloch

Öffnungszeiten des Museums: Sonntags von 11 bis 16 Uhr

Führungen nach telefonischer Vereinbarung:

Katrin Kranich, Gemeindecarchiv

Telefon 07 21 97886-61

Wolfgang Knobloch, ehrenamtlicher Museumsleiter

Telefon 0 72 43 6 31 31



Wasser, Most, Schnaps, Bier und Wein

300 Trink-, Schenk- und Lagergefäße aus sechs Jahrhunderten

Über 300 Sachobjekte zu diesen Themen sind in der aktuellen Sonderausstellung des Heimatmuseums zu sehen. „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ - diese alte Volksweisheit nennt die beiden Säulen der menschlichen Ernährung, die seit Jahrtausenden im Mittelpunkt unserer Lebensfürsorge stehen. Dabei ist zu beachten, dass der Mensch zwar viele Tage ohne Essen, aber nur wenige Tage ohne Wasser, aus dem wir zu über 60 % bestehen, überleben kann. Über hunderttausende von Jahren war es allein das Wasser, das als Getränk zur Verfügung stand. Wann zum ersten Mal dem Wasser organische, pflanzliche oder anorganische Bestandteile zugesetzt wurden, um dessen Geschmack zu verbessern oder eine berauschende Wirkung zu erreichen, ist nicht bekannt, muss aber sicherlich sehr früh angesetzt werden. Die Kenntnis von Gärvorgängen, etwa bei überreifen Beeren und anderen Früchten, ergaben sich im Laufe der Zeit durch empirische Beobachtungen, Versuche und Erfahrungen.

Die von Generation zu Generation weitergegebenen Kenntnisse von Kräuterfrauen, Druiden, Schamanen, Zauberern und Heilkundigen ließen eine Vielzahl von geheimnisvollen Tränken entstehen. Als Zaubersantale von *Miraculix* begegnen sie uns etwa bei *Asterix und Obelix* oder ganz real in alten Kräuter- und Arzneibüchern begegnen. Schon in frühen und archaischen Kulturen, die bis in die frühe Neuzeit ihre Riten und Bräuche bewahrt hatten, galt das gemeinsame oder gruppenbezogene Trinken möglichst berauschender Getränke als rituelle, religiöse oder gar heilige Handlung. Über die Art der Zubereitung solcher Getränke kann man heute oft nur staunen, entstanden sie doch in manchen Fällen durch das gemeinsame Zerkauen bestimmter Pflanzenteile oder Früchte, die dann einem Gärvorgang zur Entwicklung von Alkohol überlassen wurden. Zu den frühesten künstlich hergestellten Getränken, die sich langfristig durchsetzen konnten, zählen der Wein und das Bier: Wein, gewonnen aus dem vergorenen Saft von Trauben oder Beeren, Bier hergestellt aus gemalztem Getreide oder schon gebackenem Brot. Eine Sonderrolle spielt der Met, bei dem der Zuckergehalt von Honig durch

Gärung teilweise in Alkohol umgewandelt wird. Doch bleiben wir zunächst bei dem Element, ohne das wir nicht leben könnten und aus dem wir uns letztendlich entwickelt haben.

Wasser

Wasser gehört heute in unserem Lande zu den am sorgfältigsten überprüften Lebensmitteln. Das war nicht immer so. Solange die menschliche Population noch klein und Quellen, Flüsse und Seen sauber und ihr Wasser ohne Gefahr für Leib und Leben genießbar war, gab es praktisch keine Probleme. Dies änderte sich mit der Entstehung größerer Siedlungen und Städte. Die Versorgung mit sauberem Trinkwasser wurde dabei in allen Kulturen weltweit zum Problem. Bereits in der Antike errichtete man deshalb oft viele kilometerlange Wasserleitungen mit Aquädukten und Tunnelanlagen, durch die frisches Quellwasser geleitet werden konnte. Auf dem Lande gab es diesen Luxus meist nicht. Zudem lagen im Mittelalter öffentliche und private Brunnen oft nahe bei Dung- und Fäkalien-gruben, so dass ein direkter Wasseraustausch stattfinden konnte. Coli-Bakterien und andere Krankheitserreger gelangten so ins Trinkwasser. Im frühen 19. Jahrhundert war die Wasserqualität unserer Dorfbrunnen teilweise so schlecht, dass es regelmäßig zu Gesundheitsproblemen, manchmal sogar zu regelrechten Epidemien kam. Vor allem die Kindersterblichkeit war erschreckend hoch - für die besorgten Mütter unserer Gemeinde Grund genug, sich für die Einführung einer allgemeinen zentralen Wasserversorgung einzusetzen.

Einen wichtigen angesehenen Fürsprecher fanden sie in dem stark sozial engagierten Eggensteiner Pfarrer Wilhelm Obländer, der als Oberkirchenrat auch seine politischen Verbindungen hatte. Die in Karlsruhe schon um 1870 übliche zentrale Wasserversorgung wurde zum Vorbild auch für kleinere Gemeinden. Kurz vor dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs kam es zu Probebohrungen, die im Bereich der Wasserader erfolgten, die im Tiefgestade in das an der Grenze zu Neureut gelegene Sumpfgelände – dem Quellgraben – mündet. Ein Foto des Probelaufs ist in den Beständen des Gemeindearchivs erhalten. Der Erste Weltkrieg unterbrach jedoch für viele Jahre alle Bemühungen. 1924 konnten dann

endlich die Arbeiten beginnen. Das erste Pumpenhäuschen aus jener Zeit blieb bis heute – und hoffentlich auch noch weiterhin – erhalten. Interessanterweise handelt es sich bei dem angesprochenen Sumpfgebiet an der heutigen Neureuter Gemarkungsgrenze wohl um ein spätbronzezeitliches Quellheiligtum bzw. Opfermoor, aus dem zwei sensationelle, heute im Badischen Landesmuseum ausgestellte Brustschmuck-Pektorale stammen.

Eggenstein war damals das erste Dorf auf der nördlichen Hardt, das über eine allgemeine Wasserversorgung verfügte. Leopoldshafen blieb noch bis in die 1950er Jahre auf die Dorfbrunnen oder eigene Hausbrunnen angewiesen, die sich aber nicht jeder leisten konnte. Eine solche Hauswasserpumpe aus Leopoldshafen ist in der Küche des Heimatmuseums über dem Wasserstein montiert. Die Eggensteiner Dorfbrunnen wurden nach und nach abgebaut und zugeschüttet. Damit entfiel auch die schwere Arbeit des Wasserholens vom Brunnen, die vor allem die Frauen belastete. An hölzernen Tragejochen, die über den Nacken gelegt werden mussten, konnten an Ketten zwei Eimer eingehängt werden, was das Tragen der schweren Last etwas erleichterte. In der Küche fanden die Eimer dann auf der Wasserbank oder in einem im oberen Teil mit Geschirrfächern ausgestatteten *Wasserschaft* ihren Platz. Kleinere Mengen Wasser zum Kochen oder Spülen schöpfte die Hausfrau mit einer großen Kelle (der *Wasserboll*) oder einem ovalen Henkelbecher aus den Eimern. Für größere Mengen konnte eine emaillierte Kanne verwendet werden.

Um auch ohne Wasserleitung zumindest eine kleine Menge fließenden Wassers zur Verfügung zu haben, war in manchen – eher wohlhabenderen – Haushaltungen ein Blechbehälter mit Zapfhähnchen über dem Wasserstein befestigt. Das Trinkwasser, das im Sommer zur Arbeit mit auf das Feld genommen wurde, war oft kräftig mit Most gemischt, der mit seinem Alkoholgehalt eine gewisse desinfizierende Wirkung auf das Brunnenwasser ausübte. Die Gefäße für die Mitnahme der Getränke zur Arbeit aufs Feld oder in den Wald weisen einen engen Hals mit einer gut verschließbaren Mündung auf, im Gegensatz zu den für den Gebrauch im Haus üblichen Krügen mit weiter Öffnung. Zum Schutz der keramischen Gefäße beim Transport dienten geflochtene, zylinderförmige Körbe. Lange waren auch noch traditionell gefertigte Feldflaschen und -fässchen aus

Holz üblich, wie sie sich auch in den Sammlungen des Heimatmuseums erhalten haben. Da mit zunehmender Aufklärung und Bildung den Menschen die Wichtigkeit einer guten Wasserqualität bewusst wurde, ist es kein Wunder, dass mehr und mehr abgekochte Getränke bevorzugt wurden. Die Zunahme des im 19. Jahrhundert allgemein üblichen Ersatzkaffee- und Teekonsums hängt sicher auch mit den bis dahin ungelösten Trinkwasserproblemen zusammen. In den 1920er/30er Jahren entstanden mit der Firma Karl Schäfer und später mit dem Betrieb der Familie Melter in Eggenstein zwei Getränkehandlungen, die Tafelwasser und verschiedene Limonaden produzierten.

Aber nicht nur das Wasser fürs Kochen und den Abwasch musste mühsam ins Haus geholt werden. Da es bis in die 1950er Jahre in den allermeisten Häusern in unseren Dörfern weder ein Bad noch eine Toilette gab, fand die tägliche Körperpflege für die Männer am Wasserstein in der Küche statt. Die Frauen nutzten eher die Waschgarnituren aus Keramik- oder Emaillegeschirr auf den Waschtischen in den Schlafzimmern. Mit einer wasserfesten Marmorplatte ausgestattet, fanden auf der erhöhten Ablage Seifen und Kammschalen sowie Deckeldosen für Haarkämme und Nadeln Platz. Für das Reinlichkeitsbewusstsein der damaligen Generation spricht die Konstruktion einer in der Ausstellung zu sehenden Waschschüssel, die zwei getrennte Hälften für Gesicht und Körper aufweist. Aus den 1950er Jahren stammen die emaillierten Waschschüsseln mit einer angearbeiteten Seifenablage. Am samstäglichen Familien-badetag wurde in der Küche eine große Blechwanne aufgestellt, mit heißem Wasser aus dem *Wasserschiff* des Herdes gefüllt – der Badespaß konnte beginnen! Erst die Kinder, dann die Eltern und für den sonntäglichen Kirchengang waren dann alle "gewaschen, gebürstet und gestreht (gekämmt)."

Für die große Wäsche, die meist mehrere Tage in Anspruch nahm, war die Wäsche zunächst mit selbst gekochter Seife einzuweichen. Ein Vorgang, der im Dialekt als *bauchen* bezeichnet wurde. Am nächsten Tag mussten die Wäschestücke dann mit einem Holzschlegel geklopft oder über das gerillte Waschbrett aus Holz oder Blech gescheuert werden, eine Arbeit, die meist im Hof oder auf den steinernen Waschtischen beim Dorfbach stattfand. Die letzten beiden erhaltenen steinernen Waschtische in Leopoldshafen hat Manfred Stern (Leopoldshafen)

wieder aufgebaut und renoviert. Da man für das Spülen der Wäsche eine relativ große Wassermenge benötigte, erfolgte das Auswaschen der Seife und das Klarspülen praktischerweise im fließenden Wasser des Dorfbaches.

Fast einhundert Jahre nach dem Bau der ersten Wasserleitung in Eggenstein wurde im Herbst 2019 der Grundstein für ein neues Wasserwerk gelegt, das schon bald seinen Betrieb aufnehmen wird.

Tauf- und Weihwasser

Eine wirkliche Steigerung und Erhöhung des Themas Wasser finden wir im kirchlichen Gebrauch als Tauf- und Weihwasser. Bis zur Reformation war der Gebrauch von Weihwasser natürlich auch in unserer Gemeinde üblich. Der an der turmseitigen Eingangstür eingemauerten Weihwasserstein in der Eggensteiner evangelischen Kirche blieb über Jahrhunderte nach der Reformation erhalten und wurde erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch einen religiösen Fanatiker wohl während des Sonntags-Gottesdienstes zerschlagen. Später waren es vor allem katholische Ziegeleiarbeiter aus der Pfalz, die Weihwasser in der kleinen katholischen Kapelle unseres Dorfes, aber auch in ihren Wohnungen gebrauchten. Auch das Taufwasser, mit dem die neugeborenen Kinder in die christliche Gemeinschaft aufgenommen werden, ist "heiliges Wasser". Ein anrührendes Beispiel für die enorme Bedeutung, die dem Taufvorgang beigemessen wurde, spiegelt sich in der Datierung des Taufsteins in der Eggensteiner evangelischen Kirche. Im Jahr 1634 (also mitten im Dreißigjährigen Krieg) ließ die zusammengeschmolzene Gemeinde nach Plünderung und teilweiser Zerstörung der Kirche einen neuen Taufstein in Form eines Abendmahlkelches anfertigen, der bis heute seinen Platz in der Kirche hat.

Trink- und Badekuren

Viele Badeorte warben ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit Heilwasser-Trinkkuren, die eine Vielzahl von Leiden bekämpfen sollten. Eines der mondänsten dieser Bäder ist das nahe gelegene Baden-Baden, in dessen Trinkhalle man noch heute Quellwasser trinken kann. Spezielle Trinkbecher mit Henkel und

Trinkrohr, aber auch zum Teil aufwendig gestaltete Badegläser (zum Teil in eleganten Lederetuis) begleiteten die Kurgäste während ihrer Badekur. Heil- und Mineralwässer vieler namhafter Quellen waren auch in schweren Steinzeug-Flaschen im Handel zu beziehen. Erst in der Zeit nach 1900 setzten sich dafür dann auch Glasflaschen mit Drahtbügelverschluss durch, wie sie auch in unserer Ausstellung zu sehen sind. Über den Nutzen dieser Trinkkuren entstanden viele spöttische Kommentare, wie einige angeführte Beispiele zeigen:

„Was wir am liebsten in der Kur hatten, war unser Kurschatten!“

„Was soll ich dieses Wasser trinken, das schrecklich tät nach Schwefel stinken, das Wasser schütt' ich lieber aus, trink Wein im Adler-Wirthes Haus!“

„Bringen tat die Wasserkur nur meinem Arzt 'ne gold'ne Uhr!“

„So manche Kur verhalf zu Kindersegen, oft aber nicht des Wassers wegen!“

Most

Mit dem Begriff Most werden Obst- bzw. Traubensäfte bezeichnet, die durch Ausdrücken, Zerquetschen und Auspressen gewonnen werden. Most, gewonnen aus dem Saft von Äpfeln und Birnen, war auch in unserer Region - vor allem im ländlichen und kleinstädtischen Bereich - das wichtigste Volksgetränk. Viele Familien lagerten jährlich über 1000 Liter Most in Fässern in den Hauskellern ein. Fässer aller Größen entstanden in den Werkstätten der Küfer, die auch über die erforderlichen Obstmühlen und -pressen verfügten. Viele Küfermeister besaßen auch Brennrechte, die meist auf bestimmte Mengen beschränkt waren und der Zollaufsicht unterstanden. Die verwendeten Äpfel- und Birnensorten waren im rechten Verhältnis zu mischen, um den Zucker- bzw. Säuregehalt, den Gerbsäuregehalt und andere Faktoren zu berücksichtigen. Bei Äpfeln und Birnen ist es erforderlich, die Früchte vor dem Pressen erst zu zerkleinern bzw. zu mahlen. Zum Pressen wird das gemahlene Pressgut zwischen textile Matten eingelegt, um den Pressvorgang zu verstärken. Der frisch gepresste süße Saft war vor allem bei Kindern sehr beliebt, obwohl er bei übermäßigem Genuss oft eine durchschlagende Wirkung entfaltete. Der beim Pressen des Obstes entstehende Trester konnte als Viehfutter, als Dünger oder - wenn der Zuckergehalt stimmte -

noch einmal eingemischt und später gebrannt werden. Bei der Vergärung des Mostes in den zuvor sorgfältig gereinigten und ausgeschwefelten Fässern musste der Gärvorgang regelmäßig beaufsichtigt werden. Dabei leistete die Gärpfeife wichtige Dienste, ließ sie doch die entstehenden Gärgase entweichen und verhinderte gleichzeitig die Zufuhr von Sauerstoff. Nach abgeschlossenem Gärvorgang musste der nun klare alkoholhaltige Most von der Hefe genommen und in saubere Fässer umgefüllt werden. Dafür waren Fasstrichter und große hölzerne Kannen (Stütz, ca. 15 Liter) erforderlich, die in keinem Haushalt fehlten. In unserer Region bleibt es auch für das fertige Getränk bei der Bezeichnung *Most*, im Hessischen ist die Bezeichnung *Äppelwoi*, also Apfelwein, üblich. Spezielle Gläser und Schenkkrüge, sogenannte *Bembel*, sind bis heute in ganz Hessen verbreitet. Noch in den 1950er Jahren war es durchaus üblich, dass im Sommer nach getaner Arbeit bei einem Schwätzchen unter Nachbarn auf der Gassenbank ein oder auch mehrere Krüglehen Most geleert wurden.

Ich erinnere mich noch gut an die Aufforderung meines Großvaters: „Bu, hol' noch e Kriegl aussem Keller!“, wenn ein besonders trinkfreudiger Kohlenhändler aus der Nachbarschaft an der Runde beteiligt war. Wir Kinder erhielten Most nur stark verdünnt mit Wasser oder mit der damals beliebten Himbeerlimonade. Im Winter gab es bei vielen Familien mit Zimt und Zucker gesüßten Glühmost, eine Spezialität, von der mich meine Großmutter möglichst fernzuhalten versuchte.

Hochprozentiger Alkohol: Schnaps, Likör, „Wässer“ und „Geiste“

Hochprozentiger Alkohol ist nur durch die Destillation bereits alkoholhaltiger Rohstoffe, wie zum Beispiel vergorener Obstsäfte und Maischen, Wein, Bier oder Getreidemaischen möglich. Die Erfindung der Destillationsverfahren wird den Arabern zugeschrieben, die den Alkohol u.a. in ihrer bereits im 12. Jahrhundert hochentwickelten Medizintechnik verwendeten. Auch die Bezeichnung al-Kahal, das übersetzt „das Feinste und Reinste Wesen einer Sache“ bedeutet, kommt aus dem Arabischen. Wahrscheinlich waren aber schon in der Spätantike

Destillationsverfahren bekannt. Nach einigen Quellen soll bereits im 8. Jahrhundert in Mitteleuropa Weingeist aus Traubenmaische destilliert worden sein.

Die allgemeine Verbreitung dürfte auch mit der arabischen Präsenz in Süditalien und Sizilien und sicher mit dem Wissenstransfer durch die Kreuzzüge in Verbindung stehen. Arabische Autoren aus dieser Zeit äußerten sich teils entsetzt, teils belustigt über die medizinische Unwissenheit ihrer christlichen Gegner.

Im Mittelalter fand der Alkohol als Auszugs- und Trägerflüssigkeit für pflanzliche Heilmittel eine weite Verbreitung. Hier wurde für den Alkohol auch die Bezeichnung Spiritus oder Weingeist verwendet, die für den Hauch, den Atem, das flüchtige geistig Belebende steht.

In Süddeutschland war es vor allem Kernobst (Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen), das zur Schnapsdestillation in großem Umfang gebraucht wurde. In den Weinbaugebieten verwendete man Weintrester, das heißt, ausgepresstes Traubenmaterial, das vergoren werden konnte und natürlich die Alkoholdestillation aus Wein, dem Weingeist oder Branntwein. Im Norden Deutschlands wurden vor allem gemaischte und vergorene Getreideprodukte als Brennrohstoff für die Kornschnäpse verwendet.

Im 18. Jahrhundert hatte der Branntweinkonsum ein so beängstigendes Maß erreicht, dass Landesherren, so auch der badische Markgraf, regulierend eingriffen. Die Gründung der badischen Staatsbrauerei Rothaus im Schwarzwald steht in direktem Zusammenhang mit den Bemühungen, den Schnapsverbrauch einzudämmen und der Bevölkerung ein gesünderes und preisgünstiges Getränk anzubieten.

Bei der Herstellung von Zucker aus Zuckerrüben entstand im 19. Jahrhundert die Melasse, aus der nach ihrer Vergärung in großem Umfang Industriealkohol als *Neutralsprit* gewonnen werden konnte. Hier gibt es einen direkten Bezug zu Eggenstein: Im Jahr 1885 eröffnete der Karlsruher Fabrikant Max Würzburger eine Rohspritbrennerei am südlichen Ortseingang von Eggenstein. In dieser Rohspritfabrik wurden vor allem Rückstände der Rübenzuckerproduktion in Waghäusel zu Neutralsprit gebrannt. Wegen des üblen Geruchs der Destillations-

rückstände, der sogenannten *Schlempe*, kam es immer wieder zu Beschwerden der Bevölkerung und auch von Seiten der Gemeinde Neureut.

1936 verkaufte Leopold Würzburger, der Sohn des jüdischen Fabrikgründers, den Betrieb an die Mannheimer Firma C. F. Böhringer. Er selbst wurde ein Opfer der national-sozialistischen Verfolgung und zunächst nach Gurs in Frankreich und im Sommer 1942 nach Auschwitz deportiert, wo sich seine Spur verliert.

In geringem Umfang erfolgte in unserer Region auch der Anbau von Topinambur-Süßkartoffeln, die zur Schnapsherstellung verwendet werden konnten. Da reiner Topinambur-Alkohol einen gewöhnungsbedürftigen Geschmack aufweist, wird er bis heute oft mit Kräuterauszügen zu Magenbitter, wie zum Beispiel „Blutwurz“, verarbeitet.

Für den Betrieb einer Brennerei – auch einer kleineren Anlage auf einem bäuerlichen Anwesen – war eine Konzession, ein Brennrecht, erforderlich. Da Alkohol vom Staat recht hoch besteuert wurde und wird, war Schwarzbrennen ein beliebtes Geschäft. Alkohol, der nicht als Trinkalkohol, sondern für technische, medizinische und chemische Nutzung vorgesehen war, wurde deshalb mit Zusatzstoffen, wie zum Beispiel Holzgeist und Pyridin-Basen, vergällt.

Größere überregionale Betriebe übernahmen im Laufe der Zeit viele Kleinbrennrechte. In Eggenstein gab es um 1900 wahrscheinlich noch vier oder mehr Brennereien. Bekannt in Eggenstein ist Franz Kuch, der im Oktober 2019 seinen letzten Brennvorgang (natürlich unter Zollaufsicht) durchführte. Aktuell tätig ist heute noch Siegfried Erndwein, bei dem neben der Brennerei auch noch Äpfel und Birnen gemostet werden können. Er bietet u. a. selbstkreierte Liköre und Schnäpse an.

Bis in die 1930er Jahre wurde auch noch in der Gastwirtschaft „Zur Rose“ Schnaps gebrannt und einige wenige erinnern sich noch an das „Rebstöckle“, in dem der ortsbekannte „Schelzich“ mostete und brannte. Noch in den 1950er/60er Jahren wurde in den Dörfern der Hardt kräftig eingemaischt, gebrannt und getrunken. Kam ein Besuch ins Haus, wie etwa der Gemeindebote, der Briefträger, der Holzsäger, der Kohlenlieferant, ein Freund oder Bekannter, war es ungeschriebenes Gesetz, einen Schnaps anzubieten.

Ich erinnere mich noch gut an die Flurgarderobe im Hause meiner Großeltern in der Kirchenstraße, wo auf der Ablage mit der Schublade für die Kleiderbürsten immer eine alte Bocksbeutelflasche mit Zinnausgießer und zwei Schnapsgläser auf einem weißen Leinendeckchen standen. Heute befindet sich dieses Ensemble auf dem Schreibpult im Eingangsbereich des Museums. Auf die Frage „*Trinksch e Schnäpsel?*“, durfte keine Absage erfolgen und auch die darauffolgende ernste Ermahnung „*Uff oim Fuß kannsch awwer ned stehe!*“ war logisch und zu beachten! Somit war der Beruf des Gemeindedieners eine der gefährlichsten Tätigkeiten im Dorf – musste er doch beim Austragen der Wasserzettel, Grundsteuer-Bescheide und anderer Gemeindenachrichten von Haus zu Haus und das Abschlagen der angebotenen Schnäpse wäre ja unhöflich gewesen. Ein verständnisvoller Bürgermeister ließ die Funktion des Amtsboten alle Vierteljahr auf eine andere Person, wie den Wegwart oder einen der Waldarbeiter übertragen, um schlimme gesundheitliche Folgen zu verhindern. Fischer und Jäger benötigten zum Aufwärmen unbedingt einen Flachmann, und wenn bei Hochwasser des Rheins die Feuerwehr Dammwacht schieben musste – sehr oft im Spätherbst oder im Winter – war dem im Dammwächterhäusle angebotenen Kaffee immer eine gehörige Portion „Quetsch“ beigemischt.

Zur unverzichtbaren Ausstattung der Vorratsräume oder der Küche gehörte ein kleines, auf einer Fasswiege ruhendes Schnapsfässchen aus Holz oder blaugrauem Steinzeug. Größere Vorräte wurden wohlbehütet in großen Glasblasen, geschützt durch Holz- oder Korbummantelungen, im Keller gelagert. Die alten mundgeblasenen Korbflaschen stammen überwiegend aus den Schwarzwälder Glashütten. Künstlerisch begabte Glasbläser fertigten die als Geschenke sehr beliebten Scherzgläser, wie zum Beispiel die *Schnaps-Hundlen*. Bei dem in der Ausstellung gezeigten Exemplar handelt es sich um eine Leihgabe des Badischen Landesmuseums Karlsruhe. Dass man selbst auf Reisen nicht auf geistige Genüsse verzichten wollte, zeigt die kunstvoll gearbeitete kleine Reise-Bar, die mit diversen Karaffen und Gläsern ausgestattet ist.

In den 1920er bis 1940er Jahren erfreuten sich Liköre großer Beliebtheit, Pfefferminz-, Eier- und Kräuterliköre durften in keinem Haushalt fehlen. Weinbrände, Danziger Goldwasser, Mampe halb und halb und andere Spirituosen

wurden nach einem üppigen Essen zur Zigarre oder Zigarette gereicht. In den 1950er/60er Jahren konnte kein Kaffeekränzchen stattfinden, wenn nicht eine Flasche „Bols Apricot“ oder „Eckes Edelkirsch“ zum krönenden Abschluss bereit stand. Eine besondere Rolle spielte „Klosterfrau Melisengeist“, ein medizinischer Alkohol, der überwiegend in kleinen Flaschen angeboten wurde. Es gab so manche ältere Damen, die angeblich nie einen Tropfen Alkohol angerührt hatten, aber täglich ihr Schlückchen „Klosterfrau Melisengeist“ als Medizin einnahmen.

Beliebt waren auch sehr spezielle Getränkemischungen, denen eine kräftigende oder gar gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wurde. Der absolute Favorit unter diesen Getränken war zweifellos der Eierlikör, der in Süddeutschland mit Obstschnäpsen, im Norden mit Korn angesetzt wurde. Legendär waren die Werbesprüche: „Ei, Ei, Ei Verpoorten – Verpoorten aller Orten!“ und „In der Tat - am besten schmeckt der Advokaat!“ Es wird erzählt, dass manchmal, wenn der Besuch verabschiedet wurde, die Kinder heimlich die Reste aus den flachen Eierlikörgläschen ausleckten. Es gibt sogar Schnäpse, die üblicherweise brennend serviert werden, wobei natürlich ein erheblicher Teil des Alkoholgehaltes verbrennt.

Durch den in der Nachkriegszeit üblichen Tauschhandel mit amerikanischen oder französischen Besatzungssoldaten fanden die Deutschen auch Geschmack an so exotischen Getränken wie Pernod, Armagnac und Pastis oder Whiskey und Gin. In diesem Zusammenhang kamen auch Mixgetränke wie Whiskey-Cola und Cola-Cognac in Mode. Bis heute ist die Cola-Weinbrand-Mischung unter dem Namen „Asbach gedopppt“ ein absoluter Renner.

Russischen Wodka hatten vor allem die Bürger der SBZ und späteren DDR kennen und schätzen gelernt. Im Westen wurde Wodka erst in den 1960er Jahren populär, als die Marke „Puschkin“ mit der Puschkin-Kirsche in Mode kam. Durch die Globalisierung finden sich heute selbst die exotischsten Alkoholika in den Regalen der Supermärkte und im Fachhandel.

„Manche mögen's heiß!“

Alkoholische Getränke können natürlich auch heiß genossen werden. Neben dem schon erwähnten Kaffee mit Zwetschgenwasser als Aufwärmhilfe bei Feuerwehr-Dammwachen, gibt es eine Vielzahl von Rezepten für heiße alkoholische Mischgetränke. Bereits seit dem Mittelalter waren in der Winterzeit mit Honig gesüßte und mit Gewürzen aromatisierte Glühweine und Branntweine üblich. Zu den traditionellsten zählt der vor allem in England, Skandinavien und Norddeutschland beliebte Punsch, für dessen Zubereitung Wasser, Tee, Arrak, Zitronensaft und Zucker erforderlich ist. Die Bezeichnung „Punsch“ geht auf das Sanskritwort *pantscha* (= 5) zurück und bezieht sich auf die Rezeptur des aus fünf Zutaten bestehenden Getränkes. Die Engländer lernten dieses Getränk in ihren indischen Kolonien kennen, wo der aus Reismaische gebrannte Arrak weit verbreitet war. Für einen Grog gilt fast die gleiche Rezeptur, nur wird als alkoholischer Bestandteil dafür Rum verwendet. In Norddeutschland aber auch in Österreich wird dieses Getränk oft als „Pharisäer“ bezeichnet. Dieser verdankt seinen Namen dem strengen friesischen Pfarrer Georg Bleyer, der seinen Schäfchen den Alkoholgenuss verboten hatte. Als bei der Kindstaufe auf dem Nordstrander Hof des Bauern Peter Johannsen Kaffee oder Tee mit einem dicken Sahnehäubchen serviert wurde, soll Pfarrer Bleyer; als er die darunter versteckte kräftige Rumzugabe bemerkte, die Taufgesellschaft als üble „Pharisäer“ bezeichnet haben.

Mit Weinbrand verfeinerter Kaffee trägt die Bezeichnung „Rüdesheimer Kaffee“ und der in Irland beheimatete - aber in den 1960er/70er Jahren auch in Deutschland sehr beliebte, mit Whisky gemischte - „Irish Coffee“ wird normalerweise ohne Sahnehäubchen genossen.

Für die Feuerzangenbowle wird in einem Kupferkessel Rotwein mit Zitronen- und Orangensaft gemischt erhitzt, ohne ihn jedoch zu kochen. Über das Bowle-Gefäß wird eine Feuerzange oder ein Rinblech mit einem Zuckerhut gelegt, der dann mit einem hochprozentigen Rum getränkt und angezündet wird. Der schmelzende aromatisierte Zucker tropft dann in die heiße Bowle und rundet so den Geschmack ab.

„Manche mögen's süß!“

Noch vor ca. 50 Jahren waren Weinbrand-Bohnen, im Volksmund als „Schnapsbohnen“ bezeichnet, im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Auch bei Leuten, die angeblich nie Alkohol tranken, waren diese leckeren Spezialitäten, die unter ihrer Schokoladenhülle – im Gegensatz zu heute – eine Zuckerkruste aufwiesen, sehr beliebt. Diese Schnapsbohnen findet man heute nur noch in wenigen Geschäften. Aktuell dominieren in den Regalen Produkte wie „Mon Cherie“, „Edle Tropfen in Nuss“ und Wodka-Kirschen.

Bier

Bier gehört zu den ältesten bekannten alkoholischen Getränken der Menschheit. Schon die Wanderbauern des Neolithikums im fruchtbaren Halbmond, dem heutigen Grenzgebiet zwischen Syrien und der Türkei, brauten wohl bereits vor ca. 12.000 Jahren Bier in Steintrögen. In Ägypten gehörte Bier zu Zeiten des Pyramidenbaus zu der allen Arbeitern zustehenden täglichen Lebensmittelversorgung. Das *Zythos* oder nach der Bierstadt Pelusium auch *Pelusisches Getränk* benannte Bier wurde in ganz Ägypten getrunken. Die vor-indo-europäischen iberischen Stämme Spaniens brauten ein *Caelia* oder *Cerea* genanntes Getränk, das wohl von den keltischen Stämmen Galliens übernommen und dort als *Korma* oder *Cervesia* bezeichnet wurde. Der römische Autor Plinius vermutete, dass die Bezeichnung *Cervesia* auf Ceres, die römische Göttin des Getreides, zurückzuführen sei. Tacitus bemerkt in seinen Berichten über Gallier und Germanen, dass der Geschmack des dort üblichen Bieres dem verdorbenen Weines ähnlich sei.

Die germanischen Stämme, die nach und nach gallisch-keltische Gebiete besiedelten, übernahmen wohl auch die dort üblichen Braumethoden. Ihre traditionellen Honigweine, die als Met bezeichnet wurden, gehörten ab dieser Zeit eher zu den luxuriösen Getränken, wie der aus römisch-italischen Gebieten importierte Wein. Die im Althochdeutschen auftretenden Bezeichnungen *peor*, *pior* und *pier* für das Gerstengetränk gehen nach Grimms etymologischen Wörterbuch wohl auf das mittellateinische Wort *biber* als Bezeichnung für

Getränk zurück. Das germanische Wort *alu*, *alo* oder *ealo* hat sich im englischen *Ale* erhalten. In einer Urkunde König Pippins, Vater Karls des Großen, aus dem Jahre 768 werden erstmals Hopfengärten erwähnt. Die Heilige Hildegard von Bingen, Äbtissin zu Ruppertsberg, bezeichnet den Hopfen, der damals schon in Bayern, Franken und Niedersachsen angebaut wurde, als Bierzusatz. Die Braukunst wurde besonders in den Klöstern gepflegt und die bis heute bestehende Brauerei des Klosters Weltenburg an der Donau wird im Jahre 1250 erstmals schriftlich genannt.

Im Jahr 1290 erließ die Stadt Nürnberg eine Verordnung, mit der ausschließlich Gerste als Braurohstoff zugelassen wurde. Bis heute gilt das 1516 von den bayerischen Herzögen erlassene Reinheitsgebot für das Brauen von Bier, das als Inhaltsstoffe nur Wasser, Gerste und Hopfen zulässt. Schon bald bildeten sich in den größeren Städten Brauerzünfte und im 14. Jahrhundert wählten die Bierbrauer den sagenumwobenen König Gambrinus von Brabant zu ihrem Schutzpatron.

Während im 14. und 15. Jahrhundert in Süddeutschland der Wein dominierte, entwickelten sich im Norden und Osten des Reiches regionale Zentren der Bierbrauerei. So verfügte die Stadt Zittau 1390 über einen riesigen Braukessel, der 10 Eimer, also ca. 1500 Liter, fasste. 1492 erfand Christian Mumme in Braunschweig ein nach ihm benanntes Brauverfahren und das von Martin Luther besonders geschätzte Einbecker Bier gab der Biersorte Bock seinen Namen. 1541 wurde in Nürnberg das erste Weißbier gebraut; es entstanden viele weitere regionale Bierspezialitäten, wie etwa das Bamberger Rauchbier.

Die für das Bierbrauen erforderliche Gerste musste zunächst vorgekeimt und dann getrocknet werden. Durch den unterbrochenen Keimvorgang verwandelt sich die im Korn enthaltene Stärke in zuckerhaltiges Malz. Als Braugerste bevorzugten die Brauer die zweizeilige Blattgerste, weil sie die gleichmäßigsten Resultate und Mengen lieferte. Auch Weizen kam für einige Biersorten infrage. Das Malz musste für die weitere Verarbeitung getrocknet, bei ca. 60 bis 70 Grad gedorrt oder für dunkle Biere kaffeebraun geröstet werden. Bei diesem Vorgang entsteht durch die im Malz enthaltene Diastase, Dextrin und Zucker, was wiederum den späteren Alkoholgehalt des Bieres wesentlich beeinflusst.

Bei dem folgenden Maischeprozess werden dem geschroteten oder gequetschten Malz durch das Brauwasser alle löslichen Bestandteile entzogen. Das Brauwasser wird bei ca. 50 bis 60 Grad Celsius langsam in den Maischebottich eingeleitet. Bei dieser sogenannten Infusionsmethode wird nach ca. zwei Stunden die nun mit allen wertvollen Inhaltsstoffen des Malzes angereicherte *Würze* abgezapft und mittels eines zweiten oder dritten Aufgusses nach jeweils einer weiteren Stunde eine schwächere Würze abgezogen, die dann mit der ersten Würze gemischt oder als schwächeres Dünnbier fertiggebraut werden kann.

Die regional sehr unterschiedlichen Brauverfahren werden als altbayerisches, böhmisches oder als ober- und untergäriges Verfahren bezeichnet. Durch die Zugabe von Hopfen wird die aufgekochte Würze möglichst schnell in sogenannten *Kühlschiffen* abgekühlt. Durch Hefezusatz beginnt nun der Gärungsprozess, bei dem die höheren Temperaturen (ca. 16–18 Grad Celsius) die neugebildete Hefe an die Oberfläche steigen lassen (obergärig). Bei niedrigeren Temperaturen (ca. 5–10 Grad Celsius) setzt sich die Hefe jedoch am Boden des Gärbottichs ab („unter Hefe“ = untergärig). Vor allem beim Brauen untergäriger Biere ist eine ständige Kühlung während des 10- bis 14-tägigen Gärvorgangs erforderlich. Da früher keine technischen Möglichkeiten zur Kühlung zur Verfügung standen, war man bei den Brauereien auf die Einlagerung von Wintereis angewiesen. Aus diesem Grund braute man in Bayern nur während der Herbst und Wintermonate, das heißt, von Oktober bis März/April. Man unterschied dabei (je nach Haltbarkeit des Bieres) in Sommer- und Winterbiere, Lagerbiere und Märzen. Lagerbiere enthalten meist einen höheren Hopfenanteil.

In Frankreich wurde auch sehr viel Reis aus den französischen Kolonien Indochina gebraut. In Afrika waren Biere aus Mais, Durramalz oder Hirse weit verbreitet. Die Krim-Tataren brauten das Boura oder Murwa genannte Hirsebier, in Russland stellte man aus Roggenmehl den trübsauren Quaß her. Indigene Stämme Südamerikas bereiten aus gekautem Mais die sogenannte Chicha, und die Japaner gewinnen den Reiswein Sake aus Reis. Auch chinesisches Bier aus Tsingtao finden Sie in unserer Ausstellung auf der Vitrine mit dem Thema Kolonialzeit. In der zur Kaiserzeit vom Deutschen Reich auf Pachtgebiet in China gegründeten Hafen- und Handelsstation erbaute man natürlich auch eine

bis heute produzierende Brauerei. Der Leopoldshafener Soldat Friedrich Haller, der diese Spezialität sicher noch im Original getrunken hat, fiel am 7. November 1914 bei der Verteidigung Tsingtaus gegen die Japaner.

Bei Festen und Veranstaltungen in Biergärten und auf Baustellen wurde fast ausschließlich Fassbier ausgedient. Auf vielen Fotos von Vereinen und vor allem von Arbeitergruppen ist oft das obligatorische Bierfass Mittelpunkt der Gruppe. Der manchmal mit Kreide auf den Fassboden aufgemalte Paragraf 11 ist ein Zeichen des Triumphs der Verbraucher, die mit ihren Protesten die seinerzeit von Bismarck geplante Erhöhung der Biersteuer verhinderten.

Beim Bierausschank in Gastwirtschaften wurde das beim Ausschanken überschäumende kostbare Nass nicht wie heute in den Abfluss geleitet, sondern in einem unter der Theke stehenden Eimer gesammelt und als *Tropfbier* an Hausfrauen zur Bereitung einer Biersuppe verkauft. So kamen auch die Jüngsten in den Genuss, des – durch den Kochvorgang aber weitestgehend reduzierten Alkoholgehalts – edlen nahrhaften Gerstensaftes.

Um 1880 kamen als Verschlüsse von Bierflaschen Drahtbügelkonstruktionen, die mit einem Kippspannhebel versehen waren, in Gebrauch, während die Flaschen früher mit Korken und Drahtsicherungen verschlossen werden mussten. Der in der Drahtkonstruktion eingesetzte Verschlussknopf aus Porzellan trug an der Unterseite eine aufgesteckte Gummidichtung, die das Entweichen der Kohlensäure verhinderte und den Inhalt konservierte. Die üblicherweise einen Liter fassende Bierflaschen waren in der Anfangszeit oft mit plastischen Dekorationen versehen, die das Gefäß als Eigentum der Brauereien kennzeichneten. Weil viele Brauereien noch lange überwiegend Fassbier auslieferten, wiesen Werbeanzeigen oft darauf hin, dass ihr Produkt auch als Flaschenbier zu erhalten sei. Da Bier in großen Maßkrügen zur Vesperzeit häufig von Brauereien und Gaststätten auf flachen Tragen zu Baustellen transportiert und diese auch in Biergärten oder bei Volksfesten angeboten wurden, gingen die Brauereien dazu über, ihre Krüge mit dem Firmensymbol oder Namen zu kennzeichnen, um einen Verlust der Krüge zu vermeiden. Dies ist vor allem in Süddeutschland bis heute üblich.

Bierkrüge waren auch als Präsente sehr beliebt. Oft finden sich sehr spezielle und reich dekorierte Exemplare, die überwiegend mit einem Zinndeckel versehen sind, damit das Bier im Freien ohne lästige Mücken genossen werden konnte. Stammgäste von Gastwirtschaften deponierten dort in vielen Fällen ihren eigenen Bierkrug, der nur von ihnen benutzt werden durfte. Eine Sonderform bilden dabei die sogenannten Reservistenkrüge, die in der Zeit zwischen 1880 und 1914 hergestellt wurden. Am Ende des Militärdienstes ließ sich fast jeder Reservist einen persönlichen Bierkrug anfertigen, der neben seinem Namen und dem Namen seiner Kameraden, der Nummer und dem Abzeichen des Regiments auch ein Bild des jeweiligen Landesfürsten oder eine militärische Darstellung aufwies. Mit markigen Sprüchen wies man auf die Waffengattung und auf den Garnisonsstandort hin: „Wir standen am Vogesenrand auf Wache für das Heimatland“, „Es lebe hoch die Kavallerie auf dem Posten spät und früh!“ oder „Mit der Lanze in der Hand kämpfen wir fürs Vaterland!“ Mit aufwendigen Zinndeckeln versehen waren diese dekorativen Krüge sichtbares Zeichen des abgeleisteten Wehrdienstes, was das soziale Renommee steigerte und den Reservisten von dem „traurigen Rest der Ungedienten“ unterschied. Bei den aus Porzellan gefertigten Krügen war der Gefäßboden durch unterschiedliche Materialstärken als durchscheinendes Bild gestaltet, das oft eine Abschiedsszene von der „Garnisonsbraut“ aufwies. Zehn Reservistenkrüge aus der Gemeinde stehen als Beispiel in der Ausstellung.

In Weingegenden, wie etwa im badischen Rebland oder am Kaiserstuhl, waren es natürlich Reservistengläser, die an den Wehrdienst erinnerten. Da viele Reservisten ihren Heimweg oder zumindest einen Teil davon zu Fuß zurücklegten, gehören neben einem Reservistenstock natürlich auch eine mit Schnaps gefüllte Reservistenflasche zur Ausstattung eines Altgedienten.

Sehr beliebt waren auch Scherzgefäße, die bei mangelnder Erfahrung und Übung beim Trinken unweigerlich zum Verschütten führten (im Eggensteiner Dialekt: *verschwaddeld* oder *verlebbberd*). Dazu zählten die großen bis vier Liter fassenden Glashumpen und „Stiefel“, aber auch Krüge mit zusätzlichen Öffnungen und ähnliches. Bei Tischgesellschaften, Vereinsfeiern oder Anlässen wie Geburtstage, Hochzeiten, Siegerehrungen oder zur Strafe waren *eine Runde* oder *ein Stiefel*

herauszumachen. Die Trinkgefäße gingen dann reihum, bis sie geleert waren. Wenn sich einer aus der Runde kräftig *versuddeld* hatte, durfte er beim Wirt den Humpen sofort wieder auffüllen lassen. Früher wurde überwiegend dunkles Bier getrunken, wie auf dem Foto einer Eggensteiner Tischgesellschaft zu sehen ist. In den Wirtschaften waren es vor allem die Stammtische der „Alten“ und die der „Jungen“, die eine wichtige Rolle im sozialen und gesellschaftlichen Gefüge des Ortes spielten. Jede Gastwirtschaft hatte ihre „Buben“. Die Buben von Rose, Adler, Blume, Löwe, Kaiser, Lamm, Anker und Schnürer waren als Gruppen untereinander Konkurrenten in vielen Bereichen. So zum Beispiel beim Hochzeitsschießen, beim Schallkarch-Rennen, beim Verbrennen der Kirwe oder dem Aushecken von Streichen für die Nacht zum 1. Mai.

Der langjährige Pfarrer Kern gründete in der Brauerei Schnürer (später Moninger) einen Pfeifenstammtisch für junge Männer. An den Handwerker-Stammtischen ging es um Aufträge und die Dorfpolitik, bei den Jäger-Stammtischen - vor allem in der Rose - um haarsträubende Jagdgeschichten, Flunkereien und durchaus anzügliche Scherze. Auch die Gesang- und Musikvereine, die Feuerwehr-, Turn-, Fußball- und Kegelveine pflegten ihre Stammtische in den jeweiligen Vereinslokalen.

Vor allem nach der Einführung von Kühlhäusern und Kühlanlagen für das Schankbier war vielen, vor allem älteren Herren, das frisch gezapfte Bier zu kalt, so dass es erst etwas aufgewärmt („gestaucht“) werden musste. Dazu stellte man das Bierglas oder den Krug kurz in einen Wasserhafen auf den Wirtshausofen oder tauchte einen mit heißem Wasser gefüllten Bierwärmer nach Bedarf ins Glas. Ein solch seltenes Gerät ist auch in unserer Ausstellung zu sehen. „*Miele, stauch mer oins!*“ lautete die oft zu hörende Aufforderung der Stammtisch-Brüder an die damalige Lamm-Wirtin Emilie Demarez.

Vor dem Ersten Weltkrieg war Flaschenbier oft unverhältnismäßig teuer, und so holten die Kunden ihren Bierbedarf für das Sonntagsessen in offenen Krügen aus den Gastwirtschaften. Die meist zwei Liter fassenden Schankbierkrüge, mit denen das aus dem Fass gezapfte Bier transportiert wurde, lassen sich in zwei Hauptgruppen unterteilen. Eindeutig zum Transport über die Straße geeignet sind die stabilen, aus grauem Steinzeug getöpferen Krüge und Kannen mit

Zinndeckel. Mit blauer Bemalung und oft mit zusätzlichem Ritzdekor verziert, wurden diese Keramiken im Kölner Raum und in unserer Gegend im elsässischen Betschdorf gefertigt. Herausragend sind die aus braunem Steinzeug gefertigten Prachthumpen mit plastischen Dekorationen und Bildszenen. Bei den eleganten, oft aus sehr dünnem Glas geblasenen, Zinndeckelkannen könnte man eher eine Nutzung für Wein vermuten. Eine mit weißer Emaille-Malerei dekorierte Kanne weist neben dem Trinkspruch „Immer fröhlich und selig“ als Attribute aber Gerstenähren und Hopfenblüten auf, ein eindeutiger Hinweis auf Bier. Die Glaskannen wurden in eher bürgerlichen Haushalten wohl nicht zum Transport über die Straße, sondern nur zum Ausschanken bei Tisch verwendet. Sehr beliebt waren Ensembles aus Kanne und sechs Gläsern - oft auf einem repräsentativen Tablett - als Geschenke an verdiente Vereinsmitglieder von Gesangs- und Musikvereinen. Dass Geselligkeit und gemeinsames Zechen bei fast allen Vereinen eine große Rolle spielte, spiegelt sich in den typischen Ehrengeschenken für regelmäßigen Proben- und Übungsbesuch wider, so zum Beispiel dekorative Weingläser, sogenannte *Römer*, mit Vereinssymbolen oder Namensaufschriften.

Zurzeit erlebt die Bierkultur eine wahre Renaissance und die zahlreichen neu entstandenen Haus- bzw. Wirtschaftsbrauereien, wie zum Beispiel das Andreasbräu in Eggenstein-Leopoldshafen und das Vogelbräu in Karlsruhe, Durlach und Ettlingen begeistern ihre Gäste mit ihren kreativen Brauerzeugnissen.

Wein, Sekt und weinhaltige Getränke

„Der Wein erfreut des Menschen Herz!“ Diese uralte Spruchweisheit gilt mindestens seit der Zeit der Pharaonen und der klassischen Antike. Ursprünglich stammt die Weinrebe wohl aus dem Gebiet um das Kaspische Meer und breitete sich von da aus über Kleinasien, das Zweistromland, Ägypten, Griechenland und Italien aus. Das Mosten, das heißt, die Herstellung alkoholischer Getränke durch die gezielte Vergärung von Trauben aber auch anderen Beerenfrüchten, gehört mit Sicherheit zu den ältesten diesbezüglichen Herstellungsverfahren. Man kann davon ausgehen, dass bereits während der Jungsteinzeit dabei verschiedene Methoden praktiziert wurden, wobei uns das Zerkauen der Grundstoffe und die damit verbundenen Reaktionen mit den Enzymen des menschlichen Speichels und der natürlichen Hefe

als Vorstufe für eine folgende Vergärung heute grenzwertig erscheinen. Wein war nicht nur Genussmittel, sondern auch ein wichtiger Begleiter von religiösen Riten, festlichen Ereignissen, Volksbräuchen und Amtshandlungen. In der altägyptischen Kultur galt vollkommene Trunkenheit als unverzichtbare Voraussetzung für bestimmte religiöse Riten im Zusammenhang mit Fruchtbarkeitskulten. Während der klassischen Antike war der gemeinsame Weingenuss der Männer eine Selbstverständlichkeit, und auch den Verstorbenen wurde sowohl bei der Verbrennung des Leichnams auf dem Scheiterhaufen und an bestimmten Jahresfesten ein Trankopfer dargebracht. Homer und Hesiod schildern in ihren Schriften zahlreiche Geschichten und Anekdoten über den – natürlich göttlichen Ursprung des Weines – und seinen Gebrauch, aber auch Missbrauch.

Die Vasenmalerei der klassischen Antike bietet zahlreiche interessante Darstellungen von Gelagen, Trinkspielen und Opferszenen, aber auch von peinlichen Resultaten übermäßigen Weingenusses. Wahrscheinlich brachten schon griechische Siedler Weinpflanzen in ihre Kolonie Masalia (Marseille) sowie ins Rhône-Tal. Keltische Fürsten importierten bereits Weine und Trinkgefäße aus dem Mittelmeer-Raum in den heutigen deutschen Südwesten. Die Römer führten nach der Eroberung Galliens und Teilen Germaniens auch hier den Anbau von Weinreben ein.

Laut Strabon erfanden die Gallier die hölzernen Weinfässer, nachdem Griechen und Römer ihre Weine fast ausschließlich in Amphoren aus Ton gelagert und transportiert hatten. Um ein Aussickern und Verdunsten des Weines durch die poröse Keramik-Wandung der Amphoren zu verhindern, mussten diese – noch brandwarm – mit Pinienharz ausgeschwenkt und so abgedichtet werden. Der intensive Geschmack des Harzes übertrug sich auf den Wein und so entstand die bis heute übliche Geschmacksnote *Retsina*, also Harz. Cäsar schätzte neben dem Valerner auch Südtiroler Weine und Kampanien, Apulien und die Toskana entwickelten sich zu wahren Weinlandschaften. Aber schon damals war die Weinproduktion Anlass zu Wirtschaftssanktionen. So ließ Kaiser Domitian zahlreiche Weinberge in Gallien zerstören, um den Weinabsatz des italienischen Kernlandes nicht zu gefährden. Römische Schriftsteller äußerten sich entsetzt über das barbarische Verhalten der Germanen, die den edlen Wein am liebsten

unverdünnt genossen. Ein römischer Weinschöpfer aus Bronze und ein Trinkbecher in unserer Sammlung sind Sachzeugnisse römischer Weinkultur unserer Region.

Aber was hat der Weinanbau mit unserer Gegend zu tun? Mehr, als man zunächst annimmt. Im Mittelalter war Weinbau in der Region und auch noch sehr viel weiter nördlich allgemein üblich. Während des späten Mittelalters und bis in die Zeit vor dem Dreißigjährigen Krieg gingen aus den rechts- und linksrheinischen Oberrheingebieten ungeheure Mengen an Weinfässern als Handelsgut rheinabwärts nach Holland und von da aus auch nach England, Skandinavien und ins Baltikum. Davon profitierten in nicht geringem Maße auch die Markgrafen von Baden durch den Rheinzoll zu Schreck, der erhebliche Steuereinnahmen für die Staatskasse vereinnahmte. Welche Mengen im badischen Oberland, den damals noch österreichischen Gebieten um Freiburg, im Elsass, der Pfalz und der Kurpfalz seinerzeit zusammenkamen, kann man sich heute kaum noch vorstellen. Am Beispiel des kleinen pfälzischen Weinortes Dörrenbach bei Bad Bergzabern erfahren wir, dass in der Mitte des 16. Jahrhunderts allein in diesem Ort und in der Umgebung ca. 600.000 Liter Wein gekeltert wurden.

Da der Weinverbrauch in den fürstlichen Residenzen enorm hoch war und auch die Beamtenschaft einen Teil ihrer Entlohnung in Naturalien, also auch in Wein erhielt, war eine entsprechende Vorratshaltung erforderlich. Dazu dienten die in vielen Schlosskellereien vorhandenen riesigen Fässer, so zum Beispiel das Heidelberger Fass auf dem Schlossberg und das Riesenfass auf der Feste Königstein, das angeblich 850 Fuder, also ca. 800.000 Liter fasste. Das berühmte - bis heute erhaltene - große Fass im Heidelberger Schloss diente einerseits der Lager- und Vorratshaltung, andererseits aber auch der Mischung unterschiedlicher Qualitäten und Sorten. Da die Untertanen verpflichtet waren, den Wein-Zehnten an die Herrschaft abzuliefern, kamen die Lieferungen aus Hunderten von Gemeinden unterschiedlichster Lagen, Säure- und Alkoholgehalte. Im Fass entstand dann daraus ein gigantisches Cuvé von mittlerer Qualität. Der berühmteste Säufer im Heidelberger Schloss war der Überlieferung nach Klemens Perkeo, ein aus Tirol stammender Zwerg, der um 1720 als Hofnarr des Kurfürsten Karl Philipp am Hofe in Heidelberg lebte und wohl einen

unstillbaren Durst hatte. Dass er tatsächlich das Heidelberger Riesenfass leer getrunken habe, ist unwahrscheinlich, da dieses über 200.000 Liter fassende, zehn Meter lange und sieben Meter Durchmesser aufweisende Gebinde erst 1751 erbaut wurde.

Erst durch den dramatischen Bevölkerungsrückgang während des Dreißigjährigen Krieges und die Klimaveränderung der sogenannten Kleinen Eiszeit kam der Weinbau in unserer Gegend fast völlig zum Erliegen. Zahlreiche Gewinn-Bezeichnungen in unseren Gemeinden weisen aber bis heute auf die frühere Nutzung dieser Flächen als Weingärten hin, so zum Beispiel der Südhang des zwischen Eggenstein und Neureut gelegenen Hochgestade-Sporns. Ersatzgetränk war in der Folge Most aus Äpfeln und Birnen. Aber noch bis in die 1950er Jahre fanden sich fast in jedem bäuerlichen Anwesen entlang der Hausfassaden Rebenspaliere für einen bescheidenen Haus-Wein. Eine kleine Gastwirtschaft mit Obstmühle und Kelterpresse Ecke Bahnhofstraße und Ludwigstraße firmierte bis in die 1950er Jahre unter dem Namen „Rebstöckle“. Im 19. Jahrhundert kauften die hiesigen Wirte ihren Wein vor allem im badischen Oberland und in der Pfalz.

Da nach dem Ersten und dem Zweiten Weltkrieg die Südpfalz und ab 1945 auch Südbaden französisch besetzt waren, kam der Warenverkehr zwischen den Besatzungszonen weitgehend zum Erliegen. Also wurde heftig geschmuggelt. Die Fischer der Region transportierten auf ihren Nachen die wertvolle Fracht in den Fässern bei Nacht und Nebel über den Rhein und auch mancher entwichene Kriegsgefangene fand auf diesem Weg zurück in die Heimat. Nach der Öffnung der Grenze zwischen französischer und amerikanischer Besatzungszone bei Durmersheim konnten die Wirte auch wieder in Südbaden einkaufen. Weine wie *Katzenstriegel*, *Zeller Schwarze Katz*, *Gimmeldinger Meerspinne*, *Dürkheimer Feuerberg*, *Wieslocher Freischütz* und *Kleine Reblaus* waren damals die Spitzenreiter auf den Getränkekarten zu Kirchweih, den Vereinswinterfeiern und anderer Veranstaltungen.

In den Kaufläden des Ortes waren spätestens seit der Zeit um 1900 auch schwere Südweine im Angebot. Malaga und Tarragona aus Spanien, Samos von den griechischen Inseln, Tokayer aus Ungarn und aromatisierte Weine wie den Moscato und Cinzano aus Italien waren zusammen mit selbstgebackenen

Biskuitstangen („Wolfszähne“) ein typisches Mitbringsel bei einem Wöchnerinnen-Besuch. Heute können wir unseren Weinbedarf bei den örtlichen Geschäften, wie zum Beispiel der Vinothek Melter oder der Getränkehandlung Schäfer, decken.

Die Kenntnisse über die Weinbereitung sind bei uns weitgehend verloren gegangen, deshalb noch ein paar Ausführungen: Der Weinbau entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einer wahren Wissenschaft, die sich primär auf die Auswahl der anzupflanzenden Rebsorten, deren Kreuzungen und Anbaumethoden bezog. Erntezeit, Reifegrad, Edelfäule u.v.m. war zu berücksichtigen und es wurden besondere Verfahren entwickelt, bei denen ein Teil der gelesenen Trauben zunächst auf Strohmatten in der Sonne angetrocknet und erst dann gekeltert wurden, um eine höhere Zuckerkonzentration in den dann gepressten Traubenmosten zu erreichen – ein Verfahren, das bis heute in Süditalien zur Anwendung kommt. Ursprünglich mussten die gelesenen Trauben zunächst in großen Bottichen mit den Füßen gequetscht und erst dann in gewaltigen Einbaum-Torkeln ausgepresst werden. Der Begriff *Torkeln* bezieht sich auf das Anziehen bzw. Drehen eines Holzgewindes, das den Pressbaum durch einen Hebeleffekt auf das Pressgut drückt. Der beim Keltern der Trauben bereits ohne Druck abfließende Saft wurde als Vormost bezeichnet, der von besonderer Güte und Süße war. Durch natürlichen Hefeeintrag begann nun ein Gärungsprozess, bei dem der Most nun eine milchig-weiße Farbe annahm und als *Federweißer* bezeichnet wird. Beim weiteren Gärvorgang, der mit einer starken Kohlesäureentwicklung verbunden ist, entwickelt sich bereits Alkohol und der Most wird nun als *Sauser* oder *Rauscher* bezeichnet. Traubenmost wird auch für die Herstellung von Mostrich, Pektin und Mostsirup verwendet. Je nachdem, wie lange der ausgepresste Traubensaft auf der Maische stehen bleibt, übertragen sich die Farbe der Traubenschalen wie auch verschiedene Geschmacksstoffe auf den Rohmost. In bestimmten Regionen Süddeutschlands konnte diese Behandlung bis zu 20 Tagen dauern. Oft konnte der ausgepresste Traubentrester noch einmal mit Wasser angesetzt und zur Gärung gebracht werden. Diese Maische konnte dann nach abgeschlossener Gärung gebrannt, also destilliert werden, um daraus einen Schnaps zu gewinnen, der - je nach Herkunftsregion - als Tresterschnaps, Marc oder Grappa bezeichnet wird.

Für die Sektherstellung nutzten die Winzer die Nachvergärung der Restsüße in der Flasche, die zu der gewünschten Kohlesäureanreicherung führte.

Als *Bowlen* werden Mischgetränke aus Wein, Sekt, Likören und Schnäpsen unter Zugabe von Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Ananas oder Blattpflanzen, wie zum Beispiel Waldmeister, bezeichnet. Eine besondere Form der Kühlung der Sommer-Bowle findet sich bei der sogenannten *Kalten Ente*. In eine gläserne Kanne mit Metallmündung wird dabei ein geschlossenes Glasgefäß mit Eiswürfeln in die Bowle eingehängt, um diese zu kühlen, ohne dass das Eiswasser die Mischung verdünnt. Eine solche dekorative Kanne aus der Zeit der Jahrhundertwende ist in der Ausstellung zu sehen.

Vor allem in den 1960er Jahren kam der altbewährte Rumtopf wieder in Mode. Die für längere Zeit in hochprozentigem Rum eingelegten Früchte waren damals als Bestandteil von Dessertvariationen sehr beliebt.

Aus Beeren - wie zum Beispiel Heidelbeeren oder Johannisbeeren - gekelterte Moste werden nach abgeschlossenem Gärvorgang und entsprechender Filtrierung als Beerenweine bezeichnet. In der Region zwischen Kraichgau und Schwarzwald, so zum Beispiel in Karlsbad-Langensteinbach, galt der aus Johannisbeeren gekelterte *Hansa-Most* als heimtückisches süffiges Getränk, was ihm die zusätzliche Bezeichnung „Händelstifter“ eintrug.

„Heiliger Wein“

Der Wein spielt in der christlichen Lehre eine bedeutende Rolle. In der Bibel finden sich zahlreiche Textstellen, die mit Wein in Verbindung stehen. Einer der bekanntesten und populärsten Beispiele ist das Weinwunder bei der Hochzeit zu Kanaa, wo Jesus Wasser in Wein verwandelte. Seine Aussage „Ich bin der Weinstock und ihr seid die Reben“ ist bereits ein deutlicher Hinweis auf die Eucharistie, das heißt, die Konsekration des Brotes und Weines beim Abendmahl. Beim letzten Abendmahl reichte Jesus seinen Jüngern den Kelch mit den Worten: „Trinket alle daraus; das ist mein Blut des neuen Bundes, welches vergossen wird für viele zur Vergebung der Sünden“ (Matthäus 26) - eine Aussage, die in der Folge zu einem entscheidenden Bruch in der Kirche

führen sollte. Die wirkliche Wandlung des Abendmahlweines und der Hostie zum realen Blut und Körper Christi war einer der zentralen Streitpunkte der reformatorischen Bestrebungen, die von Luther, Calvin und Zwingli ausgingen. Bis heute bleibt im katholischen Ritus der Genuss des Abendmahlweines allein dem Priester vorbehalten. Im evangelischen Ritus dagegen nimmt die gesamte Gemeinde Anteil an Brot und Wein. Heute wird bei vielen Kirchengemeinden anstelle von Wein Traubensaft angeboten.

Cocktails und Mixgetränke

Auch das Trinkverhalten ist Modeströmungen unterworfen. Und nachdem in den 1920er und 30er Jahren Liköre und Schnäpse neben Bier und Wein dominierten, waren ab den 1950er Jahren Cocktails angesagt. Die Bundesbürger bemühten sich damals redlich, den *American way of life* zu imitieren. Neben Whiskey und Gin waren es vor allem Cocktails, die nun zu jeder Party gehörten. Ob „Korea“, ein Gemisch aus Rotwein und Cola, „Gin orange“ oder „Whiskey Cola“ und zahllose andere Cocktailrezepte gemischt mit Martini, Cinzano, Curaçao und anderen Spirituosen, inspirierten viele Hobbymixer. Jedes Haus benötigte unbedingt eine Kellerbar, oft im Westernlook mit Schwartenbrettern und Wagenrädern oder Seefahrerromantik mit Netzen, Ankern und aufgemalten Seejungfrauen. Da die Räumlichkeiten in der Nachkriegszeit oft beengt und das Platzangebot bescheiden war, fanden die wenigsten einen Sitzplatz. Wer zum Tanzen sein Glas abstellen und anschließend wieder finden wollte, musste dieses natürlich kennzeichnen oder an der Farbe erkennen. Verschiedenfarbige Gläser waren daher angesagt und wo dies nicht genügte, sorgten kleine Glasanhänger mit bunten Figürchen und Symbolen, oft kombiniert mit Partystickern gleicher Motive, für ein sicheres Identifizieren des eigenen Glases. Wie viele der winzigen Glasanhänger zu fortgeschrittener Stunde aus Versehen verschluckt wurden, kann man nur erahnen.

Die Partysticker, Partyspießchen oder -harpunen waren erforderlich, um (je nach Getränk) Puschkin-Kirschen, Oliven, Silberzwiebelchen, Ananasstückchen und Obstbestandteile von Bowlen aufzuspießen und sicher in den Mund zu befördern. Ordentlich auf oft fantasievollen Ständerchen aufgehängt oder eingesteckt, standen diese Gläser-Merker wie auch die verschiedenfarbigen Saft-, Cocktail-, Cognac-

und Bechergläser in graziilen Drahtgestellen eingehängt, im verglasten Teil des Buffets bereit. Farblich am auffälligsten waren die knallbunten Trinkgefäße aus verschiedenfarbig eloxiertem Aluminium, überwiegend auf palettenförmigen Tableaus dekoriert. Nicht umsonst wird der bei uns als Nierentischzeit bekannte Stil in den angelsächsischen Ländern als Paletten-Stil bezeichnet. Überhaupt musste alles seine Ordnung haben! Selbst für Kronkorken-Öffner und Korkenzieher gab es spezielle Halterungen und Gestelle, manche in Form fantasievoller Drahtmännchen und Gnom-Figuren.

Gläseruntersetzer aus den verschiedensten Materialien waren wie auch Knabberschälchen für Erdnüsse und Salzletten ein absolutes Muss. Flaschenstopfen zum Verschließen bereits entkorkter Flaschen gab es in unzähligen figürlichen und geometrischen Formen zu kaufen und neben Ziegenbock, bestrumpftem Damenbein und sogar einer Eisenhower-Büste aus der Nachkriegszeit waren der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Cocktailshaker aus Glas, Metall und Kunststoff, vielfach mit Cocktailrezepten bedruckt, durften ebenso wie Eiseimerchen und -zangen, Obstmesser sowie Eisstößel in keiner Hausbar fehlen. Unentbehrlich waren auch Saftpressen für Orangen und Zitronen, Trinkhalme, Cocktail-Rührer und Rezeptbücher. Spätestens seit dem ersten James-Bond-Film wusste jeder, was bei einem Cocktail mit „geschüttelt“ oder „gerührt“ gemeint war.

Hochzeits-, Jubiläums-, Preis- und Ehrenpokale

Schon im Mittelalter waren beim Adel, in größeren Gemeinden, bei Zünften, Schützengesellschaften und in großbürgerlichen Haushalten Willkomm-Pokale üblich, die bei offiziellen Anlässen dem Besucher gereicht wurden. Um Mitglied in bestimmten Gruppierungen, Zirkeln, Vereinen und Zünften zu werden, gehörte in der Regel ein Aufnahmeritual, bei dem ein *Willkomm* möglichst in einem Zug zu leeren war. Deren Fassungsvermögen war oft erstaunlich groß. Auch fürstliche und bürgerliche Damen scheinen damals durchaus trinkfest gewesen zu sein. So ist überliefert, dass der silberne *Willkomm* der Philippine Welser, der Gattin

des Erzherzogs Ferdinand, auf Schloss Ambras in Tirol stolze drei Maß, also gut vier Liter, fasste.

Wertvolle Pokale aus den verschiedensten Materialien waren beliebte Gastgeschenke und zierten die Schaubuffets höfischer oder großbürgerlicher Haushalte. Im handwerklichen und bürgerlichen Milieu waren es vor allem Gläser sowie Kannen und Krüge aus Keramik und Zinn, die zu feierlichen Anlässen, wie Gesellen- und Meisterfeiern, Hochzeiten, Geburtstagen, Amtsjubiläen und als Freundschaftsgaben verschenkt oder genutzt wurden. Bei der in der Ausstellung gezeigten Zunftkanne der Bäcker, Metzger und Schneider in Achern aus der Zeit um 1710 handelt es sich um eine Leihgabe des Badischen Landesmuseums Karlsruhe. Die ausgestellten Hochzeitskrüge aus der Zeit zwischen 1780 und 1938 repräsentieren fast die ganze Bandbreite der damals verwendeten Materialien. Der Deckelhumpen aus Zinn von 1789 trägt die Inschrift „Göttlicher Segen, glückliche Zeiten wünschen wir als Freunde euch allen beiden!“

Der Weinkrug aus Durlacher Fayence von 1834 nennt auch die Namen des Besteller-Paares, nämlich den Ziegeleibesitzer Johann Ludwig Schnürer und seine Frau Caroline, geborene Dürr. Der große Soufflenheimer Krug aus bleiglasierter Irdenware trägt in einem Herz die Jahreszahl 1938. Sehr beliebt als Hochzeitsgeschenke waren auch die großen gläsernen Zinndeckelkannen, die sowohl für Wein als auch für Bier genutzt werden konnten.

Als Ehrenpreise für besondere Leistungen bei Gesangs-, Musik-, Schützen-, Kegel- und Sportvereinen, bei der Feuerwehr und Berufsverbänden zu Betriebsjubiläen waren Trink- und Schenkgefäße allgemein üblich. Die als Belohnung für Verdienste um einen Verein oder für den regelmäßigen Besuch der Übungsabende oder Chorproben, als Trostpreise beim Preisfischen der lokalen Anglervereine, aber auch als Erinnerungsgaben von Gemeinden, Firmen und sogar dem badischen Fürstenhaus vergebenen Ehrenbecher waren Ansporn und sichtbares Zeichen persönlicher Einsatzbereitschaft. So zeichnete der Großherzogliche Hof verdiente Bedienstete mit einem Ehrenbecher aus und zu Regierungsjubiläen oder der Verabschiedung hoher Offiziere bereicherten wertvolle Geschenke das Tafelsilber der Einheit oder des Jubilars.

Als Beispiele dafür finden sich in der Ausstellung eine gläserne Weinkanne mit silberner Montierung für ein Thüringisches Infanterie-Regiment und ein Sektkühler aus der Zeit des Ersten Weltkriegs, der dem Kommandanten des Marineluftschiffes L 35 gewidmet ist.

Sogenannte Preis- oder Ehrenpokale werden auch heute bei vielen kulturellen und sportlichen Ereignissen übergeben. Waren sie im 18. und 19. Jahrhundert wirklich noch als Trinkgefäße gedacht und gearbeitet, wie einige Beispiele in unserer Ausstellung zeigen, haben sie heute nur noch eine rein dekorative Funktion. Durch die Renaissance der Hausbrauereien, die in den letzten zwanzig Jahren einen Boom erlebten, gibt es - glücklicherweise auch in unserer Gemeinde - wieder eine Brauerei, das Andreasbräu. Diese Hausbrauereien bieten überwiegend hauseigene Bierkannen an, in denen das Bier mit nach Hause genommen werden kann.

Studentenkrüge

Gaudeamus igitur: „Lasst uns fröhlich sein!“

Höhepunkte ritueller Saufgelage finden sich vor allem bei studentischen Verbindungen des 18. und 19. Jahrhunderts. Zu den üblichen Bräuchen gehörte das Trinkkomment, das studentische Zech- und Saufrecht. Die verschiedenen Nationen und Landsmannschaften zeichneten sich natürlich auch durch eine soziale Funktion aus, die Hilfe und Unterstützung für ihre Mitglieder bot, oft gefördert durch ehemalige erfolgreiche Mitglieder der Verbindung, den sogenannten *Alten Herren*. Zahlreiche spezielle Trinkbräuche waren in der *Kneipe*, dem Verbindungshaus, üblich. So beispielsweise *das Reiben eines Salamanders* (ad exercitium salamandri). Gezählt bis drei wird nun das Glas oder der Krug auf der Tischplatte gerieben, dann auf das Kommando „bibite“ (trink!) auf einen Zug geleert und das Glas anschließend hart auf den Tisch zurückgesetzt. Wettstreite im Konsumieren alkoholischer Getränke waren Trinkspiele, wie die Bier-Uhr, die Bier-Messe, der Fürst von Tosen, das Bierjungen-Trinken u.v.m. Zahllos sind die studentischen Trinklieder, die zum Teil bis heute noch in den Verbindungen gesungen werden.

Bei den *Schlaraffen*, einer 1859 in Prag gegründeten Vereinigung mit heute über 800 Tochtergesellschaften, wird den akademischen Vortragenden von Liedern, Geschichten oder Gedichten mit Quell (Bier) oder Lethe (Wein) zugetrunken. Ihr Wappenzeichen ist der Uhu und Lulu ihr internationaler Gruß.

Scherz- und Musikgefäße

Scherzgefäße aller Art waren seit der Renaissance vor allem in der adeligen und großbürgerlichen Gesellschaft sehr beliebt. Spezielle Formen und Funktionen wiesen auf bestimmte Verwendungszwecke hin – oder auf die Absicht, den Trinkenden zu foppen. So sorgten Gefäße mit zusätzlichen versteckten Öffnungen dafür, dass der Benutzer sich unweigerlich mit dem Getränk „vertrielte“. Es gab Sturzbecher (ohne Fuß), die in einem Zug geleert werden mussten oder Gläser, die mit einem Glöckchen versehen waren, um nach dem Leeren des Glases den Mundschenk herbei zu rufen. Flaschen in Form von Menschen, Tieren, Pistolen, Kanonen und sogar in Form des Fußball-Weltmeisterpokals waren Sonderanfertigungen der früheren Glashütten und auch der heutigen Flaschenindustrie. Mehrere Beispiele für diese Scherzgefäße finden sich in unserer Ausstellung.

Gesang und Musik waren immer Bestandteil fröhlicher Feste, von Hochzeiten, Vereinsfeiern und Gelagen aller Art. Dass jedoch die Trinkgefäße, Likörflaschen oder Serviergarnituren selbst musizieren, war schon etwas Besonderes. Mit kleinen Spieluhren ausgestattet, erheiterten solche Trinkspiele die Gäste. Interessanterweise musizieren die Gläser, Flaschen und Karaffen nur, wenn sie angehoben werden. Die Hausfrau konnte also theoretisch hören, wenn der liebe Gatte an die Flasche ging oder zum Glas griff. In der Ausstellung ist dieser Gefäßtyp mit einem Römerglas, einer Likörflasche auf Kupfersockel, einer Bols-Likörflasche mit Spielwerk und tanzender Ballerina sowie einer Serviergarnitur mit Karaffe und vier Gläsern in einem Oldtimer-Modell vertreten.

Trinksprüche und Weisheiten

Zum Teil sehr deftige, oft auch erotische, Trinksprüche finden sich in der Literatur, in studentischen Liederbüchern, auf Trinkgefäßen und als Widmungen in Freundschafts- und Gästebüchern.

- Wasser, Most, Schnaps, Bier und Wein - die letzten vier, die schmecken fein!
- Es trinkt der Mensch, es säuft das Pferd, doch manchmal ist es umgekehrt.
- Es trinkt der Mensch, es säuft die Kuh, am Stammtisch geht's verkehrt oft zu.
- Des, was i esse däd, kanne a drinke!
- Ob Bürger oder Edelmann, ein starker Trunk oft schaden kann!
- Schnaps, das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort.
- Alter Wein und junge Weiber, sind die besten Zeitvertreiber.
- Ein Mädal im Arm, ein volles Glas Wein, was könnte im Leben wohl schöner sein!
- Rosmarin und Thymian wächst in unserem Garten.
Jungfer Ännchen ist die Braut - kann nicht länger warten.
Roter Wein und weißer Wein, morgen soll die Hochzeit sein.
- Oh, du holder Gerstensaft, wie stärkst du meine Glieder.
Dem Vater hast du's angetan, mit mir fängst du es auch nun an.
- Dem Kinde, wenn's auch schreit und stöhnt, wird früh die Flasche abgewöhnt.
Doch das ewige Kind im Mann gewöhnt sie sich dann wieder an.
- Alkohol, oh Alkohol - du bist mein Feind, das weiß ich wohl!
Doch in der Bibel steht geschrieben, du sollst auch deine Feinde lieben.
- Das erste Bier, das löscht den Durst, ein zweites stimmt mich heiter.
Nach dreien ist mir alles Wurst, dann sauf ich einfach weiter!
- Das Wasser gibt dem Ochsen Kraft, beim Menschen braucht's den Gerstensaft.
Drum danke Gott, du lieber Christ, dass du nicht ein Rindvieh bist.
- Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen.
- Lieber Mond, du hast es schwer, hast allen Grund zur Klage.
Du bist nur 12 Mal voll im Jahr, ich bin es alle Tage!

- Wir trinken Schnaps, wir trinken Wein im Sitzen, Stehen und im Liegen. Und wenn wir einmal Englein sind, trinken wir sogar im Fliegen!
- Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis der Seele. Essen ist ein gewöhnlich Handwerk, Trinken eine Kunst.
- Wer nicht liebt Wein, Weib, Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.
- Herrlich ist für alte Leute – Biskuit und Burgunder rot und zuletzt ein sanfter Tod. Aber später - noch nicht heute!
- Der Bacchus nahm mein Haupt mir ein, drum sind die Füße nicht mehr mein.
- Wenn ich deinen Hals berühre, deinen Mund an meinen führe - ach, wie sehn ich mich nach dir, heißgeliebte Flasche Bier!
- Brüder, lasst uns weiter trinken, bis wir müde niedersinken.
- Brüder, stoßt die Gläser an: Hoch lebe der Reservemann!
- Im tiefen Keller sitz ich hier, bei einem Fass voll Reben.
- Trink und iss, Gott nicht vergiss. Bewahr' dein Ehr, Dir wird nicht mehr!
- Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.
- Wer lang trinkt, lebt lang.
- Und ist das Leben noch so schwer, es gibt ja Schnaps und auch Likör.
- Wer Sorgen hat, hat auch Likör.
- Wein und Bier, die munden mir.
- Im Wein liegt Wahrheit.
- Der had sei ganz Gerschtl versoffe!
- Des isch e Schnapsdrossel!
- Wenn'd Ärwed a Fass wär, däd der's ned asteche!
- Wenn i g'wissd häd, wie gud Wasser schmeckd, hädde mei Heisel noch.
- Hasch du dei letschdes Geld versoffe, kannschd bloß noch uff en Spender hoffe!
- Drink endlich dei Glas voll leer!

- Funkelt Rotwein dir im Glas, macht das Leben richtig Spaß.
- Sport ist Mord – nur Sprit hält fit!
- Wo früher meine Leber war, ist heute eine Minibar!
- Iss was gar ist, trink was klar ist, red' was wahr ist.
- Wer tanzt, hat bloß kein Geld zum Saufen.
- Ob ich morgen leben werde, weiß ich freilich nicht.
Aber wenn ich morgen lebe, dass ich dann auch trinken werde,
daran zweifle nicht.
- Der Säufer stirbt, aber der Abstinenzler auch!
- Es macht nicht dick, es macht nicht rund, trink Wein und Bier, das hält gesund.
- Schöne Gläser machen noch keinen guten Wein.
- Hast du recht viel Schaum im Krug, tut das dem Wirte sicher gut!
- Sieh dich wohl für, Schaum ist kein Bier!
- Schaum macht auch den Krug voll!
- Beim Bierkrug aus Stein, siehst du nicht, wie tief der Schaum geht.
- Schlecht eingeschenkt ist auch gut verdient!
- Beim Optimist ist das Glas noch halbvoll, beim Pessimist schon halb leer.
- Trink, trink, Brüderlein trink...
- Ein Prosit, ein Prosit der Gemütlichkeit...
- Ein Gulden im Beutel und Wein im Becher, da freut sich jeder brave Zecher.
- Keinen Kreuzer im Beutel mehr, da bleibt mein Becher heute leer!
- Das Bier hat einen schönen Foarm (Schaum), vor Mitternacht gehn wir ned hoam!
- Durst ist schlimmer als Heimweh!
- Rinnt der Schnaps dir durch die Kehle, hüpfst vor Freude deine Seele!
- Wenn's der Seele gut tut, kann's der Leber nicht schaden!
- Mer kann schon middem Gaul fort un middeme Aff ham komme!

- Stehst du beim Wirte in der Kreide, diese Wirtschaft künftig meide!
- Isch's Kerbholz voll un de Beidel leer, dann isch des Lewe richdich schwer!
- Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben!
- Guter Messwein macht auch lustige Ministranten.
- Wenn'd Lewwer hie isch, saufe mer uff de Milz weider!
- Ich wünsch mir nen Biersee so groß wie de Schliersee!
- Wie kam gestern ich ins Nest, bin scheint's wieder voll gewest!
- Die Weiber und der Suff, die reiben den Menschen uff.
- Ein Mädal im Arm, ein Glas in der Hand – wem geht es besser im ganzen Land?
- Ohne Brot und Wein friert die Liebe ein.
- Solang da drunt am Platzl no steht des Hofbräuhaus, solang geht au die Münchner Gemütlichkeit ned aus.
- Wer Wein säuft, sündigt. Wer Wein trinkt, betet. Also lasst uns beten!
- Und ging in der Wirtschaft ein Krug zu Bruch, sagte die Großmutter: "Der Haffner bett a um sei täglich Brot!"

Alkohol im Straßenverkehr

Bis in die 1950er Jahre gab es keine Obergrenzen für noch zulässige Blutalkoholgehalte im Straßenverkehr. Mit dem ständig steigenden Verkehrsaufkommen nahm die Zahl der alkoholbedingten Unfälle im Straßenverkehr, aber auch im Arbeitsalltag stetig zu. Nach und nach rang sich die Politik dann doch zu gesetzlichen Regelungen für Obergrenzen bei Alkohol durch. Der BGH legte 1953 eine Obergrenze von 1,5 Promille fest. 1973 setzte der Bundestag die Grenze auf 0,8 und 2001 auf 0,5 Promille herunter. Bei einer kleinen Figurengruppe aus 1950er Jahren in der Ausstellung hält eine Schimpansen-Mutter mit Kind ein Schild mit folgendem Text mahrend in die Höhe: "Fahr nie mit einem Affen - auch mit keinem kleinen!"

Die gezeigte Ausstellung im Heimatmuseum bietet nur eine Auswahl von Exponaten zu diesem fast grenzenlosen Thema. Im Badischen Landesmuseum in Karlsruhe, im Württembergischen Landesmuseum in Stuttgart, im Historischen Museum in Speyer sowie im Kurpfälzischen Museum in Heidelberg finden Sie viele Highlights zu den hier erwähnten Themen.

Wolfgang Knobloch

Besonders danke ich folgenden **Leihgebern** und **Schenkern**:

- Badisches Landesmuseum Karlsruhe
- Chorgemeinschaft Liederkranz Eggenstein 1907 e.V.
- Karl, Ursula und Holger Heyl, Eggenstein-Leopoldshafen
- Ursula Hess, Eggenstein-Leopoldshafen
- Evangelische Kirchengemeinde Rußheim
- Hildebrand Flohr, Stutensee
- Helga und Klaus Janzon, Eggenstein-Leopoldshafen
- Helga und Peter Kahrau, Eggenstein-Leopoldshafen
- Waltraud und Hans-Peter Kirste, Eggenstein-Leopoldshafen
- Hans Knobloch, Eggenstein-Leopoldshafen
- Helmut Knobloch, Eggenstein-Leopoldshafen
- Gerhard Kube, Eggenstein-Leopoldshafen
- Franz Kuch, Eggenstein-Leopoldshafen
- Karin und Helmut Lang, Eggenstein-Leopoldshafen
- Heidrun Metzger, Stutensee
- Hannelore Ohlmeyer, Eggenstein-Leopoldshafen
- Musikverein Lyra Eggenstein e.V.
- Karl Leis, Karlsruhe
- Isolde und Günter von Quast, Eggenstein-Leopoldshafen
- Horst Schach, Karlsruhe
- Sigrid und Horst Schöler, Eggenstein-Leopoldshafen
- Erika Schütz, Eggenstein-Leopoldshafen
- Elisabeth Send, Eggenstein-Leopoldshafen
- Reinhold Singer, Eggenstein-Leopoldshafen
- Herbert Tatsch, Eggenstein-Leopoldshafen