

Theodor Häußler

# Förderverein BaierWeinMuseum Bach a. d. Donau

Engagement für die Weinkultur Altbayerns

## BaierWeinMuseum

Das heutige Bierland Bayern war im Mittelalter ein Weinland, Wein das übliche Getränk der Bevölkerung. Der bayerische Geschichtsschreiber Johannes Turmair, genannt Aventinus, schreibt um 1530: „Der gemeine Mann auf dem Gäu sitzt Tag und Nacht beim Wein.“ Die Herzöge Ludwig und Otto von Niederbayern konnten es sich im Jahre 1292 noch leisten, wegen „ungewöhnlicher Getreidetheuerung“ das Bierbrauen für die Dauer eines Jahres zu verbieten.

In Bach a. d. Donau, unterhalb von Regensburg und unweit der Walhalla gelegen, wurde im Jahre 1998 das BaierWeinMuseum eröffnet. Die Trägerschaft hatte die Gemeinde unter Bürgermeister Xaver Schuller übernommen. Als kleines Spezialmuseum dokumentiert es die lange Tradition des Weinbaus in Altbayern. Das einzige gebietstypische, samt der Inneneinrichtung erhaltene Biethaus, schlicht auch Presshäusl genannt, liegt am Fuße des Scheuchen- bzw. Scheibelberges. Es bot sich in idealer Weise an, zum Weinbaumuseum ausgebaut zu werden.

Die Schreibweise *Baiern* ist üblich, wenn man Altbayern, also das alte Herzogtum Baiern meint. Unter *Bayern* versteht man dagegen den Freistaat Bayern in seinem heutigen



Abb. 1: Das BaierWeinMuseum in Bach a. d. Donau  
(Außenansicht des alten Biethauses)



*Abb. 2: Die Baumpresse aus dem Jahre 1615*

Umfang, also inklusive der fränkischen und schwäbischen Landesteile, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu Bayern kamen.

Erstmals erscheint der Begriff *Baierwein* in einer Urkunde des Klosters Prüfening aus dem Jahre 1271. Er war über Jahrhunderte ein fester Begriff. Das Baierweingebiet war immer eigenständig und hatte keinen Anschluss an andere Weinbauregionen. Die Weine der benachbarten Weinbaugebiete hatten eigene Bezeichnungen: In Österreich wuchs der *Osterwein*, in Südtirol bzw. Oberitalien der *Welschwein*, der *Seewein* kam vom Bodensee, der *Oberländer* oder *Heilbronner Wein* aus Württemberg und der *Frankenwein* wuchs im heutigen Regierungsbezirk Unterfranken.

Das Bacher Biethaus, ein Kulturdenkmal ersten Ranges, ist der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts zuzuordnen und gehört zu den ältesten erhaltenen landwirtschaftlichen Gebäuden Süddeutschlands. Zentraler Bestandteil ist eine Baumpresse aus dem Jahre 1615.

Für die Begriffe *Kelter* oder *Torkel* war in Altbayern das althochdeutsche *Biet* gebräuchlich, wobei das Biet im engeren Sinne, wie auch in anderen Weinbaugebieten, den Pressboden meint. Im weiteren Sinne steht es hier für die ganze Presse, die üblicherweise in einem Biethaus untergebracht ist. Da der Pressbaum mittels Spindel (= Winde) in der Höhe bewegt wird, war auch die Bezeichnung *Windhaus* üblich.

1993 konnte die Gemeinde Bach a. d. Donau das Biethaus samt Umgriff erwerben und 1998 zum BaierWeinMuseum ausbauen. Unter Leitung von Architekt Günter Naumann wurde das Gebäude denkmalgerecht saniert und ein Nutzungskonzept als Weinbaumuseum erarbeitet. Im Vordergrund stand dabei der Erhalt der ursprünglichen Funktion und Einrichtung des schlichten Zweckbaus.



Abb. 3: Der Weinlehrpfad am BaierWeinMuseum



Abb. 4: Der Weinkeller im BaierWeinMuseum

### Die Baumpresse im BaierWeinMuseum, ein gewaltiges Stück Technik

Zum Auspressen der Weintrauben bediente sich die Menschheit schon sehr früh technischer Hilfsmittel. Die Bacher Baumpresse ist nach der Holzaltersbestimmung der Zeit um 1615 zuzuordnen. Nachdem das Gebäude deutlich älter ist, kann angenommen werden, dass es ein Vorgängermodell gab. Sie ist damit nahezu gleichaltrig mit der Weinpresse im Regensburger Reichstagsmuseum (1611), die aus Sulzbach a. d. Donau stammt. Im kleinen Weinbaugbiet an der Donau bei



Abb. 5: Die Ausstellung zur Weinbaugeschichte Altbayerns  
(Innenansicht des Neubaus)

Regensburg sind also zwei der ältesten Weinpressen Deutschlands erhalten geblieben.

Der Pressbaum aus Eichenholz ist 9,40 Meter lang bei einer Kantenlänge von ca. 40 x 50 cm und wiegt ca. 1,9 Tonnen. Mit derartigen Pressen sind Drücke von 4-5 bar möglich. Mit einer Holzspindel kann der Pressbaum in der Höhe bewegt werden.

Der Pressboden (auch *Kar* oder *Char* genannt) ist ca. 12 m<sup>2</sup> groß. Mehrere Personen konnten hier die Weintrauben mit den Füßen austreten. Zu Beginn der Weinlese wurden die Ritzen im Biet mit *Tegel* (Ton) verstrichen und das Biet gewässert, um es zu *dechteln* (abdichten). Die Maische wurde in einem Korb aus geflochtenen Weidenzöpfen, dem sogenannten *Gsuedl*, gepresst. Ein Pressvorgang dauerte 1 bis 1 ½ Stunden. Der Umgang mit der Baumpresse war nicht ungefährlich. Zum einen haben die einzelnen Teile ein enormes Gewicht, zum anderen bestand die Gefahr, dass etwas bricht „und die Spindel mit dem Haspelarm in schnellen Lauf kommt und die Umstehenden gefährdet“.

Ausschließlich aus Holz gefertigt besteht die Baumpresse aus einem „weinfreundlichen“ Werkstoff. Eisenteile dagegen müssen besonders geschützt werden, um Weinfehlern vorzubeugen. Als letzter Winzer hatte Johann Karl aus Bach, der Karlbauer, das Biethaus in Besitz. Die Baumpresse war bis 1957 in Betrieb. Mit ca. 350 Jahren Lebensleistung hat sie es verdient, im Ruhestand im BaierWeinMuseum bestaunt zu werden.

Für das Museumsgrundstück wurde ein Rebenpflanzrecht beschafft. Außerdem erwarb die Gemeinde einen kleinen Nachbarweinberg, sodass das BaierWeinMuseum heute inmitten von Weingärten liegt.

Im Freigelände bietet ein Weinlehrpfad vielfältige Informationen zu den Rebsorten, zur Geschichte des Baierweins sowie zum Weinbau allgemein. Angebaut sind die Weißweinsorten Weißer Elbling, der klassische Hierländer, die Haupt-

sorte Müller-Thurgau sowie Silvaner, Kerner, Bacchus, Perle und Riesling. Die Rotweinsorten sind mit Dornfelder, Regent, Domina, Blauer Portugieser, Frühburgunder, Blauer Spätburgunder und Akolon vertreten. Ferner sind zur Begrünung rund ums Museum einige Tafeltrauben sowie in der Region gesammelte alte Rebsorten (Weißer Honigler) und Wildformen (z.B. Fuchstraupe – *Vitis labrusca*) gepflanzt. Der Weinlehrpfad ist immer zugänglich. Das BaierWeinMuseum ist touristisch eingebunden in die Weinbauregion. Am benachbarten Donau-Radwanderweg wird auf die Besonderheit des Regensburger Landweins, auf das BaierWeinMuseum und auf die Weinstuben der Region aufmerksam gemacht.

### Museumserweiterung 2007/2008

In den letzten Jahren wurde das Museum durch die Gemeinde Bach a. d. Donau unter Bürgermeister Josef Peutler mit einem Anbau erweitert. Konzept und Ausgestaltung lagen in der

#### **Kontaktadresse BaierWeinMuseum:**

*Gemeinde Bach a. d. Donau,  
Verwaltungsgemeinschaft Donaustauf,  
Wörther Straße 5, 93093 Donaustauf,  
Tel. 09403/9502-0, Fax -80,  
E-Mail: [poststelle@vg-donaustauf.de](mailto:poststelle@vg-donaustauf.de).  
Infos unter: [www.baierwein-museum.de](http://www.baierwein-museum.de) und  
[www.regensburgerlandwein.de](http://www.regensburgerlandwein.de)  
Literatur zum Baierwein unter: [www.baierwein.de](http://www.baierwein.de)*



Abb. 6: *Baierwein-Trauben*

Hand von Dr. Josef Paukner. Das historische Biethaus ist jetzt mit Weinpressen verschiedenster Bauart ganz der Presstechnik gewidmet. Eine Bildschirmanimation erläutert die Funktion der Baumpresse. Im Neubau ist auf Schautafeln abschnittsweise die Weinbaugeschichte Altbayerns von der Römerzeit bis heute dargestellt. Darin eingebunden sind die vom Förderverein schon vor Jahren gesammelten wertvollen Exponate zum Weinbau in der Region. Nach sachgerechter Restaurierung sind diese nun für die Zukunft gesichert und der Öffentlichkeit zugänglich. Das Untergeschoss, der Weinkeller, ist der Weinbereitung gewidmet. Die Sammlung umfasst hier etliche Fässer, das größte mit 1800 Liter Fassungsvermögen (ein *Fuder*), verschiedene Gäraufsätze und sonstiges Zubehör. Zu sehen sind aber auch moderne Gerätschaften zur Weinbereitung wie Rebelmaschine, Wasserpresse, Edelstahlfässer und Flaschenfüller, die alljährlich bei der Bewirtschaftung des Museumsweinberges im Einsatz sind.

Zwischenzeitlich hat der Förderverein auch ein Leitbild für das BaierWeinMuseum erarbeitet.

### **Förderverein BaierWeinMuseum**

Bereits 1997 hatte sich auf Anregung von Bürgermeister Xaver Schuller der Förderverein BaierWeinMuseum gebildet mit dem Zweck, die Gemeinde Bach beim Betrieb des Museums zu unterstützen. Den Vorsitz übernahm der Hobbywinzer Theodor Häußler aus Pentling. Als erstes sammelte der Förderverein bei den örtlichen Winzern alte Gerätschaften und pflanzte den Weinlehrpfad. Seit der Eröffnung des Museums organisiert er den Museumsbetrieb. Er besorgt den Besucherdienst und hält Gruppenführungen, womit das Museum der Öffentlichkeit zugänglich ist. Dabei hat sich gezeigt, dass der Schwerpunkt deutlich bei den Gruppenbesuchern liegt.

Die Anzahl der Gruppen aus nah und fern ist in den letzten Jahren kontinuierlich angestiegen. Die Zusammenarbeit mit der Verwaltungsgemeinschaft Donaustauf als Anlaufstelle funktioniert bestens. Die 2007 errichtete Schiffsanlegestelle in Bach a. d. Donau bringt seither zusätzliche Besucher. Im Jahr 2008 waren 83 Gruppen zu betreuen. Einen Großteil davon bestreitet seit Jahren das Bacher Urgestein Adolf Strohmeier. Meist kehren die Besucher nach dem Museumsbesuch in einer der örtlichen Weinstuben ein. Daneben ist das Museum von Mai bis September sonntags von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Hierbei sind ausschließlich ehrenamtliche Kräfte aus den Reihen des Fördervereins tätig. Mit Sonderausstellungen und einigen Veranstaltungen sorgt der Verein ferner für ein lebendiges Museum. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das alljährliche Federweißenfest Ende September, das seit Jahren federführend von August Pallauf aus Frengkofen organisiert wird. Es ist inzwischen ein fester Bestandteil im Veranstaltungskalender des Landkreises Regensburg. Zum Federweißen gibt es Zwiebelkuchen (von Mitgliedern selbst gebacken), Bacherer Winzerschinken, Schmalz- und Käsebröte sowie Musik. Auch hier ist immer eine muntere Truppe an ehrenamtlichen Helfern im Einsatz. Der Reinerlös der Veranstaltungen, Beiträge und Spenden haben es ermöglicht, dass der Förderverein einen wesentlichen Beitrag zur Erweiterung des Museums leisten konnte.

Von ursprünglich 25 Gründungsmitgliedern ist die Zahl der Vereinsmitglieder zwischenzeitlich auf 215 angestiegen. Seit März 2009 ist Wolfgang Rüby aus Regensburg Vorsitzender des Vereins. Dem engagierten Einsatz der vielen ehrenamtlichen Helfer des Fördervereins ist es zu verdanken, dass sich das Museum im laufenden Betrieb selbst trägt und fast ohne Zuschüsse auskommt. Der Bürgermeister weiß das natürlich zu schätzen und sorgt für ein gutes Miteinander von Gemeinde und Förderverein.



Abb. 7: Weinlese am BaierWeinMuseum

Unter dem Titel BAIERWEINMUSEUM gibt der Förderverein auch eine Schriftenreihe heraus, worin Einzelthemen zur Geschichte des Weinbaus in Altbayern behandelt werden. Inzwischen sind 11 Hefte erschienen, wobei z. B. das letzte Heft dem Weinbau in Tegernheim gewidmet ist (siehe auch [www.bayerwein-museum.de](http://www.bayerwein-museum.de)).

Natürlich wäre ein Weinbaumuseum ohne Wein nur eine halbe Sache. Deshalb bewirtschaftet der Förderverein den gemeindeeigenen Weinberg am Museum selbst. Damit steht im Herbst Federweißer zur Verfügung und bei Gruppenführungen sowie bei Vereinsveranstaltungen kann der

selbst erzeugte Regensburger Landwein verkostet werden. Die Weinbereitung besorgt dabei gekonnt der Kellermeister des Vereins, der stellvertretende Vorsitzende Otto Reichinger aus Bach a. d. Donau. Im Frühjahr 2007 konnte zudem ein Nachbargrundstück zur Anlage eines weiteren Weinbergs angepachtet werden. Zusammen mit dem Gemeindeweinberg und dem Weinlehrpfad bewirtschaftet der Förderverein nun eine Rebfläche von 22 Ar. Das riecht natürlich schon nach Arbeit, aber dafür ist nach dem Arbeitseinsatz bei der Brotzeit in froher Runde der Regensburger Landwein stets gegenwärtig. Und es gibt auch Leute, die die Weinbergsarbeit in freier Natur dem Squash-Sport im Kellerloch eines Fitnesscenters vorziehen.

Zwischenzeitlich ist das BaierWeinMuseum auch zur Anlaufstelle für am Weinbau Interessierte geworden. Die im

Museumsweinberg tätigen ehrenamtlichen Helfer sind durchaus sachkundig und geben gerne fachliche Hilfestellung. Auch Seminare zum Weinstock am Haus oder mehrtägige Weinbauseminare inkl. Weinbereitung (z. B. der Volkshochschule) sowie Rebschnittkurse finden im Museum statt.

Es ist schon eine besondere Fügung des Schicksals, dass das BaierWeinMuseum in der Gemeinde Bach a. d. Donau entstanden ist. Hier und im benachbarten Kruckenberg kann der Weinbau auf eine 1300jährige, ununterbrochene Tradition zurückblicken. Hier überlebte der vom Niedergang bedrohte Baierwein auf kleinster Fläche, hier wohnen die zähesten Baierwein-Winzer und von hier aus erfolgte in den letzten Jahren eine gewisse Neubelebung. Gerechterweise wird nun auch hier das kulturgeschichtliche Erbe des Baierweins gepflegt.

### Abbildungsnachweis:

Abb. 1, 2, 3, 5, 6, 7: Landratsamt Regensburg  
Abb. 4: Theodor Häußler