

SWR2 Zeitwort

13.02.1136:

Abt Ruthard gründet das Zisterzienserkloster Eberbach

Von Clemens Hoffmann

Sendung: 13.02.2020

Redaktion: Elisabeth Brückner

Produktion: SWR 2020

SWR2 Zeitwort können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/swr2-zeitwort-podcast-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

Musik: Gesang Zisterzienser

Autor:

Im Jahr 1136 erreichen zwölf Mönche aus dem französischen Clairvaux den Rheingau. Die Zisterzienser sind auf Expansionskurs. Unter ihrem Abt Ruthard und mit dem Segen des Mainzer Erzbischofs gründen sie am 13. Februar ein neues Kloster. Das Kloster Eberbach. Heute mit knapp 250 Hektar eines der größten Weingüter Deutschlands. Winzer Carsten Pfaff pflegt seit 1978 in Eberbach die Reben. Er weiß, wie alles begann:

O-Ton von Carsten Pfaff:

Die Mönche haben ab 1170 ein Waldstück südwestlich des Klosters angefangen zu roden. Erstmal ein 7 bis 8 Hektar großes Stück. Das waren die Anfänge des Steinbergs, der noch lange nicht in der Dimension war, in der er heute ist.

Autor:

Der Steinberg ist Eberbachs erster Weinberg. Und offenbar besonders wichtig. Die Kirche des Klosters wird jedenfalls erst zehn Jahre später geweiht. Die Zisterzienser leben das Prinzip Selbstversorgung Gleich unterhalb des Hangs legen die Brüder ein Gehöft an, um Vieh zu halten und Dünger für die Reben zu produzieren. Carsten Pfaff kann nur ahnen, wie der Wein schmeckte.

O-Ton von Carsten Pfaff:

Bisschen rau, sehr spitz in der Säure, auch mit Zuckerzusatz damals schon. Die waren oft mit Wasser verschnitten, damit sie überhaupt trinkbar waren, also heute würde man sich von solchen Weinen nicht mehr so beglücken lassen. 10.67 sec

Autor:

Schon die Römer hatten entlang von Flusstälern wie der Mosel und des Rheins Wein für ihre Truppen gekeltert. Aber erst durch die Mönche aus Burgund bekommt der Weinbau in Deutschland die maßgeblichen Impulse. So beobachteten die Mönche schon damals das Klima. Und sorgten für die Gewächse, etwa in rauen Wintern:

O-Ton von Carsten Pfaff:

Indem man die Reben durch Erdanhäufungen geschützt hat, dass sie nicht erfroren sind. Das war auch ne Sache, die gab es früher im Rheingau in der Form gar nicht, das haben die Mönche mit eingeführt.

Autor:

Gezielt suchten die Zisterzienser im 12. und 13. Jahrhundert am Mittelrhein nach geeigneten Böden. Sie züchteten ertragreiche Reben und führten eine frühe Form von Mengen-Regulierung ein:

O-Ton von Carsten Pfaff:

Indem sie zum Beispiel Trauben runter geschnitten haben, auf den Boden und verworfen haben, als qualitativ nicht hochwertig. Und nur das zu Wein gemacht haben, was auch hochwertig war. Das war ja früher ein Unding. Früher wurde ja alles verarbeitet. Also dieses Qualitätsbewusstsein, das war schon früh ausgeprägt.

Autor:

Kaum weniger ausgeprägt dürfte der Geschäftssinn der frommen Brüder gewesen sein. Denn selbst trinken konnten die Mönche all den Rebensaft bald nicht mehr. Über einen eigenen Handelshof im Kölner Rheinhafen machten die Eberbacher ihre flüssigen Überschüsse zu Geld. Um das Jahr 1500 lagen in den Kellern des Außenlagers 500 Tausend Liter Wein.

O-Ton von Carsten Pfaff:

Es gibt so ne Geschichte, dass der Abt von Kloster Eberbach diese Kölner Dependance einmal im Jahr besucht hat, um mal nach dem Rechten zu sehen und die Zahlen zu kontrollieren, also das war schon relativ fortschrittlich für damalige Zeiten.

Autor:

Die Kleriker hatten einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil gegenüber weltlichen Kaufleuten: vielerorts Steuer- und Zollfreiheit für ihre Waren. Kein Wunder, dass sich Kirchen und Klöster im Mittelalter zu den größten Weinbergbesitzern entwickelten. Durch Schenkungen und Vererbung wuchs ihr Besitz weiter. Noch heute zeugen Betriebe wie das Würzburger Juliusspital oder die Bischöflichen Weingüter in Trier von dieser Blütezeit.

Mit der Säkularisierung 1803 endet die Ära der Mönche. Heute gehört Kloster Eberbach als Staatsweingut dem Land Hessen. Und produziert zweieinhalb Millionen Flaschen im Jahr. Der Steinberg aber nimmt immer noch eine Sonderstellung ein: Unter Weinkennern gilt er als eine der besten Riesling-Lagen des Rheingaus, ja sogar ganz Deutschlands. Gut 850 Jahre, nachdem die Zisterzienser ihn angelegt haben.