

Pollinger Klosterwein

1. Zur Vorgeschichte

Eine zentrale Bedeutung für Tirol ist im Erfolg Ottos des Großen zu sehen: Ihm ist es gelungen, dem ostfränkischen Reich (= Teil des karolinger Reiches), Italien hinzuzufügen (Teilungsvertrag von Verdun 843). Daraus konnte sich das Heilige Römische Reich deutscher Nation (= der alte mittelalterliche Universalstaat) entwickeln.

Tirol wurde sein Zentralgebiet und konnte seine europäische Bedeutung nach 1000 Jahren der Entwicklung nochmals entscheidend steigern.

Der kürzeste Weg in das gelobte Sehnsuchtsland der salischen und staufischen Kaiser führte mitten durch Tirol über den Brenner.

Typisch für diese Zeit der Entfaltung der deutschen Landesherrschaften sind die Entscheidungen der deutschen Könige für das Tirol des 11. Jahrhunderts. Die Grafschaften des Etsch- und Etschtales, des Pustertales und des Vinschgaues wurden durch königliche Verfügungen den Bischöfen von Brixen und Trient übertragen.

In dem so beispiellos wichtigen Durchgangs- und Passland Tirol konnten unter den ottonischen Kaisern die Verkehrs- und Umschlagswege in den großen Tiroler Tälern am besten in geistlichen Händen gesichert werden.

Man bediente sich der kirchlichen Strukturen, um die regionale und örtliche Herrschaft und der Verkehrssicherheit zu erreichen, die zur Aufrechterhaltung der Verbindungen mit Italien unerlässlich sind.

Der aus Bayern stammende Gebietsadel, vor allem die Andechs, die sich nach ihrem großen Besitz in Südtirol dann Andechs-Meranier nennen, haben — bis zu ihrem Aussterben 1248 —entscheidende Weichenstellungen erreicht, die bis zum heutigen Tag die Tiroler Mentalität prägt: Sie (*die Grafen*) erreichten das Mittel der Kirchenvogtei, also die Oberaufsicht und die Schutzpflicht für die kirchlichen Einrichtungen. Den größten Erfolg haben dabei die Grafen von Tirol erlangt. Sie sind die Herren der Burg gleichen Namens über Meran gewesen, denen es nicht nur gelungen ist, die Hochstiftsvögte von Trient (also die Bischöfe) zurückzudrängen, sie haben besonders durch die große Erbschaft nach den Grafen von Andechs-Meranien eine Zusammenfügung der einzelnen Ortsgrafschaften von Tirol zu einem Landesterritorium erreicht. 1253 sind auch die Grafen von Tirol ausgestorben (Vortrag von Hans Grundner: Margarete Maultasch) ihre Erben wurden die Grafen von Görz, die in Tirol und in Görz am Isonzo (Stellungsschlachten im 1. Weltkrieg) ihre Güter hatten. Die Görzer machten Tirol zum modernsten Verwaltungsgebiet im deutschen Reich und zum „Bauernparadies“ (*so Stutzer*): Einführung des Berufsbeamtentums und Erhebung des Bauernstandes zum mitherrschaftlichen Stand — landtagsberechtigt (neben Adel, Geistlichkeit und städtischem Bürgertum) und damit politisches und rechtliches Mitspracherecht in den inneren Angelegenheiten. = Vorlaufsregelung des Landlibells von Kaiser Maximilian I. (1511).

Träger der Wehrhoheit in der Landesverteidigung, Inhaber von Herrschafts- und Selbstbestimmungsrechten (ähnliche Entwicklungen nur in der Urschweiz und in Kärnten). Schon im 13. Jahrhundert bilden sich Selbstverwaltungsrechte der Tiroler Bauerngemeinden und Vorformen der Freiheit von den Obereigentumsrechten der Grundherren. (später mehr)

Aus dem Terlaner „Großmutter's Fotoalbum“ ist dazu zu lesen:

Die Höfe der Weinbauern waren damals sehr klein. Die durchschnittliche Größe eines Weingutes in Terlan lag nur bei einem Jauch (=1804 qm). Diese geringe Fläche reichte aus, um eine Familie zu ernähren. Zwei Drittel der Bauern waren damals Erbpächter und mussten an die Besitzer von Grund und Boden, Adel und Kirche, hohe Abgaben leisten. Das Erbpachtrecht wurde seit dem 13. Jahrhundert anstelle der Leibeigenschaft ausgeübt. Die Höhe der Erbpacht betrug damals $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ des Grundertrages. Bauleute des Meierhofes (1476) galt die Regel: „der halbe Wein“. An die Kirche musste zusätzlich

Zehent geleistet werde. Den Pollinger Hof betreffend später mehr.

Im Gegensatz verlief dazu in Bayern die Entwicklung unter den Wittelsbachern: Territorialstaat mit Berufsbeamtentum, Hofmarken mit Adels- und Prälatenherrschaft, Leibeigenschaft (Auflösung erst 1848). Den Klöstern gehörten in Bayern ganze Dörfer bzw. genau bezeichnete

Teile davon.

Daraus verständlich auch die Rechtsstruktur der klösterlichen Besitzungen der bayerischen Klöster in Südtirol: Schenkungen bzw. Ankauf von Eigentumsflächen und damit verbundenen zehentpflichtigen Flächen (Zins- und Lehenspflichten) auf Flächen privater (Wein-) Bauern.

2. Der Pollinger Hof ein Geschenk aus adeliger Hand an das Closter Pollingen

- 1140 schenkte Adelheid von Rotsee (bei Weilheim) ihr Erbgut zu Mais (Lehensherr: Graf von Tirol), Ablösung der Lebensrechte zum Preis von 30 Talenten
- Graf Berchtold von Tirol schenkte dem Kloster Polling 1173/74 2 Weinberge, einen Hof und Garten zu Obermais
- Rupert von Salurn schenkte dem Kloster einen Hof zu Ueberach bei Salurn
- Ritter Berchtold Fraß schenkte verschiedene Liegenschaften zu Bozen
 - Mitglieder des Rittergeschlechtes Millo schenkten Güter in Haslach und Abazzan
 - Hartmann von Tutenhausen (Deutenhausen) einen Weinberg zu Pardell (Klausen)
 - Probst Heinrich von Epfenhausen, ehem. Kellermeister (1273 — 1279) erwarb ein Weingut in Mais (= den halben Pollinger Hof).

Elisabeth, des römischen Königs Konrad, hernach Menhard des Grafen zu Görz und Tyrol Gemahlin überließ für das Kloster Polling die Zollbefreiung, über Passeyer, Störzing. Innsbruck, auf achtzig mit Wein beladene Pferde. Graf Menhard selbst bestätigte nicht nur alleine im Jahr 1264 diese Zollbefreiung, sondern erweiterte sie auch auf alle anderen Straßen und zwar für Wagen sowohl als auch für Pferde durch welche die Weine aus dem Etschland nach Polling überbracht werden.

Seine Ehrung an den Kellner von Tirol: 16 Renken und einen Jahrtag für das Schenkerhaus

Das Kloster vergab das Weingütl an einen Paumann jeweils mittels Bestandsvertrag auf 6 Jahre.

Die Paumänner: 1516 Jörg Pollinger

- 1531 Georg Pollinger
- 1547 Martin Höllriegl (Propst Gregor und der ganze Convent von Bollingen übergeben den Bollinger Hof dem Martin Höllriegl in Untermais als Erb- und Zinslehen gegen jährliche 22 Yhren Wein und 4 Star Futter)
- 1598 Valtin Kuen
- 1614 Erhard Kuen

1677 "Bestand verliehen als den halben Pollinger Hof in Untermais, allermassen solches wohlberührts Closter von der Christian Kellerischen gewesten Wittiben Barbara Ruedlin, Obwirthin zu besagtem Untermais, im verwichnen 1677 Jahr von Grundherrschaftswegen einstandsweis an sich bekommen und vorhero die Räter- und Kellerischen Erben innegehabt. Wichtig: Grundherrschaft bis dato = Zinsverpflichtung aus dem Hof jährlich 22 Yhren Wein aus dem Pollinger Hof = 1.716 Liter Wein

Dazu die außerhalb des Hofes liegenden Zinsweine: Algund, Siebenaich, Bozen, Klausen (rund 20 Yhren = 1560 Liter) = zusammen rund 3.276 Liter im Jahr (bis 1679 !!!)

- 1679 Ludwig Pranthuber
- 1713 Geori Glaz

Aus dem Bestandsvertrag von 1679 an den „Paumann“ Ludwig Pranthuber:
 Ain Behausung, Stadl und Stallung und andere Ingebeuen, hierunter aber Iro Gnaden Hr.
 Verlasser dieses ausgenommen:

Erstens die Torggl

Und daran liegende 2 wie auch den unteren Keller selbs zu gebrauchen und zugleich da
 es denen gnädig beliebig, noch einen Inngeheisen oder Tagwerker einzunehmen, also
 deme ein oder zwei Kämer, zumal bey über was sye gnedige Hofherrschaft yetzo oder
 inskhonfftig im Haus oder sonst selbs bewohnen und geniessen wollen, vorbehalten.
 Nit weniger den grossen Stall sambt Geraumb auf dem Stadl einem Wirth oder anderen zu
 verlassen.

Solang aber solche Verlass oder selbs Gebrauch nit beschicht, soll es gleichwol bemelter
 Paumann zu bedienen haben.

Eine Feuer- und Futterbehausung 216 Klafter = 0.1555 ha

Ackherveld sovil zum Hof gehörig = 29 Star Lant a = 721.58 qm — 2.0925 ha}

Steuerkataster 1782 = 8,4117 ha

Wisn 7½ Tagmaden oder • 16 Star Lant (a = 1798.30 qm — 7 8772 ha)

Steuerkataster 1782 = 6,4728 ha

Ein Stück Berg auf Sinnich Steuerkataster 1782 = 3,2400 ha

Und zum Halben Pollinger Hof gehörige Alben, Rechte und Gerechtigkeiten in der Gmain
 Untermais.

Später und ständig: weiterer Zukauf an Flächen und Ablösung von Erbpachten

Mostertrag 1760: 250 Yhren + Zehend+ 27 Yhren = 21.606 Liter $\frac{2}{3}$ = 14 404l

Gelieferter Wein an das Kloster 187 Yhrn 9 Pazeiden, geladen auf 8 Wägen des Herrn
 Kharter aus Mittenwald = 14.644 Liter Wein

Ein teures Vergnügen für das Closter.

Aus der Haushaltsaufstellung des Cl. Polling 1761/62: Bibli

othek u. mathematische Instrumente: 1.774 Gulden Wein,

Fuhren 1.655 Gulden

Lohn für Klosterbedienstete..... 633 Gulden

3. Jährliche Weinreisen des Klostercellerars — eine aufreibende Tätigkeit

Vorbereitung — 8 Koffer — klostereigene Kutsche — 2 Pferde — Kutscher — Geld (erlau
 btes und unerlaubtes) — Urbare und Brevier, Wachlichter — Scapulierhemden — Knopft
 ücher — Waschtücher — Hauben — Schlafhosn — untere und obere Strümpf— Pantoffel
 n — schens Stiefeln — und einer gutten Reis-Mappen — Betschein erwachsen — Signet
 zum Briefschreiben — Steft und Babier um alles nothwendige aufschreiben zu können - e
 in Fliegenstein, weil es diese Unzisten auf dem Gutt einem im Zimmer aufstessen macht
 — den Bestands-Contract — Briefverkehr — letztjährige Wimmeth-Rechnung und vieles
 andere mehr.

Nach der Ankunft auf dem Gutt solle er vor allen anderen alle Gülten — eines nach dem a
 nderen — durchsehen, jedes genau besichtigen, um zu sehen, wie der Wein in jeden wohl
 oder schlecht stehen, damit er hiervon RR^{mo} gleich schriftliche Relation geben möge. Anb
 ei soll er den Augenmerk darauf richten, ob und in welchem Gutt oder Acker die Weinbatill
 en nisteten, ob sich nirgends eine Fäule zeige.

Wenn alles besichtigt, mag der Cellerarius mit dem Paumann Anstalt machen, wie er wohl
 verköstigt werde.

Er soll auch gleich anfänglich die Bestellung all desjenigen Obstes machen, so er gesinnt ist, mit nach Haus führen zu lassen, als da seyn möchten: Äpfel, Welsch Nüsse, Köschtn, Österl (?), Pfirsich- und Quittenschnitz, auch einfache zu Haus ein Abgang in unseren Land wäre, Schnecken, Taback u.a.m. Dan zu letzt man, oder gar nichts, oder nicht vill gutts mehr haben kann.

Ob alle Ständer recht repariert, gebuzt und an ihrem Orth sich befinden, dan umb alle Confusion zu vermeiden, sollen die weißen bey den weißen, die rothen bey den rothen gestellt werden.

Wan es Zeit zu wimmen ist, wan der Wein gereift oder eine Fäule das Wimmen erfordert, so sollen ain oder andern Tag vorhero die benötigten Arbeiter Leith bestellt werden.

Seynt schöne, stille heitere Täg, kühle Morgen und Nächtt, so ist es allerbeste Zeit zu wimmen; dann die Frischen und Kälten die Trauben in die Torggl kommen, desto besseren Wein machen sie. Wessentwegen ainiglich jene Trauben, so bey warmer Tageszeit seynt abgeschnitten worden, über Nacht unter freyem Himmel auf einen grünen Rasen ausstreuen, damit sie von dem Tau widerumb erfrischt werden. In der Frühe bringen sie es widerumb in die Torggl, da sie dan eiskalten Most, guetten Wein geben.

Mehr über das Wimmeth an einem anderen Abend.

Die Aufschreibungen des Klostercelleras-, finden sich nur bis ca. 1790. Die restlichen folgenden Aufschreibungen bis zur Klostersaufhebung haben wohl die Aufhebungskommissare entnommen und nicht wieder zurückgelegt (Hofrat Puck).

4. Das Ende der klösterlichen Weinzeit: 1803/1805

Karl Heiserer schreibt 1979 im Lech-Isar-Land: In den Erfassungsakten und Beschlagnahmelisten der Klostersaufhebung 1803 ist für das Kloster Polling vermerkt:

Ein Urbar im Landgericht Meran, Schätzung im L.K. per 1332 Gulden, Ertrag 50 Gulden 44 4/7 Kreuzer

Pollinger Hof in Untermais, mit Feuer- u. Futterbehausung samt dazugehörigen Wiesen, Äckern, Weinbau und Waldung im Schätzwert per 8.810 Gulden,

Ertrag 335 Gulden 37 1/7 Kreuzer = Schätzwert 8.390 Gulden 28 1/4 Kreuzer

Ein Urbar im Gericht Neuhaus (Terlan) im Schätzwert per 350 Gulden

Ertrag 13 Gulden 20 Kreuzer

5. Die neue Pollinger Weinzeit begann 1999 / 2001 / 2002 / 2003 / 2010 (Stegreif)

Das Bürgertum im Burggrafenamt

Referatsskizzen für den Vereins- und Gästeabend der Pollinger Weinbruderschaft am 26.09.2012 — Es gilt das gesprochene Wort.

Meran, 857 erstmals urkundlich erwähnt als „Stadt an der Meraun“, zu deutsch „Stadt an der Wüstleiten“ (vom Küchelberg bis zum Wildbach Passer und dessen Zuflüsse).

1271 mit eigener Münze ausgestattet, die größtenteils von italienischen Wechselherren betrieben wurde („Meranermünzen“ — selbst in den Grenzländern berühmt), Gründung eines Hospitals für Kranke und Reisende, in der Zeit Meinhard II. und seiner Gemahlin Elisabeth. Zenoburg und Schloß Tirol- Sitz der Grafen von Tirol (Vortrag Jens Ballhausen). Meran = die Residenz der gefürsteten Grafschaft Tirol.

Es entstand das *Kelleramtsgebäude* auf der Stelle, wo es noch heute steht, mit einer Kapelle zum täglichen Gottesdienste. Darin wohnten auch die Landesfürsten, sobald sie sich in der Stadt aufhielten, hier empfingen sie fremde Herrschaften zur Bewirtung, hier flossen die landesherrlichen Einkünfte größtenteils in Naturalabgaben zusammen. Vom hochlöblichen Kloster Pollingen im oberen Baiern: *12 Renken an den Keller oder Kellner von Tirol und einen Jahrtag an das Schenkerhaus*.

Die Bischöfe von Trient, Brixen und Chur hatten in Meran eigene Häuser, ebenso die Edelherrn des Landes — und auch die größeren Klöster.

Die Stadt Meran genoß den Vorteil eines geordneten Gemeinwesens und die Anwesenheit des Burggrafen reichte aus, einem Gemeindestatut (-ratsbeschluss) *ewige Geltung und gesetzliche Kraft* zu verleihen.

Der Stadtrat bestand aus angesehenen Bürgern, die nach vorläufiger Prüfung als ratsmäßig anerkannt worden waren. Aus ihrer Mitte wurde der Bürgermeister und der Landrichter gewählt, beide nie länger als ein Jahr. Der abtretende Bürgermeister trat regelmäßig ins Stadt- und Landgericht ein.

Die Aufnahme eines neuen Bürgers war ausschließlich Sache des Stadtrates. Jeder aufzunehmende musste frei sein an Leib und Gut, keines Herren geschworener Knecht, ehelicher Geburt, eines ehelichen Weibes Mann, Untertan des Grafen von Tirol oder aus fremder Pflicht entlassen, mit einem Trabharnisch für städtische Wehrmannsdienste versehen.

Die Einschreibgebühr war zu verschiedenen Zeiten verschieden. Reiche bewirteten die Ratsherren mit einer Lage *Malvasierwein* u. dgl., Arme zahlten 1 — 2 fl.

Die Einwohner der Stadt zerfielen in *Bürger des Rats*, in *gemeine Bürger* und in *Insassen*. Jede dieser 3 Klassen genoss eigene Rechte und trug besondere Lasten.

Eine genaue Regelung des Warenaustausches war notwendig:

Jeder Winkelverkauf war streng verboten. Haus und Mundbedürfnisse mussten auf dem Platze vor der Münze, andere Feilschaften in offenen Läden und Gewölben bei gehörigem Lichte, das Getreide auf dem Kornplatz am Rennweg ausgestellt werden.

Sobald die Frühmesse in der St. Nikolauspfarrkirche ausgesprochen war, begann der Verkehr zwischen Käufern und Verkäufern. Jeder Bäcker durfte auf Einmal nur so viel Getreide kaufen, als zum zweimaligen Ausbacken genügte. Vorkauf galt als schnöder Wucher und war unter schwerster Strafe verboten. Die Getreidemesser konnten von Amts wegen am Getreidehandel nicht teilnehmen. Vier Bürger der Stadt, eigens dazu beeidigt, sorgten für die Güte, Größe und Preis des Brotes nach dem Marktpreis des Getreides, mit der Vollmacht, unmaßhaltiges zur Hälfte für das Spital, zur Hälfte für das Haus der Aussätzigen wegzunehmen, in ihrem Amte durch Androhung scharfer Strafen vor jeder Misshandlung geschützt.

Drei andere Bürger überwachten die Fleischbank, und nur in ihrer Gegenwart war das Schlachten erlaubt. Mit besonderer Sorgfalt hielten sie auf Reinhaltung des Fleisches und Entfernung alles dessen, *was in der Fleischbank dem keuschen Sinne des Volkes anstößig sein könnte*. Sogar eine geschlachtete Sau durfte nie vor den Augen der Zuschauer aufgehängt werden. *In den deshalb angeordneten Vorsichten lag mehr Kenntnis des menschlichen Herzens, als in hundert philosophischen Schriften der neueren Zeit*.

Jeder Steuerpflichtige hatte das Recht, Wein auszuschenken, vom kleinsten bis zum größten Maße; aber das kleinste Maß konnte nur von den Wirten gefordert werden.

Für die Richtigkeit der Ausmesskrüge sorgten der Ausschuss der Stadtgemeinde, oder die *Dreizehnmänner* selbst. Sobald abends die Weinglocke erklang, hörte alles Ausschenken und Spielen in Wirtshäusern bei schwerer Strafe auf.

Die Wirte mussten auch römische und griechische Weine, die halbe Maß um 48 kr. in Bereitschaft haben. Die letzteren wurden bei ihrem Anlangen auf dem Stadtgebiet von den Dreizehnmännern zum Augenschein in Empfang genommen, und in den Stadtkeller geliefert, zur Verhütung allen Betruges. Erst nach strenger Prüfung ging er an die Wirte über.

Der Preis des einheimischen Weines ist den Schenkwirten überlassen, darf jedoch für die Maß einen Zehner nicht übersteigen. Jeder muss den Bedarf alsogleich bezahlen oder durch ein Pfand abdecken. Kirchengewand, ungegerbte Häute, ungewundenes Garn und blutiges Gewand konnte nicht als Pfand dienen.

Wer den Wein über Nacht schuldig blieb, war am folgenden Tag, wenn er bis zum Singamte nicht bezahlt hatte, dem Gericht zur Strafe verfallen auf die Anklage des Gläubigers.

Die Weinmesser hielten zum Dank ihres einträglichen Amtes den Stadtwasserkanal für den Fall einer Feuersbrunst in gutem Zustande und erschienen zur Zeit wirklicher Not mit den Feuerlöschgeräten zuerst auf dem Platze. Ihnen folgte jeder Bürger und Ladeninhaber mit geeigneten Wassergefäßen. Für Pflichtversäumnis wurde stark gebüßt.

Eingerissene Häuser zur Hemmung der Feuersbrunst wurden auf Kosten der Stadt wieder hergestellt.

Für Reinhaltung der Gassen war jeder Hausinhaber im Bereiche seiner Wohnung verantwortlich.

Die gemeinen Frauen durften nicht in der Festkleidung ehrbarer Matronen erscheinen, noch an irgend einem Tanz teilnehmen. Ein gelbes Fähnlein am Haupte verriet ihr Gewerbe. Bunte Federn am Kopf, Silbergeschmeide am Leibe konnte ihnen Jedermann ohne Ahndung des Gerichts herunterreißen.

Der Stadtbüttel erhielt für jede Ausrichtung amtlicher Mitteilungen von Eingebornen einen Zehner, von Fremden einen Zwanziger. Auch die Verkäufer von Gerste, Hafer und Salz zahlten ihm einen Berner fürs Star. Er bestellte den Hirten der städtischen Rinder und Schweine, und pfändete das Vieh der Eigentümer, wenn die letzteren versäumten, ihm Kost und Lohn abzureichen.

Die zwei großen Jahrmärkte wurden von In- und Ausländern zahlreich besucht, da besonders der Verkehr durch den Vinschgau ins deutsche Reich in Ermangelung eines anderen Weges sehr lebhaft war. 8 Tage vor und nach dem Markte war jeder Marktfahrer sicher mit Leib, Gut und Fracht innerhalb des Marktbezirks, welcher durch die Töll, die Marlinger Brücke, den Sinnich und den Fineilebach begrenzt wurde. Kauf und Verkauf konnte jedoch nur innerhalb der Stadtmauern stattfinden. Ein Herold rief den Markt jedes Mal feierlich aus und berechnete die Kaufleute zum Auslegen ihrer Waren. Wer mit Waffen und Rüstung anlangte, musste beides auf die Ermahnung seines Wirtes ablegen, da zur Marktzeit nur das Gericht Waffen führen durfte.

Selbstwirtschaft der Marktfahrer war unerlaubt und jede mitgebrachte Essware dem Wirt gegen Verrechnung auszuliefern.

Eine Scharwache durchzog nächtlich die Stadt um der allgemeinen Sicherheit willen. Besondere Sorgfalt pflog man für die Gesundheit so vieler Menschen und verdoppelte die Aufsicht über Speise und Trank. Jede Falschheit auf dem Markte wurde mit 50 Pfund Berner, oder mit dem Verlust der Hand gebüßt.

Übermacht und Raub züchtigte der Landesfürst und ließ jedem Frevler nachreiten. Die Stadt- und Marktrechte erhielten durch Ludwig den Brandenburger merkliche Erweiterungen. Die Landtage kamen immer mehr in Gebrauch und machten die Stadt Meran lebendig. So insbesondere 1352, wo Ludwig die sog. *Erste Landesordnung* bekannt machte, und besonders das Verhältnis der Herren zu den Grundholden, die Löhnungen der Knechte und Tagelöhner regelte, und die Neigung zu Glücksspielen in die Schranken wies.

Schon bemerkt man auf dieser Versammlung deutlich die Anwesenheit der Gerichtsvertreter als ersten Keim der landständischen Bauernrechte gegen das unzuverlässige Schwanken des Adels, der dem Landesfürsten stets entgegen arbeitete. Das Zunftwesen entwickelte sich unter weiser Begünstigung von Seiten der bürgerfreundlichen Regierung in eigentümlichen Formen:

Die Gerberzunft in Meran war mit dem Vorrechte ausgestattet, alle Meister dieses Gewerbes im deutschen Tirol zu machen. Daher fand jährlich eine große Zusammenkunft aller Meister und Gesellen um Pfingsten zum Tinzeltage im bestimmten Wirtshaus statt. Sie erschienen mit aufgestülpten Hut im gelbledernen Leibrock bis auf die Knie herab, vorn zugeknöpft, mit weißem Koller um den Hals, dessen grünseidene Einfassung über Schulter und Brust herabflatterte, jeder ein Schwert in der Scheide vor sich hertragend. So zogen sie paarweise in die Kirche zum Hochamt und aus dieser zurück zum Wirtshaus zur Mahlzeit. Nach derselben taten sie ihre Handwerksgeschäfte ab. Abends war Tanz, und ein oder anderer blauer Montag galt als lustiger Zusatz zum Fest. Da geschah es vor dem Auseinandergeh

en, dass vier handfeste Männer vor dem Wirtshause sich aufstellten, eine Ochsenhaut an den vier Enden haltend. Auf diesen warf man einen Zunftgenossen aus dem Fenster herunter und je nachdem die vier Halter die Enden der Ochsenhaut anzogen oder nachließen, flog und sank der Geprellte auf und nieder.

Die Metzger hielten den Schloaf — Eva — Umzug. Sie trugen nämlich einen Zunftgenossen zur Handwerksprobe auf einer Stange durch die Stadt, mit Kuhschweifen geziert, und warfen ihn in den Hauptbrunnen. Der also Eingetauchte hatte das Recht, mit Kuhschweifen und vorrätigen Geschirren die Umstehenden zu bespritzen.

Die Bäcker und Müller hielten abends einen langen Aufzug mit Bretzen und Mühlrädern aus Blech, die mit Wein gefüllt waren und boten den Begegnenden davon zu trinken, nachdem sie selbst weidlich davon getrunken hatten.

Die Fassbinder hielten wunderliche Gebräuche zu Ehren der Hl. Barbara. Jede Zunft war im Besitz eigener Freibriefe

Diese Gebräuche unter Ludwig dem Brandenburger eingeführt, dauerten mit geringen Veränderungen bis auf die neuere Zeit (= Mitte des 19. Jahrhundert) fort, wo der Zunftzwang gesprengt und die altertümlichen Aufzüge eingestellt wurden.

Seit Generationen überbrachte Kenntnisse zur Traubenkur

Der Genuss reifer Weintrauben kann in der zweiten Hälfte des August mit Sicherheit beginnen. Die sogenannten Fruchtrauben kommen kaum in Betracht und stehen in Hinsicht auf ihre Säfte jedenfalls den späteren Traubengattungen nach. Die eigentliche Weinlese beginnt gegen den 20. September und dauert bis Mitte Oktober. Dieser Zeitraum eignet sich am besten zur Traubenkur. Man isst die Beeren ohne Bälge (Häute der ausgedrückten Beeren), welche leicht Blähungen bewirken, öfters des Tages, aber nie zu viel auf einmal und in der Regel vormittags. Abends verursachen sie leicht unruhigen Schlaf und Urindrang. Die beste Traubenart ist die rote Vernatschtraube, die saftreichste, frühreifste. Die von Doktor Huber ca. 1840 empfohlenen weißen Traubengattungen sind selten frühreif und noch seltener besonders süß.

Zum Essen sind übrigens die Trauben von Meran gesuchter, als selbst die des tieferen Etschlandes, da sie größeren Reichtum an reinigenden Säften besitzen. Alles Übermaß beim Traubengenusse strafft sich auf der Stelle, namentlich bei reizbaren Naturen. Die Traubensäfte wirken auflösend, kühlend, nährend, sie sondern die Galle ab und besiegen oft hartnäckige Hinterlagen von schädlichen Stoffen im Unterleibe. Blutfülle des Unterleibs, Gelbsucht, Leber- und Milzschoppungen, Goldaderbeschwerden, Verschleimungen und verwandte Leiden verschwinden nicht selten ganz und bleibend, wenn man die Kur mit Geduld durch längere Zeit fortsetzt und großes Maß im Genusse fester Speisen dabei einhält. Da mit die Trauben auch aufbewahrt, so kann man sie bis Weihnachten haben und die Heilung vollständig machen.

Mit Leichtigkeit können die heutabendlichen Zuhörer begreifen, welche Hülfsmittel Kranke zur Herstellung ihrer Gesundheit von der Meraner Gegend erwarten dürfen. Schwäche in Folge dumpfer Stadtnot, Rekonvaleszenten aller Art, Gelehrte und Beamte, die viel sitzen, Bekehrte, die einem regellosen Weltgenusse entronnen, Brustkranke im 1. und 2. Stadium ihres Übels, Nervenschwache, Skrofelsüchtige, Hartleibige aller Art, Steinleidende, Kränklere an beginnender Wassersucht werden sich in der Meraner Gegend gewiss besser fühlen und bei gehöriger Ausdauer Genesung finden. Flüchtiger Aufenthalt kann gewöhnlich mehr schaden als nützen, da die Unbequemlichkeiten jedes fremden Aufenthaltes sich nur allmählich verlieren können.

Für jene Zeitgenossen, denen ein längerer Aufenthalt unter der Meraner Sonne aus Zeit- oder sonstigen Gründen verwehrt bleibt, ist eine Traubenkur (im vergorenen Zustande) im Verkostungskeller der Pollinger Weinfreunde anzuraten. Dort treffen sich Gleichgesinnte alle 2 Wochen zu entsprechenden Übungen mit nachweisbar durchschlagendem Erfolg. Be-

ginnen wir mit der leichtesten aller Übungen, der Schluckübung.

Franz Vielhuber Quellen: Eigene Aufzeichnungen aus dem Bayer. Hauptstaatsarchiv;
Das Burggrafenamt von Tirol — Für Einheimische und Fremde. Verf.: Beda Weber, 1845 Vom Perglwerk zur
Torggl. Verf.: Matthias Ladurner-Parthanes, März 1972

Und zum Abschluss noch ein Sprechgesang:

Melodie: Wennst in Himmi sagt a, wuist kemma, sagt a

Verfasser: Franz Vielhuber

Wennst nach Tirol sagt a, willst kemma, sagt a Muast an Bus sagt a, mit nemma, sagt a, und lauter Pollinger sagt a, steckst nei, sagt a denn die trinken sagt a, gern an Wein Als Klosterbrüder sagt a, sans auszogn, sagt a, vor tausend Jahr sagt a, is net glogn, sagt a ham se Gegend sagt a, ogschaut sagt a, und ham an Wein sagt a, glei obaut In Bozen sagta, und Meran sagt a, wachsen d'Reben sagt a, guat heran, sagt a, sechstausend Liter sagt a, ham's hoamgfa hrn, sagt a mit zwoa Pferdegspanna sagt a, und vier K arrn. Augustina sagt a, glebt hams guat sagt a, A feine Kuttln sagta, und an Huat, sagt a, ham an Messwein, sagt a, net lang gspart, sagt a, und warn bei der Predigt sagt a, glei in Fahrt.	Ihre Nachkommen sagt a, sand ma liaba, sagt a es sind meistens sagt a, Weinbriada, sag t a, de's Klosterlebn sagt a, ausspioniern, sa gt a, aba selba sagt a, net ausprobiern Und singa sagt a, und dringa, sagt a, doan's heit sagt a, net nur z'Minga , sagt a, ja im Weinkeller sagt a, da geht's heit auf, sagt a da haun de Weinerer sagt a, heit oan drauf .
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

22. August 2012 — Franz Vielhuber

Quellen: Weingüter bayerischer Prälatenklöster, Stutzer Landhuter Abgabe, Bayer. Hauptstaatsarchiv

Großmutter's Fotoalbum, Terlan,

Vom Perglwerk zur Torggl, M. Ladurner