Der Most
Geschichte und Bedeutung des schwäbischen Nationalgetränks

Walter Hartmann

Bevor wir tiefer in die Geschichte einsteigen, sollte man den Begriff Most definieren, denn in fast jeder Region versteht man darunter etwas anderes. Das Wort geht auf die Römer zurück, sie nannten den jungen Wein »vinum mustum«. Im süddeutschen Raum meint man mit Most den vergorenen Saft des Kernobstes. In anderen Regionen Deutschlands heißt der Fruchtsaft Most und der vergorene Saft wird als Wein bezeichnet. Aber selbst in Süddeutschland bedeutet das Wort nicht immer das Gleiche: Hierzulande ist der Most ein Getränk, das aus Obst hergestellt und dem Wasser zugesetzt ist. In anderen Regionen (wie beim hessischen Ebbelwoi) wird kein Wasser zugesetzt und man hat dann eigentlich einen Obstwein.

Manche meinen, der Wasserzusatz sei auf die Sparsamkeit der Schwaben zurückzuführen – dem ist aber nicht so. Die Obstpressen waren noch im 19. Jahrhundert nicht in der Lage, das Obst völlig auszupressen, deshalb wurde dem Trester ca. ein Drittel Wasser zugesetzt und das ganze nach zwei bis drei Tagen noch einmal gepresst, um eine bessere Ausbeute zu erhalten. Statt 45–60 Liter bekam man nun 60–75 Liter pro 100 kg Früchte. Gleichzeitig wurde damit der Alkoholgehalt des Mostes herabgesetzt: Aus einem Getränk mit 6% wurde eines mit 4% Alkohol. Bei den getrunkenen Mengen (ein Schnitter brauchte im Sommer 5–6 Liter täglich) war das durchaus sinnvoll. Diese Form des Wasserzusatzes gab es auch in der Schweiz und in Österreich.[1] Most war früher weniger ein Genuss- als vielmehr ein Lebensmittel, durch dessen Herstellung man das Obst konservieren konnte. Bei der allgemeinen Lebensmittelknappheit war das von großer Bedeutung.

Für Most geeignete Apfel- und Birnensorten

Zur Herstellung von Most werden je nach Region Äpfel oder Birnen oder ein Gemisch beider Obstarten verwendet. Welche den besseren Most geben, ist umstritten.

Der Luiken ist ein berühmter Mostapfel und war früher eine der häufigsten Sorten.

Manche setzen auf den Apfel: Besonders bewährt haben sich dabei Sorten wie z. B. der »Rote Trierer Weinapfel«, der »Luiken« mit seinen Spielarten oder gar der nur noch selten vorkommende »Fleiner«, welcher der Literatur nach einen Most wie Mandelmilch geben soll.[2] Vor Birnenmost wird in manchen Büchern unerklärlicherweise gewarnt, doch für mich gibt es nichts Besseres als einen Birnenmost, der in seiner Qualität an manchen Wein heranreichen kann. Was verständlich ist, denn von Natur aus haben Birnen den höheren Zucker- und auch Gerbstoffgehalt; beides sind wertbildende Inhaltsstoffe. Die Königin der Mostbirnen ist die »Champagner Bratbirne«, die meist zu einem Festtagsmost verarbeitet und in 50-100-Liter-Fässchen aufbewahrt wurde. Aber auch die »Große Rommelter«, die »Karcherbirne«, die »Prevorster Bratbirne«, »Wildling von Einsiedel« oder die bei uns wenig bekannte »Sievenichner Mostbirne« ergeben ein ähnlich gutes Produkt. Regional gibt es eine Reihe weiterer ausgezeichneter Mostbirnen, so z. B. in Hohenlohe die »Masselbacher Mostbirne«, im Herrenberger Gebiet die »Bogenäckerin«, in Nordbaden die »Helmstädter Gottesacker« oder im Bodenseegebiet die »Sülibirne«. Zu beobachten ist, dass man in ärmeren Regionen häufiger frühreife Sorten antrifft, eine Ursache dürfte sein, dass das Mostfass im Keller schon früh leer war.

Die Obstweinproduktion lässt sich historisch nicht mit Sicherheit verfolgen, jedenfalls dürfte aber die Gewohnheit, aus Äpfeln und Birnen ein geistiges Getränk zu erzeugen, sehr alt sein und sich auf den Beginn unserer Zeitrechnung erstrecken. Schon die Germanen machten neben dem Honigwein Met auch einen Most aus Wildäpfeln und -birnen, den sie Lit nannten. Dieser war recht sauer, löschte aber den Durst besser als der süße Met.[3] Nach Löschnig gibt es verbürgte Nachrichten, dass im 6. Jahrhundert der Obstwein auf der Tafel der Fürsten, etwa der Heiligen Radegundis (510–587 n. Chr.), vorkommt.[4] Als Heimat der Obstweinbereitung wird allgemein Nordfrankreich angesehen, von dort breitete er sich dann in die benachbarten Länder aus. Im Mittelalter spielte der Most allgemein noch keine große Rolle, denn es gab zu wenig Obst, außerdem hatte der Weinbau Vorrang.

Obstbau auf den Fildern gibt es nachweislich seit 1378. So heißt es: »Im Jahr 1378 zogen die Ulmer über die Alb, wo sie Münzingen verbrannten, sie vereinigten sich mit den Reutlingern und Esslingern und zogen vor Stuttgart gegen Graf Eberhard. Dabei hieben sie ohne Erbarmen die schönen Obstbäume bei der Stadt und auf den Fildern um.«[5] Das war nur ein Vorgeschmack auf den Dreißigjährigen Krieg, in dem viele Obstbaumbestände vernichtet wurden, um der Bevölkerung eine wichtige Nahrungsgrundlage zu nehmen. Noch stärker verwüstet wurden aber die Weinberge.

Einerseits Förderung, andererseits Reglementierung

Zunehmend wurde der Most zu einem beliebten Getränk. In Zedlers *Universal-Lexicon* von 1741 heißt es: »Der Most ist gut für die Brüste, stärket das Herz, befeuchtet wohl und lösche den Dorst, dienet wider der Schwermütigkeit.«[6]

Von der Regierung Württembergs wurde der Obstbau entlang der Straßen und Wege gefördert. So schreibt schon ein Generalreskript von 1663 vor: »Wo in einer Stadt oder Flecken ein neuer Burger angenommen wird oder ein Burgersohn sich verehelicht, solle derselbe gehalten sein 1 bis 3 Apffel- oder Birnbäumen sonderlich an denen Landstrassen zu setzen und zu erhalten.«[7] Diese Bäume wurden ihnen aber zur Nutznießung überlassen.

Die Herstellung von Most wurde allerdings von der Obrigkeit nicht immer gerne gesehen. So wurde in Württemberg mit herzoglicher »General-Verordnung von 1615 gegen das Obstmosten« die Herstellung von Most als ein schädliches Getränk verboten, bis auf den wenigen Haustrunk[8] Als Grund wurde u.a. das verbotene Vermischen mit Wein angeführt.

Wie streng diese Verordnungen eingehalten wurden, sieht man daraus, dass die Bewohner des Lenninger Tals 1665 mit einer Eingabe an die Regierung kamen, man möchte

Die Champagner Bratbirne ist die Königin unter den Mostbirnen Deutschlands.

Weiterlesen?

Gerne senden wir Ihnen das Heft zum Preis von 15,– Euro zzgl. Porto. Bitte nennen Sie uns in Ihrer Bestellung die Nummer des gewünschten Heftes sowie Ihre Rechnungs- und Lieferadresse.
» Bestellen

Die landeskundliche Zeitschrift »Schwäbische Heimat« erscheint vier Mal im Jahr. Einzelhefte kosten 15,– Euro, ein Abonnement 60,– Euro/Jahr Euro, jeweils zzgl. Porto. Im Rahmen einer Mitgliedschaft im SHB erhalten Sie die »Schwäbische Heimat« kostenfrei, Der Jahresbeitrag für eine reguläre Mitgliedschaft beträgt 60,– Euro.
Weitere Infos hier

Sie möchten die »Schwäbische Heimat« kennenlernen?

Gerne senden wir Ihnen kostenlos ein älteres Probeexemplar. Der Versand von Wunschheften ist leider nicht möglich. Senden Sie uns einfach eine Nachricht mit dem Betreff „Probeexemplar“ und teilen Sie uns Ihre Lieferadresse mit.
» Bestellen

Lernen Sie uns auch unter www.schwaebischer-heimatbund.de kennen

Bildnachweise

Titel: Foto Christoph Schmidt, picture alliance

S. 3: Foto Sven Grenzemann, LMZ 09776

S. 4, 6, 7 (oben): Littmann Denkschrift 1912

S. 5: LABW, Abt. Staatsarchiv Ludwigsburg E18 III Nr. 48

S. 7 (unten): Foto Ludwig Windstoßer, Stadtarchiv Stuttgart 2327-FN 13/358

S. 8 (oben), 9: Fotos Landesamt für Denkmalpflege, Esslingen, Iris Geiger-Messner

S. 8 (unten): Foto Peter Walser, Stadtarchiv Stuttgart 2406-FN 404/541911

S. 10 (oben): Foto Judith Breuer; (unten): Foto Firma Schönfeld, Stuttgart

S. 12: Foto Hermann Schnepf, Stadtarchiv Bietigheim-Bissingen

S. 13, 15: Stadtarchiv Bietigheim-Bissingen

S. 14: Stadtmusem Hornmoldhaus

S. 16: Regina Hildwein, Stadtmuseum Hornmoldhaus

S. 24, 27 (unten), 28: Fotos Rolf Rösken, Stadtarchiv Filderstadt

S. 25, 26 (unten): Stadtarchiv Filderstadt

S. 26 (oben): Foto Karl Trautwein, LMZ 00748

S. 27 (oben): Foto Nikolaus Back, Stadtarchiv Filderstadt

S. 29, 30, 31, 34, 35: Fotos Walter Hartmann

S. 32: Die Gartenlaube, Heft 42, 1867

S. 33: © Landesmedienzentrum Baden-Württemberg, Foto Eugen Sauter, LMZ 951503

S. 35 (rechts): Schwäbische Alb Tourismusverband e.V., © Ralph Lueger

S. 36, 37, 38 (unten), 39: Fotos J. Leliveldt, Landesstelle für Alltagskultur / Landesmuseum Württemberg

S. 38 (oben), 39: Bildarchiv der Landesstelle für Alltagskultur

S. 42–46: Wilhelm-Hauff-Museum Lichtenstein

S. 47, 48, 49 (rechts): MuSeele im Christophsbad

S. 49 (links), 50: Fotos Irene Ferchl

S. 52: Foto Ralph Goldmann, picture alliance

S. 53 (links und rechts): Fotos Dirk Kittelberger, Landesmuseum Württemberg; (Mitte): Landesstelle für Alltagskultur

S. 54: Foto Arnulf Hettrich, picture alliance

S. 55: LMZ 992572

S. 57, 58 (oben): Familienarchiv Rolf-Dieter Röger und Georg Röger / Platino

S. 58 (unten): Universitätsarchiv Tübingen 133/6,531

S. 59 (oben): Stadtarchiv Ulm; (unten): Hermann Stützel: Alt-Aalener Spaziergänge, 1963

S. 60: Gerhard Kayser

S. 61 (oben): Foto Martin Rivoir; (unten): Stadtarchiv Aalen

S. 62: Foto Wolfram Janzer

S. 63–68: alle Stadtarchiv Stuttgart, StA St 128/2-104, L 152a-33_, L 153-16_, L 153-40_, L 152a-25_, L 153-26_, L 153-4_, L 153-2_, L 153-68_, L 153-74_, St 152-132_, St. 345-8-142

S. 69: Städtische Galerie Böblingen

S. 70 (oben): Stadtarchiv Sindelfingen

S. 70 (unten); 71, 72: Goldberg Gymnasium Sindelfingen

S. 74: LEO-BW

S. 75, 77: Wikipedia commons

S. 76: Zeichnung von 1926 in: Gustav Wais, Stuttgart vor der Zerstörung, 1958

S. 77: Foto Ulrich Müller

S. 90, 91: commons.wikimedia.org

S. 92: https://agrar.uni-hohenheim.de

S. 94 (oben): Foto Sven Gatter / dtv; (unten): Foto: die arge lola © Kunstmuseum Stuttgart

S. 95: Foto: dieargelola © Kulturamt Nürtingen

S. 97 (oben): Foto Enno Kaufhold; (unten): Foto Verena Müller © art Karlsruhe

S. 99: Foto Sabine Watzko © Kulturamt Esslingen a.N.

S. 101: Foto B. Kimmerle © Stadtarchiv Heilbronn

S. 102: Foto Achim Mende © SSG

S. 103 (oben links): Xocolatl, commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17069726

S. 103 (oben rechts, unten); 105, 107 (oben): Bernd Langner

S. 106: Foto Ulrich Metz, Schwäbisches Tagblatt

S. 107 (unten): Foto Thomas Ferwagner, MSIng officium GmbH

S. 108: Foto Fritz Deppert

S. 109: Foto Max Kesberger

S. 111: Wolfgang Sauber, commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20040055

S. 111: Foto Joachim Vöhringer

Sollten Rechte Dritter irrtümlich übersehen worden sein, so ist der Herausgeber selbstverständlich bereit, rechtmäßige Ansprüche nach Anforderung abzugelten.

Impressum

ISSN 0342-7595 (Druckausgabe)
ISSN 2750-4662 (Online)

Die Schwäbische Heimat erscheint vierteljährlich.

Mitglieder des Schwäbischen Heimatbundes erhalten die Zeitschrift als Vereinsgabe. Der Mitgliedsbeitrag beträgt € 60,– im Jahr. Für noch in Berufsausbildung stehende Personen € 10,–, für Familien € 90,–, für juristische Personen € 90,–.

Der Preis für das Jahresabonnement beträgt € 60,–, für Einzelhefte € 15,–, zuzüglich Versandkosten, inkl. 7% Mwst.

Zahlungen für den Schwäbischen Heimatbund sowie Spenden nur auf dessen Konto:
LBBW Stuttgart
IBAN DE33 6005 0101 0002 1643 08,
BIC SOLADEST600.

Gesamtherstellung
druckpunkt tübingen, Schloßgartenstraße 15, 72070 Tübingen
Telefon 07071 91506-11
info@druckpunkt-tuebingen.de

Anzeigenberatung und -verkauf
Agentur Hanne Knickmann
Telefon 0160 8422622
www.kulturzeitschriften.net

Anzeigenverwaltung
Anzeigengemeinschaft Süd
Augustenstraße 124, 70197 Stuttgart
Telefon 0711 60100-41
Telefax 0711 60100-76
sh@anzeigengemeinschaft.de

Nachdruck und andere Vervielfältigung – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos, Besprechungsexemplare usw. wird keine Garantie übernommen.

Redaktion
Irene Ferchl
ferchl@schwaebischer-heimatbund.de

Herausgeber
Schwäbischer Heimatbund e.V.
Weberstraße 2, 70182 Stuttgart
Telefon 0711 23942-0,
Telefax 0711 23942-44
info@schwaebischer-heimatbund.de
www.schwaebischer-heimatbund.de
Vertretungsberechtigte Vorstandsmitglieder:
Josef Kreuzberger (Vorsitzender),
Dr. Karl Epple (stv. Vorsitzender), Prof. Dr. Albrecht Rittmann (stv. Vorsitzender)
Vereinsregister AG Stuttgart, Nr. 2326

Geschäftsführer
Dr. Bernd Langner 0711 23942-22

Verwaltung und Organisation Studienreisen
Beate Fries 0711 23942-12
Sabine Langguth 0711 23942-47

Buchhaltung
Gabriele Kury 0711 23942-21

LMZ Landesmedienzentrum Baden-Württemberg

Schwäbische Heimat

Magazin für Geschichte, Landeskultur, Naturschutz und Denkmalpflege

Preis 15 €
E4271F
ISSN 0342-7595

2023|2
Sommer

2023|**2**

Max Littmanns Großes Haus
Die Stuttgarter Oper nach 111 Jahren
Ein Königssohn aus Kamerun
Rudolf Duala Manga Bell in Aalen und Ulm
Feine Zartheit und besserer Wohlgeschmack
Zur Geschichte des Filderkrauts
Am Ort der Seelen-Geschichten
Das Museum für Psychiatrie im Christophsbad