

Die Pfalz (Reihe)
Von Bauern und Winzern (Sendung)
4686385 (DVD-Signatur Medienzentren)

Filmskript: Die Pfalz – Von Bauern und Winzern

Ein Film von Tilman Büttner

- 00:04 An der Ostseite des Pfälzer Waldes liegen liebliche Landschaften, malerische Weindörfer und Weinberge – eine fruchtbare Gegend. Anders sieht es in den Bergen aus: steile Hänge und karge Böden machen hier die Landwirtschaft schwieriger.
- 00:23 Im nördlichen Pfälzer Bergland sieht man heute Getreidefelder bis zum Horizont.
- 00:37 Nach dem 30-jährigen Krieg im 17. Jahrhundert war die Pfalz fast menschenleer, das Land verwüstet. Einige der ersten Neusiedler kommen aus der Schweiz. Es sind Mennoniten, die hier in der Pfalz auf einen Neuanfang hoffen, denn der Landesherr hat ihnen Religionsfreiheit und Land versprochen. Sie bauen die zerstörten Dörfer wieder auf und bestellen die Äcker.
- 01:07 Die Mennoniten betreiben eine Dreifelderwirtschaft, das heißt jedes Jahr wird ein Drittel der Fläche brach liegen gelassen oder es werden Pflanzen wie Luzerne angebaut, die zur Bodenverbesserung untergepflügt werden.
- 01:23 Hier im nördlichen Bergland sind die Bedingungen für eine gute Ernte wesentlich besser als im Pfälzer Wald.
- 01:31 Aber auch dort siedelten Mennoniten. Man vermutet, dass es Mennoniten aus der Schweiz oder Bauern aus dem Piemont waren, die hier als erste die Grumbeere, die Kartoffel anbauten.
- 01:47 Die Kartoffel hat viele Vorteile: sie wächst auf den kargen Böden in der Höhe, man braucht nur Pflug und Hacke für Pflanzung und Ernte und sie kann ohne aufwendige Weiterverarbeitung gegessen werden.
- 02:13 Artur Helfer führt in vierter Generation einen kleinen Hof in Vorderweidenthal in der Südpfalz.
- 02:26 Die zwei Schweine hält er sich mehr zum Spaß. Sie kommen in den Genuss von Kartoffeln aus eigenem Anbau.
- 02:36 In vielen kleinen Orten im Pfälzer Wald haben die Bauern die Landwirtschaft inzwischen aufgegeben, weil es sich nicht mehr lohnt.
- 02:43 *Es waren noch mehrere, ist aber in den letzten Jahren zurückgegangen, wie alles in der Landwirtschaft. Nur noch die Großbetriebe und die kleinen verschwinden ja alle, werden weniger und dann ist fertig. Im Verhältnis wie ich es mache sind nur ganz wenige.*
- 03:05 Artur Helfer hat seinen Kartoffelacker auf einem Bergrücken oberhalb des Dorfes nicht groß, aber ausreichend für einen guten Nebenverdienst.

Die Pfalz (Reihe)
Von Bauern und Winzern (Sendung)
4686385 (DVD-Signatur Medienzentren)

- 03:20 In Sichtweite liegt die Burg Berwartstein.
- 03:25 Seine Freunde helfen ihm bei der Ernte. Ob sich das alles noch lohnt, mit den Kartoffeln – er rechnet lieber nicht nach, aber beliebt sind seine Grumbeeren besonders in den Restaurants in der Umgebung. Er kennt allerdings noch die Zeiten, als es Kartoffeln zu jeder Mahlzeit gab. 03.42
- Morgens schon Grumbeere gegessen, mittags, abends – das war billiger als Brot.*
- 03:52 Die Kartoffel löste Anfang des 18. Jahrhunderts das Getreide „Einkorn, Weizen oder Gerste“ als Hauptnahrungsmittel ab.
- 04:00 Getreide wuchs nie richtig gut auf den Hängen des Pfälzer Waldes, Missernten führten zu Hungersnöten. Da sind die Grumbeeren eine verlässlichere Alternative. Ihr Nährwert ist höher als der des Getreides, mit den Grumbeeren kriegt man eine Familie besser satt.
- 04:19 Standen damals überwiegend die Pellkartoffeln auf dem Tisch, so sind in der heutigen Pfälzer Küche die Variationsmöglichkeiten groß.
- 04:26 Es gibt sie in Scheiben geschnitten für Bratkartoffeln, in Streifen für Pommes Frites, geraspelt für die Reibekuchen – oder aber gekocht und gepresst.
- 04:38 Eine Spezialität des Hauses: Rohe Kartoffeln mit Petersilie und Schnittlauch durch den Wolf gedreht, Eier, Mehl, Gewürze dazu, geschnitten und geformt, dann noch gekocht oder gebraten - fertig sind die die Buwespitzle...
- 04:55 Zurück in die 1840er Jahre: Der einseitige Anbau von Kartoffeln erweist sich bald als Problem. Damals verbreitet sich von Irland kommend, ein Pilz, der sowohl das Kraut als auch die Knolle befällt. Die Kartoffelfäule vernichtet fast die gesamte Ernte. Hungersnöte und Elend sind die Folge.
- 05:16 Auch deshalb ist der Wald als Nahrungsquelle für die Bauernfamilien von großer Bedeutung.
- 05:25 Das Wild ist für die einfachen Bauern tabu, aber Kastanien, Beeren, Bucheckern, Eicheln und Pilze werden gesammelt.
- 05:41 Über die Nutzung des Waldes gibt es immer wieder Streit zwischen den Waldbesitzern und den Bauern.
- 05:54 In manchen Orten können sie Bau- und Brennholz im genossenschaftlich organisierten Wald, in der „Haingeraide“, schlagen. Ein „Waldmeister“ kontrolliert dann die Menge.
- 06:07 Doch nicht alle haben Zugang zu diesem Gemeindewald. In Notzeiten steigen der Holzdiebstahl und die Wilderei deshalb sprunghaft an. Allein im Jahr 1842/43 kommt es zu 18.000 festgestellten Fällen von Forstfrevel.
- 06:29 Die Bauern scheren sich nicht um Verbote, für sie geht es schließlich ums

Die Pfalz (Reihe)

Von Bauern und Winzern (Sendung)

4686385 (DVD-Signatur Medienzentren)

Überleben. Und so klettern sie weiter auf die Bäume und schlagen mit dem Reißhaken trockene Äste ab.

06:43 Die Frauen sammeln das trockene Holz für den heimischen Ofen.

06:53 Und auch der eine oder andere Baum wird trotz Verbot gefällt und heimlich zu Brettern zersägt. Eine anstrengende und eintönige Arbeit auf dem Sägebock. Trotzdem müssen die Arbeiter konzentriert bleiben, um ein gerades Brett zu sägen.

07:21 Um wenigstens das Vieh am Leben zu halten, ist das Streuselsammeln jetzt wichtiger als je zuvor. Laub, Gras, Moos - alles, was der Waldboden hergibt, wird gesammelt. Diese „Streusel“ dienen als Einstreu im Stall.

07:43 Stroh, so wie es Artur Helfer heute seinen Kühen in den Stall packen kann, war oft viel zu wertvoll und musste als Futter erhalten. Stattdessen diente die Fuhre Laub aus dem Wald als Einstreu.

08:03 Es galt: Kein Futter - kein Vieh, kein Vieh – kein Dung, Kein Dung - keine Ernte.

08:16 Doch das Vieh stand nicht nur im Stall. Fast jedes Dorf hatte Hirten für Kühe und für Schweine. Sie sammelten das Vieh früh am Morgen im Dorf und trieben es in den Gemeindewald.

08:27 Der Sauhirt trieb seine Herde bevorzugt in den Laubwald, wo es im Herbst reichlich Eicheln und Bucheckern gab. Die Kühe blieben auf der Waldweide.

08:39 Diese Tradition des Auf- und Abtriebs setzt die Familie Schönung vom Gut Rothenhof bei Annweiler fort. Mehrmals im Jahr treibt der Vater mit den Kindern die Rinderherde vom Hof zu einer Waldwiese und zurück.

08:53 Heute geschieht das allerdings unter etwas anderen Vorzeichen: Beschweren sich früher die Forstbeamten über die Schäden im Wald und im Unterholz, so ist es heute erwünscht, dass die Tiere die Hänge und Wiesen offen halten- zur Landschaftspflege.

09:15 Zurück ins Vorland, auf die Haardt.

09:21 Es ist Herbst und die Weinernte steht an. Hochbetrieb in den Weinbergen und Anspannung, wie die Ernte ausfallen wird.

09:30 Mehr als 2000 Jahre gibt es den Weinanbau auf der Haardt. Man weiß, dass die römischen Legionäre und Besatzer gerne Wein tranken und Rebsorten mit hierher brachten. Bei Ausgrabungen einer Villa Rustica in der Nähe von Bad Dürkheim fand man ein römisches Kelterhaus mit diversen Becken, Werkzeugen und Rebsamen.

09:51 Durch die Jahrhunderte blieb der Weinanbau ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Region. Ab dem Mittelalter übernahmen viele Klöster den Weinbau. Aber auch hier bedeutete der 30 jährige Krieg eine Zäsur.

10:05 Die alten Besitzer waren vertrieben oder geflohen, auch aus Deidesheim, der

Die Pfalz (Reihe)

Von Bauern und Winzern (Sendung)

4686385 (DVD-Signatur Medienzentren)

heutigen Weinmetropole in der Pfalz. Eine Familie Jordan kam dann 1708 aus den Savoyen und gründete ein bald berühmtes Weingut. 10.21

- 10:42 Die Weine des Jahrgangs 1811 gelten als Spitzen-Weine, bis heute unerreicht. Man spricht von dem Kometenjahrgang, weil der Komet Flaugergues in dem Jahr an der Erde vorbeizog. Ein Zusammenhang lässt sich nicht ergründen, aber es klingt gut.
- 11:02 Auch das Frühjahr ist eine aufregende Zeit für den Winzer, immer geht der bange Blick auf das Wetter. Die Eisheiligen können im Mai noch Frost bringen, eine Katastrophe für Triebe und Blüten.
- 11:18 In den 1950iger Jahren hatte man sehr eigene Methoden, dem Frost zu begegnen.
- 11:25 Wachen kontrollierten in den Weinbergen die Temperatur.
- 11:30 Fiel sie unter die Null Grad Marke schlugen die Wächter Alarm. Man benachrichtigte sich gegenseitig und eilte in die Weinberge.
- 11:43 Man versuchte den Frost zu vertreiben, indem man in Metallfässern Öl abbrannte oder mit Fackeln durch die Reben lief.
- 11:55 Damals wie heute erfreuen sich die jährlichen Weinfeste großer Beliebtheit und die Menschen bevölkern die Orte entlang der deutschen Weinstraße.
- 12:07 Die Haardt und das Vorland bis zum Rhein sind für die Landwirtschaft wesentlich geeigneter als der Pfälzer Wald: Hier gibt es die besseren Böden und das mildere Klima.
- 12:20 Auf diesem Feld in der Nähe von Herxheim wächst eine Pflanze, die man hier eigentlich nicht vermutet. Es ist Tabak und der Anbau hat eine lange Tradition in der Region. Klima und Böden scheinen für diese exotische Pflanze ideal.
- 12:37 *Es hängen sehr viele Faktoren mit der Qualität zusammen. Es sind einmal das Klima- je wärmer desto besser entwickelt sich der Tabak. Wir brauchen auch Wasser, dass der Tabak wachsen kann – deswegen wächst er auch nicht überall und wir haben hier in der Pfalz ein großes Vorkommen vom Tabak. Es freuen sich immer viele Wanderer und Touristen, die fragen, was ist denn das für eine Pflanze, die kennen wir gar nicht. Und wenn ich dann sage „Tabak“ „Nee, Tabak, Tabak wächst doch irgendwo in Kuba, aber doch nicht hier in der Pfalz.“*
- 13:03 Hugenotten aus Frankreich begannen nach dem Dreißigjährigen Krieg in der Ebene zwischen Rhein und Pfälzer Wald Tabak in größerem Stil anzubauen. Bis in die 1960iger Jahre boomte der Tabakanbau in Herxheim.
- 13:16 *Es war eigentlich ein Tabakdorf, weil jeder im Tabak beschäftigt war. Man hat überall die Tabakschuppen gesehen. Eigentlich, in der Mittagszeit, waren alle Leute in den Höfen und haben die Blätter eingenäht. Da saßen die Frauen, die Kinder, die Männer und haben mit großer Nadel und Faden den Tabak eingenäht. Mittags war*

Die Pfalz (Reihe)

Von Bauern und Winzern (Sendung)

4686385 (DVD-Signatur Medienzentren)

das Dorfleben ausgestorben, weil sich alles in den Höfen abgespielt hat.

- 13:42 10 - 12 Wochen lang trocknen die Blätter. Dieser Tabak der Sorte Geudertheimer hat ein kräftiges Aroma und wird ausschließlich für Zigarren verwendet.
- 14:17 Die Gegend war bekannt für gute Zigarren. In unzähligen kleinen Betrieben wurden sie in Handarbeit hergestellt. Das war vor allem eine Arbeit für Frauen aus dem Dorf.
- 13:53 Heute sortieren Saisonarbeiter aus Rumänien und Polen die getrockneten Blätter nach Güteklassen. Von ehemals 300 Tabakbauern in der Region sind nur noch sechs übrig geblieben. Viele landwirtschaftliche Arbeitskräfte sind abgewandert und arbeiten heute in die Industriezentren entlang des Rheins.