

*Verlag* Bibliothek der Provinz

Elisabeth Arnberger

# WEIN WÖRTERBUCH

Elisabeth Arnberger

WEIN WÖRTERBUCH

*herausgegeben von* Richard Pils

ISBN 978-3-85252-992-9

© *Verlag* Bibliothek der Provinz

A-3970 WEITRA 02856/3794

[www.bibliothekderprovinz.at](http://www.bibliothekderprovinz.at)

Titelbild: © shutterstock, „Pipe“

Abbildungen: Mandlbogen aus dem Jahre 1837

## VORWORT

Gegenstand meiner Arbeit ist der die Weinkultur betreffende Wortschatz, sowohl moderne fachsprachliche Begriffe als auch alte Mundartwörter rund um den Wein, ausgehend von Niederösterreich und den angrenzenden Gebieten (Nordburgenland und Südmähren). Für die zweite Auflage wurden außerdem steirische und sogar Südtiroler Ausdrücke eingearbeitet.

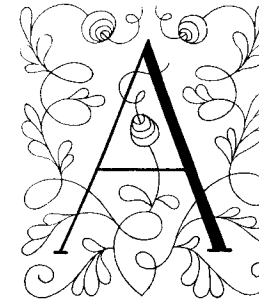
Die Ergebnisse eines umfangreichen Studiums der einschlägigen Literatur und verschiedener anderer schriftlichen Quellen (z.B. Umfragen, Wortsammlungen) wurden einer Reihe von Gewährsleuten vorgelegt. So konnten manche Missverständnisse und Unklarheiten beseitigt, Ergänzungen gefunden und Synonyme einander zugeordnet werden. Es ist bekannt, dass besonders Bezeichnungen aus der Botanik, der Bodenkultur, der (bäuerlichen) Arbeitswelt, der Volkskunde usw. teilweise nur in einem eng begrenzten Gebiet gebraucht und im Laufe der Zeit verändert oder ersetzt werden bzw. verschwinden.

Die Begriffe wurden definiert, in den meisten Fällen näher beschrieben und mit wissenswerten Details und einer bedeutungsgeschichtlichen Erklärung (Etymologie) versehen. Zahlreiche Verweise führen den Leser auf verschiedenen Ebenen weiter.

Im vorliegenden Verzeichnis sind die meisten Stichwörter ihrer schriftsprachlichen Form nach alphabetisch geordnet. Wo sich diese wenigstens von einem Laien nicht oder nur schwer ermitteln lässt, weil ihm das Wort nur in der Mundart geläufig ist, wird auch diese Form an entsprechender Stelle genannt. Berücksichtigen Sie, dass in unserem Dialekt ein anlautendes P wie B, ein T wie D und auch K mit einem Konsonanten wie G gesprochen wird. Suchen Sie im Zweifelsfall jeweils unter beiden Buchstaben. Dasselbe gilt für Selbstlaute, deren Mundartform von der schriftdeutschen Lautung bekanntlich stark abweichen kann (z.B. in Niederösterreich oa für ei, ia für ür, i für ü usw., in der Steiermark au für a, ou für o, al für eil usw.)

Jede sinnvolle Ergänzung dieser Bestandsaufnahme ist ein Gewinn, zumal vor allem altes mundartliches Wortgut immer weiter in Vergessenheit gerät, wenn es nicht gezielt festgehalten wird. Sollten Sie also Wörter aus dem Sachkreis Wein kennen, die Sie in dieser Sammlung vermissen, lassen Sie mir bitte über den Verlag eine entsprechende Information zukommen und mich wissen, wo ich rückfragen kann.

*Dr. Elisabeth Arnberger-Kugler*



„**â(b)-bad**“: Mda. für **abgebäht**. Gras, das nach dem Abmähen längere Zeit an Ort und Stelle in der Sonne liegen bleibt, wird „â-bad“, d.h. welk.

Etym.: Bair.-österr. *bäen*, mhd. *bæ(j)en*, ahd. *bājan* = „durch Umschläge erwärmen, bähnen, dörren“, gehört wie *backen* und *Bad* zur idg. Wurzel \**bhē-* = „erwärmen“.

**abbauen**: Die Begriffe **Abbau** und **Abbauton** verwendet man im Zusammenhang mit Weinen, die ihren Höhepunkt überschritten haben, zu altern beginnen und durch chemische, hauptsächlich oxidative Umwandlungen schal werden. Auch einzelne Inhaltsstoffe, z.B. → Säuren oder → Gerbstoffe können „abbauen“, d.h. geringer werden.

„**â(b)-bedln**“: Mda. für → abbeeren, Syn. → rebeln. → Bedl

**abbeeren**: Mda. → „**â(b)-bedln**“, Syn. → rebeln, → entrappen, Entfernen der Traubenstiele (→ Rappen, → Kämme) vor dem → Pressen. Bei der Rotweinbereitung (→ Maischegärung) werden die Trauben immer gerebelt (→ rebeln), für Weißwein wird es empfohlen, vor allem wenn die Kämme noch unreif und saftig sind. Die vor allem in den Stielen reichlich vorhandenen → Gerbstoffe und → Säuren sollen nicht in den Wein gelangen. → Beeren, → Auskämmsieb, → Mostleiter, → Traubenmühle, → Abbeergeräte. In alter Zeit hingegen sparte man lieber den Saft bzw. das Fruchtfleisch, das beim Rebellen an den Kämmen hängen geblieben wäre, machte sich keine Sorgen um einen → Kammgeschmack und vertraute darauf, dass die harten Stiele und Kerne in der weichen Maische nicht zermalmt werden würden.

**Abbeergeräte: Abbeermaschinen**, Syn. → Entrapper. Ihre Vorläufer waren die → Rebler und die → Traubenmühlen. Heute sind Abbeergeräte mit Maischemaschinen gekoppelt, sie trennen zuerst die → Kämme von den Beeren, ehe sie diese zerkleinern. → Vollerntemaschinen

**abbeißen**: Urspr. „den ersten Schluck aus einer Flasche trinken“, dann „ein Glas in mehreren Zügen leeren“, aber auch „einen Schluck Wein im Mund bewegen bzw.

kauen, um ihn zu belüften und alle Geschmacksnuancen zu ermitteln. Bei der Bereitung des → Haustrunks lässt man die mit Wasser übergossenen → Trebern ein paar Stunden „abbeißen“, d.h. auslaugen.

Etym.: Jeweils übertragene Bedeutung.

„**â(b)-bladln**“: Mda. für **ausblattln**, eine → Laubarbeit. Manche Hauer pflegen beim → Abwipfeln stark belaubter Reben auch die überschüssigen *Blätter* von der Traubenzone zu nehmen. Einerseits sollen die Trauben der Sonne ausgesetzt sein, andererseits müssen sie vor zu starker Saftzufuhr geschützt bleiben. Diese aber wird von den Blättern reguliert.

„**â(b)-bleda(r)n**“: Syn. → abraubern, → putzen u.a.m., Entfernen der überflüssigen Triebe (→ Wasserschosse, → Hirntriebe) vom → Stamm.

Etym.: Im Wienerischen heißt *â-bleda(r)n* „absuchen, sich herumtreiben, um etwas zu finden; prügeln“ und *bleda(r)n* „schnelle, geräuschvolle Bewegungen machen wie flattern, schießen, stoßen, schlagen, laufen, fahren“: zu mhd. *bleteren* = „mit den Flügeln schlagen, blättern“. → „*Bledara*“

**abbrennen**: Mda. allg. „mit heißem Wasser übergießen, z.B. Hühner vor dem Rupfen“. → ausbrennen

„**â(b)-bruadan**“: Syn. → abraubern u.a.m.

Etym.: Vgl. → „*ausbruadan*“

**abdecken**: Die → Pflöpfreben werden etwa eine Woche nachdem die Vortreibkisten in die → Vortreibräume eingestellt worden sind, abgedeckt, dem Licht ausgesetzt und → entgrünt.

**abdritteln**: Den beim → Drittelbau, bei dem der Ertrag nur zu einem *Drittel* dem Pächter gehört, fälligen Anteil an den Grundherrn abliefern, früher in Form von Maische, dann als Trauben.

„**âbe-drahn**“: Mda. für **hinunterdrehen**, Syn. → „âbe-ratschen“. → Traubenmühle

**Abendroth**: Auch **Abendred**, **Abendröthe**, eine alte rote Rebsorte (→ Seestock, → Mehlweiß, → Silberweiß, → Lagler?), deren Früchte Beere für Beere rot werden, sodass die Traube zunächst mehrfärbig, → scheckig erscheint. Ihre Farbe gleicht schließlich dem eigenartigen *Rot* eines schönen Sonnenuntergangs.

„**âbe-platschern lassen**“: Syn. → lüften. Wenn der Wein einen → Böcksergeschmack hat, lässt man ihn über einen → „*Riadlbesen*“ (→ *Speisebesen*) rinnen, um den Schwefelwasserstoff dadurch auszutreiben.

Etym.: Nhd. *plätschern* ist eine Intensivbildung zu ugs. *platschen* = eigentl. „*platsch* machen“ bzw. „ein klatschendes Geräusch verursachen“, wie es beim Aufprall schwerer (weicher) Körper, beim Schlagen ins Wasser oder dgl. entsteht.

„**âbe-ratschen**“: Syn. → „âbe-drahn“. → Traubenmühle

Etym.: Zu *-ratschen* → *Weinbeeratschen*

**Aberzähne**: Syn. → Geiztriebe u.a.m.

Etym.: *Aber-* ist hier in der veralteten Bedeutung „falsch, schlecht, verkehrt“ (zu mhd. *abe, ab* = „weg von“) gebraucht: vgl. *Aberglaube, Aberwitz*.

„**âbe-schneiden**“: Mda. für **hinunterschneiden**, zurückschneiden, den Stock bis zur Veredlungsstelle einkürzen. → Rebveredlung

**abfallen**: Der Wein hat nicht den erwarteten langen → Abgang.

**Abfindungsbrenner**: Ein Schnapsbrenner, der durch ein Abkommen mit dem Finanzamt oder der Zollbehörde eine festgelegte Menge Schnaps (etwa aus → Trebern) brennen durfte.

„**â(b)-flächa**“: Mda. für **abflächen, -flachen**, d.h. den Weingarten nicht tiefgründig, sondern zwecks Unkrautbekämpfung nur oberflächlich behauen.

Etym.: Verbalableitung von *flach*.

**abfüllen**: Der Wein wird in **Abfüllanlagen** „auf die → Flasche abgefüllt“. → Flaschenabfüllung

**Abfüllerangabe**: Nach dem → ÖWG muss der Abfüller auf dem → Etikett genannt werden. Während Attribute wie → Gutsabfüllung oder → Hauerabfüllung nur für jene Weine erlaubt sind, die aus dem Lesegut des eigenen Betriebes gekeltert und abgefüllt wurden, dürfen bei der → Erzeugerabfüllung/ → Originalabfüllung die Trauben aus Weingärten einer Erzeugergemeinschaft stammen, die den Wein aber auch abfüllen muss.

**Abfüllschock**: Ein A. kann durch die mechanische Beanspruchung des Weins vor und während der → Flaschenabfüllung eintreten.

**Abgaben**: → Steuern

**Abgang** der: Syn. → Schweif, → Schwanz, → Nachhall, → Länge, Persistenz, die mehr oder weniger nachhaltige Empfindung, die der Wein nach dem Schlucken hinterlässt. Süßer Geschmack wird übrigens im vorderen Teil des Gaumens und an der Zungenspitze flüchtig, sauer und salzig spürt man am Zungenrand, der herbe und der bittere Geschmack kommen in den hinteren Regionen des Mundraumes zur Entfaltung. So erklärt es sich, dass manche Weine zwar an der Zungenspitze als kräftig wahrgenommen werden, jedoch keine längere Geschmackswirkung erzielen. Die → körperreichen, → „langen“ Weine, solche mit **langem Abgang** sind den → „kurzen“ Weinen, denen mit **kurzem Abgang** (→ abreißen), nicht nur durch einen länger anhaltenden, sondern auch durch einen intensiveren Reiz der Sinne überlegen.

**Abgeräumtes**: Mda. „**Ägramich, Ägraml**“, das beim → Rebschnitt abfallende und gesammelte Reb- und Blattwerk.

**abgerundet**: Syn. → rund, Attribut (meist) für einen → alten, in jeder Hinsicht zufrieden stellenden Wein, ausgeglichen im Geschmack und in bester Form.

**abgestanden:** Attribut für einen Wein, dessen Farbe, Geruch, Geschmack und Alkoholgehalt sich durch langes Stehen oder, wie man in alten Weinbüchern liest, auch durch ein Gewitter bzw. ohne ersichtlichen Grund plötzlich, wie vom Schlag gerührt, verändert haben.

**abgipfeln:** Syn. → abwipfeln, → gipfeln, wipfeln

„**å(b)-glodern**“: Die → Stare „glodern“, d.h. picken, wenn sie im Herbst einfallen, die Beeren ab. Auf dem Rücken liegend kratzen sie diese mit den Füßen von der Traube, um sie schneller verzehren zu können. → „Gstettengloderer“

Etym.: Bair.-österr. (*ge*)löttern, „glodern“ = „schlampig, schlapp, lose sein; wackeln, langsam gehen; *liederlich* leben“. Von dieser letzten Bedeutung abgeleitet kennen wir *Lotterbube* = „Schelm, heruntergekommener Mensch, Lump“ und *Lotterbank* = eigentl. „Lustbett“ (vgl. → Bankert). Das Kompositum „*abglodern*“ heißt übrigens auch „abbetteln“. Es handelt sich um eine Ableitung von mhd. *lotter*, ahd. *lotar* = „locker, schlaff; leer, nichtig; leichtsinnig, leichtfertig“, wie *schlottern*, *schlafen*, *schlummern* etc. von der idg. Wurzel \*(s)leu- = „schlaff (herabhängend)“.

„**å(b)-gneaschn**“: Mda. für **abknü(t)schen**, (unnötigerweise) den weichen Erdboden zusammentreten.

Etym.: In unserer Mundart wird -ü- zu -ea- wie grün zu mda. grea'. Bair.-österr. *knütschen* (und *knutschen*), mhd. *knützen* (und *knutzen*, → „*abgnozn*“) = „schlagen, stoßen, quetschen, drücken“. Diese Bedeutung erscheint heute in ugs. *knutschen* etwas abgewandelt, ist jedoch bewahrt in der nhd. Form „*knautschen*“, d. i. „zerdrücken, knittern“ und auch „leise weinen, gequetschte Laute von sich geben“.

„**å(b)-gnozn**“: Mda. für „sich fortwährend bücken müssen“, wie bei der Weingartenarbeit erforderlich.

Etym.: Bair.-österr. *knauzen*, *verknauzen*, *verknutzen* (Kleider, Tücher) = „(sie) durch Zusammendrücken aus ihrer glatten Form bringen“ ist verwandt mit → „å(b)-*gneaschn*“, leitet sich allerdings anders als dieses von mhd. *knutzen* ab.

„**å(b)g'schirrn**“: Dem Rebstock Trauben, Laub und Reben ab-, wegnehmen.

Etym.: Verbalableitung zu → *Geschirr*; jedoch in übertragener Bedeutung.

„**å(b)hāma**“: Mda. für **abhāmen**, d.h. mit einem Brenn- oder Brandeisen den Weinfässern Angaben über den Inhalt und das Jahr der Eichung einbrennen. Meistens werden die Initialen des Besitzers hinzugefügt.

Etym.: → hamen, hāmen

**abhärten:** Nach dem Ende des → Vortreibens müssen die Jungpflanzen in den → Vortreibräumen schonend an die klimatischen Verhältnisse im Freiland gewöhnt werden. Die Temperatur in den Treibräumen wird von 25° auf 15° bis 18°C abgesenkt.

**abholzen:** Kürzerwerden der Reben von Jahr zu Jahr durch zu starken Ertrag.

„**å(b)kampm**“: Syn. → rebeln, → abbeeren. → Kamm/→ Kamp

**abkappeln:** Syn. → abwipfeln

Etym.: Hochd. *kappen* wie bair.-österr. (*ab*)*kappen* = „die Spitze wegschneiden, abhauen“ geht mit germ. \**kapp* = „spalten“ und mlat. *cappare* = „schneiden“ (vgl. *Kapaun* = „verschnittener Masthahn“) zurück auf eine idg. Wurzel mit der Bedeutung „schneiden, hauen; spalten“.

**abkolben:** Auch „**abkolmen**“, die Triebe vom → Kopf abschneiden oder den ganzen Rebstock entfernen; ein Holzstück splitterweise zerkleinern; etwas abstumpfen.

Etym.: Bair.-österr. *kolben* statt *kalwen* (ahd. *chalauiuan*, vom Adj. *chalauiua*, vgl. lat. *calvus* = „kahl“) = „kahl scheren“. → „*koiwad*“

**ablassen:** Syn. → abstechen, → abziehen, wobei man den Wein vom → Fass in das gewünschte Gefäß abfließen lässt.

**Ablass(wein):** Junger Wein oder Most, der dem → Maischbottich als Abgabe entnommen, → abgeschöpft wird.

**Ableger** der: Syn. → Absenker u.a.m., aber auch → Rebsetzling

**Ableitpfennig:** Eine Gebühr, die dem Lehensherrn von seinem Gut zu reichen war. → Steuern und Abgaben

**ablesen:** Die Lese in einem Weingarten beenden.

**abmaischen:** Syn. **einmaischen**, quetschen, → rebeln, die → Maische durcheinander rühren.

**abpelzen:** → Rebveredlung, → pelzen

**abraubern:** Syn. → „åbbleda(r)n“, abräumen, abstreifen, → „åbbraudan“, → putzen, Abnehmen der überflüssigen unteren → Triebe (→ Wasserschosse) vom → Schädel (→ Hirntriebe) oder vom → alten Holz. → ausgeizen

Etym.: Bair.-österr. *raubern* ist eine Bildung zu *rauben*, mhd. *rouben* = „(be)rauben“. Dessen nordische und westgermanische Verwandte haben aber auch die Bedeutung „brechen, ent- und zerreißen“. Der *Raub* war das, was dem getöteten Feind abgerissen oder entrissen wurde, die Kriegsbeute, und die *Robe* ist ursprünglich das „erbeutete Kleid“.

**abräumen:** Syn. Stock → räumen, → putzen, → jäten; auch → abraubern. Die Erde, mit der die Stöcke beim → Anhäufeln bzw. → Anackern im Herbst bedeckt worden sind, wird im Frühjahr von diesen wieder entfernt. „Wurzeln abräumen“ heißt: die → Tauwurzeln entfernen.

**abreißen:** Syn. abfallen. Ein Wein „reißt ab“ heißt, er hat einen kurzen → Abgang, ist kurz, er „reißt nicht ab“ bedeutet einen langen Abgang.

**abrieseln:** Syn. → ausrieseln

**absaufen:** Die Qualität eines Fasses Wein dadurch verschlechtern, dass man des Öfteren eine Kostprobe entnimmt und mit minderem Wein auffüllt. „Wein absaufen“ heißt „im Weinkeller schmarotzen“.

**abschießen:** Weinfässer abladen. → Weinladen

**abschinden:** Die Rinde des Wurzelstockes (durch unvorsichtiges Hauen) verletzen bzw. abschälen.

Etym.: Bair.-österr. *schinden* = „die Haut abziehen, enthäuten; misshandeln, peinigen; abrinden, die Rinde von einem Baum schälen“ ist abgeleitet von einem germ. Nomen mit der Bedeutung „Haut“ (z.B. mhd. *schint* f. = „Schale des Obstes“; vgl. *Schindeln* und engl. *skin*).

**abschlagen:** Die zur → Gründüngung ausgesäten Pflanzen mit der → Sense abmähen.

„**â(b)-schlauch**“: Weinfässer mit Hilfe von → Schläuchen entleeren.

„**â(b)-schledan**“: → schlötern

**abschleifen:** Einen → „eckigen“ Wein durch → Verschnitt, → Entsäuern oder → Lagerung korrigieren.

**abschmucken:** Syn. abknicken, abbrechen.

Etym.: Mhd. *smücken*, *smucken* ist eine Intensivbildung zu *schmiegen* = „in etwas eng Umschließendes hineindrücken, sich zusammenziehen, sich ducken (vgl. *schmuggeln*)“. Aus der mhd. Wendung „sich in ein kleit *smücken*“ ist um 1300 über „(köstlich) kleiden“ der heutige Sinn „zieren, *schmücken*“ entwickelt und dann verallgemeinert worden.

**abschöpfen:** In alter Zeit: „den Weinbergzehent bzw. -zins aus dem → Maischbottich nehmen“. → Ablasswein, → Anteillohn

**Abschöpfmost:** Syn. → Seihmost

**abschwefeln:** → Gärungsunterbrechung

**Absenker** der: Syn. → Ableger, → Bogen oder Bogner, → Ducker, → Einleger, → Fürschlählein oder Fürrichter, → (Edel-)Gruber, Grubenrebe, Senkrebe, Senker, → Zein. → Brücke, → Bögellegen. Ein im 19. Jahrhundert übliches Verfahren zur Vermehrung von Reben bzw. zum Ausfüllen von Lücken, bei dem ein Trieb von einem gesunden Stock *abgeleitet*, weggebogen und zum Anwurzeln waagrecht in die Erde gelegt, also (*ab*)*gesenkt*/*ingesenkt* wird. (Dazu darf man heute keine → Kotreben verwenden, also keine Triebe, die aus der → Unterlage des Stockes hervorsprossen. Sie würden einen → Wildling ergeben.) Ist ein gesunder Stock fürs Absenken ausgewählt, werden beim Schneiden (→ Rebschnitt) ein bis zwei seiner Reben nicht mitgeschnitten, aber dem Stock auch nicht „in seine → Lass mitgerechnet“. Nach dem ersten Hauen wird neben dem → Mutterstock ein Loch gegraben

und die zum Ablegen bestimmte → Rute so hineingelegt, dass nur ihre Spitze aus dem Boden ragt. Das Triebende wird mit einem → Stecken (→ Überstuck) gestützt und die Erde festgetreten. Wenn die neue Rebe ev. mit hölzernen *Häkchen* in der Erde befestigt worden ist, spricht man von einem → Ha(c)kstock. Im Herbst, nachdem das Laub abgefallen ist, kann man den Bogen vom Mutterstock abschneiden und den neuen Stock ev. an einen neuen Standplatz versetzen. Er ist wurzelecht, aber nicht reblausfest. → Reblaus, → Veredlung, → Korbrebe  
Etym.: Nominalbildung zu *absenken* (s. oben) und → *Senkel*

**absetzen:** Der Wein *setzt* seine → Trubteile auf dem → Lager *ab* und wird dann völlig rein und → klar. → entschleimen

**Absetzmost:** Syn. → Seihmost. → absetzen

**abstechen:** Syn. → abziehen (Abzug), → umziehen, ablassen, abzapfen. Unter **Abstich** versteht man das möglichst gründliche Trennen des auf dem Fassgrund ruhenden → Gelägers (→ Mutter) von der darüber stehenden mehr oder weniger klaren Flüssigkeit, dem jungen Wein, unter gleichzeitigem Umfüllen (→ Umziehen) in einen anderen Behälter. Der erste derartige Durchgang gleich nach Beendigung der → Gärung heißt → raue Füll(e). Die anspruchsvolle Arbeit des Abziehens wird mit → (Wein-)Heber, → Viertelschaff, → Schaffel, → Stutzen und → Trichter, mit Pumpe und Gummischläuchen, mit Kohlendruck oder einem Umfüllblasenbalg durchgeführt. Je leichter ein Wein, umso geringer die Zahl der Abstiche. In der Regel sind deren zwei bis drei notwendig. Der erste Abstich erfolgt, bevorzugt bei zunehmendem Mond, im Dezember oder Jänner, wenn der Wein → blank wird, d.h. wenn sich Hefezellen und Trubstoffe (→ Trub) zu Boden setzen, der zweite spätestens im Mai oder Juni, der dritte im September. Wird mit dem Abziehen zu lange zugewartet, können sich besonders bei höheren Temperaturen Hefezellen zersetzen und Geruch nach Schwefelwasserstoff erzeugen (→ Böcksergeschmack). Säurereiche sowie hochwertige, restzuckerreiche Weine werden spät abgestochen. Im 19. Jahrhundert war man allerdings der Meinung, dass sich Wein ohne Abzug besser erhalte.

„**â(b)stocka**“: Den → Stock, d.h. die Pressrückstände, aus dem → Presskorb räumen.

**abstoppen:** → Gärungsunterbrechung

**abstutzen:** Syn. → abwipfeln, d.h. lange Triebe, die zu weit über den obersten Draht hinauswachsen, zurückschneiden.

Etym.: Verbalableitung zu → *Stutzen*

**abtragen:** Die gelesenen Weintrauben aus dem Weingarten zur Sammelstelle (→ mosteln) bzw. den → Most von der → Presse in den → Keller zu den → Gärfässern schaffen.

**abwatzeln:** → Watzel

**abwipfeln:** Syn. **wipfeln**, → abgipfeln, gipfeln, → (ab)stutzen, abkappeln, → putzen. Bei der → Stockkultur und in → Drahtrahmenanlagen werden im August nach der Phase des intensiven Wachstums die grünen Triebe (Gipfel, Wipfel) bzw. deren überhängende Teile mit der → Sichel in Stockhöhe (1,20 bis 1,30 m) bzw. um ein Viertel oder Drittel ihrer Länge gekürzt. Die Reben sollen abgeschnitten, nicht gebrochen werden, damit weder Rinde noch → Augen abgezogen werden. Beim → Entspitzen entfernt man nur die Triebspitze (ca. 10 cm). Durch diese Maßnahmen erleichtert man sich die Arbeit und erreicht eine stärkere Besonnung auch bei tieferem Sonnenstand und eine bessere Reife der → Triebe und der → Trauben. Mehr Luft zwischen den Weinstöcken lässt den dunstenden Boden besser abtrocknen und beugt so der Traubenfäulnis sowie anderen → Krankheiten vor, deren Erreger die feuchte Wärme lieben. Das abgenommene Laub wurde früher zusammengebunden auf die Stöcke gesteckt und an einem feuchten Morgen (weil es dann durch die Feuchtigkeit elastisch war) als Viehfutter heimgeführt. Heute werden die Wipfel „eingekrümelt“. → Krümmler

Etym.: Das Nomen *Wipfel* ist eine Bildung zu dem im Nhd. untergegangenen Verb mhd. *wipfen* = „sich schwingend bewegen, hüpfen, springen“ und bedeutet eigentl. „das hin und her Schwingende“. Verwandt ist auch das in seiner Bedeutung ähnliche *wippen*, das im 16. Jahrhundert aus dem Niederdeutschen übernommen wurde und das oberd. *wipfen* verdrängt hat.

**abwirzen:** Das → Abstechen des jungen, noch nicht vollständig vergorenen Rotweins von der → Maische. → Maischegärung. Die Gärung wird also abgebrochen. Etym.: Bair.-österr. *abwirzen* statt *abwürksen* wie *verwürksen* = „zu Grunde richten, verderben“ ist wahrscheinlich ein Intensivum zu *wirken* = „arbeiten, verfertigen“, das auch in mda. *G'wirks/ Gewürks* = „Verdruss, Streiterei, Schwierigkeit, missliche Lage, unangenehme Arbeit“ begegnet.

**abzapfen:** Syn. → abstechen, abziehen

**abziehen:** 1) Syn. → abstechen, 2) Mda. „**á(b)**- oder **aufzoign**“, Syn. (Stock) → räumen

**Acetaldehyd** das: Syn. **Ethanal**, Zwischenprodukt bei der Vergärung des Zuckers zu Alkohol, das durch → Oxidation entsteht. Geht ein Teil davon in den Wein über, bekommt er den sog. → Luftgeschmack, → Sherryton, → Alterston. Acetaldehyd kommt vermehrt in Weinen mit Gärproblemen (→ Gärungsunterbrechung) vor. Es kann von der Leber nur sehr schwer abgebaut werden.

**Achseltriebe:** Mda. → Iaxenbrut, → Geiztriebe u.a.m.

**Achtel** das: 1) Ein *achtel* Liter (0,125 l) Wein, liebevoll **Achterl** genannt, ist das kleinste übliche Maß der österreichischen Weintrinker. → Stehachterl, Fluchtachterl, Panikachterl 2) Als Flächenmaß die Hälfte eines → Viertels oder der achte Teil eines → Jochs.

**Acidifikation** die: Syn. → Säurezusatz

Etym.: FW aus lat. *acidus* = „sauer, scharf“ und einer Ableitung von lat. *-ficere* aus *facere* = „machen“.

**Acidität** die: Säuregehalt des Weines, ausgedrückt im pH-Wert.

Etym.: FW von lat. *acidus* = „scharf“.

**Ackerbürger:** Syn. → „Hirisbauer“

**Adjustierung** die: → Flaschenadjustierung

**adstringierend:** Rauer Geschmack eines Weins (meist eines jungen → Rotweins) mit hohem Gerbstoffgehalt (→ Tannin, → Gerbstoff), der an Zunge und Gaumen die Geschmackspapillen „zusammenzieht“, austrocknet.

Etym.: FW zu lat. *adstringere* = „festschnüren, zusammenziehen“.

**Advektivfröste:** Syn. **Windfröste**, welche die Temperatur durch den Zustrom kalter Luftmassen senken. Am ärgsten davon betroffen sind die höheren Lagen des Weinbergs.

Etym.: Unter *Advektion* (zu lat. *advectio* = „Heranführung, Transport“) versteht man eine „in waagrechter Richtung erfolgende Zufuhr von Luftmassen“.

**Adventivknospen:** Syn. schlafende → Augen, d.s. → Knospen, die nur auf → altem Holz stehen und nicht so gut ausgebildet sind wie die Hauptknospen. Aus ihnen wachsen die → Wasserschosse oder → Hirntriebe, die fallweise → Jungfernreben, in der Regel aber keine Trauben tragen. Ihre Aufgabe ist es, den Rebstock nach schweren Beschädigungen (z.B. nach schweren Frösten) wieder aufzubauen. In diesen Fällen können sie als → Ersatzzapfen → angeschnitten werden. Ein Übermaß an Wasserschossen jedoch beeinträchtigt die Entwicklung des Rebstockes, behindert die notwendige Entlüftung und ist daher zu entfernen.

Etym.: *Adventiv*bildungen nennt man die Bildung von Organen an ungewöhnlichen Stellen bei einer Pflanze, z.B. auch Wurzeln am Spross. Das FW *adventiv* ist wie *Advent* aus dem Part. Perf. von lat. *ad-venire* = „hinzu-, ankommen“ entstanden und bedeutet daher „hinzukommend“, im Besonderen aber auch „wild wachsend, nachtreibend“.

**Adventivwurzeln:** → Wurzeln an Stellen, wo sie nicht hingehören, also am → Stamm, über den Veredlungsstellen, an Blättern bzw. Luftwurzeln.

Etym.: → *Adventivknospen*

**Adventschnitt:** → Rebschnitt, der schon im Dezember erfolgt.

„**Aff**“ der: Syn. → Rausch

Etym.: Mhd. *affe* = „Affe, bildl. Tor“ aus germ. \**apan-*. Dieses kam aus altrussisch *opica* auf unbekanntem Handelsweg zu den Germanen. Weil tschech. *opice* „der Affe“, das zufällig ähnlich klingende tschech. *opit se* aber „sich betrinken“ heißt, wurde *Affe* in seiner Bedeutung mit „Rausch“ gleichgesetzt.



**Zentrifuge:** Syn. → Separator, ein Gerät zur Klärung des Weins, bes. bei der → Vorklärung des Mostes oder des → Jungweins und auch zur Abtrennung der → Hefe aus dem noch gärenden Wein, also beim ersten → Abstich. Der abfallende → Trub wird durch Fliehkraft automatisch ausgestoßen.

**zerbeißen:** (den Alkohol) → Redensarten

**zerfahren:** Syn. **zerschlagen**, **zerrüttet**. → füllkrank, → Füllschock

**zerfallen:** Bei fortschreitendem → Abbau infolge von Überalterung kommt es zum Zerfallen des Weins. Er stirbt ab, wird ungenießbar, weil sich die Inhaltsstoffe auflösen.

**zergräften:** Die waagrechten Weinstockreihen ausstecken (Südmähren). → Gräften

**zerlassen:** Als der Wein fassweise an Wirte und Händler abgegeben wurde, war es oft erforderlich, je nach benötigter Menge größere → Fässer in mehrere kleine zu „zerlassen“. → ablassen, → umlassen

„**zerlechsen**“: Wenn Holzgefäße längere Zeit unbenutzt stehen, trocknen sie aus und bekommen Risse, werden undicht, sind „zerlechsant“, weshalb man sie → „eindechteln“ bzw. die Risse auf geeignete Weise abdichten muss. → Biedletten, → Dichten der Fässer, → Unschlitt

Etm.: Bair.-österr. (*zer*)*lechsen*, *-lechsen* zu mhd. *zerlech(e)zen* = „vor Trockenheit Risse bekommen und Flüssigkeit durchlassen bzw. brennenden Durst verspüren“ (vgl. *lechzen* nach ...), eine Intensivbildung zu *lechen* = „austrocknen, vor Trockenheit bersten; dürsten“, gehört mit hochd. *leck* Adj. zur germ. Wurzel \**lek-* = „undicht“.

**zermartern:** Syn. → ausmartern

**zermatschkern:** Syn. für „zerdrücken, zerquetschen“.

Etm.: Verbalableitung von **Mätschker** m. = „Gatsch, übles Gemenge, Brei“, LW aus tschech. *máčka* = „Soße“.

**zerschlagen:** → zerfahren u.a.m.

**Zibeben:** Südd. und österr. Syn. für große → Rosinen mit Kernen und dicker Schale. Zu unterscheiden sind sie von → Korinthen und → Sultaninen.

Etm.: Ital. *zibibbo*, von arab. *zabiba*, *zibib* = „Rosine“.

„**zickad**“: Mda. für → zickig

**zickern:** Verb zu → zickig

**zickig:** Er sei **zickend**, mda. „**zickad**“, Syn. → zäh u.a.m., sagt man von einem leicht ins Säuerliche überschlagenden, an Buttersäure erinnernden, verdorbenen bzw. schleimig gewordenen Wein.

Etm.: Das Adj. *anzickig*, *zickend* = „anfangend ins Schlechte, bei Getränken ins Saure umzuschlagen“ ist eine Ableitung von mhd. *zic*, *-ckes* m. = „leiser Stoß; Fehler, Makel“

bzw. bair.-österr. (an)*zicken* = „mit schnellem, kurzem Stoß berühren, einen Stich geben“. → Essigsäure- und Milchsäurestich

**Zider:** Franz. **Cidre** m., Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft mit Obstwein derselben Obstartgruppe, das bis zu 5 % Alkohol-Gehalt aufweisen darf.

Etm.: Franz. *cidre*, älter *cidre* = „Apfelmast, -wein“ geht zurück auf mlat. *sicera*, griech. *σικερα*, hebr. *sékâr* = „berauschendes Getränk“.

**Ziehwein:** Lohn für das Weinziehen, d.h. für die Lieferung des Weins in den Keller. → Fasszieher

**Zierfandler:** Auch **Zierafandl**, **Zirifaner**, **Zierifandel**, Syn. → Sylvaner, → Spätrot(er), → Rubiner, Gumpoldskirchner (weil vor allem in der niederösterreichischen → Thermenregion angebaut), gehört botanisch zur Familie der → Veltliner und stammt vom → Roten Veltliner ab, weshalb er wie dieser auch → Rotreifler genannt wird. Der Name soll durch Verballhornung von → *Sylvaner* entstanden sein. Immerhin wird im Grimm'schen Wörterbuch der Zierfandler als Traubensorte in Österreich und Ungarn genannt und werden folgende Synonyme angeführt: **Grüner Z.** – Silvanerrebe, **Roter Z.** – Babotraube, Rote(r), auch **Zerjavina** (?), **Gelber Z.** – Welschrieslingtraube. Aus dem **Schwarzen Zierfandl** (Sylvaner) wurde → Kindbettwein gemacht. Gemeinsam mit dem → Rotgipfler wird der Zierfandler, der übrigens mit der Sorte Zinfandel nichts zu tun hat, zum → Spätrot-Rotgipfler verschnitten.

**Zigarrenwickler:** Syn. → Rebenstecher

**Zigeunerwein:** Den Z. reichte die Gemeinde jenen, die an einer Streife teilnahmen, um diese vogelfreien Wegelagerer einzufangen.

**Ziment** das: „Gebrannte“ Zimente haben sich um 1500 eingebürgert. Ein „Ziment!“ war ein zylindrisches Zinnblechgefäß, das sowohl für Flüssigkeiten als auch für feste Stoffe wie Mehl oder Körner in bestimmten Größen als jeweilige Maßeinheit diente. Den Vorgang der amtlichen Überprüfung der Maße auf ihre Richtigkeit und der Bestätigung durch ein Zeichen nannte man früher „**zimentieren**“, heute „eichen“. Die Regelung des Messwesens unterstand bis ins 18. Jahrhundert den Landesfürsten, die Eichungen von Maßen und Gewichten wurden in Wien vom **Zimentamt** vorgenommen. Dieses war übrigens eine Zeitlang im sog. „Salzamt“ untergebracht. Die Redensart streitender Personen, die sich nicht einig werden können: „Gehen S' zum Salzamt!“, hat ihren Ursprung in jener Zeit, in der im Streitfall über Maße und Gewichte die dort untergebrachten Originalmustermaße, die → Altväter, entscheiden mussten.

Etm.: Ital. *cimento* (= „Probe“, eigentl. „Zement“, dies aus spätlat. *cimentum*, lat. *caementum* = „Bruchstein“; vgl. ital. *cimentare* = „prüfen“) hat einen Bedeutungswandel durchgemacht: Nach dem Grimm'schen Wörterbuch steht das Wort zunächst für eine „pulverförmige Masse, mit der man Erze eingehüllt hat, um eine gewisse

Veränderung des Metalls zu bewirken, bzw. eine Beimischung zu metallischen Lösungen, wodurch Metalle wie etwa Silber ausgefällt werden. Schließlich entstand, wie auch immer, aus dem Verfahren der Läuterung das der Eichung und Wägung und zu dem ital. *cimentare* = „prüfen“ der heute veraltete bair.-österr. Begriff für „Eichmaß“.

**zimperln:** Von einer Weintraube die Beeren einzeln abzupfen.  
Etim.: Bair.-österr. *zimpern*, *zimpehn* = „sich affektiert benehmen“ (vgl. *zimperlich*).

**Zinselmost:** Auch **Zinserl**, **Zinzimus**, **Johannzinzer**, der letzte Most, der bei der höchsten Belastung der Weinpresse noch herausröpfelt (→ zinselt), bzw. der → Haus-trunk.

**zinseln (heraus-):** Syn. → schweißen (an den Fassdauben), herausröpfeln.  
Etim.: Bair.-österr. *zinseln* = „tröpfeln, zaghaft herausfließen, schwach rinnen“, zu mhd. *zinzeln* = „sich sanft und leise bewegen“.

**Zipf** der: → Spitz, → Gern  
Etim.: Spätmhd. *zipfm.* = „spitzes Ende, Zipfel“, verwandt mit → *Zapfen* und *Zopf*.

**Zirnheldt** der: In einer Chronik aus Melk ist zu lesen: Als im Juni 1392 alle Wein-stöcke durch eine außerordentliche Kälte am 17. und 18. Juni verdorben worden waren, gab man dem wenigen Wein, den man dennoch gewann und der saurer als → Essig gewesen sein soll, den Spottnamen „Zirnheld“, weil er den *Zirn*, d.h. *Zorn* der *Holden* oder Vasallen erregt habe. → *rehold*

**zischen:** Syn. → zusammenbrennen. Pflanzen, die durch Frost beschädigt wurden, sehen aus, als wären sie versengt worden. Da „zischen“ in das Wortfeld „brennen“ gehört – Feuer kann zischen –, ist auch eine Übertragung des lautmalenden Wortes aus dem akustischen in den visuellen Bereich durchaus nachvollziehbar.

**Ziste** die: Ein unten spitz zulaufender kleiner Korb, wie er z.B. auch am Baum zum Obstpflücken verwendet wird. → *Kreinze(n)*  
Etim.: Bair.-österr. *Zistel* f. zu *Ziste* f. = „Art Handkorb, Tragkorb“, LW aus lat. *cista*, *cistella*, griech. *κίστη* = „zylinderförmiger Korb, Kasten, Kiste, Urne“.

**Zisterne** die: Weinbehälter aus Stahl, Beton oder Kunststoff und innen mit Glas-fliesen oder neutralem Anstrich ausgekleidet, durch ein sog. „**Mannloch**“ begehbar und leicht zu reinigen. Man kann sie abwechselnd mit Rot- und Weißwein befüllen, als Gär- und Lagerbehälter, aber nicht für den → Ausbau des Weins verwenden. → Tank (aus Stahl oder Kunststoff)  
Etim.: Lat. *cisterna* (von lat. *cista* = „Kiste“) war „ein unterirdischer Behälter zur Ansammlung von Regenwasser“.

**Zitronensäure:** Eine der im Wein in geringen Mengen enthaltenen titrierbaren → Säuren. Sie wird auch als → Säurezusatz verwendet.

„**z'lecksna**“: Mda. für → „**zerlechtsen**“, Part. Perf. „**z'lecksn(t)**“

„**z'lossn**“: Ein Fass Wein „**zerlassen**“, d.h. → abziehen, sodass das → Geläger zurück-bleibt.

**Znaimerstraßler:** Der Wein des westlichen Weinviertels (Retz, Haugsdorf) und der Gegend bis Znaim, milder und bukettreicher als der berühmtere → Brünner-straßler.

„**Zoa**“ die: Mda. für → *Zein*, *Zeine*

„**Zoa(n)l**“ das: Mda. für **Zeinlein**, Draht, Drahtzaun. **Zoa(n)lbesen**, ein mit Draht gebundener Reisisgbesen.  
Etim.: Bair.-österr. *Zeinlein*, Dem. zu → *Zein* m. = auch „Stab oder Stäbchen aus Metall (im Hochd. oft „Zahn“ geschrieben)“, im Extremfall eben „Draht“. → *Einschlagzeim*

**Zöger** der: Auch **Zeger**, eine oben verschließbare röhrenförmige Henkeltasche, gefertigt aus Leder oder geflochtenem Stroh, Binsen, Binderrohr oder Weidenruten. Sie konnte eine Weinflasche für den Transport aufnehmen und gegen Erschütterungen schützen, war besonders gut zum Kühlhalten des Trunkes bei der Weingarten- oder Feldarbeit, aber auch auf Reisen geeignet. Die Zöger sollen den Niederöster-reichern auch den Spitznamen → „**Flaschltrager**“ eingebracht haben. In der Wachau waren auch Flaschenzöger üblich, die man zusätzlich mit Lederausnäharbeiten geschmückt hatte. Strohzöger gehören heute noch zur → Wachauer Tracht.  
Etim.: Die alpenländische und die ganz alte Wiener Lautung mit „ck“ (*Zecker*) weisen auf ein Verb „*zecken*“, das als Ablaut zu *ziehen* gebildet ist. Dieses Verb begegnet uns hier – wie in „Weinziehen“ (→ *Ziehwein*) und in → *Fasszieher* – in der Bedeutung „führen, bringen“: *Zöger/Zeger* hieß auch die Achseltasche der Fleischhauer, wie sie bei Lieferungen verwendeten, bzw. Tragtasche (zum Transportieren).

**zubauen:** Syn. **begrünen:** → Begrünung

**zubeilen:** Syn. **verbeilen**, (die Fässer) fest verspunden. → *Beil*

**Zuber** der: Syn. → *Stauff*, (großer) kegelstumpfförmiger Holzbottich (→ *Bottich*) mit zwei Handgriffen.  
Etim.: Das Nomen *Zuber* = eigentl. „Zweitträger, Gefäß mit zwei Henkeln“, denn mhd. *zuber*, ahd. *zubar* m. ist eine Zusammensetzung wie → *Eimer*: Der erste Bestandteil *zu-* gehört zu *zwei*, der zweite zu ahd. *beran* = „tragen“.

**Zubiss** der: Mda. „*Zuabiss*“, Imbiss zum Wein, der auch eine → „**Unterlag**“ bilden soll. Im Keller, besonders wenn er nicht im Ortsbereich lag, waren, aufbewahrt in einem Schränkchen (z.B. im → *Quargelkastl* an der Presse), in der Regel Brot, „a Bröckl“ → *Geselchtes*, *Käse*, *Quargel*, *Hering* o.Ä. vorhanden.

**Zucht** die: Ehe man den → *Presskorb* kannte, d.h. bis ins 16. Jahrhundert, wurde die Maische einfach auf den → *Presstisch* geschüttet und mit der *Zucht*, einem langen

Geflecht aus Weiden- oder Birkenruten, umwickelt. Als Arbeitsgerät diente die „Schnoathackn“ / → Schneithacke.

Etym.: *Zucht* f. ist eine Nominalableitung von *ziehen*. Die Weidenruten mussten um den → Stock *zusammengezogen* werden, um ihm Halt zu bieten, wenn die Kraft des → Pressbaumes auf ihn wirkte.

**Zuchtheife**: → Reinzuchtheifen

**Zuchtpresse**: → Zucht

**Züchtung**: Syn. → Kreuzung. → Neuzüchtung, → Klon

**Zucker**: Dieses Kohlehydrat wird durch die Photosynthese gebildet. Zucker ist der mengenmäßig wichtigste Bestandteil des Traubenmostes und spielt bei der → Gärung eine entscheidende Rolle. Die behutsame Pflege der Stöcke und der Trauben im Weingarten und vor allem das → Ausdünnen der Triebe, Trauben und der Blätter garantieren Ernten mit hohem natürlichen Zuckergehalt. Der Gesamtzuckergehalt setzt sich hauptsächlich aus den vergärbaren Zuckern, Traubenzucker (→ Glukose) und Fruchtzucker (→ Fructose), zusammen. Der Mindestzuckergehalt im → Most ist im → Österreichischen Weingesetz mit 13° → KMW für die Weinbereitung festgelegt, nach oben gibt es keine Beschränkung. Rohr- und Rübenzucker (→ Saccharose) wird zur Anreicherung (→ Mostaufbesserung, → Invertase) verwendet. → Restzucker

**Zuckerbrandl** das: Wurde der → Most zu stark gezuckert, so dass er nicht allen Zucker vergären konnte, bekommt der Wein ein „Zuckerbrandl, **Brandl**“, er wird → brandig, brandelt, d.h. der → Alkohol steht im Vordergrund.

**Zuckerhütl** das: Wein mit einem geringen, als angenehm empfundenen → Zuckerrest.

**Zuckerrest**: → Restzucker

**Zuckerspitz**: Syn. → Zuckerhütl

**Zuckerwasser**: Ugs. Bezeichnung für einen kleinen, ev. aufgezuckerten Wein mit vorherrschender Restsüße. → Restzucker

**Zuckerzusatz**: → Mostaufbesserung, → Nasszuckerung

**zufüllen**: Syn. → auffüllen

**zuhauen**: Die Arbeit des → Brachhauens/ → Fastenhauens beenden. → Zuhauertrunk

**Zuhauertrunk**: Nach Beendigung des → Fastenhauens wurde der Weingarten mit drei Böllerschüssen → „**zugehaut**“, und man lud die fleißigen Weingartenarbeiter zum Zuhauertrunk in den Keller bzw. verabreichte diesen gleich im Weingarten: In der Wachau ließ der Weingartenbesitzer in der letzten Stockreihe auf einen Weinstecken

eine Schürze als Fahne aufbinden. Dem, der als Letzter fertig war, konnte es passieren, dass man ihn „im → Jaun einhaute“ und ihm den → Weingartenschlüssel überreichte, den er bis zur → Lese behalten musste. Unter den Stock mit der Fahne wurde ein kleines Fass mit gutem Wein gelegt. Hatten die Arbeiter diese Stelle erreicht, wurde der Wein, der Zuhauertrunk, gemeinsam getrunken. In Rohrendorf bei Krems trug der jüngste Hauerknecht das → „Fiata“, an einen Weinstecken gebunden, in einer Prozession den anderen voran. Alle umkreisten den Weingarten und nahmen an jeder Ecke einen kräftigen Schluck Wein aus dem → Plutzer. Bei der letzten Station ertönten ein Lied und ein weithin schallender Jauchzer. So wurde das erste Hauen → ausgejauchzt. Nach altem Brauch bekamen die Hilfskräfte zum Abendessen → Hauerockerl bzw. gebackenen → Holler (d.i. Holunder) oder Traubenblüten serviert.

**Zunft** die: Ab dem späten Mittelalter spielten die Zünfte der → Hauer-, der Binder und der → Fasszieher eine große Rolle. → Hauerzeche, → Zeche  
Etym.: Das Nomen *Zunft* f., mhd. *zunft*, ahd. *zunft* ist verwandt mit der Wortgruppe um *ziemen* und bedeutet urspr. „was sich fügt, *ziemt*, schickt“. Daraus entwickelte sich die Bedeutung „Übereinkommen, Ordnung, Vertrag“ und in mhd. Zeit „Ordnung, nach der eine Gesellschaft lebt; Verband, Gruppe, besonders von Handwerkern“.

**Zungenschnitt**: → Rebveredlung

**zuprosten**: So nennt man den schönen Brauch, dem Mitmenschen mit dem Weinglas in der Hand gute Gesundheit, Glück und Wohlergehen zu wünschen. Man sagt → „**Prost**“, „Zum Wohl“, „Gesundheit“, „Wohl bekomm’s“ o.Ä. Mit dem Zuprosten und → Anstoßen sollen die heilsamen Geister beschworen und die bösen vertrieben werden. → Martini, → Bursch

**Zurke(n)** die: 1) Starke → Wurzeln eines Weinstockes, 2) Zinken einer (Mist-)Gabel.  
Etym.: Nomen zu ahd. *zuoggo* = „Zweig“, mit dem es auch verwandt ist.

**zusammenbrennen**: Syn. → zischen

**zusammen-„datschen“**: „Z’ammdatschte“ sind verfaulte und daher „zusammengefallene“ Weintrauben.

Etym.: Bair-österreich. *datschen*, *dätschen* = „ein klatschendes Geräusch erzeugen, (mit der flachen Hand) schlagen, (nieder)drücken, patschen, planschen, schwerfällig gehen“ gehört zur selben lautnachahmenden Wurzel wie *tätscheln* = „streicheln, mit sanften Schlägen lieblosen“ und *datschet* (von Backwerk) = „zusammengedrückt“.

**zusammen-„flezn“**: Durch starken Regen wird der Boden sehr fest bzw. dicht und muss aufgelockert werden. → hauen

Etym.: Bair-österreich. *Fletz* n. = „Grund, festgestampfter oder gepflasterter Boden“, zu mhd. *vletze*, *vlez*, n. f. = „geebneter Boden“, möglicherweise über lat. *platea* entlehnt aus griech. *πλατεῖα* = „Straße, Gasse“ oder *πλατύς* = „*platt*, breit“; vgl. auch das dt. Lehnwort „*Platz*“.

**zusammenschmalzen:** Schnalzen mit der Peitsche der → Hüter im Weingarten untereinander, um den anderen oder dem → Bürgen seinen Standplatz anzuzeigen, um alle zusammen- oder um Hilfe zu rufen.

Etm.: Das Verb *schmalzen*, mhd. *snalzen*, aus \**snalezen*, ist eine Iterativbildung zu *snallen* = „sich (wie die *Schmalle* beim Öffnen und Schließen) schnell bzw. mit einem schnappenden Laut bewegen“.

**zusammenschneiden:** → Verschnitt

**zusammenstoßen:** In früherer Zeit, als kleinere Weinbauern fremde Weingärten um die Hälfte des Ertrages bearbeiteten, füllten sie bei der Lese jene → Butten, deren Inhalt ihnen gehörte, randvoll an und versuchten überdies noch durch heftiges Rütteln die Trauben zusammenzustoßen, um noch mehr in das Gefäß hineinzubringen. → einstoßen

**zuschöpfen:** → anhäufeln

Etm.: Hochd. „*schöpfen*“ heißt „Flüssigkeit entnehmen“; mhd. *schepfen*, *scheffen*, ahd. *scpephen* gehört als alte Ableitung zu „*Schaff*“ in seiner Bedeutung „Schöpfgefäß, urspr. Ausgehöhltes“ zur Wortfamilie *schaben*.

„**zu(a)schwoafen**“: → Mist, Misten, → „ausschwoafen“

**Zutrinken:** Syn. → Gesundheitstrinken, → zuprosten. Durch strenge Verordnungen konnte im 16. Jahrhundert auch das Zutrinken wie das Spielen und die Gotteslästerung mit Geld oder am Leibe bestraft werden.

„**zuwe-reitn**“: Hochd. etwa „hinzuroden“, d.h. mit der → *Reuthaue* ein weiteres Stück öden Bodens neben einem bereits kultivierten Grundstück urbar machen.

„**Zuwizara**“ der: Scherzhaft für Feldstecher, Fernglas, weil er alles, was in der Ferne ist, scheinbar „heranzieht“, mda. *zuwi-/zuwazat*. → Hüter

**zuzeln:** Auch **sutzeln**, Syn. für „saugen, schlürfen, langsam trinken; lutschen“.

Etm.: Bair.-österr. *sutzeln*, *zutzeln*, *zützen* = „saugen“, lautmalendes Verb bzw. eine Ableitung von bair.-österr. *Sutz* f. = „Mutterschwein“ (oder umgekehrt).

**Zwänger** der: Syn. **Zwengel**, → Zängel, Zängerer, → Zwinge, → Klemme, → Schließe, Dreikanthölzer zum Fixieren der Fässer auf dem → Ganter.

Etm.: Eine Ableitung von *Zwang* bzw. *zwingen*, das ursprünglich „zusammen-drücken, einengen“ bedeutet (vgl. *Zwinge*, → *Zwingelreifen*).

**Zweigelt:** Syn. → Rotburger, **Blauer Zweigelt**. Der dunkle, kräftige, extraktreiche Rotwein mit prägnantem Kirschgeschmack stammt von einer → Neuzüchtung aus Klosterneuburg, einem Kreuzungsprodukt aus → St. Laurent und → Blaufränkisch. Ihr „Erfinder“ hieß **Dr. Friedrich Zweigelt** (1888–1964), ein an der Universität Graz ausgebildeter Biologe aus Langenlois, der 1912 nach Klosterneuburg gekommen war und dort die staatliche Rebenzuchtstation gegründet hatte.

**Zweigeltkrankheit:** Syn. → Traubenwelke. Die Sorte → Zweigelt ist von dieser Krankheit häufiger und stärker betroffen als andere.

**Zweitfrüchte:** Davon gab es in den → Weingärten zweierlei, nämlich Obstbäume sowie Kräuter und Gemüse.

**Zweitgärung:** Syn. → Sekundärgärung

**Zweizein** der: Zwei neue Weinstöcke von einem bestehenden Stock. → Vergruben, → *Zein*, → anzeinen

**Zwickel** der: Schmales, spitz zulaufendes Terrassenteilstück wie → „Bendl“, aber auch Holzkeil, wie er zum → Anzwickeln von Fässern verwendet wird.

Etm.: Das Nomen (mhd. *zwickel* m. = „Keil“) bezeichnet im Bair.-österr. einen keilförmigen An- oder Einsatz in ein größeres Ganzes bzw. zwischen *zwei* Teilen, im Bauwesen schließlich ein dreieckiges Verbindungsstück, aber auch ein Gerät zum Holzspalten und einen Holzkeil, ein keilförmiges Holzstück. Es ist verwandt mit *zwicken/* → *Zwicker*, *Zweig* und *Zweck*, der ja auch ein Keil ist: ahd. *zwec* = „(Holz-) Nagel, Pflock; später: Pflock in der Mitte der Zielscheibe“, daher heißt *Zweck* seit dem 15. Jahrhundert auch „Ziel“. Mhd. *zwi-* in Zusammensetzungen steht stets für „zwei-“.

**Zwicker** der: (1) Syn. → Haustrunk

Etm.: Es könnte sich um eine volksetymologische Nebenform von „*Zicker*“ (zu bair.-österr. *zicken* = „sauer schmecken, einen Essigstich haben“) handeln: vgl. „gezwickte“, d.h. sauer werdende Milch. → zickig

**Zwicker** der: (2) Ev. identisch mit → **Zwicker** (1): → Edelzwicker

**Zwicker** der: (3) Eine u-förmige, zum → Schneiden bzw. → Lesen verwendete Schere, Traubenschere, → Lesescheren zum *Abzwicken* der Trauben.

**Zwicker** der: (4) Syn. → Klemme

**Zwiegipler** der: Syn. → Gabler

**Zwiemandl** das: Ursprünglich für „Zweieimer“ (→ Eimer), später für die Zweiliterflasche verwendet, aber auch mda. für das Sternbild der Zwillinge. Wenn man zu deren Zeit schneidet, soll der Weingarten „doppelt tragen“. Wird dagegen „im Krebs“ geschnitten, gehe das Wachstum zurück, heißt es.

Etm.: Die Silbe *Zwie-* (für *Zwei-*) begegnet auch in *Zwielicht*, *Zwilling*, *Zweifel/* mhd. *zwivel*. *Mandl* bedeutet „Männlein“, das Dem. für Mann, wird nicht nur scherzhaft als Syn. für kleine Mannspersonen, sondern auch für Getreidegarben oder (Spiel-) Figuren gebraucht.

**Zwinge** die: Holzstück, das den Fässern als Unterlage dient. → Zängel

**Zwingelreifen:** Der letzte, der dritte Fassreifen. → Fass

Etm.: Mhd. *zwingel* = „*Zwinger*, Dränger“.

**Zwingkar** das: Auch Zwingpress, steir. Syn. für → Baumpresse.

Etym.: Das altgerm. Verb *zwingen* bed. eigentl. „zusammendrücken, einengen“. Das Wort → Kar wird hier (als pars pro toto/ als Teil fürs Ganze) für die Presse gebraucht.

**Zwischenlage**: Brett im Presskorb, das zur Drainage dient. Syn. Rieddeckel?

**Zwitschek**: → Cvicek

**-zwitschern**: Z.B. in **auszwitschern**, eine größere Menge Flüssigkeit bzw. Wein rasch, gierig, geräuschvoll austrinken.

Etym.: Es findet sich bereits ein mhd. *zwitzern*, dieses lautmalend vielleicht von \**twit-twit* gebildet.

„**Zwitterblia**“ die: **Zwitterblüte**. Die meisten der südmährischen Kulturreben waren zweigeschlechtlich.

„**Zwoaheal**“ das: Schaff mit zwei Handhaben. → „Hea“

**Zwoatrunk**: Beim Schneiden wird nach dem Mittagessen um 2 Uhr, d.h. 14 Uhr, vom → Hauertrunk getrunken.

**Zymase** die: Gemisch von rund 20 → Enzymen, das, aus zellfreien Hefepresssäften gewonnen, die alkoholische Gärung verursacht.

Etym.: → Enzym. Endung *-ase* wie in → *Invertase*

*Verlag* Bibliothek der Provinz

*Literatur, Kunst und Musikalien*