

# JAHRESRINGE

Die größte aktive Baumpresse der Welt  
steht am Nikolaihof in Mautern:  
ein Denkmal, uralt und lebendig.

TEXT: SEBASTIAN HOFER FOTOS: MICHAEL REIDINGER

**Alte Werte.** Der Presskorb, in den die ganzen, ungerebelten Trauben kommen, fasst bis zu zehntausend Kilogramm – heute sind es meist nur drei bis vier Tonnen, die über Stunden hinweg langsam gepresst werden.



Natürlich, bis 1988 haben sie die gesamte Ernte damit gepresst, sagt Christine Saahs und muss schmunzeln, so weit weg scheint diese Zeit. So weit weg ist sie aber gar nicht: Vor 15 Jahren holte Sohn Nikolaus, der das Weingut heute leitet, die alte Baumpresse wieder aus dem Ruhestand. Einmal im Jahr kommt sie seither zum Einsatz, meist im Oktober, wenn in der Wachau die letzten trockenen Weine gelesen werden.

Das Weingut Nikolaihof Wachau in Mautern am südlichen Donauufer hat so manche historische Besonderheit. Es steht auf 2.000 Jahren Geschichte, die man – im Kellergewölbe oder an der Fassade der Agapitus-Kapelle neben der 112-jährigen Kaiserlinde – gut sehen, teilweise sogar begreifen kann. Römische Siedler haben hier im Jahre 63 nach Christus das Kastell Favianis errichtet, der heilige Severin hat anno 470 hier gebetet, vom 10. Jahrhundert an war der Nikolaihof eine Domäne des Passauer Stifts St. Nikola.

#### TONNEN VON TRAUBEN

Vor ungefähr 350 Jahren wurde schließlich die Baumpresse aufgestellt: ein monumentales Gerät, der Pressbalken aus einem einzigen Ulmenstamm gehauen, zwölf Meter lang, an dem ein Pressstein von 2.000 Kilogramm hängt. In den Presskorb kommen 3.000 bis 4.000 Kilo Trauben, früher sogar bis zu zehn Tonnen, „eben so viel, wie an einem Tag geerntet werden konnte“, erklärt Christine Saahs. Abends wurde dann gepresst, eine zeitintensive Arbeit: Presskorb füllen und beschweren, kurbeln, Pressbaum justieren, Scheiter nachlegen, nachkurbeln, den Presskuchen auflockern, abermals pressen, bis tief in die Nacht hinein. „Heute passiert das einmal im Jahr, das ist dann ein echtes Fest. Aber früher, wenn du sechs Wochen lang, in denen du schon den ganzen Tag gelesen hast, hier bis in die Nacht hinein arbeitest – da weißt du dann bald, wer deine echten Freunde sind.“

Die Trauben werden vorsichtig angequetscht und mit den Stielen in den Presskorb gegeben, die Stiele sind nötig, damit der Most Platz hat, um aus dem Presskuchen abzufließen. „Aber genau das bringt wegen der Gerbstoffe auch Geschmack und Bekömmlichkeit, das hat sich die Natur schon richtig ausgedacht“, sagt Christine Saahs, die mit ihrem Mann den Nikolaihof 1971 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt hat, was damals völlig unerhört war. Die Zeit hat der Familie Saahs recht gegeben, der Wein sowieso.

Der Rest ist Geschichte.



**So wie früher.** Die Trauben werden noch mit Holzbutten transportiert. Bei der Arbeit mit der alten Baumpresse mutet jeder Handgriff archaisch an.

