

Ausgestorbene Berufe

Der Küfer

Nikolaus Wolf ist geboren 1860 in Stackeden, Portstraße 17 (Haus von Otto Mengel). Er wuchs hier auf und besuchte bis zu seinem 14. Lebensjahr hier die Volksschule. Seine Eltern hatten durch kriminelle Machenschaften eines jüdischen Geldverleihers einen erheblichen Teil ihres Vermögens verloren, und mußten das Elternhaus verkaufen. Seine beiden Brüder Peter und Adam verdingten sich als Knechte bei hiesigen Bauern. Er selbst begann eine Lehre als Holzküfer und Weinküfer in Jugenheim. Nach Abschluß seiner Lehrzeit und nachdem er alle Voraussetzungen für den Meistertitel erfüllt hatte, leistete er seine aktive Dienstzeit bei der Kaiserlichen Marine in Wilhelmshaven ab. Nikolaus Wolf heiratete Anna Elisabeth Wolf aus Stackeden. Aus dieser Ehe gingen 4 Kinder hervor: Anna, Adam der auch das Küferhandwerk lernte, Helene und Liesa, die schon mit 12 Jahren bei einer Grippeepidemie starb. Nach seiner Verheiratung hatte er in der Großgasse 40 ein landwirtschaftliches Anwesen gekauft, mit Scheune, Stallungen und großem Garten hinter dem Wohnhaus. Im Hof war noch so viel Platz, dass er seine Küferwerkstatt bauen und einrichten konnte, und 1882 machte er sich selbständig. Nikolaus Wolf nahm dann auch seine beiden Brüder, die unverheiratet blieben, zu sich in sein Haus, und diese arbeiteten in der Familie mit. Peter war überwiegend in der Küferei beschäftigt, Adam, der von etwas schwächerer Statur war, fand seine Betätigung in Haus, Hof und Garten. Für die nicht unbedeutende Landwirtschaft hatte er Georg Schäfer ständig beschäftigt, und neben den Familienangehörigen, je nach Bedarf, noch Tagelöhner.

Allgemein wäre noch zu sagen: Das Küferhandwerk war eines der schwersten Berufe. Die Küfer arbeiteten zum größten Teil mit lange getrocknetem Eichenholz. Jede einzelne Fassdaube musste gefügt werden, das heißt durch hobeln an die nächste Daube genau angepasst werden. Die Fassböden wurden aus besten astfreien Eichenholzdielen gefügt, die oft so schwer waren, dass man meistens 2 Männer brauchte, um sie zu bewegen. Waren die Dauben aufgesetzt ohne Boden, wurde das Fass gewärmt, das heißt es wurde im inneren des Fasses ein Feuer gemacht, und auf der einen Seite durch Drahtseil die Dauben zusammen gezogen, bis der Kopfreif aufgezo-gen werden konnte. Anschließend musste noch einige Stunden nachgewärmt werden, damit beim Erkalten die Dauben im Bauch nicht brachen. Danach wurde gegergelt, d. h. es wurde mit einem 2-Mann-Hobel die Nut in die Dauben gehobelt wo die Fassböden eingesetzt wurden. Dann wurde das Fass bereift und gebrüht um mit kochendem Wasser oder Dampf die Eichenlohe auszulaugen. Anschließend wurde das Fass noch einige Tage gewässert.

Die Winzer hatten zur damaligen Zeit noch keine Weinpumpen und mussten nach der Gärung die Weine mit der Stütze (= 10-Literkanne mit Henkel) abstechen. Erst als der Mainzer Mechaniker Peter Hilge 1865 eine Weinpumpe entwickelte und in seiner Gießerei und Werkstatt in der Strickergasse baute, war das ein enormer Fortschritt in

der Kellerwirtschaft. Diese „Rheinische Circularpumpe“ kostete 65 fl (Gulden) und später 130 Goldmark. Dieser Preis war für die meisten Winzerbetriebe aber zu hoch, und so kauften sich nur die Küfer eine Pumpe, und führten den Abstich von Haus zu Haus im Lohnverfahren durch. Beim Müller Krug in Elsheim hatten sie meistens ca. 3 Wochen mit dem Abstich zu tun. Auch beim Weinverkauf mußten die Küfer die Weine aus dem Lagerkeller in die Transportfässer hochpumpen. Bei Geschmacksfehlern war der Küfer auch immer sehr um Rat gefragt, und die Behandlung, wie die verschiedenen Schönungen und Filtration führte er selbst durch.

Die sogenannten „Gründerjahre“ von 1870 — ca. 1910 waren wirtschaftlich gute Jahre für Landwirtschaft, Handel und Handwerk. So hatten wir hier einen jungen Weinhändler, Georg Wolf I. dessen Geschäft auch im Aufbau war, der laufend neue große Keller baute und auch die entsprechende Lagerfässer benötigte. Diese baute ihm alle Nikolaus Wolf. Im unteren Keller des Wohnhauses von Weinhändler Wolf in der Oppenheimer Straße lagen ovale 5000 ltr —Fässer. Im Keller darüber, die Versandfässer und noch einige ovale Stückfässer. In dem großen Keller unter dem Kelterhaus und Hof lagen auf der einen Seite ca. 25 ovale Doppelstück und auf der anderen Seite ca. 30 Stückfässer, zusammen eine Lagerkapazität von ca. 100 000 Liter. Im Keller in der Weinbergstraße, den später die Winzergenossenschaft kaufte, lagen überwiegend runde Fässer von 2000 Ltr. bis 6000 Ltr. Diese Fässer baute alle Nikolaus Wolf mit seinem Bruder Peter, Sohn Adam und einem Gesellen. Er hatte somit jahrzehntelang Daueraufträge für neue Fässer von Weinhändler Wolf.

Als 1914 der 1. Weltkrieg ausbrach, kam die gesamte Wirtschaft in Rückgang. Nach Ende des Krieges 1918 nahm die Inflation ihren Lauf, endete 1923 mit der Vernichtung sämtlicher Kapitalvermögen und anschließender Weltwirtschaftskrise. Nikolaus Wolf starb 1923, relativ früh an einer Erkrankung der Bauchspeicheldrüse. Adam Wolf betrieb die Werkstatt weiter mit seinem Sohn Klaus, aber er baute keine neue Fässer mehr, sondern machte nur noch Reparaturarbeiten. Im Winter 1955/56 hatten wir im Dezember und Januar frühlinghafte Temperaturen. Die Bäume, Sträucher und Rebstöcke standen schon im Saft und fingen an zu treiben. Anfang März kam ein gewaltiger Kälteeinbruch mit minus 28°. Das war dann der Totalausfall für Obst- und Weinbau. Klaus Wolf gab nach dieser Katastrophe die Käferei ganz auf, und verdiente seinen Lebensunterhalt bis zu seiner Pensionierung als Angestellter bei der Universität in Mainz. Den Namen „Küfer-Klaus“ behielt er noch bis zu seinem Lebensende 2011.