

Weinviertler Erinnerungen ans „Eisna“

Sie werden immer weniger, die Männer, die selbst beim „Eisna“ dabei waren. Doch noch ist sie wach, die Erinnerung an die bitterkalten Winter von damals, als Jahr für Jahr mit langen Haken die dicken Eisschollen aus dem kalten Wasser der Eisteiche geholt wurden. Langsam tauchen dann auch wieder Bilder von Pferdewagen, Eiskellern, Eisgruben und vom „Eishahn“ auf.

Von Thomas Hofmann

„Bis nach dem Krieg haben wir g'eist, im 49er-Jahr haben wir dann die elektrische Kühlanlage bekommen“, erinnert sich Josef May, Gastwirt und ehemaliger Fleischhauer in Unterstinkenbrunn, an frühere Zeiten. Heute noch steht der rüstige Wirt (Jahrgang 1923) in seinem Gasthaus in der Ortsmitte der Bauerngemeinde im nördlichen Weinviertel. „Unser Eisteich war hinter der Kirche. Beim Wassergraben auf der herüberen Seite, der vom Müllner (Anmerkung: Müllner ist der Besitzer des zweiten Gasthauses in Unterstinkenbrunn) war auf der drüberen Seite. Im Winter, wenn es g' froren hat, also da hat es schon manchmal 15 oder 20 Grad gehabt, haben wir Leute aufgenommen. Die größeren Bauern haben ihr Fuhrwerk zur Verfügung gestellt, und die Knechte haben meist für ein Trinkgeld gearbeitet.“ Franz Berl, heute auch schon pensionierter Kaufmann gleich schräg gegenüber vom Gasthaus May, weiß noch: „Die Männer haben ein Loch ins Eis gehackt, dann haben sie gesägt und mit den langen Feuerhaken das Eis rausgezogen.“ Die so gewonnenen Eisschollen, Eisblöcke und Eisstücke, große und kleine Brocken wurden dann zum Wirtshaus geführt. Wirte und Milchhäuser waren angewiesen, Getränke und Speisen das Jahr über zu kühlen. Bauern hatten auf andere Weise für die Lagerung der Speisen zu sorgen, ihnen standen lediglich in die Erde gegrabene Keller zu Verfügung, die – im günstigsten Fall – Temperaturen von 8 bis 12 Grad hielten und der Lagerung von Wein, eingepökelttem Fleisch (Surfleisch) und Erdäpfeln dienten.

„... bis die Grube voll war“

„Bei uns zu Hause“, fährt Josef May fort, „ist das Eis dann in die Eisgrub (= Eisgrube) gekommen. Die war quadratisch und sicher so fünf oder sechs Meter tief. Dort ist das Eis mit hölzernen Schlägeln zerschlagen worden, je kleiner, desto besser. Das Eis musste ganz fest und kompakt sein. Die Grube ist mit einem Mal Eisna nicht voll geworden. So haben wir ein paar Mal g'eist, so lange, bis die Grube voll war. Wenn es kalt war, konnten wir nach einer Woche schon wieder eisna.“ Auf diese Weise wurde in der Eisgrube aus zerkleinertem Eis ein riesiger Eisblock hergestellt, der als Kältespeicher diente. Der Eisgrube waren zwei Räume vorgelagert, wo sich Getränke und Fleisch befanden. Hier zirkulierte die kühle Luft der Eisgrube. Das waren gewissermaßen die Kühlräume, während die Eisgrube das Kühlaggregat darstellte – würde man die Situation mit heutigen Bildern vergleichen wollen.



Zum Abschluss: der „Eishahn“

Krönender Abschluss des „Eisna“ war der „Eishahn“. Der Wirt im O-Ton: „Am Schluss haben wir natürlich gefeiert, da gab's den Eishahn, denn im Grunde haben ja alle fast gratis gearbeitet.“ Interessanterweise wurde und werden zum Teil immer noch große Arbeiten im Weinviertel mit einem „Hahn“ gefeiert. So gab es früher den „Dreschhahn“ nach eingebrachter Ernte, den eben erwähnten „Eishahn“, den „Holzhahn“ nach winterlicher Holzarbeit usw. Aber auch Arbeiten wie das Federnschleifen, die ausschließlich Frauen vorbehalten waren, wurden mit dem „Federhahn“ gefeiert. Der Name rührt wohl daher, dass das Festmahl ursprünglich aus einem Hahn bestand, wobei zunehmend auch Schnitzel oder Schweinebraten serviert wurden und werden.

„Das Eis ist natürlich geschmolzen, aber zum Kirtag, das war Mitte August, haben wir immer noch Eis gehabt. Wir



haben dann Eis von der Eisgrube genommen, zerhackt, in einen Sautrog gegeben und so die Getränke gekühlt. Nur selten sind wir mit dem Eis durchgekommen, bis zum nächsten Eisna hat es meist nicht gereicht. Wenn das Eis schon recht weggeschmolzen war, dann haben wir das Fleisch in Tücher gewickelt und direkt auf das Eis gelegt. Am Schluss, da haben wir dann Eisblöcke von der Wiener Eisfabrik gekauft; das waren so rund ein Meter lange Blöcke, die 10 bis 15 cm stark waren.“ Heute ist von den Unterstinkenbrunner Eisteichen nichts mehr zu sehen, sie sind, ähnlich wie die Erinnerungen, zugeschüttet. Doch manchmal taucht noch etwas auf, wie zum Beispiel im Gespräch mit Adelheid Falk, der Tochter des Sägewerkbesitzers: „Ja, bei den Eisteichen hinter der Kirche, da hab' ich Schlittschuhlaufen gelernt.“

Lokalausweis in Ketzelsdorf

Anders in Ketzelsdorf nahe von Poysdorf, wobei Ketzelsdorf nicht mit dem benachbarten Wetzelsdorf verwechselt werden soll. In diesem kleinen Ort abseits der Brünner Straße wird die Erinnerung an das „Eisna“ bis in unsere Tage lebendig gehalten. Hier gibt es noch den Eisteich, den „Eiskölla“ neben dem Gemeindegasthaus und das Museum Ketzelsdorf zum Teil immer noch große Arbeiten im Weinviertel mit einem „Hahn“ gefeiert. So gab es früher den „Dreschhahn“ nach eingebrachter Ernte, den eben erwähnten „Eishahn“, den „Holzhahn“ nach winterlicher Holzarbeit usw. Aber auch Arbeiten wie das Federnschleifen, die ausschließlich Frauen vorbehalten waren, wurden mit dem „Federhahn“ gefeiert. Der Name rührt wohl daher, dass das Festmahl ursprünglich aus einem Hahn bestand, wobei zunehmend auch Schnitzel oder Schweinebraten serviert wurden und werden.



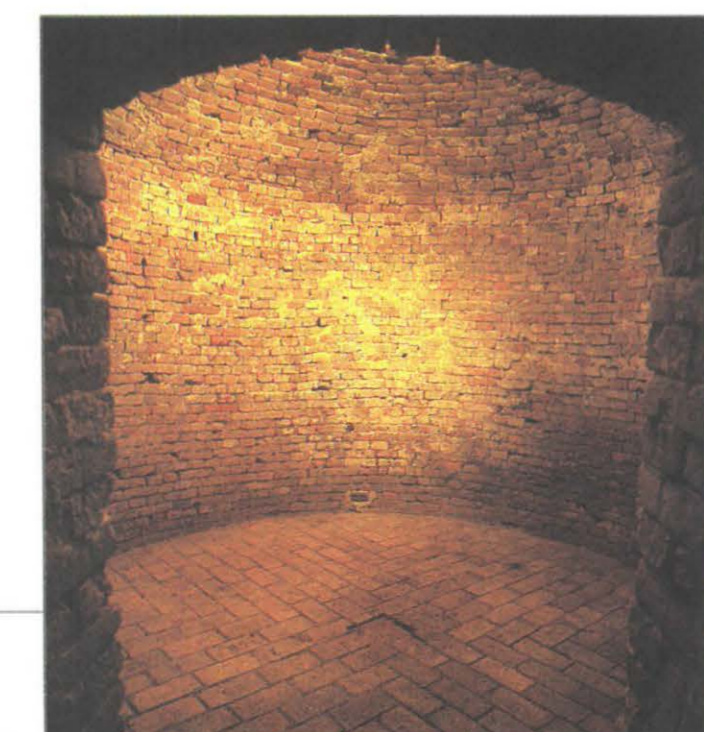
noch fremd ist, wird gerne auf- und angenommen. So ist es naheliegend, im wahren Sinn des Wortes, dass man etwas über den „Eiskölla“ gleich neben dem Gemeindegasthaus wissen will. Gerne wird die frisch renovierte Kellertür aufgesperrt. Über eine Folge von Stufen gelangt man Schritt für Schritt nach unten. Zuunterst, gleichsam an eine Basilika der griechisch-orthodoxen Kirche erinnernd, bildet ein runder, bis oben mit roten Ziegeln gewölbter Raum den Abschluss. Dem runden Raum vorgelagert befinden sich seitliche Erweiterungen, wo man ebenfalls Eis lagerte. Alles in allem also genug Platz für Eis im Ketzelsdorfer „Eiskölla“.

1909: „Daß jedes Mitglied unentgeltlich bei der Eisgewinnung arbeiten solle“

Die zweite Station in Sachen „Eisna“ befindet sich gegenüber der Kirche. Das „Milchgenossenschaftsgebäude“ mit den beiden Rinderköpfen an der Seitenfront wurde zum Museum Milchammer ausgebaut. Die rührige Obfrau, Rudolfine Mock, erklärt gerne alle Details aus dem Alltag der alten Ketzelsdorfer Bauern. So bildete der morgendliche Gang mit den Milchkannen zur 1909 errichteten Mickkammer, wo heute noch alles im Originalzustand erhalten ist, einen der Fixpunkte im Bauernleben. Die Milchkannen wurden auf Eisblöcke gestellt und auf diese Weise kühl gehalten, bis sie mit dem Zug in die (heute nicht mehr erhaltene) Molkerei nach Mistelbach gebracht wurden. Ein Panoramabild vom „Eisna“ mit zwölf namentlich bezeichneten Ketzelsdorfer Bauern gibt Einblick in die harte Arbeit kalter Wintertage. Daneben lehnen eine Eissäge und ein Blockzieher – heute bedrohlich aussehende Werkzeuge, einst jedoch notwendige Utensilien. Faksimilierte Protokolle zeigen, dass das „Eisna“ in Ketzelsdorf bis ins Detail durchorganisiert war und bis auf das Jahr 1909, wo die Arbeit freiwillig geleistet wurde, den Bauern bis 1952, dem Ende der Eisgewinnung, auch einen Zusatzverdienst bescherte. Dem Protokoll der Vollversammlung der Milchgenossenschaft Ketzelsdorf vom 19. Dezember 1909 ist zu entnehmen, dass der Antrag von Franz Seiser, das Eis gegen Bezahlung durch Arbeiter beschaffen zu lassen, abgelehnt wurde. Stattdessen wird beschlossen, „daß jedes Mitglied unentgeltlich bei der Eisgewinnung arbeiten solle“. So wurden 10 Männer zum Eisherausziehen bestimmt, 15 stellten das Fuhrwerk und 13 besorgten das Einschlagen in die Eisgrube. So gaben die Ketzelsdorfer 1912 insgesamt 173 Kronen für die Eisgewinnung aus, 1926 waren es 386 Schilling, 1941 kostete es 180 Reichsmark, wobei eine Fuhr mit 2 RM gerechnet wurde, und im letzten Jahr waren es 2.610 Schilling.

„Mitarbeiter nach eigenem Gutdünken zu nennen“

1913 etwa wurde beschlossen, die Arbeiten zur Eisgewinnung im Lizitationswege zu vergeben. Demnach war es den Erstherrn gestattet, sich „Mitarbeiter nach eigenem Gutdünken zu nennen“. Der Gesamtbetrag von 159 Kronen für „Eiserausschaffen“, „Zuführen“ und „Einschlagen im Eiskeller“ wurde nach dem „gegenwärtigen Stand der Kühe“ von den Mitgliedern einkassiert. Zu diesem Zweck schickte man drei Aufsichtsräte aus, um die Ketzelsdorfer Kühe zu zählen. Der dazugehörige Eisteich, die dritte Station der Spurensuche, liegt am westlichen Ortsende von Ketzelsdorf. Dort scheint die Zeit stehen geblieben zu sein, bloß das „Eisna“ gehört heute, mangels Bedarf und geänderter klimatischer Verhältnisse, der Vergangenheit an. Wenn vor wenigen Jahrzehnten Eisteiche für die Gewinnung von Natureis notwendig waren und wie Pferdeschwemmen zum fixen Bestandteil des Ortsbildes gehörten, so sind sie heute vielfach verschwunden. Manchmal erleben sie jedoch eine Renaissance, wie zum Beispiel in Hörsdorf nahe Mistelbach. Dort wurde der alte Eisteich am südlichen Ortsrand zunächst mit Erde verfüllt. Erst als im Zuge der Dorferneuerung nach Plänen eines Landschaftsgestaltungsbüros an dieser Stelle wieder ein Naturteich mit einer Naturwiese und Obstbäumen alter heimischer Obstsorten angelegt wurde, stellte man den ursprünglichen Zustand wieder her.



Wenn einst künstliche oder natürliche Teiche der Eisgewinnung dienten, so haben sie in Zeiten der Kühlmaschinen und Kühlaggregate keineswegs an Bedeutung verloren. Auch wenn die Eisteiche aus dem Bewusstsein der Bevölkerung langsam verschwinden und nur mehr Straßennamen wie „Am Eisteich“ (Gemeinde Schwadorf) an ihre ursprüngliche Bedeutung erinnern, so stellen diese Kleinode wichtige Mosaiksteine der Kulturlandschaft dar. Heute firmieren sie unter Namen wie „Biotop“ oder „Feuchtbiopte“ und stellen wertvolle Lebensräume für eine Reihe von Tieren und Pflanzen dar.

Der Besuch des Museums Ketzelsdorfer Mickkammer ist nach Voranmeldung bei Frau Rudolfine Mock (02552/22 39 oder 0664/4978621) möglich; ab 1. Mai wieder jeden Sonn- und Feiertag von 14 bis 17 Uhr.

Thomas Hofmann ist Geologe an der Geologischen Bundesanstalt und freier (Buch-)Autor.