

Von Krautgärten, Krautsiedern und „Krautallern“

Der Einfluß klösterlicher Agrarkultur am Beispiel des Stiftes Vornau

Von Franz Eiselt

Vorbemerkung

Seit langem beschäftigt mich die Frage, ob die Riegersbacher Bauern mit der Vulgarbezeichnung *in Ohler/Ohla* (so die heutige Schreibweise in Anlehnung an die Aussprache) ihre Benennung der Lage an einem Eichengebüsch (*eichlôch)¹ oder an einer Krautgrube verdanken, die in Vornau *Aller* (gesprochen: *âla*) hieß. Sollte letzteres zutreffen, müßte man erklären können, warum diese bäuerliche Einrichtung zur Krautkonservierung hier ein Benennungsmotiv abgab, woher die Bezeichnung dafür kommt, und was sie bedeutet.

Ein sehr informativer Aufsatz über „Krautgruben“ und „Grubenkraut“ von Hans Frühwald² hat meine Aufmerksamkeit neuerlich auf diese Frage gelenkt, zumal darin auch erwähnt wird, daß die Gemeinde Vornau in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts einen Krautkessel besaß, der eine Fuhre Krautköpfe faßte. Auch der *Krautkesselweg* im Markt wird angeführt.

Wie alt ist nun diese Konservierungsmethode in der nordöstlichen Steiermark, wo Krautgruben bis vor einigen Jahrzehnten noch allgemein üblich waren? Auf einen frühen urkundlichen Beleg für die Krautgrube stößt man im Reitenauer Teilungsbrief vom 16. Juli 1427, in dem Agnes, Tochter des Walchun Reutter, ihrer Schwester Elsbeth den ihr zugefallenen Erbteil bestätigt. Bei der Beschreibung der Burganlage wird u. a. festgehalten: . . . *in dem vorhoff mit sambt der krautgruben untz an die zwey marchstain die vor der selbn chrautgruben stent. Item der Erker ob dem Nordttor in dem vorhoff vnd die innfart vntz an die marchstain gen der chrautgruben vnd das gehag vmb das Haws vnd das gärtl vnd padstubb vor dem Haws . . .* Dies ist nach Verena Zessnik der älteste schriftliche Hinweis auf eine Krautgrube in der Steiermark, denn ein noch früherer (1401) aus dem Raum Knittelfeld gilt als unsicher.³ Als sicheres Indiz für die Gepflogenheit, Krautköpfe durch Überbrühen in großen Kesseln und Einlegen in Krautgruben haltbar zu machen, sind jedenfalls Eintragungen in den ältesten Vornauer Zinsregistern von 1445 und 1450 zu werten. Sie deuten sogar auf die Wichtigkeit dieser Art Nahrungsbevorratung im Vornauer Raum hin.⁴ Unter den Dienstleistungen im Symon Raster Amt (heute: Vornholz, Schachen) und im Romelhofer Amt (heute: Riegersbach) werden nämlich sehr viele Untertanen genannt, die *zins und chrawtwitt* dienen bzw. die *chrawtwitt und zinswitt* führen müssen. Im ersteren Fall sind es nicht weniger als 26 Bauern, im zweiten sogar 32, wobei noch bemerkt wird: . . . *sullen*

¹ F. Eiselt, Vulgarnamen aus der Vornauer Gegend, in: Vornauer HBil. 5/1983, S. 3–7 (S. 4); Ders., Grundlagen, Entwicklung und Bestand der Vulgar- und Familiennamen in den Vornauer Gemeinden, in: ZHVSt. 80/1989, S. 93–139 (S. 99, Anm. 21).

² H. Frühwald, „Krautgruben“ und „Grubenkraut“, in: Die Breitenau. Marktgemeinde am Fuße des Hochlantsch, hg. von Gert Christian, 1989, S. 131–136.

³ Urk.-Nr. 5116 (Orig. Pgt.), Zeile 9ff., StLA; dazu: V. Zessnik, Das steirische Krautbuch, Fohnsdorf 1989, S. 43; vgl. auch: Dies., Kraut und Krautkonservierung in der Weststeiermark. Ein Beitrag zur Nahrungsvolkswunde. Dipl. Arbeit an der Univ. Graz (zitiert nach Frühwald, Anm. 1); und: Frühwald, wie Anm. 2, S. 134, Anm. 23 und 24.

fueren yder ain fuder chrawtwitt und ain fuder zinswitt, was von Posch mit dem Satz: „Es handelt sich offenbar um eine Holzabgabe (Brennholz)“ kommentiert wird.⁵ Gewiß zu recht, denn ohne Zweifel bedeutet mhd. *wit(e)*, *stmn.* Holz bzw. Brennholz. Aber *chrawtwitt* kann wohl nur für das Krautkesselheizen verwendet worden sein.

Selbst wenn also nicht die gesamte Holzabgabe zum Krautkesselheizen vorgesehen war, weil ja der *zinswitt* für die Ofenheizung oder die Ziegelbrennerei gedient haben mag, muß man sich doch eine beträchtliche Menge Holz vorstellen, die für das Krautkesselheizen zur Verfügung stand. Bei den Riegersbacher Bauern ist ausdrücklich je *ain fuder chrawtwitt* vermerkt. Für die Bauern aus Schachen und Vornholz dürfte vermutlich das gleiche gegolten haben. Damit konnte man auf jeden Fall eine beachtliche Anzahl von Krautköpfen für die Einlagerung in Gruben überbrühen. Dies läßt wiederum den Schluß zu, daß diese Konservierung von Kraut in Vornau eine lange gepflegte und erprobte Methode war.

Kraut als Volksnahrungsmittel

Man wird bei der Frage nach dem Alter dieser Methode nicht umhin können, die Wichtigkeit des Gemüses und speziell des Krautes als bäuerliche Zukost in Betracht zu ziehen und der Verbreitung der Krautkonservierung in Gruben nachzugehen.

Die Bedeutung von Gemüse und insbesondere Kraut für die Ernährung des mittelalterlichen Klosterinsassen und noch mehr für die des mittelalterlichen Bauern behandelt mit Bezug auf unser Gebiet am ausführlichsten Gerhard Jaritz in seiner Arbeit über die Reiner Rechnungsbücher mit vielen Literaturangaben und zahlreichen Belegen.⁶ Unter anderem stellt er fest: „Das Gemüse bestimmte neben Fleisch und Fischkost das klösterliche Nahrungswesen. Sowohl eigene Kulturen als auch die nötigen Zusatzanschaffungen finden in den Rechnungsbüchern verhältnismäßig reiche Erwähnung. Schon der St. Gallener Klosterplan von 820 zeigt die Vielfalt des Gemüseanbaus durch die Erwähnung von 18 verschiedenen Sorten. An erster Stelle standen sicherlich die diversen Kraut- bzw. Kohlarten.“⁷ An anderer Stelle liest man: „... (basiert) bäuerliche Alltagsnahrung in überwiegendem Maß auf Brot und anderen Getreideprodukten sowie auf Gemüse ... Fleisch mit einem ‚verlängernden‘ Gemüse oder Brot, vor allem Kraut.“⁸ Aber auch andere Sachkundeforscher weisen in die gleiche Richtung. So schreibt Ebner: „Der Dichter Sextus Amarius berichtet um 1000, daß sich das Volk mit Hirse, Gurken und gefettetem Kraut begnügt ...“⁹ Ähnlich stellt Montanari fest: „... vegetables

⁵ F. Posch, Die Zinsregister des Chorherrenstiftes Vornau aus dem 15. Jahrhundert (= Öurb. III/4/II), 1986.

⁶ Posch, Zinsregister, II, 7, S. 35; III, 5, S. 49 und Einl. S. XLIII.

⁷ G. Jaritz, Die Reiner Rechnungsbücher (1399–1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters, in: Sitz.Ber. d. ÖAkDW., phil.-hist. Kl., Bd. 304/I, 1976, S. 145–271; besonders: Lebensmittel des klösterlichen Alltags, deren Gewinnung, Verwaltung und Aufbewahrung, S. 174–220.

⁸ Ebd. S. 187.

⁹ K. Brunner – G. Jaritz, Landherr, Bauer, Ackerknecht, Wien 1985, S. 116.

¹⁰ H. Ebner, Der Bauer in der mittelalterlichen Historiographie, in: Sitz.Ber. d. ÖAkDW., phil.-hist. Kl., Bd. 439, 1984, S. 93–123 (S. 113).

were a fundamental element of the rural diet ...“ und weiter: „Vegetables and greenstuff regularly entered the rural diet: raw, dressed as salad, boiled in water, fried in oil or lard, mixed with meat and cereals.“¹⁰

Direkte Bezugnahme auf Kraut als beliebte Volksnahrung ist auch in der mittelalterlichen Literatur anzutreffen, z. B. im „Meier Helmbrecht“ von Wernher dem Gärtner: *ein krût vil kleine gesniten, ein guot fleisch lac dâ bi* und nochmals: *... dâ heime ir vater krût hêt gâz ...*¹¹ Viel ausführlicher wird das Krautessen beim Hochzeitsmahl in Heinrich Wittenweilers „Ring“ satirisch und wenig appetitlich beginnend mit v. 5711 über zirka 100 Verse geschildert: *Hi mit do was das chraut berait, mit spek und greuben überlait ...*¹² Auch von Seifried Helbling wird das Kraut als Bauernkost erwähnt.

In näherer Beziehung zu unserem Raum vermerkt das aus dem 16. Jh. stammende Banntaidingbuch von St. Veitsberg bei Leoben bäuerliche Gerichte unter dem Abschnitt *Vermerkt das außgeben der speiß die dann auf die arbeiter geet und was man zu jeder arbeit zu essen geben soll, wo kraut und prein, sein stuckel fleisch in den kraut* wiederholt vorkommt.¹³

Bei genauerer Durchsicht österreichischer Weistümer hinsichtlich Krautbau und -verwertung stößt man auf zahlreiche Belege. So werden in der Steiermark nicht nur Krautgärten, Krautkeller und Krautkessel genannt, sondern auch das Krautsetzen, *-abschlachen* und *-sieden*, und zwar in Hartberg, Romatschachen, Passail, Unzmarkt, St. Veitsberg bei Leoben, St. Dionysen und Eibiswald.¹⁴

Niederösterreichische Weistümer sind in dieser Hinsicht recht ergiebig.¹⁵ Besonders hervorgehoben sei hier das Banntaiding von Poisbrunn (östlich von Falkenstein) von 1549, wo von „Krautsiedhäusern“ die Rede ist, und das von Nieder-Rohrendorf und Oberweidling von 1450, wo genaue Anweisungen über das Ausleihen des Krautkessels (der bei der Herrschaft ist) und das Krautsieden gegeben werden: Der Hofmeister soll einen Kessel und einen Krautsieder haben und bestellen, der mit dem Kessel geht und das *chraut seut*.¹⁶

Auch in den oberösterreichischen Weistümmern kann man fündig werden und wiederholt Bezugnahmen auf Kraut, Pflanzbeete und Krautgärten entdecken.¹⁷ Aber auch konkrete Hinweise auf Krautverarbeitung und -konservierung feh-

¹⁰ M. Montanari, Rural Food in Late Medieval Italy, ebd., S. 307–320 (S. 314f.).

¹¹ Wernher der Gärtner, Helmbrecht, Mhd./Nhd., herausgegeben, übersetzt und erläutert von F. Tschirch, Reclam 1974, v. 867ff. und 1604f.

¹² Heinrich Wittenweilers „Ring“, nach der Meininger Hs. herausgegeben von E. Wiesner (= Deutsche Literatur in Entwicklungsserien. Reihe Realistik des Spätmittelalters 3), Leipzig 1931, Neudruck Darmstadt 1973.

¹³ Steirische und Kärnthische Taidinge, hg. von Bischoff – Schönbach, Wien 1881 (= Österr. Weistümer, Bd. 6), S. 313f.

¹⁴ Ebd. Seite/Zeile: 124/34, 165/13f., 175/15, 258/19, 312/19, 313f., 322/6f., 389/18.

¹⁵ Niederösterreichische Weistümer, hg. von G. Winter, 4. Teil, Nachträge und Register mit einem Glossar von J. Schatz, Wien 1913 (= Österr. Weistümer, Bd. 11), Seite/Zeile: 4/27, 57/28f., 151/3, 170/4, 196/21, 238/43, 250/15, 327/40, 358/8. Vgl. auch im Register: kraut-grueben, -huet, -setzen, -sieden, -siedheuser.

¹⁶ Ebd. 253/20 und 390/12–29.

¹⁷ Oberösterreichische Weistümer, I–III. Teil, hg. von I. Nößlböck, 1939ff.; IV. Teil, hg. von H. Ebentaller, F. Eheim, H. Feigl, O. Hageneder, 1960 und V. Teil, Registerband, hg. von der ÖAkDW. und dem Oberösterreichischen Landesarchiv, bearb. von H. Hageneder, I. Loidolt, H. Feigl, Wien 1978. Man vergleiche im V. Teil die Nennungen im Sachregister unter den Stichwörtern: Kraut, Krautacker, -garten, -peunt, -setzen, -setzer (insgesamt 36 Nennungen).

len nicht, werden doch mehrmals auch Krautsieden und -sieder bzw. „Krautsud“ erwähnt,¹⁸ ist vom Krautkessel die Rede,¹⁹ von der Kesselgrube²⁰ und sogar von der Krautgrube.²¹ Besonders aufschlußreich ist die Eintragung *die pflanzbetter soll man jürlich am pregarten und viechtrib zu St. Johanni den sun ebenten aufprechen* (Markt Lasberg 1573),²² weil daraus erhellt, daß der „Prägarten“ direkt mit dem Gemüseanbau zu tun hat. Aussagekräftig scheint mir auch die Bemerkung aus den Ergänzungen zur Herrschaft Traun (Ordnung für Grund- und Vogtholden, Mitte 17. Jh.) mit der Bemerkung: *item wann ainer kößel, kraut gruben oder harrez bei den weegen hat, der soll es woll bewahren. Da aber schaden daher volgete, der soll den Schaden ausstehen und noch darzue gestrafft werden per 5 fl.*²³ Damit ist das Vorhandensein von Krautkesseln und Krautgruben auch im oberösterreichischen Raum ohne Zweifel bestätigt.

Weniger direkt und unmittelbar sind naturgemäß Angaben über Krautbau und -verarbeitung in den österreichischen Urbaren. Immerhin bestätigt Dopsch für Niederösterreich „die weite Verbreitung des Gemüsebaus und die Regelmäßigkeit der Abgaben davon“ und weiter: „Neben dem Wohnbau darf die Garten- und speziell Obstkultur nicht übersehen werden, denn nicht selten sind in diesen Urbaren auch Gärten (ortus) schlechthin und besonders Obstgärten (pomeria) angeführt.“²⁴

Hinsichtlich der Steiermark heißt es: „Der Gemüsebau ist auch in der Steiermark weit gepflegt, jedoch nicht so sehr wie in Österreich.“²⁵ Von den Klosterurbaren bietet das Melker Urbar²⁶ zwar des öfteren pomerium für Baumgarten, jedoch keine Hinweise auf das Kraut wie die Göttweiger Urbare, wo schon in der Einleitung auf den Gemüsebau Bezug genommen wird: „Neben der Obstkultur ist es besonders der Gemüsebau, welcher wiederholt erwähnt wird. Da die mittelalterliche bäuerliche Küche wenig andere Gemüse neben dem Kraute kannte, so ist es begreiflich, daß man das Gemüseland, den Krautgarten, auch *chrautpelt* genannt, als Dienstobjekt sehr häufig antrifft.“²⁷

Wie groß die Rolle war, die dem Kraut und dem Krautbau in Oberösterreich zukam, zeigen die häufigen Nennungen in den mittelalterlichen Stiftsurbaren des Landes ob der Enns. Man vergleiche dazu das Stichwort *kraut* und *krautgarten* im Registerband (19 Nennungen).²⁸

¹⁸ I 409, 1; 483, 19; 534, 19; II 80, 6; III 374, 25ff.; IV 180, 12.

¹⁹ I 168, 17; II 46, 37; 80, 3; III 151, 34; 374, 27; IV 268, 39.

²⁰ II 10, 28; 27, 25f.; III 374, 29.

²¹ II 10, 28; 46, 37; III 151, 34.

²² IV 195, 18; vgl. auch 204, 27.

²³ Ebd. IV 268, 39.

²⁴ A. Dopsch, Die landesfürstlichen Urbare Niederösterreichs und Oberösterreichs aus dem 13. und 14. Jahrhundert, 1904 (= ÖUrb. I, 1), Einl. S. CLXXVI und S. CLXXX; vgl. auch Sachregister unter: *chrautgart, garten, ortus*.

²⁵ Ders., Die landesfürstlichen Gesamturbare der Steiermark aus dem Mittelalter, Wien und Leipzig 1910 (= ÖUrb. I, 2), Einl. S. CXXXIII.

²⁶ Die mittelalterlichen Stiftsurbare Niederösterreichs, II. T., 1. H.: Das älteste Urbar des Benediktinerstiftes Melk (1289–1294), hg. von F. Kummer, Wien 1970 (= ÖUrb. III/1/II/1).

²⁷ Die Urbare des Benediktinerstiftes Göttweig von 1302–1536, bearbeitet von A. F. Fuchs, 1906 (= ÖUrb. III/1), Einl. S. CXXXVIII; vgl. auch S. 150, Nr. 600 (1302 und 1322) Nota, und das Register unter: *ortus* (31 Nennungen) und *olera*.

²⁸ Die mittelalterlichen Stiftsurbare des Landes ob der Enns, IV. T., hg. von K. Schiffmann, Wien 1925. Dazu: *krautwit hakken* als Roboterleistung (II, 544) dürfte nicht als „Stengel und Blattrippen hacken“ zu verstehen sein, sondern als Brennholz hacken für das Kesselheizen zum Krautsieden.

Der früheste Hinweis aber auf einen großen, fruchtbaren Gemüsegarten findet sich in der Reiner Urkunde vom 29. Mai 1159, ausgestellt in Göß, in der Abt Gerlach von Rein eine genaue Beschreibung des Tauschobjektes (mit den Benediktinern in St. Lambrecht) gibt und dabei einen *ortus holerum ferax amplis spaciis hinc inde distentus* (ein fruchtbarer Gemüsegarten, der sich über eine weite Fläche ausdehnt) in Neunkirchen nennt, neben dem „gut aus Holz gebauten Hof“ mit Keller und Kornspeicher, Pferdestall, Scheune und heizbarer Stube.²⁹ Dies war offenbar ein Meierhof mit vorzüglicher Wirtschaftsführung, ein Musterbeispiel für die klösterliche Kulturleistung der Zisterzienser.

Soviel zu nachweisbaren Fakten über Gemüsebau und Kraut als Volksnahrung im Mittelalter aus dem ostösterreichischen Raum.

Krautkonservierung in Gruben

Wie weit verbreitet aber war die Krautkonservierung durch Überbrühen der Krautköpfe und das Einlegen in Krautgruben?

Frühwald gibt auf Grund der zitierten volkskundlichen Literatur als einstiges Verbreitungsgebiet den Ostalpenraum mit den Bundesländern Steiermark, Kärnten, Salzburg, Nieder- und Oberösterreich an. Darüber hinaus sei diese Methode in der südlichen Herzegowina, in Montenegro bei Bilek, in der Zupa und bei den Kučen nachweisbar. Auch von Krautgruben in der Ukraine und im Ural werde berichtet.

Die seinem Aufsatz beigegebene Kartenskizze (Abb. nächste Seite) zeigt die Verbreitung der Krautgrube in der Steiermark mit dem Stand von 1970. Danach war sie in der gebirgigen Nordost- und Weststeiermark anzutreffen, aber nur im Joglland und in der Waldheimat hieß sie (Kraut-)Aller.³⁰

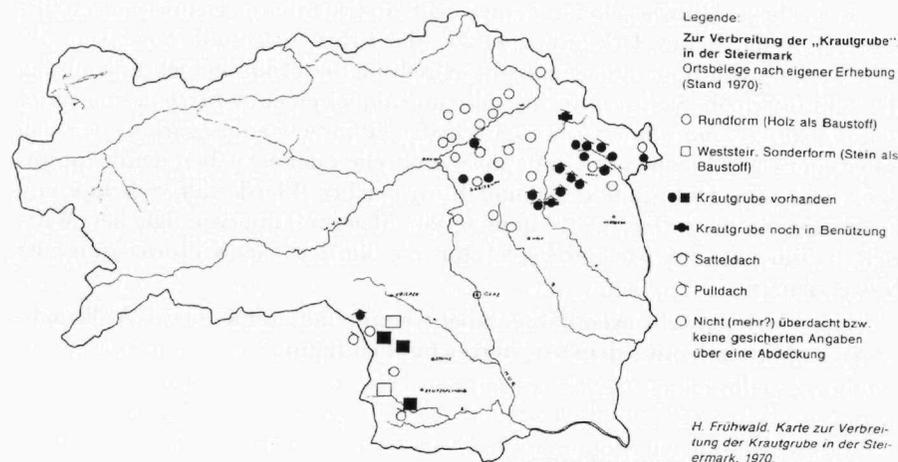
Im ganzen gesehen ist das Schrifttum über das Grubenkraut und die Krautgrube ziemlich spärlich. Zu Anfang unseres Jahrhunderts erwähnt Karl Reiterer im „Heimgarten“ den „Krautstieber“ im steirischen Oberland: „Der Krautstiber ist nichts anderes als ein Riesenkrautbottich. Man gräbt in die Erde ein Loch und zimmert es mit Lärchenholz aus. Das Sauerkraut erhält sich im Stiber 20 Jahre lang genießbar.“³¹ In der nächsten Folge des „Heimgarten“ schildert Peter Rosegger den Werdegang und die Schmachhaftigkeit des Grubenkrautes, gibt an, daß es „nur noch in vereinzelt Gegenden üblich“ ist und erwähnt auch den „Gmoakessel“ und „das Krautaler“.³²

²⁹ StUB. I, Nr. 401, S. 382–387; G. Jaritz, Alltagsleben und Sachkultur zur Zeit der Traungauer, in: Das Werden der Steiermark. Die Zeit der Traungauer (= VdStLA. Bd. 10), 1980, S. 311–326 (S. 317); dazu (mit Übersetzung des lateinischen Urkundentextes): L. Grill, Das Traungauerstift Rein. Sonderdruck aus der Cisterzienser Chronik, 44. Jg./1932, S. 57–61.

³⁰ Frühwald, wie Anm. 2, S. 132; vgl. auch M. Kundgraber, Die volkstümliche Ernährung im Lichte der Untertaneninventare (am Beispiel der Herrschaft Stainz), in: ZHVSt. 79/1988, S. 187–195 (S. 194).

³¹ K. Reiterer, Haus- und Küchengeräte der Äplerin, in: Heimgarten 29/1905, S. 914ff. (S. 916).

³² P. Rosegger, Die Schüssel Kraut. Ein Tischgericht aus dem obersteirischen Bauernleben, in: Heimgarten 30/1906, S. 691–695 (S. 694) und Ders., Volksleben in der Steiermark I, Leipzig 1895, S. 26: „Charakteristisch ist noch das Krautaller“ (auch: *der* Krautaler).



Die aus dem Jahr 1913 stammende Beschreibung der Krautgrube im Jogl-land von Paul Zloklikovits sei hier ausführlich zitiert: „Eine Besonderheit im Wirtschaftsbetrieb des oststeirischen Bauers, die mir schon öfters an verschiedenen Häusern auffiel, sind runde Schächte, die in einer Tiefe von etwa drei Meter nahe beim Haus gegraben sind. Die Wände dieser Schächte sind mit Holzbohlen ausgekleidet und durch ein kleines Holzdach vor eindringender Nässe geschützt. Anfangs glaubte ich, dies seien unfertige Brunnen; als ich mich jedoch erkundigte, erfuhr ich, daß sie zur Aufbewahrung des Krautes dienen. Die Krautköpfe werden in einem großen Kessel überkocht, hierauf in die Schächte versenkt und mit großen Steinen beschwert. Derartiges Kraut soll im Geschmacke vorzüglich sein und sich 50 Jahre und noch länger halten. Man erzählte mir, daß man durch Zufall beim Graben in der Nähe alter Bauernhäuser auf Krautüberreste stieß, die trotz des hohen Alters noch genießbar waren.“³³

Etwa zur gleichen Zeit (1914) berichtet Rudolf Moser über das „Gruakraut“ in Niederösterreich. Er stellt fest, daß in der Buckligen Welt diese Art der Krautkonservierung allmählich in Vergessenheit gerät und beschreibt genau alle Vorbereitungsarbeiten und das Einlegen in die Grube, wobei auffällt, daß die volle Grube mit Wasser abgeschlossen wird. Dies wieder hat wohl zur Folge, daß das Äußere und die Umgebung der ihm bekannten Gruben wenig erfreulich aussahen. Moser weist auch auf die Bestimmungen über Kraut und Krautgärten in Banntaidingen hin und nennt das von Lichtenwörth bei Wr. Neustadt, das von Molrams bei Neunkirchen, das von Nieder-Rohrendorf und Oberweidling, „wo das Krautsieden sogar eine gewisse Organisation erfahren hat“, ferner das von Gutenstein und von Poisbrunn, von Sollenau (1412), Trautmannsdorf und Gumpoldskirchen.³⁴

³³ P. Zloklikovits, Vergessene Lande, in: Zs. des dt. und österr. Alpenvereins, Bd. XLIV, Jg. 1913, S. 182ff. (S. 193).

³⁴ R. Moser, Das Gruakraut in Niederösterreich, in: Zs. für österr. Volkskunde, Bd. 20, S. 171–175.

Sein Bericht läßt vermuten, daß diese Krautkonservierung auch in der abgeschlossenen und konservativen Buckligen Welt den Ersten Weltkrieg nicht überdauert hat.

In Kärnten scheint nach Oskar Moser die Krautgrube nur im Lavanttal bekannt gewesen zu sein (im Gebiet von Kamp und Theißenegg), allerdings eine etwas andere Konstruktion mit einer Spindel zum Niederpressen der „geselchten Köpfe“. Außer dem steirischen und niederösterreichischen Verbreitungsgebiet nennt er auch Abtenau in Salzburg mit nur einfachen Steinbeschwerungen.³⁵

Ganz unbekannt dürfte dieses Verfahren der Krautbereitung und -konservierung vor einigen Jahrzehnten auch im oberösterreichischen Mühlviertel noch nicht gewesen sein, wie einem Bericht von Otto Milfait über einen „Krauttög“ zu entnehmen ist.³⁶ Dieser „Krauttög“ ist nämlich ein Krautkessel, „dessen Funktion schon seit fast einem halben Jahrhundert erloschen“ ist. Die Darstellung der Krautzubereitung nach der Erinnerung eines Nachbarn stimmt aber durchaus mit der auch andernorts üblichen überein.

Welche Schlüsse lassen sich aus diesen Tatsachen ziehen? Mit Sicherheit darf man annehmen, daß sich das Gebiet, in dem Krautkessel, Krautsieden bzw. *chrawtwitt* erwähnt werden, mit der Verbreitung der Krautgrube deckte, d. h. daß diese Einrichtung in Gegenden Nieder- und Oberösterreichs und wohl auch der Steiermark bestanden haben muß, aus denen es keine Nachrichten über ihr einstiges Vorhandensein gibt. Nachrichten darüber finden sich ja erst aus der „Verfallszeit“ des späten 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, und zwar durchwegs aus Rückzugsgebieten, wo Krautgrube und Grubenkraut nun als Besonderheit auffielen.

Hier in den rauheren Mittelgebirgslandschaften der nördlichen Oststeiermark, der Weststeiermark oder auch der Buckligen Welt mit geringer Eignung für den Anbau anderer Gemüsearten hielt sich diese Tradition der Krautkonservierung und -verwertung eben am längsten. Wo aber hat sie ihren Ausgang genommen? Waren Klöster und geistliche Grundherrschaften die Initiatoren oder zumindest Vermittler? Oskar Moser hat diese Vermutung klar ausgesprochen: „Dieses besondere Konservierungsverfahren . . . scheint vielleicht nach antiken Rezepten zunächst in den Klosterhaushalten des frühen Mittelalters erprobt“ worden zu sein.³⁷ Die Gegebenheiten scheinen diese Annahme zu bestätigen. Viel spricht zumindest dafür, daß die Klöster auch in der Entwicklung der materiellen Kultur entscheidend mitgewirkt haben, wie ja schon das Beispiel des Zisterzienserstiftes Rein beweist. Könnte nicht auch das Chorherrenstift Voralpe Schrittmacher und Förderer in der Bewirtschaftung und Verwertung des Volksnahrungsmittels Kraut gewesen sein? Gar manches spricht für diese Annahme.

³⁵ O. Moser, Die letzten Lavanttaler Krautgruben, in: Die Kärntner Landsmannschaft, Jg. 1964, Heft 2, S. 10–12.

³⁶ O. Milfait, Der „Krauttög“ beim Ettenbergeranwesen in Harlingsedt bei Königswiesen, in: OÖ Heimatblätter, 42. Jg./1988, H. 1, S. 58f.

³⁷ Moser, wie Anm. 35, S. 10.

Wie eingangs erwähnt, ist die im Zinsregister von 1445 vermerkte Robotleistung des *chrawttwidt*-Führens der erste direkte Hinweis auf das Krautsieden, wobei die Menge des benötigten Brennholzes auf die Größe des Kessels und die verarbeitete Menge Kraut ebenso wie auf eine längere Tradition schließen läßt. Leider fehlen ältere Quellen.

Daß der Kessel für das Krautsieden auch in den folgenden Jahrhunderten ein wichtiges Inventarstück in Vorau war, wird durch Eintragungen im Marktprotokoll, dem sogenannten Gemein-Buch, bewiesen. Es geht bis in das Jahr 1570 zurück, wurde bis 1750 geführt und 1780 überarbeitet und bestätigt. Dort finden wir zum 9. April 1696 die Eintragung: *Der Khrauthkhaßl welcher auf dem Platz in Markht gestanden wegkh gebrochen und der Platz völlig emb gemacht worden . . .* Zum 26. September 1696 liest man: *. . . ist der Krauth käßl übersetzt worden und anizo auf den orth alwo das Herder Häußl gewessen auf neuen gebauth worden . . .* Schließlich folgt die Eintragung: *. . . in diesem 1711 Jahr in dem Monath September ist ein neuer kupfferer Käßl in dem Markt Vorau zum Krautsieden unter dem Herrn Mathias Königshoffer derzeit Markt-richter aufgerichtet worden . . .*³⁸ Es dürfte der Kessel mit einem Fassungsvermögen von einer Fuhre Krautköpfen sein, den nach Frühwald die Gemeinde Vorau um 1880 noch besaß.³⁹ Dieser Kessel und seine Lage waren dann auch namensgebend für den wiederholt belegten Krautkesselweg bzw. das *Krautkeßlgäßl* zwischen den Häusern Nr. 40 und Nr. 41.⁴⁰

Es kann wohl kein Zufall sein, daß in diesen (allerdings späten) Quellen die Bezeichnung *Allach*, *Ailach*, *Oehlach* und Zusammensetzungen mit -weg-, -feld, -bauer, -hof mehrmals in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Krautkessel auftauchen, weniger deutlich im JK und FK,⁴¹ aber auffällig im Marktberainungsprotokoll.⁴² Sollte also Allach (Ailach, Oehlach) doch mit dem rätselhaften „Aller“ für Krautgrube identisch sein? Die Aussprache des Flurnamens und die Bezeichnung für Krautgrube sind ja, wie erwähnt, völlig gleich.

Außerdem gibt es Belege für die Gleichsetzung. So findet man im Marktberainungsprotokoll: *. . . der ober Garten am Aillach Hof genannt oder den Winkel an den Aillach Hof.*⁴³ Die Festlegung anlässlich einer Robotablöse beinhaltet: *Geppel außstehen und Krauthaußschlagen, auch in die Gruben und sogenannte Aillach legen,*⁴⁴ und wiederum im Marktberainungsprotokoll steht: *Anton Freyßmut, Nr. 28: Zaun von einem Krautailach bei des Färber Gartenspitz.*⁴⁵ Auch im Wirtschaftsbuch der Herrschaft Festenburg von 1768 ist zu lesen: *Die drey Demeldorffer und der Kleinhäusler in den Graben unter dem Schloß müssen beym Schloß das Kraut hauen, überbrennen, und in die Allä*

*oder Grube legen, wan eine beym Schloß gebraucht wird. Beym Süeden und Einlegen helfen die Schloß leuthe.*⁴⁶

Ein weiterer Beweis für die Bedeutung, die dem Anbau und der Bewirtschaftung des Krautes in Vorau zukam, sind die sogenannten „Pflanzbether“ auf der Kring mit dem „Vorauer Pflanzenkirta“, dieser – nach Ibler – „in jahrhundertelanger Übung vertraute(n) Einrichtung im bäuerlichen Leben dieses oststeirischen Marktes“.⁴⁷ Die Anlage dieser Pflanzbeete auf der Kring, dem „schönsten und ebensten Siedlungsboden des ganzen Vorauer Beckens“, wie Posch diese Gegend im Zusammenhang mit dem Formbacher Urneierhof nennt,⁴⁸ läßt sich freilich nicht datieren. Die erste Erwähnung erfolgte im Urbar von 1547 (*agkher auf der Khrin neben den pflanzbetten*), wie Hutz nachwies, der die Aufteilung des über 2 ha großen Ackerbodens in 162 schmale Feldstreifen „spätestens im ausgehenden Mittelalter“ annimmt. Aus dem Gemein-Buch ist bezüglich der „Bauern Pflanzbether“ noch zu erfahren, daß diese ihnen „wegen der Einzäunung ohne eines Kaufschillings vor Zeiten von der Bürgerschaft gelassen“ wurden. Sie durften aber nur an den vom Marktrichter bestimmten Tagen anbauen oder *gabwesen*.⁴⁹

Jedenfalls war der bis vor kurzem alljährlich abgehaltene „Pflanzenkirta“ eine Vorauer Besonderheit und von Bedeutung für die ganze Umgebung. In diesem Zusammenhang sei auch auf eine Feststellung von Posch, Grafendorf betreffend, hingewiesen: „Mitten im alten Gemeindegrund liegen auch die 31 Pflanzbeete, deren Anzahl auf ihre Zuweisung in die Zeit nach 1400 hinweist.“⁵⁰ Und an anderer Stelle ist davon die Rede, daß der Vikar in Grafendorf und Oberdrum den Krautzehent einhob, wobei jeder Bauer eine Butte Krauthappel zu geben hatte.⁵¹

Schließlich ist nicht von der Hand zu weisen, daß der Vorauer Flurname *Pregart* zum (herrschaftlichen) Gemüse- bzw. Krautanbau in enger Beziehung stand (vgl. Anm. 22). Ich habe schon in anderem Zusammenhang die Vermutung ausgesprochen und zu begründen versucht, daß dieser Flurname, der in Riegersbach durchaus geläufig ist und auch in anderen Gegenden des mittelbairischen Raumes vorkommt, die Bedeutung „Haus- und Küchengarten des ehemaligen Herrenhofes“ gehabt haben dürfte. Dabei konnte ich mich gegen die Annahme, der Orts- bzw. Flurname sei slawischer Herkunft, auf Kranzmayer („eine küchenlateinische Bildung wie die meisten Prägärten“), Brandstetter, Jungmair-Etz und auch auf den Hauptkatalog des Bairisch-Österreichischen Wörterbuches berufen.⁵²

Eine slawische Etymologie für den Vorauer Flurnamen *Pregart*, wie sie für die in der Buckligen Welt liegenden Örtlichkeiten noch vertreten wird,⁵³ halte

³⁸ „Gemein-Buch“ (Marktprotokoll) Vorau, Gemeindearchiv, f. 296/2, f. 301/2, f. 342/2.

³⁹ Frühwald, wie Anm. 2, S. 134; vgl. auch: Marktberainungsprotokoll zur Neufassung des „Gemein-Buches“ von 1780, Gemeindearchiv Vorau, S. 43.

⁴⁰ Marktberainungsprotokoll, wie Anm. 39, S. 127, 149, 150f., 174.

⁴¹ JK 4881, Nr. 15; Riegersbach, Nr. 1; Markt Vorau; FK Nr. 1593; Riegersbach, StLA.

⁴² Marktberainungsprotokoll, wie Anm. 39, S. 127 und 149.

⁴³ Ebd. S. 49 und 74.

⁴⁴ „Gemein-Buch“, f. 358, Pkt. 9; Marktberainungsprotokoll, S. 104f., Pkt. 7–9.

⁴⁵ Marktberainungsprotokoll, S. 166.

⁴⁶ Wirtschaftsbuch der Herrschaft Festenburg von 1768, f. 35f., Stiftsarchiv Vorau.

⁴⁷ H. Ibler, Der Vorauer „Pflanzenkirta“, in: Die Bodenkultur 11/1958, S. 102–110.

⁴⁸ F. Posch, Die ältesten Siedlungszentren des Vorauer Beckens, in: ZHVSt. 77/1986, S. 59–66 (S. 62).

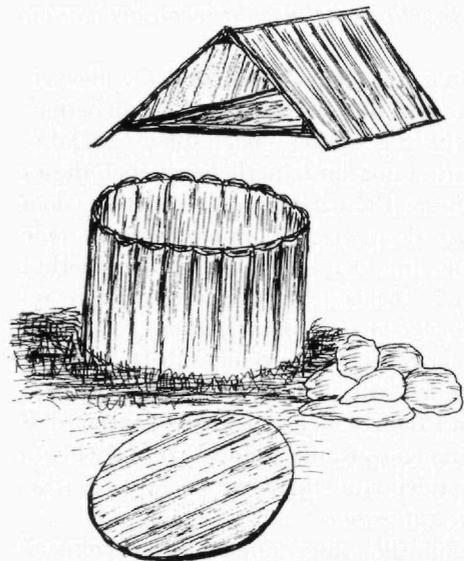
⁴⁹ F. Hutz, Die Pflanzbeete auf der Kring, in: Vorauer HBll. 11/1989, S. 9–12.

⁵⁰ F. Posch, Die geschichtliche Entwicklung von Grafendorf, in: Festschrift zur Markterhebung von Grafendorf bei Hartberg, 1964, S. 28–54 (S. 43f.).

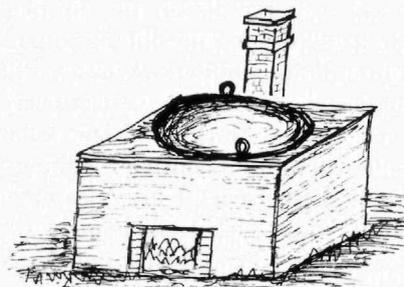
⁵¹ Ders., ebd., Geschichte der Pfarre Grafendorf, S. 91ff. (S. 93).

⁵² F. Eiseleit, Der Herrnsitz Propst Rüdigers, des Gründers von Riegersbach bei Vorau, in: BfHk. 59/1985, S. 2–12; vgl. auch: Oberösterr. Weistümer, V. T. (wie Anm. 17), Sachregister: *Pregarten* = Vorgarten des Bauernhauses, Hausgarten.

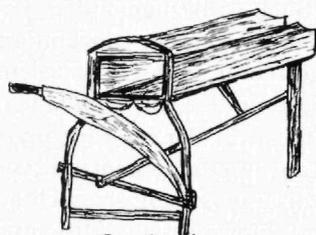
⁵³ E. Schuster, Etymologie der niederösterreichischen Ortsnamen I, Wien 1989 (= HONB v. NÖ, Reihe B), unter B 436–438.



Krauttaller mit Abdeckung,
Steinen und Dach



Krautkessellofen mit Kessel



Grubenkrautsense

F.E.

ich für ausgeschlossen. Ich komme noch darauf zurück. Wie wichtig im Vorauer Raum Kraut und speziell Grubenkraut als Volksnahrungsmittel bis vor ein paar Jahrzehnten gewesen sind, beweist zur Genüge eine Bemerkung von Pius Fank bezüglich Stift Vorau: „Eine für uns fast unvorstellbare Bedeutung für die Ernährung hatten damals Rüben und Kraut . . . 1774 erntete das Stift 28 Fuhren oder 280 Wecht Rüben. An Kraut wurden im gleichen Jahr heimgeführt zehn Fuhren mit rund 4600 Krautköpfen oder Göpeln. Davon wurde die Hälfte eingeschabt (!) und in Bottichen aufbewahrt, die Hälfte aber wurde ‚überbrennt‘ und in die Krauttaller (Krautallach) gepreßt. Dieses in der ganzen Gegend sehr beliebte und gesunde Gruabenkraut wurde bis nach dem Ersten Weltkrieg gegessen. Um 1920 wurde beim Auflassen eines stiftischen Krauttallers 50 Jahre altes Gruabenkraut ‚ausgenommen‘. Es war tadellos erhalten, nur mußte es die Köchin drei Tage lang sieden, bis es genießbar war.“⁵⁴

In entlegenen Gegenden haben sich der Krauttaller und das Grubenkraut bis in die fünfziger Jahre gehalten, mancherorts sogar noch länger. In einem Zeitungsartikel „Steirisches Kraut aus der Grube“ aus dem Jahr 1954 werden die „letzten Krautgruben Mitteleuropas um Ratten“ ausführlich geschildert,⁵⁵ und Frühwald traf noch 1970 einen Krauttaller in Verwendung im oberen Feistritzal an.⁵⁶

⁵⁴ P. Fank, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte der Vorauer Landschaft aus dem Blickfeld des Stiftes, in: BfHk. 43/1969, S. 113–127 (S. 123f.).

⁵⁵ Sonntagspost vom 5. 12. 1954, gez. ja-.

⁵⁶ Frühwald, wie Anm. 2, Kartenskizze S. 132.

Aus eigener Erfahrung weiß ich, daß in Vorau in den fünfziger Jahren noch vielfach Krauttaller in Betrieb waren und das Grubenkraut, abgeschmalzen mit Grammeln, als selbstverständliches Zwischengericht zwischen Suppe und Hauptspeise praktisch tagtäglich auf den Tisch kam. Erst mit der Besserung der wirtschaftlichen Verhältnisse nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Krauttaller auch im Joglland zugeschüttet.

Zur Etymologie von Aller

Im Steirischen Wortschatz von Unger-Khull ist das Wort Aller bzw. Krauttaller („klaftertiefe, schachtartige, ausgetäfelte Grube zum Aufbewahren von Krautköpfen“) nur als Maskulinum vermerkt.⁵⁷ So wurde es auch in Vorau gebraucht, aber Rosegger überlieferte es auch als Neutrum. Eine Überprüfung des Verbreitungsgebietes von „Aler, Aller, Krauttaller“ im Hauptkatalog des BÖW zeigt, daß diese Bezeichnung auf das Joglland und die Waldheimat beschränkt war.⁵⁸ Schon Rosegger hat sie „ein dunkles Wort“ genannt, und auch für die Germanisten der Wörterbuchkanzlei ist es dunkel geblieben. „Herkunft und Etymologie unklar“ heißt es zum Stichwort Aller.⁵⁹

Frühwald schreibt: „Nur in der Waldheimat mit Ausstrahlung nach Vorau und ins Wechselgebiet wird der Name (Krautgrube) durch ‚Krauttaller‘ abgelöst.“⁶⁰ Ich glaube, daß die Ausstrahlung in umgekehrter Richtung erfolgte, und zwar vor allem auf Grund des Stiftes Vorau als Kultur- und Wirtschaftsfaktor.

Dazu schreibt Pius Fank: „Daß jeder stiftische Meierhof anfangs Schule und Stütze des bäuerlichen Wirtschaftsbetriebes der Siedler war, können wir zwar für die ältesten Zeiten nicht beweisen, darf aber nach der damaligen herrschaftlichen Betriebsführung und nach der weiteren Entwicklung des Wirtschaftslebens angenommen werden.“⁶¹ Stimmt man dieser Aussage zu und zieht die oben angeführten Fakten über die Vorbildwirkung klösterlicher Agrarkultur und die wahrscheinliche Pioniertätigkeit auch auf dem Gebiet der Kraut- und Gemüsebewirtschaftung in Betracht, dann bietet sich vielleicht auch eine Erklärung für das etymologisch unklare „Aller“ an. Es könnte, wie zahlreiche andere Wörter, aus der klösterlichen Schreibstube stammen und lateinischen Ursprungs sein. Dies mag vorerst als gewagte Hypothese erscheinen. Geht man von dem in der Reiner Urkunde von 1159 genannten Ausdruck *ortus holerum* aus,⁶² der gleichermaßen auch in den oberösterreichischen Stiftsurbaren als *hortus olerum* aufscheint,⁶³ und stößt man auf Kraut = *olus* in einem Seitenstettener Urbar⁶⁴ – auch im Sachregister zu den Reiner Rechnungsbüchern –, so macht einen der Gleichklang stutzig. Sollte Aller (gesprochen: äla) mit lateinisch *olus*, -eris zusammenhängen?

⁵⁷ Unger-Khull, Steirischer Wortschatz, Graz 1903, S. 15.

⁵⁸ Bayerisch-Österreichisches Wörterbuch, Hauptkatalog, Wien, Postgasse.

⁵⁹ BÖW. I. 3. Lfg. Wien 1965, S. 146.

⁶⁰ Frühwald, wie Anm. 2, S. 132.

⁶¹ Fank, wie Anm. 54, S. 116.

⁶² Wie Anm. 29.

⁶³ Wie Anm. 28, Register (III/91, III/407).

⁶⁴ Die mittelalterlichen Stiftsurbare Niederösterreichs, III. T.: Seitenstetten, hg. von G. Flossmann, Wien 1977 (= ÖUrb. III/1/3, T.), S. LXVIII.

Dieses Wort ist auch in allen größeren mittellateinischen Wörterbüchern mit verschiedenen Ableitungen genügend bezeugt, z. B. bei Du Cange: *olerare = plantare olera vel oleribus uti, . . . olera cultivare*, ebenso: *olerator (vel holerator), olerius, ut supra olerator*.⁶⁵ Zahlreiche Zitate zum Stichwort *olus* (*holus*) bietet auch das *Novum Glossarium*, darunter aus den *Traditiones Salisburgenses* (a. 1122–1147): *tres urnas compositi oleris*.⁶⁶

Unter diesen Voraussetzungen fällt es einem nicht schwer anzunehmen, daß auch in frühen lateinisch geschriebenen Urbaren, Rechnungsbüchern oder Robotregistern des Stiftes Vorau die Sachbezeichnung **olerium* für Krautgrube verwendet und als **oler* in die Volkssprache übernommen wurde. Daß bei der Bildung **olerium* auch der Anklang an das sicher bekannte *ollarium*, Aschenurne, zu lat. *olla* (aus älterem *aula*) mit einer Rolle gespielt haben könnte,⁶⁷ ist gewiß nicht auszuschließen. Aus dem Lateinischen stammende Lehnwörter ähnlicher Bildungsweise wie *Almer* (aus *armarium*), *Keller*, *Speicher*, *Trichter*, *Weiber*, ganz abgesehen von Wörtern wie *Inventar*, *Kalender* oder *Register*, haben ja in die Sprache Eingang gefunden, wenn auch das häufig gebrauchte *granarium* für Kornspeicher oder *pomerium* für Baumgarten nicht darunter sind. Das klosterlateinische *pistrinum*, Backstube, lebt lange als Berufsbezeichnung und bis heute im Familiennamen *Pfister* fort.

Wie zahlreich die Ad-hoc-Bildungen in lateinischen Aufzeichnungen mittelalterlicher Schreibstuben sind, wird sehr gut durch den auf Kraut bezüglichen Wortschatz illustriert, der in den Reiner Rechnungsbüchern überliefert ist. Neben dem schon erwähnten *ortus olerum* finden sich darunter auch ein *domus olerum* neben *krawthaws*, lateinische Wörter für Kraut jäten, hauen, schneiden, einlegen (*inponere*), sieden (*coquere olera*) oder für die Krautpfanne (*patella olerum*); ja sogar eine Eintragung (1451): *item pro oleribus coquendis et inponendis 9ß minus 6 den*. Auch Krautsamen wird als *semen olerum* neben *gabessam* verzeichnet.⁶⁸ Nimmt es da wunder, wenn auch in Vorau das Wort mhd. *kabez*, stm. aus lat. *caput*, weißer Kopfkohl, Weißkraut,⁶⁹ bis in die jüngste Zeit als *gowassaum* (Krautsamen) bzw. *oa-gowassn* (vgl. *gabwesen* im Vorauer Gemein-Buch) in der Bedeutung „Krautsamen aussäen“ weiterlebte? Auf die vielen ins Lateinische übertragenen deutschen Lagenamen in lateinisch geschriebenen Quellen, wie etwa dem „Landesfürstlichen Gesamturbar der Steiermark aus dem Mittelalter“, sei nur am Rande verwiesen. Aber warum gibt es keinen Beleg für das erschlossene **olerium*? Es wäre ein schöner Zufall, wenn man einen fände, aber man kann dieser Frage auch die Feststellung von Dopsch entgegenhalten: „Auffallen kann, daß weder Backofen noch Tuchmühlen (walichstamphe) so wie in den österreichischen Urbaren erwähnt werden. Immerhin möchte ich auf das nicht seltene Auftreten von Broten als Inhalt besonders von Weisatdiensten hinweisen. . . . Das setzt das Vorhandensein von Backöfen natürlich voraus.“⁷⁰ Ähnliches mag wohl auch für die Krautgruben Geltung haben.

⁶⁵ Du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, 10 Bde., Nachdruck von 1883 bis 1887, Graz 1954 (6. Bd., p. 41)

⁶⁶ *Novum Glossarium mediae latinitatis ab anno DCCC usque ad annum MCC* von F. Blatt und Y. Lefèvre, Hafniae MCMLXXXIII, Sp. 455f.

⁶⁷ W. Freund, *Wörterbuch der lateinischen Sprache*, 3 Bde., Leipzig 1845 (3. Bd., S. 547).

⁶⁸ Jaritz, wie Anm. 6, S. 187ff.

⁶⁹ M. Lexer, *Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch*, 29. Aufl., 1959.

⁷⁰ Dopsch, wie Anm. 25, S. CXXXI.

Außerdem scheint mir noch der Gedanke überlegenswert, ob nicht der Orts- bzw. Flurname *Pregart* (in Riegersbach *breiad* gesprochen) eine (kloster-) lateinische Bildung sein könnte, denn die Herleitung aus **prae(h)ort(us)* und die Umbildung zu **pre(g)art* scheint mir nicht weniger wahrscheinlich als die Angleichung des postulierten slawischen Etymons **pregrad* an mhd. *garte*,⁷¹ zumal die Gleichung *Krautgarten = Pregarten* sogar nachweisbar ist.⁷²

Eine scheinbare Schwierigkeit taucht freilich bei der Gleichsetzung von *Aloch* (so der früheste Beleg aus den Vorauer Zinsregistern von 1445 bzw. 1497),⁷³ *Aillach*, *Allach* – später auch *Allä*, *Oehlach*, *Ohla* – mit *Aller* (aus **oler*) auf: Die Schreibungen scheinen wenig gemeinsam zu haben. Aber wir müssen von der Lautung ausgehen und dem mangelhaften Bemühen der Schreiber, die Aussprache wiederzugeben. Die altüberlieferte Aussprache des Wortes ist *âla* mit überoffenem o-Laut (und reduziertem a in der Endsilbe), der auch in Wörtern wie „Seil, Teil, Mail, heilen“ gesprochen wird und mit der mundartlichen Entsprechung des mhd. *ô* (rot, hoch, Not) übereinstimmt.

Für diesen Laut gab es genau genommen kein adäquates Schriftzeichen, weshalb dafür häufig *a* geschrieben wurde (z. B. *Ratten*).⁷⁴ Das -och, -ach, -a (-ä) der Endsilbe findet sich auch in den Kollektivwörtern (G)steinach, Staudach, Birkach zu -a abgeschwächt und fiel dadurch mit auslautendem -er zusammen. Damit ist auch die schriftliche Wiedergabe von **oler* in den oben angeführten Varianten ohne weiters möglich.

Bedeutet dementsprechend der Riegersbacher Lagenname „in Allach“ (1445 und 1497 *am Aloch*) „an der Krautgrube“ oder „am Eichengebüsch“ (*eichlôch), wie ich ihn früher deutete?⁷⁵ Mit Rücksicht auf die vorliegenden Fakten und Gegebenheiten halte ich nun die Bedeutung „an der Krautgrube“ für weitaus wahrscheinlicher. Dafür spricht wohl auch, daß im ältesten Beleg „am“, nicht „im“ steht, wie bei einem Nachbarn „in Erlach“ bzw. „im Edlach“.⁷⁶

Ob für die in anderen Gegenden auftretenden Namen *Allach* bzw. *Aller* und ihre Zusammensetzungen diese Deutung in Frage kommen könnte, bleibe dahingestellt. Ein *Allach* bzw. *Olach* im Raum St. Georgen ob Murau, 1422 als *der Hoff Allachhoff* belegt,⁷⁷ wird mit geschlossenem o gesprochen und ist bisher sprachlich nicht untersucht.⁷⁸

Der niederösterreichische Ortsname *Allach* im ehemaligen Landkreis Nikolsburg und der Name *Allandgasse*, einst Vorort von Baden (1294 *Oloh-gazzen*), wird von Schuster auf mhd. **âlôch*, -hes „abgeholztes Gebüsch“ zurückgeführt.⁷⁹ Dieses – auch erschlossene – Etymon wäre für unser „Aller“ nicht brauchbar, da *â* nie eine Aussprache mit überoffenem *â* ergeben hätte.

⁷¹ Schuster, wie Anm. 53.

⁷² OÖ. Weistümer, IV. T.: 195/7, 204/29.

⁷³ Posch, wie Anm. 4, 39/23, 25, 26 und 132/24, 26.

⁷⁴ E. Kranzmayer, *Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraumes*, Wien 1956, S. 46, § 11a 7, 8 und Einl. S. 16f., 46f., 46, 47.

⁷⁵ F. Eisele, *Grundlagen, Entwicklung und Bestand der Vulgar- und Familiennamen in den Vorauer Gemeinden*, in: ZHVSt. 80/1989, S. 93–139 (S. 99, Anm. 21).

⁷⁶ Posch, wie Anm. 4, 32/22 und 132/23.

⁷⁷ Zahn, *Ortsnamenbuch der Steiermark*, Wien 1893, S. 9.

⁷⁸ *Auskunft von Univ.-Doz. Dr. W. Brunner*.

⁷⁹ Schuster, wie Anm. 53, A103 und 105.

Wenn nun die Deutung des Lagenamens Allach zutrifft und also „am Aloch“ mit „an der Krautgrube“ gleichzusetzen ist, wäre damit auch das hohe Alter der Krautkonservierung in Gruben und der Einfluß klösterlicher Wirtschaftsführung auf die materielle Kultur der untertänigen Siedler erwiesen, denn es besteht wohl kein Zweifel, daß Lagenamen wie „Allach“ und „Pregart“ wie die meisten übrigen Lagenamen in die Zeit der Binnenkolonisation zurückgehen.

Es bliebe nur noch zu beantworten, warum gerade in Riegersbach der Lagenname fest geworden ist, denn „Aller“ (Krautgruben) gab es später ja fast bei jedem Bauernhaus. Man könnte sich vorstellen, daß hier etwa zur Zeit der Gründung von Riegersbach (vor 1237) so etwas wie ein „Pilotprojekt“ der klösterlichen Grundherrschaft in der Nähe des Marktes durchgeführt wurde, wobei der Gründer, der schlecht beleumundete Vorauer Propst Rüdiger, vielleicht eine Rolle gespielt haben könnte.⁸⁰ Dann wäre auch die Entstehung dieses seltenen Lagenamens durchaus verständlich.

Ergebnis der Untersuchung

1. Gemüse und insbesondere Kraut war von alters her bis in die jüngste Vergangenheit ein sehr wichtiger Faktor in der Volksernährung.

2. Die Krautkonservierung durch Überbrühen der Krautköpfe und Einlegen in Krautgruben war weit über die Gegenden hinaus verbreitet, aus denen Aufnahmen und Berichte aus dem 19. und 20. Jahrhundert vorliegen.

3. Diese bewährte Methode der Krautkonservierung hat sich nur in Rückzugsgebieten bis über die Mitte unseres Jahrhunderts erhalten.

4. Der Gemüseanbau, die Krautverarbeitung und -konservierung in Gruben scheint von klösterlichen Gutsbetrieben ausgegangen zu sein, kurz: die Krautgrube ist vermutlich klösterliches Kulturgut.

5. Das nur im Joglland und in der Waldheimat gebräuchliche Wort Aller für Krautgrube ist sehr wahrscheinlich ein Lehnwort aus der Schreibstube des Stiftes Vorau, das über den Bereich der Grundherrschaft hinaus bis ins Mürztal bekannt geworden ist.

⁸⁰ P o s c h, wie Anm. 48, S. 66, und E i s e l t, wie Anm. 52.