



Ehrbare Gesellschaft der 101 Bürger von Meersburg

- eine der ältesten ununterbrochen
bestehenden Gesellschaften Deutschlands -



Der 101er-Sticher

Die Gesellschaft der 101 Bürger von Meersburg ist seit alten Zeiten mit dem Wein eng verbunden. Bereits in der Ordnung der Gesellschaft im „Trauben“ von 1599 wird für den Neujahrstag an dem die Gesellen gemeinsam essen verfügt: „ein jeder Gesell soll ein Quart Wein geben, mag er erscheinen oder nicht“.

Und in dem Fremdenführer der Stadt Meersburg des Jahres 1923 schreibt der damalige Bürgermeister Dr. Karl Moll:

Wer in heller Vollmondnacht auf dem Meersburger Marktplatz steht, inmitten der alten Tore und Türme, Giebel und winkeligen Gassen, der glaubt wohl in später Stunde, da noch ein schwaches Licht im Hunderteinerhaus zum Bären brennt, den graubärtigen Nachtwächter mit Horn und Hellebarde zu sehen. Vermeint die alten Bürger von Meersburg auf dem Heimweg zu hören, wie sie vom hohen Zinnkrug kommen und noch unter der klobigen Haustür vom Bürgersinn ihrer Väter reden, vom heurigen Wein und kommenden Dingen. Dass alle hundert Jahre das Glück gegangen ist und wiederkam, wie am Meersburger Felsen die Rebe wieder zum Blühen kommt.

Und wenn dann der Fremde erzählen hört von der ehrbaren Gesellschaft der 101 Bürger von Meersburg, die nach viel hundert Jahren den Goldpokal nach des Stifters Meinung trinken, so wird er erkennen, dass in alten Mauern des deutschen Südens noch Schätze glänzen, die auch die heutige Zeit nicht trüben kann.



**So liegt es also nahe, einen eigenen
Gesellschafts-Wein zu kreieren...**



Ehrbare Gesellschaft der 101 Bürger von Meersburg

- eine der ältesten ununterbrochen
bestehenden Gesellschaften Deutschlands -



Der Name für den Wein fand sich in den Unterlagen des Archivs der Stadt Meersburg.

Mehrere Klöster hatten im 18 Jhd in Meersburg Rebparzellen gekauft, da damals bereits die Qualität des Meersburger Weins sehr geschätzt wurde. Die besseren Qualitäten wurden als „Conventwein“ von den Klosterbrüdern selbst getrunken. Weine aus schlechteren Lagen wurden an die umliegenden Wirtschaften und Trinkstuben verkauft.

So hatten das Kloster Schussenried, das Kloster Münsterlingen in der Schweiz und das Kloster Rot an der Rot Weinberge in Meersburg.

Im Meersburger Archiv ist eine Schrift des Gutsverwalters des Kloster Rot aus dem 18. Jahrhundert erhalten geblieben, in welcher dieser ausführlich den Weinbau des Klosters in Meersburg beschreibt. Zum Beispiel welche Weine produziert wurden darunter auch den Sticher:

„Einen Sticher zu machen hat es keinen anderen Vorteil, als dass man die Trauben in Zubern stehen läßt, über Nacht und einen Tag hindurch. Will man ihn hellrot haben, so läßt man die Trauben zwei, drei bis vier Tage verjären (gären) ehe man sie ausdrückt“

In jener Zeit war der „Trend“ weg von einem weißen Wein. Er sollte Farbe haben im Glas. Und „einen Stich“ machen bedeutete damals ein Glas leer trinken. Und für eine durstige Seele sagte man „er kann gut stechen.“

Der 101er Sticher wird in der Kellerei des Winzerverein Meersburg entsprechend dem historischen Vorbild gekellert.

Nach dem Weingesetz von heute lautet die Bezeichnung „Rotling“. Er ist also kein Schiller, kein Weißherbst und kein Rosé.

