

***Bewerbung für das Bundesweite Verzeichnis
des Immateriellen Kulturerbes in Deutschland***

VIEZ - Herstellung, Konsum und Brauchtum.

**Apfelwein als kulturelles Erbe
im moselfränkischen Sprachraum**



INHALTSVERZEICHNIS

A. Antrag

B. Anlagen

1. Fachliche Begleitschreiben

a. Frau Dr. Ingrid Jakobs

b. Herr Dr. Ulrich Seifert

2. Foto-Illustration

3. Trägerschaftserklärungen

4. Öffentliche Petition

A. ANTRAG

Bewerbungsformular für das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes

Fünfte Bewerbungsrunde 2021/22

Bevor Sie dieses Formular ausfüllen, lesen Sie bitte das [Merkblatt](#) zur Bewerbung, das allgemeine Informationen und Hinweise zum Verfahren (I. und II.) sowie die Kriterien für die Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes (III.) und in das Register Gute-Praxis-Beispiele (IV.) enthält. Die zuständige Stelle des jeweiligen Bundeslandes für Ihre Bewerbung finden Sie ebenfalls im Merkblatt (V.). Bitte beachten Sie auch die rechtlichen Hinweise am Schluss des Bewerbungsformulars. Das komplett ausgefüllte, ausgedruckte und im Original unterschriebene Bewerbungsformular muss zusätzlich zur elektronischen Fassung eingescannt der Bewerbung beigelegt werden. Achten Sie beim Ausfüllen der Bewerbung bitte darauf, dass sämtliche Eingaben in einem Textfeld auch bei Ausdruck sichtbar sind.

1. Bezeichnung der Kulturform oder des Gute-Praxis-Beispiels

Geben Sie bitte die von den Kulturerbeträgerinnen und Kulturerbeträgern verwendete Bezeichnung und ggf. etwaige Bezeichnungsvarianten an. (max. 200 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Viez - Herstellung, Konsum und Brauchtum. Apfelwein als kulturelles Erbe im moselfränkischen Sprachraum

Bewerbung um Aufnahme als

- Kulturform
 Gute-Praxis-Beispiel der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes (s. besonders Punkt 10)

Bewerbung eingereicht in

Rheinland-Pfalz

2. Ansprechperson bzw. Vertretung

Bitte geben Sie Ihre vollständigen Kontaktdaten mit Namen, Anschrift, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an. Nennen Sie bitte außerdem eine Ansprechperson, ihre Emailadresse sowie eine Internetadresse zur Veröffentlichung auf www.unesco.de/ike.

Trierer Viezbruderschaft e.V. (Vereinsregister Amtsgericht Wittlich Nr. VR 40617)
Vereinssitz: Trier

Vorsitzender: Hanspitt Weiler
Im Hopfengarten 10, 54295 Trier
hanspitt@web.de
Telefon (Festnetz): 0651-2017588. Telefon (mobil): 0176-23921116
Stellvertretender Vorsitzender: Helmut Haag
Ludwig-Simon-Straße 12, 54295 Trier
hhaag@t-online.de
Telefon (Festnetz): 0651-9930240

3. Art des Immateriellen Kulturerbes

Bitte den/die zutreffenden Bereich/e ankreuzen und kurz in Stichpunkten erläutern (Mehrfachnennung möglich, aber nicht erforderlich).

Bereich: a) mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksweisen

Stichpunkte:

Bereich: b) darstellende Künste (Musik, Theater, Tanz)

Stichpunkte:

Bereich: c) gesellschaftliche Bräuche, (jahreszeitliche) Feste und Rituale

Stichpunkte:

Bereich: d) Wissen und Bräuche in Bezug auf die Natur und das Universum

Stichpunkte:

Bereich: e) traditionelle Handwerkstechniken

Stichpunkte:

Bereich: f) anderer

Stichpunkte:

4. Geografische Lokalisierung

Nennen Sie bitte die Ortschaft/en und/oder Region/en, in denen die Kulturform ausgeübt und gepflegt wird.

Die unter dem Begriff "Viez" praktizierte Form der Apfelweinkultur ist regional auf einen Raum begrenzt, der sich weitgehend mit der romanischen Sprachinsel deckt, in der bis ins 12. Jahrhundert Moselfränkisch gesprochen wurde. "Viez" stellt vermutlich ein Reliktwort aus dieser untergegangenen romanischen Inselsprache dar. Geographisch betrachtet liegt das Zentrum der Verbreitung im Raum Trier-Saargau und im deutsch-luxemburgischen Grenzgebiet. Die westliche Begrenzung verläuft entlang der Flüsse Our, Sauer und Obermosel. Im Süden liegt die Grenze im Raum Merzig/Saarlouis. Der weitere Verlauf ist der Rand des Hochwaldes - Hunsrück bis Bernkastel. Weiter geht die Linie der Mosel entlang bis Ürzig/Bengel. Die nördliche Grenze bewegt sich entlang der Linie Manderscheid-Kyllburg-Stausee Biersdorf-Körperich-Vianden.

Sofern zutreffend, bitte zusätzlich ankreuzen und benennen:

in mehreren Ländern in Deutschland verbreitet:

über Deutschland hinaus in Europa verbreitet:

über Deutschland hinaus weltweit verbreitet:

5. Kurzbeschreibung

Die Kurzbeschreibung dient der knappen Darstellung z.B. im Internet: Es ist auf die gegenwärtige Anwendung und Praxis, das spezifische Wissen und Können, die nachweisbare Präsenz seit mehreren Generationen sowie auf Aktivitäten zur Erhaltung und Weitergabe an künftige Generationen einzugehen. Empfehlung: Füllen Sie die Kurzbeschreibung erst nach Beantwortung aller Fragen aus. (zwischen 3000 und 4500 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Die Apfelweinbereitung und die damit verbundenen kulturellen Praktiken spielen heute im Verbreitungsgebiet des Viez eine wieder wachsende Rolle. Der erst im 19. Jahrhundert vom 'Arme-Leute-Getränk' zum "Nationalgetränk der Trierer" avancierte Apfeltrank erfreut sich in den letzten Dezennien zunehmender Beliebtheit, was sich an einer wachsenden Zahl differenzierter Viez-Angebote unterschiedlicher Hersteller und einem regelrechten Aufblühen der Viezfeste-Kultur im Trierer Raum und im Saargau ablesen lässt. Gleichzeitig sind die über Jahrhunderte gewachsenen Kenntnisse über Zucht, Anbau und Weiterverarbeitung der als Ausgangsmaterial dienenden Apfelsorten in ihrer Breite gefährdet: Stand Mitte des vorigen Jahrhunderts noch eine der die Viez- und Traubenmostbereitung einst revolutionierenden Duchscherschen Hebel- oder Spindelpressen in den Wein- und Viezdörfern auf "fast jedem Hof" (Luxemburger Wort vom 11.10.1943), konzentriert sich das einschlägige Wissen heute vorwiegend bei kommerziellen Herstellern. Auf die Notwendigkeit der Tradierung des für die Herstellung des Apfeltranks erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten durch speziell dafür ausgebildete Experten wurde erstmals in der Landgüterordnung Kaiser Karls des Großen (um 800) verwiesen, die auch bereits vier für diesen Zweck besonders geeignete Apfelsorten benannte. Neben landesherrlichen Verordnungen, die in der frühen Neuzeit zumeist von steuerpolitischen Überlegungen geleitet waren, waren bis zur Aufklärung maßgeblich die Klöster Träger des Wissens um Optimierung von Fruchterträgen und Gärverfahren. Das Aufblühen naturwissenschaftlicher Erkenntnisse und die damit einhergehende rapide Entwicklung ingenieurtechnischen Wissens revolutionierten im 18. Jahrhundert nicht nur die Gesellschaften, sondern führten auch zu einer zunehmenden Steuerung landwirtschaftlicher Prozesse auf Grundlage neu gewonnener agrartheoretischer Kenntnisse. Im Bereich der Viezproduktion bedeutete dies zum einen die gezielte Entwicklung und Steigerung des Obstanbaus durch Anlage von Baumschulen sowie Auswahl und Zucht geeigneter Apfelsorten, zum anderen die Verbesserung der Kelter- und Kellertechnik im Hinblick auf effiziente und hygienische Verfahren. Im Verbreitungsgebiet des Viez geschah dies zunächst auf dem Verordnungsweg durch die unterschiedlichen Landesherren, ab Mitte des 19. Jahrhunderts dann aber auch durch Obst- und Gartenbauvereine und deren Publikationsorgane. Das zur Viezherstellung erforderliche Wissen und Können lässt sich in einen obstbautechnischen und einen kelter- und kellereitechnischen Bereich gliedern. Voraussetzung für die Produktion sind geeignete Apfelbestände in hinreichender Menge und Qualität auf der einen und zeitgenössischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechende Verfahren zum Einsammeln, Reinigen, Zerkleinern, Pressen, Abfüllen und Lagern des aus dem Erntegut gewonnenen Safts und dessen gärtechnisch kontrollierte Weiterverarbeitung zu Viez zum anderen. Alle genannten Prozesse können im kleinen Maßstab (Hausweinbereitung im Gärballon mit Gäraufsatz) und im industriellen Maßstab (Großmostereien) umgesetzt werden; Zwischenformen gibt es auf unterschiedlichen Stufen. Größere Produzenten werden heute wissenstechnisch von zumeist an die Landwirtschaftsministerien der jeweiligen Herkunftsländer angegliederten Instituten (Landesversuchsanstalten u.ä.) unterstützt. Der Wissenstransfer zu kleineren Produzenten oder allgemein Interessierten basiert im Viezgebiet auf Aktivitäten von kleineren Vereinen (Apfellehrpfade in Bonerath, Mehring und Serrig) oder breiter angelegten Initiativen und Programmen zum Erhalt der Streuobstwiesen der Naturschutzverbände BUND e.V. und NABU. Kellereiwissen auf einem einfachen Level vermitteln Kleinproduzenten und agrarhistorisch ausgerichtete Museen in jährlich angebotenen öffentlichen Kelter-Veranstaltungen. Für die Viez-Bereitung im häuslichen Rahmen finden sich zahlreiche Anleitungs-Videos auf Youtube. In gedruckter Form finden sich anschaulich aufbereitete Informationen zu Apfelsorten, Baumpflege, Streuobstwiesen und Herstellungsverfahren in dem 2020 von der Trierer Viezbruderschaft e.V. herausgegebenen Buch "Viez" (vgl. unten sub 12.).

6. Beschreibung der Kulturform

a) Heutige Praxis

Beschreiben Sie bitte die heutige Praxis und Anwendung der lebendigen Kulturform – die Motivation der Aus- oder Aufführung, die Techniken, die Regeln, den Grad der Professionalität, sowie die Bedeutung der Kulturform für die betreffende/n Gemeinschaft/en. Beschreiben Sie dabei bitte auch den identitätsstiftenden Charakter der Kulturform. (zwischen 1200 und 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Die genaue Zahl im kleinen Maßstab Viez produzierender Apfelweinliebhaber ist nur schwer zu ermitteln, sie dürfte aber weit über den etwa 120 kommerziellen Betrieben liegen, die sich in der Region dem Produkt verschrieben haben. Die Vielzahl der Anleitungen zum Selbstkeltern in den sozialen Medien erlauben die Annahme, dass die Zahl der Selbstkelterer im vierstelligen Bereich liegt. Ihnen kommt entgegen, dass heute etliche Ortschaften im Saargau und entlang der Mosel, auf deren gemeindeeigenen Liegenschaften das Obst in guten Apfeljahren lange ungenutzt liegen blieb, das Abernten und Auflesen der Äpfel erlauben und dafür sogar proaktiv werben. Ob selbst gekeltert, beim Lohnkelterer abgeliefert oder aber direkt beim Produzenten gekauft, der Viez hat viele Liebhaber. Schon im April und Mai, zur Obstbaumblüte, findet die Saisonöffnung statt. 2020 rief der SWR in Zusammenarbeit mit dem NABU bereits zum 15. Mal zur großen Mitmachaktion "Apfelblütenland" auf, an der Naturfreunde bundesweit teilnehmen können. Regional richtig spannend wird es aber erst im Herbst. Ab Ende August werden an Mosel und Saar die ersten Feste und offenen Viezverkostungen veranstaltet. Nicht nur in den Viez-Hochburgen Merzig und Trier, auch in kleineren Ortschaften wie Borg, Fisch, Föhren, Greverath, Mertesdorf, Morscheid, Mülheim, Pfalzel, Rommersheim, Tettingen-Butzdorf, Thomm, Wasserbillig oder Wellesweiler - die Liste ließe sich noch fortsetzen - werden Viezfeste gefeiert, oft begleitet von Informations- und Demonstrationsveranstaltungen rund um den Apfeltrank, die diesen zum Angelpunkt regionaler Identitätsstiftung machen. Viez als Ausdruck des regionalen Zusammengehörigkeitsgefühls dokumentiert sich nicht nur in dem Getränk ausdrücklich geweihten Veranstaltungen, sondern auch darin, dass Vereinigungen, die (außer dem gelegentlichen Konsum) von ihrer Zwecksetzung keinen direkten Bezug zu dem Getränk haben, den Begriff für sich reklamieren ("Viez Berserker 2 Takt Freunde").

b) Weitergabe von Wissen und Können

Bitte erläutern Sie, welches spezifische Wissen und Können im Rahmen der Kulturform genutzt und weitergegeben wird. Was genau wird wie übermittelt? (zwischen 1200 und 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Folgt man der Logik und Chronologie der Viezherstellung, so steht an erster Stelle des dafür erforderlich spezifischen Wissens die Kenntnis der geeigneten Apfelsorten und der gärtnerischen Maßnahmen, die zu deren gesunden Aufzucht erforderlich sind, also all das, was man seit dem 18. Jahrhundert unter dem Begriff Pomologie subsumiert: Auswahl, Vermehrung und Veredelung von Saatgut, Anlage von Baumschulen, sachgerechtes Pflanzen und nachhaltige Pflege der Bäume, Veredelung durch Pfropfen, Sorge für ein dauerhaftes ökologisches Gleichgewicht und für Gesundheit von Bäumen und Äpfeln, Baumbeschnitt, Bekämpfung tierischer (Apfelblütenstecher, Apfelsägewespe, Wühlmaus ...) und pflanzlicher Schädlinge (Misteln), Auswahl des richtigen Erntezeitpunkts und der richtigen Sortenmischung, Transport, vorübergehende oder längerfristige Lagerung der Äpfel. Im nächsten, dem eigentlichen Produktionsschritt, ist je nach zu bearbeitendem Volumen zu entscheiden, welche Reinigungs-, Zerkleinerungs- und Pressverfahren zur Anwendung kommen sollen und welcher Gerätepark dabei zum Einsatz gelangen soll. Der Kleinproduzent wird in der Regel auf eine manuell zu bedienende kleine Spindel- oder Hebelpresse zurückgreifen, für größere Volumina kommen hydraulische Pressen zum Einsatz. Wenn Zeit und Geduld zur Verfügung stehen, genügt auch ein handelsüblicher Entsafter, um das vorab mit dem Messer zerteilte Pressgut zu entsaften. Anspuchsvoller wird es bei der eigentlichen Vinifizierung. Hier ist über gegebenfalls einzusetzende Hefen zu befinden, Gärgefäße, Kühlung und Gärdauer. Ist der Gärprozess beendet, muss über Klärung, Abzug und Aufbewahrung befunden werden. Last but not least stellt auch die mit dem Konsum von Viez einhergehende Gasthauskultur und die mit dieser verbundene Form moselländischer Geselligkeit eine für die Anhänger des Getränks nicht zu vernachlässigende kulturelle Kompetenz dar, die gleichsam das in Anschlag gebrachte Wissen und Können der Produzentinnen und Produzenten krönt.

c) Entstehung und Wandel

Geben Sie bitte an, wann und wie die Kulturform entstanden ist, sowie insbesondere wie sie sich im Laufe der Zeit verändert hat, und wie sie von Generation zu Generation weitergegeben wird und damit Kontinuität vermittelt. (zwischen 1200 und 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Bereits Plinius der Ältere berichtet in seiner etwa um 80 n. Chr. entstandenen "Historia naturalis" darüber, dass man damals im Mittelmeerraum "Wein aus Birnen und Äpfeln aller Sorten" herstellte. Frühgeschichtliche Funde deuten darauf hin, dass Äpfel bereits vor der Ankunft der Römer an Mosel und Saar Bestandteil der Ernährung von Kelten und Ligurern waren. Systematisch betriebener Apfel- und Weinanbau nördlich der Alpen etablierte sich jedoch erst mit der römischen Eroberung. Neben der Weinkultur brachten die neuen Landesherrn aus Italien auch ihre eigenen Apfelreiser mit, die sie in Baumschulen kultivierten. Der Ortsname von Pommern an der Mosel birgt die Erinnerung an das Vorhandensein eines solchen 'pomerarium' (Apfelgartens) an der Mittelmosel. Im Mittelalter wurden die Klöster zum zentralen Träger des Wissens um Apfelbau und Weinherstellung. Die erste (und einzige) urkundliche Erwähnung des Begriffes 'Viez' ("pott puitz") findet sich in einer Prümer Urkunde aus dem Jahr 1413. Bezeichnet wurde damit ursprünglich ein Getränk, das aus erneut vergorenem mit Wasser versetztem Treber gewonnen wurde und für das Gesinde bestimmt war. Später bezeichnete es den Apfelwein generell. Die Gewinnung erfolgte mit einfachen Methoden (Zerstampfen des Obstes in Trögen, Pressen, Spontangärung in Fässern). Erst im 17. Jahrhundert übernahm man aus Württemberg die Methode des "Zerknirschens" des Obstes mit Mühlsteinen (eine solche Mühle wurde in Irsch bei Saarburg wieder aufgebaut). Zu einer Ausdehnung der Produktion kommt es am Übergang vom 18. zum 19. Jh. durch einschlägige Verordnungen (Josephs II. in Luxemburg und der französischen Landesherrn an Mosel und Saar), zu einer Verbesserung der Qualitäten wie der Effizienz durch den Einsatz von Reinhefen und neu entwickelte Geräte zum Zerkleinern und Pressen des Obstes im 20. Jh. Heute garantieren lebensmittelrechtliche Verordnungen eine kontinuierliche Qualität des Produkts, das auch als Craft Cider oder Mischgetränk Freunde findet.

d) Reflexion der Geschichte und der Entwicklung

Bitte gehen Sie nachfolgend kritisch-reflektierend auf die Geschichte der Kulturform ein. Berücksichtigen Sie dabei insbesondere das 20. Jahrhundert mit der Zeit des Nationalsozialismus, sowie ggf. der sowjetischen Besatzungszeit und der SED-Herrschaft in der Deutschen Demokratischen Republik. Sofern vorhanden, gehen Sie bitte auch auf thematische Bezüge zu Kolonialismus, Kriegen, Migration u.ä. ein. Thematisieren Sie ebenfalls – falls zutreffend – aktuelle gesellschaftliche Debatten oder Kontroversen im Zusammenhang mit der Ausübung der Kulturform. (zwischen 1200 und 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Wie jedes anderer Produkt und gesellschaftliche Praxis, steht Viez in einem gesellschaftlichen Spannungsfeld, das zum einen vom Wunsch der Konsumenten nach einem ihren Bedürfnissen entsprechenden Getränk und Genuss, zum anderen von den Interessen der jeweils die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen bestimmenden Inhaber der politischen Macht gekennzeichnet ist. Das einstige "Arme-Leute-Getränk" Viez wurde im 17. Jahrhundert zum Politikum, als Bauern begannen, im Besitz der Klöster befindliche Weinberge mit immer mehr Apfelbäumen zu bepflanzen. Diese und der aus den Äpfeln gewonnene Viez waren im Gegensatz zu Wein nicht zehntpflichtig, was den Bauern ein besseres Einkommen ermöglichte, das Einkommen der Klöster aber schmälerte. Der Interessenkonflikt wurde bis vors Reichskammergericht getragen. Erneute Spannungen sind aus der 'Franzosenzeit' überliefert, wenn auch unter umgekehrten Vorzeichen. Während die Klöster teilweise für die Abholzung von Apfelbäumen kämpften, setzte sich die französischen Präfekten sehr nachdrücklich für Ausweitung des Obst- und Obstweinbaus ein, stießen dabei aber auf Widerstände in weiten Teilen der Bauernschaft, die die vorgegebenen Sorten und Produktionsvorgaben aus Unkenntnis und Sturheit nicht übernehmen wollten. Eine gesellschaftspolitisch interessante Wende nimmt die Obstweinproduktion im 19. Jahrhundert, als der gesundheitspolitische Diskurs den Apfelwein als geeignetes Mittel zur Bekämpfung des Alkoholismus entdeckt. Der niedrigprozentige Viez erscheint als probates Mittel, die Landbevölkerung von der weitverbreiteten Schnapstrinkerei abzuhalten. Von den Schattenseiten und politischen Verwerfungen des 20. Jahrhunderts blieb die Kulturform Viez weitestgehend verschont. Eine Luxemburger Karikatur aus dem Jahr 1939 zeigt einen sichtbar in großer Bedrängnis dem "Abri" (Luftschutzraum) zueilenden Herrn. "Alarm? Nein, Sie brauchen keine Angst zu haben, mein Freund hat nur ein wenig zu viel Viez getrunken."

e) Wirkung und Nachhaltigkeit

Beschreiben Sie bitte, welche Wirkung die Kulturform außerhalb ihrer Gemeinschaft/en oder Gruppe/n hat. Falls vorhanden, nennen Sie Aktivitäten des Kunstschaffens und der Populärkultur, die auf die Kulturform Bezug nehmen. Stellen Sie bitte auch Aspekte der sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit dar, die bei der Ausübung der Kulturform eine Rolle spielen, sowie – falls anwendbar – Aspekte des Tier- und/oder Naturschutzes. (zwischen 1200 und 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Von allen außerhalb der eigentlichen Viez-Herstellung liegenden kunsthandwerklichen Bereichen ist zweifelsohne die Töpferei der bedeutendste für das Erscheinungsbild des Viez in der Öffentlichkeit. "Die Porz", der in handwerklicher Fertigung in dem Eifelstädtchen Speicher hergestellte weiße Porzellankrug, ist seit über einem halben Jahrhundert das Gefäß der Wahl und wird mittlerweile von nahezu allen Gastronomen und Festveranstaltern der Region als Trinkgefäß bereitgehalten. Mit dessen zunehmender Verbreitung haben sich immer wieder bekannte regionale Künstler (Werner Persy, Waltraud Jammers, Lydia Oermann) des weißen Porzellankrugs angenommen und diesen als Gestaltungsfläche genutzt. Auch die Etiketten der Viezflaschen bieten ein beliebtes Darstellungsfeld für künstlerische Gestaltung, was sich beispielsweise an den von Stefanie Weber für die Obstkelterei Schmitt in Merzig gestalteten 'Apfeldamen' sehen lässt. Bei Sammlern beliebt sind Blätter der Grafikfolge "Trierer Haoni beim Viez" des 1996 verstorbenen Beuys-Schülers Karl Werner Bauer.

Außer auf den unten unter 9. beschriebenen Festivals und Festen hat der regionale Apfeltrank in den letzten Jahrzehnten auch Einzug in die gehobene Gastronomie gehalten. Hannelore Kohl nahm bereits 1996 eine 'Viez-Creme auf karamelisierten Apfelingen' in ihre mit einem Vorwort des damaligen Bundeskanzlers versehene "Kulinarische Reise durch deutsche Lande" auf. Mittlerweile reaktiviert die Luxemburger Starköchin Lea Linster für die Gäste der internationalen Apfelweinforme Cider World die "old tradition of cider Viez around the Moselle and Saar" und Sternekoch Harald Rüssel experimentiert in seinem Landhaus St. Urban in Naurath/Wald mit Viez-Eis und Viez-Essig. Ein Blick in die das Kochbuch zunehmend ersetzenden Koch-Portale verdeutlicht, dass es vom Viez-Süppchen über den Viez-Gulasch bis zur Viez-Crème-brulée kaum ein Gericht gibt, das sich nicht mit moselfränkischem Apfelwein kombinieren ließe.

f) Europabezug

Bitte erläutern Sie, falls vorhanden, mit welchen Traditionen die Kulturform in anderen europäischen Ländern in Verbindung steht, wie sich dies auf die Entwicklung der Kulturform auswirkt(e) und welche Formen der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit heute bestehen. (max. 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Da es Apfelwein seit biblischen Zeiten gibt und dessen Herstellung sich in Europa nördlich der Alpen parallel zur Etablierung der Weinkultur durch die Römer entwickelt hat, gibt es in zahlreichen europäischen Ländern genuine Apfelweinkulturen. Die Schwerpunkte dafür liegen in Frankreich (Normandie und Bretagne), Spanien (Asturien), und im U.K. (Westengland, Wales u. Kanalinseln). Die unterschiedlichen Kulturen (Sidra, Cidre, Cider) haben sich weitgehend unabhängig voneinander entwickelt. Mit Beginn des 19. Jahrhunderts, bedingt durch die in Frankreich früher als in seinen Nachbarstaaten einsetzende Verwissenschaftlichung des Agarsektors, kam es jedoch zu einem vornehmlich von Westen nach Osten verlaufenden Wissenstransfer, der bis ins 20. Jahrhundert anhielt. Noch 1892 schreibt ein Frankreichreisender in der Kölnischen Volkszeitung: "Was unsern Schwaben der Most (Moscht), dem Trierer der Viez, das ist dem Normannen der Cidre, wenngleich der letztere durch die in Folge bessern Klimas und Bodens ermöglichte Anzucht edelerer Aepfelforten und dann wohl auch durch die Art der Herstellung unsere Apfelweine an Güte übertreffen dürfte." Im Zeitalter der Globalisierung ist der Wissenstransfer im Bereich Obstanbau und Kelterwesen medial internationalisiert, wie ein Blick in den letzten Bericht des Johann Heinrich von Thünen-Instituts zu diesem Themenkomplex zeigt (https://www.openagrar.de/receive/openagrar_mods_00041576).

Unter den über 2000 seit Ende des Zweiten Weltkriegs entstandenen deutsch-französischen Städtepartnerschaften gibt es auch solche zwischen klassischen Apfelwein- und Cidre-Ortschaften (z. Bsp. Reichelsheim im Odenwald - Dol-de- Bretagne). Inwiefern diese Gemeinsamkeit konstitutiv oder resilient für derlei Partnerschaften ist, lässt sich aber nur schwer abschätzen. Als zentrale, die internationale Kooperation im Apfelweinebereich koordinierende Organisation ist gegenwärtig zweifelsohne die in Frankfurt angesiedelte Apfelwein-Messe Cider-World anzusehen.

7. Gemeinschaften und Gruppen sowie Art ihrer Beteiligung

a) Eingebundene Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen

Nennen Sie bitte die Kulturerbeträgerinnen und Kulturerbeträger, sowie ihre Aktivitäten. Nennen Sie ggf. ihre Organisationsform, die ungefähre Zahl der heute Praktizierenden sowie deren Bedeutung für den Erhalt der Kulturform. (zwischen 1400 und 2400 Zeichen inkl. Leerzeichen)

<p>GRUPPEN UND VEREINE, DIE SICH IM RAHMEN EINER SCHRIFTLICHEN ERKLÄRUNG GEGENÜBER DER TRIERER VIEZBRUDERSCHAFT E.V. FÜR DEN ERHALT DER KULTURFORM VERPFLICHTET HABEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- KG "M'r wieweln noch": die drittälteste und eine der mitgliederstärksten Karnevalsgesellschaften in der Stadt Trier. Mitveranstalter des Zurlaubener Heimatfests.- Gruppe Pfalzeler Viez e.v.: 1994 als unabhängige ehrenamtliche Gruppe gegründet und 2019 ins Vereinsregister eingetragen. 15 Mitglieder. Veranstaltet jährlich ein Viez- und Kelterfest.- Wiltinger Viez e.V. : Aktiv in Wiltingen an der Saar seit 2011. Seit 2017 eingetragener Verein mit 20 Mitgliedern. Hat u.a. eine eigene Streuobstwiese mit alten Apfelsorten angelegt.- Regionalinitiative Faszination Mosel: Vereinigung zur Hebung der regionalen Identität im Raum Mosel, Saar, Sauer, Lieser.- Kreisvorstand des Vereins Obst- und Viezstraße e.V. Herstellervereinigung, 16 aktive Mitglieder.- Lampadener Viezjungen: freie Vereinigung, seit 2013, 5 Mitglieder. Jährliches Kelterfest, Pflege von Streuobst.- Feuerwehr Mertesdorf e.V.: gegründet ca. 1870, seit ein paar Jahren mit eigenem Förderverein. Ca. 35 aktive Mitglieder. Jährliches Viezfest.- Das Kleine Volkstheater Trier 1990 e.V.: Facebookgruppe mit 1.495 Mitgliedern. Setzt sich für regionales Brauchtum ein.- Orga-Ausschuss "Merziger Viezfest": Personen, die maßgeblich an der Vorbereitung und Durchführung des größten Viez-Festes der Region mitwirken.- Martina Holzner, MDL Saarland und Frank Wagner, MDL Saarland: Multiplikatoren im politischen Raum. <p>GRUPPEN UND VEREINE, DIE IM RAHMEN IHRER AKTIVITÄTEN ZUM ERHALT DER KULTURFORM BEITRAGEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bermannskapelle Glück-auf-Thomm 1927 e.V.: 1927 gegründet, ca. 30 aktive Mitglieder. Veranstaltet seit 1999 Viezeste mit Krönung eines Viezkönigspaares und Schaukeltern.- KV Oacher Viezäppelchen: 1988 gegründet. Karnevalsverein einer der größten viezproduzierenden Gemeinden im Trierer Land.- Verband der Gartenbauvereine Saarland / Rheinland-Pfalz e. V. : Setzt sich für die Erhaltung der Gartenkultur und die Pflege der Kulturlandschaft ein.- NABU - Naturschutzbund Deutschland e.v.: Setzt sich u.a. für den Erhalt von Streuobstwiesen ein.- Bund e.V. : Setzt sich u.a. für den Erhalt von Streuobstwiesen ein.- Und andere mehr

b) Zugang und Beteiligung an der Kulturform

Bitte erläutern Sie, ob die Teilnahme allen Interessierten – auch benachteiligten Gruppen – grundsätzlich offensteht. Sollte es Einschränkungen geben, beschreiben Sie diese bitte. (zwischen 800 und 1600 Zeichen inkl. Leerzeichen)

<p>Sowohl Konsum als auch Herstellung von Viez steht prinzipiell jedem Menschen offen. Die Teilnehmerzahlen an den zahlreichen Viezfesten der Region zeigen, dass 'Viez' kein Einzelvergnügen ist. Allein die Stadt Merzig, in der das älteste (seit 1970) und zugleich größte Viezfest des Saarlandes gefeiert wird, rechnet im Oktober 2021 trotz anzunehmender weiterhin bestehender Coroneinschränkungen mit 30.000 Gästen aus Stadt und Region, aber auch aus dem ganzen Bundesgebiet und den benachbarten Ländern Frankreich und Luxemburg (https://www.merzig.de/tourismus-kultur/merzig-tischt-auf/). Obstlehrpfade und Wanderwege entlang der in den letzten Jahren entstandenen Viezrouten und -straßen stehen allen Interessierten offen und qualifizierte Weiterbildungsveranstaltungen der Volkshochschulen, Naturschutzverbände und Landesversuchsanstalten zu Apfelanbau- und Pflege, Streuwiesenerhalt, Hauskeltereie und gastronomischen Aspekten ("Käse + Viez - ein regionales Muss!") bieten ein sowohl vom Anspruch als auch von der Kostenstruktur und dem angesprochenen Teilnehmerkreis her betrachtet graduell gestaffeltes facettenreiches Angebot für weite Bevölkerungskreise. Last but not least laden sowohl mit landschaftspflegerischen als auch mit heimatkundlichen Fragen befasste Vereine und Museen jährlich zum Probekelterern ein oder zeigen historische Produktionsverfahren an historischen Geräten, wofür als Beispiele hier nur die Viezkelterstation Föhren und die sich großer Beliebtheit erfreuenden viezbezogenen Veranstaltungen des Freilicht-Museums Roscheider Hof bei Konz genannt seien (s.u. 12.).</p>
--

c) Beteiligung an der Bewerbung

*Beschreiben Sie bitte, in welcher Form sich die Trägerinnen und Träger der Kulturform an dieser Bewerbung beteiligen konnten und wie diese Möglichkeiten genutzt wurden. Sind ggf. Kontakte zu anderen Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen aufgenommen worden, selbst wenn diese andere Perspektiven vertreten?
(zwischen 1400 und 2400 Zeichen inkl. Leerzeichen)*

Die Trägerinnen und Träger der Kulturform sind neben den lokalen Obstbauern und Obstweinproduzenten die Konsumenten des Endprodukts Viez und Institutionen, die sich der Pflege dieses spezifischen kulturellen Erbes widmen. Die Antragsteller haben alle diese Gruppen auf unterschiedliche Weise in die Antragstellung eingebunden (vgl. auch oben unter 7.a).

Alle genannten Gruppen wurden durch eine Pressekonferenz mit der Ministerpräsidentin des Landes Rheinland-Pfalz und durch eine am 23. März 2021 ausgestrahlte Sendung des SWR über die Antragstellung informiert. Sowohl die Deutsche Presse-Agentur als auch lokale Medien berichteten hierüber ausführlich.

Die zahlenmäßig bedeutendste Gruppe, die der Konsumenten, wurde durch eine im Februar 2021 auf der Plattform [openpetition.de](https://www.openpetition.de/petition/online/viez-wird-in-deutschland-immaterielles-kulturerbe) eingestellte Petition "Viez wird in Deutschland immaterielles Kulturerbe" angesprochen (<https://www.openpetition.de/petition/online/viez-wird-in-deutschland-immaterielles-kulturerbe>). Bis Anfang September 2021 haben diese Petition über 1200 Personen unterstützt. Eine Liste mit den Namen aller Unterzeichner(innen) kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

Einer Gruppe von hundert Viez-Produzenten und Mostern wurden im April 2021 Flyer angeboten, die diese mit ihren Produkten vertreiben können, um für die Online-Petition zu werben. Die Gedächtnis-Institutionen, die sich in unterschiedlicher Weise und Intensität mit der Pflege des kulturellen Viez-Erbes befassen, wurden von den Antragstellern im März 2021 mit der Bitte kontaktiert, Auskunft über die von ihnen aufbewahrten Objekte zur Viez-Kultur zu geben. Angeschrieben oder telefonisch kontaktiert wurden Heimatmuseen in Rheinland-Pfalz (Bernkastel-Kues, Birkenfeld, Bitburg, Cochem, Dannenfels, Emmelshausen, Eulenbis, Föhren, Gerolstein, Graach, Hermeskeil, Herrstein, Hillscheid, Igel, Kenn, Kleinich, Konz, Kusel, Leiwien, Neumagen-Dhron, Manderscheid, Mehring, Monzelfeld, Mörsdorf, Neuerkirch, Pommern, Prüm, Simmern, Traben-Trarbach, Zell, Zellertal, Zemmer, Zerf, Zweibrücken), im Saarland (Freisen, Gersheim, Merzig, Mettlach) und in Luxemburg (Bech-Kleinmacher, Binsfeld, Diekirch, Ehnen, Peppange, Grümelscheid, Nospelt).

8. Risikofaktoren für die Erhaltung der Kulturform

Nennen Sie bitte etwaige Risikofaktoren, welche die Weitergabe, Praxis und Anwendung der Kulturform gefährden könnten. Hierbei sind auch mögliche Folgen einer Eintragung in ein Verzeichnis zu berücksichtigen. (zwischen 1500 und 3000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Die Kulturform 'Viez' definiert sich nicht zuletzt dadurch, dass damit ein einfaches Apfelweingetränk bezeichnet ist, das seit dem Mittelalter aus natürlichen Zutaten ohne Zugabe chemischer Zusatzstoffe hergestellt wird (Details regeln heute lebensmittelrechtliche Verordnungen). Als regionale Besonderheit gegenüber anderen Apfelweingetränken kann ein höherer Anteil an Holzäpfeln und der Verzicht auf die Zugabe von Speierling angesehen werden. Der erhöhte Holzapfelanteil gibt dem Viez im Vergleich zu anderen Apfelweingetränken seine charakteristische Herbe. Die voranschreitende Kommerzialisierung der Viezproduktion beinhaltet das Risiko, dass der ursprüngliche Charakter des Getränks verflacht und im Zuge der Globalisierung der Apfelweinproduktion anstelle des Viez (und anderer charakteristischer Apfelweinvarianten) ein One-size-fits-all-Apfelwein-Getränk tritt, in dem Viez, Moscht, Ebbelwoi, Sidra, Cidre und Cider verschmelzen und ihren jeweils spezifischen Charakter verlieren. Analog zur Konzentration im Brauereiwesen, das von wenigen international agierenden Akteuren bestimmt ist, könnte es, getrieben durch betriebswirtschaftliche Überlegungen, auch im Bereich der Apfelweinherstellung zu einer Vereinheitlichung der Herstellungsprozesse kommen, die den Einzelprodukten ihre Eigenheiten nimmt. Veranstaltungen wie die International Cider Challenge verdeutlichen Chancen und Risiken einer solchen Entwicklung. Auf der anderen Seite sind die in dem letzten Dezennium in das Licht einer breiteren Öffentlichkeit getretenen Bestrebungen unterschiedlicher Akteure zur Wiederbelebung in Vergessenheit geratener Obst- und Gemüsesorten, zum Erhalt der Streuobstwiesen und nicht zuletzt auch die Aktivitäten einer ganzen Reihe von Vereinen und Einzelpersonen zur Pflege und zum Erhalt der spezifischen Viez-Kultur ein ermutigendes Zeichen, dass diese auch in den nächsten Jahrhunderten noch Bestand haben kann. In diesem Kontext würde die Eintragung in ein Verzeichnis für die Erhaltung der Kulturform 'Viez' keinen Risikofaktor darstellen, sondern eher eine Möglichkeit, die bereits existierenden Initiativen in diesem Bereich effizient und resilient zu gestalten. Nicht zuletzt würde der großen Zahl der im Saar-Moselraum und in der luxemburgischen Grenzregion mit der Online-Petition "VIEZ wird in Deutschland Immaterielles Kulturerbe" (s.o. unter 7c) angesprochenen Viezfreundinnen und -freunde damit ein positiver Rückbescheid erteilt, der das regionale Zusammengehörigkeitsgefühl in außerordentlichem Maße stärken und die Bereitschaft zu ehrenamtlicher Mitarbeit auf den zahlreichen Feldern der Viez-Kultur vergrößern würde.

9. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Immateriellen Kulturerbes

Bitte stellen Sie dar, welche Maßnahmen von den Trägerinnen und Trägern der Kulturform umgesetzt wurden bzw. werden, um den Fortbestand des Immateriellen Kulturerbes zu sichern und welche Maßnahmen für die Zukunft geplant sind. Erhaltungsmaßnahmen dienen der Bewusstseinsbildung, der Förderung, der Weitergabe, insbesondere durch schulische und außerschulische Bildung, der Ermittlung, der Dokumentation, der Erforschung, der Aufwertung sowie der Neubelebung verschiedener Aspekte des Kulturerbes. (zwischen 2000 und 4000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Wirft man einen Blick in das Ende 2020 erschienene Buch "Viez" der diesen Antrag stellenden Trierer Viezbruderschaft, wird aus jedem einzelnen Kapitel ersichtlich, welche Maßnahmen zur Sicherung der Kulturform angestoßen und welche bereits umgesetzt wurden. Maßnahmen anderer Kulturträger kommen hinzu. Im 21. Jahrhundert geht es zunächst einmal um die Sicherung der Qualität des Kulturguts im lebensmitteltechnischen Sinne. Die seit Beginn des Jahrtausends in regelmäßigen Abständen unter Aufsicht des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) stattfindenden Viez-Prämierungen haben gezeigt, dass "Viez noch nie eine so hohe Qualität wie heute" hatte. Dies wäre nicht der Fall, wenn nicht auch das Ausgangsmaterial von entsprechender Qualität wäre. Deswegen setzen sich etliche der in unterschiedlichen Viez-Vereinigung aktiven Trägerinnen und Träger der Kulturform ganz praktisch für den Erhalt von Streuobstwiesen und alten Apfelsorten ein, indem sie diese selbst anlegen, wiederbeleben oder kultivieren (Gruppe Pfälzeler Viez e.V., Lampadener Viezjungen, Wiltinger Viez e.V., ...). Neben der unmittelbar praktischen Arbeit im Gelände spielt aber die Information breiterer Bevölkerungskreise über die Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit solchen Tuns eine kaum weniger bedeutende Rolle. Am besten spricht man bereits Kinder und Jugendliche an, was alljährlich beim "Kelttern mit Kindern" an der Föhrener Viezkelterstation geschieht. Nicht weniger anschaulich, aber theoretisch breiter unterlegt, sind die von Serriger und Mehringer Ehrenamtlichen angelegten und unterhaltenen Apfellehrpfade ein gutes Beispiel für eine gelungene Kombination von Wissensvermittlung und Stiftung regionalen Bewusstseins bei Jugendlichen (und natürlich auch bei älteren Besuchern). Im Saarland wirkt die "AG Viezstrasse" seit 2003 dafür, die Landschaften zwischen Trier und Merzig mit ihren zahlreichen Streuobstwiesen und Dörfern, in denen Obstbau und Kelterei betrieben wird, im Zeichen des Apfels zu entdecken. Wer bei guter Kondition ist, kann auf dem Premiumwanderweg "Traumschleife Wehinger Viezpfad" die Landschaft beim Naturpark Saar-Hunsrück noch intensiver entdecken. Die jeweils größte Zahl ehrenamtlicher Helferinnen und Helfer in Sachen Viez wird jedes Jahr zweifellos bei der Organisation der zahlreichen Viezfeste der Region tätig, von der bislang noch von niemand addiertem Zahl derer Besucher, die im sechsstelligen Bereich liegen dürfte. Allein in Merzig sind es jedes Jahr über 30.000. Der Erlös der meisten dieser Feste fließt in der Regel karitativen oder kulturellen Zwecken zu. Die Trierer Viezbruderschaft konnte auf diesem Weg zwischen 2014 und 2018 die Trierer Kulturstiftung, die Trierer Flüchtlingshilfe und die Trierer Obdachlosenhilfe unterstützen.

Bewusstseinsbildung kann aber durch Festkultur allein nicht gewährleistet werden, sondern verlangt auch Wissen. Deshalb hat die Trierer Viezbruderschaft 2021 begonnen, sich im Bereich der Digitalisierung urheberrechtsfreier einschlägiger Viez-Literatur zu engagieren. In Absprache mit den Betreibern des Rheinlandpfälzischen landeskundlichen Online-Portals www.dilibri.de und regionalen Bibliotheken sollen insbesondere seltene, nur in wenigen Bibliotheken vorhandene Dokumente zur regionalen Viezkultur frei zugänglich online verfügbar gemacht werden. Den Anfang hierzu wird die erste im modernen Sinne wissenschaftliche Arbeit zum Viez, eine 1951 an der Universität Bonn eingereichte Untersuchung über "Die geschichtliche Entwicklung des Viezanbaus an der Mosel" bilden, für deren Publikation der Sohn des Verfassers als Rechteinhaber seine Zustimmung bereits erteilt hat. Ein weiteres bildungsrelevantes Handlungsfeld zur Propagierung der Anliegen der Kulturträger stellen die Kreisvolkshochschulen der Region dar, die 2021 erstmals einen VHS-Kurs zu dem Thema anbieten. Dies wird in Zukunft neben dem Kontakt zu Museen mit einschlägigen Viez-Exponaten ein interessantes Handlungsfeld für alle interessierten Beteiligten sein.

Nur auszufüllen, wenn es sich um ein Gute-Praxis-Beispiel der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes handelt
(s. Kriterien im Merkblatt zur Bewerbung, IV.).

10. Vorschlag für das Register Gute-Praxis-Beispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes

Unter „Gute-Praxis-Beispiele“ sind spezifische Erhaltungs- und Entwicklungsprogramme zu verstehen, deren Grundlage lebendige Kulturformen sind. Gute-Praxis-Beispiele sollen zum Nachahmen anregen. Alle vorstehenden Punkte, die fachlichen Begleitschreiben und Fotos sollten in diesem Fall stärker auf das spezifische Erhaltungs- und Entwicklungsprogramm als auf die konkrete Kulturform Bezug nehmen.

a) Hintergrund, Ziele und konkrete Erhaltungsmaßnahmen

Bitte stellen Sie das Programm, Projekt bzw. die Tätigkeit vor. (zwischen 2000 und 4000 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Nur auszufüllen, wenn es sich um ein Gute-Praxis-Beispiel der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes handelt
(s. Kriterien im Merkblatt zur Bewerbung, IV.).

b) Zusammenarbeit

Bitte beschreiben Sie die Zusammenarbeit mit den Partner/innen der Erhaltungsmaßnahmen auf lokaler, regionaler und/oder nationaler sowie ggf. internationaler Ebene. (zwischen 2000 und 4000 Zeichen inkl. Leerzeichen).

Nur auszufüllen, wenn es sich um ein Gute-Praxis-Beispiel der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes handelt (s. Kriterien im Merkblatt zur Bewerbung, IV.).

c) Effektivität

Inwiefern trägt das Programm, Projekt bzw. die Tätigkeit zur Erhaltung immateriellen Kulturerbes bei, regt zum Nachahmen an und kann beispiel- bzw. modellhaft für die Erhaltung Immateriellen Kulturerbes sein? Bitte geben Sie konkrete nachprüfbare Ergebnisse an (zwischen 2000 und 4000 Zeichen inkl. Leerzeichen).

11. Angaben zu den Verfasser/innen der fachlichen Begleitschreiben

Bitte tragen Sie jeweils folgende Informationen in die zwei Felder ein: Name, Anschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer sowie fachlicher Hintergrund. Bitte beachten Sie unbedingt, dass diese zwei Schreiben von unabhängigen Personen mit einschlägiger Sachkunde im Bereich der Kulturform bzw. des Gute-Praxis-Beispiels verfasst werden müssen und jeweils nicht mehr als 5000 Zeichen inkl. Leerzeichen umfassen dürfen (s. auch [Hinweisblatt für Verfasser/innen von Begleitschreiben](#)).

Angaben zum/zur Verfasser/in des fachlichen Begleitschreibens 1:

Dr. Ingrid Jakobs, Schankstraße 23, 66663 Merzig (Ingrid.Jakobs@t-online.de)

Frau Dr. Ingrid Jakobs ist promovierte Kunsthistorikerin und Diplom-Designerin. Zurzeit verfasst sie im Auftrag des Merziger Viezkomitees eine umfangreiche Dokumentation über "50 Jahre Merziger Viezfest". Dabei wird auch die Bedeutung des Apfelbaumanbaus im Landkreis Merzig-Wadern und seine vielbeachtete Bedeutung für die Bevölkerung, für das Landschaftsbild, die Wirtschaft und den Tourismus beschrieben.

Frau Dr. Jakobs beschäftigt sich seit Jahren mit der Heimatgeschichte des Grünen Kreises und den angrenzenden Gebieten. Als Leiterin von Museum Schloss Fellenberg (1995-2018) in Merzig wurden die Stadt- und Kreisgeschichte in zahlreichen Dokumentationen und Ausstellungen beispielsweise zur Waderner Malergräfin Octavie de Lasalle von Louisenthal, zur Glasmalerei von Anton Wendling und Jakob Schwarzkopf ebenso innovativ präsentiert wie Kunstaussstellung anerkannter Künstler z. B. die Zyklen der Doppeltalente Hermann Hesse und Heinrich Mann. Während ihrer Tätigkeit baute sie die Sammlung des Kreisheimatarchivs auf und erweiterte sie. Die Saar-Mosel-Region sowie Luxemburg und Lothringen waren dabei Sammlungsschwerpunkte.

Angaben zum/zur Verfasser/in des fachlichen Begleitschreibens 2:

Dr. Hans-Ulrich Seifert, Zum Wingertsberg 24, 54296 Trier (seifert-trier@t-online.de)

Dr. Seifert hat nach seinem Studium der Romanistik und Germanistik in Marburg, Besançon, Santander und Perugia über ein romanistisches Thema promoviert und danach von 1983-1988 in dem vom Schweizer Forschungsfonds getragenen Projekt "Thesaurus proverbiorum medii aevi" in Bern als Redaktor gearbeitet. Nach seiner Weiterqualifizierung zum Wissenschaftlichen Bibliothekar an der Bibliotheksschule in Köln arbeitete er von 1990-1994 an der Stadtbibliothek Trier und von 1995 bis zu seiner Pensionierung Ende 2017 an der Trierer Universitätsbibliothek, an der er die Abteilung "Digitale Medien" aufbaute und mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft und anderer Drittmittelgeber eine Vielzahl noch heute intensiv genutzter Digitalisierungsprojekte realisierte. An der Gründung des rheinland-pfälzischen Digitalisierungsportals Dilibri war er maßgeblich beteiligt. Herr Seifert hat in seinen ca. hundert wissenschaftlichen Veröffentlichungen neben romanistischen, kulturhistorischen, mediengeschichtlichen und anderen Bereichen auch immer wieder regionalhistorische Themen erforscht.

12. Dokumentation der Kulturform

Bitte geben Sie für alle eingereichten Foto-, Video- und Audiomaterialien den/die Rechteinhaber/in sowie eine knappe inhaltliche Beschreibung an. Sofern vorhanden, können Sie auch frei verfügbare Film- und/oder Tondokumente mit ihrer Quelle im Internet benennen. Quellen, Literatur, Dokumentationen bitte nicht im Original beifügen.

FOTOS (Bildrechte bei Trierer Viezbruderschaft e.V.):

- 1 Besondere Apfelsorten von Streuobstwiesen bilden die Grundlage für die Viezproduktion.
- 2 Die geernteten Äpfel werden qualitätsgeichtet und anschließend gewaschen.
- 3 Von der Waschanlage geht es über ein Förderband zur Mühle, in der die Äpfel zerkleinert werden.
- 4 Nach dem Keltern wird der Öchslegrad bestimmt.
- 5 Die Abgabe des Viez erfolgt in Flaschen, einer Bag-In-Box oder (für die Gastronomie) im KEG-Fass.
- 6 Für den Hausgebrauch wird der Apfelsaft auch heute noch mit einer Viezkelter aus Holz gepresst.
- 7 Beim Hauskeltern wird der Viez heute häufig in Plastikfässern aufbewahrt.
- 8 Das für den Viez typische Trinkgefäß ist die aus Porzellan hergestellte Porz.
- 9 Anschluss der Stadt Trier an die Route du Cidre, unter Anwesenheit des Trierer Oberbürgermeisters am Trierer Viezfest 2016
- 10 Volksfeststimmung unter Platanen im Schatten des Trier Domes auf dem Domfreihof (Trierer Viezfest, alle zwei Jahre, circa drei bis viertausend Besucher)

BÜCHER:

- R. Tonner: Die geschichtliche Entwicklung des Viezanbaus an der Mosel. Bonn 1951.
E. Klitta / G. Scholten: Trierer Viez. 2. Aufl. Trier 1988.
C. J. Krieger, Apfelweinherstellung in Luxemburg. Wien 1988
Trierer Viezbruderschaft e.V.: Viez : Kultig, lecker und gesund. Trier 2020.

VIDEOS:

- Viezproduzent Rudi Müller bei der Arbeit (Viezbruderschaft 2019)

https://www.facebook.com/Viezbruderschaft/videos/?ref=page_internal

13. Ergänzungen und Bemerkungen

Das sind beispielsweise Hinweise auf Bezüge der Kulturform bzw. der Trägergruppen/-gemeinschaften zu bereits bestehenden Eintragungen in Verzeichnissen des Immateriellen Kulturerbes.

Apfelwein und Viez würden sich in hervorragender Weise ergänzend zu dem im März 2021 neu aufgenommenen Eintrag "Streuobstanbau" in die Liste einfügen.

WEITERE VIDEOS ZUM THEMA VIEZ:

- Viez: Apfelwein von der Saar-Obermosel (SWR 2019)

<https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/gutzuwissen/video-814.html>

- Ernst Mettlach: Viez keltern auf traditionelle Weise (Youtube 2016)

<https://www.youtube.com/watch?v=OBkz6hOrrN8&t=1s>

- Saftig: Traditioneller Viez aus der Region Saar-Obermosel (SR Fernsehen 2020)

<https://www.ardmediathek.de/sr/video/wir-im-saarland-grenzenlos/saftig-traditioneller-viez-aus-der-region-saar-obermosel-02-11-2020/>

Rechtliche Hinweise

Es besteht kein Rechtsanspruch auf Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes sowie – sofern geführt – in Verzeichnisse auf Landesebene.

Aus einer Aufnahme ergeben sich keine Rechtsansprüche gegenüber Bund, Ländern oder der Deutschen UNESCO-Kommission e.V., insbesondere entsteht kein Anspruch auf eine öffentliche oder anderweitige Förderung.

Wir/ich gewährleiste/n, dass

- Gruppen, Gemeinschaften und Einzelpersonen, die die Kulturform oder das Gute-Praxis-Beispiel praktizieren, angemessen über die Bewerbung informiert und sich umfassend an der Erstellung dieser beteiligen konnten;

- die Ausübung der Kulturform oder des Gute-Praxis-Beispiels im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften der Bundesrepublik Deutschland steht;

- wir/ich bezüglich der Nutzung und Veröffentlichung der eingereichten Bild-, Film- und/oder Tondokumente folgender Vereinbarung zustimmen:

(i) Es wird vereinbart, dass sämtliche Rechte für die Nutzung, Veröffentlichung und ggf. Bearbeitung der im Rahmen der Bewerbung eingesendeten Fotos den am Verfahren beteiligten Stellen, insbesondere den zuständigen Ministerien der Länder und des Bundes, der Kulturministerkonferenz und der Deutschen UNESCO-Kommission, eingeräumt werden. Die am Verfahren beteiligten Stellen dürfen die Bilder ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch zu Zwecken der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit verwenden. Dies beinhaltet auch das Recht, die Nutzungsrechte an den Bildern Dritten zu den genannten Zwecken einzuräumen.

(ii) Der Bildgeber garantiert über alle nach dieser Vereinbarung übertragenen Rechte frei von Rechten Dritter verfügen zu dürfen, dies gilt insbesondere für Urheber- und Leistungsschutzrechte.

(iii) Der Bildgeber garantiert, dass das Bildmaterial nicht gegen deutsches Recht verstößt, nicht unter Verletzung journalistischer Sorgfaltspflichten zustande gekommen ist, nicht verleumderisch oder ehrverletzend für andere natürliche oder juristische Personen ist und nicht geschützte Rechte wie Urheber-, Leistungsschutzrechte, Marken- und sonstige Kennzeichenrechte, Patentrechte oder andere gewerbliche Schutzrechte verletzt.

(iv) Der Bildgeber versichert, dass die im Rahmen des Bewerbungsverfahrens weitergeleiteten Bild-, Ton- und Filmaufnahmen nicht die Rechte anderer Personen, insbesondere ihr allgemeines Persönlichkeitsrecht und ihr Recht am eigenen Bild verletzen. Der Bildgeber versichert, dass die Verarbeitung der personenbezogenen Daten, insbesondere die Weiterleitung im Rahmen des Bewerbungsverfahrens rechtmäßig im Sinne der Datenschutz-Grundverordnung sowie nationalen Vorschriften erfolgt. Den Interessen, Grundrechten und Grundfreiheiten von Kindern und weiteren schützenswerten Personengruppen wurde bei der Verarbeitung besonders Rechnung getragen.

Für den Fall, dass einer betroffenen Person wegen eines Verstoßes gegen die DS-GVO ein materieller oder immaterieller Schaden entstanden ist und daraus ein Anspruch auf Schadenersatz besteht, gilt Folgendes:

Hat die Deutsche UNESCO Kommission e.V. vollständigen Schadenersatz für den erlittenen Schaden gezahlt und erfolgte der Verstoß, weil der Bildgeber personenbezogene Daten rechtswidrig weitergeleitet hat, so ist die Deutsche UNESCO Kommission e.V. berechtigt, von dem Bildgeber den Teil des Schadenersatzes zurückzufordern, der seinem Anteil an der Verantwortung für den Schaden entspricht.

Es besteht kein Anspruch auf Namensnennung der Person.

Wir/ich sind/bin damit einverstanden, dass

- die Kulturform oder das Gute-Praxis-Beispiel in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes sowie – sofern geführt – in Verzeichnisse auf Landesebene aufgenommen werden kann;

- die Bewerbung mit allen vorhandenen Daten gegebenenfalls an die UNESCO weitergeleitet werden darf;

- die in der Bewerbung übermittelten Daten (inklusive der Fotos, Film- und Tondokumente) verarbeitet und an alle damit befassten Stellen, insbesondere die zuständigen Ministerien der Länder und des Bundes, die Kulturministerkonferenz und die Deutsche UNESCO-Kommission, übermittelt werden sowie ab dem Zeitpunkt einer Weiterleitung der Bewerbung an die Kulturministerkonferenz veröffentlicht werden dürfen.

Hinweise zum Datenschutz

Wir, die Deutsche UNESCO-Kommission e.V., verarbeiten die im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zur Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes erhobenen personenbezogenen Daten ausschließlich zum Zwecke der Durchführung des Bewerbungsverfahrens. Rechtsgrundlage für die Verarbeitung zu diesem Zweck ist Art. 6 Abs. 1 lit. c), Abs. 2 DS-GVO i.V.m. Art. 12 des UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes. Die personenbezogenen Daten werden ggf. folgenden Empfängern offengelegt:

- Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK)
- Expertenkomitee Immaterielles Kulturerbe bei der Deutschen UNESCO- Kommission
- Kulturministerkonferenz (Kultur-MK) der Länder
- Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien

Im Falle einer Nichtberücksichtigung oder einer Rücknahme der Bewerbung wird diese mitsamt den erhobenen personenbezogenen Daten spätestens nach Ablauf von sechs Monaten nach erfolgter Absage bzw. Rücknahme der Bewerbung gelöscht. Betroffene Personen haben das Recht auf Auskunft (Art 15 DS-GVO), Widerruf (Art. 7 DS-GVO), Berichtigung (Art. 16 DS-GVO), Löschung (Art. 17 DS-GVO), Einschränkung (Art 18 DS-GVO), Widerspruch (Art. 21 DS-GVO) und das Recht auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörden (Art. 77 DS-GVO). Anfragen zu Betroffenenrechten richten Sie bitte zunächst an die jeweilige Stelle Ihres Bundeslandes, in dem die Bewerbung eingereicht wurde (siehe Merkblatt) oder an [datenschutz\(at\)unesco.de](mailto:datenschutz(at)unesco.de).

Ort, Datum und Unterschrift der Bewerbung

Ort, Datum und Unterschrift der Gemeinschaft/en, Gruppe/n und gegebenenfalls Einzelperson/en sowie aller unter Punkt 2 genannten Ansprechpartner/innen:

Trier, 15/9/21 // *[Handwritten Signature]*
Ort, Datum (TT.MM.JJJJ) und Unterschrift

Trier, 15/9/21 *[Handwritten Signature]*
Ort, Datum (TT.MM.JJJJ) und ggf. weitere Unterschrift

Ort, Datum (TT.MM.JJJJ) und ggf. weitere Unterschrift

Ort, Datum (TT.MM.JJJJ) und ggf. weitere Unterschrift

Ort, Datum (TT.MM.JJJJ) und ggf. weitere Unterschrift

B. ANLAGEN

B.1 Fachliche Begleitschreiben

B.1.a Fachliches Begleitschreiben

Dr. Ulrich Seifert

Fachliches Begleitschreiben Dr. Ulrich Seifert

Begleitschreiben zum Bewerbungsformular für das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes - Viez - Herstellung, Konsum und Brauchtum. Apfelwein als kulturelles Erbe im moselfränkischen Sprachraum

Unter der Überschrift „Apfelmost“ berichtete die Chicagoer „Abendpost“ am 1. Oktober 1905 über in Deutschland gekelterte Obstweine und führt neben den damals in Württemberg und Hessen bereits in Großkellereien produziertem ‚Moscht‘ und ‚Ebbelwoi‘ eine weitere nennenswerte Variante des Getränks auf: „Berühmt ist auch der Trierer Apfelwein oder der Viez, wie er von seinen Erzeugern und Konsumenten genannt wird“. Dieses auch heute noch weitgehend manufakturiell erzeugte Lebens- und Genussmittel, dessen Verbreitung sich auf einen geographisch überschaubaren Raum beschränkt, hat sich vermutlich seit römischer Zeit parallel zur Ausbreitung des Weinbaus entwickelt. Diesem soll es auch seinen Namen verdanken, der sich im Lauf der Jahrhunderte aus dem lateinischen Wort *faex* entwickelt haben könnte, das ursprünglich einen minderen, durch eine zweite Pressung des mit Wasser versetzten Tresters gewonnenen Wein bezeichnete. Der „Birnen- und Apfeltranck“, als welcher der Viez Anfang des 17. Jahrhunderts in den Ratsprotokollen der Stadt Trier bezeichnet wird, war schon etliche Jahrhunderte ein bevorzugtes Getränk der weniger vermögenden Bevölkerungsklassen, bevor er sich im Zuge der Entfaltung regionalhistorischer Forschung ab den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts unter seinem heutigen Namen zum „Nationalgetränk der Trierer“ entwickelte. Dessen Verankerung in der regionalen Alltagskultur spiegelt sich in zahlreichen Gedichten, Liedern, Erzählungen und Romanen über die Moselregion, und auch die bildende Kunst bewahrt die Erinnerung an die kulturelle Praxis, wie man an Paul Heys Gemälde „Abend an der Mosel“ sehen kann, auf dem der Künstler neben eine Gesellschaft sich fröhlich mit Moselwein zuprostender Bürger einen Tisch mit sichtlich bescheidener gekleideten Vieztrinkern positioniert hat.

Im Zentrum der Viezkultur steht aber die handwerkliche Verfertigung des Getränks und die Pflege und kontinuierliche Entwicklung der ihm als Ausgangsmaterial dienenden Obstsorten. Deren Auswahl und eine Steuerung des Gärprozesses, die so gut wie keine Kohlensäure und nur wenig Restzucker im Endprodukt belassen, unterscheiden den herben Viez von Mosel und Saar von den Apfelweinen anderer Regionen. Im Laufe der Jahrhunderte entstand mit der zunächst durch Klöster und Feudalherren, später auch durch die französischen und preußischen Verwaltungen geförderte Anlage von Streuobstwiesen und die durch diese beflügelte Viezproduktion eine Vielfalt neuer Geräte zum Reinigen, Zerkleinern und Auspressen des Obstes sowie zur Steuerung des Gärprozesses und zur Lagerung des Weines. In den Dörfern der Region finden sich davon noch zahlreiche Überbleibsel, die zum Teil liebevoll restauriert wurden und als Aushängeschild der jeweiligen Ortschaften fungieren (Apfelmühle in Brodenbach, Viezkelter in Irsch/Saar, Kelterstation in Föhren u.a.m.). Das regionale Freilicht-Museum ‚Roscheider Hof‘ bei Trier hat vergleichbare Gerätschaften zusammen mit historischen Trink- und Schankgefäßen in einer eigenen ‚Viez-Abteilung‘ zugänglich gemacht, die in anschaulicher Weise über das Herstellungsverfahren und den Konsum des Lieblingsgetränks vieler Triererinnen und Trierer informiert.

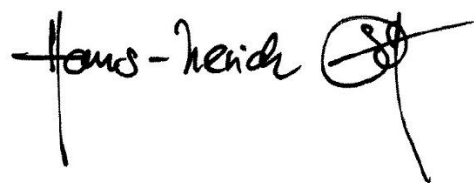
Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts stellte noch fast jeder Bauer seinen eigenen Viez her. Heute ist die Zahl der Produzenten wesentlich geringer, aber das Gros der jährlich hergestellten Apfelwein-Menge stammt von manufakturiell arbeitenden Betrieben, für die die Viezproduktion oft nur einen Nebenerwerb darstellt. Die lebensmittelrechtliche Qualität überwachen staatliche Einrichtungen wie das ‚Dienstleistungszentrum ländlicher Raum‘, das im Rahmen von offiziellen Verkostungen und durch die Vergabe von DLG-Qualitätssiegeln auch die sensorischen Eigenschaften prüft und bewertet. In den letzten Jahren hat die private Obstweinproduktion wieder einen gewissen Aufschwung genommen, wie sich an der anschwellenden Ratgeberliteratur und mehr noch an den zahlreichen Anleitungen zum Selbermachen in den sozialen Medien ablesen lässt.

Alle Hersteller, ob ein wenig größer oder ganz klein, engagieren sich erfreulicherweise auch auf dem Feld der Erhaltung der die Voraussetzung für ihr Tun bildenden Streuobstwiesen, wobei ihr besonderes Interesse natürlich den - teilweise im Verschwinden begriffenen - alten Apfelsorten gilt, die für die Viezherstellung besonders geeignet sind.

Last but not least stellen die jährlich in zahlreichen Dörfern und Städten der Region stattfindenden Viezfeste ein Moment regionaler kultureller Identitätsbildung dar. Beim Verkosten des neuen Viez in geselliger Runde wird gerne auch darüber gesprochen, „wie et fria woar“ und manch eine(r) mag sich daran erinnern, wie der Großvater einst mit dem irdenen Krug seine abendliche Viez-Ration aus dem Keller holte um sie dann am Küchentisch Porz um Porz genüsslich zu verzehren. Und nicht weniger lebhaft wird man diskutieren, was von den neuen Apfelweingetränken zu halten ist, die als Craft-Cider seit ein paar Jahren immer häufiger in den Regalen der Supermärkte zu sehen sind.

Dafür, dass die traditionelle Praxis der Viezherstellung lebendig bleibt, setzen sich ein Vielzahl von Gruppen und Personen ein, deren Aktivitäten durch die den Antrag stellende Trierer Viezbruderschaft erstmals gebündelt wurden. Das überwältigende Echo, das die von dem Verein organisierte Petition „Viez soll immaterielles Kulturerbe werden“ gefunden hat, unterstreicht, welche Bedeutung die Menschen an Saar und Mosel, in der Eifel und im luxemburgischen Grenzgebiet diesem Aspekt ihrer regionalen Kultur beimessen.

Trier, den 2. August 2021

A handwritten signature in black ink that reads "Hans-Ulrich Seifert". To the right of the name is a circular stamp containing the number "88".

Biografie Dr. Ulrich Seifert

Dr. Hans-Ulrich Seifert, Zum Wingertsberg 24, 54296 Trier (seifert-trier@t-online.de)

Dr. Seifert hat nach seinem Studium der Romanistik und Germanistik in Marburg, Besançon, Santander und Perugia über ein romanistisches Thema promoviert und danach von 1983-1988 in dem vom Schweizer Forschungsfonds getragenen Projekt "Thesaurus proverbiorum medii aevi" in Bern als Redaktor gearbeitet. Nach seiner Weiterqualifizierung zum Wissenschaftlichen Bibliothekar an der Bibliotheksschule in Köln arbeitete er von 1990-1994 an der Stadtbibliothek Trier und von 1995 bis zu seiner Pensionierung Ende 2017 an der Trierer Universitätsbibliothek, an der er die Abteilung "Digitale Medien" aufbaute und mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft und anderer Drittmittelgeber eine Vielzahl noch heute intensiv genutzter Digitalisierungsprojekte realisierte. An der Gründung des rheinland-pfälzischen Digitalisierungsportals Dilibri war er maßgeblich beteiligt. Herr Seifert hat in seinen ca. hundert wissenschaftlichen Veröffentlichungen neben romanistischen, kulturhistorischen, mediengeschichtlichen und anderen Bereichen auch immer wieder regionalhistorische Themen erforscht.

B.1.b Fachliches Begleitschreiben

Frau Dr. Ingrid Jakobs

Fachliches Begleitschreiben Frau Dr. Ingrid Jakobs

Dr. Ingrid Jakobs, Schankstraße 23, 66663 Merzig (Ingrid.Jakobs@t-online.de)

Fachliches Begleitschreiben zum Antrag: **Viez soll UNESCO Kulturerbe werden!**

Wenn ich „Viez“ höre, werden in mir Kindheitserinnerungen wach: Erinnerungen an Erntetouren zu unseren Apfelgrundstücken und mühseliges Raffen von kleinen Äpfeln, Viez- oder Holzäpfel genannt. Sie schmeckten uns nicht, ergeben aber viel Most. In Jutesäcken wurden sie zur Kelterei gebracht. Hier duften wir Kinder beim Keltern zuschauen, den frischen Most, leckeren Apfelsaft, aus den eigenen Äpfeln kosten und später in einem kleinen Holzfässchen mit nach Hause nehmen. Nach der Gärung wurde der Viez in Flaschen abgefüllt und war ab dann für uns Kinder als Getränk uninteressant - er war sauer! Aber für meinen Vater war der „eigene Viez“ etwas ganz Besonderes. Darauf war er stolz, ebenso wie auf seine zahlreichen Apfelbäume, die er während des Jahres hegte und pflegte. Die Apfelgrundstücke gehörten zu seinem Leben. Wenn mein Vater im Frühjahr sah, dass ein gutes Apfeljahr bevorstand, träumte er ab dann vom guten Viez im Herbst. In seinem Stolz zeigt sich die enge Verbundenheit, die die Menschen an Saar und Mosel zu ihren „Baumstücken“ haben. Sie kommt aus einer tief verwurzelten Wertschätzung gegenüber dem Naturprodukt Apfel und dessen Wertschöpfungskette bis hin zum Viez. Obstbäume bildeten in der Region eine gewisse Lebensgrundlage und galten als wichtiger Besitz. Das milde Klima und die Bodenbeschaffenheit im Merziger Becken sind für den Apfelanbau besonders günstig. Früher hieß das Merziger Becken in den saarländischen Schulbüchern deshalb „Äppelkischt“. Aber genauso wie der moselfränkische Dialekt in der Region langsam abnahm - die wenigsten sprechen ihn heute noch - trat auch der Viez und das eigene Keltern in den Hintergrund, ja manchen galt es als eher rückständig, selbst Viez zu machen. Damals entstand allgemein ein distanzierteres Verhältnis zu Lebensmitteln aus der Region und zur eigenen Herstellung, dazu zählte auch der Viez. Zuerst nahm die Pflege der Obstbäume immer mehr ab. Viele Obstbaumgrundstücke verwilderten. Alte Apfelsorten verschwanden. Die Äpfel aus den Streuobstwiesen bekamen Konkurrenz durch glatt polierte Äpfel aus dem Supermarkt meist unbekannter Herkunft. Viez und andere regionale Erzeugnisse wurden zu Nischenprodukten. Da war es schon bemerkenswert, dass man sich wieder an das Traditionsgetränk erinnerte und 1970 in Merzig ein Viezfest ins Leben gerufen wurde. Es feierte im Jahre 2020 seinen 50. Geburtstag und wird nach wie vor von Vereinen aus allen Stadtteilen getragen. Alljährlich kommen Anfang Oktober Zehntausende Besucher von nah und fern zu diesem attraktiven und größten Volksfest in der Region, um den Viez und die passenden regionalen kulinarischen Spezialitäten zu genießen. Für das Viez-trinken wurde sogar ein neues Verb geschaffen „viezen“. Viezkönigin und -Prinzessinnen dürfen dabei nicht fehlen. So wird Viez zum Botschafter für die Saar-Moselregion und schafft vielfältige Kontakte weit über die Grenzen des Saarlandes hinaus. Auch französische und luxemburgische Stände sind seit Jahren beim Fest vertreten. Der Festbesuch ist für jung und alt zur Tradition geworden. Aber auch während des Jahres wird im Grünen Kreis die Vieztradition gelebt. Rund um Merzig stehen auf Streuobstwiesen mehr als 50 000 Obstbäume, die meisten davon Apfelbäume. Sie bieten im Frühjahr zur Apfelblüte ein beeindruckendes Bild. Apfelblütenfeste mit Viez-Verkostung sind angesagte Treffpunkte. Immer noch wird in Merzig in der bereits 1938 gegründeten „Süßmosterei“ - heute Merziger Fruchtsaft GmbH - aber auch andernorts und in Manufakturen Viez hergestellt. Eine „Viezstraße oder Route du Cidre“, sie wird ehrenamtlich durch einen Verein betreut, führt

über den Saargau bis in die Stadt Trier. Auf dem touristischen Premiumwanderweg „Traumschleife Wehinger Viezapfel“ laden „Viezgarage“ und „Vieztankstelle“ zum Vieztrinken ein. Private Keltereien werden zunehmend zu Lernorten und zeigen auch mit alten Geräten anschaulich wie gekeltert wird. Wieder ist ein Wandel spürbar, diesmal hin zu heimatlichen Produkten. Nachhaltigkeit, Bioqualität werden mehr wertgeschätzt. Vermarktungsplattformen wie „ebbes von hei“ machen auf regionale Erzeugnisse aufmerksam und werben für sie. Auch die Viezkultur findet immer mehr begeisterte Anhänger, wie beispielsweise die Initiative der Trierer Viezbruderschaft zeigt. Junge Leute kümmern sich um verwilderte Streuobstwiesen und kultivieren alte Apfelsorten, so auch auf unseren eigenen „Baumstücken“, die nach wie vor im Familienbesitz sind - schon aus Respekt gegenüber meinem Vater, der seinen Viez liebte. Die Aufnahme der Streuobstwiesen in das Bundesweite Verzeichnis Immaterielles Kulturerbe verleiht dem Trend „Zurück zur Natur“ kräftigen Nachdruck. Streuobstwiesen und Viezkultur sind eng miteinander verbunden, sozusagen zwei Seiten einer Medaille. Deshalb sollte auch dem Produkt aus den Streuobstwiesen, dem Viez, dieser Ehrentitel verliehen werden. Viez als immaterielles Kulturerbe auszuzeichnen, wird die Erinnerung an eine regionale Tradition wahren. Gleichzeitig wird dieser Titel den individuellen und öffentlichen Bemühungen, diese Tradition unter veränderten Bedingungen in die Zukunft weiter zu tragen, eine hoffnungsvolle Perspektive geben.

Jr. Ingrid Jochims

August 2021

Biografie Frau Dr. Ingrid Jakobs

Dr. Ingrid Jakobs, Schankstraße 23, 66663 Merzig (Ingrid.Jakobs@t-online.de)

Frau Dr. Ingrid Jakobs ist promovierte Kunsthistorikerin und Diplom- Designerin. Zurzeit verfasst sie im Auftrag des Merziger Viezkomitees eine umfangreiche Dokumentation über "50 Jahre Merziger Viezfest". Dabei wird auch die Bedeutung des Apfelbaumanbaus im Landkreis Merzig-Wadern und seine vielbeachtete Bedeutung für die Bevölkerung, für das Landschaftsbild, die Wirtschaft und den Tourismus beschrieben.

Frau Dr. Jakobs beschäftigt sich seit Jahren mit der Heimatgeschichte des Grünen Kreises und den angrenzenden Gebieten. Als Leiterin von Museum Schloss Fellenberg (1995-2018) in Merzig wurden die Stadt- und Kreisgeschichte in zahlreichen Dokumentationen und Ausstellungen beispielsweise zur Waderner Malergräfin Octavie de Lasalle von Louisenthal, zur Glasmalerei von Anton Wendling und Jakob Schwarzkopf ebenso innovativ präsentiert wie Kunstausstellung anerkannter Künstler z. B. die Zyklen der Doppeltalente Hermann Hesse und Heinrich Mann. Während ihrer Tätigkeit baute sie die Sammlung des Kreisheimatarchivs auf und erweiterte sie. Die Saar-Mosel- Region sowie Luxemburg und Lothringen waren dabei Sammlungsschwerpunkte.

B.2 Foto-Illustration

Foto 1

Auf den Streuobstwiesen dienen besondere Apfelsorten für die Viezproduktion



Foto 2

Die geernteten Äpfel werden qualitätsgesichtet und anschließend gewaschen



Foto 3

Nach der Waschanlage geht es über ein Förderband zur Mühle, in der die Äpfel zerkleinert werden



Foto 4

Nach dem Keltern wird der Öchslegrad bestimmt



Foto 5

Die Abgabe des Viez erfolgt in Flaschen (0,7 und 1,0 ltr) oder in einer Bag-In-Box (3, 5 und 10 ltr), für die Gastronomie im KEG-Fass (20, 25, 30 und 50 ltr.)



Foto 6

Mit einem traditionellen Viezkelter aus Holz wird auch heute noch für den Hausgebrauch der Apfelsaft gepresst



Foto 7

Beim Hauskeltern wird der Viez heute häufig in Plastikfässern aufbewahrt



Foto 8

**Das für den Viez typische Trinkgefäß ist die aus Porzellan hergestellte Porz
(Fassungsvermögen 0,4 und 0,2 ltr.)**



Foto 9

**Anschluss der Stadt Trier an die Route du Cidre,
unter Anwesenheit des Trierer Oberbürgermeisters
am Trierer Viezfest 2016**



Foto 10

Volksfeststimmung unter Platanen im Schatten des Trier Domes auf dem Domfreihof (Trierer Viezfest, alle 2 Jahre, circa drei bis viertausend Besucher)



B.3 Trägerschaftserklärungen

Übersicht Trägerschaften

Mitgliederliste der Trägerschaft Immaterielles Kulturerbe Vierz

Lfd. Nummer	Name	Vorname/n	Verein / Organisation	PLZ Wohnort	Strasse / Haus-Nr.	Mitglied seit
1	Weiler Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Hanspitt 0651-2017588 0651-2017586 info@vierzbruder.de	Trierer Vierzbruderschaft e.V.	54295 Trier	Im Hopfengarten 10	06.04.2021
2	Kretzschmar Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Peter 0651-99166003 peter.kretzschmar@wieweler-trier.de	KG "M r wieweln noch" en Zalawen 1911 e.V.	54295 Trier	An der Ziegelei 3	07.04.2021
3	Sinnig Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Dirk 0151-51729662 dirksinnig@gmail.com	Musikverein Pfälzel 1972 e.V.	54309 Newel	Kreuzberg 18	07.04.2021
4	May Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Jörg 06588-5059372 joergmay@gmail.com	"Föhrener Vierzbruderschaft"	54316 Lampaden	Bahnhofstr. 9	07.04.2021
5	Theis Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Dieter 0151-65713373 sauer202@gmx.de		54317 Thomm	Ruwertalblick 4	07.04.2021
6	Valerius Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Bernd 06502-20699 info@berndvalerius.de	Viezkelterstation Föhren	54343 Föhren	Im Kälchen 16	08.04.2021
7	Engeldinger Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Alois Peter 06861-9121617 engeldingeraweb.de	Kreisvorstand der Obst- und Gartenbauvereine Merzig-Wadern	66663 Merzig	Pferdestr. 7	07.04.2021
8	Schmitt Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Wolfgang 06861-9393674 wo.schmitt@t-online.de	Viezstraße e.V.	66663 Merzig	Saarmühlenstraße 57	08.04.2021
9	Engeldinger Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Irmtraud 06861-9121617 irmtraud-engeldinger@t-online.de	Viezstraße e.V. MDL a.D. Saarland	66663 Merzig	Pferdestr. 7	08.04.2021
10	Kirsten Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Dirk 0171-6998323 lampadenerviez@web.de	Lampadener Vierzjungen	54295 Trier	Maximineracht 14a	10.04.2021
11	Röhr Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Simone 06571-142302 simone.roehr@bernkastel-wittlich.de	Regionalinitiative "Faszination Mosel"	54516 Wittlich	Kurfürstenstraße 16	13.04.2021
12	Schmitt Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail:	Thomas 0171-4184258 t.schmitt789@gmail.com	Wiltinger Vierz e.V.	54459 Wiltigen	Klosterbergstr. 108	22.04.2021

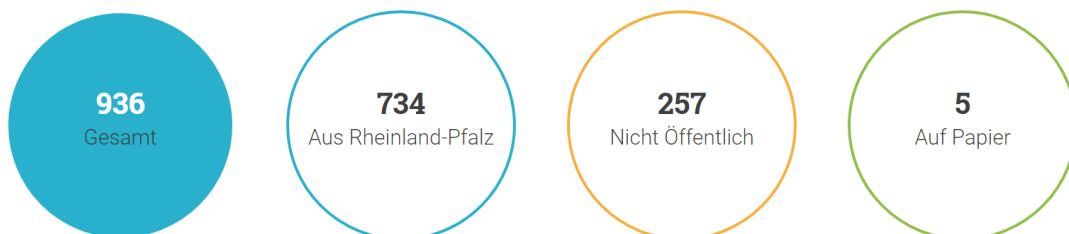
Übersicht Trägerschaften

13	Huberty Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: manfredhuberty@gmail.com	Manfred 0160-1853794	Förderverein der Freiwilligen Feuerwehr Mertesdorf e.V.	54318 Mertesdorf	Maximinerweg 1	19.04.2021
14	Leienecker Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: m.schmitt@prepost.de	Helmut (Schmitt Matthias) 0176-64337475	Das kleine Volkstheater e.V.	54296 Trier	Peter-Scholzen-Str. 88	29.04.2021
15	Burger Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: wburger@heizung-burger.de	Winfried 06861-89563	Orga-Ausschuss "Merziger Viezfest"	66663 Merzig	Bahnhofstr. 51	20.04.2021
16	Becker Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: viezfest@merzig.de	Björn 06861-85331	Orga-Ausschuss "Merziger Viezfest"	66663 Merzig	Brauerstr. 5	14.04.2021
17	Ludwig Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: viezfest@merzig.de	Katja 06861-85337	Orga-Ausschuss "Merziger Viezfest"	66663 Merzig	Brauerstr. 5	14.04.2021
18	Holzner Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: mahol@yahoo.de	Martina 06861-791400	MDL Saarland	66663 Merzig/ Brotdorf	Am Rothenhügel 17	17.04.2021
19	Wagner Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: f.wagner@landtag-saar.de	Frank 0171-7548167	MDL Saarland	66663 Merzig	Albert-Pathenstr. 9	03.05.2021
20	Schill Kontakt-Telefon Fax- Nr.: Kontakt-E-Mail: info@vhgmzq.de	Peter 06861-938880	Verein für Handel, Handwerk, Industrie, Freie Berufe und Dienst- leistungsbetriebe e.V. Merzig	66663 Merzig	Poststr. 12	13.04.2021

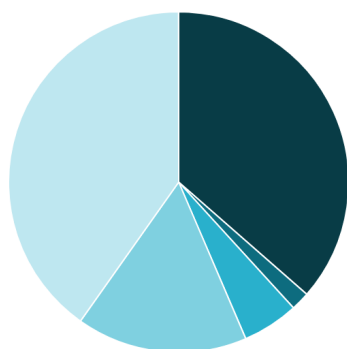
B.4 Öffentliche Petition

Öffentliche Petition

Vom 21. Februar 2021 bis zum 20. August 2021 hat auf der Internet-Plattform openPetition.de eine Kampagne zur Unterstützung des Anliegens „VIEZ wird in Deutschland immaterielles Kulturerbe“ stattgefunden.

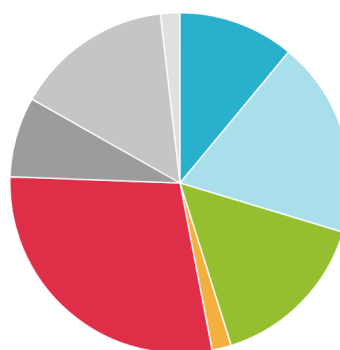


Betroffenheit der Unterstützenden



- 36% - Bin selber direkt betroffen
- 2% - Könnte in Zukunft betroffen sein
- 5% - Kenne jemanden, der betroffen ist
- 16% - Fühle mich verantwortlich
- 40% - Bin an dem Thema interessiert

Dringlichkeit des Themas



- 11% - Würde gemeinsame Aktionen mit organisieren
- 19% - Würde an gemeinsamen Aktionen teilnehmen
- 15% - Versuche andere von dem Anliegen zu überzeugen
- 2% - Würde das Anliegen finanziell unterstützen
- 29% - Hilfe, das Anliegen zu verbreiten
- 8% - Möchte über jeden Fortschritt informiert werden
- 15% - Möchte über das Ergebnis informiert werden
- 2% - Sehe keine Dringlichkeit

In diesem Zeitraum haben sich 931 Unterstützer online eingeschrieben und Ihr Engagement mit vielen wertschätzenden Kommentaren über den Viez ergänzt, 5 Unterstützer sind über papiergebundene Sammelbögen erfasst worden. Darüber hinaus sind der TRIERER VIEZBRUDERSCHAFT e.V. über papiergebundene Sammelbögen weitere 405 Unterschriften zugegangen, so dass insgesamt

1341 Personen

den Antrag unterstützen.