

Landwirtschaftliche Geräte IV: Weinbau

Verfasser: Kurt Regli, Willi Richli

Stand: 2007

Einführung

Der Begriff «Weinbau» umfasst sämtliche Tätigkeiten von der Pflanzung und Pflege der Reben über die Traubenernte, die Kelterung und Lagerung des Weines bis zur Vermarktung. Ist die Rede vom «Rebbau», wird damit der Anbau bis und mit der Traubenlese verstanden. Bis Ende des 18. Jahrhunderts spielte die Qualität gegenüber der Quantität noch eine untergeordnete Rolle. Erst Anfangs des 19. Jahrhunderts setzte sich die Erkenntnis durch, dass dank gezielter Sortenwahl und Pflege eine bessere Weinqualität und somit höhere Preise erzielt werden konnten. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts setzte im Rebbau die Mechanisierung ein und zur Weinbereitung wurden in rascher Folge neue technische Geräte und Verfahren entwickelt.

Die folgenden Beschreibungen gelten für Geräte und Verfahren, wie sie im 19. Jahrhundert bis etwa zur Mitte des 20. Jahrhunderts eingesetzt und angewendet worden sind. Es ist nicht zu übersehen, dass viel Handarbeit und körperliche Anstrengung erforderlich war. Der Weinbau ist eine der arbeitsintensivsten Kulturen. Mundartlich klingende Bezeichnungen sind an die im Kanton Schaffhausen am häufigsten vorkommenden Ausdrücke angelehnt.

Geschichte

Obwohl in der Schweiz zahlreiche Zeugen aus römischer Zeit existieren, sind nördlich des Rheines keine antiken Funde über Reben gesichert. Im Mittelland breitete sich der Rebbau im 8. und 9. Jahrhundert vom Bistum Chur her aus. Im frühen Mittelalter sorgten vor allem die Klöster für die Ausbreitung des Weinbaus. Sie und die Stadtregierungen übten teilweise eine straffe Aufsicht aus und sicherten sich mit Abgaben reichlich fließende Einkünfte. Wein wurde nicht nur zum Grundnahrungsmittel, sondern auch zum bedeutenden Handelsartikel. Im 17. und 18. Jh. wurde die Rebfläche massiv ausgedehnt. Trotz regionaler Rückschläge in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts (Exporteinbruch nach Deutschland) erlebte der Schweizer Rebbau nochmals kräftigen Auftrieb und erreichte 1884 seine grösste Verbreitung. Die Abwanderung von Arbeitskräften infolge Industrialisierung, Rebkrankheiten sowie günstiger Importmöglichkeiten (Gotthard- und Arlberg-

bahntunnel) führten in der Folge zu einer eigentlichen Rebbaukrise und einem stetigen Rückgang. Erst Güterzusammenlegungen, Rationalisierung der Arbeit und ein neues Qualitätsbewusstsein führten seit der Mitte des 20. Jh. wieder zu einem Aufwärtstrend. Die gegenwärtige Lage scheint sich stabilisiert zu haben.

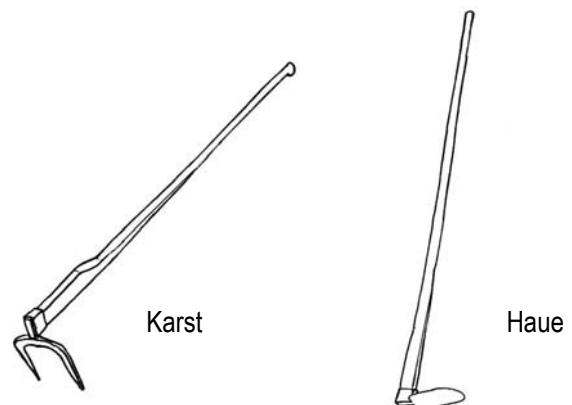
Mindestens in der deutschen Schweiz war der Rebbau meistens Nebenerwerb der Milch- und Ackerbauern sowie der Gewerbetreibenden, Angestellten und Arbeiter. Hauptziel war die Weinproduktion. Lediglich im Wallis und Tessin hat der Verkauf von Tafeltrauben eine grössere Bedeutung.

Fachbegriffe (Arbeitsabläufe)

Bodenpflege

Haue: Gerät zum Entfernen des Unkrauts. Im Laufe des Sommers wurde mehrmals mit der Haue abgehackt, was aus dem Boden spross.

Karst: Gerät zum Umbrechen des Bodens. Bis über die Mitte des 20. Jahrhunderts hinaus duldeten man in den Weingärten kein Unkraut. Im Frühjahr wurde die ganze Rebfläche mit dem Karst umgebrochen.



Stockpflege

Rebmesser: Sichel zum Entfernen der Strohblätter vor dem Rebschnitt im Frühjahr.

Rebschere: Zum Schneiden der Reben im Frühjahr.

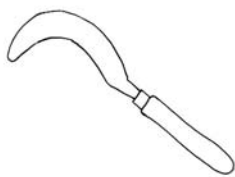
Schaub: Roggenstroh zum Anbinden der Reben am Holzstickel mittels eines gedrehten Verschlusses.

Stickel, Rebstecken: Die Reben wurden an Holzstickeln hochgezogen. Der Winzer stellte die Stickel im Winter durch Spalten und Spitzen auf dem → Ziehbock selber her.

Stosseisen: Am Fuss angeschnalltes Eisen, um neue oder gelockerte Stickel in den Boden zu treiben.

Ziehbock: Stuhlähnliche Einrichtung aus Holz zum Bearbeiten und Spitzen des Stickels. Dieser wurde mit dem Fusspedal festgeklemmt.

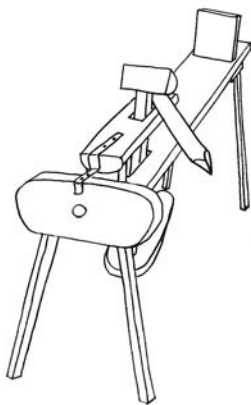
Ziehmesser: Ca. 30 cm breite Klinge mit zwei seitlichen Griffen, Messer zum Bearbeiten des Holzstickels.



Rebmesser



Rebschere



Ziehbock



Ziehmesser



Stosseisen

Krankheiten, Schädlinge, Witterung

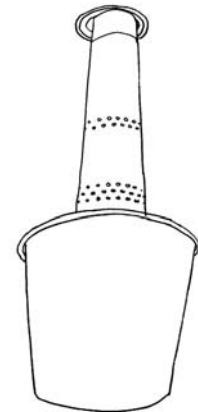
Hagelrakete: Zum Auflösen der Hagelkörner in Gewitterwolken.

Heizofen: Ölofen gegen Spätfröste (s. a. → Strohschirm). Modernere Öfen wurden von einem zentralen Öltank gespiesen (ab Mitte 20. Jh.).

Rebenspritze: Gerät zur drei- bis sechsmaligen Behandlung der Rebstöcke gegen Pilzkrankheiten. Man versprühte dabei «Bordeauxbrühe» (Kupfervitriol als Wirkstoff und Kalk als Haftmittel).



Rebenspritze



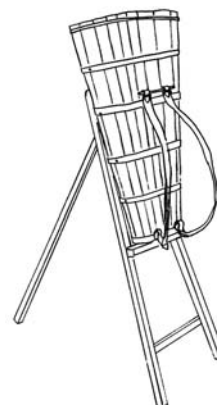
Heizofen

Strohschirme, Frostschirme: Vorbeugungsmittel gegen die gefürchteten Spätfröste im Mitte Mai (s. a. → Heizofen).

Traubenlese

Bücki, Bütte, Tanse: Rückentraggefäss aus Holz mit ca. 50 l Inhalt. Aus der → Gelte wurden die Trauben in die Bütte geschüttet. Der Büttenträger trug die Trauben zum → Zuber, resp. zum → Zuberwagen, der an der nächsten Strasse stand. Der Weg dorthin war oft weit und steil abfallend oder ansteigend.

Bütten-, Bückistuhl: Dreibeiniges Holzgestell, auf den die → Bütte abgestellt werden konnte.



————— Bütte, Tanse, Bücki

————— Bütten-, Bückistuhl

Gelte: Bei der Weinlese als Traubenbehälter verwendetes Holzgefäß mit Henkel.

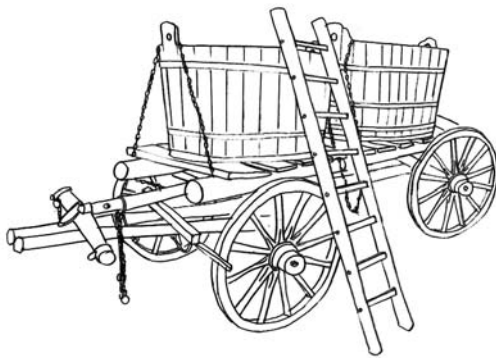
Traubenschere: Zum Abschneiden der reifen Trauben. Diese gelangten anschliessend in die → Gelte.



Traubenschere

Zuber: Ovaler Holzbehälter zum Transport und zur Lagerung der Trauben.

Zuberwagen: Zweiachsiges Fuhrwerk zum Transport der → Zuber. Diese wurden mit Ketten am Wagen festgemacht.



Kelterung

Öchslewaage: Messgerät zum Feststellen des Zuckergehaltes im Traubenmost. Senkwaage mit Thermometer und Skala von 0 bis 120 Öchslegraden; sie wird in einen Zylinder mit Traubenmost gehalten. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts setzte sich die Qualitätszahlung durch, so dass die Messung des Zuckergehaltes notwendig wurde.

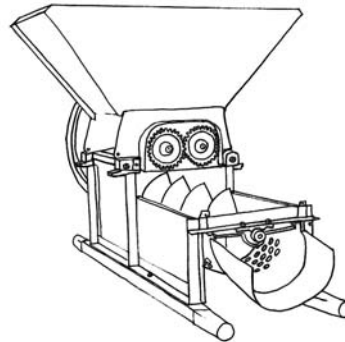


Öchslewaage



Traubenschüssel

Abbeermaschine: Maschine zum Aussondern der Kämme (Traubenstiele). In die Maische fallen somit nur Traubenhäute, Kerne und der Traubensaft. Lange Zeit fanden auch die Stiele den Weg in die Maische, waren aber wegen ihrer Gerbstoffabgabe unerwünscht. Die Maische wurde mit der → Bütte in die → Gärständen oder Gärfässer getragen.

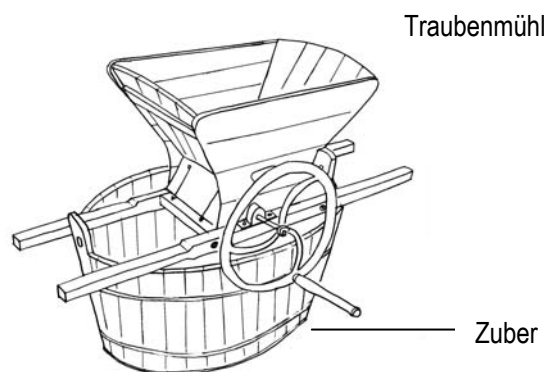


Brennerei: Nach dem Auspressen der Traubenhäute bleiben diese als «Trester» zurück. Die Brennerei besteht aus einem Sudhafen mit Aufsatz, in dem der Trester mittels Wärme verdampft wird. Im Kühler kondensiert der Dampf zu hochprozentigem Alkohol, der zu «Marc» weiterverarbeitet wird.

Gärkorb: Weidekorb zum Abfiltern des Weines von den Traubenhäuten. Der Gärkorb wurde durch die an der Oberfläche schwimmenden Traubenhäute gedrückt, so dass der Wein durch das Geflecht in den Korb dringen konnte. Dort wurde er abgeschöpft und in der Bütte ins Fass getragen oder abgepumpt.

Gärständen oder Gärfässer: Behälter, in denen der Gärprozess der Maische einsetzt.

Traubenmühle: Zum Quetschen der Trauben zwischen zwei Walzen. Einfache Traubenmühlen wurden von Hand betrieben. Sie lösten das Stampfen der Beeren mit → Holzstösseln ab.

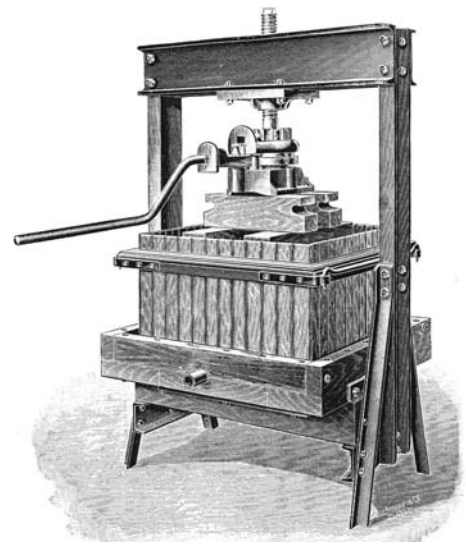


Traubenmühle

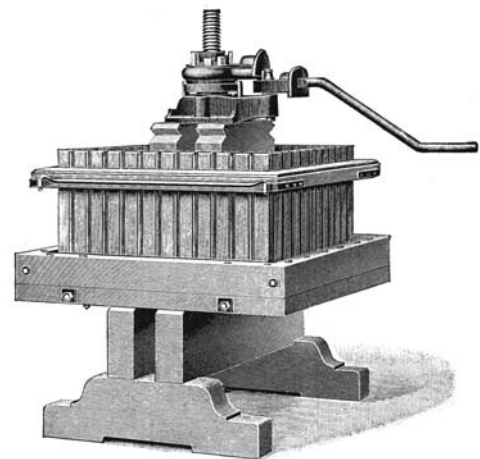
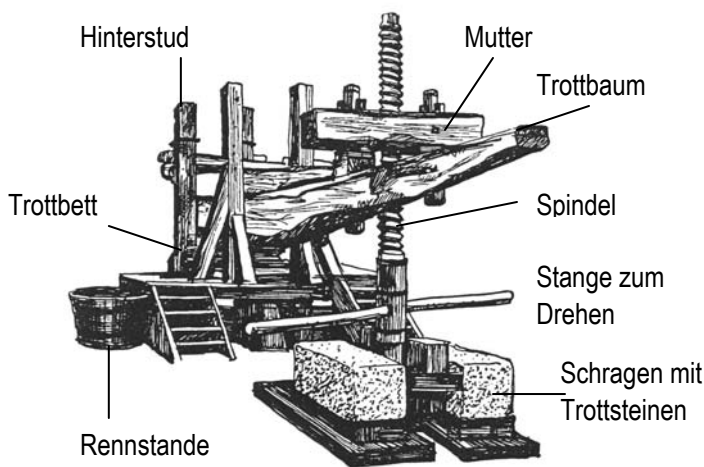
Zuber

Traubenstössel: Holzstange mit kegelförmigen Kopfteil zum Stampfen der Trauben im grossen Holzzuber. Damit wurden auch die während des Gärprozesses nach oben getriebenen Traubenhäute in den Saft zurück gedrückt, um dem Rotwein zu einer kräftigen Farbe zu verhelfen.

Trotte, Torkel, Kelter: Einrichtung zum Abpressen der Trauben bzw. der gestampften oder gequetschten Traubenrückstände. Weit verbreitet waren die oft 10 Meter langen, meist gemeinschaftlich benutzten Baumtrotten. «Trotte» bezeichnet sowohl das umgebende Gebäude als auch die darin aufgestellte Presse.



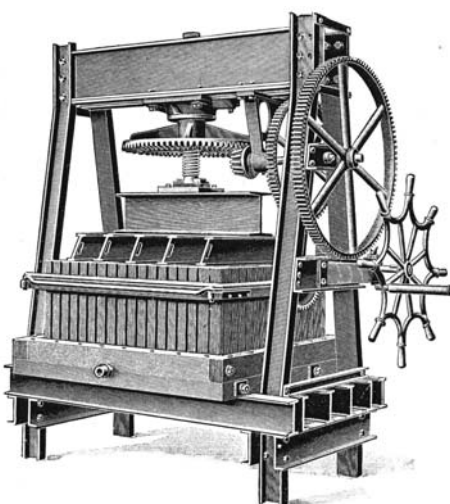
Jochpresse



Spindelpresse

Weinpresse: Seit der 2. Hälfte des 19. Jh. begannen industriell gefertigte Kleinpressen die alten Baumtrotten zu verdrängen. Sie waren nicht nur billiger und benötigten weniger Platz, sondern erlaubten den Rebbesitzern, unabhängig von anderen die Trauben zu verarbeiten.

Räderjochpresse



Literatur

- Arts et métiers du vin. Ed. par le musée vaudois de la vigne et du vin château d'Aigle. Lausanne 1994.
- Hasler, Hans: Alti Bilder vom Zürisee. Von Räben und vom Wii. Stäfa 1942.
- Schweizer Rebbau – Schweizer Wein. Hg. Von Niklaus Flüeler. Zürich 1980.
- Steinegger, Albert: Geschichte des Weinbaus im Kanton Schaffhausen. Neuhausen am Rheinflall 1963.
- Unsere Reben – Unser Wein. Hg. Von Michel Rochaix. Lausanne 1977.
- Weber, Werner: Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal. Frauenfeld 1949.

Redaktion: IBID Winterthur – Heinz Pantli