

Arbeiten im historischen Weinbau



Abbildung: Gerätschaften und Materialien für den historischen Weinbau

„Der Weinbau ist ein hart' Problem, beim Hacken, Spritzen unbequem. Doch bei dem Trunk, das muss ich sagen, lässt sich das Fachgebiet ertragen.“

Fritz Ulrich, SPD, zuerst Journalist, nach 1933 einige Zeit im KZ Heuberg inhaftiert, dann aufgrund des Berufsverbots „tausendjähriger Wengerter“ in Heilbronn und schließlich Innenminister unseres Landes (1945-1956), brachte es auf den Punkt: Weinbau, vor etwa 1100 Jahren ins Bottwartal gebracht, war für die Mannsleute Leistungssport. Die Folge: Was die Mediziner in Tübingen bis in die 1950er Jahre „Weingärtnerherz“ nannten, heißt heute „Sportlerherz“. Der Grund: Maschinen standen dem Weingärtner nicht zur Verfügung. Teilweise wurden die Arbeiten im Akkord vergeben. Da war an Leistung gefordert, was Herz und Lunge hergaben.

Vor der Neupflanzung eines Wengerts stand das „Reuten“ (= Roden, Rigolen) an: Den Boden mit Spaten, Schaufel, Hack- und „Reuthaue“ hüfttief lockern, wenden und mischen. Dies geschah in parallel verlaufenden Abschnitten von unten nach oben. Dazu musste erst der Reutgraben ausgehoben und die Erde im Erdbutten nach oben getragen werden.

Im **Ertragsweinberg** waren folgende Arbeiten zu erledigen:

1. Ausgangs Winter: Pfahlstatt „bauen“ als Zwischenlager für Pfähle im Weinberg
2. Die auf den niedergelegten Reben zur Beschwerung liegenden Pfähle in der Pfahlstatt lagern.
3. Die Pfähle mit Pfahlhape (Rebmesser) spitzen. (Pfahlhapen sind einseitig angeschliffen, für Rechtshänder anders als für Linkshänder).

4. Schneiden: Pro Stock drei Ruten anschneiden.
5. Biegen: Die Ruten zu einem Kreis formen (mit dünneren Weiden = Rutenbiegweiden).
6. Hacken: Den Boden mit einem Karst (zweizinkige Hacke) etwa 20 cm tief lockern.
7. Pfählen: Mit dem Pfahleisen pro Stock drei gespaltene Pfähle in den Boden drücken.
8. „Annemachen“: Die gebogenen Reben mit dickeren Weiden (Annemachweiden) an die Pfähle binden.
9. Mit der Felghaue den Boden flach bearbeiten und das Unkraut, heute Beipflanzen genannt, zu unterdrücken. Dieser Vorgang musste mehrfach wiederholt werden.
10. Zwicken: Einen Teil der Triebe einkürzen.
11. Binden: Die Ertragstriebe fürs nächste Jahr mit „Binsen“ (blaues Pfeifengras) oder Roggenstroh mit einer „Klank“ (Schlinge, Schleife) an die Pfähle binden.
12. Spritzen: Die Reben mit dem Spritzbutten mit einer Kupfervitriol-Kalkbrühe besprühen um sie vor Befall durch den Pilz Peronospora (Falscher Mehltau) zu schützen. Um 1880 wurde diese Krankheit aus den USA eingeschleppt.
13. Schwefeln: Feinster Staubschwefel mit dem Schwefelbutten auf Steine, Mauern und den Boden blasen, um die Reben vor Oidium (Echter Mehltau) zu schützen. Dieser Schadpilz wurde bereits um 1850 eingeschleppt. Der Pilz hat nicht gelernt, mit übermäßigem Schwefelgehalt in der Luft umzugehen, nimmt ihn auf und stirbt.
14. Herbst: Weinlese. Die Trauben mussten in hölzernen Butten aus dem Weinberg und teilweise auf Pfaden bis zum nächsten Weg getragen werden. Die Bezeichnung „Weinlese“ wurde verwendet, weil bei der Ernte streng darauf geachtet wurde, dass nur gesunde Trauben in den Lesekübel kamen. Blätter, Blattstiele und faulige Beeren sowie Trauben, die nachgetrieben und unreif waren, mussten aussortiert werden. Der Grund: Faulige Trauben nehmen der Weinfarbe den Glanz, das Leuchten und führen zu Essigstich. Blattstiele geben dem Weingeschmack eine leicht gerbige pelzige Note.
Heute weiß man: Der Körper reagiert auf derartige Sinnesreize schon in geringerer Konzentration ablehnend, dies nimmt der Mensch aber noch nicht bewusst wahr.
15. Die Pfähle wieder herausziehen, die Reben auf den Boden legen und mit den Pfählen beschweren.

Damit schloss der Jahreskreis der Arbeit im Weinberg.

Heinrich und Susanne Schneider aus Heilbronn / Kurzach