

Der Versuchsweinberg von Georg Bernhard Bilfinger (1693–1750) und seine Bedeutung für die Entwicklung des württembergischen Weinbaus

Im Mai 1747 wandte sich Georg Bernhard Bilfinger in einem Brief an den Magistrat zu Cannstatt mit der Bitte, die Abgabe des sechsten Teils vom Ertrag, die auf seinem Weinberg im Dorschenberg auf der Prag lastete und die er an das Spital in Cannstatt zu entrichten hatte, mit einem einmaligen Geldbetrag ablösen zu dürfen. Bilfinger argumentierte, dass er *mit bekanntlich hohen Kosten für das Roden, Mauern machen, desgleichen die Anschaffung fremder Weinstöcke aus den besten, wiewohl entlegenen Weinländern, alles neu anlegen lasse und damit eine zwar für ihn kostspielige und ungewisse, für das gemeine Wesen aber, wenn sie wohl ausfällt, besonders nützliche Probe unterschiedlicher*

*Gattungen von fremden, vornehmlich frühzeitigen Rebsorten mache.*¹ Bilfinger hatte auf eigene Kosten für die Anlage seines Versuchsweinberges mehrere Weinbergparzellen auf der Prag in der Cannstatter Gemarkung gekauft, die nun ein zusammenhängendes Areal von sieben Morgen ergaben.

Bilfinger, Geheimer Rat der württembergischen Regierung und Direktor der Kirchenleitung, stammte aus Cannstatt. Er gilt als einer der einflussreichsten Männer in der vormundschaftlichen Regierung des minderjährigen Herzogs Carl Eugen und arbeitete unter anderem das 1743 erlassene Pietisten-Reskript aus. In erster Linie verstand Bilfinger sich jedoch als Naturwissenschaftler. Der Anhänger der Leibniz-Wolffschen Philosophie unterrichtete zunächst in Tübingen und nahm 1725 eine Professur an der neu gegründeten Akademie der Wissenschaften in Sankt Petersburg an. Mit einer preisgekrönten Abhandlung über die Schwerkraft wurde er in Wissenschaftskreisen international bekannt. 1731 kehrte Bilfinger nach Württemberg zurück und lehrte in Tübingen Theologie und Mathematik, bevor er in den Staatsdienst berufen wurde. Sicher liegt man richtig, Bilfingers Engagement für den Weinbau gemessen an seinen wissenschaftlichen und politischen Leistungen nur als Randerscheinung zu sehen. Aus weinbaulicher Sicht war seine Initiative indes bedeutsam und höchst folgenreich, denn der Bilfingersche Musterweinberg war nicht nur der erste seiner Art in Württemberg, er prägte die württembergische Weinkultur maßgeblich und trug zur Verbreitung einer Vielzahl von Rebsorten bei.

Der Weinbau gehörte zu den wichtigsten Erwerbszweigen Württembergs. Seit dem Dreißigjährigen Krieg hatte sich die Absatzsituation jedoch verändert und der Handel mit Neckarwein verlief schleppend. Hohe Rüstungsausgaben und eine aufwändige Hofhaltung zogen Anfang des 18. Jahrhunderts gleichzeitig einen gewaltigen Finanzbedarf nach sich. Der absolutistische Fürstenstaat war mehr denn je auf die Einnahmen aus dem Weinhandel angewiesen. Die staatliche Wirtschaftspolitik bediente sich zunächst merkantilistischer Methoden: Der Außenhandel sollte angekurbelt, die Einfuhr ausländischer Weine stark eingeschränkt werden. Seit Jahrhunderten lieferte Württemberg Wein im Austausch gegen Salz nach Bayern. 1736 wurde ein neues Salzhandelsprojekt ausgearbeitet, das



Bücher und Wasserglas weisen Georg Bernhard Bilfinger als aufgeklärten Naturwissenschaftler aus. Seine große Leidenschaft galt der Fortifikationskunst, die er mit Herzog Carl Alexander von Württemberg teilte. Dieser berief Bilfinger 1734 zum Geheimen Rat. Schabkunstblatt von Johann Jacob Haid.



Der königliche Weinberg auf der Prag umfasste gut zwei Hektar. Am Weg zwischen der großen Parzelle im Berg und der Huhn Klinge stand das Weinberghaus. Die umliegenden Weinberge weisen die für die altwürttembergische Erbsitte der Realteilung typischen schmalen Streifen auf.

aber, nicht zuletzt im Zuge des Skandals um den Hofaktor Süß Oppenheimer, scheiterte. Neckarwein war, gemessen an seiner Qualität, zu teuer und der Weinhandel kam nicht so recht in Gang. Gleichzeitig war kaum zu übersehen, dass es offensichtlich Weine gab, die den Weinkennern besser schmeckten als Neckarweine. Man muss nur einen Blick in den herzoglichen Keller werfen, um zu erfahren, welche Weinsorten damals *en vogue* waren: Hier lagen kostbare Kreszenzen wie Tokajer, Burgunderweine bester Provenienz wie Montrachet oder Meursault, Hermitage und Condrieu aus den nördlichen Côtes-du-Rhône sowie feine Champagner, aber auch zunehmend Rheinweine.²

Im Grunde genommen lag es also auf der Hand, dass man die württembergischen Weine verbessern musste, um konkurrenzfähig zu bleiben. Bilfinger stellte sich nun vor, Reben aus denjenigen Ländern zu importieren, die die besten Weine lieferten. Wenn diese sich einbürgerten, würde man in Württemberg entsprechend hochwertige Weine selbst herstellen können. Seine Initiative ist auch im Vorfeld des Gesetzes von 1751 zu sehen, das die Einfuhr solcher ausländischer Weine nach Württemberg und ihren Verkauf im Land untersagte. Ob Bilfinger ein Weinliebhaber war, geht weder aus seinen Schriften noch aus seinen Briefen hervor. Nur schlaglichtartig lässt

sich sein Interesse am Wein greifen. 1725 wandte sich der Tübinger Weinhändler Jakob Friedrich Metz an Bilfinger und bat ihn, in Petersburg bei der Zarin vorzusprechen und einen Handel mit Württembergischer Wein einzufädeln.³ An Feldmarschall Jacob Daniel Bruce in Moskau vermittelte Bilfinger 1730 zwei Fässer Tokajer Wein.⁴ Die Frau von Johann Anton von Herbort, Kommandant in Hohenneuffen, mit dem Bilfinger wegen des Festungsbaus in Kontakt stand, ließ ihm im November 1742 eine Schachtel getrockneter Neuffener Trauben zukommen.⁵ Nicht zuletzt musste sich Bilfinger zwangsläufig mit Fragen des Weinhandels beschäftigen, da er, wie jeder Staatsdiener, einen Teil seiner Besoldung *in natura* erhielt, und in seinem Fall waren dies jährlich neun Eimer Wein, das entspricht etwa 2700 Litern.

Seine beruflichen Verpflichtungen dürften es Bilfinger kaum gestattet haben, sich selbst um die Anlage des Versuchsweinbergs zu kümmern. Hierfür zog er den praktischen Botaniker Alexander Wilhelm Martini (1702–1781) hinzu. Martini war zunächst als Gärtner in Tübingen angestellt und hatte Johann Georg Gmelin (1709–1755), den Erforscher der sibirischen Flora, von 1740 bis 1746 auf seiner Forschungsreise nach Sibirien begleitet. Seit 1746 arbeitete Martini als Inspektor am botanischen Garten in Stuttgart.

LE RAISIN

SES ESPÈCES ET VARIÉTÉS,

DESSINÉES ET COLORÉES D'APRÈS NATURE

PAR

J. S. KERNER,

CONSEILLER AULIQUE ET PROFESSEUR,
MEMBRE DE PLUSIEURS ACADÉMIES ET SOCIÉTÉS, etc.

NEUVIÈME LIVRAISON.



STUTT GART CHEZ L'AUTEUR, 1812.

Kerners Werk von den Weintraubenarten kann als die früheste bebilderte Ampelographie (Rebenkunde) gelten. Auf den Titelblättern der zwölf Teillieferungen sind besonders exotische Trauben dargestellt, hier die Pfirsichtraube mit rötlich-gelb-grün schimmernden Beeren und ein Schmetterling der Gattung *Caligo eurilochus*.

Als Bilfinger im Februar 1750 verstarb, kaufte die Herrschaft die insgesamt sieben Morgen umfassende Anlage mit der Rebsammlung in den Parzellen Dorschenberg und Obere Klinge für 6400 Gulden.⁶ Fortan gehörte der Weinberg zur Kammer-schreiberei. Die Sammlung stand nun unter der Verantwortung von Martini, der sie in den folgenden Jahren erheblich erweiterte und eine Liste mit Beschreibungen aller Sorten anfertigte. Der Maulbronner Professor und Weinfachmann Balthasar Sprenger (1724–1791) veröffentlichte den Katalog 1766 im ersten Band seiner Abhandlung über den Weinbau.⁷ Demnach waren 1766 mehr als 140 verschiedene Traubensorten im ehemals Bilfingerschen Weinberg vorhanden. Neben Elbling, Silvaner, Gutedel, Fütterer, Welschen, rotem Veltliner, Ruländer und Muskateller, die als heimisch oder wenigstens als alteingesessen galten, umfasste die Sammlung mehr als fünfzehn verschiedene exotische Muskatel-

lertypen, darunter seltene schwarze (Muskateller war zwar kapriziös im Anbau, aber wegen seines würzigen Muskatgeschmacks teuer und gesucht, außerdem wurden die exklusiven Süßweine daraus erzeugt), zahlreiche ungarische Reben, wozu Furmint und Hárslevelü aus Tokaj zählten, aber auch weitere Sorten unterschiedlichster osteuropäischer Provenienz zu verstehen waren, außerdem türkische Cibeben, dann unterschiedliche Chasselas (Gutedel), die man vom Genfer See bezogen hatte, viele aus dem Osten Frankreichs stammende Burgundersorten, die unter Morillon, Auvernat, Pinot oder Orleans firmierten; Ugni blanc und Blanquette de Limoux aus der Provence, Pontac aus Cahors und andere südwestfranzösische Sorten, ferner Geschlafene und Edelvernatsch aus Tirol, außerdem verschiedene Rieslingsorten aus Würzburg und Rudesheim.

Hier stellt sich die Frage, wie Bilfinger an die fremden Rebsorten gekommen war, denn sein Nachlass lässt diesbezüglich keine Rückschlüsse zu und Martini hat keine eigenen Schriften hinterlassen. Natürlich könnte es sein, dass sich Bilfinger hierzu seiner internationalen Kontakte bediente. Wahrscheinlicher ist indes, dass Martini die Reben beschaffte. Rebsortimente waren seit der Renaissance Bestandteil vieler fürstlicher Gärten. Die botanische Fachwelt in Europa war im 18. Jahrhundert ausgesprochen gut vernetzt und der Austausch von Pflanzenmaterial zwischen den Akteuren an der Tagesordnung. Verbindungen, die für den Transfer von Reben gesorgt haben könnten, sind vielfach auszumachen: Kontakte gab es beispielsweise zum großherzoglich botanischen Garten in Florenz, der eine bedeutende Rebsammlung unterhielt.⁸

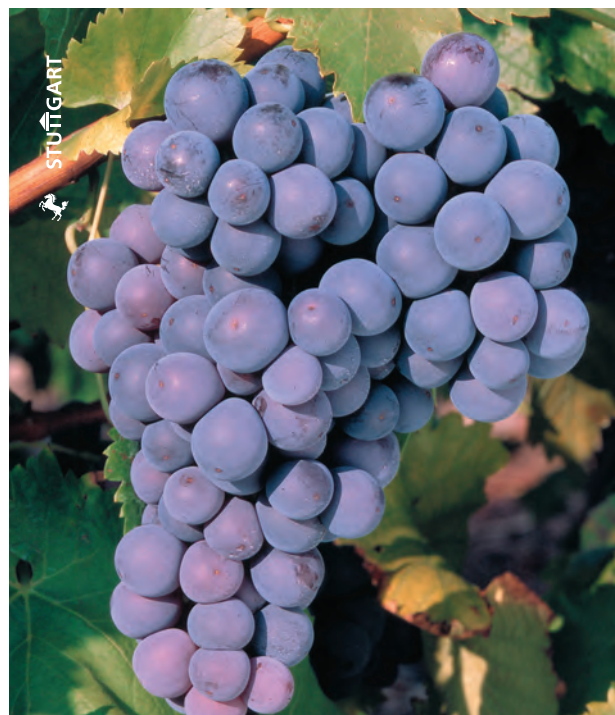
Die Rebkollektion in Cannstatt sollte nicht nur den Sammeltrieb befriedigen, wie dies bei vielen Pflanzensammlungen in botanischen Gärten der Fall war, sondern wirtschaftlichen Nutzen bringen, indem auch *Privati ihre Weinberge damit verbessern*.⁹ Letzteres geschah nicht nur auf legalem Weg: Gerade die reich tragenden Sorten weckten bei den benachbarten Weingärtnern Begehrlichkeiten, schließlich waren Reb-gattungen dabei, deren Trauben regelmäßig bis zu 22 Pfund auf die Waage brachten. So musste die Kammer-schreiberei 1757 nach einem Diebstahl Cannstatter Feldsteufler bezahlen, die in den Weinbergen der umliegenden Gemeinden nach möglicherweise aus dem Bilfingerschen Weinberg entwendeten Rebstöcken fahndeten.¹⁰

Aus wirtschaftlicher Sicht entwickelte sich der Pragweinstein für die Kammerschreiberei allerdings zu einem Klotz am Bein, denn die Anlage war teuer im Unterhalt und warf wenig Ertrag ab. Im Herbst 1751 belief sich die Erntemenge in beiden Parzellen auf lediglich 11 Eimer und 11 Imi, das entspricht in etwa 15 hl/ha.¹¹ In den darauffolgenden Jahren sah es nicht besser aus. 1776 verkaufte die Kammerschreiberei daher den Weinberg an die Stadt Cannstatt, *weil solcher bisher nicht nur bei weitem das gewöhnliche Interesse aus dem Capital nicht ertragen, sondern vielmehr jährlich noch viel weitere Unkosten verursacht hat.*¹² Die Stadtvorsteher in Cannstatt sagten zu, *den Weinberg mit fremden Stöcken in möglichst gutem Stand zu erhalten und die besten Sorten sowohl für die Gnädige Herrschaft als auch das Publicum gemeinnützlicher zu machen* und erhielten im Gegenzug die Zehntfreiheit für den Weinberg.¹³

*Die Rebschule des Cannstatter Weingärtners
Johann Michael Sommer in Mühlhausen*

Die wichtigste Rolle bei der Verbreitung von Reben aus dem Bilfingerschen Weinberg spielte der Cannstatter Weingärtner Johann Michael Sommer (1745–1794). Von 1760 bis 1776 war er als Weingärtner bei der Kammerschreiberei angestellt und führte gemeinsam mit Garteninspektor Martini die praktischen Weinbergarbeiten durch. Martini und Sommer versandten Rebstöcke bis ins Zarenreich, wo diese offensichtlich so gut gediehen, dass Martini 1772 zusammen mit Sommer den Ruf zu einer Reise nach Russland erhielt, den allerdings beide aufgrund ihrer beruflichen Verpflichtungen nicht annehmen konnten.

Sommer baute mit Reben aus dem Bilfingerschen Sortiment eine eigene Rebschule in Mühlhausen am Neckar auf. 1782 bot er laut seiner Verkaufsliste 51 verschiedene Gattungen zum Verkauf an.¹⁴ Sommer konzentrierte sich hierbei auf die edlen Sorten. Diese waren als Reben oder Weinstöcke zu haben, wobei letztere das Doppelte kosteten. Die Preise lagen zwischen zwei und zwölf Kreuzer pro Rebe. 1786 veröffentlichte Sommer eine Anleitung *Ausländische Weinstöcke in Wirtemberg und andern Gegenden Teutschlands vortheilhaft zu pflanzen*, gefolgt von einem erweiterten Katalog seines Angebots, das nun 71 verschiedene Sorten umfasste. Sommer warb damit, er habe von Martini alle Handgriffe gelernt und durch dessen Vermittlung Weinstöcke aus den entferntesten Gegenden erhalten, *so daß ich von der Beschaffenheit, Zeitigung und Wartung aller hier beschriebenen Sorten ebenso zuverlässig urtheilen kann, als wann ich in allen diesen Gegenden selbst gewesen wäre.*¹⁵



Die Winzer-Sauna

 **Panorama-Sauna
mit Weinberg-Blick**

SaunaPremium
DEUTSCHER SAUNA-BUND

DAS LEUZE
Mineralbad

Am Leuzebad 2–6 · 70190 Stuttgart
Telefon 0711 216-99700

stuttgart.de/baeder/leuze

Stuttgarter Bäder



1858 ließ König Wilhelm I. im Prager Weinberg einen prachtvollen Pavillon im Stil der italienischen Renaissance errichten. Den Entwurf lieferte Hofbaumeister Joseph von Egle.

Sommer dürfte mit seiner Rebschule für die Verbreitung sogar seltener Rebsorten im gesamten südwestdeutschen Raum gesorgt haben. Wie dies in der Praxis ablief, zeigt eine Quelle aus Hohenlohe. Die Herrschaft Hohenlohe-Langenburg plante 1801 eine neue Rebanlage unterhalb des Schlosses. Der Ingelfinger Weingartmeister empfahl daraufhin den Langenburgern, die Reben dafür in Sommers Rebschule zu bestellen, die nach dessen Tod im Jahr 1794 an den Weingärtner Michael Lauster (1761–1835) aus Münster gekommen war.¹⁶

Einerseits wurde die auf Bilfinger zurückgehende Sammlung von den Zeitgenossen bewundert und gelobt. Die Rebvielelt entwickelte sich geradezu zu einem Merkmal Württemberger Weinkultur. So schrieb André Jullien in seiner preisgekrönten, 1816 in Paris erschienenen Topographie aller Anbaugelände der Welt, ein Standardwerk, das in mehrere Sprachen übersetzt wurde, die Reben in Württemberg seien aus den besten Anbauregionen Frankreichs, des Veltlins und Ungarns importiert worden. Man habe selbst solche aus Zypern und Persien perfekt gedeihen sehen. Die Weine seien im Allgemeinen gut und im Land geschätzt.

Andererseits führte das unübersichtliche Sammelsurium an Reben aus aller Herren Länder zu scharfer Kritik. Infolge der kleinteiligen Strukturen hatten die Weingärtner in Württemberg nur ihr Auskommen, wenn sie auf reichtragende Sorten setzten. So neigten die Weinbergbesitzer dazu, sich aus dem Bilfingerschen Rebsortiment gerade jene herauszusuchen, die viel, aber qualitativ minderwertigen Wein ergaben. Besonders die Männer, die sich im 19. Jahrhundert um die Verbesserung des Weinbaus in Württemberg bemühten, sahen in den fremden Rebstöcken deshalb keine Bereicherung, sondern eine Plage. Durch Bilfingers Sammlung sei Württemberg

in den Besitz von vielerlei Traubensorten gekommen, darunter auch einiger ihm vorzüglich zusagenden, leider aber auch vieler schlechter. Württemberg, so heißt es in dem Gutachten der Centralstelle zur Verbesserung des Weinbaus aus dem Jahr 1818, sei deswegen unter allen Weinländern das einzige, wo man ein solches vielfältiges Gemisch von leider ! meistens schlechten Sorten antrifft.¹⁷ Imanuel Dornfeld, der Initiator der Weinbauschule in Weinsberg, bemängelte, durch Bilfingers Sammlung sei in Württemberg häufig ein buntes Gemisch von verschiedenartigen früh- und

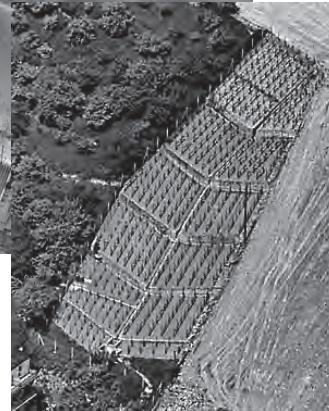


Beim Blauen Scheuchner handelt es sich höchstwahrscheinlich um die Sorte Primitivo, die in den USA als Zinfandel angebaut wird. Sie stammt ursprünglich aus Dalmatien. Ins Bilfingersche Rebsortiment gelangte sie durch einen ungarischen Reblieferanten.



An der Stelle des Pragweins entstand das Robert-Bosch-Krankenhaus. Die Struktur mit dem fischgrätartigen Muster der Terrassen, die auf den planvoll angelegten herrschaftlichen Weinberg hinweist, ist im Luftbild im rechten Teil des Weinbergs noch gut zu erkennen.

Die umliegenden Weinberge wurden 1966 flurbereinigt.



spätreifenden Traubengattungen anzutreffen, die kaum handelstaugliche Weine liefern konnten, schließlich sei bekannt, daß man bei uns durch die Anpflanzung des Furmint keinen Tokayer, des Karmenet keinen Bordeaux, von Cyperntrauben keinen Cypernwein erzeugen wird.¹⁸

Die Frage, was im Weinbau traditionell ist, hat bis heute nichts an Aktualität verloren. Ist das Kopieren fremder Weine sinnvoll? Riskiert man Profillosig-

keit, wenn man in Württemberg Cabernet Sauvignon oder Syrah pflanzt, oder zeugt es vielmehr von dynamischer Weinkultur? Schon Sommer war mit Vorurteilen gegenüber den importierten Reben konfrontiert. Er verteidigte sich, indem er fragte: Welche Sorten sind dann in unserem Vaterland einheimisch? Von keiner Sorte wird man behaupten können sie seye von jeher bey uns gepflanzt worden.¹⁹

Hochaktuell ist ein weiterer Aspekt der Bilfinger-Martinischen Rebsammlung. Viele historische Sorten gingen verloren, weil sich die Weinwirtschaft weltweit auf wenige ertragsoptimierte Klone konzentriert hat. Die alten Sorten stellen jedoch bedeutende Genreserven dar, zumal wenn sie sich im Laufe vieler Jahrhunderte an den Standort anpassen konnten. Auf die Genressourcen könnte in der Rebenzüchtung zurückgegriffen werden, falls sich in Zukunft die Rahmenbedingungen drastisch ändern – wenn bisher ungekannte Schädlinge auftreten oder das Klima sich weiter wandelt. Folgendes Beispiel mag dies veranschaulichen: Überraschenderweise wurden 2003 und 2004 an der badischen Bergstraße in vier alten, teilweise über zweihundertjährigen Weinbergen, die der Reblaus und der Flurbereinigung entkommen waren, etwa 60 Rebstöcke der apulischen Sorte Primitivo gefunden. Durch den Vergleich mit Johann Simon Kerners Zeichnungen der Trauben im Bilfingerschen Rebsortiment konnte die Sorte dem Blauen Scheuchner zugeordnet werden, der als ausgestorben galt. Im 19. Jahrhundert



Unter dem Namen Chardenet gelangte eine weiße Burgundertraube ins Bilfingersche Sortiment. Bis ins 19. Jahrhundert wurden Chardonnay und Weißburgunder häufig verwechselt, so dass nicht klar ist, um welche der beiden es sich hier handelt.

Die neuen Weine vom Weingut der Stadt – Stuttgarts exklusiven Hanglagen entsprungen

Als einzige Landeshauptstadt der Republik betreibt die Stadt Stuttgart einen eigenen Weinbaubetrieb. Neben Wien ist Stuttgart damit weltweit die einzige Großstadt mit städtischem Weingut. Von Bad Cannstatt bis Degerloch, vom Hasenberg bis Obertürkheim sind die Flurstücke über die Stadt verstreut. Teilweise wachsen die Trauben inmitten von Wohngebieten. Die meisten innerstädtischen Anbauflächen sind Steillagen und erfordern neben Sachverstand viel Handarbeit um sie zu pflegen und zu bewirtschaften.

Das gesamte Sortiment der Stuttgarter Eigengewächse können Sie in der Verkaufsstelle nahe des Kursaals in Bad Cannstatt probieren und, sofern Sie Gefallen daran finden, auch gleich mitnehmen. Auf Ihr Wohl!

Weingut
Stadt Stuttgart



Direktverkauf | Bad Cannstatt | Sulzerrainstraße 24 | Nähe Kursaal
www.stuttgart.de/weingut | Telefon 0711 216 57507
Öffnungszeiten | Di + Mi: 10-17 Uhr | Do + Fr: 10-18 Uhr

war er in Württemberg noch verbreitet und lieferte tiefrote Weine mit *süßem, gewürzhaften Geschmack*.²⁰ Höchstwahrscheinlich wurde der Primitivo aka Blauer Scheuchner über den Rebhändler Sommer verbreitet.

Kundig und künstlerisch ambitioniert: die Ampelographie von Johann Simon Kerner

Als die Kammerschreiberei den Versuchsweinberg 1776 an die Stadt Cannstatt verkaufte, erhielt Alexander Wilhelm Martini eine neue Aufgabe. Ab 1776 unterrichtete er Botanik an der Hohen Karlsschule. Sein Rang an der Akademie entsprach zwar nicht dem eines Professors, doch wurde Martini wegen seiner ausgezeichneten praktischen Fähigkeiten sehr geschätzt. Er starb 1781 im Alter von 79 Jahren.

Zuvor hatte er sich einen Nachfolger herangezogen: den 1770 als Gärtnerlehrling eingetretenen Johann Simon Kerner (1755–1830). Kerner wurde 1780 zum Lehrer für Botanik und Pflanzenzeichnung berufen und 1786 zum Hofrat ernannt. Seit 1795 war er Aufseher über die Pflanzensammlung und den botanischen Garten der Hohen Karlsschule. Kerner besaß eine außerordentliche zeichnerische Begabung und veröffentlichte mehrere bedeutende Pflanzenwerke. Zwischen 1803 und 1815 fertigte er *Le raisin, ses espèces et variétés, dessinées et colorées d'après nature* (Die Weintraubenarten, naturgetreu gezeichnet und koloriert), ein prächtiges Tafelwerk in Groß-Folio, das aus 12 Lieferungen mit je 12 Aquarellen bestand. Als Modelle dienten ihm überwiegend die Rebsorten, die im Bilfingerschen Weinberg wuchsen. Für jedes Blatt malte Kerner die farbigen Traubendarstellungen von Hand, folglich wurden nur wenige Exemplare hergestellt. Kerners Traubenbilder beeindruckten die Zeitgenossen wegen ihrer exakten Ausführung, ihres Glanzes und der Farben außerordentlich.²¹ In England verglich man seine Traubenbilder gar mit Gemälden Van Huysums²², der französische Rebkundler Comte Odart lobte sie als die genauesten Darstellungen, die er je gesehen habe.²³

1786 kaufte die Kammerschreiberei den Bilfingerschen Weinberg für 9000 Gulden wieder zurück.²⁴ Im



Roter Veltliner war eine hochwertige Keltertraube, die in Württemberg mindestens seit dem 16. Jahrhundert verbreitet war. Sie zählte somit zu den heimischen Sorten. Im Bilfingerschen Weinberg standen mehrere Varietäten Veltliner. Heute wird die Sorte nicht mehr angebaut.



Bis vor wenigen Jahren standen in diesem Teilstück des Weinbergs noch Reben. Die Weinbergmauern waren aufwändig und qualitativ hochwertig ausgeführt: Die Mauern laufen spitz auf die Wassertreppe zu, sodass das Wasser gut abfließen kann.

19. Jahrhundert wurde der Rebsatz vereinheitlicht, da man sich auf wenige, wirtschaftlich und qualitativ vielversprechende Sorten wie Burgunder oder Riesling konzentrieren wollte. 1846 erzielten drei Eimer Riesling (rund 900 Liter) aus dem Pragweinberg 152 Gulden pro Eimer, dies war der höchste bekannt gewordene Preis für Wein in diesem Jahr in Württemberg.²⁵ Da der Pragweinberg unweit der königlichen Parkanlagen bei Cannstatt lag, eignete er sich als Kulisse, um den Hof an der festlichen Weinlese teilhaben zu lassen. 1818 wurde zu Ehren der russischen Zarin Maria Feodorowna, Mutter von Katharina von Württemberg, in diesem Weinberg ein prunkvolles Herbstfest gefeiert.²⁶

1931 veräußerte die Hofkammer den Pragweinberg. An der Stelle wurde 1940 das Robert-Bosch-Krankenhaus in Betrieb genommen. Seit das Krankenhaus 1973 in den Neubau auf der Bergheide gezogen ist, wird der Bau vom Polizeipräsidium Stuttgart genutzt. Der größte Teil des Weinbergs hinter dem Gebäude ist schon seit Jahrzehnten Wiese. Lediglich ein Teilstück des ehemals herrschaftlichen Weinbergs wurde bis vor wenigen Jahren noch als Rebfläche genutzt. Heute ist auch dieser Weinberg ausgestockt, die Weinbergmauern sind mit Beton überzogen.

LITERATUR

- Immanuel Dornfeld: Die Geschichte des Weinbaus in Schwaben, Stuttgart 1868.
- Eberhard Fritz: Die Verbesserung des Weinbaus in Württemberg unter König Wilhelm I. (1816–1864), Tübingen/Stuttgart 1994.
- Daniel Hohrath: Mathematik für den Kriegsstaat. Georg Bernhard Bilfinger und die Fortifikation, in: Sabine Holtz/Gerhard Betsch/Eberhard Zwink (Hgg.): Mathesis, Naturphilosophie und Arkanwissenschaft im Umkreis Friedrich Christoph Oetingers (1702–1782) (Contubernium; 63), S. 107–127.
- Olivier Jullien: Topographie de tous les vignobles connus, Nachdruck der Ausgabe von 1866, Genf/Paris 1985.
- Andreas Jung/Erika Maul: Historische Weinberge bei Heidelberg. Letzte Zeugnisse alter Bergsträßer Weinbautradition, in: Weinbau-Jahrbuch 55, 2004, S. 19–26.
- Andreas Jung: Re-Identifizierung alter Rebsorten in Deutschland und Wiederentdeckung verschollener Sorten, in: Weinbau-Jahrbuch 57, 2006, S. 128–142.
- Johann Simon Kerner: Le raisin, ses espèces et variétés, dessinées et colorées d'après nature, Stuttgart, 1803–1815.
- Christine Krämer: Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert (Tübinger Bausteine zur Landesgeschichte; 7), Ostfildern 2006.
- Moriz von Rauch: Salz- und Weinhandel zwischen Bayern und Württemberg im 18. Jahrhundert, in: Württembergische Vierteljahresshefte für Landesgeschichte 33, 1927, S. 208–250.
- Eugen Schmid: Geheimrat Georg Bernhard Bilfinger (1693–1750), in: Zeitschrift für württembergische Landesgeschichte NF 3, 1939, S. 370–422.
- Uli Schwinge (Hg.): Rettet die Reben. Mittelalterliche Rebsorten im gemischten Satz, Stuttgart 2013.

Oskar Sebald: Alexander Wilhelm Martini (1702–1781), ein Begleiter J. G. Gmelins auf der Sibirien-Reise, und sein Herbarium, Stuttgarter Beiträge zur Naturkunde Serie A (Biologie) 368. 24 S., Stuttgart 1983.

Johann Michael Sommer: Anleitung, ausländische Weinstöcke in Württemberg und andern Gegenden Teutschlands vortheilhaft zu pflanzen, und ganze Weinberge davon mit Nutzen anzulegen, 2. Auflage, Stuttgart 1791.

Balthasar Sprenger: Vollständige Abhandlung des gesamten Weinbaues, Bd. 1, Frankfurt/Leipzig 1766.

Martin Stuber/Stefan Hächler/Luc Lienhard: Hallers Netz. Ein europäischer Gelehrtenbriefwechsel zur Zeit der Aufklärung (Studia Halleriana Bd. 9), Basel 2005.

Agnes Toellner: Georg Bernhard Bilfinger, in: Volker Henning Drecoll/Juliane Baur/Wolfgang Schöllkopf: Stiftsköpfe, Tübingen 2012, S. 69–75.

Robert Uhland: Geschichte der Hohen Karlsschule (Darstellungen aus der Württembergischen Geschichte; 37), hg. von der Kommission für Geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg, Stuttgart 1953.

ANMERKUNGEN

- 1 Stadtarchiv Stuttgart, Bestand 903 Cannstatt, I-Nr. 2446/5. Die in diesem Beitrag angeführten Zitate wurden aus den Quellen an ein modernes Deutsch angepasst.
- 2 Hauptstaatsarchiv Stuttgart, A 21, Bü. 473, Bü. 474, Bü. 475.
- 3 Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, Cod. hist. Quart 318, H, Nr. 67b.
- 4 Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, Cod. hist. Quart 318, H, Nr. 16.
- 5 Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, Cod. hist. Quart 318, H, Nr. 44.
- 6 Staatsarchiv Ludwigsburg, GL 130, Bd. 66, Bl. 75v, Kammer-schreiberei-Verwaltungsrechnung Stuttgart 1750/51 und Bü.

126, Rechnungsbeilagen zur Kammerschreibereirechnung Stuttgart 1752/53.

7 Sprenger, Weinbau, Bd. 1, S. 299-380.

8 Sprenger, Weinbau, Bd. 1, S. 296.

9 Sprenger, Weinbau, Bd. 1, S. 297.

10 Staatsarchiv Ludwigsburg, GL 130, Bd. 66, Bl. 91v, Kammer-schreiberei-Verwaltungsrechnung Stuttgart 1756/57.

11 Staatsarchiv Ludwigsburg, GL 130, Bd. 67, Bl. 29v, Kammer-schreiberei-Verwaltungsrechnung Stuttgart 1751/52.

12 Stadtarchiv Stuttgart, Bestand 903 Cannstatt, I-Nr. 2446/5.

13 Stadtarchiv Stuttgart, Bestand 903 Cannstatt, I-Nr. 2446/5.

14 Hauptstaatsarchiv Stuttgart, A 58, Bü. 1a.

15 Sommer, Ausländische Weinstöcke, S. 9.

16 Hohenlohesches Zentralarchiv Neuenstein, La 45, Archiv Langenburg, Bü. 585.

17 Correspondenzblatt des Königlich-Württembergischen Landwirthschaftlichen Vereins, Bd. 18, 1830, S. 177.

18 Dornfeld, Geschichte des Weinbaus, S. 106.

19 Sommer, Ausländische Weinstöcke, S. 4.

20 Sommer, Ausländische Weinstöcke, S. 32.

21 Flora oder allgemeine botanische Zeitung, hg. von der königl. bayer. botanischen Gesellschaft in Regensburg, 13. Jahrgang, 1. Band, S. 19; Morgenblatt für gebildete Stände, Nr. 159, 4. Juli 1810, S. 635.

22 A catalogue of books now selling by Payne and Foss, London 1829, S. 150.

23 Alexandre Pierre Comte d'Odart, Ampélographie universelle ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom, Paris 1943, S. 4/5.

24 Stadtarchiv Stuttgart, Bestand 903 Cannstatt, I-Nr. 2446/5.

25 Georg Matthias von Martens: Der Sommer im Jahr 1846, in: Jahreshefte des Vereins für vaterländische Naturkunde in Württemberg, 2. Jahrgang 1847, S. 372–383, hier S. 375.

26 Fritz, Verbesserung des Weinbaus, S. 11.

VON HIER. VON UNS.

Große Denker.*



Große Weine.



* Schiller, Hölderlin und Mörke – große Dichter, geboren in Württemberg.

Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Zum Beispiel diese fruchtbetonte, harmonische Rosé-Variante oder diesen frischen, fruchtigen Riesling: beide sind ein Gedicht!



Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft e. G.

www.wzg-weine.de

