

Robert Fritz Die Arbeit im Jahreslauf eines Weingärtners in alter Zeit¹

In Neuhausen an der Erms, das hier als Beispiel dienen soll, hat der Weinbau eine über 900jährige Tradition². Im Jahr 1089 kam der größte Teil des Ortes mit einem Weinberg als Stiftung der Grafen von Achalm an das neugegründete Benediktinerkloster Zwiefalten. Um die Rebflächen zu bestellen, wurden eigens Mönche und Laienbrüder nach *Niuwinhusin* entsandt, wodurch der Weinbau quantitativ und qualitativ große Fortschritte machte. Schon von Anfang an dürfte eine Kelter mitten in den Weinbergen gestanden haben, die «Alte Kelter» *under dem Negelin* mit zwei Kelterbäumen. Noch während des Mittelalters ließ das Kloster Zwiefalten eine weitere Kelter in den Weinbergen mit drei Bäumen errichten. Auf Wunsch der Gemeinde wurde diese «Neue Kelter» 1376 an eine Straßen-

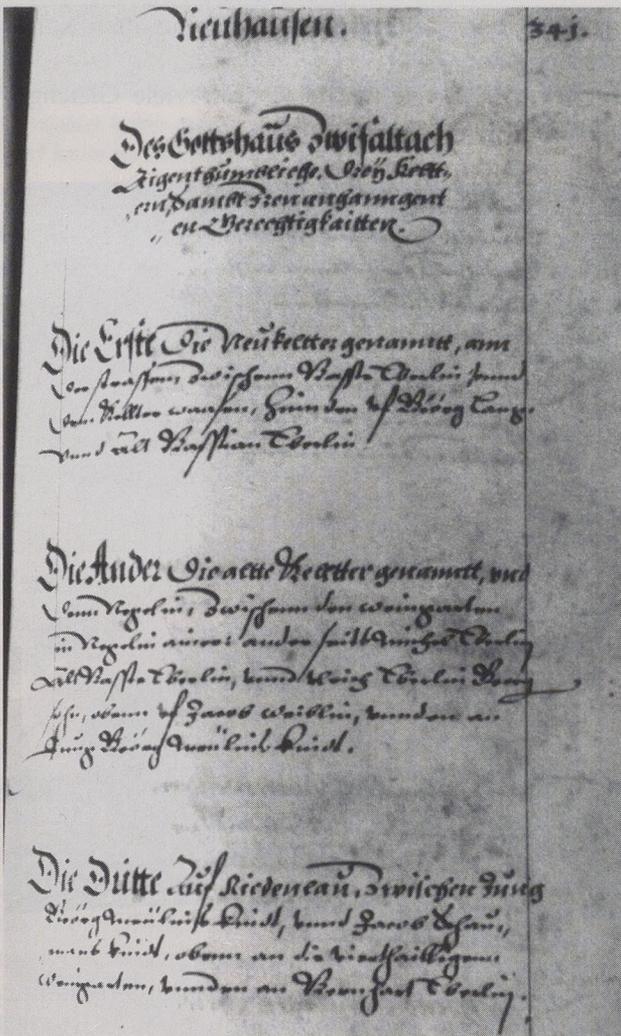
kreuzung zum Ort hin versetzt, wo sie heute noch steht als «Innere» oder «Straßkelter». Schließlich entstand 1479 eine dritte Kelter mit zwei Bäumen im Weinberggewann «Rietenlau»; auch sie wurde 1735 in eine Reihe mit den zwei anderen Keltern versetzt. In dieser «Mittleren Kelter» ist noch heute einer von ursprünglich sieben Kelterbäumen erhalten, dessen älteste Eichen wohl auf die Erbauungszeit zurückgehen dürften.

Mit sehr wenigen Ausnahmen befanden sich sämtliche Weinberge in Neuhausen im klösterlichen Besitz. Für Zwiefalten waren sie besonders wertvoll, weil es auf der Schwäbischen Alb keinen Weinbau gab. Aus ihren Lehenweinbergen mußten die Bauern sehr hohe Abgaben leisten. In den besten Lagen an der südlichen Sonnenseite des Hofbühls war der vierte Teil des Ertrags als Grundabgabe zu entrichten, dazu der Zehnte an die Kirche und der siebzehnte Teil des Weins als Lohn für das Pressen. Im Gegensatz zu den übrigen Lehen bestand aber zwischen Grundherrschaft und Lehennehmer ein zweiseitiges Verhältnis: Viele Weinberginhaber bekamen vom Kloster jährlich eine festgesetzte Abgabe an Bohnen oder Erbsen sowie Dungfuhren. Die Unterhaltungskosten für die Weinbergmauern trug ebenfalls die Herrschaft, ebenso stellte sie für die Weinlese Scheren bereit und unterhielt die Kelter. Zur Lagerung seiner reichen Einkünfte ließ das Kloster Zwiefalten um 1560 einen Bindhof mit einem riesigen Keller neben der Kirche errichten.

*Herzog Karl Eugen von Württemberg
kauft das Dorf vom Kloster Zwiefalten*

Vor dem Dreißigjährigen Krieg betrug die Rebfläche in Neuhausen an der Erms etwa 80 Hektar, heute sind es 19,5 Hektar; viele Weinberge befanden sich freilich in ungeeigneten, frostgefährdeten Lagen. Der lange Krieg führte zu einer starken Verminderung sowie zu einem bedeutenden Qualitätsverlust des Weinbaus. Als die Bevölkerung allmählich wieder anstieg, setzte aufgrund der in Neuhausen üblichen Realteilung eine starke Besitzersplitterung ein. Mancher Weinberginhaber besaß zahlreiche sehr kleine Rebflächen, was die Bearbeitung sehr erschwerte.

Im Frühjahr 1750 kaufte Herzog Karl Eugen von Württemberg Neuhausen vom Kloster Zwiefalten. Bis in unser Jahrhundert hinein bildete der Weinbau



Beschreibung der drei Neuhäuser Kelter im Lagerbuch des Klosters Zwiefalten von 1612.



Der Neuhäuser Weinberg, der Hofbühl, aufgenommen ca. 1962 vor der Rebflurbereinigung. Die starke Besitzersplitterung ist noch deutlich zu erkennen.

mit seinem kapital- und arbeitsintensiven, bevölkerungsverdichtenden Charakter die Leitkultur für das Dorf. Fehlherbste, die keineswegs selten auftraten, beeinträchtigten die Existenzgrundlage vieler Familien. Schon 1799 gestattete der spätere König Friedrich von Württemberg die Ablösung der höchstbelasteten vierteiligen Weinberge, aus denen der vierte Teil des Ertrags an die Herrschaft abzuliefern war. Während des 19. Jahrhunderts wirkten sich die Bemühungen zur Verbesserung der Weinqualität auch in Neuhausen aus. Die Ablösung der Weinabgaben aufgrund des Gesetzes vom 14. April 1848 bedeutete einen wesentlichen Fortschritt für den Weinbau; für die Ablösungspflichtigen stellten die hohen Raten vor allem in den ersten, wirtschaftlich schlechten Jahren eine gewaltige Belastung dar. Erst 1875 endete die Ablösung mit der Entrichtung der letzten Rate. Die Abgabepflicht war aber schon mit dem Abschluß der Ablösungsverträge erloschen. Nun verstärkte sich der Weinhandel, der im Herbst direkt zwischen Erzeuger (Weingärtner) und Verbraucher (Wirt oder Weinhändler) abgewickelt wurde. Als Folge der Industrialisierung schrumpfte die Rebfläche jedoch kontinuierlich. Bis ins 20. Jahrhundert hinein sahen die Neuhäuser Weingärtner eher auf hohe Erträge als auf Qualität, weil sie dadurch höhere Erlöse erzielten. Trauben der verschiedensten Sorten standen in den Weinbergen und wurden zusammen gelesen.

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg ergaben sich wieder wesentliche Veränderungen. Durch die Einführung hydraulischer Pressen wurden die eiche-

nen Kelterbäume überflüssig, so daß sechs von ihnen abgebrochen wurden; der letzte Baum konnte mit der «Mittleren Kelter» nur durch die Bemühungen einer Bürgerinitiative vor dem Abbruch bewahrt werden. Ein Teil der Weingärtner trat in die Weingärtnergenossenschaft Metzingen ein, die sich darauf in Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG umbenannte. In den Jahren 1963 bis 1967 endete die jahrhundertealte Bearbeitungsweise mit einer Rebflurbereinigung am Hofbühl. Seitdem wird ausschließlich sortenreiner Wein erzeugt. Die Umstellung auf moderne Drahtanlagen brachte eine große Arbeiterleichterung, so daß die Weinbergfläche seither nicht mehr abnahm. In ökologischer Hinsicht büßten die Weinberge jedoch sehr viel von ihrer biologischen Vielfalt ein – zahlreiche Tier- und Pflanzenarten verschwanden. Heute wird der Wein von der Weingärtnerzentralgenossenschaft Möglingen ausgebaut und unter dem Namen «Metzinger Hofsteige» vertrieben.

Die folgenden Ausführungen beschäftigen sich damit, welche Arbeiten bis nach dem Zweiten Weltkrieg das Jahr über im Weinberg anfielen. Ein Neuhäuser Wengerter schildert, wie er in seiner Kindheit und Jugend den Jahreslauf im Weinberg erlebte. Diese Erinnerungen gehen bis in die Zeit um 1930 zurück, in Wirklichkeit aber in noch frühere Zeiten, denn unter der Zwiefalter Herrschaft wurde der Weinbau nicht grundlegend anders betrieben als hier dargestellt. Bis zur Rebflurbereinigung am Hofbrühl in den 60er Jahren arbeitete man im Weinberg nach der jahrhundertealten

Weise; lediglich bei der Kelterung und im Weinverkauf ergaben sich wesentliche Veränderungen. Durch die Umstellung der Bearbeitungsmethoden infolge der Rebflurbereinigung sind viele alte, zum großen Teil mundartliche Ausdrücke heute fast verlorengegangen³. Deshalb wurden sie hier aufgeschrieben; daß es nicht leicht war, eine angemessene Schreibweise für diese Mundartausdrücke zu finden, versteht sich von selbst.

*Der Neuhäuser Weinberg:
Braunjura über Vulkangestein*

An den Hängen des Hofbühls, früher Kolberg genannt, wächst seit mindestens neun Jahrhunderten der Neuhäuser Wein. Geologisch handelt es sich um einen der Schwäbischen Alb vorgelagerten Vulkanschlot. Das Vulkangestein im Inneren des Berges ist an der Oberfläche mit Braunjura bis zu einer Mächtigkeit von 20 Metern überdeckt. An vielen Stellen, sogar in den oberen Lagen, tritt im Weinberggebiet Wasser aus, das früher in Furchen und Gräben ins Tal abgeleitet wurde.

Auf einer Höhe von 370 bis 450 Metern über dem Meer liegt die Weinberghalde. Die besten Weinberge befanden sich an der Südseite des Hofbühls, doch wurden früher auch in ungeeigneteren Flachlagen oder Nordhängen Rebflächen angelegt. Neuhäuser liegt am Rande des Weinbaugebiets Mittlerer Neckar und verfügte deshalb über ein großes Hinterland als Absatzmarkt.

Die Wasserfurchen mit einer Tiefe von 0,50 bis 1,50 Metern verliefen senkrecht zum Hang. Um Rutschungen zu verhindern, schichtete man Mauern aus rohen Feldsteinen ohne Mörtel auf; die Steine brach man im Gewann «Steuchen». Die Mauern dienten gleichzeitig als Grundstücksgrenze, gehörten aber noch zum Weinberg. Deshalb oblag ihre Unterhaltung zunächst der Herrschaft, nach der Grundlastenablösung aber dem Weinbergbesitzer. Da eine Wasserfurchen die Unkrautbekämpfung erschwerte, bedeutete sie eine Wertminderung für den Weinberg.

Auch der untere Abschluß des Weinbergs war in der Regel durch eine Mauer begrenzt, an der häufig ein Wassergraben verlief. In den Hohlräumen oder Rohren dieser vorderen Mauer konnte man Reben, die Mauerreben, pflanzen. Die Wasserfurchen und -gräben boten vielen Tieren Lebensraum: Wasserläufern, Libellen, Fröschen, Salamandern, Eidechsen, Blindschleichen, ja sogar Kreuzottern und Ringelnattern.

Als unbefestigte Erdwege waren die Weinbergsteigen so schmal, daß nur ein Fuhrwerk darin Platz hatte. Durch Rutschungen waren viele davon im Lauf der Zeit recht steil geworden. Nicht jeder Weinberg grenzte an eine Steige; viele davon konnte man nur durch *Lauffurchen* erreichen. Diese Furchen verliefen auf der Grenze zwischen zwei Weinbergen und durften von beiden Anliegern benutzt werden. Deshalb war die Lücke größer als bei den Grenzfurchen. Überdies gab es noch vier *Stäffe-*



Ein Weinberg im Herbst. Vor der Mauer links Mauerreben, rechts eine Trockenmauer aus unterschiedlich großen Steinen.



Die Rebflurbereinigung im Neuhäuser Weinberg in den Jahren 1963 bis 1967 brachte für die Weingärtner eine erhebliche Arbeits-
erleichterung, bedeutete aber in ökologischer Sicht einen starken Verlust bei Flora und Fauna.

lesfurchen: die Seitenrenkerfurch, die Nägelesfurch, die Hüttenfurch und die Rietenlaufurch. Diese waren aus Sandsteinritten aufgesetzt und mit Mauern eingefaßt. Mit 651 Stufen war die *Nägelesfurch* die längste von ihnen.

Als öffentliche Schutzhütten unterhielt die Gemeinde Neuhausen vier Weinberghäuschen im «Bergholz», im «Nägele», in der «Glore» und auf «Rietenlau». Das Rietenlauhäuschen hatte ursprünglich als Kelterstüble für die Rietenlaukelter gedient, bis die Kelter 1735 in die Reihe der übrigen zwei Kelter versetzt worden war. Private Weinberghäuschen gab es nur wenige.

*Die Arbeit im Weinberg früher:
«Schenkelziehung» bei 7000 Rebstöcken pro Morgen*

Wie schon das alte, seit dem 16. Jahrhundert nachgewiesene Neuhäuser Ortssiegel zeigt, wurden im Ermstal von alters her Schenkelstöcke mit Doppelböden gezogen. Dabei bleibt der Stamm des Rebstocks, der Schenkel, kahl, gabelt sich dann aber in zwei fruchttragende Reben, die in seitlichen Bögen zum Schenkel hinunterführen. Jeder Stock trägt

außerdem schon die Bögen für das nächste Jahr, die sogenannten Hölzer⁴.

Diese Art der Schenkelziehung ermöglichte eine sehr enge Bestockung der Weinberge mit bis zu 7000 Rebstöcken auf dem Morgen (1 Morgen = 0,315 Hektar). Durch den hohen Ertrag konnten die Neuhäuser Weingärtner trotz minderer Qualität des Weines über die Menge höhere Gewinne erzielen als andere Weinbaugemeinden, in denen die Zahl der Rebstöcke geringer war.

Bei günstiger Witterung wurden Ende Februar oder Anfang März die auf dem Boden liegenden Rebstöcke aufgelassen. Dazu hackte man an verschiedenen Stellen in den Gassen – zwischen den Reihen der Rebstöcke – ein kleines Stück Boden, etwa einen Quadratmeter. Darauf setzte man die auf dem Boden liegenden Steine als *Stoischöchle*, um dann die Rebstöcke zu schneiden. Dabei schnitt man die alten Bögen und Fruchtruten so, daß nur noch die zwei oder drei unmittelbar am Schenkel ausgewachsenen Hölzer stehen blieben, die Trauben tragen sollten. War ein Stock kaputtgegangen, so ließ man am nächsten Stock ein weiteres Holz stehen und grub es später in den Boden ein, damit es an-



Oben: Bei der Weinlese herrschte vor den Kelterern Hochbetrieb. Aufnahmen aus den dreißiger Jahren.
Unten: Beiderseits der Gasse vor den Kelterern besaß jede Familie ihren festen Platz für das Keltergeschirr.



wachsen konnte. Das abgeschnittene Holz wurde zusammengelesen und in Büscheln (*Reaba*) gebunden; zum Zusammenbinden verwendete man Weiden. Die *Reaba* dienten zum Anfeuern und im Backhaus zum Heizen der Öfen.

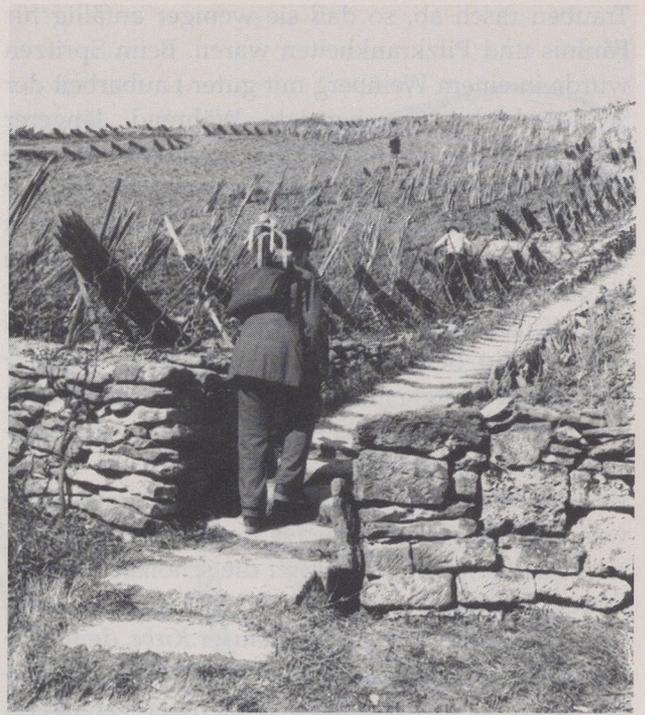
Da der Wuchs der Reben jedes Jahr große Unterschiede aufwies, waren nicht immer an jedem Stock zwei oder gar drei starke Hölzer vorhanden. In diesem Fall schnitt man die am Schenkel austretenden Triebe auf etwa sechs *Augen* – sogenannte *Stefzg* – zurück. Nach dem Schneiden folgte das Hacken mit dem *Karsch* (Karst) mit einer Tiefe von 10 bis 15 Zentimetern; nach Möglichkeit hackte man dabei Stallmist unter, den man zuvor mit *Mist-* oder *Erdbutten* in den Weinberg getragen hatte. Da nicht alle Weinberge an einen Weg grenzten, aber auch wegen der engen Reihen, konnte man nicht überall mit dem *Trüchle* oder dem Schubkarren hineinfahren. Während des Hackens lagerte man die Pfähle in *Schrägen*.

In der Zwischenzeit war der Saft in die Stöcke und Hölzer aufgestiegen, so daß sie tropften (*heulat*). Es folgte das Niederziehen, indem man die Hölzer zu zwei Bögen formte und mit einem *Niederziehbündle* festband. Mit einem *Pfahleisen* am rechten Schuh stieß der Weingärtner die Pfähle bei jedem Stock 30 bis 40 Zentimeter tief in den Boden. Dann wurde der Stock zwei- bis dreimal mit einem Anbindband am Pfahl befestigt. Damit fanden die Frühjahrsarbeiten ihren Abschluß, man sagte: *D'Wengert send en dr Ruah*.

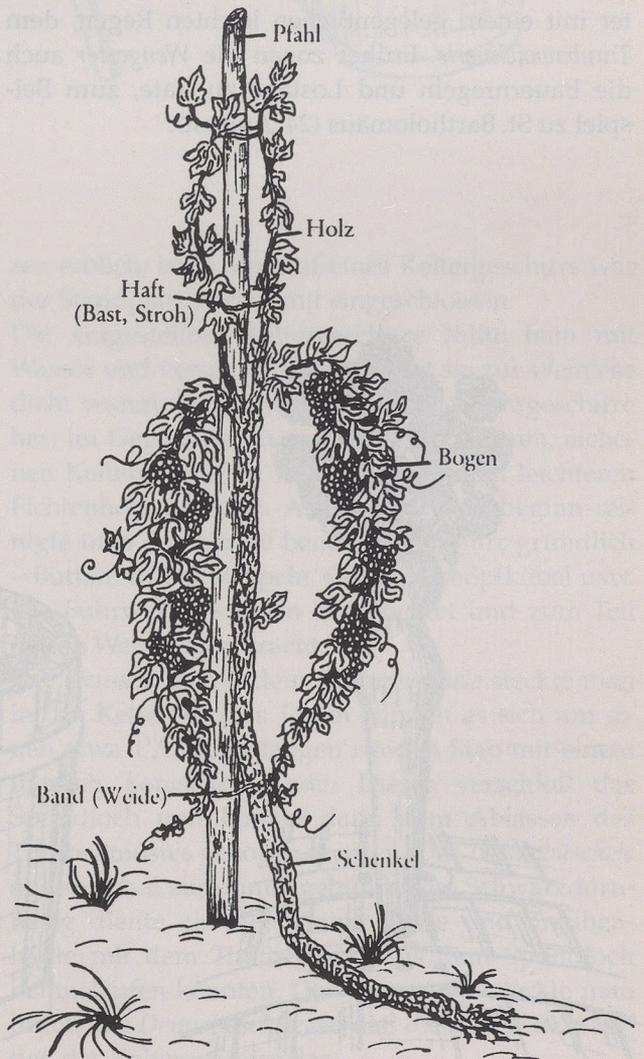
«Laubarbeit» an den Rebstöcken und Spritzen

Mit Beginn der Vegetation, je nach Jahrgang Ende April bis Mitte Mai, begann die «Laubarbeit» mit dem «Schenkelputzen». Man entfernte die am Schenkel austretenden Triebe. Damit die Triebe an den Bögen, die *Aberzeh*, dem fruchttragenden Trieb keinen Saft wegnahmen, brach man sie aus. Die am Bogenanfang austretenden Triebe wurden als Holz ausgebrochen und am Pfahl mit *Sarich*, einem Waldgras, Binsen, *Bandhauten* oder Haferstroh festgebunden (*geheftet*). Diese Hölzer konnte man dann im nächsten Jahr zu Bögen niederziehen und erhielt damit einen neuen Rebstock.

Die anderen Triebe brachten *Gescheine*. So oft wie nötig, normalerweise alle zwei Wochen, war das *Verbrechen* erforderlich. Damit sollte der Saffthausalt der Reben so gesteuert werden, daß sich keine unnötigen Triebe am Stock befanden und mit Saft versorgt wurden. Außerdem gewährleistete das *Verbrechen* eine gute Durchlüftung des Weinbergs. Bei schlechtem Wetter trockneten die Blätter und



Frühjahr: Ein Weingärtner geht mit dem Karst zum Hacken. Die Rebpfähle liegen auf «Schrägen».



Trauben rasch ab, so daß sie weniger anfällig für Fäulnis und Pilzkrankheiten waren. Beim Spritzen wurde in einem Weinberg mit guter Laubarbeit der Stock gleichmäßig benetzt. Während längerer schwülwarmer Wetterperioden breiteten sich die Pilzkrankheiten wie Mehltau (Oidium) oder falscher Mehltau (Peronospora) sehr stark aus. Seit dem Ende des letzten Jahrhunderts bekämpfte man diese Krankheiten durch Spritzungen mit in Wasser gelöstem Kupfervitriol und Kalkmilch oder durch Bestäuben mit Schwefelpulver. Als letzter Teil der Laubarbeit erfolgte im August kurz vor dem Weichwerden der Trauben das Abbrechen oder Abschneiden der Hölzer (*Awedla*).

Wenn dann der neue Jahrgang seiner Reife nahe war und die Traubenbeeren ihre volle Größe erreicht hatten, kam im *Wengert* die schönste Zeit des Jahres, der Herbst. In guten Jahren setzt die Traubenreife um die Zeit der Neuhäuser *Kirbe*, dem dritten Sonntag im August ein, in schlechten Jahrgängen kann sie sich bis Mitte September verzögern. Nun werden die Trauben weich, die blauen Trauben färben sich. Am besten für sie ist jetzt warmes Wetter mit einem gelegentlichen leichten Regen, dem *Traubawoichnerle*. Früher zogen die *Wengerter* auch die Bauernregeln und Lostage zu Rate, zum Beispiel zu St. Bartholomäus (24. August):

*Bartlamai, sprengt dr Hirsch en Klai,
sprengt 'r truckna nei, geit's an gueta Wei,
sprengt 'r nassa raus, geit's an guata Säetaus*
(Herbstaat).

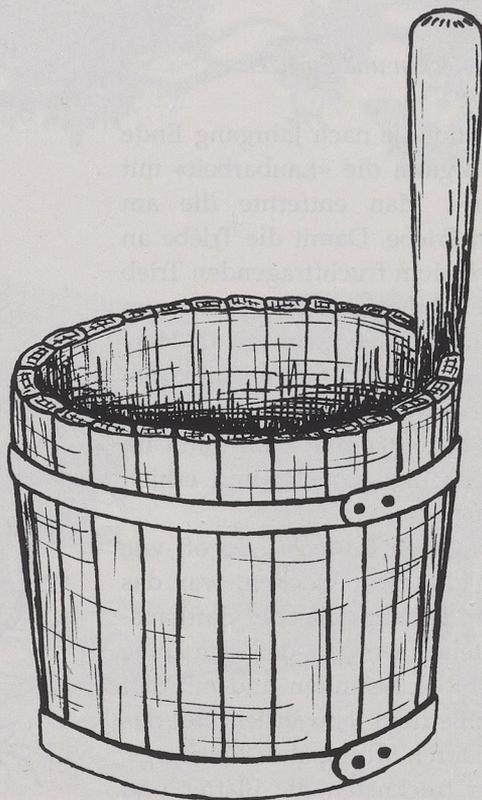
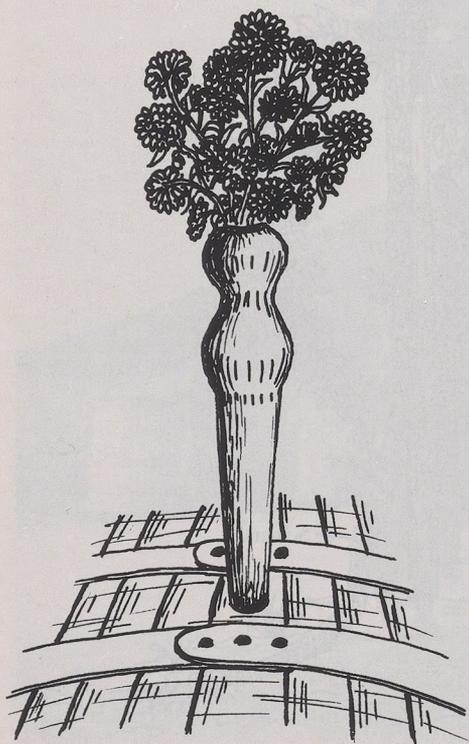
*Was dr Auguscht et kochat, ko dr September et brota
Wenn dr Auguscht et kochat d'Traube,
geit's koin guata Wei, des därfscht mr glauba!*

Wenn der größte Teil der Trauben weich war, begann nach einer Anordnung durch die Gemeindeverwaltung die Weinberghut. Nun war die Weinberghalde geschlossen; nur die *Wengerter* selbst durften zu bestimmten Tageszeiten die Weinberge betreten.

*Weinbergschützen bewachen die Weinberghalde,
die Wengerter richten ihr Keltergeschirr*

Auf dem Hofbühl in Neuhausen richtete der Fronmeister zusammen mit den Gemeindearbeitern einen weit sichtbaren großen Besen auf; aufgrund eines alten Gewohnheitsrechtes holten sie das erforderliche Material aus dem Hofwald⁵. An den Fuß- und Fahrwegen, die in den Weinberg führten, standen Verbotstafeln.

Als Wächter bestellte die Gemeinde zwei Weinbergschützen, um die Weinberghalde zu bewachen⁶. Sie

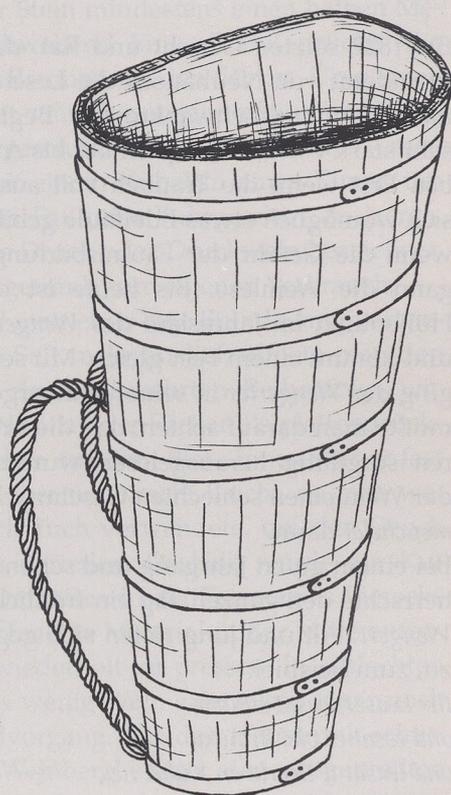
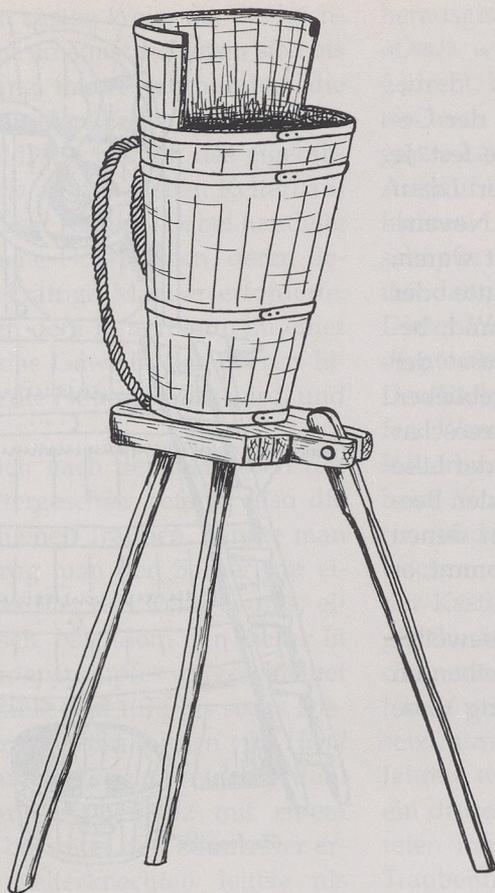


*Links außen:
Beim Transport des
süßen Weines ver-
schloß man das Faß
mit einer Gärfpeife,
die nach altem
Brauch mit Blumen
geschmückt wurde.*

*Schöpfkübele für den
Wein*

Erdbutten (Aierbutta) zum Tragen von Erde, auf einen Erdstuhl (Aierdstuel) gesetzt, damit man leichter aufschultern konnte.

Ganz rechts: Weinbutten, wie er im Herbst verwendet wurde, gefüllt 40 bis 45 kg schwer.



waren mit Stock, Rätsche und Pulverpistole ausgerüstet. Die aus Holz gefertigte Rätsche erzeugt ein schnarrendes Geräusch und diente zum Verscheuchen der Vögel. Bis zum Ende der Weinlese (*Leasat*) mußten die beiden Wengertschützen ihren Dienst versehen. Während der Lese wurden sie überall herzlich empfangen und zum Essen und Trinken eingeladen. Die Kinder riefen ihnen Spottverse zu:

*Wengertschütz, Wengertschütz,
ei, wia bischt so bodaknitz!
Laufscht dia Stäffala auf ond a,
zupfscht de scheeschde Beerla a.
Komm herbei, no kriagschd du Wei,
wird dir liaber wia Trauba sei!*

Kurz nach der Anordnung der Weinberghut gab der Büttel im Dorf bekannt, an welchem Tag unter der Aufsicht des Fronmeisters die Keltern ausgeräumt würden. Alle Wengerter kamen dann in die Keltern, um ihre Keltergeschirre auszuräumen. Jeder hatte um die Keltern herum oder über den Keltergräben entlang der Straße seinen bestimmten Ort, wohin er seinen Zuber stellte. Diese Orte wa-

ren erblich; beim Verkauf eines Keltergeschirrs war der Standplatz immer mit eingeschlossen.

Die aufgestellten Keltergeschirre füllte man mit Wasser und verschwellte sie, damit sie zur Weinlese dicht waren. Dann richtete man die Fuhrgeschirre her; im Gegensatz zu den großen schweren, eichenen Keltergeschirren waren sie aus dem leichteren Fichtenholz gefertigt. Am Tag vor Lesebeginn reinigte man das übrige benötigte Geschirr gründlich – Butten, Kübel, Raspeln, Gölten, Schöpfkübel usw. Die Fuhrwerke wurden hergerichtet und zum Teil in den Weinberg gebracht.

Der *Dennazapfa* mit dem *Dennabüschele* steckte man in das Keltergeschirr. Dabei handelt es sich um einen etwa 1½ Meter langen runden Stab mit einem unteren konischen Ende. Dieser verschloß das Spundloch und konnte dann zum Ablassen des Traubenmostes gezogen werden. Das *Dennabüschele* aus zweimal zusammengebundenem Schwarzdornreisig diente als Sieb, damit Stiele und Traubenhäute mit dem Traubenmost aus dem Spundloch herauslaufen konnten. Den *Dennazapfa* steckte man durch das *Dennabüschele*, so daß dieses auf dem Boden des Keltergeschirrs lag.

*Der Herbst: Schwerarbeit für Buttenträger,
Trauben mit der «Raspe» gemahlen*

Bis 1822 setzten Gericht und Rat, danach der Gemeinderat von Neuhausen die Lesetermine fest. Je nach Jahrgang schwankte der Beginn der *Leasat* sehr stark von Mitte September bis Anfang November. Erst wenn die Trauben voll ausgereift waren, sich womöglich etwas Edelfäule gebildet hatte oder wenn die Gefahr der Fäulnisbildung bestand, begann die Weinlese. Bis heute ist der *Leasat* der Höhepunkt im Jahreslauf des *Wengerters* geblieben und kommt einem Fest gleich. Mit seiner Leseschar ging der *Wengert* in seine Weinberge. Bei der Lese mußte man darauf achten, daß die sauerfaulen Beeren sorgfältig herausgelesen wurden, von denen der Wein einen schlechten Geschmack bekommt; er *meuchelet* dann.

Bei einem guten Jahrgang und schönem Lesewetter herrschte den ganzen Tag ein fröhliches Treiben im *Wengert*. Alt und jung riefen sich gegenseitig Verse zu, zum Beispiel:

*Ihr Leaser leasat sauber,
ond essat et viel Trauba
ond leasat d'Beerla en Kübel nei,
no will i mit uich z'frieda sei!*

Versuchte ein Mädchen einmal, einen Butten zu tragen, wurde sie mit Hallo begleitet, indem alle riefen:

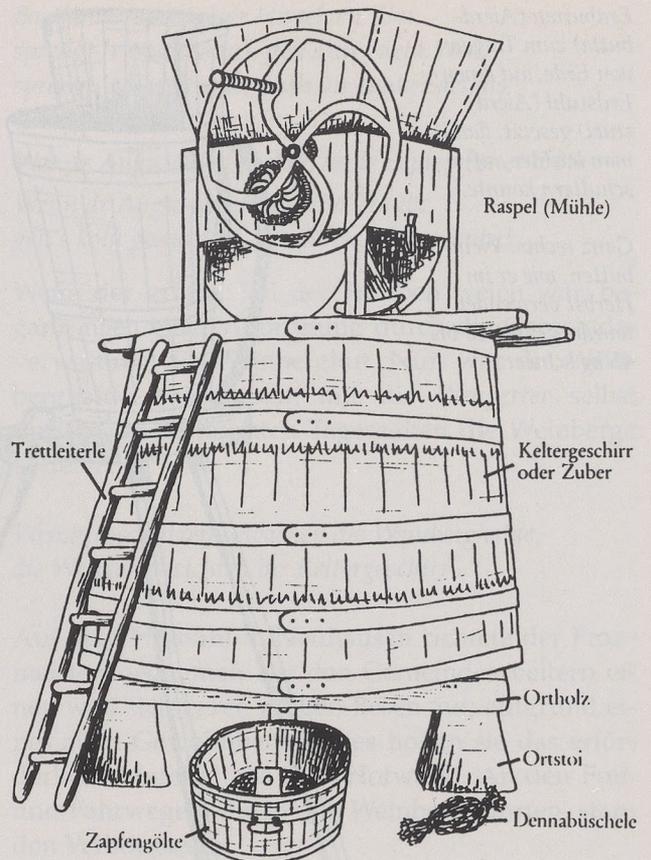
Ho-aho, a Buddaweib hot a glozigs Hoor, ha-ho!

Junge Männer oder der *Wengert* selbst trugen die vollen Butten zur Kelter oder zum Wagen. Da ein voller Butten 40 bis 45 Kilogramm wiegt, bedeutete das Schwerarbeit auf dem weiten Weg zur Kelter, zumal dann, wenn das Gewann weit entfernt lag.

Bei der Kelter wurden die Trauben gleich mit der *Raspe* gemahlen, deren *Dremmel* (Trichter) gerade einen Butten faßte. Der Buttenträger mußte aufpassen, daß er alle Trauben in den *Dremmel* hineinschüttete und keine in die Maische oder auf den Boden warf. Dann raspelte er die Trauben.

Manche *Wengert* schütteten die Trauben am Weinberg in einen Wagen, um sie dann erst abends zur Kelter zu bringen. Vor allem Neulingen drohte die Gefahr, mitsamt dem Butten in den Zuber zu fallen. Wenn es kurz vor der Weinlese noch geregnet hatte, war das Buttentragen durch den aufgeweichten Boden beträchtlich erschwert. Für jeden vollen Butten schnitt der Träger eine Kerbe in den Buttenpfahl, den Stock zum Stützen des Buttens und als Hilfsmittel beim Tragen.

Vor dem Aufkommen der Raspeln schüttete man



die Trauben in den *Saifzger*, wo sie von größeren Buben zertreten wurden (*Traubaträppla*). Auch hier gab es Verse:

*Ho-a-ho, dr Saifzger rennt,
holat au dr Kiafer gschwend,
daß er 'n wieder zemabend, a-ho!
Bruder luschtig, Bruder durschtig,
hait isch dr letschte Dag,
Kolraba hau i traga
ond Kolraba send schwer;
Soldat wär i wora,
wenn e et so klei wär'.*

Nachts bedeckte man die Zuber, in denen sich die Maische befand, mit einem hölzernen Deckel. Zwei Weinhüter bewachten das Lesegut, damit kein Unfug vorkam.

*Mit sieben eichenen Kelterbäumen wurde gepreßt –
der «Vorlaß» erzielte den höchsten Preis*

Nach abgeschlossener Weinlese begann in den Kelter das Pressen. Zuvor wurde aus den Keltergeschirren der Vorlaß abgelassen; man zog den *Dennazapfa* aus dem Spundloch, so daß der Traubensaft ablaufen konnte, um ihn im *Zapfengöltle*, einem kleinen ovalen Holzzuber, aufzufangen. Beim Vorlaß

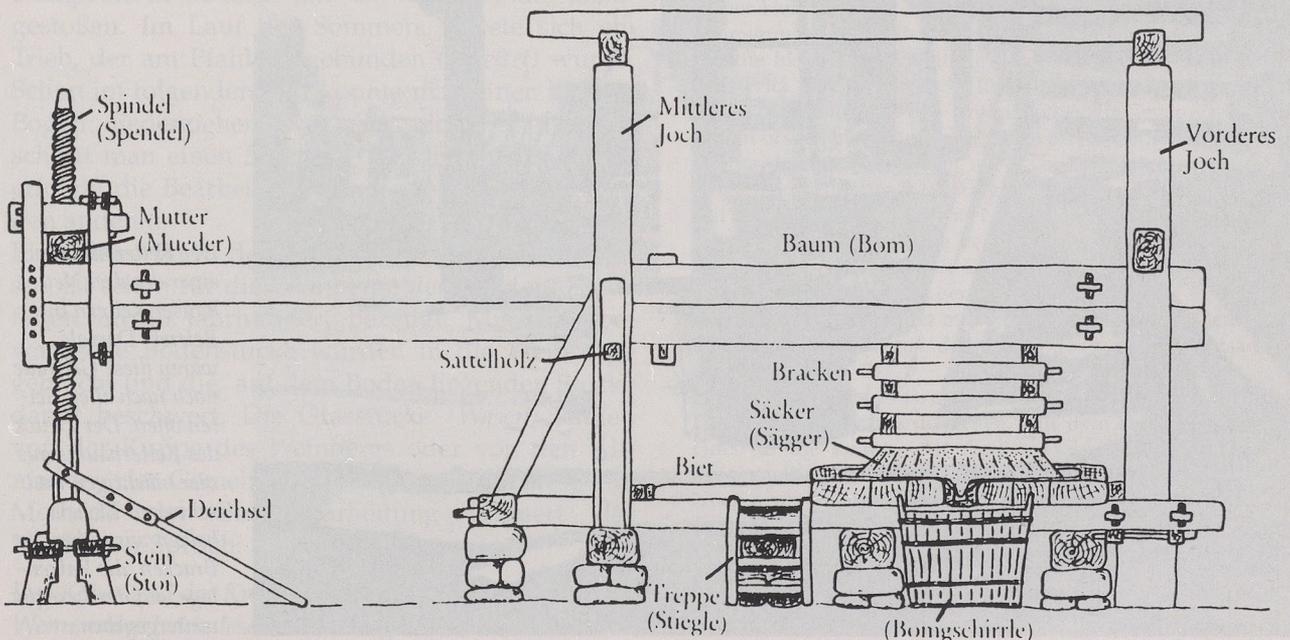
handelte es sich um den besten Wein, der die höchsten Preise erzielte; nicht umsonst sicherten sich bis zur Grundlastenablösung im 19. Jahrhundert die Grundherrschaften in einigen Fällen ausdrücklich den Vorlaß als Abgabe. Dann begann das eigentliche Pressen oder *Klemma* an den sieben Kelterbäumen in den drei Neuhäuser Kelteren. Dabei handelte es sich um riesige eichene Holzpressen, deren Bedienung zwei bis drei kräftige Männer erforderte. Zwei Faktoren verhelfen dem Kelterbaum zu einer starken Preßwirkung: das Gewicht der oberen Eichen, wenn der Stein in die Höhe gedreht wird, und die Hebelwirkung.

Den Rückstand, der sich nach dem Ablassen des Vorlasses noch im Keltergeschirr befand, also die zertretenen oder gemahlene Trauben, nannte man Sacker. Zum *Klemma* trug man den Sacker mit einem *Aierdbutten* auf das *Biet* des Kelterbaums, einen begeharen Preßtisch. Nachdem der Sacker in der Form eines Pyramidenstumpfes aufgeschichtet war, legte man zwei Pfähle und fünf bis sechs Dielen aus Buchenholz darauf; dann folgten vier *Hond* (eichene Balken mit Handgriffen auf beiden Seiten) und *Bracka* (Balken aus Buchenholz mit einem Handgriff) kreuzweise bis unter den Baum. Der erfahrenste unter den Kelterknechten leitete als Sackermeister den Preßvorgang. Wenn alles in Ordnung war, rief dieser laut «Om!». Auf diesen Ruf hin drehten die Kelterknechte die Spindel so, daß sich der Baum auf der Seite der Spindel hob und auf der anderen Seite senkte; so verstärkte sich der Druck auf den Sacker. Nun mußte das Joch mit *Bracken* und *Schübla* (halbe, dünne *Bracken*) unterlegt und das Sattelholz in der Mitte des Baumes

herausgezogen werden. Auf den zweiten Ruf «Om!» wurde die Spindel in die andere Richtung gedreht, bis der Stein mindestens einen halben Meter hoch freischwebend hing. Damit drückte die ganze Last des Baumes auf den Sacker. Über einen Auslauf am *Biet* rann der ausgepreßte Wein in ein kleines Keltergeschirr, das *Bomgschirrle*; man schöpfte ihn mit einem Kübel in einen Eimer, um ihn dann in das Faß oder Fuhrgeschirr zu leeren. Dieser Wein, als *Druck* oder *Druckwein* bezeichnet, diente als Hausgetränk zum eigenen Verbrauch.

Den Sacker ließ man etwa eine Stunde lang vertriefen. Wenn kein Saft mehr auslief, öffnete man den Kelterbaum in der umgekehrten Reihenfolge wie beim *Klemma*. Nun lag der Sacker als plattgedrückter, runder Kuchen auf dem *Biet*. Innen war er fast trocken, außen aber noch recht feucht, da man weder Kasten noch Tuch verwendete, um den Druck gleichmäßig zu verteilen. Deshalb wurde der Kuchen mit dem *Breiteisen* in der Form eines Vierecks *b'haua* und das feuchte Material in der Mitte aufgesetzt, um ihn wiederholt zu pressen. In schlechten Jahren, wenn es wenig Wein gab, folgte sogar noch ein dritter Preßvorgang. Für den Hastrunk schütteten manche Weinbergbesitzer den ausgepreßten Traubentrest wieder in das Keltergeschirr, fügten gemahlene Kernobst oder Wasser hinzu und ließen diese Maische (*Mischling* oder *Moscht* genannt) nach einigen Tagen noch einmal auspressen.

Bei der Berechnung des Lohns für die Kelterknechte diente der *Butten* als Maß. Der *Wengarter* rechnete zum Beispiel: Zehn *Butten* Trauben geben einen Eimer, etwa 300 Liter Wein; dafür war dann der Lohn fällig.



*Die Verjüngung des Weinbergs:
frische Erde sowie Wurzelreben und Schnittlinge*

Nach einem besonderen Verfahren wurde der Weinberg verjüngt. Alle drei bis fünf Jahre hob man nach der Weinlese, im November oder Dezember, zwei oder drei Gruben (*Aierdlöcher*) aus. Durch die Verteilung des daraus gewonnenen Bodens mit dem *Aierdbutta* ersetzte man den abgeschwemmten Boden und bedeckte den ganzen Weinberg mit einer etwa 20 Zentimeter dicken Schicht frischer Erde. In diesen lockeren Böden konnten die Rebstöcke wieder neue Haarwurzeln schlagen, die Bearbeitung wurde zwei Jahre lang erleichtert. Am unteren Ende wiesen die Gruben eine Tiefe von drei Spatenstichen (etwa 80 cm) auf, oben betrug die Tiefe etwa 1,50 Meter.

Dem Aufstellen der Butten dienten die *Sitze*, je nach der Größe des Wengerters angelegte Erdkegel von

60 bis 80 Zentimetern Höhe. Sie ermöglichten das Aufnehmen der Erdbutten ohne fremde Hilfe, weil der Weinbergbesitzer sich gegen den Sitz lehnen konnte, um die Tragegurte des Buttens überzustreifen. Über Tritte an beiden Furchen verließ man das *Aierdloch*.

Von Januar bis März, bei Schnee und frostfreiem Wetter, wurden die *Aierdlöcher* *ingeritten*. Dazu verwendete man die *Reithau*, eine solide Schlaghacke mit einfachen oder doppelten Beschlägen, mit der man auch starke Wurzeln abhacken konnte. Von der oberen Seite des *Aierdloches*, dem *Aierdschlag*, losgehackte Erde diente der Auffüllung des Loches um etwa 80 Zentimeter.

Im April folgte das *B'setza* der *Aierdlöcher*. Man pflanzte Rebstöcke aus dem eigenen Weinberg oder aus einer Baumschule an. Schon im Herbst waren die besten Rebstöcke gekennzeichnet worden. Zur Aufbewahrung im Keller legte man beim Schneiden der Reben während des Frühjahrs die besten Höl-



Der Kelterbaum in einer der drei Neuhäuser Kellern in Betrieb. Damals waren diese Gebäude noch nach allen Seiten offen. Der Druck des Kelterbaums aus vier mächtigen und schweren Eichenbalken wird über die Bracken, die Balkenlage, auf das Lesegut weitergegeben.



Die Kelterknechte mußten während des Herbstes tage- und nächtelang eine schwere Arbeit verrichten. Mit der Deichsel drückte das Gewinde der Spindel den Kelterbaum herunter.

zer, auf etwa 50 Zentimeter abgeschnitten, beiseite. Zum Einpflanzen wurden mit der Hacke 30 Zentimeter tiefe und 40 bis 50 Zentimeter lange *Stuafa* (Gruben) ausgehoben und die Wurzelreben oder Schnittlinge hineingelegt, mit feinem Boden oder Komposterde bedeckt und ein kleiner Pfahl dazugestoßen. Im Lauf des Sommers bildete sich ein Trieb, der am Pfahl festgebunden (*geheftet*) wurde. Schon im folgenden Jahr konnte man einen kleinen Bogen niederziehen; war dies nicht möglich, so schnitt man einen *Stefzg* an. Ab dem zweiten Jahr erfolgte die Bearbeitung der jungen Rebstöcke mit den anderen.

Eine ältere Form der Bodenverbesserung, das *Wasen*, ist schon für die Weinberge des Klosters Zwiefalten im 16. Jahrhundert bezeugt. Mit Gras bewachsene Bodenstücke wurden in die Weinberge gebracht und die auf dem Boden liegenden Stücke damit beschwert. Die Grasstücke (*Wasen*) kamen von der Kuppe des Weinbergs oder von den Allmanden der Gemeinde, den Egerten. An diese alte Methode der Bodenbearbeitung erinnert der Neuhäuser Spruch:

*Der Köber und der Kuder, die brauchen keinen Zuber.
Wenn andre Leute lesen, dann tragen sie schon Wäsen*⁸.

ANMERKUNGEN:

- 1 Überarbeiteter Nachdruck des Aufsatzes «S'Wengertgeschäft (Die Arbeit im Weinberg)» aus dem Buch von Eberhard Fritz: Neuhausen unter der Herrschaft des Klosters Zwiefalten. Metzinger Heimatblätter 2, Metzingen 1984. Mit freundlicher Genehmigung des Arbeitskreises Stadtgeschichte Metzingen.
- 2 Für die historische Einleitung danke ich meinem Sohn Eberhard Fritz. Eine ausführliche historische Darstellung des Neuhäuser Weinbaus von den Anfängen bis zur Gegenwart findet sich in oben genanntem Buch sowie im Fortsetzungsband von Eberhard Fritz: Neuhausen im 18. und 19. Jahrhundert. Metzinger Heimatblätter 5, Metzingen 1990.
- 3 Mit Bedacht wurden die im Neuhäuser Dialekt gebrauchten Ausdrücke auch für diese Veröffentlichung beibehalten, stellen sie doch eine kulturelle Eigenart dar, die in wenigen Jahrzehnten in Vergessenheit geraten sein wird.
- 4 Den ältesten Beleg findet man auf einem Siegel der Gemeinde an einer Urkunde aus dem Jahre 1529. Hauptstaatsarchiv Stuttgart B 551 U 861.
- 5 In Neuhausen gibt es zwei Genossenschaftswälder, die auf das Kloster Zwiefalten zurückgehen. Aus dem Hofwald kam das Holz für die Kelter, der Äußere Wald mußte Bauholz für Brücken, Wege und Stege liefern.
- 6 Noch heute übernehmen die Weinbergbesitzer im Auftrag der Gemeinde umlaufend die Weinbergguth.
- 7 Dieser Vers spielt sicher auf die schwere Arbeit des Buttentragens an.
- 8 Köber: Koseform von Jakob; Kuder: Familienname in Neuhausen