

Die Entwicklung des württembergischen Weinbaus und sein jetziger Stand

Von Paula Riede

Der Weinbau reicht in der Kulturgeschichte Württembergs sehr weit zurück. Bereits in der Landnahmezeit werden Weinberge urkundlich erwähnt; erstmals 766: Böckingen, Gartach, Frankenbach, Schluchtern und Biberach. Es ist jedoch anzunehmen, daß den ältesten Urkunden über Weinbau in Württemberg eine bereits jahrelange Pflege von Rebanlagen vorausgeht. Das Alter des württembergischen Weinbaus dürfte deshalb auf mindestens 1200 Jahre geschätzt werden.

Viel älter als der Weinbau sind in Württemberg die Reben. Bereits 3000–4000 Jahre v. Chr. wuchsen, wie *Bertsch* mittels Rebenholz und einem Rebenkern, die er bei Stuttgart fand, nachweisen konnte, im Neckartal Weinreben. Etwas jüngere Funde von Rebkernen bei Heilbronn bezeugen das Vorhandensein wilder Weinreben in der Jungsteinzeit. Für die historische Zeit wurde die wilde Weinrebe bei Schwäbisch Hall nachgewiesen. Heute kommt sie nur noch in wenigen Exemplaren in den Auwäldern des Rheintales vor.

Die wilde Weinrebe, *Vitis silvestris*, ist wie unsere heutige Kulturrebe (*Vitis vinifera*) traubentragend; ihre Früchte sind genießbar, während die anderen Arten der Rebengewächse meist keine eßbaren Früchte hervorbringen. Sie schlingt sich mit ihrem 5 bis 10 cm dicken Stamm an Eichen, Ulmen und Pappeln empor und breitet in deren Geäst ihr üppiges Laubwerk aus.

Im Gegensatz zur Kulturrebe ist die *Vitis silvestris* getrennt geschlechtlich, das heißt es gibt männliche Stöcke und weibliche Stöcke, während die *Vitis vinifera* überwiegend zwittrig ist. Außerdem liebt die wilde Weinrebe feuchte Standorte. Sie hält sich deshalb meist an Flußufern oder in Auenwäldern auf.

Besteht nun zwischen unserer Kulturrebe und der wilden Weinrebe ein Zusammenhang und wie kam diese wilde Rebe ins heutige Württemberg?

Schon vor der letzten Eiszeit waren die Rebengewächse auf der ganzen Nordhalbkugel weit verbreitet. Im frühen Tertiär finden wir sie in Nordamerika, dann auf Grönland, Island, Spitzbergen und im mittleren Tertiär in Südengland und Mitteleuropa. Durch Polverlagerung und Kontinentalverschie-

bung herrschten damals in den nördlichen Breiten Temperaturen, die das Gedeihen der Rebe möglich machten. Mit dem Vordringen der nördlichen Vereisung wanderten die Reben allmählich in wärmere Gebiete nach Süden und Südosten ab. Dabei drangen sie bis zum Schwarzen und Kaspischen Meer vor, wo sie bis heute in besonders üppigem Zustand anzutreffen sind. Deshalb nahm man vielfach an, daß diese beiden Gebiete die Ursprungszentren der Rebe seien. Während der Eiszeit war die wilde Rebe aus Mitteleuropa ganz verdrängt. Wahrscheinlich hat sie in südfranzösischen oder oberitalienischen Refugien die Eiszeit überdauert. Im darauffolgenden wärmeren Postglazial drang sie wieder nach Norden vor. Um 3000–4000 v. Chr. erscheint sie am Isteiner Klotz. Etwa gleichzeitig bei Stuttgart, dann folgen die Nachweise von Heilbronn und Hall. Und damit sind wir bereits in frühhistorischer Zeit angelangt.

Außer diesen süddeutschen Wildrebenfunden ist im Deutschen Reichsgebiet nur ein einziger Nachweis bekannt: in einem bronzezeitlichen Gräberfeld (1800 bis 1000 v. Chr.) bei Plauen im Vogtland wurde ein Wildrebenkern gefunden.

Sämtliche heute bekannten postglazialen Wildreben nachweise im vorgeschichtlichen Europa gehören der *Vitis silvestris* an. Die Mannigfaltigkeit an Rebengewächsen, die vor Beginn des Diluviums nachzuweisen war, ist verschwunden. (Bereits im Frühtertiär sind sämtliche Arten der Vitaceen vertreten.) Sie scheint den veränderten Umweltsverhältnissen zum Opfer gefallen zu sein.

Seit der frühhistorischen Zeit muß sich die *Vitis silvestris* üppig entwickelt haben. Vor allem in Flußniederungen und Auenwäldern hat sie sich aufgehalten. Noch 1857 unterscheidet *Bronner* im Gebiet des Rheins 36 Sorten der *Vitis silvestris*. Damals bargen die Auenwälder zwischen Rastatt und Mannheim noch viele Tausende von Stöcken. Heute sind nur noch wenige Wildreben erhalten. Alle anderen sind der Forstwirtschaft zum Opfer gefallen.

Ob die Bewohner des frühhistorischen Süddeutschlands – Kelten, Alamannen und Franken – diese Wildreben schon planmäßig angepflanzt haben, ist ungewiß. Sicherlich haben sie die Trauben nur



Albert Kappis, Weinlese in Gundelsheim am Neckar

Photo der Württ. Staatsgalerie

gesammelt, so wie man heute noch Himbeeren und Brombeeren im Wald sammelt.

Der eigentliche Weinbau, die Weinbereitung und die Kultur des Weines haben in Vorderasien ihren Ursprung. Den Ägyptern und Assyriern waren sie schon 3500 v. Chr. bekannt. Durch die Phöniker scheint der Weinbau um 1500 v. Chr. nach Griechenland und von dort nach Italien gekommen zu sein. Mit der Ausbreitung des Römerreiches drang er in die römischen Provinzen: Nordafrika, Spanien, Gallien, Rhätien und in die Donauländer. Sicherlich geht der Weinbau im Gebiet links des Rheins, in der Pfalz, an Mosel, Saar, Ruwer und an der Ahr auf römischen Ursprung zurück. Für Württemberg konnte dies nicht nachgewiesen werden.

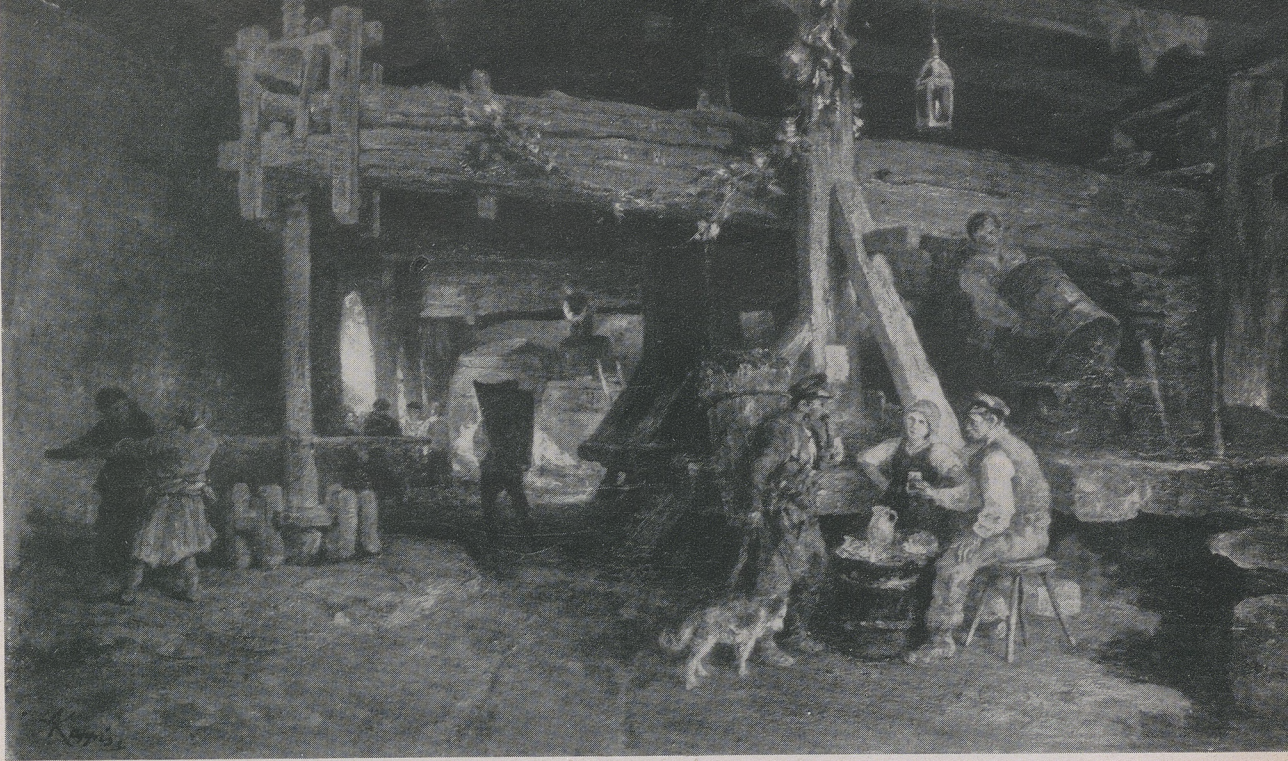
Zu der Zeit, als die Römer das Decumatland besetzt hielten, galt im Römerreich ein Gesetz – Cicero überliefert es uns –, das den Gentes Transalpinae Wein- und Ölbaum im Interesse des italischen Anbaus verbot. Erst 200 Jahre später (280) wird dieses Gesetz durch Kaiser Probus (276–282) aufgehoben. Er erteilte den fremden Legionären die Erlaubnis, Weinberge im Rheintal anzulegen. Da es aber schon im Jahre 259 den Alamannen geglückt sein muß, die römischen Grenzwehren zu durchbrechen, ging den Römern das Decumatland als Provinz bereits im Jahre 260 verloren. Für Württemberg kann

Probus deshalb nicht als Vater des Weinbaus angesprochen werden.

Diese Annahme wird dadurch bestätigt, daß im römischen Württemberg Bodenfunde, die auf Weinbau schließen lassen, im Gegensatz zum Land links des Rheins, fehlen. Bei der Häufigkeit römischer Funde in Württemberg wären sicher auch Keltergeräte ausgegraben worden, wenn die Römer im Decumatland Weinbau getrieben hätten.

Ob nun die alamannischen und fränkischen Bauern durch Selektion die Reben mit den größten und süßesten Beeren ausgesucht, ob sie über Gallien bzw. Frankreich den Weinbau kennen gelernt oder ob sie vielleicht beides, Selektion bei den einheimischen Wildreben und Weinbau nach gallischem Muster getrieben haben, ist ungewiß. *Bertsch* (1933) will die für Deutschland charakteristische Rieslingrebe auf Züchtung aus der *Vitis silvestris* zurückführen, was nicht unwahrscheinlich ist. Sicher bekannt ist jedoch die Tatsache, daß der frühe württembergische Weinbau stark unter gallisch-römischen Einfluß stand. Daher stammen auch die Fachausdrücke: vinum = Wein, cupa = Kufe, cellarium = Keller, calcatatorium = Kelter, camera = Kammer, vinitor = Winzer u. a. m.

Zweifellös nahm sich in erster Linie die Kirche der Verbreitung des Weinbaus an, um den zur Feier des



Albert Kappis, Kelter in Göglingen

Photo der Württ. Staatsgalerie

Gottesdienstes notwendigen Wein selbst zu erzeugen und die damit verbundenen Transportkosten zu sparen. Im Süden Württembergs war es vor allem das Bistum Konstanz mit dem Kloster Reichenau, das den Weinbau am klimatisch günstig gelegenen Bodensee ausbreitete. Im Norden waren es die Diözesen Worms und Würzburg, deren gemeinsame Grenze der Neckar bildete. Vor allem trugen die Mönche des Klosters Lorsch den Weinbau ins heutige Württemberg. So ist es begreiflich, daß die ältest genannten Rebanlagen Württembergs in einem Gebiet liegen, in dem heute infolge seiner klimatischen Ungunst kaum mehr Weinbau getrieben wird: Böckingen, Gartach, Frankenbach, Schluchtern und Biberach. Alle diese Orte liegen in der Talweitung westlich Heilbronn, also in einem flachen Gelände. Die Mönche kannten eben nur die Anbaumethode, wie sie in ihrem Kloster üblich war: Anlage von Weingärten, wie sie heute noch, trotz ebener Lage, dort überall zu finden sind. Weinberge in Hanglage, wie wir sie heute in Württemberg kennen, kamen erst später auf. Erstmals erwähnt wird eine Rebanlage am Hang um 1100: Die Gemahlin Hermanns II. von Baden, Utha von Calw, schenkt dem Kloster Hirsau einen Hof zu Heilbronn samt einer Anzahl Leibeigener, um die Weinberge im Norden der Stadt, am Wartberg, zu bebauen. Da auch am Rhein und an der Ahr die

terrassierten Hänge erst im 12. Jahrhundert aufkamen, kann man annehmen, daß Hänge, die bis zu ihrer Verwendung als Rebgeleände lediglich Schafweide waren, infolge des mühseligen Baus von Terrassen verhältnismäßig spät für die Kultur der Rebe verwendet wurden, vermutlich erst dann, als kein flachgeneigtes Gelände zu diesem Zweck mehr zur Verfügung stand.

Vom Heilbronner Weinbaugebiet ausgehend, drang der Weinbau den Neckar aufwärts nach Süden vor, bildete im flachen Mündungsgebiet der Murr, Rems und Filz ein zweites Weinbauzentrum und griff dann auf die Keuperhänge über; die Weinberge des Muschelkalks, deren Terrassierung noch wesentlich mühsamer war als die des Keupers, entstanden erst im 12. und 13. Jahrhundert. Damals drang der Weinbau auch in die Seitentäler des Neckars ein: Sulm-, Bottwar-, Rems-, Zaber- und Enztal.

Neben der Kirche spielten bei der Ausbreitung des Weinbaus auch die weltlichen Grundherren eine wichtige Rolle; Rebgeleände, das nicht in kirchlichem Besitz war, gehörte dem Adel. Nur in den freien Reichsstädten waren Weinberge auch bürgerliches Besitztum.

Etwa um 1500 hatte der württembergische Weinbau seine größte Ausdehnung erreicht. Im ganzen Land wurden an sonnigen Hängen Reben gepflanzt. Sogar



Weinherbst im Remstal. Radierung nach einer Zeichnung von Joh. Baptist Pflug, um 1830

die thermisch ungünstigen Gebiete, wie der Schwarzwald und die Schwäbische Alb, trugen einst Weinberge, wovon die Flurnamen heute noch Zeugnis geben. Freilich ließ die Qualität der damals erzeugten Weine viel zu wünschen übrig. Man ging deshalb dazu über, mit Hilfe von Gewürzen und Honig das Getränk schmackhaft zu machen. Diese Methode hat sich bis heute in der Glühweinbereitung erhalten.

Der Weinhandel blühte im ganzen Württemberger Land. Allerorten wurde Wein getrunken und sogar der Wiener und Londoner Hof bezogen in Württemberg ihre Weine. Sie erfreuten sich allgemeiner Beliebtheit.

Doch schon die Eroberung Konstantinopels durch die Türken (1453) brachte dem Weinverbrauch die erste Einbuße. Der Umschlageplatz für die aus Indien kommenden Gewürze war damit in feindlicher Hand. Den württembergischen Wein der damaligen Zeit aber ohne Verbesserung mit Gewürzen zu trinken, war sicher kein Genuß.

Der große Rückgang des württembergischen Weinbaus setzte zu Anfang des 17. Jahrhunderts ein und hielt, mit Ausnahme kurzer Unterbrechungen, bis in

unsere Zeit an. Anlaß dazu war der Dreißigjährige Krieg, der unser Land immer wieder in Mitleidenchaft zog. So berichtet Dornfeld (1868), daß nach dem im Jahre 1652 von den Herzoglichen und Klosterämtern über die Verheerungen des Krieges eingeforderten Berichten 13 398 ha Weinberge öd und unbebaut waren; das ist mehr als die gesamte württembergische Rebfläche in unserer Zeit.

Unter den Kriegen, die Ludwig XIV. führte (1673 bis 1693), hatte vor allem Nordwürttemberg zu leiden. Viele Hektar Weinberge blieben unbebaut liegen, weshalb, um solche Güter wieder in Gang zu bringen, durch das Generalreskript vom 25. November 1693 Nachlaß der darauf haftenden Steuern, Zinsen und anderen Beschwerden auf fünf Jahre zugesichert wurde.

Folge des Krieges war aber nicht nur der Rückgang der Rebfläche. Auch die Bevölkerung verzeichnete viele Verluste und die Überlebenden verarmten vielfach. Dadurch nahm sowohl der Weinverbrauch im eigenen Land als auch der Weinhandel mit den Nachbarstaaten ab. Durch Handelsabkommen sollte die Ausfuhr wieder gehoben werden. So verpflichtete sich



Weinlese. Gemalt 1926 von dem damals 88jährigen Weingärtner Jakob Seybold in Endersbach

zum Beispiel das salzliefernde Kurbayern, dieselbe Anzahl Wagen, die mit Salzladungen nach Württemberg fuhr, mit Weinfrachten entgegen zu nehmen. Trotzdem konnte der Rückgang des Weinbaus nicht mehr aufgehalten werden. Das führte schließlich dazu, daß die Weinberge in den klimatisch ungünstigen Gebieten Württembergs ganz aufgegeben wurden. Auch kam in der damaligen Zeit die Obstmostbereitung immer mehr auf. So stand der Bevölkerung ein billiges Getränk zur Verfügung. Auch das Bekanntwerden von Kaffee und Tee in Europa trug zur Verminderung des Weinverbrauchs bei. Als Folge davon ging der Weinbau soweit zurück, daß er bereits um 1700 auf jene Gebiete Württembergs beschränkt war, in denen er auch heute noch betrieben wird.

Schlimmer als der Rückgang der Rebfläche war ein Zurückgehen des Anbaus der Edelreben, an deren Stelle nun die Weingärtner ergiebigere Traubensorten pflanzten, die größere Erträge lieferten, ohne so sorgsamer Pflege zu bedürfen. Der Qualitätsweinbau ging über in einen Quantitätsweinbau. Mit diesen schlechteren Weinen wurden vielfach die guten gestreckt, weshalb sich 1731 der Magistrat der Stadt Stuttgart veranlaßt sah, dem „allzuvielen und indistinkten Weinbau“ Einhalt zu tun.

Die Zeit des ausgehenden 18. und des beginnenden 19. Jahrhunderts, die wiederum im Zeichen des Krieges stand (französische Revolutionskriege und Feldzüge Napoleons), förderte nochmals den Quantitätsweinbau auf Kosten des Qualitätsweinbaus.

Erst als 1824 der württembergische König selbst eingriff und edle Reben unentgeltlich verteilen ließ, wurde die Qualität des Weines wieder besser. Auch die Gründung der „Gesellschaft für Weinverbesserung in Württemberg“ 1825 und die des „Württembergischen Weinbauvereins“ 1828 trugen zur Hebung des Weinbaus bei. Ebenso die im Laufe des 19. und zu Anfang des 20. Jahrhunderts gegründeten Weingärtnergenossenschaften.

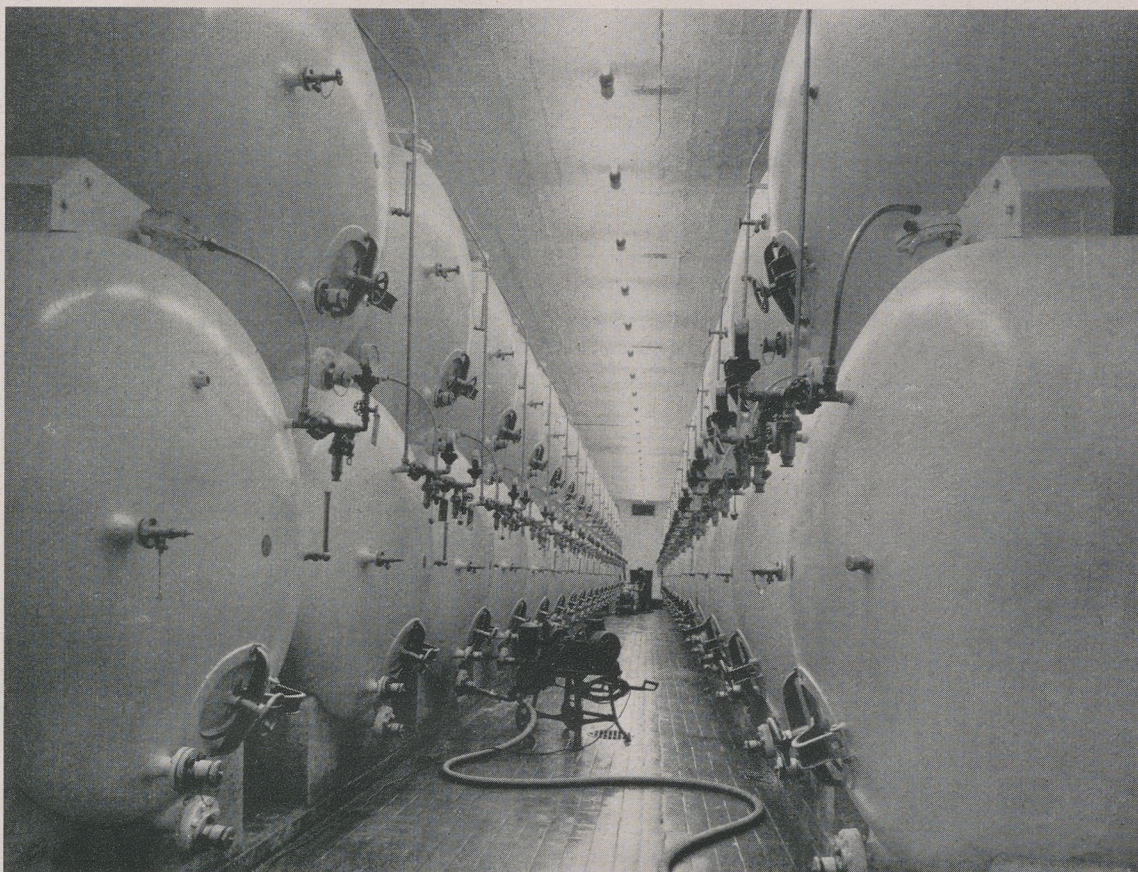
Da aber die Edelreben in erhöhtem Maße frostgefährdet sind, erfolgte trotz der Gegenmaßnahmen ein weiterer Rückgang des Reblandes, mit Ausnahme der klimatisch besonders begünstigten Teile Württembergs.

Ähnlich wie die klimatische Unbill wirkte die um die Mitte des 19. Jahrhunderts aufkommende Industrialisierung auf den Rückgang des Weinbaus. Die weniger mühsame Arbeit und der höhere und sichere Verdienst lockten viele Weingärtner von ihren Gütern weg in die Stadt. Deshalb erfolgte vor allem im Neckarbecken, dem wichtigsten Industriebereich



Der Stiftskeller in Beutelsbach

Aufnahme: Markmann



Neuzeitliche Kellieranlage in der Remstallkellerei Beutelsbach

Photo Kleiber

Württembergs, ein weiteres Schrumpfen des Reblandes.

Die großen Hagelschäden des Jahres 1896 und das Auftreten der Reblaus, die um 1880 von Amerika über Frankreich nach Deutschland eingeschleppt worden war, verursachten den letzten großen Rückgang des Weinbaus. Erst als es 1911 gelungen war, durch Aufpfropfen einheimischer Edelreben auf reblausimmunen amerikanischen Unterlagen ein Bekämpfungsmittel gegen die Seuche zu finden, schien es, als ob diese größte Gefahr des Weinbaus gebannt wäre. Laut Reichserlaß des Jahres 1935 mußten in reblausgefährdeten Gebieten sämtliche Hybridenreben ausgehauen und durch Edelreben ersetzt werden. Um durch diese Maßnahmen den Rückgang des Weinbaus nicht noch mehr zu unterstützen, stellte der Staat für diese Zwecke Gelder zur Verfügung. Viele Rebhänge wurden nun neu bestockt, was in den letzten zwanzig Jahren eine Förderung des württembergischen Weinbaus zur Folge hatte. Der Mangel an Arbeitskräften während des letzten

Krieges und die für die Verbreitung der Reblaus außerordentlich günstigen trockenen Sommermonate von 1947 und 1948 haben so weite Gebiete verseucht, daß die gesetzliche Bestimmung zur Bekämpfung der Reblaus nicht mehr durchgeführt werden kann. Die Behandlung der Reben mit Schwefelkohlenstoff, die eine Vernichtung der Pflanze mit sich bringt, wird nur mehr im äußersten Notfall durchgeführt. Dazu kommt, daß selbst Pfropfreben, die seither als reblausimmun galten, von einzelnen Rassen des Insekts befallen werden können wie die wurzelechten Reben. Hauptsächlich in Rheinhessen sind Reblaussschäden in Pfropfanlagen aufgetreten. Was soll geschehen, um den Weinbau der Reblaus nicht zu opfern? Wissenschaft und Praxis arbeiten fieberhaft daran, ein direktes Bekämpfungsmittel gegen die Reblaus zu finden, ohne daß bei seiner Anwendung die Rebe zu Grunde geht. Einzelne Versuche mit Hexachlorpräparaten haben auch schon schöne Ergebnisse gebracht. So ist die Lage des Weinbaus noch nicht hoffnungslos.

Vielleicht wird es auch gelingen, solche Unterlagsreben zu züchten, die unsere Boden- und Klimaverhältnisse gewöhnt sind, so daß sie ihre Reblausimmunität durch ungewohnte Umweltsverhältnisse nicht einbüßen (was bei den befallenen Pfropfbreben als Ursache angenommen wird). Das Ideal wäre jedoch, wenn es der Züchtung gelingen würde, eine Edelrebe zu züchten, die der Reblaus und den anderen Schädlingen widersteht. Unsere Weingärtner träumen bereits von jenen Zeiten, wo sie ihre Weinberge mit dieser Idealrebe bestocken. Sie brauchen dann nicht mehr spritzen und nicht mehr schwefeln. Nur Boden- und Laubarbeiten werden bleiben.

Auch an diesem Ziel wird in der Rebenzüchtung tüchtig gearbeitet. Eine deutsche Zuchtstation glaubte sich diesem Ziele schon sehr nahe. Sie fand eine Rebe, die von der Reblaus nicht beschädigt wird und der auch Peronospora und Oidium, die beiden gefürchteten Pilzkrankheiten der Rebe, nichts mehr anhaben können. Aber der Wein dieser Rebe steht qualitätsmäßig unter unseren Durchschnittsweinen. Vielleicht gelingt es doch, zu all den Vorzügen, die diese Rebe bereits in sich birgt, auch noch das Merkmal „Qualitätswein“ ins Erbgut zu bringen.

Aufgabe der Rebenzüchtung ist es außerdem, den zweiten großen Feind der Rebe zu bekämpfen: den Frost. Jedes Frühjahr bangt der Winzer, vor allem in der Zeit um die „Eisheiligen“, ob in der Nacht Frost auftrete. Und wer wüßte nicht, daß Württemberg in manchen Jahren sehr schlechte Ernten aufzuweisen hatte, weil bereits in einer einzigen kalten Nacht der Segen des ganzen Jahres vernichtet wurde. Man versucht mit vielen technischen Mitteln, der Frostgefahr zu begegnen: sei es durch Räuchern der Hänge oder Heizen der Weinberge, sei es durch Beregnung, Berieselung oder durch Errichten einer künstlichen Wasserwand, die die einfließende Kaltluft aufhalten und andere Wege führen soll; oder sei es durch Windschutzanlagen und Aufforsten von Frostentstehungsgebieten oder gar durch elektrische Windmotore, die die Luft über den Weinbergen in Bewegung halten sollen; solange die Luft bewegt wird, kann kein Frost entstehen. Alle diese Maßnahmen erfordern enorme Geldmittel und die Zusammenarbeit aller Anlieger. Aber nennenswerte Erfolge durch Methoden, die für die Allgemeinheit durchführbar sind, fehlen bis heute. Dagegen ist es der Züchtung gelungen, eine Rebe zu finden, die sowohl gute und reiche Erträge liefert als auch eine gewisse Frostresistenz aufweist. Sie treibt im Frühjahr verhältnismäßig spät aus, so daß zur Zeit der Frostgefahr die Rebe noch „in der Wolle“ steht, während

sie nach einer kurzen Vegetationszeit so früh reift, daß ihr die herbstlichen Frühfröste nichts mehr anhaben können. Versuchsanlagen im Sauerland und in Dänemark sollen ihre Klimaunabhängigkeit prüfen. Der dritte große Feind des württembergischen Weinbaus ist nicht in Klima und Boden zu suchen. Es ist ein wirtschaftlicher Faktor: der Import. Aus fast allen weinbautreibenden Ländern werden Weine eingeführt und zum Verkauf angeboten, die meist unter den bei uns üblichen Preisen liegen. Vor allem französische und italienische Weine stehen in den Schaufenstern unserer Weinhandlungen. Und wenn die Qualität auch unter der der einheimischen liegt (es sind in erster Linie Quantitätsweine), so reizen sie doch durch ihren niederen Preis zum Kauf. Auch die Pfälzer Konsumweine stehen unter unseren Preisen. Aber wenn man die reichen Erträge der Portugieser, Silvaner und Müller-Thurgau kennt, die entlang der Weinstraße wachsen und wenn man zusieht, mit wie wenig Schweiß im Vergleich zu unseren Weingärtnern die Winzer überm Rhein ihre Ernte einbringen, ist der Preisunterschied verständlich, ganz abgesehen von der Qualität. So kommt es, daß die württembergischen Weingärtner teilweise sehr über Absatzschwierigkeiten klagen, vor allem dann, wenn sie noch an der alten Sitte festhalten, den Wein gleich „unter der Kelter“ als neuen Wein zu verkaufen. Bis vor wenigen Jahren war es nämlich in Württemberg üblich, daß während der Lese ganze Schlangen von Lastwagen vor den Keltern der Weinorte standen. Die Weinkäufer probierten und kauften den Wein von der Presse weg. Der ganze Ausbau des Weines vollzog sich im Keller des Weinhändlers oder Gastwirts. Und wer will sich da wundern, daß mancher Wein ein „Rachenputzer“ wurde. Nicht jeder Wirt ist auch ein guter Kellermeister. Und während in anderen Weinbaugebieten der Wein längst in der Flasche zum Verkauf kam, glaubte man in Württemberg, unser Wein würde sich auf der Flasche nicht halten.

Es ist das Verdienst der Weinbauschule, auf diesem Gebiet bahnbrechende Versuche gemacht zu haben. Die Weingärtnergenossenschaften, die seit Ende des letzten Jahrhunderts in allen Weinbaugemeinden gegründet wurden, setzten die wissenschaftlichen Erfahrungen in die Praxis um. Neue Keltern und Kellereien wurden gebaut, damit auch in Württemberg Weine erzeugt werden können, die mit Rheingau, Mosel, Pfalz und Ahr verglichen werden können. Vor allem seit 1945 ist man in Württemberg unermüdlich tätig, jeder Weinbaugemeinde die Mittel in die Hand zu geben, die zur modernen Weinbereitung notwendig sind. Und heute kommen Winzer aus allen deutschen

Weinbaugebieten, um in Württemberg die vorbildlichen Einrichtungen zu besichtigen. So ist zum Beispiel die Remstalkellerei in Beutelsbach die modernste ihrer Art in Deutschland, vielleicht sogar in Europa. Dort haben sich die 21 Weinbaugemeinden des Remstales zusammengeschlossen und gemeinsam diese Einrichtung geschaffen. Sämtliche Remstalweine werden von dort aus erfaßt, von einem erfahrenen Kellermeister ausgebaut, im Labor untersucht und von dort aus verkauft. Es gibt im Remstal keinen Konkurrenzneid und keine Absatzschwierigkeiten. Durch die neuzeitlichen Einrichtungen werden solche Weine erzeugt, die selbst mit Spitzenweinen des Rheingaus bei mäßigen Preisen konkurrieren können. Auf Seite 181 ist einer der Tankkeller der Remstalkellerei abgebildet. Zwar fehlt die Romantik der alten Weinkeller, die mit ihren großen geschnitzten Fässern, einem massiven, meist vor Feuchtigkeit tropfenden Gewölbe und einer intimen Beleuchtung zur Vorstellung eines guten Weines gehörten. Mit den Emailletanks ist ein hygienisch einwandfreies Arbeiten gewährleistet. Eine moderne Beleuchtungsanlage gibt taghelles Licht. Keiner der Besucher hatte je den Eindruck, zwölf Meter unter der Erde zu sein. Über den Tankkellern (insgesamt sind es zwei Tankkeller mit 140 Tanks zu je siebentausend Liter) liegen in zwei Stockwerken darüber die Flaschenkeller, in denen die gefüllten Flaschen, in Reihen gestapelt, zum Verkauf bereitgehalten werden. Ebenerdig liegt der Abfüllraum, der durch riesige Glaswände vom Verladeraum getrennt ist. Vollautomatische Spülmaschine, Abfüllmaschine und Korkmaschine, die durch ein laufendes Band miteinander verbunden sind, machen es möglich, zweitausendfünfhundert Flaschen pro Stunde zu füllen. An der Verladerampe stehen die Lastwagen der Remstalkellerei, die tagtäglich ins Land hinausfahren mit Hunderten und Tausenden von Flaschen.

Ähnlich modern eingerichtete Betriebe sind in Untertürkheim, Fellbach, Heilbronn, Brackenheim, Löwenstein, Pfedelbach und Erlenbach. Auch kleinere Weinbauorte arbeiten mit neuzeitlichen Einrichtungen.

Welches Verdienst muß dabei den Weingärtnergenossenschaften zugeschrieben werden? Die Genossenschaft sorgt für Pfropfreben zur Neubestockung des Weinberges. Sie sorgt für Spritzmittel und gibt Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung heraus. Sie setzt das Datum der Lese fest und übernimmt an der Kelter die Trauben des Weingärtners. Sie werden sofort nach Güteklasse bewertet, was sich bei der Auszahlung des Weingeldes bemerkbar macht. Deshalb ist jeder Winzer bestrebt, mit seinem Wein möglichst hohe Ochsengrade zu erzielen. Nun beginnt für die

Genossenschaft die Hauptarbeit: Der Wein muß ausgebaut, untersucht, auf Flaschen gebracht und verkauft werden. Für den Winzer gibt es den Winter über kein Risiko mehr. Selbst wenn die Sonne nicht ausreichte, um die Trauben ausreifen zu lassen, sorgt die Genossenschaft für Zucker und verbessert den Wein so, daß er den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und sehr wohl zu genießen ist. Eines aber kann die Genossenschaft den Weingärtnern nicht abnehmen: die mühsame Arbeit vom Frühjahr bis zur Weinlese, das Pfählen, Hacken, Felgen, Binden, Schneiden, Zwicken, Spritzen und Schwefeln. Und wie oft blickt der Winzer sorgenvoll zum Himmel, wenn dunkle Gewitterwolken am Horizont heraufziehen. Wird es auch nicht hageln? Wird der Regen gut herunterkommen, ohne die kostbare Weinbergs-erde ins Tal zu schwemmen? Wann wird es aufhören zu regnen, damit die Schädlinge der Rebe durch Spritzen bekämpft werden können. So bleibt dem Weingärtner als größtes Anliegen der Segen Gottes.



Buttenmännlein, aus einer Rebenwurzel geschnitzt
für die Öhringer Weingärtner, 1667

Die Aufnahme wurde freundlicherweise vom Bürgermeisteramt Öhringen zur Verfügung gestellt