

# Weilheimer Weinbaugeschichte

**Der Weinbau im Wandel  
Faszination Weinstock - Rebveredlung  
Entwicklung im Weinberg - Pionierarbeit  
Die Arbeit im Weinberg früher und heute  
Weinlesen und Keltern im Wandel der Zeit**

## **Die Entwicklung im Weinbau in den letzten 70 Jahren** und die Verbindung zu den Familien Riemer.

Für ihre Nachkommen wollte Marianne Gölz das Lebenswerk ihres Vaters Anton Riemer festhalten. Wir freuen uns, dass sie ihre Aufzeichnungen auch unseren Lesern zur Verfügung stellt.

Als Einstieg wurde folgender Beitrag gewählt.

### **Heimatbuch von Rektor Karl Dreher 1939 " Weilheim an der Teck einst und jetzt "** *Auszug aus der Weilheimer Stadtschronik Seite 70.*

*.....Nach dem ersten Weltkrieg wurden eifrig Hybridtrauben angebaut und zweifellos gediehen sie gut. Doch bald wurde der Anbau verboten und die Hybriden mussten herausgehauen werden.*

*Neue Versuche am Egelsberg mit Pfropfreben*

*Wenn heute wieder Versuche mit Edeltrauben gemacht werden, so schließt sich der Kreis. Natürlich kommt man nicht zufällig auf den Weinbau. Es ist eine alte Erfahrung, dass der Wein auf vulkanischem Boden besonders gut gedeiht. Diese Überlegung hat wohl auch die Familie Riemer geleitet. Sie ist aus dem Südosten zu uns gekommen. Dort hatten sie sich ganz dem Weinbau gewidmet. Es lag deshalb nahe, sich zu fragen, ob nicht noch ein Plätzlein übrig wäre, um ihre Erfahrungen anwenden zu können. Unter Beratung der Weinbauschule Weinsberg begann sie mit der Anlage zur Zucht von Pfropfreben. Wie es bei den Apfelbäumen neben Wildlingsunterlagen 16 verschiedene Typen gibt, die in Hinsicht auf Wachstum, Ansprüche an Boden und Klima sich unterscheiden, so hat man auch im Laufe der letzten Jahrzehnte Rebuterlagen geschaffen, die unempfindlich sind gegen die Reblaus und auch*



*angepasst an verschiedene Boden - und Klimaverhältnisse. Veredelt man nun eine solche Unterlage mit einer auf sie passenden Edelsorte, so hat man eine Pfropfrebe. Vielleicht kann man erreichen, dass man trotz der Liberalisierung der Wirtschaft auch bei uns noch Wein bauen kann. Das wäre nicht nur für diese Versuche wünschenswert, sondern für den Weinbau in Deutschland überhaupt.*

## **Der Weinbau im Wandel**

Die ersten Hybridreben kamen mit samt der Reblaus und verschiedenen Pilzkrankheiten nach 1860 aus Nordamerika über Frankreich nach Europa. Die Reben verbreiteten sich rasch da sie gegen die mit eingeschleppten Schädlinge und Pilzkrankheiten widerstandsfähiger waren als die heimischen Edelsorten. Frühe Versuche in Ungarn und

Österreich, die Klonzucht durch Selektion zu verbessern, brachten nicht den erwarteten Erfolg da Klone niemals vollkommen sind. Die aus Texas und Mexiko eingeschleppte Reblaus lebt in der Erde und breitete sich rasant aus. Sie fraß die Wurzeln der heimischen Weinstöcke ab was zur Katastrophe für den gesamten europäischen Weinbau führte.

Aus einer französischen Rebschule bezog 1896 Sigmund Teleki aus Ungarn 22 Pfund Samen der amerikanischen Wildrebe (*Vitis berlandieri*) und begann mit der Zucht. Ab 1904 erforschte Herr Hofrat Franz Kober diese Reben durch Selektion, die ab 1920 in einer Rebschule bei Wien unter der Bezeichnung "Kober 5BB" verkauft wurde. Sie wurden Basis für alle künftigen Pfropfreben. Das bis heute einzig wirksame Mittel gegen die Reblaus ist die Pfropfrebe. Die Wurzeln der neuen Unterlagsreben schmecken der Reblaus nicht. Die Pilzkrankheit *Peronospora* war nicht weniger gefährlich, sie wird auch als falscher Mehltau bezeichnet, d.h. auf der Blattoberseite bilden sich helle "Ölflecken" die auf der Blattunterseite aussehen, als wären sie mit Mehl bestäubt. *Oidium*, der echte Mehltau, war auch nicht besser und wirksame Spritzmittel waren noch nicht vorhanden. 1945 war der Weinbau am Ende. Hybriden und wurzelechte Reben waren verboten.

In ihrer alten Heimat Südmähren bewirtschafteten die Familien Riemer große Weinberge und eigene Weinkeller. Sie verfügten über umfangreiches Fachwissen im Bereich Weinanbau, Weinerstellung und Rebveredlung. Anton Riemer war bei Kriegsende dreiundzwanzig Jahre alt und kam im Juli 1946 in Weilheim an. 1948 gründete er seine eigene Familie. Die Heimatvertriebenen galten als sehr fleißig und nahmen ihr Leben in die eigenen Hände. Die Dankbarkeit gegenüber den helfenden Weilheimern wurde immer sehr hoch gehalten und nie vergessen. In der kleinen Wohnung in der Neidlinger Straße wurden die ersten Pfropfreben hergestellt, die in der Rebschule zu neuen Weinstöcken heranwuchsen.



1949 legten die Gebrüder Riemer den ersten Muttergarten (Schnittrebenweingarten) auf dem Egelsberg an und pflanzten 1950 die Reben 5BB.

An einer hohen Drahtanlage wurden die über drei Meter langen Reben sorgfältig befestigt. Geerntet wurden die ausgereiften und gerade gewachsenen Hölzer im zeitigen Frühjahr kurz bevor mit der Veredlung begonnen wurde.

Die Edelreiser, welche die Sorte der künftigen Pfropfreben bestimmten, wurden in Ertragsweinbergen geerntet, die eine Zulassung zur Vermehrung als Pfropfreben besaßen. Mit der Eisenbahn erreichten die Reisigbündel Weilheim. Zum Veredeln der Reben kam die Familie zusammen. Tatkräftige Unterstützung durch erfahrene Verwandte und Freunde aus der alten Heimat wurde dankbar angenommen. Für die Kinder waren das sehr aufschlussreiche Tage. Über Südmähren wurde viel gesprochen. Sie erzählten von Land und Leuten, Sitten und Gebräuchen und über das unvorstellbare Leid das die Vertreibung aus der geliebten Heimat mit sich brachte.

Die Kontakte zur Weinbauschule Weinsberg und dem Regierungspräsidium Stuttgart eröffneten neue Wege die in zahlreichen Gesprächen bei einem zünftigen Vesper und gutem eigenen Wein, in Riemers Küche im Boschweg, diskutiert, beraten und verhandelt wurden. Eine große Herausforderung in einer ungewissen Zukunft und eine besondere Ehre, die Entwicklung des deutschen Weinbaus mit gestalten zu dürfen, wurde zur Lebensaufgabe von Anton Riemer. 1949–1973 hat die Familie Riemer in Weilheim Pfropfreben hergestellt. Die Reben wurden im September 1951 auf der Ausstellung Schwäbischer Fleiß in Kirchheim präsentiert.

Die staatlichen Kontrollen waren sehr streng. Überwacht wurde jeder Schritt von der Entstehung bis zum Verkauf der Pfropfreben. Etwa 1955 wurde die Rebschule von der Peronospora befallen was zur Folge hatte, dass die gesamte Jahrsernte verbrannt werden musste.

Der Erfahrungsaustausch mit seinem Vater und seinen älteren Brüdern Josef und Johann war für Anton Riemer sehr wertvoll und stets eine Bereicherung. Mit dem Veredlungsbetrieb Wahler in Schnait, der auch 1949 mit der Rebveredlung begann und noch heute die Reben für unsere Weinberge liefert, fand ein reger Austausch statt. Viele tausend Traubentöcke aus dem Weilheimer Rebveredlungsbetrieb wurden im Umland bis weit über Heilbronn hinaus gepflanzt, sie fanden große Anerkennung und wurden, mit Unterstützung des Regierungspräsidiums Nordwürttemberg, auch an verschiedene Rebenaufbaugenossenschaften geliefert. Für Neuanlagen gab es ab 1955 Beihilfen für die Umstellung auf "reblauswiderstandsfähige" Pfropfreben.

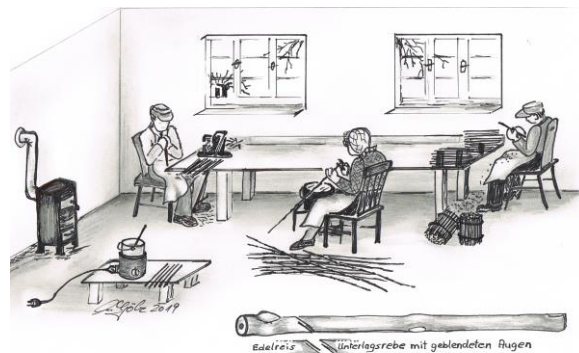
Auch beim Kauf von Traubentöcken für den Hausgebrauch sollten grundsätzlich nur Pfropfreben gewählt werden, denn die Reblaus ist noch nicht wieder ausgewandert.

## Faszination Weinstock - Rebveredlung

Für den Einzugsbereich des Regierungspräsidiums Nordwürttemberg veredelten, in den 1950er bis Anfang der 1970er Jahre, zehn bis fünfzehn Rebveredlungsbetriebe die neuen Pfropfreben. Dieses Behörde steuerte neben dem Vertrieb auch die Rebsorten welche an etwa fünfzehn Rebenaufbaue-

nossenschaften sowie Lehr- und Versuchsanstalten zu liefern waren. Jeder Arbeitsgang der Rebveredlung unterlag strengen Kontrollen, die bis in die Weinberge reichten um den Wiederaufbau des Weinbaus nicht zu gefährden.

In Ihrem landwirtschaftlichen Gebäude im Boschweg richtete die Familie Riemer 1956 ihren neuen Veredlungsraum ein. Ein heller freundlicher Raum mit einem langen Tisch, an dem alle fleißigen Helfer ihren Platz am Fenster fanden. Ein gusseiserner Kanonenofen sorgte für wohlige Wärme.



Nur zwei kleine Rebenteile sind die Basis für den Weinstock, der bei guter Pflege mehrere Jahrzehnte Früchte tragen kann.

Die über drei Meter langen Unterlagsreben haben einen Augenabstand von etwa 15 cm. Mit scharfen Rebscheren werden diese in 30 cm lange Stücke geschnitten wobei das untere Ende immer mit einem "Auge" abschließt. Jeweils 100 Reben wurden mit zwei Weiden zusammen gebunden und mehrere Tage im großen Wasserbottich eingeweicht. Weil die Unterlagsreben nicht mehr austreiben dürfen erfolgte im nächsten Arbeitsgang die so genannte Blendung durch ausschneiden der Augen. Die gut einen Meter langen Edelreiser, mit einen Augenabstand von 8 - 10cm, werden etwa 1cm über dem Auge abgeschnitten. Im Gegensatz zu den Unterlagsreben werden die Edelreiser nur kurz vor dem Veredeln ins Wasser gelegt, was das Schneiden erleichtert und das junge Holz schont.

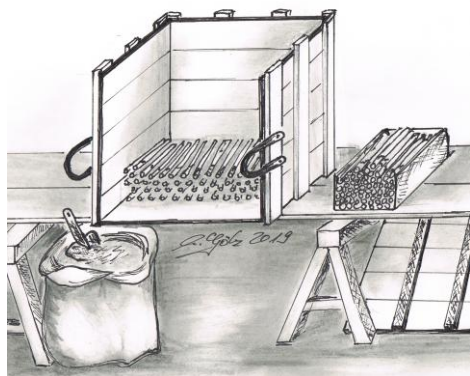
Früher wurden die Unterlagsreben und das Edelreis mit einem sehr scharfen Veredlungsmesser schräg abgeschnitten und jeweils mit dem Einschnitt, der so genannten Zunge, versehen. Das Zusammenschieben der beide Teile nennt man in Fachkreisen aufpfropfen. Es gab auch schon Maschinen, die mit zwei Messern ausgestattet waren und den Schnitt samt Zunge in einem Arbeitsgang per Fußdruck erledigten. Diese waren teuer, brachten aber später große Erleichterung, denn die gleichmäßigen Schnitte an Unterlage und Edelreis ließen sich problemlos zusammenfügen. Durch die Weiterentwicklung dieser Maschinen ist heute nur noch ein Arbeitsgang notwendig um Unterlage und Edelreis im Omeganschnitt zurechtzuschneiden und gleichzeitig zusammenzufügen. Form und Größe der Pfropfreben sind bis heute unverändert und werden nach wie vor in Handarbeit hergestellt. Der nächste Arbeitsgang sichert diese Verbindung. Einst wurden die Schnittstellen sehr sorgfältig mit Naturbast umwickelt.

Später standen dafür kleine Gummibändchen mit Klammern zur Verfügung. Eine große Erleichterung brachte die Einführung von Heißwachs (Parafin). Die einzelnen Reben mussten nicht mehr mühevoll und zeitaufwändig verbunden werden. Das harte Wachs erwärmte man im Wasserbad eines kleinen Gerätes mit Stromanschluss. Den ganzen Kopf der Pfropfreben tauchte man sehr kurz in das flüssige Wachs welches rasch abkühlte und wieder fest wurde. So umschloss es das empfindliche Auge und schützte die Schnittstellen auch vor Austrocknung.

Die vielen fleißigen Helfer wurden den ganzen Tag in Riemer-Mutters Küche bestens versorgt. In Zeiten, in denen es nicht viel gab, hatte sie für jeden etwas übrig. Neben Weinbau, Rebveredlung, Viehhaltung und Landwirtschaft kamen auch die Kinder und weitere Familienmitglieder nicht zu kurz. Eine tüchtige Frau, die sich um alles kümmert, ist noch heute eine gute Basis für jeden Familienbetrieb.

Nachdem die fleißigen Helfer ihr Tagwerk beendet hatten versorgte Anton Riemer die neu gepfropften Reben.

Im Keller des Wohnhauses standen auf einem Balkengerüst die selbst angefertigten Holzkisten, deren Würfel 1 m<sup>3</sup> fasste. Eine abnehmbare Seitenwand erleichterte die Arbeit. Feuchtes Sägemehl bildete die erste Schicht. Dicht nebeneinander liegend folgte die erste Reihe Pfropfreben, dann wieder feuchtes Sägemehl gefolgt von der nächsten Lage Pfropfreben. Dies wiederholte sich bis die Kiste voll war und nach der letzten Sägemehlschicht verschlossen und aufgestellt wurde.



Bei gleich bleibend warmer und feuchter Luft wurden die Reben vorgetrieben. Es war immer ein besonderes Ereignis, wenn nach wenigen Wochen die ersten grünen Blättchen durch das Sägemehl an die Oberfläche drückten.

Im Mai war es an der Zeit die Pfropfreben in die Erde zu pflanzen, wofür der Fachbegriff einschulen steht.

Mit dem Holder-Einachser erfolgte der Transport der Kisten mit allem benötigtem Werkzeug zur Rebschule. Wieder war die ganze Familie im Einsatz. Mit dem Pflug wurde eine tiefe Furche gezogen und mit nassem Torf ausgelegt. Eine gespannte Richtschnur sollte den Pflanzen Halt geben. Dicht nebeneinander stellte man die jungen Pfropfreben in die nasse Torfschicht. Besondere Sorgfalt war nötig um dem Wurzelansatz (Kallus), die ersten kleinen Wurzel und die empfindlichen Augen und Blättchen am Edelreis

nicht zu zerstören. Mit feinkrümeliger Erde wurde die Furche in Handarbeit wieder vorsichtig verschlossen. Links und rechts neben den Rebköpfen entstand eine Art Trichter der abschließend über die ganze Reihe mit Sägemehl aufgefüllt wurde. Das Sägemehl schützte die empfindlichen Knospen vor Wind und Wetter und erleichterte den Durchbruch der zarten Triebe.

Die jungen Pfropfreben entwickelten sich zu kleinen Rebstöcken. Sorgfältige Bodenpflege und Pflanzenschutz waren erforderlich bis die Ernte eingebracht werden konnte.

Im Spätherbst, wenn das Rebholz ausgreift und die Blätter abgefallen waren, wurden die Reihen schonend geöffnet und die Reben aus der Erde genommen. Sorgfältig verpackt und nach Sorten getrennt trafen sie wieder im Veredlungsraum ein. Nach der Prüfung des Gesundheitszustandes jeder einzelnen Pflanze erfolgte der Rückschnitt der jungen Triebe sowie der Wurzeln auf ca. 15 cm. Jeweils zehn Traubenstöcke, sorgfältig zusammen gebunden und gekennzeichnet, überwinterten im großen Sandkasten im Hof, der wiederum den ganzen Sommer über als Kinderspielplatz zur Verfügung stand. Es brauchte eine Menge Sand, um die vielen tausend Pflanzen einzuschlagen und vor Frost und Austrocknung zu schützen. Im Frühjahr wurden die vorbestellten und mehrfach geprüften Pflanzen abgeholt bzw. ausgeliefert. Mit seinem grünen VW-Bus brachte Anton Riemer die jungen Weinstöcke auch zu den Kunden ins Neuffener Tal. Es war ihm wichtig, die Wengarter zu informieren. Bodenbeschaffenheit, Größe der Pflanzlöcher, sachgerechten Wurzelversorgung, Pflege der jungen Triebe, die Entwicklungen im Weinbau oder neue Traubensorten waren fast unerschöpfliche Themen.



*einpflanzen einer Pfropfrebe*

Die Grundversorgung mit Pfropfreben war im deutschen Weinbau Anfang der 70er Jahre abgeschlossen was alle Veredlungsbetriebe zu spüren bekamen.

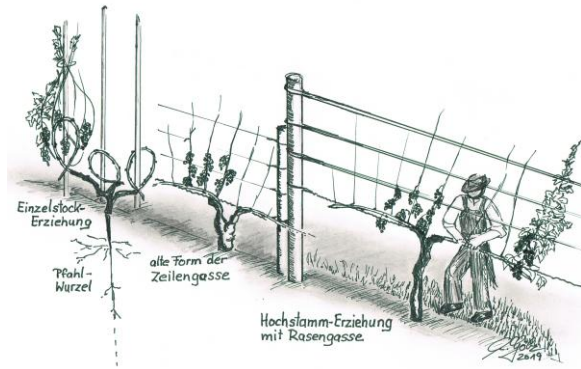
Ein starker Frost im September 1972 lies mehr als die Hälfte der Weilheimer Rebschule erfrieren. Die geringere Nachfrage, viele Neuregelungen und noch strengere Vorschriften machten 1973 die Rebveredlung für den Familienbetrieb unrentabel und Anton Riemer entschloss sich schweren Herzens zur Aufgabe.

Für die heutigen Rebveredlungsbetriebe gelten noch immer sehr strenge Vorschriften. Moderne Maschinen und Spritzmittel erleichtern die intensive Handarbeit. Geeignete Mitarbeiter, hohe Material- und Lohnkosten sowie die internationale Konkurrenz sind heute die große Herausforderung.



## Entwicklung im Weinberg - Pionierarbeit

Seinen ersten Weinberg pachtete Anton Riemer 1949 an der Limburg, rechts an der Weinsteige. Derzeit war es üblich, die Weinbergpfähle jedes Frühjahr neu zu stoßen. Mit Hilfe eines am Schuh befestigten Pfahleisens trieb man die Pfähle in die Erde, was viel Kraft und Geschick erforderte. Meist stand an jedem Rebschenkel ein Pfahl an dem man die Rebe mit Weiden befestigte.



Sehr kritisch beobachteten die Weilheimer sein Tun, als Anton Riemer starke Pfosten für Zeilengassen einschlug und Drähte spannte. Am untersten Draht befestigte er zwei Reben so dass die neuen Triebe in den folgenden Monaten an den darüber liegenden Drähten festgebunden werden konnten. Die erste Ernte wurde mit stolzen 95°Öchsle verbucht. Dieser kostspielige Teil seiner Pionierarbeit wurde recht bald auch von den Skeptikern übernommen.

70 Jahre später sind lediglich die Materialien für Pfosten, Drähte und Bindematerial verbessert worden. Das Grundprinzip für rationelles und heute maschinelles Arbeiten ist nach wie vor das selbe.

Als Anton Riemer bei der Gemeinde nachfragte, ob nicht für ihn ein Plätzlein übrig wäre wo er Weinbau betreiben könne, waren seine ersten Erfolge schon in aller Munde. Die angebotenen Grundstücke auf dem Egelsberg waren vielversprechend. Der Egelsberg, mit seiner unbeschreiblich reichen Pflanzenwelt, erinnerte die Familien Riemer an die heimatlichen Pollauer Berge. Dieses kleine, weit über Weilheim hinaus bekannte, Pflanzenparadies und Naturdenkmal beherbergt eine reiche Vielfalt an seltenen Pflanzen und Heilkräutern, wovon auch die Weilheimer Stadtchronik erzählt. Heute ist der Maßstab Zeit und Geld sowie das optisch aufgeräumte Erscheinungsbild. Kaum dass die ersten Pflanzen heranwachsen werden sie abgeweidet danach entfernt ein Rasenmäher die letzten unschönen Halme. Nach zwei bis drei Abweidungen im Jahr wird es nicht lange dauern, bis von der Pflanzenvielfalt nicht mehr viel übrig bleiben wird.

Der Hang und die Lage des Vulkankegels Egelsberg sowie dessen besonders fruchtbarer Boden sind ideal für Weinbau. Mit Pferden wurde das Gelände beackert und in körperlicher Schwerstarbeit der Boden bereitet. Der 1950 angelegte Muttergarten entwickelte sich gut.

Die ersten Silvaner-Pfropfreben am Egelsberg pflanzten die Familien Riemer 1956 in Form der alten Zeilengassen. Auch bei der Neuanlage der Weinberge legten sie großen Wert darauf, dass die Weinstöcke genügend Zeit bekam um sich zu ertragsfähigen Pflanzen zu entwickeln. Der Weilheimer Weinbau startete in eine erfolgreiche Zukunft.

Kaum einer wagte nur daran zu denken, dass im rauen Klima am Altrauf ein Rotgewächs gedeihen könnte. Bei den zu dieser Zeit noch vorhandenen blauen Trauben am Egelsberg handelte es sich nach mündlicher Überlieferung um Hybriden, deren Anbau seit 1930 verboten war. Anton Riemer, der zum Obmann für den Weinbau bestellt worden war, wurde verpflichtet, über den Gesundheitszustand dieser Traubenstöcke zu wachen.

1958 legten die Brüder Anton und Josef Riemer auf der Kuppe am Egelsberg den ersten Weinberg mit blauen Portugieser- Trauben an. Diese ertragreiche und früh reifende Edelsorte soll aus Österreich stammen und nicht aus Portugal, wie der Name vermuten lassen könnte. Der erste Rotwein konnte 1960 geerntet werden. Qualität und Öchsle verhiessen eine erfolgreiche Zukunft.



Portugieser-Zeilengasse

Leider erwies sich der Standort als ungeeignet. Die Kuppe des Vulkankegels war zu trocken und die Erdschicht zu gering. Die Pfahlwurzeln der Weinstöcke konnten das teilweise sehr massive Vulkan- gestein nicht durchdringen.

1978 wurde der Portugieser aufgegeben und gerodet. Bis heute sind die Wurzelstöcke einzelner Unterlags- reben noch immer in der Lage auszutreiben und an der Oberfläche ihre Reben zu entfalten.

1976 konnten die ersten Müller- Thurgau Trauben und 1978 die ersten Kerner Trauben am Egelsberg geerntet werden. Die gelieferte Qualität war bei der Weingärtnergenossenschaft in Neuffen stets willkommen.

Anton Riemer informierte sich laufend über Neuerungen im Weinbau und pflegte die Kontakte zur Weinbauschule. Seine Leidenschaft und seine Interessen galten der Entwicklung des Weinbaus wozu er, anfangs zusammen mit seinem Vater, verschiedene Lehr- und Versuchsanstalten besuchte.

Bei seinen Neuanpflanzungen bewegte ihn sein Pioniergeist dazu, die Traubstöcke als Hochstämme zu erziehen. Der erste Spanndraht für die Reben wurde, anstatt auf Kniehöhe, bei 80 - 90 cm angebracht. Die Zahl der Skeptiker war groß.

Auch diese Erziehungsform hat bis heute Gültigkeit.



*Kerner - Hochstammerziehung mit 3m breiten Rasengassen*

Ein weiteres Problem, welches die Bodenbearbeitung betraf, musste gelöst werden. Die wunderbare, feinkörnige und fruchtbare Erde wurde bei jedem größeren Regen bergabwärts geschwemmt. Mühevoll musste die Erde wieder eingesammelt und nach oben getragen werden. Mit dem einsähen von Gras konnte auch dieses Problem gelöst werden. Der Boden unter den Weinstöcken wurde durch Hacken offen gehalten. Auch diese Versuche brachten ihm anfangs nur verständnisloses Kopfschütteln ein, denn es wurde angenommen, dass das Gras dem Weinstock die Nahrung entziehen könnte. Ein weiterer Vorteil war und ist, dass man auch nach starkem oder länger anhaltendem Regen die Weinberge sofort wieder betreten kann. Besonders in der arbeitsintensiven Zeit und der Weinlese konnte man früher nicht warten bis die Erde abgetrocknet war. Bis heute hat sich die Begrünung der Weinberge bewährt. Die moderne Technik, wo mittels schwerer Maschinen die Weinberge bearbeitet werden, macht es jedoch erforderlich, dass die Rasengassen in regelmäßigen Abständen aufgerissen werden um den Boden nicht zu sehr zu verdichten. Der Boden unter den Weinstöcken wird nur noch selten gehackt oder gemäht sondern überwiegend mit chemischen Mitteln gespritzt. Zeit ist Geld und beides ist heute ziemlich wichtig geworden.

Anton Riemers letzte Änderung war, die Gassen zwischen den Rebzeilen zu verbreitern um den Pflanzen mehr Raum und damit mehr Licht und Luft zu verschaffen.

Weil der Boden teuer ist und durch mehr Fläche auch der Arbeitsaufwand für Begrünung und Pflege steigt, konnte sich diese Idee nicht durchsetzen. Heute werden auf engstem Raum eher noch mehr Reben gepflanzt. Sein letztes Stückchen Weinberg ist mit 3m breiten Gassen angelegt. Der Ertrag der teilweise über 40 Jahre alten Weinstöcke darf noch immer als Spitzenqualität bezeichnet werden. Entgegen der gängigen Meinung, die alten Stöcke auszutauschen liefern diese Kerner-Reben noch immer höchste Öchslewerte und besonders aromatische Weintrauben. Zwischenzeitlich ist auch diese Theorie bestätigt, dass das Aroma mit dem Alter der Weinstöcke vielfältiger wird. Ebenso hat ein alter Weinstock, durch seine mehrere Meter tiefen Pfahlwurzeln, in trockenen Jahren bessere Überlebenschancen.

Richtig ist sicher auch, dass der Hobby- Wengerter eine andere Sichtweise haben darf als der Winzer der mit dem Weinbau seinen Lebensunterhalt bestreitet.

## **Die Arbeit im Weinberg früher und heute**

Fortschritt und Technik haben nicht nur im Weinberg vieles verändert, auch die Qualität der Trauben wurde ständig verbessert und mit Neuzüchtungen bereichert. Nach dem Motto, weniger ist mehr, werden Qualität und Reife optimiert. So wird heute auch durch Mengenbegrenzung regulierend eingegriffen, was bei einem reichen Behang schöner und gesunder Trauben oft sehr schwer fällt.

Spätestens im zeitigen Frühjahr, wenn die Augen noch sicher im Rebholz eingebettet sind, sollten die Weinstöcke geschnitten werden. Nur zwei Reben pro Stock mit jeweils acht Augen werden für die nächste Ernte am untersten Draht der Zeile festgebunden, wobei hier je nach Sorte oder Pflanzenabstand verschiedene Varianten zum Einsatz kommen. Die restlichen Reben werden abgeschnitten und meistens aus dem Weinberg entfernt. Die Standfestigkeit der Pfähle wird geprüft und die Drähte bei Bedarf nachgespannt. Im Frühling bringen die ersten warmen Sonnenstrahlen den Traubenstock zum "Weinen", d.h., aus den Enden der Reben tropft ein wasserähnlicher Saft, womit das Wachstum beginnt. Die Knospen schwellen an und werden wollig weich bis die ersten Blätter sprießen.

Da Weinberge Monokulturen sind und damit die natürlichen Schutzmechanismen fehlen, beginnt der Pflanzenschutz mit der Austriebsspritzung und endet wenige Wochen vor der Ernte. Nur Kupfer, Kalk oder Schwefel und einfache Spritzgeräte standen früher für die Pflege der Weinberge zur Verfügung.

Viel Erfahrung und eine gute Beobachtungsgabe waren und sind wichtig, um drohenden Krankheitsbefall oder Schädlinge frühzeitig zu erkennen, um mit möglichst wenig Aufwand entgegen wirken zu können.



Die schönen Rosenstöcke in den Weinbergen zeigen sehr früh die Gefahr von Mehltau an und gelten so als eine Art Frühwarnsystem. Heute ist das Angebot an chemischen Spritzmitteln sowie die Auswahl an technischen Geräten sehr umfangreich und kostspielig geworden. Die Vorschriften und Anforderungen an die Wengerter sind hoch und werden überwacht und kontrolliert. In speziell dafür eingeführten Schulungen werden die Anwendungs- und Schutzvorschriften vermittelt. Nach bestandener Prüfung erhält der Winzer seinen Sachkundenachweis, der in regelmäßigen Abständen nachgeschult werden muss. Dieser beinhaltet neben der eigentlichen Erlaubnis für den Spritzvorgang auch die Berechtigung für den Erwerb von Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Alle Spritztermine müssen sorgfältig eingehalten werden. Heinz, ein liebenswerter Wengerter der alten Garde und Anton Riemers Freund, brachte es auf den Punkt. "Gespritzt wird wenn es Zeit ist und nicht wenn man Zeit hat".

Auch Bodenpflege und Düngen dürfen nicht vernachlässigt werden.

Schon sehr früh kann man die Gescheine, in Form von "Miniaturtrauben", an den jungen Reben erkennen.



*Junger Trieb mit Gescheinen*



*Traubenblüte*

Etwa im Juni blühen zart duftend die Trauben. Die winzigen Knospen brechen auf und kleinste weiße Blütenblättchen werden sichtbar.

Ziemlich genau einhundert Tagen nach der Blüte sind die Trauben reif. Dazwischen nimmt die Laubarbeit einen sehr wichtigen Platz ein. Bis sich die empfindlichen jungen Trieben zu kräftigen und tragfähigen Reben entwickelt haben werden sie in mehreren Arbeitsgängen sorgfältig geordnet und zwischen den Spanndrähten festgebunden. Nur zwei Trauben pro Rebe sollten stehen bleiben um optimale Qualität zu erreichen. Beim heranwachsen schützen die Blätter die jungen Trauben vor Wind und Wetter. In der Reifezeit mögen es die meisten Traubensorten gerne luftig und sonnig, deshalb werden die alten Blätter und Geiztriebe in der Traubenzone vorsichtig entfernt. Bei nasser Witterung wird damit auch das Risiko für Fäulnis und verschiedene Krankheiten reduziert, weil die Trauben schneller abtrocknen. Jeder sonnige Tag lässt den Zuckergehalt der Weintrauben ansteigen, vorausgesetzt, es ist genügend junges Laub vorhanden. Gesunde Trauben und im Herbst kühle Nächte, Morgennebel und tagsüber Sonnenschein garantieren ein vielfältiges Aroma. Leider ist das Wetter unberechenbar. Frost, Hagel, Dauerregen oder Hitzewellen machen den Winzern das Leben oft schwer. Anton Riemer pflegte da zu sagen, "Wir haben eine offene Werkstatt und müssen warten was die Natur uns übrig lässt".

In den 50er und 60er Jahren waren noch riesige Schwärme von Staren und unzählige Amseln unterwegs. Zielsicher konnten diese in die fast reifen Weinberge einfallen und ohne Probleme in kürzester Zeit einen ganzen Weinberg leer fressen.



*Neuanlage Kerner 1978 mit Schussapparat*

Zum Schutz wurden blaue Netze um und über die Weinberge gespannt. Schussapparate, die in regelmäßigen Abständen laut knallten, verscheuchten so manchen Vogelschwarm. Der Feldschütz, der auch in den Weinbergen unterwegs war, durfte seine Waffe gegen die gefräßigen Vögel richten.

Die Mitmenschen, die sich unberechtigter Weise der Ernte bedienten, wurden angezeigt. Es ist heute noch wie früher ein Trauerspiel, wenn sich die Spaziergänger bedienen, als wäre es deren Eigentum. Schlechtes Gewissen? Fehlanzeige! Diese Unart beschränkte sich nicht nur auf Weinberge, sondern auf alles was unter freiem Himmel wächst. Das ist Diebstahl der, wie in jedem Laden, zur Anzeige führt. Die Ausrede Mundraub gilt schon lange nicht mehr. Richtig schlimm wird es, wenn Kindern das Unrechtsbewusstsein durch falsche Vorbilder genommen wird. Einfach nur traurig.

Den höchsten Stressfaktor im Weinjahr erzeugt die Ernte, denn die benötigten Erntehelfer können erst wenige Tage vor der Lese informiert werden. Über die vielen Jahre hinweg wurde jede Wetterlage erlebt. Von klirrender Kälte, unangenehmer Nässe bis hin zur sommerlichen Hitze war alles dabei. Die Lese-terminen lagen im Laufe der Jahrzehnte zwischen September und November. Erfahrene Erntehelfer sind ein sehr wichtiger Faktor für eine gute Weinlese. Wie es der Name schon sagt, werden bei uns die Weintrauben noch von Hand gelesen. Jede einzelne Traube wird mit einer Schere abgeschnitten und kontrolliert, schadhafte Beeren werden entfernt. Bei entsprechendem Krankheitsbefall muss die ganze Traube verworfen werden. Das verlangt von den Erntehelfern doch eine ganze Menge Aufmerksamkeit und Sachverstand. Fakt ist, dass nur aus guten gesunden Trauben ein besonders guter Wein entstehen kann. Sind die Eimer gefüllt, wird der Buttenträger gerufen. Mehrere Eimer Trauben werden in die Butte gefüllt und auf dem Rücken zum großen Zuber (Sammelbehälter) getragen. Es erfordert viel Kraft und Geschick, um die schwere Last über die Schulter in den Zuber zu kippen.



Anstrengend ist die Arbeit bei der Weinlese schon deswegen, weil alles ungewohnte Bewegungsabläufe sind. Nach getaner Arbeit wird die Weinlese mit einem zünftigen Vesper in fröhlicher und gemütlicher Runde am Weinberg abgeschlossen und die Trauben zur Kelter transportiert. Sicher gibt es heute im modernen und automatisierten Weinbau Vollerntemaschinen wo sich niemand mehr bücken oder schwere Lasten tragen muss, denn auch hier gilt Zeit ist Geld und gute Erntehelfer sind schwer zu finden. Weinbau ist und bleibt harte Arbeit, dessen Erfolg immer erst dann gemessen werden kann, wenn die Ernte sicher in der Kelter angekommen ist. Dann kehrt Ruhe im Weinberg ein und die Wengerter können sich zufrieden zurücklehnen bis im Frühjahr der Kreislauf von neuem beginnt.

## Weinlesen und Keltern im Wandel der Zeit

Zu allen Zeiten erzeugten die Weinlesen den höchsten Stressfaktor im Weinjahr. Bis gegen Ende der 1950er Jahre vermarkteten die einzelnen Wengerter ihre Ernte selbst. Der frisch gepresste Traubenmost wurde derzeit zum großen Teil an Gastwirte verkauft, die daraus ihren Wein selbst kelterten. Bei hohen Erträgen oder schlechten Jahrgängen wurde es immer schwieriger den Wein abzusetzen.

Gekeltert wurde bis 1955 in der großen Gemeinschaftskelter in Weilheim an der Kelterstraße. Erbaut wurde die erste petrinische Kelter schon vor 1453. 1758 erfolgte deren Erneuerung. Im Jahr 1834 verkaufte der württembergische Staat die Kelter für 800 Gulden an die Weilheimer Weinezehntpflichtigen. Gelagert wurde dort auf genau zugewiesenen Plätzen das gesamte Weingeschirr, wie Zuber, Butten, Eimer und Raspeln, der einzelnen Wengerter sowie die Weinpressen, die allen zur Verfügung standen.

Das Gebäude mit seinen stattlichen 42m Länge und 16m Breite (vergleichbar mit dem Grundriss der Franziskuskirche) musste im Dritten Reich zur Hälfte geräumt werden und wurde zur Reithalle umgebaut. Nach dem Krieg richtete die Stadt diesen Teil als Turn- und Festhalle ein. Als die Schulhauserweiterung anstand, sorgte der damalige Bürgermeister, Herr Georg Kandenwein, für die Übernahme des über 40Ar großen Grundstückes mit der riesigen Kelter, die 1956 abgerissen wurde. Die damaligen Besitzer wurden als Keltergesellschaft beim Finanzamt geführt und gründeten 1956 den Verein der Weinbergbesitzer e.V.



*Entwurf und Ausführung der Kelter-Beschriftung durch Marianne Götz 2006*

Als Ausgleich baute die Stadt die neue Kelter an der Weinsteige und stellte diese dem Verein zur kostenlosen Nutzung zur Verfügung. Die 30 Gründungsmitglieder setzten sich zum Ziel den Weinbau zu fördern, Erfahrungen auszutauschen, Wein gemeinsam zu erzeugen und den Weinabsatz zu fördern. Das war ein guter erster Schritt in eine erfolgreiche Zukunft.



Der 1947 gegründeten Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen - Teck standen die Weilheimer Wengerter noch sehr skeptisch gegenüber als Anton Riemer 1956 seine erste Ernte von der Limburg (1022 kg Silvanertrauben mit einem Zuckergehalt von 95° Öchsle) in Neuffen anlieferte.

Die Familien Riemer waren die ersten Weilheimer Mitglieder dieser Genossenschaft denen im Laufe der Jahre viele Weilheimer Winzer folgten. So konnte der Weinbau in Weilheim bis heute erhalten werden.

Bei der Organisation der Weinlesen übernimmt heute die Weingärtnergenossenschaft in Neuffen eine enorme logistische Aufgabe. Vor Erntebeginn werden die Weinberge der insgesamt 100 Mitglieder (meist im Nebenerwerb) von den Mitarbeitern der Genossenschaft aufgesucht um Zustand und Reifegrad der Trauben zu begutachten und den Beginn der Ernte festzulegen. Dabei ist zu koordinieren, in welcher Reihenfolge die vielen verschiedenen Traubensorten in den acht Weinbaugemeinden gelesen werden. Der Reifegrad der einzelnen Sorten ist von Ort zu Ort nicht immer gleich. Neben dem Alter der Weinstöcke spielt auch die jeweilige Menge pro Stock eine Rolle und das Wetter bzw. die Unwetter mischen kräftig mit. Nicht zuletzt sind da auch noch die Trauben die bei Überreife oder unpassender Witterung innerhalb kürzester Zeit faulen oder ganz unbrauchbar werden können. Kurz vor den einzelnen Leseterminen treffen sich die Wengerter in der Kelter in Neuffen um eventuelle Anliegen vorzubringen und ggf. mit den Verantwortlichen abzustimmen. Meist wird nur eine Traubensorte pro Tag geerntet, wobei dieser Erntetag für alle acht Gemeinden bindend ist. Das ist eine gewaltige Aufgabe, wenn man bedenkt, dass die Trauben des Einen schon überreif sind, der Nächste zu Gunsten besserer Öchslegrade noch warten möchte und der Dritte für diesen Tag keine Helfer hat oder keinen Urlaub nehmen kann. Alles menschlich, aber anstrengend, denn die Ernte zieht sich in der Regel über mehrere Wochen hin. Noch hektischer wird es wenn es regnet und die Ernte kurzfristig verschoben werden muss. Letztendlich regnet es nicht überall und auch nicht gleich stark und die vielen fleißigen Erntehelfer können nur sehr kurzfristig informiert werden wobei nicht jeder so flexibel Urlaub beantragen kann wie es das Wetter erfordert. Mit vereinten Kräften konnten die Weinlesen jedes Jahr erfolgreich beendet werden.



Weinlese 1977 am Egelsberg



Weinlese 1990 am Egelsberg

Viele Jahre wurden die vollen Zuber mit Traktoren in die Weilheimer Kelter transportiert und weiterverarbeitet. Die Trauben füllte man in Handarbeit nach und nach in die Abbeermaschine wo über eine Stachelwalze die Stiele (Kämme) entfernt und die Beeren aufgerissen und zerdrückt werden ohne dabei die Traubenkerne zu verletzen. Dieser Arbeitsgang verhindert, dass die bitteren Gerbstoffe aus den Stielen in den Wein gelangen. Anschließend wird die Traubenmaische gewogen und die Öchslegrade gemessen. Waren alle Trauben in der Weilheimer Kelter verarbeitet wurden sie bis 1976 vor Ort gepresst. Der Süßmost bzw. ab 1977 die Maische wurden in einem großen Tank zur Weiterverarbeitung nach Neuffen gefahren, womit die Ernte für die Weilheimer Wengerter abgeschlossen war.

Im Weinkeller der Neuffener Kelter reifte bis 1965 der Neuffener Täleswein, wobei derzeit schon für verschiedene Gemeinden deren Weine separat ausgebaut wurden, wie z.B. der "Weilheimer Limburg". Anton Riemer fehlten die richtigen Keller und die teure Ausstattung um guten Wein in größeren Mengen zu keltern. Sein selbst gekelterter Wein für den privaten Gebrauch erfreute die Gaumen seiner, teilweise sehr fachkundigen, Gäste.

Ab 1966 wurde die WeingärtnerZentralGenossenschaft, WZG, in Möglingen mit dem Ausbau der Neuffener Tälesweine beauftragt. Auch hier hat der Fortschritt Einzug gehalten und dank modernster Keltertechnik und bestens geschulter Kellermeister entstehen dort hochwertige Weine in ausgezeichneter Qualität. Um die Hygienevorschriften der zertifizierten WZG einhalten zu können ist seit 2005 jeder Wengerter selbst für den Transport seiner Ernte nach Neuffen verantwortlich. Jetzt werden in Neuffen die angelieferten Trauben aus dem Zuber herausgesaugt, abbeert, gewogen, die Öchslegraden gemessen und die Maische zum Teil auch gepresst. Am späten Nachmittag übernimmt ein Tanklastzug den Transport der Ernte zur WZG nach Möglingen. Auch das ist eine logistische Höchstleistung, denn der WZG haben sich mehrere Genossenschaften angeschlossen. Diese Vielfalt zu beherrschen und den Inhalt eines jeden Tankzuges den bereitgestellten Gärbecken für Rotweine, oder gleich den Pressen und danach den richtigen Fässern zuzuführen erfordert neben sorgfältigster Planung auch engagiertes Fachpersonal. Letztendlich wird garantiert, dass der Flascheninhalt mit dem Etikett übereinstimmt.



Weinbau am Albrauf ist Weinbau an der Klimagrenze. Die Weinberge in Kappishäusern zählten lange zu den höchstgelegenen in Württemberg. Der höchste Weinberg in Neuffen mit 530 m ü NN wurde nach neueren Messungen von der Limburg in Weilheim mit 531,98 m ü NN abgelöst.

In den acht Weinbaugemeinden, Balzholz, Beuren, Frickenhausen, Kappishäusern, Kohlberg, Linsenhofen, Neuffen und Weilheim bewirtschaften 100 aktive Betriebe insgesamt noch etwa 37 ha Rebfläche. Die einzelnen Betriebsgrößen bewegen sich von unter 10 Ar bis 3 ha. Angebaut werden 17 Hauptsorten und weitere 10 Sorten in den Versuchsweingärten.

Etwa ein Viertel der Weilheimer Weinberge von insgesamt 3ha werden für den privaten Gebrauch bewirtschaftet, wobei auch hier manch edler Tropfen entsteht.

Es hat sich gelohnt, den Weinbau durch den Einsatz von Pfropfreben zu retten.

Die Entwicklung vom Einzelstock zur Zeilengasse bis hin zur Hochstammerziehung ist nicht mehr wegzudenken.

Vergessen die mühsame Bodenbearbeitung welche durch Rasengassen ersetzt wurde.

Es war aller Mühen Wert.

Es freut mich, dass ich über die Entwicklung im Weilheimer Weinbau, der auch mir sehr am Herzen liegt, berichten durfte. Die Vergangenheit unserer Vorfahren, die aus ihrer alten Heimat vertrieben wurden, und hier aus dem Nichts ihr Leben neu einrichteten, hat es verdient ein wenig wach gehalten zu werden.

Als ich 2014 zum ersten Mal die Heimat meiner Eltern gesehen habe, spürte ich den Sinn ihrer Arbeit und musste erkennen, dass ihre Herzen in ihrer alten Heimat geblieben sind.



Riemers Wein-Heimat Südmähren - Pollauer Berge 2014

Mit einem Auszug aus der Weilheimer Stadtchronik von 2007, Seite 552, möchte ich meine Ausführungen abschließen.

*"Während nach Kriegsende der Zustrom von Heimatvertriebenen als Belastung empfunden wurde, steht heute unstreitig fest, dass die Neubürger das kulturelle, gesellschaftliche und wirtschaftliche Leben förderten und bereicherten."*

Es ist wichtiger denn je, mehr als 70 Jahre Frieden in unserem Land Wert zu schätzen und alles dafür zu tun, dass Kriege keinerlei Nährboden finden.

Ihre Marianne Gözl  
verfasst 2018/2019

