Blauer Säuerling oder der Schatz des Hunnenkönigs

Wie man in Weiach vor 150 Jahren die Reben pflegte

Die älteste urkundliche Erwähnung eines ehemaligen Rebgeländes auf Weiacher Gebiet erfolgte im Jahre 1309 (vgl. Weiacher Geschichte(n) Nr. 111). Von einem aktiv betriebenen Weinberg liest man erstmals in einer Urkunde, die auf den 21. Dezember («*uff sant Thomas tag*») des Jahres 1526 datiert ist und im Stadtarchiv Kaiserstuhl aufbewahrt wird.

Darin geht es u.a. um «*des Urba Blöchlis 1½ juchart ackers, eygens felds im kleinen Zelgly zu Wyach gelegen*». Blöchlis gut 55 Aren Land «*stossent einhalb an Heini Griessers acker underem wingarten inhy und anderthalb ans Graffen güttly*» (Aargauer Urkunden, Band XIII, Kaiserstuhl, Nr. 164). Sollte die Lage der heutigen Zelglistrasse den richtigen Hinweis geben, so wäre dieser *wingarten* im Bereich der ehemaligen Chälenreben zu finden.

Pfarrer Hirzels Ortsbeschreibung

Über die frühen Verhältnisse des hiesigen Rebbaus sind nur vereinzelt in Flurnamen und Abgabenverzeichnissen Hinweise überliefert. Weitaus genauere Angaben zum Rebbau in unserer Gemeinde verdanken wir einem durch glückliche Umstände erhalten gebliebenen handschriftlichen Dokument: der landwirtschaftlichen Ortsbeschreibung von 1850/51. Das Kapitel über den Weinbau verfasste der damalige Weiacher Pfarrer Conrad Hirzel.

Seine Ausführungen fanden 1852 den Weg in eine gedruckte Broschüre mit dem Titel «*Landwirthschaftliche Beschreibung der Gemeinden Dettenriedt, Höngg, Thalweil–Oberrieden, Uitikon, Wangen, Weyach, bearbeitet nach den von genannten Orten eingegangenen Ortsbeschreibungen*». Dieses Büchlein stellte der Zürcher Seminarlehrer J. M. Kohler zusammen.

Lehrer Binder kupfert ab

Die zweite Publikation zum Thema hiesiger Weinbau erfolgte am 28. Oktober 1930 unter dem Titel «*Die landwirtschaftlichen Verhältnisse der Gemeinde Weiach um 1850*» in der *Bülach-Dielsdorfer Wochenzeitung* (heute *Zürcher Unterländer*). Der aus Windlach stammende Lehrer Gottfried Binder übernahm darin den Text Kohlers praktisch wortwörtlich – ohne die Quelle zu erwähnen.

«*In Weiach hat sich der Weinbau gegenüber früher vermindert. Oefterer Frostschaden im Frühling, namentlich in der Nähe des Rheins, der naßkalte Tonboden, der die Krankheit des sog. Meuches hervorruft, die Zehntenpflicht (der trockene Zehnten wurden hierorts schon*

Der Rebmann. Holzschnitt aus dem Ständebuch des Zürchers Jost Amman (1539-1591): *Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwerken und Händeln* ... (erstmals erschienen 1568). Das Bild ist von folgendem Text von Hans Sachs begleitet:

Ich bin dein Häcker im Weinberg,
Im Frühling hab ich harte werck,
Mit graben, pältzen und mit hauwen,
Mit Pfälstossn, pflantzen und bauwen,
Mit auffbinden und schneiden die Reben,
Biß im Herbst die Trauben Wein geben:
Den man schneidt und außprest denn fein
Noa erfand erstlich den Wein.

(pältzen = propfen, veredeln)

längst abgelöst) des Reblandes, die Grenzsperre gegen Deutschland und den Aargau, der Mangel an größeren Kellereien – alles dies bewirkte eine Verminderung der Rebkultur, die sonst mit vielem Eifer vom weiblichen Geschlecht besorgt wird, während am Zürichsee nur Männer dem Rebwerk obliegen. Nur zwei Bürger haben acht Vierling Rebland, die meisten besitzen nicht über zwei Vierling [1 Vierling = 1/4 Jucharte = 900 Quadratmeter]*, so daß es also schon möglich sein sollte, durchgreifende Verbesserungen einzuführen, was der landwirtschaftliche Gemeindeverein mit Eifer anstrebt. Zweckmäßigeres Verfahren beim Gruben, ähnlich wie am See, würde viel zur Besserung beitragen. Auch könnten noch bessere Traubensorten eingeführt werden*.» (Binder, 1930)

Beim Gruben wird ein Längsgraben gezogen, in den die Rebstöcke zwecks Verjüngung des gesamten Weinbergs eingegraben werden (s. Wörterbuch der deutschen Winzersprache)

Der Weinberg war der Stolz der Frauen

Die oben von Kohler zusammengefassten einleitenden Bemerkungen Hirzels wurden bereits in Nr. 111 abgedruckt. Hirzel zeichnet sich in seinem Bericht über Weiach durch eine gestochen scharfe Handschrift und eine stilistisch ziemlich spitze Feder aus:

«*Bei diesen ungünstigen Verhältnissen muss man sich nun über die unermüdliche Thätigkeit u. die verständig bewerkstelligte Arbeit wundern, welche zur Hausehre des weibl. Geschlechtes gehört, u. wobei die Frauen u. Jungfrauen wahrhaft auf einander eifern. Wenn einmal die männliche Bevölkerung für bessere Wege u. Stege in dem Gelände sorgt, durch gründliches Einlegen der Reben in Längengraben wenigstens, so wird gewiss ihre Mühe u. Arbeit ungleich höher belohnt werden. Letzteres anzuregen war in jüngster Zeit eine derjenigen Aufgaben, welcher der hiesige landwirthschaftl. Verein mit Lust und Eifer ergriffen und zu deren Lösung ihm die angelegte Rebschule behülflich sein soll!*»

Pfarrer Hirzel gehörte als Mitglied dieses Vereins zu den fortschrittlich gesinnten Reformern, was seine Kritik an den Männern verständlich macht. Auf bessere Wege mussten die Frauen noch lange warten: bis zur Anlage der Rebstrassen vergingen mehrere Jahrzehnte.

Die Rebschule wird in der Ortsbeschreibung 1850/51 weiter vorn unter dem Titel «Bevölkerung» erwähnt: «*Neben dem obligatorischen Schulunterricht erhalten die Repetierschüler* [d.h. die heutige Oberstufe] *praktischen Unterricht in der Obstbaumzucht auf einer zu diesem Zwecke seit 1848 zunächst beim Schulhause errichteten kleinen Baumschule mit der auch einige Beete für Rebensetzlinge besserer Sorten verbunden sind.*»

Burgauer und blauer Klävner

Der Hinweis auf bessere Sorten in der Rebenschule zeigt, dass der Landwirtschaftliche Verein mit den noch gebräuchlichen alten Sorten nicht wirklich zufrieden war.

«*Den gegenwärtigen Hauptsatz bilden:*

<u>Der gelbe u. grüne Elben</u> (Kurzstieler, Burgauer bei uns genannt);

<u>Die blaue Klävnerrebe</u> ist sodann (jedoch meist in sehr ausgeartetem Zustand) ebenfalls häufig u. nimmt hie u. da kleinere Stücke fast gänzlich ein.»

Im Gegensatz zur heutigen Praxis wurde damals auch in Weiach in der Regel mit gemischtem Satz, also einer Sortenmischung gearbeitet. Sortenreine Bestände waren

Der **Burgauer** oder Elben (heute meist **Elbling** genannt) gilt als die älteste Weinsorte Europas. Er wird seit der Römerzeit im Moselgebiet angebaut und war hierzulande bis ins Mittelalter die häufigste Rebsorte. Die wegen ihrer reichhaltigen Trauben beliebte Sorte ist zwar empfindlich gegen Spätfrost, kommt aber mit wesentlich weniger Dünger zurecht als andere Reben. Die Rebstöcke können ein sehr hohes Alter erreichen und haben schon nach 40 bis 50 Jahren Stämme so dick wie Oberschenkel. (nach: Artikel *Elbling* in der Wikipedia)

selten. Denn durch die Mischung verschiedener Sorten mit unterschiedlichen Austrieb- und Reifezeiten konnte man den Ertrag besser gegen Fröste absichern.

Die gelben Trauben, welche die Weiacher damals «Burgauer» nannten, kennt man heute vor allem als *Elbling* (siehe Kasten). Diese Sorte wird hierzulande nur noch selten angepflanzt (0.65 ha), in Luxemburg belegt sie dagegen 12% der Anbaufläche.

Die roten Trauben, die «blaue Klävner» hiessen, sind heute unter dem Namen *Blauburgunder* bzw. *Pinot Noir* noch häufig zu finden. 380 Hektar sind es allein im Kanton Zürich (von 644 ha Gesamtfläche).

Kommt der Clevner aus Chiavenna?

Wein der Sorte *Blauburgunder* oder *Pinot noir* wird an vielen Orten im Kanton *Clevner* oder *Klävner* genannt. Woher der Name kommt ist nicht genau bekannt.

Bis zum 17. Jahrhundert wurden im Kanton Zürich fast ausschliesslich weisse Sorten angepflanzt, vor allem Elbling, Räuschling und Gutedel. Roter Wein kam auf Maultierrücken und per Schiff vom Verladeort Cleven (heute Chiavenna) im damals bündnerischen Veltlin über den Splügen und andere Alpenpässe in unsere Gegend. Rotwein der Sorte Nebbiolo hiess deshalb folgerichtig «Clevner». Als später in der Ostschweiz Rotweine aus Blauburgunder gekeltert wurden, soll der alte Name übernommen worden sein.

Im Rheingau (Bundesland Hessen) wurde der Blauburgunder früher «Klebholz» oder «Klevholz» genant. Vielleicht haben die Zürcher Weinbauern diesen alten deutschen Namen übernommen. Woher wohl die Rheingauer den Namen haben?

Quelle: www.schweizerweinecke.ch

Von 67 auf nur noch 4 Jucharten

Auch in Weiach setzen die beiden gewerblich aktiven Winzer (Matthias Angst sowie Hansruedi und Anita Meierhofer) auf diese Sorte. Angst bewirtschaftet ca. 2 Juchart (70 Aren) Blauburgunder unter der Fasnachtflue. Meierhofers zur Alten Post pflegen ca. 2.5 Juchart (85 Aren) im Turgäuer unterhalb des Steins.

Zum Vergleich: Anno 1850 wurde die Gesamtfläche unseres Rebgeländes noch mit 67 Jucharten in Privatbesitz angegeben (vgl. die so genannte Wildkarte auf der folgenden Seite). Und noch 1880 waren kaum kleinere Flächen noch mit Reben bestockt wie man der Siegfriedkarte entnehmen kann (vgl. folgende Seite).

Reblaus und Eisenbahn sind schuld am grossen Einbruch

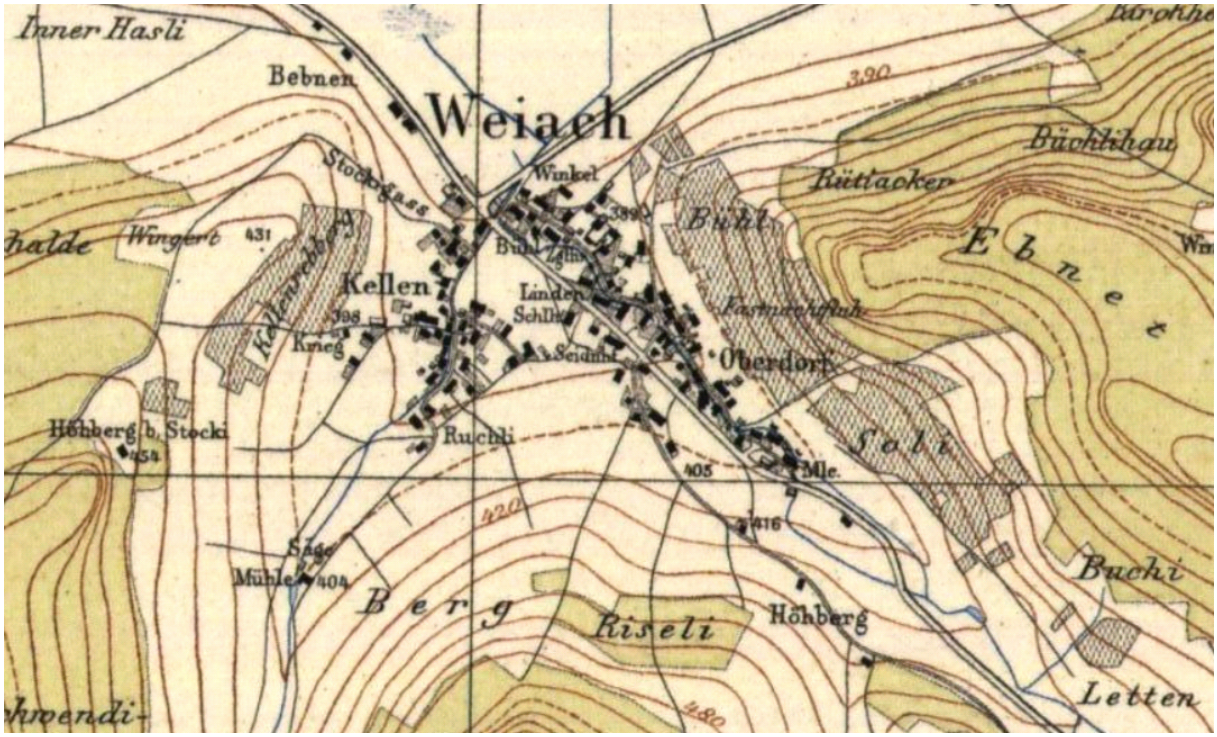
Dann aber folgte ein gewaltiger Einbruch. Wetterunbill, Absatzschwierigkeiten wegen dem Aufkommen der Eisenbahn und dadurch mögliche Billigimporte sowie das Auftreten des «*Falschen Mehltaues*» im Jahr 1886 (von Amerika nach Europa eingeschleppt) liessen die Anbaufläche zurückgehen.

Zwischen 1865 und 1885 zerstörte die Reblaus (ebenfalls aus Nordamerika eingeschleppt), grosse Teile der französischen Weinanbaugebiete, die erst 1850 nach der Mehltaukrise durch neue Reben aus Amerika ersetzt worden waren. Das Auftauchen der Reblaus führte zum nahezu totalen Zusammenbruch des Zürcher Rebbaus. Auch in Weiach ging die Anbaufläche stark zurück. Der einzige Ausweg war die Bepfropfung von reblaustoleranten Unterlagen aus Amerika mit einheimischen Edelreisern. Nur so konnte der komplizierte Fortpflanzungszyklus der Reblaus unterbrochen werden.

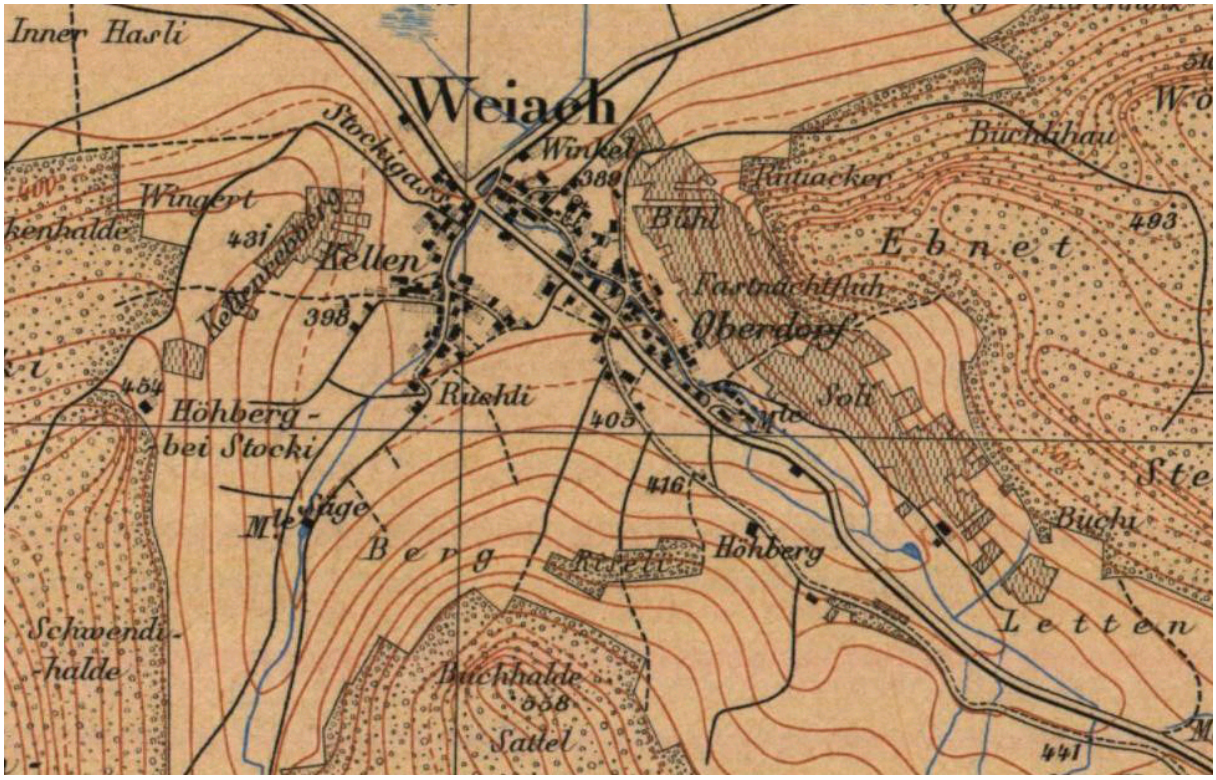
Von diesem Schlag erholte sich der hiesige Rebbau nie mehr. Trotzdem schritten die Weiacher zwischen 1909 und 1911 zum Bau dreier Rebstrassen am Hang unter der Fasnachtflue, wo es vorher nur Fusswege zu den Rebparzellen gab. Diese drei Strassen tragen heute die Namen Trottenstrasse, Leestrasse und Rebbergstrasse (von unten nach oben).

Der Rebbesatz pendelte sich auf tiefem Niveau ein. Mitte Oktober 1954 habe «*der Wümmet* (…) *bei dem geringen Rebbestand, ca. 1 1/2 ha, kaum eine Woche*» gedauert, schreibt Walter Zollinger in seiner Jahreschronik (G-Ch Weiach 1954). Das waren also auch nur ca. 4 Juchart, fast genau so wenig wie der heutige Bestand.

Weiacher Rebberge im Spiegel der Kartenwerke des 19. Jahrhunderts



Zur Zeit Pfarrer Hirzels. Die Rebberge um das Dorf Weiach vor 1850 (Karte des Kantons Zürich, sog. Wild-Karte, ca. 1846). Der Flurname «Wingert», westlich der Kellenreben zu finden, ist ein deutlicher Hinweis auf einen ehemaligen Weinberg.



Kurz vor der Reblaus. Die Rebberge um den Ortskern von Weiach ca. 30 Jahre später (Topographischer Atlas der Schweiz, sog. Siegfried-Karte, 1880). Der Kellenrebberg ist schon arg geschrumpft. Die Reben vom Bühl über das Soli bis zum Letten hingegen halten sich noch recht gut. Der grosse Einbruch kommt erst mit dem Auftreten der Reblaus.

Grosse Sortenvielfalt prägte unsere Rebhänge

Neben den beiden Hauptsorten hatten die Weiacher aber noch eine ganze Reihe von anderen Gewächsen in ihren Rebparzellen. Hirzel schreibt weiter:

«*Ferner kommen vor:*

der sogenannte blaue Wälsche (Wälsch, blauer Kläpfer),

der Mürsch (Mürchel u. blauer Scheuchner)

der blaue Säuerling oder Langstieler, welche sämtlich mehr Augen- als Gaumendiener sind und desshalb verdrängt werden sollten.»

Der *blaue Wälsche* ist eine rote Sorte, die früher vor allem in der Pfalz, im Badischen und im Elsass weit verbreitet war und vermutlich aus dem Südtirol stammt. Heute ist er eine ausgesprochen seltene Nischensorte. Die Rebe liefert keine grossen Erträge. Reinsortig ausgebaut sind die Weine zu säurebetont, verschnitten mit Blauem Spätburgunder können aber in guten Jahren hochwertige Weine entstehen.

Der blaue Scheuchner (hier eine heute in Slowenien gepflanzte Varietät: die Žametovka-Traube)

Der *Mürsch* oder *blaue Scheuchner* soll aus Ungarn stammen. Eine zwischen 1803 und 1815 entstandene Bildtafel des Hofbotanikers Kerner zeigt grosse Ähnlichkeit mit den heute als *Zinfandel* in Kalifornien bzw. als *Primitivo* in Apulien angebauten Rotweinen (Maul 2006). Bei diesen beiden Sorten handelt es sich um Klone, die einmal identisch waren, sich nun aber an ihren Standorte unterschiedlich entwickelt haben.

Grauburgunder oder Pinot gris, damals von den Hiesigen «Grauer Klävner» genannt.

Worum es sich beim *blauen Säuerling* handelt, ist bislang noch ungeklärt. Die Sorte wird zwar in «*Pomona, Allgemeine deutsche Zeitschrift für den gesammten Obst- und Weinbau*» im Rahmen eines Bestimmungsschlüssels genannt (Nr. 25/26, 20. Juni 1863, S. 102, Nr. 115). Synonyme zu heutigen Sorten konnten bei der Literaturrecherche jedoch bislang nicht gefunden werden.

Neu eingebürgerte Gewächse

Pfarrer Hirzel zeigt auf, dass die Weiacher auch gern mit Neuem experimentierten.

«*Dagegen sind von den besten Sorten in ziemlicher Zahl schon eingebürgert:*

Der grosse Räuschling, von dem obgenannte Rebschule zum einen Theil bepflanzt wurde, weil gutes Gedeihen und guter Ertrag ihn bereits sehr beliebt gemacht hat.»

Der grosse oder weisse Räuschling, auch «Züriwiss», ist eine Weissweinsorte, die vom Bernbiet über den Aargau bis in die Kantone Zürich und Schaffhausen verbreitet war. Heute findet man im Kanton Zürich nur noch wenige Hektar am Zürichsee sowie am Kohlfirst (Benken ZH) – und in Weiach!

Es gab auch spezielle Vorlieben: «*Ferner der graue Klävner namentl. bei Einem Rebbesitzer*». Gemeint ist der Grauburgunder oder Pinot Gris. Er wird den weissen Sorten zugeordnet, obwohl die Haut der Beeren rötlich bis rot gefärbt ist.

Der **Heunisch** ist eine bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts in Mitteleuropa weit verbreitete Rebsorte, die als Elternteil vieler heutiger Rebsorten gilt.

Der Name soll von «hunnisch» hergeleitet werden können. Gemeint sind Ungarn und die pannonische Tiefebene.

Im Mittelalter wurde zwischen hunnischen (wässrigen) und fränkischen (starken) Weinen unterschieden.

Schliesslich erwähnt Hirzel noch den «*Gutedel, weisser u. rother (rother und weisser Schenkenberger hier genannt)*», dann den «*unter dem Namen Seetraube hier jedoch weniger bekannte gelbe Heunisch, auch kommen vereinzelt vor: der weisse Reisling (Mainzer)* [gemeint ist der Riesling]*, die blaue Eicheltraube und der blassrothe Veltliner.*»

Der Gutedel gilt als eine der ältesten Rebsorten überhaupt und soll schon vor 5000 Jahren in Ägypten bekannt gewesen sein. Er ist die meistangebaute Rebsorte der Schweiz und wird bei uns und in Frankreich *Chasselas* genannt.

Bei der blauen Eicheltraube handelt es sich gemäss dem *Handbuch der deutschen Weincultur und Weinausbildung* des Rheingauer Gutsbesitzers Kölges aus dem Jahre 1837 um «*Trauben von besonderer Größe, die spät reifen, und deßfalls an Glashäusern oder sonnig gelegenen Mauern, an Spalieren erzogen werden*.»

Reger Wissensaustausch unter Weinbauern

Über die vielfältigen Verbindungen des Landwirtschaftlichen Vereins gibt die folgende Passage Aufschluss:

«*In der Rebschule werden neben dem Räuschling, stichhaltig, noch gepflanzt der blaue Klävner und in minder grosser Zahl der Krachmost und der rothe Burgunder, ersterer aus dem Rebgut vom Traubenberg, letzterer aus demjenigen des Herrn Altenberger in Röthelen bei Kaiserstuhl, der sich um Verbesserung des Gewächses durch zweckmässige Anlagen das grösste Verdienst in unserer Gegend erworben hat.*»

Der Krachmost (auch: Krach-Gutedel) ist «*eine sehr schöne Tafeltraube, die in vielen Gegenden vorzugsweise als Keltertraube angebaut wird, z.B. der beliebte Marggräfler Wein. Bleibt am freien Spalier wässrig und kleinbeerig, gedeiht aber an Stöcken, die in sonniger Lage auf der Erde hingezogen werden, ganz vorzüglich*». Die Trauben seien «*ziemlich gross, locker, seltener dichtbeerig*». (J.S. Knecht's verbesserter praktischer Weinbau in Gärten und auf Weinbergen. Siebente Auflage, zweiter Abdruck, Berlin 1853)

Ebenfalls erwähnt wird indirekt die Veranlassung, überhaupt eine Ortsbeschreibung zu verfassen. Die damals aufkommenden Landwirtschaftlichen Ausstellungen:

«*Die Gemeinde verdankt die Kenntniss u. Benennung des hiesigen Rebsatzes dem in N. 12 des Vereinsblattes vj. 1849 enthaltenen Berichte über die mit dem landwirthschaftlichen Feste in Unterstrass verbundene Traubenausstellung, aus welchem Berichte der hiesige Rebbauer manch heilsamen Wink über Nachzucht der für unsere Lage zweckmässigen Sorten erhalten hat.*»

Arbeiten im Rebberg – ein Vergleich mit den Gepflogenheiten am Zürichsee

Anschliessend an die Aufzählung der Sorten geht Hirzel auf die Pflegearbeiten ein. Rebpflege ist vor allem Laubarbeit. Bei fast allen Erziehungsformen muss während der Vegetationszeit in den Wuchs der Sommertriebe eingegriffen werden. Ziele sind die optimale Nutzung der Sonnenenergie, ein harmonisches Verhältnis zwischen Wuchskraft und Traubenbehang sowie die Prophylaxe von Krankheiten u. Schädlingsbefall.

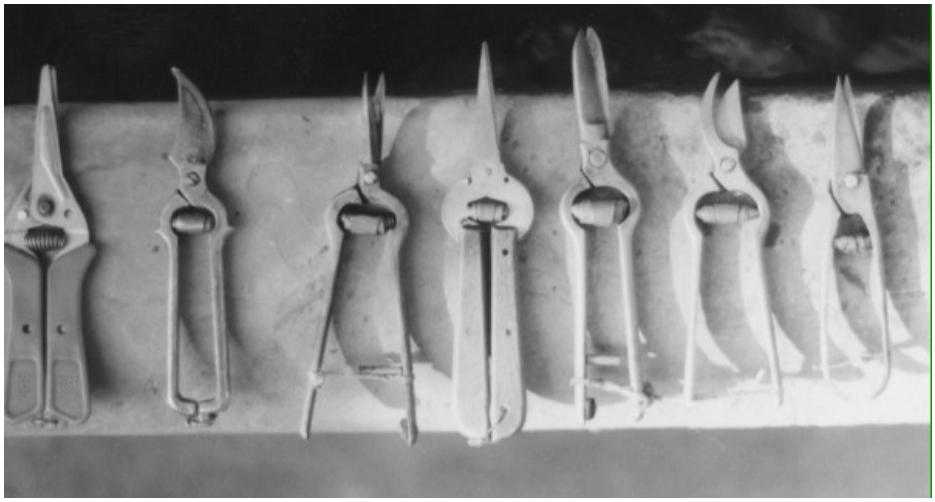
«*Zur Behandlung der Reben übergehend ist auch hier das erste, jedoch nicht so früh wie am See, sondern erst mit dem Eintritt der Vegetation beginnende Geschäft, das*

a. Schneiden der unmittelbar nach vollendeter Weinlese vom Tragbogen befreiten, unter die ausgezogenen Stickel niedergedrückten, weiter nicht gedeckten Ruthen. Gewöhnlich stehen dieselben auf einem Stamme, nicht auf zweien. In einer Höhe von 2-3' [Fuss] *nicht immer mit der nöthigen Berücksichtigung der Rebe nach Sorte u. Beschaffenheit, wird der Bogen v. 10-12 u. noch mehr Augen geschnitten, auf die tiefer stehende Ruthe, den 4-5 äugigen Knebel oder Knecht. Die Rebe wird, bis sie mehr als 3' langes Holz hat nicht herunter geschnitten, weil es zum Legen eines längern u. dünnern Stammes bedarf. Daher sieht man Knebel oder Knechte auf 2-5 jährigem altem Holze. Ein hieraus entstehender, nicht unbedeutender Nachtheil ist, dass die Reben im höhern Alter sehr ungern von unten*

austreiben, ja dass die untern Triebe leicht abdorren, so dass man dann alte Rebstöcke v. 3-4' Länge bekommt, die am Boden nachgeschleppt werden müssen u. grosse Unregelmässigkeiten in die Pflanzungen bringen, weil es kahle u. überfüllte Stellen gibt.

Das *Wörterbuch der deutschen Winzersprache* erklärt, was ein Tragbogen ist: Entweder ein Trieb, der für den Ertrag von Bedeutung ist, oder aber eine gebogene und befestigte Fruchtrute, die Frucht gebracht hat. In Ungarn wurden früher 3-4 Tragruten gezogen. Von einem solchen Rebstock wurde dann ein Trieb zur Vermehrung in den Boden gelegt, was man gruben nannte. Der Knebel oder Knecht ist das Holz, das bei der Erziehung der Pflanze angeschnitten wird.

Kohler fasst Hirzel wie folgt zusammen:



Eine Sammlung von Traubenscheren, die am Zürichsee im Einsatz waren.

«*Im Winter werden die Reben niedergelegt, nachdem man die Tragbogen nach vollendeter Weinlese abgeschnitten hat. Die alten Stämme werden oft 3 bis 4 Schuh lang und geben zu großer Unregelmäßigkeit Veranlassung. Man schneidet – später als am See – einen Bogen von 10 bis 12 Augen und einen Knebel oder Knecht von 4-5 Augen.*» Doch folgen wir wieder Hirzels Beschreibung:

«*b. Auf das Schneiden folgt unmittelbar bei günstiger Witterung <u>das erste Hacken</u> mit dem Karst, das man so tief zu nehmen pflegt, als der Pflug im Felde geht. Dabei trägt die Hackerin und ihr etwaiger Begleiter ein Schneidemesser nach, womit sorgfältig die zu hochliegenden Faserwurzeln am Stamme abgeschnitten werden. Es kömmt hierauf das*

c. <u>Stossen und Anbinden.</u> Eine Bogenrebe erhält da einen grössern Stickel am Stamme u. einen kleinnern ca. 1 bis 2 Fuss entfernt aufwärts, bald rechts, bald links, bald geradeaus an die offenste Stelle. An den letztern wird das Bogenschoss auch bogenförmig gezogen u. angebunden, nachdem die Rebe selbst mit einem Doppelbande am Hauptstickel befestigt worden.

Man pflegt diese Form des Bogens in häufiger Weise den „Hasensprung“ zu nennen. Zwischen dem Anbinden und dem sogenannten <u>Erlesen oder Erbrechen</u> wird das Gelände schon zum 2. Mal gehackt und zwar aber mehrmals mit dem Karst, worauf das am See besonders vorgenommene Läubeln [überflüssiges Laub entfernen] *hiesigen Ortes mit dem Verzwicken* [überflüssige Triebspitzen entfernen] *zugleich vorgenommen wird, ohne Zweifel zu spät, da des Wegnehmens dann zu viel auf einmal wird; zumal da in der Regel sämtliche hinter dem ersten Träubchen stehenden Blättchen nicht blos die beiden Hintersten weggebrochen werden. Zu Faselschossen oder Ruthen lässt man die beiden hintersten am Bogen und das schönste am Knecht oder Knebel stehen, die übrigen werden über der Frucht verzwickt und von allem wilden Ausschusse die Reben gesäubert.*»

Reben als Berggeister?

«*d. Ob nun die Traube in ihrer Blüthe sich befinde oder nicht, so wird um die Zeit der Heuerndte jeder Augenblick <u>zum Heften</u> benutzt, wobei gewöhnlich zwischen dem Thalgebiete, wo die Sense geschwungen, die wenn sich zufällig der Himmel noch trübt, wird dem Rebhügel eine Bewegung im Dorfe, die einer Revolte gleicht!* [sic!] *Mit dem Heften wird das*

Ausknupen der Beischosse und der Gabeln verbunden, letztern man besonders an der Fassnachtflühe gram zu sein scheint, wahrscheinlich aus Besorgniss, die Trauben möchten hier das Spiel der ehemaligen Berggeister treiben, die ihren Wohnsitz in dem zerklüfteten Gesteine gehabt haben sollen und bekanntlich an gewissen Festtagen auf ihren Gabeln den Berg hinan ritten über Stock und Steine.»

Von diesem hübschen kulturhistorischen Exkurs in die Sagenwelt der alten Weyacher erwähnt Seminarlehrer Kohler in seiner Zusammenfassung kein Wort. Mit den Gäbelchen sind die Ranken gemeint mit Hilfe derer die Rebe klettern kann.

«*e. Mit dem Überheften wird schon theilweise das Obenabnehmen verbunden, das sodann mit dem Ausbrechen der Beischosse fortgesetzt wird. Zwischenein vertilgt die fleissige Winzerin das Unkraut mit der grossen Haue; das kleine am See gebräuchliche Wusthäueli, das so manchen jungen Rücken heilsam in Zucht nimmt und gewöhnt, ist hiesigen Ortes nicht bekannt! Spätes Auslauben der Reben ist ebenfalls nicht gebräuchlich.*»

Da tut einem schon allein vom Lesen der Rücken weh. Arme Seebuebe!

Heute wird es nicht viel anders gemacht – und doch nicht gleich

Gemäss dem Rebbauexperten Werner Koblet hat sich an den von Pfarrer Hirzel beschriebenen Arbeiten zur Rebenpflege nicht allzu viel und doch etliches geändert:

«*Die Laubarbeiten bestehen noch immer im Erlesen (Ausbrechen), Heften (beim Drahtbau Einschlaufen) und Obenabnehmen (Kappen). Heute werden die Geizen* [unfruchtbarer Seitentrieb] *oberhalb der Traubenzone stehen gelassen, weil sie länger aktiv sind in der Photosynthese (Zuckerbildung). Bei starkem Wachstum werden die Geizen eingekürzt. Dafür nimmt man die älteren Blätter unterhalb und innerhalb der Traubenzone weg. Diese Blätter assimilieren nur noch wenig. Ihr Wegnehmen fördert die Durchlüftung und bewirkt damit weniger Fäulnis. Duchlüftete und sonnenbeschienene Trauben zeigen ein stärkeres Aroma im Wein. Frühes Auslauben kann aber Sonnenbrand verursachen. Deshalb nimmt man eher die Blätter der Schattenseite weg und die restlichen nach dem Farbumschlag. (Keine Sonnenbrandgefahr mehr)*» (Koblet 2009)

Unverbindlicher Gemeindebeschluss

Dass die Weinlese erst auf gemeinsamen Beschluss begonnen werden durfte, war eine alte Tradition, wie dem Protokoll vom Oktober 1833 zu entnehmen ist (vgl. WG(n) Nr. 107):

«*Wurde der Anfang zur Weinlese auf Montags den 14ten Octbr einmüthig festgesetzt und um Entwendungen zu verhüthen das Nachsuchen beÿ 4 Lib Buß verbotten.*»

Entweder hielten sich die Weyacher schon damals nicht dran – oder erst 1850, jedenfalls schreibt Hirzel: «*Zur Bestimmung der Eröffnung der Weinlese wird Gemeinde gehalten, nach deren Beschlusse sich jedoch nur richtet, wer gerne will! Die Trauben werden v. den grössern Rebbesitzern in den Reben gestossen und in Zubern nach der Trotte geführt, deren es in der Gemeinde 7 in 6 Trotthäusern hat. Die Trotten sind Privateigenthum und werfen den Besitzern, die für alles Geschirr zu sorgen haben, nicht mehr als 3 Mass vom Saume ausgedrückten Mostes ab.*» Das waren also gerade einmal 4.5 Liter auf ca. 150 Liter auspressten Traubenmost.

Seminarlehrer Kohler gibt noch Angaben zu den gesamten Mengen: «*Der Mitteljahresertrag beträgt laut Zehntenrechnung seit 1840 nicht mehr als 400 Saum, also per Juchart knapp 600 Maß oder 900 Liter. Anno 1850 betrug er sogar im ganzen nur 80 Saum.*»

Keltern oder doch lieber schnell trinken?

Besonders interessant ist, dass der Wein bei den Weiachern nie alt wurde. Bei manchen ging er jeweils wohl allzu schnell aus – je süsser der Traubenmost desto eher:

«*Bezüglich der Weinbehandlung endlich herrscht in Hinsicht der Entschleimung oder des Ablassens v. neuem Weine ungleiche Ansicht und Sitte. Die Einen lassen den Wein auf der*

Hefe bis er ausgetrunken ist und behaupten, er habe ihnen wohlgeschmeckt noch zur Zeit, wo er sich etwas gestossen; die andern lassen ihn bei Zeiten ab, haben aber dessen kein viel grössern Gewinn, da er ihnen noch besser schmecken will und nur zu schnell alle wird.»

Einmal richtig umgraben und eine Goldgrube finden

Gehackt wurde zwar in den Weiacher Rebbergen fleissig, tief umgegraben aber offenbar seltener: «*Verjüngt oder gegrubet endlich wird höchstens in den kahl u. leer gewordenen Stellen; von sammethaftem stückweisem Unterlegen od. gar von Roden u. Rajolen* [auch: Rigolen; d.h. vollständiges Umgraben des Weinbergs bei der Neuanpflanzung] *wusste man bis anhin nichts, will nun aber damit frisch den Anfang machen, um endlich zu dem immer noch nicht aufgefundenen reichen Schatz zu kommen, den lt. der Sage ein Hunnenkönig im Weiacherrebgelände verlochet haben soll!*

Gedüngt sollte nach unsrer Bauernregel eigentlich regelmässig alle 3 Jahre werden! Wann und wo es geschieht, da wird der Stalldung sehr zweckmässig bei der Rebe untergehackt! In der Fassnachtflühe, da düngen die Kobolde, welche zur Zeit der Reife auch am ersten bei den Trauben sind.»

Und noch einmal zwei Sagengeschichten, die Pfarrer Hirzel bei seinen Weyachern gehört hatte! Die Überlieferung verdanken wird seiner Erzählfreude.

Weiacher Weinbau heute

Es gibt nur noch zwei Winzer, die ihren Wein aus Weiacher Rebbergen verkaufen: Da wäre einmal Matthias Angst, ein Profi-Winzer aus Wil im Rafzerfeld. Seine aus Blauburgundertrauben gekelterten «Weiacher Fluetröpfli» der Jahrgänge 2000 und 2002 wurden an der *Expovina Zürich* mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Mit dem Jahrgang 2002 holte Angst an der *Mondial du Pinot Noir* in Sierre 2004 die Silbermedaille.

Derartige Ambitionen hegt Nebenerwerbswinzer Hansruedi Meierhofer zur Alten Post nicht unbedingt, aber auch seine Weine sind nicht zu verachten. Zusammen mit seiner Frau Anita hatte er 1992 (nach der Aufhebung der Sortenvorschriften) im Turgäuer, unterhalb des Steins und schräg oberhalb des Hofes zum Steinbruch, zwei Sorten gepflanzt: Blauburgunder für Rotwein und den Räuschling für Weisswein.

Man mag es bedauern, dass unsere Weinberge nicht mehr so gross sind wie einst. Wer aber auch die Qualität und nicht nur die schiere Quantität im Auge hat, der sollte alten Zeiten nicht nachtrauern. Wenn die Bedingungen nicht allzu schlecht sind wuchert die Weinrebe nämlich auch ohne menschliches Zutun. Anita Meierhofer weiss das aus eigener Erfahrung: «*D'Räbe isch wiä Uchrut, diä chunnt na schnäll emal – was es dänn für Früchт git isch äs anders Thema*».

Quellen und Literatur

- Lutz, M.: Vollständige Beschreibung des Schweizerlandes. Dritter Theil, P bis Z. Zweite durchaus umgearbeitete und viel vermehrte Ausgabe. Aarau, 1827 bei Heinrich Remigius Sauerländer – S. 470.
- Ortsbeschreibung Weiach Anno 1850/51. Verfasser: Pfr. Konrad Hirzel, a. Zunftgerichtspräsident Baumgartner, Vieharzt Hs. Hch. Willi, Schulpfl. Joh. Baumgartner. Original aus Turmkugel, 1967 herausgenommen. Abschrift: W. Zollinger, a. Lehrer. [Kap. 4 Weinbau. Verf.: C. Hirzel]
- Landwirthschaftliche Beschreibung der Gemeinden Dettenriedt, Höngg,Thalweil–Oberrieden, Uitikon, Wangen, Weyach, bearbeitet nach den von genannten Orten eingegangenen Ortsbe-schreibungen von J. M. Kohler, Seminarlehrer. Zürich, 1852.
- Walser, H.: Veränderungen der Erdoberfläche im Umkreis des Kantons Zürich seit der Mitte des 17. Jahrhunderts. Untersuchungen, angestellt auf Grund der topographischen Karte von J.C. Gyger aus dem Jahre 1667. Mit Karte der Veränderungen in der Verbreitung des Reblandes in der Nordostschweiz seit Erstellung der Gygerkarte (ca. 1650). Bern, 1896.
- Urkundenbuch der Stadt und Landschaft Zürich, Band 8. Zürich, 1909 – S. 229-230.
- Binder, G.: Die landwirtschaftlichen Verhältnisse der Gemeinde Weiach um 1850. In: Bülach-Diels-

dorfer Wochenzeitung, 1930, Nr. 86-89 (5 Teile). [Teil Weinbau; Dienstag, 28. Oktober 1930, Nr. 87. Unterhaltungsblatt [Teil] 3 (auf 2. Blatt)].
- Amtliche Sammlung der Acten aus der Zeit der Helvetischen Republik (1798-1803). 16 Bände. Bern, 1886 bis Freiburg, 1966. [Bd. 16, S. 258 Pfarrer-Enquêten]
- Bolli, Th.: Interessenkonflikt zwischen Landwirten und Naturschützern. Zürcher Vogelschutz will Rekurs gegen Verfügung des Bundesamtes für Landwirtschaft betreffend Rebbaukataster in Weiach einreichen. In: Zürcher Unterländer, 1. Juni 1989 – S. 3.
- Koblet, W.: Reben und Wein in der Schweiz. Flugschrift Nr. 98. Eidg. Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil. Neubearbeitung April 1992.
- Koblet, W.: Geschichte von Reben und Wein in der Schweiz. Flugschrift Nr. 107. Eidg. Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau CH-8820 Wädenswil. 1996.
- Zürcher Kantonalbank (Hrsg.): Wein-Lese. Züri-Reihe. Zürich, 2000.
- Gautschi, E.: Der Nebel ist dicht, die Rebschere macht klick. Weiach / Der Rebschnitt ist im Gange, er dient dem Stockaufbau und der Qualitätssicherung. In: Zürcher Unterländer, 19. Februar 2001.
- Husemann, F.K.: Sehr viel Edelmetall für Unterländer Tropfen. Unterland / Zürich / 2000 Weine an der 10. Internationalen Weinprämierung. In: Zürcher Unterländer, 13. August 2001.
- Geschichte des Weinbaus in der Schweiz. In: Der Schweizer Wein – Das Weinforum Schweiz Wine-Online. URL: http://www.wine-online.ch/magazin/chWein . Download am 8. Juli 2002.
- Ein Trunkenbold auf Bewährung. Weisung der Zürcher Regierung an ihren Untervogt in Wyach. Weiacher Geschichte(n) 27. In: Mitteilungen für die Gemeinde Weiach, Februar 2002 – S. 17.
- Maul, E., Jung, A.: Alte Rebsorten früher und heute. In: SCHWEIZ. Z. OBST-WEINBAU Nr. 23/03, S. 11-13. URL: http://www.db-acw.admin.ch/pubs/wa_vit_03_pub_730_d.pdf
- Ruffner, H.P. et al.: Altes Rebhandwerk – versunken und vergessen? In: SCHWEIZ. Z. OBST-WEINBAU Nr. 12/06, S. 6-9. URL: http://www.db-acw.admin.ch/pubs/wa_vit_06_pub_1742_d.pdf
- Maul, E.: Zur Herkunft alter Rebsorten. In: SCHWEIZ. Z. OBST-WEINBAU Nr. 6/06, S. 6-9. URL: http://www.db-acw.admin.ch/pubs/wa_vit_06_pub_1034_d.pdf
- Nasser Zehnten lastete bis 1878 auf den Rebbergen. In: WeiachBlog, 9. Oktober 2006 [Nr. 290]
- Jeder 10. Korb Mist drückt doppelt schwer. In: WeiachBlog, 16. Oktober 2006 [Nr. 294]
- Wirth, A.: 5586,29 Hektaren! Aus der Geschichte des Zürcher Weinbaus. In: Räbe & Wii. Halbjahresschrift des Zürcher Weinbauverbands, Nr. 20, Herbst 2006 [2 Seiten]
- «Die Trotte im Oberdorf war unser Eigentum». Ein Vortrag von Ruth Bersinger an der Bezirksschule, November 1941 (Teil 2). Weiacher Geschichte(n) 89. In: Mitteilungen für die Gemeinde Weiach, April 2007 – S. 9-12.
- Alte Monatsnamen. In: WeiachBlog, 17. Mai 2007 [Nr. 459]
- Regierungsrat Markus Kägi: Ansprache zum 1. August in Weiach. In: WeiachBlog, 2. August 2007 [Nr. 498]
- Weinbau seit dem Spätmittelalter nachweisbar. In: WeiachBlog, 16. Juni 2008 [Nr. 620]
- Eine Karte der Zehntbezirke um 1600. Wie sich Fürstbischof und Almosenamt vor 400 Jahren die Steuern teilten. Weiacher Geschichte(n) 104. In: Mitteilungen für die Gemeinde Weiach, Juli 2008 – S. 10-14.
- Schneiter, S.: Trotz Hagel guter Jahrgang in Sicht. Rafzerfeld – Das Wetter war dem Wein bisher gnädig gestimmt. In: Neues Bülacher Tagblatt, 27. August 2008 [Winzer Angst]
- «Anstalten zu Aufbauung eines zweckgemäßen Schuhlhauses». Das Protokoll einer Gemeindeversammlung im Oktober 1833. Weiacher Geschichte(n) 107. In: Mitteilungen für die Gemeinde Weiach, Oktober 2008 – S. 10-14. [Traktandum 1: Verbot, die Weinberge zu betreten]
- Brandenberger, U.: Weiach – Aus der Geschichte eines Unterländer Dorfes. Dritte, überarbeitete Auflage von Walter Zollingers «Weiach. 1271-1971. Aus der Vergangenheit des Dorfes Weiach». Aktualisierte Online-Ausgabe Juli 2009 – S. 42. (Printausgabe 2003 solange Vorrat bei der Gemeindeverwaltung erhältlich).
- Weinbau-Techniken im 19. Jahrhundert. Korrespondenz mit Dr. Werner Koblet, 6. August 2009.
- Wörterbuch der deutschen Winzersprache (WDW). Fachsprachenwörterbuch zur dialektalen Winzerterminologie aus West-, Mittel-, Südost- und Osteuropa. Kaiserslautern, 2004 – 2009. URL: http://www.winzersprache.de/onlinewb
- Kommt der Clevner aus Cleven? Website schweizerweinecke.ch; Download am 19. August 2009. URL: http://www.schweizerweinecke.ch/weinbauregionen/zuerich/kanton_zuerich_zh.html