

Ausstellung im Uetiker Museum
5. Oktober 2014 – 29. März 2015

Räbe und Wii

Zeitreise durch die Uetiker Reben



Danksagung

Bei der Erarbeitung der Ausstellung sind mir viele Personen mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Wichtige Informationen zur modernen Arbeitsweise in unseren Rebbergen erhielt ich von den Uetiker Weinbauern Erich Meier, Martin Schnorf und Urs Tanner. Historische Bilder stellte mir Dr. Andres Altwegg aus seiner Dissertation «Vom Weinbau am Zürichsee» zur Verfügung. Über das Gebiet Schwändi gab mir Robert Scherz Hintergrundinformationen, Hans Meier stellte einen Brief seines Vaters zur Verfügung und Martin Boxler Fotos über die Bepflanzung eines Rebberges. Schliesslich stellten meine Kollegen des Museumsvorstands die Unterlagen aus dem Archiv bereit und halfen beim Aufbau der Ausstellung. Ihnen allen danke ich herzlich für die Unterstützung.

Armin Pfenninger

Ausstellung im Uetiker Museum
5. Oktober 2014 - 29. März 2015

Rääbe und Wii

Zeitreise durch die Uetiker Reben

Erster Teil: Vom Alltagsgetränk zum Qualitätsprodukt

Natürliche Voraussetzungen für den Weinbau

Die Gletscher der letzten Eiszeit formten Terrassen auf beiden Seiten des Zürichsees, welche den Abhängen der Hügelzüge ein treppenförmiges Aussehen verliehen. Die Böden sind durch Verwitterung des Moränenschuttes entstanden, sie sind in der Regel tiefgründig und sehr fruchtbar. Damit waren wichtige Voraussetzungen für die Produktion von Wein geschaffen.

Auf der anderen Seite ist das Klima für den Weinbau nur bedingt geeignet. Die Durchschnittstemperatur pro Jahr liegt an der untersten Grenze, die Sonnenscheindauer ist eher zu tief und die Niederschlagsmenge zu hoch. Bei einer jährlichen Niederschlagsmenge von über 1000 mm wird die Rebe vermehrt von Pilzkrankheiten befallen. Zudem fallen in unserer Region während der Blütezeit der Reben die meisten Niederschläge, so dass die Reben häufig schlecht verblühen. Die Beeren können sich dann nicht normal entwickeln. Uetikons Hanglagen gegen Süden können die zu tiefe Sonnenscheindauer etwas mildern, der nahe Zürichsee hat eine ausgleichende Wirkung auf das Klima und verhindert im Winter die gefährlich tiefen Temperaturen für die Reben. In manchem Herbst wirkt der Föhn als Traubenkocher und lässt die Beeren rechtzeitig süß werden. Gut möglich, dass die einsetzende Klimaerwärmung einen positiven Effekt auf die Qualität der Trauben hat.

	Durchschnittliche Jahrestemperatur (°C)	Sonnenscheindauer (Std.)	Niederschläge (mm)
Geforderte Mindestwerte für den Weinbau	9.0	1600	725 - 945
Forschungsstation Wädenswil (470 m. ü. M.)	9.0	1406	1356

Aus den skizzierten Gründen werden heute nur noch an bevorzugten Standorten Reben angepflanzt, eine wichtige Voraussetzung für die Herstellung von Qualitätsweinen.

Historische Entwicklung des Weinbaus

Der Weinbau am Zürichsee ist alt und spielte immer eine grosse Rolle, erste schriftliche Erwähnungen gehen auf das 9. Jahrhundert zurück. Der Rebbau wurde aber weder statistisch noch kartographisch belegt. Für Uetikon finden sich die ersten Belege erst im 15. Jahrhundert. Bekannt ist beispielsweise, dass ein Ruedi Held aus Uetikon im Jahre 1424 den Rebenzins an den Kaplan

des Zürcher Grossmünsters zu entrichten hatte. Fast gleichzeitig, nämlich 1425, wurden dem Heini Meyer von Uetikon zwei Kammeren Reben «an der Breiten» verliehen. Einige zu jener Zeit bewirtschaftete Reben waren Erblehen der Propstei Zürich, andere Reben gehörten dem Kloster Rüti und wieder andere dem Johanniterhaus Bubikon. Rudolf Schnorf von Meilen besass um 1402 eine Jucharte Reben im alten «Gesek».

Im 16. Jahrhundert müssen die Rebflächen dem spätmittelalterlichen Uetikon das eigentliche Gepräge gegeben haben. Bekannt und einigermassen lokalisierbar sind aus dieser Zeit Rudi Bühlers Reben auf dem Guggenbühl, Reben an der Schwenden, an der Schuppis, an der Mürten, auf dem Bühl und auf der Pünt. Auch der Wynhaltenbach weist auf Weinbau hin.

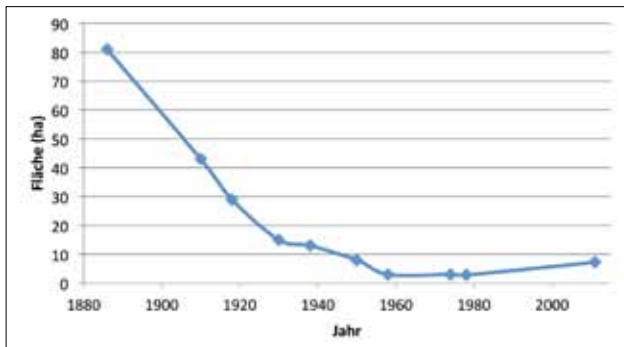
Im 17. und 18. Jahrhundert zählte der Weinbau in Uetikon zu den wichtigsten Ernährungsgrundlagen der Bevölkerung. Immer noch waren viele Reben im auswärtigen Besitz und der Lehenmann bezahlte einen jährlichen Pachtzins. An die Komturei in Bubikon musste beispielsweise die Hälfte des gepressten Traubenmostes abgeliefert werden, die andere Hälfte konnte der Lehenmann behalten. Dem Pächter wurde dafür der benötigte Dünger zur Verfügung gestellt und für andere Spezialarbeiten, wie etwa das Gruben, wurde er entschädigt.

Über die Qualität des zu jener Zeit gekelterten Weins ist wenig bekannt. Der Uetiker Pfarrer Johann Conrad Fäsi schrieb in seiner 1775 erschienenen Staats- und Erdbeschreibung, Uetikon sei wegen seiner guten Weine berühmt. Im 18. Jahrhundert wurden wiederholt neue Rebparzellen angelegt. Leutnant Hauser aus Wädenswil füllte in den Jahren 1732 und 1743 in Uetikon sogar Seegebiet auf, um neues Rebland zu gewinnen. Die Grösse der Rebparzellen oder Kammern wurde in der Masseinheit Jucharte angegeben, wobei eine Jucharte 36 Aren entspricht.

Für den Weinbau herrschten zwischen 1860 und 1875 ausnehmend günstige Bedingungen. Jedes Jahr konnte eine grosse Menge Trauben gekeltert werden, es gab kaum Fehljahre. Da sich die Nachfrage nach Wein gleichzeitig erhöhte, wurden viele neue Rebberge angelegt. In dieser Zeit entstanden oft auch Rebberge an wenig geeigneten Lagen. Da die Nachfrage nach Wein gross war, spielte die Qualität eine untergeordnete Rolle.

Um das Jahr 1880 war die Ausdehnung der Rebberge am grössten, Uetikon war ein Weinbauerdorf. Von den 1090 Einwohnern besaßen 127 ein Stück Reben. Stark vertreten waren Kleinbetriebe mit weniger als 40 a bewirtschaftetem Land. Bis zu 70% dieser Kleinbetriebe bestanden aus Rebland. Bebaut wurden sie

in der Regel im Nebenerwerb, von Industriearbeitern, Gewerbetreibenden und anderen Berufsleuten. Die grösste Gruppe der Betriebe wiesen eine Fläche zwischen 2 und 5 ha auf. Diese wurden von hauptberuflichen Landwirten bewirtschaftet, wobei die Reben im Durchschnitt 19% der Flächen einnahmen. Die mittlere



Betriebsgrösse war mit 2.5 ha relativ klein. Der arbeitsintensive Rebbau gestattete aber, auf einer kleinen Fläche einen verhältnismässig grossen Ertrag zu erzielen. Die wenigsten Bauern betrieben ausschliesslich Weinbau, in der Regel hielten sie Vieh, wobei der anfallende Mist als Dünger in den Reben eingesetzt wurde.

Die Ausdehnung der Rebfläche erreichte in Uetikon im Jahr 1886 mit 81 Hektaren etwa ein Viertel der gesamten Gemeindefläche. Diese Fläche reduzierte sich bis zum Jahre 1910 auf 43 Hektaren und ging in den folgenden Jahren weiter zurück, bis 1978 nur noch 2.8 ha Rebfläche blieben. Warum konnte es zu diesem dramatischen Rückgang des Rebbaus kommen? Um die Jahrhundertwende setzte eine eigentliche Rebbaukrise ein, ausgelöst durch witterungsbedingte Fehlernten, die Einschleppung des falschen Mehлтаus, Preiszusammenbrüche auf dem nationalen und internationalen Weinmarkt, Konkurrenz importierter ausländischer Weine und des Bieres, eine überbordende Produktion von Kunstwein und nachlassende Weinqualität. Das Zusammenspiel der vielfältigen negativen Effekte lähmte das Selbstvertrauen und die Zuversicht der Weinbauern, viele von ihnen wandten sich im Laufe der Zeit einer anderen Tätigkeit zu. Auf diese Zusammenhänge soll in den nächsten Kapiteln genauer eingegangen werden.

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurden in Uetikon vor allem Riesling -Syvaner- und Räuschlingreben angebaut. Der Weisswein war einerseits viel beliebter als der rote, man sagte aber auch, der Uetiker Boden sei für den Anbau von Klevnertrauben unge-

eignet. Die Rebhänge seien zu flach, und der Boden in Uetikon zu schwer und zu lehmig. Der Klevner wachse lieber an Steilhängen und in leichtem Boden. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Situation geändert, 2011 betrug die Rebfläche in Uetikon 7.6 ha und es wuchsen darauf mindestens zehn verschiedene Traubensorten. Der Blauburgunder machte 2.0 ha aus, der Riesling-Silvaner 1.6 ha, der Sauvignon blanc 0.8 ha, der Chardonnay 0.7 ha und der Rauschling 0.6 ha. Die anderen Sorten belegen je weniger als 0.5 ha.

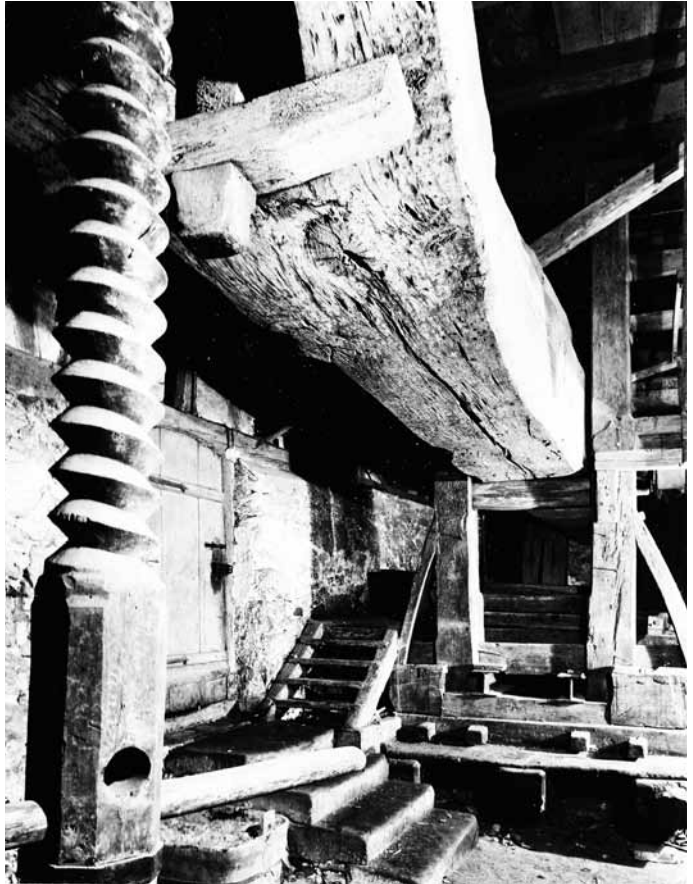


Der Ausschnitt aus der Wild-Karte von 1850 zeigt auf, welche grosse Flächen die Reben einnahmen.

(Plan: Staatsarchiv des Kantons Zürich, StAZH)

Ungünstige klimatische Verhältnisse und Krankheiten im Rebbau

In den Jahren zwischen 1850 und 1880 befand sich unsere Region in einem grossen Umbruch. Die industrielle Gesellschaft wuchs rasant und brachte der Bevölkerung eine vorher nicht gekannte Prosperität und eine neue, grosse Konsumfreudigkeit. Auch der Weinkonsum stieg, die Weinbauern konnten ihre Weine problemlos zu guten Preisen absetzen. Der Weinbau erlebte eine Blüte, die Erträge waren hoch wie nie. Daher ist nicht erstaunlich, dass die Rebfläche in diesen Jahrzehnten stark zunahm.



Baumtrotte: Eine Originaltrotte steht im Weinbaumuseum Au

Bei der Kelterung und der Behandlung der Weine war diese Zeit von Neuerungen geprägt. Die alten Baumtrotten wurden nach und nach von den viel kleineren und effizienteren Pressen abgelöst, fortschrittliche Weinbauern schafften Filter an, um den Wein zu klären und pasteurisierten den Wein.

Die Weinbauern gewöhnten sich in den guten Rebjahren zwischen 1855 und 1875 an regelmässige, hohe Erträge. In den folgenden Jahren waren die Erträge fast ohne Ausnahme sehr viel schlechter. Mit wenigen Unterbrüchen setzten sich die schlechten Jahre bis 1930 fort. Konnten die Weinbauern in den guten Jahren bis zu 100 hl Wein pro Hektare gewinnen, waren es später kaum mehr als 30 hl. Im Bezirk Meilen betrug der Ertrag zwischen 1886 und 1890 31 hl, zwischen 1906 und 1910 27 hl und in den Jahren 1911 und 1915 gar nur 24 hl. Schuld am Ernterückgang war einerseits die mehrheitlich ungünstige Witterung, andererseits aber die aufkommenden Krankheiten. Um das Jahr 1886 trat der falsche Mehltau in den zürcherischen Weinbergen auf, bereits ein Jahr später war der Schaden an den Trauben schon sehr gross. Am 20. Juli 1897 vernichtete ein fürchterliches Hagelwetter die Ernte am oberen Zürichsee, auch Uetikon war davon betroffen. Nach dem Gewitter bot sich ein Bild der Zerstörung. Die Reben brauchten einige Jahre, um sich zu erholen. Die Folge war, dass einige Rebparzellen gerodet wurden.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts reihte sich eine Fehlernte an die andere, die Witterungsverhältnisse waren ausgesprochen ungünstig. In den Fachzeitschriften hiess es: «Die Bauern sind müde geworden, noch diesen Herbst ist mit vielen Rodungen zu rechnen.» Erst nach 1930 begann sich die Ertragslage zu verbessern.

Krankheiten und Pflanzenschutz

Bereits im 19. Jahrhundert waren viele Krankheiten der Reben relativ gut bekannt und genau beschrieben, allen voran der Rotbrenner, der Schwarzbrenner und die Graufäule. Der Echte Mehltau wurde 1845 aus Amerika eingeschleppt und erreichte den Zürichsee um 1851. Da zunächst nur Spalierreben befallen wurden, blieb man dieser Krankheit gegenüber lange gelassen. Erst 1898 griff er mit schlimmeren Folgen auf die Rebberge über. Der Falsche Mehltau war im 19. Jahrhundert ebenfalls unbekannt. Er wurde um 1879 aus Amerika nach Frankreich eingeschleppt und verbreitete sich anschliessend rasch über ganz Europa. Über das Auftreten dieser Krankheiten kursierten viele Theorien, die aus heutiger Sicht alle falsch waren. Insbesondere war man der Meinung, dass sie durch korrekte Düngung und Bearbeitung des Bodens vermieden werden konnten. Erst als kupfervitriolhaltige Spritzbrühen eingesetzt wurden, entschärfte sich die Situation langsam. Die einmalige Spritzung genügte aber bald nicht mehr, bereits zu Ende des 19. Jahrhunderts mussten die Reben zweimal behandelt werden.

Gegen die Krankheiten und Schädlinge fehlten wirksame Gegenmassnahmen. Die Bekämpfungsmethoden waren derart um-

Das Spritzen der Reben war immer eine aufwendige und mühsame Arbeit



ständig, dass sie kaum angewendet wurden. Die Wirksamkeit des Schwefels gegen den Echten Mehltau war zwar früh bekannt, aber zum Verstäuben des pulverigen Schwefels fehlten geeignete Geräte.

Noch schwieriger war die Bekämpfung der tierischen Schädlinge. Häufig blieb nichts anderes übrig, als sie einzusammeln und anschliessend zu vernichten. Mit Pinzetten und Haarnadeln wurde der Heu- und der Sauerwurm aus den Gescheinen und den Trauben herausgelesen.

Die Reblaus hatte eine Sonderstellung unter den verschiedenen Schädlingen. Im Bezirk Meilen verursachte sie kaum Ernteaussfälle, aber befallene Rebstöcke starben unweigerlich ab. Die Reblaus wurde ebenfalls aus Amerika eingeschleppt und vernichtete in Südfrankreich in kurzer Zeit grosse Rebareale. Der etwa 1 mm grosse Schädling wurde 1874 zum ersten Mal in der Schweiz entdeckt. In der Folge wurden sehr viele und weitreichende Massnahmen getroffen, um die Ausbreitung der Reblaus zu unterbinden. Anfänglich protestierten die Weinbauern am Zürichsee gegen die behördlichen Auflagen, mussten aber später einsehen, dass die Einschränkungen gerechtfertigt waren. Dank dieser Massnahmen kam es am Zürichsee kaum zu grösseren Schäden wegen der Reblaus. Das Problem konnte erst gelöst werden, nachdem veredelte Reben auf dem Markt angeboten wurden. Dagegen sträubten sich die Rebbauern am Zürichsee erneut, denn mit den veredelten Reben war das gängige Vergruben zur Verjüngung der Kulturen nicht mehr möglich. Entgegen einer weit verbreiteten Meinung war die Reblaus am Zürichsee aber nicht massgeblich beteiligt am Rückgang der Anbaufläche.

Geeignete Traubensorten, die Unterlage, das Erziehungs- und Schnittsystem, die Laub- und Bodenarbeiten, die Düngung werden alle aufeinander abgestimmt, so dass man heute von der integrierten Produktion spricht. Dennoch kann auch heute nicht auf das Spritzen der Reben mit Insektiziden und Akariziden verzichtet werden.

Verjüngung der Rebanlage und Sortenverhältnisse

Mit den Jahren nahmen die Erträge eines Rebberges ab, die Reben mussten zur Verjüngung vergrubt werden. Es wurde empfohlen, die roten Reben nach 12 – 20 Jahren, die weissen nach 30 – 40 Jahren zu vergruben. Das Vergruben wurde in den Wintermonaten durchgeführt. Dabei wurden etwa 60 cm tiefe Gräben ausgehoben, die alte Rebe umgelegt und zugedeckt. Nur ein einzelnes Faselschoss blieb sichtbar, das schliesslich auf zwei bis drei Augen zurückgeschnitten wurde.

Vergrubte Reben hatten den Vorteil, dass sie bereits nach dem dritten Jahre wieder eine volle Ernte ermöglichten. Aber das andauernde Vergruben führte zu Degenerationserscheinungen. Einzelne Bauern unterliessen es, unfruchtbare Stöcke zu entfernen, sie waren natürlich auch nach dem Vergruben wieder unfruchtbar. Durch die Technik des Vergrubens blieben am Zürichsee die selben Rebstöcke

während einiger Hundert Jahren auf der gleichen Bodenfläche, es wurden selten neue Pflanzungen vorgenommen. Wir können daher auch davon ausgehen, dass das Sortenverhältnis über sehr lange Zeit stabil blieb. Über Jahrhunderte war unser Gebiet vor allem dem Weisswein vorbehalten.



Vergruben von Reben

Um 1880 war der Räuschling die Hauptsorte in den Uetiker Rebbergen. Die Rebleute nannten ihn auch Welsche Rebe oder Thuner Rebe. Der Räuschling hatte einen starken, gesunden Wuchs und lieferte hohe Erträge, im Durchschnitt 60 – 65 hl/ha.

Als zweite wichtige Sorte wurde der weisse Elbling angebaut. Er lieferte ebenfalls sehr hohe Erträge, 60 – 70 hl/ha. Eine qualitativ höher stehende Sorte war der Completer, am Zürichsee auch

Zürirebe genannt. Die Trauben waren sehr süss, aber in schlechten Jahren wurden sie nicht reif. Der Anteil der weissen Sorten machte in Uetikon 80 - 85% aus.

Bei den Rotweinen war der Blauburgunder oder Clevner die wichtigste Sorte. Durch das viele Vergruben litt er aber unter Degenerationserscheinungen und war deshalb nur mässig beliebt. Der schwarze Erlenbacher war zwar eine äusserst robuste Rebe, die daraus hergestellten Weine aber ausgesprochen sauer. Die Rebe wurde daher nur als Abschluss, den Wegen entlang, angebaut. Die sauren Trauben verlockten nicht zum Diebstahl.

Prof. H. Müller-Thurgau begann 1891 an der neu gegründeten Versuchsanstalt in Wädenswil eine neue Sorte zu züchten, die später unter dem Namen Riesling-Silvaner bekannt wurde. Im Jahr 1896 fiel ihm der Stock Nr. 58 durch seinen hohen Ertrag, eine frühe Reife und den angenehmen Geschmack der Trauben auf. Es dauerte aber rund zehn Jahre, bis man das erste Fässchen Riesling-Silvaner keltern konnte. Der Traubenmost hatte einen hohen Zuckergehalt, wenig Säure und ergab einen gefälligen, bouquetreichen Wein. Leider war die Rebe relativ anfällig gegenüber Traubenfäule und dem Falschen Mehltau. Die Vorteile der neuen Rebe überwiegen aber derart, dass sie sich in der Ostschweiz relativ rasch ausbreitete und die alten Weissweinsorten weitgehend verdrängte.

Der Blauburgunder (Clevner) konnte nur weiter verbreitet werden, wenn er höhere Erträge erbrachte. H. Schellenberg von der Versuchsanstalt Wädenswil begann ab 1940 mit der Selektion von Blauburgunderklonen, d.h. von Nachkommen einzelner Reben mit besonders guten Eigenschaften. Der Klon «Wädenswil I» war besonders bemerkenswert, er war blühfest, gab einen guten Ertrag und die Traubenqualität war ausgezeichnet. Leider war die Rebe fäulnisanfällig. Die Selektionsarbeiten gingen weiter, und heute stehen einige sehr gute Klone zur Verfügung. Die Erträge konnten gesteigert werden, etwa um 15 hl/ha innert 40 Jahren. Aus der Selektion vom Rebberg Mariafeld, dem Landgut der Familie des Generals U. Wille in Feldmeilen, ging ein besonders guter Klon hervor, der an vielen Orten angebaut wurde.

Im Jahr 1978 waren im Bezirk Meilen 38 ha mit Clevner, 27 ha mit Riesling-Silvaner, 4 ha mit Räuschling und etwa 2 ha mit kleineren Spezialitäten bestockt. In wenigen Jahrzehnten fand eine immense Verlagerung der Weinsorten statt. War das Zürichseegebiet im 19. Jahrhundert ein Weissweingebiet, so halten sich heute die Weissweine und Rotweine die Waage. An einigen Orten dominieren sogar die Rotweine. Gleichzeitig fand der Umbau vom Massenweinbau zum Qualitätsweinbau statt.

Weinbehandlung und Qualität des Weines

Die Weinpflege im 19. Jahrhundert war einfach. Der Wein wurde zweimal abgezogen, zum ersten Mal im Januar und dann nochmals im frühen Sommer, in der Regel kurz vor der Traubenblüte. Es gab keine Pumpen, der Wein wurde mit einer Tanse in das bereitgestellte Fass geleert. Dieses Verfahren sollte zu einem hellen, haltbaren und organoleptisch ausgewogenen Wein führen. Dieses Ziel wurde oft verfehlt. Der Kantonschemiker hatte häufig verdorbene Weine zu beanstanden. Im Jahr 1879 wurde beinahe ein Viertel aller untersuchten Weine bemängelt, es gab vor allem gefälschte und essigstichige Proben. Die geeigneten Vorkehrungen gegen die Essigbildung waren einfach zu wenig bekannt. Die Trauben wurden während der Lese ungenügend gesondert, es fehlte an Sauberkeit in den Kellern und die Fässer wurden nicht immer ganz gefüllt.

Die Weissweine wurden im allgemeinen geschwefelt, indem man eine Schwefelschnitte im zu befüllenden Fass verbrannte. Leider wurde der Schwefel oft falsch angewendet, der Wein war dann überschwefelt.

Von einem guten Wein wurden seit jeher ein angemessener Alkoholgehalt, relativ wenig Säure, ein angenehmer Geruch und ein guter Geschmack erwartet. Alle diese Eigenschaften werden unter dem Begriff Qualität zusammengefasst.

Die «Neue Zürcher Zeitung» bezeichnete 1891 einen Wein mit 10% Alkohol und 0.6% Säure als normal. Viele Weine jener Zeit erreichten allerdings diese Minimalanforderungen nicht. Oft kamen Weine auf den Markt, die nur 8% Alkohol enthielten, dafür 0.8% Säure. Die Massenproduktion stand im Vordergrund, und den Weinbauern fehlte das notwendige Wissen, die Weinqualität günstig zu beeinflussen. Es gab auch kaum Anreize, besseren und teureren Wein zu produzieren, den die im allgemeinen arme Bevölkerung ohnehin nicht hätte kaufen können.

Die Fortschritte der Weinbehandlung im 20. Jahrhundert hatten eine unmittelbare Wirkung auf die Weinqualität. Die Maischegärung ist immer noch ein wichtiges Verfahren

Im Weingut von Erich Meier werden einige Weine im Fass ausgebaut



zur Herstellung von Rotweinen, häufig wird die Maische während 1 – 2 Stunden auf 65°C erhitzt und der Traubenmost anschliessend abgepresst. Die Anwendung der schwefligen Säure ist zur Vermeidung von Oxidationsprozessen geblieben. Die Gärung wird heute aber in der Regel unter Zusatz von Reihefe durchgeführt und für die Herstellung der Weissweine wird generell der Süssabdruck der Trauben eingesetzt. Das traditionelle Holzfass wurde in den letzten hundert Jahren weitgehend durch Stahl- oder Kunststofftanks abgelöst. Es hat in den letzten Jahren allerdings zur Herstellung der Barrique-Weine in einzelnen Kellereien wieder Einzug gehalten.

Die wichtigste Verbesserung ist zweifellos die Sauberkeit in den Kellern. Heutige Weinkeller gleichen einem hygienisch einwandfreien Labor, während früher die einfachsten hygienischen Regeln oft nicht eingehalten wurden.

Prof. H. Müller-Thurgau leistete auch einen entscheidenden Beitrag zur Verringerung des Säuregehaltes des Weines. Er untersuchte das lange bekannte Phänomen der «zweiten Gärung» im Frühjahr. Man glaubte früher, dass die Gärung bei den tiefen Temperaturen im Winter zum Stillstand käme und im Frühjahr wieder einsetze. Müller-Thurgau konnte nachweisen, dass diese zweite Gärung ein durch Bakterien verursachter Säureabbau war. Durch die gezielte Kontrolle und Überwachung dieses Säureabbaus gelang es, die Qualität der Weine entscheidend und nachhaltig zu verbessern. Es ist heute möglich, den Säuregehalt auf unter 0.5% einzustellen.

Die Weinbereitung hat heute technisch und qualitativ einen hohen Stand erreicht. Sie bringt die Qualitätsfortschritte, die in den Rebbergen erreicht wurden erst richtig zur Geltung. Dank der Fortschritte in der Kelterung und der Weinbehandlung und dank der kontinuierlichen Kontrollen gehören die Zürichsee-Weine heute zu den Spitzenprodukten auf dem Markt. Auch die Weinanschauung ist damit zu einem Ende gekommen.

Weinhandel und Weinkonsum

Die Weinbauern des 19. Jahrhunderts verkauften ihren Wein in der Regel vor oder während der Lese. Die Weinkäufer kamen in die Dörfer, machten einen Rundgang durch die Reben und verhandelten über Menge und Preis. Die Weinbauern brachten später den jungen Wein, der sich oft noch in der Gärung befand, zu den Abnehmern. Der Verkauf von Trauben war dagegen kaum bekannt. Der Wein wurde in Fässern geliefert und wurde in der Regel auch direkt ab Fass getrunken. Auch im Laden und in den Wirtschaften lagerte der Wein in Fässern. Die Gebinde blieben oft für längere Zeit angestochen und der Wein oxidierte im ungünstigen Fall.

Der Wein galt im 19. Jahrhundert als Lebensmittel und nicht als Genussmittel wie heute. Man riet, zum Mittagessen Wein zu trinken. Fabrikarbeiter assen zum Znüni Brot und Käse und tranken dazu einen Schoppen Wein. Selbst der Staat schenkte Wein aus. Die Bediensteten des Kantons erhielten noch 1905 täglich eine Ration von 1.5 l Weisswein oder 1 l Rotwein. Entsprechend war der Wein billig, 1862 kostete ein Liter zwischen 40 Rappen und 1.20 Franken.

Der Wein war auch fester Bestandteil der ärztlichen Therapie. Dem Staatskeller oblag es, die Versorgung der Patienten der kantonalen Spitäler mit Wein sicherzustellen. Besonders gute Jahrgänge galten als Patientenweine.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse im Weinbau

Die Weinbauern am Zürichsee waren im 19. Jahrhundert sehr kostenbewusst, die wirtschaftliche Situation wurde immer wieder überprüft. Für den Aufwand zur Pflege einer Hektare Rebe rechnete man 1880 mit 1160 Franken. Dazu gehörten die Handarbeit, die Hilfsstoffe, Unterhaltsarbeiten, Amortisation des Rebergkapitals und die Verwaltungskosten. Im Jahre 1977 rechnete man für eine Hektare Reben mit einem Betriebsaufwand von 20'000 Franken. Interessant ist, dass der Anteil der Handarbeit für beide Zeitperioden etwa 40% ausmachte, obwohl im Jahr 1880 etwa 3000 Arbeitsstunden für die Bearbeitung einer Hektare Reben veranschlagt wurden und 1977 nur noch etwa 1000 Stunden. Das zeigt, dass die Handarbeit im Jahr 1880 noch sehr billig war.

Die Zeit von 1855 bis 1875 war sehr gut für die Rebbauern. Es gab eine lange Reihe von Jahren mit überdurchschnittlichen Erträgen, nur das Jahr 1873 war ein Fehljahr. Die Lese im Jahr 1876 war auch wieder klein, danach folgte ein schlechtes Jahr dem anderen.

Aus den erhaltenen Buchhaltungen jener Zeit entnimmt man, dass der Rohertrag in den guten Jahren bis 2300 Franken pro Hektare betrug, zu Beginn der 80er Jahre aber nur noch 1400 Franken.

Vor diesem Hintergrund ist nicht erstaunlich, dass der Preis für eine Hektare Reben von 7800 Franken im Jahr 1854 auf 14'000 Franken im Jahr 1869 anstieg. Im Jahr 1881 wurden im Bezirk Meilen sogar 30'000 Franken pro Hektare für einen Weinberg bezahlt.

Um 1880 konnte ein Rebbesitzer im Bezirk Meilen seine Reben für ein Entgelt von 4 Rappen pro Stock einem Rebmann zur Pflege überlassen, 1908 hatte man für die jährliche Pflege 6 bis 7

Rappen zu bezahlen und 1930 sogar 20 Rappen. Entsprechend erhöhten sich auch die Tagelöhne. Trotz der gestiegenen Löhne dachte niemand ernsthaft daran, die Rebearbeit zu rationalisieren. Man war der Meinung, dass sich im Rebbau kaum Arbeit einsparen lasse.

Mit den schlechten Erträgen ab 1876 und den hohen Preisen für das Rebland verschlechterte sich die wirtschaftliche Lage der Rebbauern schlagartig. Die Produktionskosten waren während einiger Jahre nicht mehr gedeckt. Viele Bauern realisierten, dass mit Obst- und Viehwirtschaft ein ausgeglichenes Einkommen zu erzielen war und gaben die Bewirtschaftung der Reben auf, die Weinberge erlitten einen ausgesprochenen Kapitalzerfall.

Ab etwa 1930 hielt die Maschine Einzug im Rebbau. Die Mechanisierung hatte einen positiven Einfluss auf die Handarbeitskosten. Arbeitssparende Kulturmethoden, wie etwa der heute übliche Drahtbau, einfachere Bodenbearbeitungsmethoden, vermehrter Einsatz von Hilfsstoffen (Herbizide) verringerten die Kosten dramatisch. Durch die Umstellung auf veredelte Reben stieg andererseits der Aufwand für Investitionen und Amortisationen. Eine Rebanlage muss nach 25 bis 30 Jahren erneuert werden.

Sitten und Bräuche im Weinbau

Die Weinlese war immer die wichtigste Arbeit im Weinberg und blieb seit frühen Zeiten einem Ritual. Vor der Lese ging die Bäuerin in den Reberg und schnitt besonders schöne Trauben ab, die sie dann den Verwandten und Bekannten verschenkte, aber auch dem Weinhändler, der den Wein abkaufte, verschickte.

Am ersten Lesetag erhielt die eingeladene Wümmerschar ein kräftiges Frühstück, bevor es an die Arbeit ging. In den Rebbergen herrschte tagsüber eine fröhliche Ausgelassenheit. Am Abend, nach dem Essen, waren die Männer noch in der Trotte und im Stall beschäftigt. Die Frauen arbeiteten derweil in der Küche, im Bauernhaus wurden die Vorbereitungen für den «Chrähahnen» getroffen. Das Fest war der krönende Abschluss der Weinlese und dauerte oft bis der Hahn krächte, also in den Morgen hinein. Es wurde ein üppiges Mahl aufgetischt, dazu Sauser getrunken. Später am Abend spielten Musikanten zum Tanz auf. Dazwischen gab es auch gesellige Spiele und Gesang. Zum Abschluss des Festes entlohnte der Bauer die Helfer mit einem «Büscheli Batzen» und einer Spanschachtel Trauben.

Zum herbstlichen Brauchtum gehörte auch das Sauserfuhrwerk. Die Bauern führten den Wein, der sich noch in Gärung befand, zu den Abnehmern. Ross und Wagen waren herausgeputzt und der Bauer zog sein bestes Gewand an. Jedermann im Dorf war



*Sauserfuhrwerk der
Wäckerlingstiftung 1922*

in irgendeiner Form an den herbstlichen Aktivitäten und Feierlichkeiten beteiligt, das Festfieber ergriff die ganze Bevölkerung.

In unserer heutigen Welt haben viele der alten Bräuche kaum noch Platz, sie sind zum grossen Teil in Vergessenheit geraten. Bei den beiden in Uetikon verbliebenen Weinbauern wird der «Chrähahnen» aber noch jedes Jahr gefeiert. Die Helferinnen und Helfer der Weinlese werden zum Essen eingeladen. Spiele, Musik und Gesang gehören genau so zum Fest wie der junge Sauser. Auch heute dauert dieses Fest bis weit in die Nacht hinein.

Wandel der Konsumgewohnheiten

Im Bezirk Meilen wurden zwischen 1875 und 1884 durchschnittlich Fr. 30.80/hl bezahlt, zwischen 1900 und 1909 etwa Fr. 31.50/hl. Unter Berücksichtigung der Inflation war der Wein in diesen Jahren etwa 15% billiger geworden. Diese Verkaufserlöse deckten die Produktionskosten nicht mehr. Prof. H. Müller-Thurgau, der zu jener Zeit an der Forschungsanstalt Wädenswil tätig war, sah die Ursache der sinkenden Weinpreise in den geänderten Konkurrenzverhältnissen und den sich ändernden Trinkgewohnheiten.

Um die Jahrhundertwende wurden Weine in nie gekanntem Ausmass aus dem nahen Ausland importiert, um die vermehrte Nachfrage zu decken. Der Weinkonsum war in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts stark angestiegen. Gleichzeitig blühte die Kunstweinproduktion. Sie deckte das Bedürfnis nach billigen, weinähnlichen Getränken ab, diente aber auch der Weinfälschung. Der steigende Bierkonsum war ebenfalls eine Gefährdung für den einheimischen Wein, später dann der Kaffee und die Süssgetränke. Zeitweise verdrängte auch der Most (Obstwein) den Zürichseewein vom Familientisch.

Die nachfolgende Tabelle gibt den schweizerischen pro Kopf Jahreskonsum von Getränken an (in Litern). Einige Angaben sind Durchschnittswerte aus mehreren Jahren.

	1882	1900	1908	1917	1930	1940	1950	1970
Wein	70	85	71	53	43	42	34	43
Bier	36	62	72	43	58	55	49	78
Most	22	30	30	38	37	36	30	12
Mineralwasser Süssgetränke		11			18		39	80
Kaffee		138			149		160	170
Tee		10			22		27	29

Absatzhemmend für die einheimischen Weine wirkte nicht nur die Konkurrenz, sondern auch die oft ungenügende Qualität. Prof. H. Müller-Thurgau stellte fest, dass sich die oft sauren, weissen Massenweine schlecht verkaufen liessen. Viele Konsumenten fühlten sich von den säureärmeren, ausländischen Weinen angesprochen. Der Geschmack begann sich zu wandeln. Die milden südländischen Weine wurden immer beliebter, viele Zürcher wurden zu eigentlichen Rotweinliebhabern.

Für Prof. H. Müller-Thurgau war die Verbesserung der Weinqualität eine der wichtigsten Voraussetzungen, den lokalen Weinbau vor dem Untergang zu retten: «Je besser der Wein, desto leichter der Absatz, desto höher der Preis.»

Der Erste Weltkrieg brachte nochmals einschneidende Änderungen. Der Weinimport war schwierig und rückläufig, die Rohstoffe für die Bierbrauereien waren kaum erhältlich. Dies brachte eine vorübergehende Steigerung des Mostkonsums, insgesamt wurden aber mehr alkoholfreie Getränke konsumiert, ein Trend der sich bis in unsere Zeit fortsetzte.

Mit dem Wandel der Konsumgewohnheiten änderten sich auch die Vermarktungsformen. Die Konsumenten verlangten jugendliche, prickelnde und frische Weine. Der Ausschank ab Fass konnte diese Forderung nicht erfüllen. Es entstanden Vertriebsgesellschaften, z.B. um 1900 der VOLG, die den Wein vermehrt in Flaschen verkauften.

Weinfälschung und Kunstweinbereitung

Im 19. Jahrhundert gelang es, aus Rüben preiswerten Zucker herzustellen. Da dieser immer günstiger wurde, und leicht zu Alkohol abgebaut werden konnte, wurde er bald in der Weinproduktion eingesetzt, auch am Zürichsee.

Bei der Chaptalisierung setzte man dem Wein vor der Gärung Zucker zu. Damit konnte der Alkoholgehalt erhöht werden. Mit kohlensaurem Kalk wurde später die Weinsäure ausgefällt und abgetrennt. Da diese Behandlung einen Fremdgeschmack hinterliess, war das Verfahren in der Schweiz nicht sehr beliebt.

Wesentlich gebräuchlicher war das Gallisieren des Weines. Den gärenden Weinen wurde Zuckerwasser zugesetzt. Mit dem zugesetzten Wasser liess sich die Säure verdünnen, mit dem Zucker stieg der Alkoholgehalt. Nicht unerwähnt soll sein, dass damit die Menge des Weines automatisch anstieg.

Man stellte aber auch Weine aus Trester her, in Fachkreisen waren sie als petiotisierte Weine bekannt. Es handelt sich hier um eigentliche Kunstweine. Der Traubentrester wurde mit Wasser und Zucker versetzt. Man liess den Saft ablaufen und vergären. Es entstand aus dem Trester also ein Nachwein. Diese Herstellungsweise wurde zwar oft kritisiert, aber auch in unserer Gegend eifrig ausgeführt.

Ein weiteres Verfahren für die Herstellung von Kunstweinen war die Bereitung aus getrockneten, importierten Beeren und Wasser. Die getrockneten Beeren wurden aus Italien oder Griechenland importiert, mit Wasser und Alkohol aufgegossen und nach einer gewissen Zeit abgepresst.

Die Kunstweinbereitung war erlaubt oder zumindest geduldet. Der Zürcher Regierungsrat beschloss erst 1877 einen Deklarationszwang für die Kunstweine. Die Auswirkungen der Weinverbesserung und der Weinvermehrung waren verheerend für den einheimischen Weinmarkt – die Konsumenten wurden misstrauisch, da sie die realen von den gefälschten Weinen häufig nicht unterscheiden konnten. Am Deklarationszwang wurde daher trotz anfänglicher Proteste festgehalten. Im Jahre 1906 wurde schliesslich ein erstes Lebensmittelgesetz angenommen. Aber erst die Lebensmittelverordnung von 1926 schuf die gesetzlichen Grundlagen für eine moderne, möglichst naturnahe Kellerbehandlung der Weine.

Absatzprobleme der Zürichsee-Weine

Die geänderten Konsumgewohnheiten, die minderwertige Qualität der einheimischen Weine, sowie die schwankende Produkti-

onsmenge führten immer wieder zu schwierigen Situationen im Weinbau. Einmal musste der Bund helfen, die Überschüsse zu verwerten, dann musste er den Weinbauern, die wetterbedingt eine ungenügende Ernte zu verzeichnen hatten, unter die die Arme greifen. Es gab zwischen 1930 und etwa 1960 kaum ein Jahr, an dem der Bund nicht korrigierend eingreifen musste. Erst der konjunkturelle Aufschwung der 60er und der 70er Jahre entschärfte die Situation nachhaltig. Die Einwohnerzahl stieg rasch an, der Weinkonsum nahm wieder zu, die Absatzprobleme der Zürichsee-Weine gehörten der Vergangenheit an. Dank der guten Qualitätsweine nahm das Interesse der Bevölkerung jährlich zu. Es entstanden Weinausstellungen, ein Schweizer Weinatlas wurde publiziert und die Gaststätten waren stolz, einheimischen Wein ausschenken zu dürfen. Die Einstellung zum Weinbau erfuhr eine grundsätzliche Änderung. Um den einheimischen Wein und den Weinbau entstand gleichsam ein Kult, der romantische Züge annahm. Seit dieser Zeit kennen die Zürichsee-Weine keine Absatzprobleme mehr.

Bautätigkeit in den früheren Rebgebieten

Häufig wird behauptet, die enorme Bautätigkeit sei für den Rückgang der Rebflächen verantwortlich. Sicher war es für manche Bauherren verlockend, ihr Haus an schönster Lage mitten in einem Weinberg zu erstellen. Dennoch war dies nicht ausschlaggebend für den Rückgang des Weinbaus. Aus den verschiedenen Karten wird ersichtlich, dass die Reben gerodet wurden, lange bevor Überbauungsabsichten bestanden. Aus vielen Rebflächen entstand nämlich Weideland oder es wurden Obstbäume gepflanzt. Die Überbauungen setzten oft erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ein. Als Beispiel sei das Forbüel genannt, das ursprünglich mit Reben bewachsen war, dann während Jahrzehnten als Weide- und Ackerland genutzt wurde, bevor in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts gebaut wurde. In Uetikon wurden in den Jahren 1880 bis 1971 insgesamt 279 Wohnhäuser erstellt, 154 davon im ehemaligen Rebgebiet. In der gleichen Zeit schrumpfte die Rebfläche von 82 ha auf 2.8 ha. Aus diesen Zahlen ist ersichtlich, dass nur ein kleiner Teil der ehemaligen Rebfläche überbaut wurde. Insgesamt weist der Niedergang des Weinbaus keine Korrelation mit der Bautätigkeit auf.

Neuer Aufschwung des Weinbaus

Ab etwa 1930 zeichnete sich im Weinbau rund um den Zürichsee endlich eine Wende ab. Der Rückgang der Rebflächen verlangsamte sich, in einzelnen Gemeinden kam er zu einem Stillstand. Verschiedene Gründe führten schliesslich zu dieser Kehrtwende. 1926 wurde das Gallisieren des Weines, also das Zumischen von Zuckerwasser zum Traubenmost, verboten. Die Kunden konnten wieder auf einen unverfälschten Wein hoffen. Etwa gleichzei-

tig konnte mit der Bepflanzung von veredelten Reben begonnen werden. Damit begann die Umstellung des Rebsatzes auf hochwertigere Sorten. Schliesslich kamen in den Kellern bessere Weinbehandlungsmethoden zur Anwendung, die zu einer höheren Qualität des Weines führten.

Nach Jahrzehnten des Niedergangs konnte man allerdings nicht erwarten, dass der Aufschwung über Nacht stattfinden würde. Es dauerte weitere 30 Jahre, bis die Krise endgültig überwunden war. In neuerer Zeit wird vermehrt Zürichsee-Wein getrunken, die Rebflächen nehmen in Uetikon markant zu.

In den letzten Jahrzehnten hat die Anzahl der Weinbauern weiter abgenommen, dafür hat sich die bewirtschaftete Fläche je Betrieb stark vergrössert. Die Weinbauern sind heute gut ausgebildet und eignen sich immer wieder neues Wissen an, sie sind auf ihr Fachgebiet spezialisiert. 1975 wies Uetikon noch 7 Betriebe mit Weinbau auf, 2012 waren es nur noch 4, wovon ein Weinbauer aus Stäfa die Reben des Hauses Wäckerling bewirtschaftete. Ab 2014 gibt es in Uetikon nur noch zwei Weinbauern. Erich Meier bewirtschaftet neu auch den Rebberg des Hauses Wäckerling. Martin Schnorf ist der zweite Weinbauer in Uetikon. Seine Rebanlagen befinden sich im Grüt. Die Rebanlagen nehmen heute in Uetikon eine Fläche von 8.1 ha ein. Es ist durchaus möglich dass die Rebfläche in Uetikon innerhalb weniger Jahre auf 10 ha steigen wird. Diskutiert werden neue Rebanlagen im Kreuzstein und unter der Kirche - 2 Hänge, die bereits im 19. Jahrhundert mit Reben bewachsen waren. Die Entscheide sollen noch 2014 gefällt werden. Gemeinsam ist diesen beiden verbliebenen Weinbauern, dass bereits ihre Vorfahren den Weinbau mit Leidenschaft betrieben.

Die Vereinfachung der Rebarbeiten

Beginnend ab 1930 setzte sich die Einsicht durch, dass die Bearbeitung der Reben vereinfacht werden müsse. Unterstützt durch wissenschaftliche Forschungsergebnisse wurden neue Verfahren und Geräte in den Rebbergen eingesetzt, es entstanden zweckmässigere Kulturmethoden. Innerhalb von 40 Jahren wurde es möglich, den Arbeitsaufwand von einst 2700 Std./ha auf etwa 1000 Std./ha zu reduzieren. Die Bodenbearbeitung wurde vereinfacht, das Karsten, die tiefe Bodenbearbeitung, fiel weg. Heutige Weinberge sind begrünt, weit weg von der früheren unkrautfreien Fläche. Die Bodenbearbeitungssysteme sind heute vielfältig: Gründüngung wird in Verbindung mit mechanischer Bodenbearbeitung angewendet, manchmal auch in Kombination mit dem Einsatz von Herbiziden. Mit diesen Vereinfachungen fielen etwa 700 Std./ha Arbeitszeit weg. Bedingung war aber, dass die Rebstöcke höher gezogen wurden. Ein schöner Neben-

effekt der begrünten Flächen war, dass keine Abschwemmung des Bodens mehr stattfand. Der winterliche Transport der abgeschwemmten Erde vom unteren zum oberen Ende des Rebberges entfiel.

Die unerfreulichste Arbeit im Rebberg, das Spritzen der Pflanzen, konnte im Laufe der Zeit ebenfalls vereinfacht werden. In den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts wurden die Rückenspritzen nach und nach von Motorspritzen abgelöst. Dies bedeutete ebenfalls eine signifikante Zeitersparnis.

Die frühen Versuche mit dem Drahtbau waren leider wenig erfolgreich. Die Reben wurden nur etwa 30 - 50 cm über dem Boden gezogen, die Reihenabstände betrug lediglich 1.10 - 1.20 m. Zwar wurden die Arbeiten vereinfacht, sie mussten aber teilweise in gebückter Haltung durchgeführt werden.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde eine weitere wegweisende Rationalisierungsmassnahme eingeführt - der Wädenswiler Rebring. Bis anhin wurden die Rebschosse mit Schaub (angefeuchtetem Roggenstroh) an die Rebstickel geheftet. Für diese Arbeit brauchte es geschickte Hände und viel Erfahrung. Der Wädenswiler Rebring, ein gebogener Stahldraht mit zwei Ösen zum Einhängen erleichterte diese Arbeit enorm.

Die nachfolgende Tabelle gibt einen Einblick in die Entwicklung der aufgewendeten Arbeitszeiten (Std./ha)

	1929	1954	1963	1970	1977	2013
Stockpflege	1380	1092	871	494	459	
Bodenpflege	730	647	358	216	153	
Pflanzenschutz	220	183	117	70	59	
Unterhalt	110	14	23	73	86	
Weinlese	250	464	486	483	279	
Total	2690	2400	1855	1336	1035	580-700

E. Peyer und H. Huber führten die Hochkultur der Reben mit grösseren Pflanzabständen ein. Die Reben hatten in den Reihen einen Abstand von 1.2 m, zwischen den Reihen war der Abstand etwa 1.6 m. Die Reben wurden mit einer Stammhöhe von 70 - 80 cm an Drähten gezogen. Die Stockpflege wurde dadurch sehr stark vereinfacht. Es brauchte den Schnitt im Winter und das Erlesen der jungen Schosse. Wenn nötig, wird das Laubwerk im Sommer etwas eingekürzt. Als Schnittsystem wurde vorerst der

sogenannte Doppelstrecker eingeführt, eine Tragroute wird hangaufwärts, die andere hangabwärts gezogen. Während des Sommers war auf ein lockeres Laubwerk zu achten. Das System bewährte sich und wurde in dieser oder einer ähnlichen Form an vielen Orten angewendet. Die Stickelanlagen verschwanden nach und nach.



Dank der geringen Stockabstände sorgte beim Stickelbau das Laubwerk für einen gewissen Schutz gegen das Abschwemmen des Bodens. Dieser Schutz fiel bei den Drahtanlagen weitgehend weg, der Abstand der Stöcke war zu gross, um den Boden zu schützen. Ein Umdenken in der Bodenpflege war unabdingbar, man musste einsehen, dass eine Begrünung der Zwischenräume viele Vorteile mit sich brachte.

Die neuen Rebanlagen in Uetikon werden ausschliesslich an Drähten gezogen

In den letzten Jahrzehnten wurden an steilen Reblagen Kleinterrassen angelegt. An den Aussenkanten der etwa 140 cm breiten Terrassen wird eine Rebzeile gepflanzt. Das markanteste Beispiel in Uetikon ist das in den 90er Jahren angelegte Weingebiet in der Schwändi.

Die bedeutende Rationalisierung der Rebarbeit wurde nur dank intensiver Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft, Technik und Praxis möglich. Der Weinbau ist zwar heute immer noch arbeitsintensiv, aber er ist gleichzeitig ein moderner Zweig der Landwirtschaft geworden.



Hydraulikbagger zum Ausheben der Kleinterrassen

Kontrolle der Weinlese

Das Jahr 1934 brachte viele Schwierigkeiten, der Spätsommer war nass und ein spät auftretender Hagelschlag liess die Trauben faulen. Da der Herbst wieder warm war, hatten viele Traubenbeeren einen Essigstich. In der Folge lagerten in einigen Kellern minderwertige und verdorbene Weine. Der VOLG musste eine grosse Menge Weisswein zu Essig umarbeiten und forderte deshalb die Einführung einer Weinlesekontrolle. In kurzer Zeit wurde ein Reglement ausgearbeitet. Darin war die Kontrolle und Überwachung des Wümmet durch ausgebildete Kontrolleure beschrieben. Insbesondere sollte die Sönderung des Lesegutes überwacht werden. Grosse Wert legten sie auch auf die Sauberkeit der Lesegeschirre und der Ständen. Sie führten ausserdem Mostwägungen durch und durften die Trauben aufgrund der Qualität klassieren. Die Resultate mussten den kantonalen Rebbaukommissariaten mitgeteilt werden. Die ersten Rapporte verwiesen auf viele Mängel bei der Weinlese, unsaubere oder gar schimmelige Lesegeschirre mussten beanstandet werden, aber auch die ungenügende Sönderung wurde oft genannt. Die Kontrolle war zunächst freiwillig, am Zürichsee wurden die vom VOLG aufgekauften Posten kontrolliert.

Im Jahr 1944 erklärte der Kanton Zürich die Weinlesekontrolle für obligatorisch. Nach und nach wurde der Preis der gelesenen Trauben an die Qualität gekoppelt. Damit entstand ein weiterer Anstoss, qualitativ hochwertigen Wein herzustellen. Anfangs der 50er Jahre wurde eine mittlere Gradation und der Grundpreis für Wein bestimmt. Für überdurchschnittliche Gradationen gab es einen Preiszuschlag von zwei Franken pro °Oe und hl, bei unterdurchschnittlichen Qualitäten wurde ein Abschlag von drei Franken pro °Oe und hl vorgenommen. In den folgenden 30 Jahren nahm die Qualität der Trauben leicht zu. Der Sortenwechsel vom Rauschling zum Riesling-Silvaner hatte den grössten Einfluss auf die Qualitätssteigerung der Trauben, die Riesling-Silvanertrauben geben im allgemeinen einen etwas süsseren Traubenmost. Die Traubenqualität ist einerseits abhängig vom Wetter, andererseits aber auch von der Ertragsmenge. Eine Ertragssteigerung ist in der Regel mit einer Qualitätseinbusse verknüpft. Bei der Weinlesekontrolle wird daher immer auch der Ertrag eines Weinberges erfasst.

Im Jahresbericht 2011 des Rebbaukommissariats entnehmen wir für Uetikon etwa folgende Daten über die Weinlesekontrolle:

	Fläche ha	Trauben- posten	Ertrag g/m ²	Mostgewicht °Oe
Blauburgunder	2.02	12	999	100.5
Riesling-Silvaner	1.64	26	1017	81.7
Sauvignon-Blanc	0.75	3	762	86.2
Chardonnay	0.72	4	934	90.3
Räuschling	0.56	8	1168	79.1

Die Kelterung im 21. Jahrhundert

Gesundes und gutes Traubengut ist entscheidend für die Herstellung eines Qualitätsweines. Bei den Kellerarbeiten kann der Traubenmost und der entstehende junge Wein aber noch beeinflusst werden. Heute weiss man, dass die Hygiene im Keller ausschlaggebend zur Qualität des Weines beiträgt. Die Weinkeller werden regelmässig durch das kantonale Labor inspiziert.

Für die Herstellung von Weissweinen werden häufig Stahltanks eingesetzt

Herstellung von Weisswein

Die gelesenen Trauben werden maschinell abgebeert und die Beeren unmittelbar anschliessend gepresst. Die Schwebstoffe lässt man sedimentieren und der klare, überstehende Traubenmost wird mit einer Reinhefe geimpft, um die Gärung zu starten. Einzige Ausnahme bilden die Riesling-Trauben, die an der natürlichen Wildhefe vergoren werden.

Auch der Räuschling hat einen Sonderstatus und erlebt eine richtiggehende Renaissance. Diese Trauben werden mit einer Spezialhefe vergoren. Die Gärung findet in Stahltanks unter streng kontrollierten Bedingungen statt. Die Temperatur steuert die Geschwindigkeit der Vergärung. Die meisten Winzer lassen die weissen Trauben bei einer Temperatur zwischen 12 und 20°C vergären, wobei die gewünschte Temperatur durch einen Computer gesteuert wird.



Der junge Weisswein wird anschliessend im Stahltank oder im Holzfass ausgebaut. Bei 18°C und nach Zugabe der entsprechenden Bakterienkulturen beginnt der Säureabbau. Unter leichtem Überdruck (ca. 0.6 bar) wird der fertige Wein durch ein Cellulose- oder Papierfilter gepumpt, mit Sulfit stabilisiert und dann in Flaschen gefüllt.

Natürlich hat jeder Weinkeller seine Eigenheiten, einige Spezialmethoden werden als Geheimnisse gehütet.

Herstellung von Rotwein

Die geernteten Trauben werden mit der Abbeermaschine von ihrem Stielgerüst befreit und die Beeren mit einer Walze zerdrückt. Das Gemisch aus Most, Fruchtschale und Traubenkernen wird als Maische bezeichnet. Die Gärung wird an der Maische vorgenommen, denn nur so werden die Farb- und Gerbstoffe aus der Fruchtschale extrahiert. Die Maische wird mit Reinhefe geimpft und je nach Sorte während fünf Tagen bis drei Wochen vergoren. Die Temperatur steigt während des Prozesses zuerst langsam, dann immer schneller von 12 auf 30°C an und fällt dann langsam wieder ab, erst dann wird der junge Wein abgepresst.

Der Rotwein wird generell im Holzfass ausgebaut, je nach Sorte und Menge werden grosse oder kleine Fässer eingesetzt. Die Lagerdauer im Holzfass ist ebenfalls von der Sorte und der gewünschten Geschmacksnote abhängig. Der Säureabbau und die Filtration ist dann ähnlich wie beim Weisswein.

Gesetzliche Rahmenbedingungen

Weinfälschungen und Kunstweinherstellung sind heute in unserer Gegend keine Themen mehr. Die Gesetzgebung regelt genau, welche Zutaten erlaubt sind.

Ein Wein mit einer Ursprungsbezeichnung darf höchstens mit 10% eines anderen Weines aus der Region verschnitten werden. Ein Weinbauer, der selber keltert, darf Trauben zukaufen, wobei die Limite wiederum bei 10% oder bei 2500 kg liegt, je nachdem welche Grenze zuerst erreicht wird. Auch die Zugabe von Zucker vor der Gärung ist genau geregelt. Erlaubt sind höchstens drei Kilogramm pro Hektoliter Traubenmost. Die modernen Weinbauern geben in der Regel keinen, oder nur sehr wenig Zucker zu.

Zweiter Teil: Der Jahresablauf im Weinberg

Das Rebwerk im 19. Jahrhundert

Winter

Die erste Arbeit im neuen Weinjahr war der Rebschnitt. Am See war es üblich, die Reben im Februar zu schneiden, wenn die strengste Kälte vorüber war. Anfang März sollte diese Arbeit ihren Abschluss finden. Bei den weissen, ertragreichen Sorten, Rauschling und Elbling, kam der Bogenschnitt zur Anwendung. Es wurde eine Rute mit sieben bis neun Augen geschnitten. Dazu kam ein Zapfen mit zwei bis drei Augen und tiefer am Stock eine Reserve mit einem Auge.

Für die edleren Sorten, Clevner und Tokayer wurde der Zapfenschnitt angewendet. Beim zwischenschlingigen Zapfenschnitt liess der Rebbauer auf jedem Schenkel ein Zapfen (oder «Herr») mit drei bis vier Augen stehen, und etwas tiefer eine Reserve (auch «Knecht» oder «Nägeli» genannt) von einem Auge. Bei beiden Schnittsystemen wurde versucht, die Rebe möglichst niedrig zu halten, man erwartete dadurch eine günstige Wirkung auf die Traubenqualität.

Nach dem Schneiden, wenn der Boden etwas abgetrocknet war, wurden die Stickle gestossen und gerichtet, und die abgebrochenen mit einem Gertel nachgespitzt. Das Sticklestossen besorgten die Rebbauern mit einem Stickeisen. Die neuen Stickle hatten eine Länge von etwa 220 cm. Jedes Jahr mussten etwa 10% aller Stickle nachgespitzt werden. Wenn sie zu klein wurden, verwendete man sie zum Aufbinden der vergrubten Reben oder sie wurden als Brennholz nach Hause gebracht. Manchmal waren diese zu kleinen Stickle und das Schnittholz Teil der Bezahlung für die Rebarbeiter.

Wenn die Augen der Reben anschwellen, mussten die geschnittenen Reben aufgebunden werden. Mit geschickten Händen wurden die Ruten zu Bogen geformt und mit Schaub (angefeuchtes Roggenstroh) oder mit Weiden angebunden.



Sticklestossen

Formen einer Bogenrebe





Hacken im Rebberg

Frühling

Nach dem Schnitt der Reben, wenn die Stickle wieder ausgerichtet und die Reben angebunden waren, begannen die Rebleute mit dem Karsten. Es diente der Bodenlockerung und kann mit dem Umgraben verglichen werden. Der Karst ist eine grosse Hacke mit in der Regel zwei oder drei Zinken. Mit dem Karsten wurde gleichzeitig Dünger ausgebracht. Alle drei oder vier Jahre wurden die Reben mit Stallmist gedüngt. Mit einer Hutte, die mit 75 bis 100 kg Mist beladen war, konnten bis zu 20 Rebstöcke gedüngt werden. Stallmist war der gebräuchlichste Rebedünger, er wurde notfalls aus der Region eingekauft. Ab 1881 konnten die Uetiker Rebbauern bei der nahe gelegenen Chemischen Fabrik Mineraldünger einkaufen. Der Wechsel vom Stallmist zum Mineraldünger vollzog sich aber nur langsam.

In den Rebbergen am See wurde kein Unkraut geduldet. Mit der Hacke wurde der Boden gelockert, das Unkraut ausgerissen und im Rupfersack aus dem Rebberg getragen. Die Rupfer gingen während der ganzen Vegetationsperiode drei- bis viermal durch die Reben, um jederzeit einen unkrautfreien Rebberg zu gewährleisten. Das kritische Auge des Nachbarn liess gar keine andere Arbeitsweise zu. Zudem war man überzeugt, dass das Unkraut der Rebe zu viele Nährstoffe aus dem Boden wegnehme.

In der zweiten Maihälfte, sobald die Blütenstände («Gescheine») an den jungen Schossen sichtbar wurden, begann die erste Laubarbeit, das Erlesen. Die unfruchtbaren Triebe und Stockausschläge wurden entfernt. Später wurde «geläubelt», das unterste Blatt eines Schosses, manchmal auch alle Blätter bis zur ersten Traube wurden entfernt.

Sommer

Später im Sommer kam das Verzwicken oder «Chlimme». Zwei bis drei Schosse des unteren Teils des Bogens, bzw. des Zapfens sowie von der Reserve wurden zusammengehalten und mit Schaub an den Stickle geheftet. Alle anderen Triebe wurden verzwicket, d.h. die Triebspitzen entfernt. Aus diesen gehefteten Schossen, die

Fasel- oder Ufheftschosse genannt wurden, entstanden im Folgejahr die neuen Bogen oder Zapfen. Beim Verzwicken wurden die übrigen Triebe bis auf ein oder zwei Blätter oberhalb der letzten Traube eingekürzt. Während der Blütezeit ruhte das Rebwerk für einige Tage.

Im Laufe des Sommers wurde einige Male nachgeheftet und Ende Juli oder Anfang August wurde verheftet. Einmal mehr nahmen die Rebleute der Rebe viele Blätter weg, die dem Zuckergehalt der Trauben förderlich gewesen wären. Viele Vorgänge in der Rebe und im Boden – etwa die Assimilation oder der Nährstoffhaushalt – waren zu wenig bekannt oder wurden falsch interpretiert. Das mag mit ein Grund sein, weshalb sich das Rebwerk während des ganzen 19. Jahrhunderts kaum veränderte und kaum entwickelte.

Herbst

Die Weinlese fiel in der Regel in den Monat Oktober. Die Weinbauern begannen mit der Lese möglichst früh, Traubenfäule, Vogel- und Wespenfrass konnten den Ertrag massiv schmälern. Auch die Furcht vor Kälte und Schnee veranlasste die Rebbauern zu einer frühen Ernte, obwohl die Trauben noch nicht ihren vollen Reifegrad erreicht hatten. Quantität wurde eben höher als Qualität gewertet.

Zur Weinlese wurden Bekannte und Verwandte eingeladen. Die Trauben wurden mit der Traubenschere abgeschnitten, die ab etwa 1850 das Wümmermesser ersetzte. Die gelesenen Trauben kamen ins Wümmergeltli, welches in eine Tanse geleert wurde. Der Tansenträger trug die Trauben aus dem Rebberg und kippte sie in eine Traubenmühle, die auf der Stande des Wagens montiert war.

In guten Jahren erreichte der Clevner einen Zuckergehalt von 80 – 95° Oe, der Räuschling konnte einen maximalen Zuckergehalt von 83° Oe erreichen. In schlechten Jahren erreichte der Clevner aber nur 56 – 70° Oe und der Räuschling kaum 50° Oe. Die daraus gekelterten Weine waren aus heutiger Sicht katastrophal.

Tansenträger



Rebmesser und Rebschere



Die gelesenen und gemahlten Trauben wurden mit den Fuhrwerken zum Trottaggebäude gefahren. Hier wurde das Gemisch, die Maische, in die grossen Gärständen geschöpft. Sowohl Rotweine als auch Weissweine wurden an den Beerenhäuten und Kämmen vergoren. Sobald die Trottag frei war – sie wurde in der Regel von einigen Weinbauern gemeinsam betrieben – wurden die Trauben gepresst. Aus den Treestern wurden später Zigerli gestochen, die getrocknet das Brennmaterial für die Schnapsbrennerei abgaben.

Die Maische blieb oft längere Zeit in der offenen Gärstände dem Luftsauerstoff ausgesetzt. Durch die Oxidation wurde die Maische braun, im Extremfall setzte sogar die Essigbildung ein. Diese nachteiligen Vorgänge wurden durch ungenügende Hygienemassnahmen gefördert. Zum Glück kamen Mitte des 19. Jahrhunderts kleine Pressen auf den Markt. Sie waren preisgünstig und effizient und lösten die Trottagen ab.

Das Rebwerk im 21. Jahrhundert

Winter

Das Zurückschneiden der Reben ist die Haupttätigkeit im Winter. Die Arbeit wird durch den Einsatz der Elektroschere beschleunigt und ist mit weniger Kraftaufwand verbunden. Falls sinnvoll, werden zunächst die langen Ruten ab Traktor eingekürzt. Dies erleichtert die nachfolgende Arbeit mit der Elektroschere zusätzlich. Der Rebschnitt gehört zu den wichtigsten Aufgaben im Rebberg, der potenzielle Ertrag an Trauben wird durch die Anzahl der stehen gelassenen Augen in gewissen Grenzen festgelegt. Mit dem Schnitt wird auch die Zukunft des Rebstockes bestimmt. Ein Reserveschoss mit nur ein bis zwei Augen bestimmt das Aussehen der Rebe im nächsten Jahr. In schwierigen Situation wird aber nach wie vor mit der herkömmlichen Rebschere geschnitten. Das Schnittgut wird an Ort und Stelle gehäckselt, es muss von Gesetzes wegen als Dünger im Rebberg verbleiben.

Parallel dazu wird die Drahtanlage Instand gesetzt, Drähte werden neu gespannt und defekte Pfähle ersetzt.

Sobald der Saft in die Schosse steigt, werden die geschnittenen Ruten als Streckbogen an den Drähten angebunden. Diese Arbeit erfordert viel Fingerspitzengefühl, damit die Schosse nicht brechen.

Frühling

Falls notwendig, werden im Frühjahr die Gassen zwischen den Drahtreihen mit einer Egge gelockert und eingeebnet. Diese Arbeit wird alle zwei bis drei Jahre ausgeführt. Je nach Lage des Rebberges kann ganz auf diese Arbeit verzichtet werden. Grundsätzlich gilt heute, dass der Boden während des ganzen Jahres mit Pflanzen bedeckt bleibt. Damit wird verhindert, dass Erde abgeschwemmt und Nährstoffe aus dem Boden ausgewaschen werden. Gedüngt werden die Reben nicht, die Reben erhalten keinen Kompost, keinen Mist und auch keinen Mineraldünger. Die Gründüngung, das Häckselgut und der ausgebrachte Trester müssen der Rebe als Nährstofflieferanten genügen. Beim Austrieb werden die Reben mit Schwefel gegen Milben gespritzt. Das Erlesen der Reben, also das Ausbrechen von überzähligen Austrieben ist abhängig von der Traubensorte, kann aber heute auf ein Minimum beschränkt werden. Voraussetzung ist allerdings, dass der Rebschnitt im Winter korrekt und sorgfältig durchgeführt wurde.

Sommer

Die schnell wachsenden Triebe werden von Hand in die Drahtanlage eingeschlaft, aber grundsätzlich nicht angebunden. Die Schosse halten sich mit ihren Ranken an den Drähten. Gegen

Ende des Sommers werden die Triebspitzen maschinell entfernt. Die vielen Blätter tragen zur Assimilation und zur Verbesserung der Traubenqualität bei. Gegen Ende der Wachstumsperiode werden die untersten Blätter, also jene in der Traubenzone, entfernt. Dadurch werden die Reben besser durchlüftet und die Trauben neigen weniger zu Fäulnis. Zudem wird dadurch die Weinlese erleichtert. Das Auslauben wird maschinell durchgeführt. Die Blätter werden mit einer Walze in das Gerät eingezogen und abgerupft.

Während des Sommers wird das Unkraut um die Rebstöcke zweimal mit Herbizid abgetötet und die Gassen werden gemäht (Gründüngung). Die Reben werden im Laufe des Frühlings und Sommers bis zu achtmal gegen Schädlinge gespritzt. Die letzte Spritzung muss spätestens am 20. August erfolgen, danach ist die Schädlingsbekämpfung nicht mehr erlaubt. Die heutzutage eingesetzten Spritzmittel sind biologisch schnell und gut abbaubar, so dass in den Trauben und im Wein keine Rückstände nachweisbar sind. Im August kann ein letztes Mal die Traubenmenge reguliert werden. Im Bedarfsfall werden überschüssige Trauben abgeschnitten. Mit den heutigen Anbaumethoden ist es allerdings kaum möglich, die gesetzlich vorgegebene Maximalmenge zu überschreiten (1.4 kg weisse Trauben pro Quadratmeter, 1.3 kg rote Trauben pro Quadratmeter).

Herbst

Der Reifeprozess der Trauben wird sorgfältig überwacht, der Zucker- und der Säuregehalt werden regelmässig überprüft. Wichtig sind heutzutage auch die optische und die organoleptische Überprüfung der Traubenreife. Wenn sich die Traubenkerne zu verfärben beginnen, kann bald mit der Ernte begonnen werden. In vielen Rebbergen werden die reifenden Trauben mit einem Netz gegen Vogelfrass geschützt. Einerseits soll die Ernte nicht geschmälert werden, viel wichtiger ist aber, dass keine angepickelte Beeren an den Trauben hängen, die schnell faulen würden. Das Spannen der Netze ist aber aufwendig und muss sorgfältig erfolgen, damit sich keine Tiere verfangen können. Moderne Netze werden nur einmal gebraucht und sind für grosse Flächen entsprechend teuer.

Höhepunkt ist natürlich der Wümmet, eine der wenigen Arbeiten, die auch heute noch ausschliesslich von Hand durchgeführt wird. Die Ernte erfolgt heutzutage relativ früh, wenn die Trauben noch nicht zu faulen beginnen. Ein möglichst hoher Zuckergehalt der Trauben ist nicht mehr das oberste Ziel. Das Traubengut soll gesund sein, so dass keine Beeren abgeschnitten werden müssen. Eine Sönderung der Trauben ist zeitaufwendig und wird nach Möglichkeit vermieden. Seit zwei Jahren kontrollieren die Win-

zer ihre Traubenqualität selber, die amtlichen Kontrollen sind weggefallen.

Der krönende Abschluss des Rebjahres bildet auch heute noch der Chrähahn. Wenn die Weinlese vorbei ist, wird im Weinkel-ler in fröhlicher Runde gefeiert. Die lokalen Chöre singen passen-de Lieder, es werden Gesellschaftsspiele gemacht, gegessen und getrunken bis spät in die Nacht – oder bis der Hahn kräht.

Winter:

Die letzten Gäste im Rebberg



Frühling:

Erste Gescheine werden sichtbar



Sommer:

Die Schosse suchen den Weg in die Höhe



Herbst:

Der Wümmet – der Höhepunkt des Rebjahres



Verwendete Quellen

- Andres M. Altwegg «Vom Weinbau am Zürichsee», Th. Gut Verlag, Stäfa, 1980
- Peter Ziegler «Uetikon am See», Gemeinde Uetikon am See, 1983
- Hans Hasler «Alti Bilder vom Zürisee - Von Räten und vom Wii», Buchdruckerei Stäfa, 1942
- Hilde Welti «Reben und Wein am Zürichsee», Th. Gut Verlag, Stäfa, 1976
- Mündliche Informationen der Uetiker Weinbauern Erich Meier, Martin Schnorf und Urs Tanner
- Mündliche Informationen von Robert Scherz, Rebbesitzer und Hobbywinzer

Das Copyright der Bilder auf S. 6, 8, 9, 21 unten, 25, 26 und 27 oben liegen bei A. Altwegg und beim Baeschlin / Th. Gut Verlag, Glarus. Wir danken für die freundliche Genehmigung der Reproduktion.

Impressum

Recherchen und Text: *Armin Pfenninger*

Fotos: *Armin Pfenninger,
Ueli Blaser*

Gestaltung Broschüre: *Ueli Blaser*

Druck: *Feldner Druck AG*

Auflage: *300 Exemplare
September 2014*



Öffnungszeiten:

jeden Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr und jeden ersten Donnerstag des Monats von 19.00 bis 21.00 Uhr
Geschlossen 21. Dezember 2014 bis 4. Januar 2015