Zeitschrift: Brugger Neujahrsblätter
Herausgeber: Kulturgesellschaft des Bezirks Brugg
Band: 62 (1952)

Artikel: Vom Weinbau im Aargau
Autor: Bläuer, Jakob / Meier, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-901112

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vom Weinbau im Aargau

Daß die Technik in den letzten Jahren gewaltige Fortschritte gemacht hat, ist eine augenfällige Tatsache. Dies zeigt sich nicht nur in der Industrie, sondern sogar in der Landwirtschaft, der man sonst gerne Konservativismus vorhält. Es ist in erster Linie ein Verdienst der landwirtschaftlichen Schulen, die in steigendem Maße von allen Schichten der Bauersame besucht werden.

Unsere Neujahrsblätter haben in den letzten Jahren von verschiedenen Brugger Industrien berichtet, die wesentlich zur Entwicklung unseres Städtchens beitrugen. Die folgende Darstellung möchte sich nun der Landwirtschaft erinnern, und zwar eines Zweiges der Landwirtschaft, dem von alters her ganz besonders in unserem Bezirk hohe Bedeutung zukommt, dem Weinbau.

Am meisten hat sich wohl auf dem Gebiete der Landwirtschaft die Technik des Weinbaus entwickelt. Die Weinrebe (Vitis vinifera) ist ein Kind wärmerer Landstriche. Allerdings ist ihre Kultur in unserer Gegend sehr alt. Schon zur Zeit der Römer müssen in unserem Lande Reben gewachsen sein; denn im Schutthügel von Königsfelden sind Rebschosse gefunden worden. Die trinkfesten römischen Legionäre wollten wohl den gewohnten Wein in dem rauhen Helvetien nicht missen und versuchten deshalb dessen Kultur in ihrer Nähe. Im Mittelalter waren die Klöster die Förderer des Weinbaus: so pflegte das Kloster Wettingen ausgedehnte Weinberge in Wettingen und Baden, Muri besaß solche bei Lunkhofen, Königsfelden bei Brugg und im Schenkenbergertal und St.Blasien bei Klingnau und Döttingen, also gerade dort, wo wir heute noch ausgedehnte Rebkulturen antreffen. Nach der Eroberung des Aargaus im Jahre 1415 waren es die Berner Landvögte und Herrschaftsherren, die den Weinbau förderten. In Oberflachs steht noch heute der Zehntenkeller, wo der Weinzehnten eingelagert wurde. Die Berner brachten den Waadtländer Chasselas an die Hänge des Schenkenbergertales, wo er den Namen Schenkenberger erhielt. Der Berner Aargau ist seither speziell Weißweingebiet geblieben.

Die Pflege des Weinstocks verlangt sorgfältige Arbeit; der Weinbauer hält daher große Stücke auf sich: er fühlt sich eben als Spezialist, dessen Leistungen ganz besondere Kenntnisse, Sorgfalt und Hin-

gabe erfordern. Schon das Schneiden im Frühjahr bedingt bei jedem Schnitt besondere Überlegung; denn vom sorgfältigen Schneiden hängt die Fruchtbarkeit und die Weiterentwicklung der Pflanze weitgehend ab. Jeder Stock will besonders behandelt sein. Und seit verschiedene Arten von Schädlingen in vermehrtem Maße auftreten, ist die Arbeit noch komplizierter geworden. Amerika brachte uns neben allerlei vorteilhaften Neuerungen in der Rebkultur leider auch verschiedene Schädlinge. Zu erwähnen sind die beiden Pilzkrankheiten, der echte Mehltau (Oidium) und der falsche Mehltau (Peronospera), die Blätter und Träubchen schädigen, und die Reblaus (Phylloxera), die in ihren verschiedenen Entwicklungsstadien die Wurzeln angreift. Der echte Mehltau, der glücklicherweise im offenen Rebberg weniger verheerend wirkt als an Spalierreben, trat bei uns schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf, der falsche Mehltau dagegen erst in den achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts.

Das Auftreten der Reblaus im Jahre 1905 in Remigen und deren rasche Verbreitung auf die andern Rebgebiete des Kantons verunmöglichte beinahe die weitere Pflege des Weinbaus in unserer Gegend. Zur Bekämpfung des Schädlings wurde Schwefelkohlenstoff angewandt. Aber dieses Mittel erwies sich als ungeeignet, weil Schwefelkohlenstoff außer dem Schädling auch das pflanzliche Leben vernichtet. Doch brachte uns Amerika nicht nur die Krankheit, sondern glücklicherweise auch das Mittel zu deren Bekämpfung. Als Grundlage diente die Beobachtung, daß gewisse Arten der Wildrebe von der Reblaus überhaupt nicht oder dann ohne Schaden befallen werden. Doch eignen sich diese amerikanischen Wildreben ohne Pfropfung nicht zur Kultur, weil sie wohl viele und schöne Gescheine (Blütenstand der Weinrebe) hervorbringen, die aber vor der Reife abfallen. Durch Kreuzung ist es gelungen, neue Rebsorten zu züchten, die Trauben bringen (Hybriden). Diese erzeugen Trauben von angenehmem Geschmack, liefern aber einen Wein, der unserm Gaumen nicht zusagt. Dennoch gründet sich auf diese Amerikanerreben die Neubepflanzung unserer alten Rebberge und somit der Erfolg des heutigen Weinbaus.

Rebveredlung

Die heutigen Rebbestände sind sogenannte Veredlungen: Der unter der Erde liegende Teil, das Wurzelwerk, ist „amerikanisch", der freiliegende Teil, die Schosse, das Laubwerk mit den Trauben sind die

bisher kultivierten Sorten Burgunder, Portugiesen als blaue und Gutedel, Räuschling, Elben u. a. als weiße Sorten. Wie kam diese Entwicklung unserer Rebsorten zustande?

In sogenannten Muttergärten wird Unterlagenholz gezogen, meist die Sorten Riparia Rupestris 3309 und Berlandiere Riparia. Die einjährigen Schosse werden mehrere Meter lang. Aus ihnen werden 25 cm lange Stecklinge geschnitten und auf diese mittelst Zungenschnitt ein gleichdickes Stück eines Edelreises mit einem Auge kopuliert. In feuchtes Sägemehl eingebettet, wird die Veredlung in einem warmen Raume angetrieben, bevor sie zur Bewurzelung in die Rebschule verpflanzt wird, was geschieht, sobald keine Fröste mehr zu befürchten sind. Recht bald bildet sich um die Veredlungsstelle infolge der Saftstauung ein Wulst (Kallus), in welchem die beiden Teile verwachsen. Unter günstigen Verhältnissen und sorgfältiger Pflege können die Würzlinge schon im nächsten Frühjahr in den Rebberg verpflanzt werden. Sicherer aber ist die Anpflanzung zweijähriger Würzlinge. In den Anfängen taten sich in den meisten Gemeinden einige tatkräftige Weinbauern zusammen, um diese Arbeit gemeinsam vorzunehmen. In neuerer Zeit überlassen sie das besonderen Fachleuten. Der Bedarf an verschulten Würzlingen ist auch nicht mehr so groß, seit an den meisten Orten die Rekonstruktion der Rebberge durchgeführt ist. Gleichzeitig mit der Rekonstruktion ging auch eine Selektion des Rebbestandes einher, indem das Edelholz nur von Rebstöcken ausgesuchter Qualität genommen wurde. Das trug wesentlich zum bessern Ertrag unserer heutigen Reben bei. So ist durch die Rekonstruktion unserer Rebberge nicht bloß die Reblaus wirksam bekämpft worden, sondern es wurde gleichzeitig die Rentabilität des Weinbaus gesteigert.

Mit der Neubepflanzung der Rebberge ging eine Vereinfachung der Arbeitsmethoden Hand in Hand, indem man beispielsweise zum Drahtbau überging. Aufwärts führende Reihen von Holz- oder Betonpfählen werden mit starken Drähten bespannt, an welchen sich die hochgezogenen Rebschosse mit ihren Gabeln anklammern. So erspart sich der Bauer das alljährliche Pfählen und Heften und die ganze Anlage macht einen saubern Eindruck, der durch die heimeligen Rebhäuschen in den Neuanlagen noch gehoben wird.

Der Drahtbau bietet zudem den Vorteil, daß der Boden maschinell bearbeitet werden kann. Trotzdem die Reben meist an Hängen gepflanzt sind, kann, dank der geschilderten Pflanzungsweise, durch das

Anbringen von Seilwinden der Pflug zur Lockerung des Bodens verwendet werden. Dadurch wird der Boden viel gründlicher und rascher aufgelockert als durch die Bearbeitung mit dem Karst. Auf gleiche Weise geschieht auch die sommerliche Bodenbearbeitung mit dem Hackpflug.

Die Rebsorten

Wie aus den bisherigen Ausführungen hervorgeht, hat die Rekonstruktion im allgemeinen keine wesentliche Änderung in den Rebsorten gebracht. Die heutigen Weine sind die gleichen, die schon früher erzeugt wurden. Wenn sie besser munden, so kommt es daher, daß sie allgemein besser gepflegt werden. Ein guter Wein verlangt eben eine sachgemäße, sorgfältige Kellerbehandlung, die ihm nur von besonders geschultem Personal gegeben werden kann. Der Rotwein ist meist das Produkt der altbewährten Sorte Blauer Burgunder (Clevner). In den Weißweingebieten hat aber eine allgemeine Umstellung stattgefunden. Die alten Sorten Gutedel und Elben, auch Räuschling sind an vielen Orten ganz verschwunden. Von diesen hat besonders der Gutedel, wie schon der Name sagt, einen edlen Wein hervorgebracht, den seine Liebhaber immer noch in angenehmer Erinnerung haben. Da aber die Rebe besonders gegen die Pilzkrankheiten äußerst anfällig war und die Gescheine bei regnerischem Wetter in der Blütezeit schwer litten, wird sie selten mehr angepflanzt. An ihre Stelle ist die neue Sorte Riesling-Sylvaner getreten. Riesling und Sylvaner sind bekannte gute, aber wenig angebaute Rebsorten. Nun gelang es dem im Jahre 1891 als Direktor der Obst- und Weinbauschule nach Wädenswil gekommenen Prof. Dr. H. Müller-Thurgau als Lehrer an der Weinbauschule zu Geisenheim in Deutschland, aus beiden Sorten durch künstliche Befruchtung den Bastard Riesling-Sylvaner zu züchten. Er brachte die Rebe mit nach Wädenswil, wo sie seit 1898 vermehrt und in reinem Satze angepflanzt wurde. Sie gedieh sehr gut und ihr Wein wurde als vorzüglich erkannt. Dort hat sie der junge Lehrer Jakob Bläuer aus Schinznach als Schüler der Weinbauschule kennen gelernt. Er hat sich von Weinbautechniker Heinrich Schellenberg Schosse dieser Sorte schenken lassen, mit ihnen eine Rebschule angelegt und die gewonnenen Würzlinge in seinem Rebberg im „Regnisbühl" zu Schinznach erstmals im Aargau angepflanzt. So kam die Sorte im Jahre 1911 in den Aargau und ist seither die meist angebaute Weißweinrebe geworden. Sie ist zwar gegen die vielen Rebschädlinge sehr empfindlich und

erfordert deshalb eine sorgfältige Pflege. Sie zeichnet sich aber durch üppiges Wachstum, reichen Traubenschuß und große Widerstandskraft gegen schlechten Blühet aus. Der Wein ist säurearm, elegant und bukettreich. Er erfreut sich steigender Beliebtheit und fand auch in den Jahren, da die Welschen unter der Weißweinschwemme litten, schlanken Absatz.

Schädlingsbekämpfung

Es war oben davon die Rede, daß der Weinstock mancherlei Gefahren ausgesetzt ist. Bald nach dem Austreiben erfrieren oft die jungen Triebe. Eine einzige Nacht kann die Ernte eines ganzen Jahres vernichten. Bei günstigem Wetter bringt der Nachtrieb noch Gescheine hervor, aber von einem lohnenden Ertrage kann nicht mehr die Rede sein. Mit Räuchern und Frostschirmen kämpft man gegen diese Gefahr. Seit einigen Jahren tritt die Kräuselkrankheit in manchen Gegenden stark auf, und es müssen daher die Stöcke vor dem Austreiben mit Schwefelkalkbrühe behandelt werden. Gegen Ende Mai besteht die Gefahr des Auftretens des falschen Mehltaus. Ein Kupfervitriolbelag schützt die Blätter vor dem Krankwerden. Allein die Gefahr, von dieser Krankheit befallen zu werden, besteht für die Reben bis weit in den Sommer hinein, da auch die jungen Träubchen der Ansteckung ausgesetzt sind. So wird denn alle zehn Tage bespritzt, besonders in nassen Sommern, wie letztes Jahr: eine recht mühsame Arbeit, früher wenigstens, als die Spritzbrühe durch die schmalen Fußwege hinaufgetragen werden mußte. Heute ist die Arbeit erleichtert durch Verbesserung der Weganlagen und Erstellen von Wasserleitungen. Das Zubereiten der Brühe geschieht nun an Ort und Stelle. Zudem haben die Genossenschaften Motorspritzen angeschafft, mittelst derer die Arbeit viel rascher ausgeführt wird. Der echte Mehltau tritt im offenen Rebberg weniger häufig auf. Er wird durch Schwefelpräparate porphylaktisch bekämpft; denn kranke Pflanzenteile können nicht mehr geheilt werden.

Zu diesen Schädlingen gesellen sich eine ganze Anzahl tierischer Schmarotzer, die der Rebe und ihren Produkten nachstellen. Es sind unter andern Feinden zwei Arten Traubenwickler zu nennen, deren einer Art heute praktisch keine Bedeutung mehr zukommt, da ihre Entwicklung in unsern Rebbergen durch eine bestimmte Fliegenart gehemmt wurde. Zur Zeit der Traubenblüte fliegt die zweite Art als hübsche Motte in unsern Rebbergen und legt ihre Eier in die Ge-

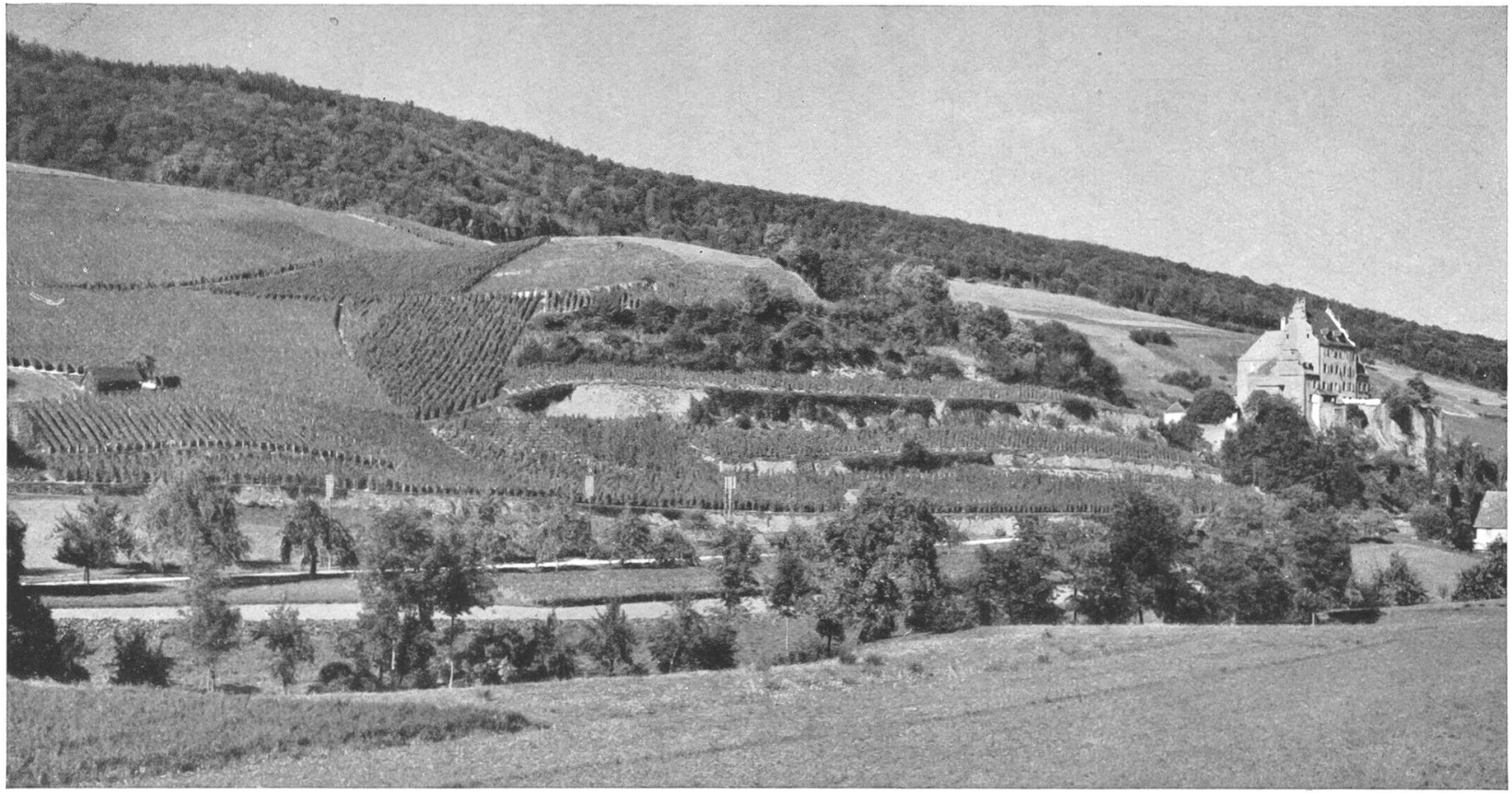
scheine. Die ausschlüpfenden Raupen spinnen ganze Büschel Blüten zusammen und fressen sie aus. Heuwurm nennt sie der Weinbauer, da sie zur Zeit der Heuernte erscheinen. Leider bringt dieser Traubenwickler im gleichen Jahr noch eine zweite Generation hervor, deren Räupchen die wachsenden Beeren anfressen und besonders in feuchten Herbsten so indirekt das Faulen der Beeren und Sauerwerden des Weines veranlassen, indem durch die Fraßlöcher der Grauschimmel in die Beeren gelangt. Dieser Erscheinung wegen wird die zweite Generation von Räupchen, Sauerwurm genannt.

Der Traubenwickler wird bekämpft durch Abfangen der Motten und Bespritzen der Reben mit Nikotin- und andern Giftpräparaten. Vom ärgsten Feind der Rebe, der Reblaus, und von deren Bekämpfung war schon die Rede. So lebt der Weinbauer in ständigem Kampfe gegen die Feinde seiner Schützlinge.

Weinlese und Weinbereitung

Sind die vielen Arbeiten beendigt, so ist der Herbst gekommen und damit die Zeit der Ernte. Jetzt beginnt die schönste Arbeit, für den Weinbauer. Die ganze Familie und geladene Gäste ziehen hinauf in die Reben. Die Trauben werden mit Schere und Messer abgeschnitten. Je nach ihrem Gesundheitszustand werden zuerst die angefaulten vorgelesen, die gesunden aber am Stock belassen. Denn jeder sonnige Tag reift die Trauben besser aus, ihr Zuckergehalt nimmt zu, und die Qualität des Weins verbessert sich. In den Wegen stehen Wagen an Wagen mit Standen bereit, die gewonnenen Trauben aufzunehmen. Sind die Standen gefüllt, werden die Wagen meist von Hand ins Dorf zur Trotte gefahren, wo die Trauben sogleich behandelt werden. Die weissen kommen auf die Obstmühle und von da sofort unter die Presse. Je rascher sie verarbeitet und je früher der gewonnene Saft ins Faß kommt, umso besser. Denn auch der frischgewonnene Wein ist Gefahren ausgesetzt: Schädliche Bakterien, die sich überall in der Luft befinden, können Fehlentwicklungen verursachen. Ihre schädigende Wirkung muß deshalb ausgeschaltet werden. Dagegen ist das Vorhandensein und die Tätigkeit des Weinhefepilzes zur Entwicklung des Weines unentbehrlich. Um eine einwandfreie Gärung zu fördern, hat die Weinbauversuchsanstalt Wädenswil eine Reinhefe gezüchtet, die dem frischen Weinmost zugesetzt wird. Diese vermehrt sich rasch und überwuchert die schädlichen Hefen.

Rebschule Albert Meier in Würenlingen

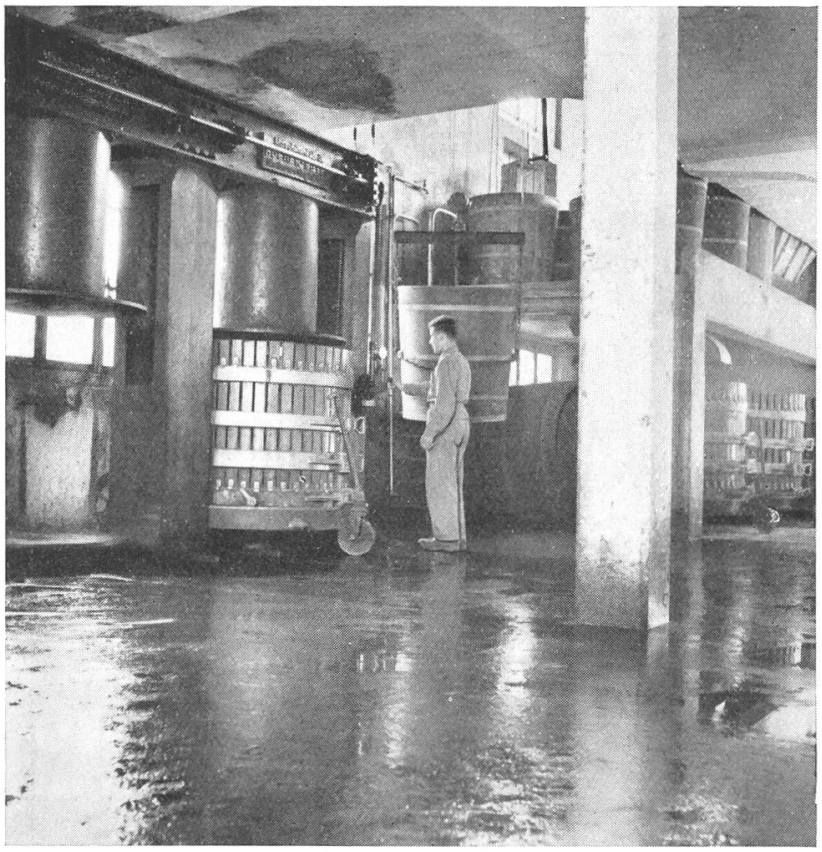


Phot. A. Gessler, Brugg

Rebberg beim Schloß Kastelen

Phot. A Gessler, Brugg

Weinernte in Villigen



Teilansicht der 1937 eingerichteten Kelterungsanlage
der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf

Die blauen Trauben aber, aus denen der Rotwein entstehen soll, werden in der Regel abgebeert und in Bottichen oder Fässern, ebenfalls unter Zusatz von Reinhefen zum Gären gebracht. Die rote Farbe des Weins entsteht durch das Auslaugen der blauen Traubenhäute mittels des sich bildenden Alkohols. Durch die Hefen wird nämlich der Zuckergehalt des Saftes gespalten in Alkohol und Kohlensäure. Letztere entweicht in die Luft; sie verursacht das Aufbrausen des Weinmostes (Sauser). Der Alkohol aber bleibt im Wein zurück. Der Wein wird nach seinem Alkoholgehalt bewertet. Aus dem Gesagten geht hervor, daß dieser vom Zuckergehalt der Trauben abhängt. Der Alkoholgehalt des werdenden Weins kann daher aus dem Zuckergehalt des Saftes ermittelt werden: Weinmost ist wegen seines Zuckergehaltes schwerer als Wasser. Sein spezifisches Gewicht gibt uns daher ungefähr seinen Zuckergehalt an. Diesen bestimmen wir mit einer besonders konstruierten Senkwaage, der Öchslewaage, einer luftleeren Glasröhre, die unten zu einem Ballon erweitert und mit einer Scala versehen ist. Im Weinmost sinkt die Waage ein, und an der Skala der Röhre lesen wir den Zuckergehalt des Mostes ab. 70 ° Oechsle z. B. entsprechen einem Zuckergehalt von 14 kg im Hektoliter, und der daraus entstehende Wein wird ca. 7 % Alkohol enthalten.

Da die Erfahrung lehrt, daß der junge Wein möglichst wenig mit Luft in Berührung kommen soll, verwendet man zu dessen Gewinnung möglichst rasch arbeitende Maschinen. Darum sind die alten Trotten in Mißkredit gekommen, und die Genossenschaften haben hydraulische Pressen angeschafft, mit denen außerdem eine bessere Saftausbeute erzielt werden kann.

Ist der Wein im Faß im Keller versorgt, so beginnt die Arbeit des Kellermeisters. Er überwacht die Gärung und prüft die Entwicklung des jungen Weins und behandelt ihn je nach den gemachten Beobachtungen. Die meisten Genossenschaften haben zur Erlernung dieser Arbeiten Leute an die Obst- und Weinbauschule Wädenswil geschickt, wo sie in besondern Kursen die Weinbehandlung erlernen konnten.

In jüngster Zeit wurde in Wädenswil eine besondere Weinbauschule errichtet, die es sich zur Aufgabe stellt, Weinspezialisten auszubilden, und damit ist den Genossenschaften die Möglichkeit zur Ausbildung eines tüchtigen, fachgeschulten Kellerpersonals gegeben. Auch ist sie zur Erteilung von Ratschlägen und Auskünften stets gerne bereit.

Absatz des Weines

Früher waren die Wirte der engern und weitern Umgebung der Rebgebiete die hauptsächlichsten Abnehmer der Produkte. Fast jeder Rebbesitzer hatte seinen „Weinmann", der ihm Jahr für Jahr ohne weiteres den Ertrag abnahm. Im Herbst, wenn die Weinernte vor der Türe stand, besuchte der Rebbauer seinen Weinabnehmer. Er brachte ein Körbchen Trauben mit, um zu zeigen, wie deren Reife vorgeschritten sei. Er wurde gratis bewirtet, und man besprach in aller Freundschaft, was in den beiden Familien das Jahr hindurch vorgegangen war. Leider verschwand dieser schöne Brauch. Die wenigsten Wirte sind heute noch eingerichtet, ihren Wein im Herbst einzukellern und ihn das Jahr hindurch zu behandeln. Sie beziehen ihn vom Weinhändler ausschankbereit in Leihfässern oder in neuester Zeit sogar in Literflaschen. Dadurch wird der Weinausschank vereinfacht. Dies zwang die Weinproduzenten, den Wein dem Weinhändler zu verkaufen oder den Überschuß selber einzukellern, um ihn dann flaschenreif in den Handel zu bringen. Der Einzelne war dazu nicht eingerichtet und die Neueinrichtung zu kostspielig. So tat man sich zu Genossenschaften zusammen, errichtete Genossenschaftsgebäude mit Kellern zu gemeinsamem Einkellern des Weins und ließ geeignete Leute zu Kellermeistern ausbilden, die den Wein bis zur Flaschenreife betreuen. Die Erfolge sind überall recht erfreulich. Die Qualität der Weine wurde gehoben, und der Absatz steigt von Jahr zu Jahr. Nicht nur die Wirte sind Abnehmer, auch viele Private beziehen ihren Bedarf an Wein haraßweise von den Genossenschaften.

Bestrebungen des Staates zur Förderung des Weinbaus

In der Landwirtschaft ist es besonders wichtig, daß der Betrieb nicht nur auf eine Karte gesetzt wird: Feld- und Obstbau, Milchwirtschaft und gerade der Weinbau in geeigneten Gegenden müssen sich ergänzen. So können die Schäden von Fehljahren am besten überbrückt werden. Fehlt eine Kultur, so gerät wohl eine der andern, und der Bauer ist vor Not geschützt. Diese Einsicht hat die Behörden veranlaßt, sich des Weinbaus anzunehmen, der in den Achtzigerjahren des vorigen Jahrhunderts infolge der Schädlingszunahme unterzugehen drohte. Die im Jahre 1859 gegründete Weinbaugesellschaft Aaretal bemühte sich, die Rebbauern aufzuklären und durch Wort und Bei-

spiel, die Technik des Rebbaus zu heben. Aber die Mittel, die ihr zur Verfügung standen, waren beschränkt, und als die Kosten der Bebauung der von ihr angelegten Musterreben infolge der Schädlingsbekämpfung noch stiegen, mußte sie ihre Bestrebungen einstellen. Da griff die Regierung ein. Im Jahre 1900 beschloß sie, 20 % der Kosten für die Anschaffung von Rebenspritzen zu übernehmen. Schon früher hatte sie Kurse für Rebenbespritzung veranstaltet und die Bespritzung der Reben gegen den falschen Mehltau obligatorisch erklärt. Leider verwarf das Volk im Jahre 1887 das ihm zur Abstimmung unterbreitete Reblausgesetz. Als dann die Reblaus in Remigen auftrat, wurde die neue Vorlage 1906 vom Souverän genehmigt. Damit wurde das Kantonale Rebbaukommissariat geschaffen, dessen Aufgabe darin besteht, den Rebbauern ratend beizustehen. Als erster Kommissär amtete Herr Rektor Thut in Lenzburg. Er hat unter anderm die Veredlungsmethode, wie er sie bei der Rebgesellschaft Twann sah, zu uns gebracht. Später wurde das Rebbaukommissariat dem jeweiligen Lehrer für Weinbau an der Landwirtschaftlichen Winterschule übertragen. Gegenwärtig hat Herr Alfred Ganz dieses Amt inne. Die Inhaber dieser Stelle bemühen sich stets nach dem Stande der neuesten Forschungsergebnisse, die Rebbauern in allen Fragen des Weinbaus und der Weinbehandlung aufzuklären und der Regierung Vorschläge zu unterbreiten. Unter anderm wurden Versuchsanlagen mit Staatssubvention geschaffen, um festzustellen, welche Amerikanerunterlagen für unsere Rebböden am geeignetsten seien. Der Staat förderte die Rekonstruktion der bedrohten Rebberge durch namhafte Subventionen. Durch einen Staatsbeitrag wurde ferner die Verwendung von Kupfervitriol zur Rebbespritzung erleichtert. Nachdem die Weinbaugesellschaft Aaretal in immer größere finanzielle Schwierigkeiten geraten war, half ihr der Staat durch ein Darlehen, aber sie vermochte sich dennoch nicht zu sanieren; sie mußte ihre in 11 verschiedenen Gemeinden gelegenen Rebanlagen liquidieren. Hier griff der Staat helfend ein, indem er die Anlagen in Klingnau und Elfingen zu seinen Handen übernahm. Die Anlage in Klingnau wurde in eine Versuchsparzelle umgewandelt, während die „Sonnhalde" in Elfingen heute noch auf Kosten des Staates bewirtschaftet wird. Der Ertrag speist den Staatskeller in Aarau.

Jakob Bläuer

Das aargauische Rebareal 1909—1940

Bezirk	1909			1920			1930		1940		
	Zahl der Gemeinden	Rebareal ha	Zahl der Rebbauern	Zahl der Gemeinden	Rebareal ha	Zahl der Rebbauern	Zahl der Gemeinden	Rebareal ha	Zahl der Gemeinden	Rebareal ha	Zahl der Rebbauern
Aarau	5	91,05	635	3	21,28	224	4	6,65	4	6,60	106
Baden	24	349,52	2103	20	176,76	1286	15	99,22	15	95,36	573
Bremgarten	12	53,47	385	6	8,80	68	3	5,03	3	3,13	29
Brugg	29	680,08	2752	23	235,80	1422	21	123,81	21	120,84	702
Laufenburg	16	257,41	2070	16	113,25	1008	11	20,80	20	37,97	685
Lenzburg	10	82,92	591	5	28,39	239	4	19,03	5	11,96	91
Rheinfelden	10	89,64	889	4	28,55	332	3	12,46	8	21,22	301
Zurzach	20	218,62	1316	13	138,21	713	8	59,63	18	63,32	664
Total	128	1826,04	10795	90	751,04	5292	69	346,63	94	360,40	3159

Weinerträge im Kanton Aargau 1937—1948

Jahr	Anzahl der Gemeinden	Rotwein		Weißwein		Schiller		Total		Rebareal ha
		Anzahl hl	Wert in Fr.	Anzahl hl	Wert in Fr.	Anzahl hl	Wert in Fr.	Anzahl hl	Wert in Fr.	
1937	74	4 406,00	439 230.—	6 093,00	365 800.—	922,00	72 730.—	11 421,00	877 760.—	335,30
1938	76	4 020,12	415 692.—	5 319,00	353 931.—	1 047,80	88 685.—	10 386,92	858 308.—	337,00
1939	94	3 708,85	332 467.50	4 398,40	294 213.50	605,20	41 952.—	8 712,45	668 732.—	369,52
1940	94	4 359,23	387 149.—	2 698,90	215 245.—	433,60	33 555.—	7 792,73	635 949.—	360,40
1941	92	6 143,36	665 319.80	5 550,00	512 757.50	706 60	69 292.50	12 399 96	1 247 369.80	374,43
1942	85	6 182,00	874 461.—	8 128,60	822 619.—	672,30	78 292.—	14 982,90	1 775 372.—	366,00
1943	87	3 738,35	604 800.25	5 985,95	724 078.75	1 546,00	124 847.50	10 509,84	1 454 226.50	343,55
1944	91	6 470,00	1 032 655.—	11 799,10	1 129 625.—	3 336,30*	292 795.—*	21 605,40	2 455 075.—	343,55
1945	87	1 903,00	318 980.—	2 372,40	272 810.—	706,60*	68 661.—*	4 981,35	659 251.—	367,86
1946	85	6 928,50	1 241 955.—	9 469,00	1 113 723.—	4 780,90*	476 265.—*	21 178,40	2 831 943.—	347,40
1947	85	5 184,15	1 019 215.50	5 750,30	774 270.75	3 297,65*	341 201.—*	14 232,10	2 124 687.35	321,40
1948	85	6 086,00	1 050 536.—	3 064,00	749 936.—	2 821,00	266 140.—*	16 925,00	2 066 838.—	331,60

* inkl. Direktträger

Die Rebgebiete im Kanton Aargau

Der Rebbau bekam erst unter Bern, und zwar im 17. und 18. Jahrhundert, volkswirtschaftliche Bedeutung im Aargau. Aus der bernischen Territorialherrschaft, die fremde Weine aus ihrem Staatsgebiete ausschloß und damit dem eigenen Weinbau den Absatz sicherte, zog besonders der Bezirk Brugg mit seinen günstigen Weingeländen hohen Nutzen. Doch scheint, daß erst zwischen 1880 und 1885 die Rebfläche des Kantons Aargau ihre größte Ausdehnung aufwies. Sogar in den Bezirken Muri und Zofingen wurde damals die Rebe gepflegt. Die Rebbaukrise, verursacht durch die auftretenden Krankheiten, brachte aber seit den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts ein stetiges Schwinden der Rebfläche. Erst den Bemühungen in den letzten Dezennien ist es gelungen, dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten und den Weinbau zu fördern. In diese Bemühungen gewähren die nachstehenden Berichte einen Einblick, die, wenn nicht alle, doch einen großen Teil unserer Reborte berücksichtigen. Wir verdanken sie Männern, die tatkräftig die Bestrebungen zur Hebung des Weinbaus unterstützen.

Obige Angaben zur Entwicklung des Weinbaus sind folgenden zwei Werken entnommen: *H. Ammann und A. Senti:* Die Bezirke Brugg, Rheinfelden, Laufenburg und Zurzach. Heimatgeschichte und Wirtschaft, und *Hans Brugger:* Geschichte der aargauischen Landwirtschaft seit der Mitte des 19. Jahrhunderts.

Baden. Der „Goldwändler", ein fruchtiger Rotwein, wird von Kennern unter den Kurgästen sehr geschätzt und meistens in Baden selbst getrunken. Auch der etwas weniger farbige „Geißberger" ist ein vorzüglicher Tropfen. Einen ganz besondern Ruf genießt aber der „Spitalwein", der in den stadteigenen Reben auf Rechnung der Stadt Baden gezogen und im Stadtkeller gelagert und gepflegt wird. Die Spitaltrotte wird auch von der Stadt betrieben. Die Kellerbehandlung des Weins besorgt die altbekannte Weinhandlung Ledergerber. Bei besondern Anlässen wird der Spitalwein als Ehrenwein gespendet. (Jakob Bläuer)

Birmenstorf, dessen „Netteler" ganz besonders berühmt ist, hat schon früh mit der Rekonstruktion seiner Rebberge begonnen. Es sind meistens auswärts beschäftigte Arbeiter des Dorfes, die sich in ihrer Freizeit der Pflege der Reben widmen. Dieser Burgunder-Rotwein zeichnet sich durch seltenen Wohlgeschmack aus, den der Kenner „Erdgout" nennt und schätzt. Der Birmenstorfer Weinbau findet in den diesjährigen Badener Neujahrsblättern eine eingehende Würdigung. (Jakob Bläuer)

Bözen, wie überhaupt die Gemeinden „Unter dem Berg" gehören zu den ältesten Weinbau treibenden Gemeinden des Kantons, und es fehlte nicht an initiativen Leuten, die dieser Kultur mit Liebe oblagen. An der Kantonalen landwirtschaftlichen Ausstellung 1911 in Aarau demonstrierten zwei Bözener Weinbauern die damals übliche Methode der Verjüngung der Weinrebe durch „Gruben". Die Güterregulierung machte die Anlage von Wegen in den Rebbergen nötig, und gab damit den Anlaß zur gänzlichen Umstellung des Weinbaus. Die altgewohnte, ertragreiche, aber einen zum unverschnittenen Genusse wenig geeigneten Wein liefernde Elblingrebe wurde ersetzt durch Riesling-Sylvaner und Burgunder. Und es ergab sich, daß Lage und Boden für diese Sorten sich vorzüglich eignen. Zudem ist die Gegend nebelfrei und die Sonnenscheindauer ist hier am längsten im ganzen Kanton. Das hebt die Qualität des erzeugten Weines. Leider sind die Bauern auf private Abnehmer angewiesen, und diese Tatsache drückt auf die Preise. Warum schließen sich die sonst so fortschrittlich gesinnten Produzenten nicht zusammen? Eine Landwirtschaftliche Genossenschaft besteht zwar, aber mit einer rationellen Weinverwertung befaßt sie sich nicht. (Trinkler, Friedensrichter, und Jakob Bläuer)

Döttingen. Anfangs der zwanziger Jahre mußte wegen des starken Auftretens der Reblaus mit der Umstellung des ganzen Rebberges auf veredelte Reben mit reblaussicheren Unterlagen begonnen werden. Die günstige Gelegenheit, unter diesen Umständen eine Rebbergzusammenlegung durchzuführen, wurde damals leider verpaßt. Im Rahmen der Güterregulierung des ganzen Gemeindebannes, welche im Jahre 1945 begonnen wurde und langsam der Vollendung entgegengeht, konnte auch die Rebbergregulierung in Angriff genommen werden. Der vielen notwendigen Wegbauten wegen werden sich die Kosten ziemlich hoch stellen.

Vor der Zusammenlegung wies der ungefähr 22 Hektaren messende Rebberg bei 130 Eigentümern ca. 750 Parzellen auf. Im neuen Besitzstand ist die Parzellenzahl auf rund 140 gesunken. Nur ganz wenige Eigentümer besitzen mehr als eine Parzelle. Die anfänglichen Vorurteile und Widerstände sind gewichen; nachdem bereits zum dritten Male geerntet wurde, wünscht niemand mehr den alten Zustand zurück. Mit der Überführung der Regulierungsgenossenschaft in eine dauernde Rebgenossenschaft ist man gegenwärtig daran, dafür zu sorgen, daß der geschlossene Rebberg von Döttingen seinem Zwecke nicht entfremdet und vor allem nicht überbaut wird.

Dem blauen Burgunder wird der Vorzug gegeben. Riesling-Sylvaner und Elbling sollen die Ausnahme bilden. Die wenigen Hybridenreben müssen im Laufe der nächsten 5 Jahre aus dem geschlossenen Rebberg verschwinden.

Durch die Erstellung von drei stationären Direktbespritzungsanlagen, System Birchmeier, Künten, in den drei Hauptreblagen: „Eichhalde-Nußhalde", „Lustgarten-Lee" und „Sennenloch" sind die beschwerlichen Spritzarbeiten nicht nur erleichtert, sondern auch gewaltig verbessert worden. Im feuchten Mehltaujahr 1951 haben diese drei Spritzanlagen ihre Probe glänzend bestanden. Moderne Schwemmtreppen, System Hunziker, bieten neben ihrem eigentlichen Zwecke,

Aufnahme des Oberwassers bei starken Regenfällen, angenehme Verbindungswege zwischen den unteren und den oberen Lagen.

Wenn nun noch die Vorrichtungen zur maschinellen Bodenbearbeitung erstellt und verschiedene angefangene Bauarbeiten vollendet sind, darf die Gemeinde stolz sein auf ihren schon im 13. Jahrhundert urkundlich erwähnten Rebberg. Neben der wirtschaftlichen Bedeutung des Rebberges – die letzten Jahre wurde pro Jahr zwischen 150 000 bis 200 000 Fr. Wein verkauft – hat derselbe noch einen großen ideellen Wert. Von den 130 Rebbesitzern sind gegen 100 als Arbeiter oder Angestellte in der Industrie unseres Dorfes tätig. Ihre Rebparzelle bearbeiten sie nach Fabrikschluß. Kein Landwirtschaftszweig gibt wohl mehr Verbundenheit und Liebe zur Scholle als der Rebbau. Daß dies für eine in den letzten Jahrzehnten vom Bauerndorf zum Industrieort gewordene Gemeinde von Bedeutung ist, liegt auf der Hand.

Der heutige Rebberg von Döttingen mit seinen sehr schön angelegten Wegen bietet aber auch den Sonntagsspaziergängern Erholung und Frieden. Während unten im Tale die Hauptstraßen wegen des großen Autoverkehrs zu Fuß fast nicht mehr begangen werden können, bieten die oberen, heute bequem erreichbaren Reblagen prächtige Aussicht ins Surb- und Aaretal, ins Kirchspiel und den etwas entfernteren Schwarzwald. Gar mancher auswärtige Spaziergänger wurde überrascht von der landschaftlichen Schönheit des unteren Aaretales.

(F. Knecht, Gemeindeschreiber)

Die Weinverwertung in Döttingen. Als im Jahre 1938 die Absatzschwierigkeiten größer wurden, gliederte die Landwirtschaftliche Genossenschaft Döttingen ihrem Betrieb die Weinverwertung an. Dieser neue Betriebszweig hat sich von Jahr zu Jahr stark vergrößert. Heute übernimmt die Landwirtschaftliche Genossenschaft Döttingen etwas über 50 % der gesamten Produktion und liefert dann den flaschenreifen Wein hauptsächlich an das aargauische Gastgewerbe. Zirka 25 % übernimmt der Weinhandel und zirka 25 % geht direkt ab Presse an die Gastwirte.

Die Landwirtschaftliche Genossenschaft übernimmt die Trauben. Es ist dies für die Qualität des Weines nur förderlich, denn hierdurch wird der edle Saft sozusagen vom Rebstock bis zum Abzug des Weines in die Flaschen von fachkundigem Personal überwacht und gepflegt. (A. Zehnder)

Effingen. Als in der Mitte der dreißiger Jahre die Arbeitslosigkeit so stark einsetzte, daß viele junge Leute, die ihr Brot bis dahin auswärts verdient hatten, wieder zu Hause bleiben mußten, lag nichts näher, als diese Arbeitskräfte wieder auf der heimatlichen Scholle zu beschäftigen. Der Staat leistete damals an die Neuanlagen von Rebbergen angemessene Subventionen, und das brachte die Landwirte und Weinbauern zu neuem Handeln. Das alte Rebgelände im „Bremgarten" wurde mit Karst und Schaufel tüchtig umgebrochen und ausschließlich mit blauem Burgunder bepflanzt. Auf diese Weise entstanden im Laufe von etwa drei Jahren 4½ Hektaren junge Reben. Die Weganlagen waren schon im alten Weinberg vor etwa 70 Jahren zweckmäßig angelegt worden. Die jungen Reben entwickelten sich sehr rasch und im gut rigolten Boden auch sehr üppig, was bald zu einem ausgeglichenen Ertrag führte. Die Bodenbearbeitung geschieht

zum größten Teil auf mechanischem Wege, was in dem nicht sehr steilen Gelände recht gut möglich ist. Neu erstellte Rebhäuschen mit eingebauten Wasserbehältern, in denen das Regenwasser gesammelt wird, ermöglichen es, daß die Zubereitung der Spritzbrühe direkt im Weinberg vorgenommen werden kann.

Wenn in früheren Zeiten im Dorfe auf freien Plätzen und den Straßen entlang die gefüllten Weinstanden zur Vergärung des jungen Weines aufgestellt waren, so ist heute von diesem herbstlichen Idyll keine Spur mehr zu sehen. In geschlossenen Räumen, bei möglichst gleichmäßiger Temperatur, geht jetzt die Gärung wohlbehütet vor sich. Ungefähr nach einer Woche wird das vergorene Traubengut in einer modern eingerichteten Presse abgepreßt. Von einer alten Baumtrottenromantik ist nichts mehr übrig geblieben.

Die Verwertung der Ernte geschieht auf genossenschaftlicher Basis. Alle Trauben werden im Weinberg gewogen, und gesamthaft wird auch der Wein verkauft. Dieser geht fast restlos an private Weinhandelsfirmen, wo er behandelt und in Flaschen abgefüllt an die Gaststätten weiterverkauft wird.

(Jakob Schwarz)

Anmerkung. Die Verhältnisse im „Bremgarten" bilden eine besondere Eigentümlichkeit: der Boden gehört der Ortsbürgergemeinde und wurde schon in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts an die Bürger zur Bepflanzung mit Reben abgegeben. Er verblieb auch diesen zu anderweitiger Nutzung, als jene ersten Pflanzungen gerodet wurden. Gärraum und Presse stellt Herr Prof. Dr. Laur der Genossenschaft zur Verfügung. (Jakob Bläuer)

Elfingen. Seit Menschengedenken war der Weinbau für unsere Gemeinde ein wichtiger Erwerbszweig. Vor 50 und mehr Jahren bildete er sogar für viele Kleinbauern sozusagen die Existenz. Heute ist derselbe nur noch ein wichtiger Nebenerwerb. Bis zum verheerenden Auftreten des falschen Mehltaues waren fast alle südlichen Hänge und auch Flächen beinahe ebenen Landes mit Reben bepflanzt, so daß jede Haushaltung ein bis sogar vier Jucharten Reben besaß. Durch die 1936 und die folgenden Jahre durchgeführte Güterregulierung erhielt der etwas ins Wanken geratene Weinbau einen neuen Auftrieb; es wurden drei der besten Hänge als Weinbaugebiet ausgeschieden, Wege und Wasserableitungen gebaut und die vielen kleinen Parzellen zusammengelegt. Die Folge davon ist, daß wir heute drei schöne geschlossene Rebberge haben. An Stelle von Karst, Haue und Rückenspritze hielten in fast allen Parzellen der Hackpflug und die Motorspritze Einzug. Auch die Bepflanzung hat große Wandlungen erfahren. Vor der Neueinteilung waren alle Grundstücke mit den alten Elblingreben bepflanzt. Heute ist die Umpflanzung mit auf amerikanischer Unterlage veredelten Reben fast vollständig durchgeführt. Wir sind heute im Begriffe, auf Qualitätsproduktion umzustellen. Der noch zu stark vertretene Elbling muß dem Riesling-Sylvaner und besonders dem blauen Burgunder Platz machen.

(T. Käser, Stipulator)

Klingnau. Eine sehr erfreuliche Entwicklung des Weinbaus finden wir in Klingnau, dessen Bauart schon auf ein Rebbau treibendes Städtchen hinweist. Wohl nirgends wie hier sieht man in fast allen Häusern der Altstadt so schöne,

große, gewölbte Keller. Besonders zu erwähnen sind die Keller im Klösterchen Sion, im Amtshaus und in der Probstei. Der Flurname Probstberg beweist, daß die geistlichen Herren ihren eigenen Wein bauten.

Noch vor hundert Jahren besaß Klingnau 150 ha Reben. Doch ging die Rebfläche immer mehr zurück, und im Jahre 1920 waren nurmehr kleine Reste des ehemaligen Rebgeländes vorhanden. Nun ging man an die Rekonstruktion der Rebberge und pflanzte die veredelte Burgunderrebe. Man gründete eine Weinbaugenossenschaft, die in der Folge eine erfreuliche Entwicklung nahm: 1938 kellerte sie zum erstenmal Wein ein und hoffte, anläßlich der bevorstehenden Feier zum 700jährigen Bestehen des Städtchens eigenen Wein kredenzen zu können. Die Feier unterblieb in der vorgesehenen Form des Krieges wegen, aber die genossenschaftliche Weinverwertung nahm ihren Fortgang. Heute kellert die Genossenschaft den weitaus größten Teil des Ertrages ein. Die Rebfläche beträgt 12 ha.

Die Grundstückbereinigung ist in den Reblagen „Schwendihalden", „Flüh" und „Trostberg" durchgeführt. Gute Wege, Anlagen zur mechanischen Bodenbearbeitung und zwei zentrale Spritzanlagen sind erstellt und erleichtern die Rebarbeiten. Der größte Teil der Rebgrundstücke ist im Besitze von Kleinbauern, aber auch viele Fabrikarbeiter haben ihr selber angelegtes Stück Reben, das sie nach Feierabend mit Liebe pflegen und so mit der Natur verbunden bleiben. Die Weinbaugenossenschaft übernimmt die Trauben bei der Lese. So kann sie die sorgfältige Sönderung überwachen und hat damit die beste Garantie für eine einwandfreie Entwicklung ihrer Weine. Der „Klingnauer" steht bereits im Rufe eines erstklassigen Weines.

(Otto Höchli, Gemeindeammann, und Jakob Bläuer)

Magden. Wer in den Annalen früherer Zeiten forscht, vernimmt, daß einst der Rebbau in Magden sehr gepflegt wurde. Mit Olsberg dürfte Magden zu den ältesten Rebgebieten des Fricktals gehören. Nach den Römern, die im nahen Augst ein Standquartier hatten, waren es ja die Klöster, welche diese alte Mittelmeer-Kultur in unserer Gegend weiterpflegten.

Nach Aufzeichnungen des verstorbenen Oberrichters J. Stäubli hatte Magden vor 100 Jahren noch 135 Jucharten Reben und stand mit dieser Rebfläche an der Spitze aller fricktalischen Gemeinden. Leider war diesem ausgedehnten Weinbau das gleiche Schicksal beschieden wie andernorts und der Rückgang war nicht mehr aufzuhalten. Von den sieben, zum Teil bis zum Dorf reichenden Rebbergen sind nur noch klägliche Reste übriggeblieben. Erfreulicherweise regte sich unter der gegenwärtigen Generation altes Weinbauernblut, und einige wagemutige und initiative Pioniere gingen daran, alte Rebgrundstücke wieder mit Reben zu bepflanzen. Anfänglich wurde der weniger Arbeit erfordernden Direktträgerrebe der Vorzug gegeben. Bald aber befaßten sich einzelne Bauern mit der Anlage von Edelgewächs. So ist an der hauptsächlichsten Reblage hinter der Kirche ein fast geschlossener Rebberg entstanden. Neben einigen Versuchsgrundstücken mit der Riesling-Sylvaner-Rebe wurde vorwiegend der blaue Burgunder angebaut, der auf dem schweren Keuperboden Magdens recht gut gedeiht. Die Reben werden nach der alten Magdener Art hochgezogen. Außer dem Rebbau

pflegen die Magdener auch einen großen Kirschbaumbestand, so daß es oft schwer hält, die gleichzeitig erforderlichen Arbeiten in den beiden Kulturen vorzunehmen.

Es ist gelungen, einen Qualitätswein zu erzeugen, der auch von auswärtigen Weinkennern geschätzt wird. Die Verwertung der Weinernte wird von den Bauern selbst vorgenommen. Die Wirte kaufen entweder Trauben oder den ausschankfertigen Wein. So bekommt das alte Sprüchlein wieder Berechtigung: „Vo Magde bigoscht und es Räbmesser im Sack." (A. Spielmann)

Mandach. Die Mandacher Bauern lieben ihre Reben und pflegen sie mit grosser Sorgfalt. Trotz der Mißernten um die Jahrhundertwende infolge des falschen Mehltaus, ging die Rebfläche nur ungefähr um einen Drittel zurück. Das auf drei verschiedene Lagen verteilte Rebland umfaßt heute eine Fläche von ungefähr neun Hektaren. In die allgemeine Güterregulierung der Jahre 1926–1932 wurde nur der Rebberg beim Dorfe einbezogen. Doch erhielten auch die Rebberge „Hirzigen" und „Hinter-Erli" bessere Zufahrtswege.

Nach der Güterzusammenlegung war der Weinbau die erste Intensivkultur, die von den freigewordenen Arbeitskräften profitierte. In den Jahren 1934 bis 1942 wurde der ganze Bestand rekonstruiert auf amerikanischer Unterlage. Heute sind ungefähr 30 % mit blauem Burgunder, 15 % mit Riesling-Sylvaner und leider immer noch 55 % mit Elbling bepflanzt. In Mandach bestand zur Zeit der Neupflanzung keine Rebbauorganisation, so daß jedermann nach Belieben schalten und walten konnte. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn der ertragreichen Elblingrebe der Vorzug gegeben wurde.

Im Jahre 1938, als die jungen Reben zum Ertrag kamen, nahm sich die Landw. Konsumgenossenschaft der Weinverwertung an und schließlich auch dem Rebbau überhaupt. Durch Kurse und Vorträge werden die Rebleute aufgeklärt; die älteren Leute gewöhnen sich aber nur langsam an das neue Rebwerk, und es ist ihnen zuwider, Trauben dort zu entfernen, wo der Behang zu groß ist.

Im Gegensatz zu früher, als der Saft ab Trotte an die Wirte der Umgebung und auch an Private verkauft wurde, wird heute der Wein zu 80 % von der Landw. Genossenschaft übernommen, beim blauen Burgunder und Riesling-Sylvaner sogar die ganze Traubenernte. Zur Hebung der Qualität werden die Trauben von neutralen Kontrolleuren auf Fäulnis und gute Sönderung hin kontrolliert, sowie die Öchsle-Grade ermittelt, denn die Bezahlung erfolgt auf Grund des festgestellten Zuckergehalts. Die Genossenschaft besorgt die Kelterung und die Behandlung der Weine und verkauft sie weiter im Glas. Dadurch ist es möglich ein einheitliches Produkt in den Handel zu bringen, das seine Liebhaber findet. An zwei größeren Degustationen im Jahre 1943 in Baden, und 1950 in Aarau, erhielten wir für unsere Sonnenkinder das Diplom erster Klasse. Der Elbling geht meistens als Wein an den V.O.L.G. in Winterthur, der ihn als Tischwein verwertet.

Die Lagerung der Weine erfolgte bis zum Jahre 1950 in gemieteten Kellern. Dieses Jahr aber haben wir ein neues Lagerhaus erstellt, mit moderner Kelteranlage. Dadurch können wir unsere Lieblinge noch besser hegen.

(Keller, Gemeindeammann)

Remigen. Der Weinbau spielte in der Gemeinde Remigen schon seit Alters her eine große Rolle, sind doch die sonnigen Südhänge des Geißberges und des Bützberges wie geschaffen für diese edle Kulturpflanze. Die Ausdehnung des Weinbaues in der Gemeinde Remigen betrug noch um die Jahrhundertwende ein Mehrfaches von heute. Einzelne Gebiete, an denen früher der Weinstock gepflegt wurde, sind heute mit Wald bepflanzt, oder mit Gestrüpp überwuchert. Mit der Abnahme des Weinbaues ging auch die Bevölkerung der Gemeinde zufolge Abwanderung zurück und ein erheblicher Teil suchte Arbeit in der aufblühenden Industrie im nahen Brugg.

Der rasche Niedergang des Weinbaues begann im Jahre 1905, als in Remigen, als erster aarg. Gemeinde, die Reblaus entdeckt wurde. Nun rodete man kurz vor dem Herbst ganze Rebstücke und verbrannte die Stöcke mit den reifenden Trauben. In den folgenden Jahren mußten wegen der starken Verbreitung der Reblaus weitere Parzellen geräumt werden.

Ums Jahr 1914 legte man in der bevorzugten Reblage im „Horn", oberhalb des alten Kirchleins, einige Versuchsparzellen an mit auf reblausfesten Amerikanerunterlagen veredelten Reben. Als man glaubte, in der blauen Burgunder- und in der weißen Räuschlingrebe das für dieses Gebiet am besten geeignete Edelgewächs gefunden zu haben, konnte an die Rekonstruktion des Rebberges im „Horn" geschritten werden. Um den Interessenten billige und gute Rebsetzlinge zu vermitteln und den Weinbau in der Gemeinde zu fördern, gründete man die Weinbaugenossenschaft Remigen. Die Stecklinge wurden genossenschaftlich veredelt, in der eigenen Rebschule herangezogen, und nicht nur die eigene Gemeinde, sondern auch die nähere und weitere Umgebung zum Teil wenigstens mit Rebwürzlingen versorgt. Die Rekonstruktion dehnte man auch auf die „Rütti" und den „Boden", sowie das „Hasel" aus. Das heutige Rebareal der Gemeinde Remigen beträgt ungefähr 10 Hektaren.

In den 30er Jahren machten sich Schwierigkeiten im Weinabsatz geltend und drohten das begonnene Werk zu beeinträchtigen. Es mußten Mittel und Wege gefunden werden, um die Weinqualität zu heben und den Absatz des Weines zu fördern. Im Jahre 1937 verschmolz sich daher die Weinbaugenossenschaft mit der Landw. Genossenschaft zur heutigen Landw.- und Weinbaugenossenschaft. Die neue Institution begann im kleinen Maßstab Trauben zu übernehmen, zu keltern und den Wein einzulagern. Im Jahre 1942 erwarb man ein Trottengebäude mit Keller, und nun konnten größere Mengen Trauben übernommen und verwertet werden. Heute übernimmt die Genossenschaft den größten Teil des in Remigen anfallenden Traubenertrages, wobei sie sich aber auf Selbstkelterung des blauen Gewächses beschränkt. Die weißen Trauben werden zur Verwertung an den V.O.L.G. in Winterthur verkauft. Der fertige Wein wird durch die Genossenschaft unter dem Namen „Remiger-Hörnler", in Flaschen abgefüllt, verkauft. Die ortsansäßigen Wirte keltern ihren Wein selber. Die Genossenschaft beabsichtigt, ihren Keller zu vergrößern und zu verbessern.

(E.Vogt-Bracher)

Rüfenach. Im Jahre 1922 gründete man in Rüfenach eine Weinbaugenossenschaft. Diese setzte sich zum Ziele, das wegen der Reblaus gerodete Land am

Südhang des Geißberges, wieder neu mit Reben anzupflanzen. Das Veredeln und Heranziehen der Rebensetzlinge besorgte die Genossenschaft selbst.

Bereits im Jahre 1923 konnten 2000 junge Würzlinge ausgepflanzt werden. Jahr für Jahr machte die Veredlung Fortschritte, und der Rebberg wuchs sichtlich. Die Frühjahrs- und Winterfröste der Jahre 1927 bis 1929 zerstörten dann allerdings zum größten Teil die Hoffnungen der Weinbauern. 1930 folgte aber der erste große Ertrag. Wegen Mißerfolge im Rebschulbetrieb wurde anfangs der 30er Jahre das Heranziehen der Setzlinge aufgegeben. Von nun an bezog man die jungen Reben aus der bekannten Rebschule von Herrn Meier in Würenlingen.

Von 1934 bis 1939 wurde der Rebberg reguliert. Man legte die nötigen Wege an und erstellte Stützmauern. Auf 1. Oktober 1937 konnte der neue Besitzstand angetreten werden. Erfreut über das Werk, ging man mit frischem Mut an die Anpflanzung, und der Rebberg war bald geschlossen.

Der weitaus größte Teil des Traubenanfalles wird von der Genossenschaft übernommen. Die Weinlese erfolgt unter Kontrolle und die Bezahlung der Trauben nach dem Zuckergehalt.

Bei guter Pflege erhalten wir einen vorzüglichen Wein. Dieser wird flaschenreif abgegeben und besitzt einen guten Ruf. Die Weine kommen unter den Namen „Rütiberger", „Bödeler" und „Rütiberger Riesling-Sylvaner" in den Handel.

Der Rebbestand setzt sich zusammmen aus 60 % blauen Burgunder, 35 % Riesling-Sylvaner und 5 % Gutedel und Elbling.

Unsere Genossenschaft verfügt über die nötigen Lagerfässer, ferner besitzt sie neuzeitliche Kellereinrichtungen (Motorpumpe, Schichtenfilter etc.). Die Arbeiten werden von Fachleuten besorgt, die an der Eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil ausgebildet wurden. (K. Schwarz)

Schinznach. Über den Weinbau in Schinznach haben unsere Neujahrsblätter im Jahrgang 1947 eingehend berichtet; wir können uns daher hier mit einigen ergänzenden Bemerkungen begnügen. Die dortige Vereinigung der Landwirte legte sich schon bei der Gründung 1895 den Namen „Weinbaugenossenschaft" bei. Mit Wein und Weinbau befaßte sie sich aber erst gegen Ende des ersten Jahrzehnts unseres Jahrhunderts, als Lehrer Bläuer in den Vorstand berufen wurde. Dieser, aus einer Weinbauernfamilie stammend, hatte an der Weinbauschule Wädenswil das nötige Wissen erworben, um initiativ eingreifen zu können. Er führte die Riesling-Sylvanerrebe im Aargau ein und veranlaßte die Genossenschaft, im Keller des Depothalters Zurmühle drei große Lagerfässer zu plazieren und von einzelnen Mitgliedern im Herbst frischen Traubensaft zu kaufen und einzulagern. Gutedelgewächs wurde eingelagert, dem man nachredete, es sei wohl als Sauser vorzüglich, aber als Wein neige es zum Lindwerden, es sei also nicht haltbar. Die sachgemäße Behandlung, die ihm nun zuteil wurde, bewies aber schlagend, daß das eine üble Nachrede war. Der Wein entwickelte sich vorzüglich und fand reißenden Absatz. Damit war der Anfang zum eigenen Weingeschäft der Genossenschaft gemacht, welches später mit dem Bau des Genossenschaftsgebäudes im neuen geräumigen Keller erweitert

werden konnte. Aber die Erträge der Gutedelrebe wurden immer unsicherer, so daß im Jahre 1923 der damalige Präsident der Genossenschaft, Hans Hartmann-Zulauf, auf Anraten des Rebkommissärs Dr. Schellenberg, eine Anlage mit veredelten Riesling-Sylvanerreben anlegte. Sein Rebberg im „Vogelsang" mit den üppigen am Draht gezogenen Stöcken machte auf die Mitbürger einen so großen Eindruck, daß innert weniger Jahre der ganze Rebberg nach diesem Muster umgestellt wurde. Die Genossenschaft ging bald dazu über, den ganzen Ertrag einzukellern, so daß die Kelleranlagen im Genossenschaftgebäude wiederholt erweitert werden mußten, erst letztes Jahr wieder durch den Neubau eines geräumigen Flaschenkellers. Die Genossenschaft übernimmt die Trauben auf Gewicht, preßt sie in neuzeitlichen Anlagen und gibt den ausgebauten Wein in Flaschen an Wirte und Private ab. Der Absatz ist so reißend, daß in der Regel schon gegen Herbst der Nachfrage nicht mehr genügt werden kann. Die Trauben werden den Bauern nach einer Qualitätskontrolle auf Grund der Öchslegrade bezahlt. Ein Schönheitsfehler der sonst mustergültigen Rebanlagen sind die Hybridenparzellen.

Angeregt durch die Erfolge in Schinznach haben auch die Weinbauern weiter hinten im Schenkenbergertal, in Oberflachs und Thalheim, ihre alten Reben zum Teil rekonstruiert. Der Wein, soweit er nicht von einheimischen Wirten eingekellert wird, geht meist an die Weinbaugenossenschaft Schinznach. Berühmt ist der „Kasteler", den schon Scheffel im „Trompeter von Säckingen" besungen hat und neuerdings der „Schenkenberger", ein blumiger Rotwein, der an den sonnigen Hängen des Schenkenbergs wächst.

(Brack, Verwalter, und Jakob Bläuer)

Seengen. Schon 1332 ist der Weinbau laut Erhebungen im Archiv des Schloßes Hallwil in unserer Gemeinde bezeugt. Im Verlaufe der Jahrhunderte erfolgte eine Erweiterung der Anpflanzung von Reben besonders in der Gegend um das 1625 von Hans Rudolf von Hallwil erbaute Schloß Brestenberg. Zu Anfang der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts umfaßte das Rebgebiet 48 Hektaren. Um die Mitte der 80er Jahre trat die Mehltaukrankheit auf, und infolge mangelhafter Schädlingsbekämpfung setzte ein katastrophaler Niedergang des Weinbaus ein, eine Rodung der Rebgeländes bis auf 5 Hektaren.

Seit etwa zehn Jahren wird dem Rebbau wieder besondere Sorgfalt zugewendet. Veredelte Rebensorten werden gepflanzt. Durch Gründung einer Rebgemeinschaft ermöglichte man die Anschaffung der notwendigen Gerätschaften zur mechanischen Bearbeitung und Bespritzung und die Anstellung eines Rebchefs. Seit zwei Jahren besteht nun wieder ein geschlossenes Rebgebiet an den Hängen des rechten Seeufers bis zur Grenze der Gemeinde Meisterschwanden. Sein Bestand beträgt zur Zeit 7 Hektaren, wovon 60 % rotes und 40 % weißes Gewächs. Unser Wein, besonders der rote, gehört zu den besten Erzeugnissen der Aargauer Weine (S. Holliger, Tierarzt)

Tegerfelden. Nach Anleitung durch den Zürcher Rebbaukommissär H. Schellenberg in Wädenswil wurden vor 30 Jahren Versuchsanlagen mit veredelten Burgunder-, Riesling-Sylvaner und Räuschlingreben angelegt, um festzustellen,

welche Unterlagen den Böden entsprechen. Die heute bepflanzte Fläche trägt nun meistens den blauen Burgunder. Die Weinbaugenossenschaft hat die Würzlinge selbst herangezogen. Der größte Abnehmer der Trauben ist der Verband Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften, der die vorzügliche Qualität, die hier gedeiht, erkannt hat. Man trägt sich mit dem Gedanken, die Einrichtungen für ein eigenes Weinlager zu erstellen.

(Deppeler, Gemeindeschreiber in Tegerfelden, und Jakob Bläuer)

Villigen. Villigen hat ganz besondere Verhältnisse: Die Rebberge „Schloßberg", „Steinbrüchli" und „Nollen" stehen auf Gemeindeland. Sie waren ursprünglich Wald und wurden zum Zwecke von Rebanlagen gerodet. Jeder Bürger hat das Recht auf eine „Reute" im Halte von 4–6 Aren. Diese „Reuten" wurden verlost und heißen daher „Los". Die Gemeinde erließ besondere Bestimmungen für die Bepflanzung und die Vererbung der Reuten. So erklärt sich der Umstand, daß der Gemeinderat früher auch die Trauben versteigerte. Bei der Anlage „Schloßberg" im Jahre 1836 durfte nur Klevner (Burgunder) und Gutedel gepflanzt werden. Die gleiche Bestimmung galt auch 1870 bei der Anlage im „Steinbruch"; man hielt also auf Qualität. Diese Bestimmungen wurden für die Rekonstruktion der Reblagen nach der Reblausinvasion aufrecht erhalten. Es war also die Gemeindebehörde (eigentlich aber die Bürgerschaft), die bahnbrechend vorging. Die Genossenschaft befaßte sich ausschließlich mit der Verwertung der Ernte, anfänglich indem sie als Zwischenhändlerin zwischen Produzent und Weinabnehmer auftrat. Seit dem Jahre 1938 aber lagert sie jeden Herbst eine gewisses Quantum ein und läßt ihm eine sorgfältige Kellerbehandlung angedeihen. Um von der Lese hinweg das Traubengut in sorgfältige Pflege nehmen zu können, hat sie im verflossenen Jahre ihre Anlagen erweitert und eine moderne Presse in Betrieb genommen. Sie nimmt nun allen Produzenten, die sich dazu melden, ihren Ertrag ab, und ist so Hauptabnehmer geworden. Ihre Weine haben an den Kostproben der letzten Jahre höchste Auszeichnungen erhalten . (H. Vogt, Verwalter, und Jakob Bläuer)

Würenlingen. Der Weinbau in Würenlingen hatte Ende des letzten Jahrhunderts eine beachtliche Ausdehnung. An jedem Sonnenhügel wurde die Weinrebe gepflanzt. Wer die jetzigen Rebanlagen von Würenlingen kennt, wird erstaunt sein, zu vernehmen, daß die damalige Ausdehnung 22 Hektaren betrug. Es handelte sich fast ausschließlich um Elblingbestände, in welche 5–10 % Mörsch (eine blaue Sorte) eingestreut vorkamen. Der Wein dieser Bestände gab einen sogenannten Schiller, einen leichten Rotwein, der sozusagen das einzige geistige Getränk der Bevölkerung war.

Durch das Auftreten des falschen Mehltaus und anderer Krankheiten verminderte sich der Rebbestand von Jahr zu Jahr und ging auf zwei Hektaren zurück. Dies veranlaßte 1921 den Wirt Alb. Meier, zum Sternen, mit der Rebveredlung zu beginnen. Es wurden anfangs meistens Burgunder und Räuschling veredelt, ab 1923 auch die neue Züchtung von Dr.Müller-Thurgau, in Wädenswil, die Riesling-Sylvaner-Rebe. An Stelle der alten Elbling-Reben pflanzte man in unserem Rebberg Burgunder, Räuschling und Riesling-Sylvaner. Vier Hektaren

sind heute wieder mit Reben bestockt, wovon etwa die Hälfte blaues Gewächs (Burgunder) ist und die andere Hälfte weißes Gewächs (meistens Riesling Sylvaner). Der Wein aus unserem Rebberg wird zum größten Teil von den hiesigen Wirten abgenommen, der Rest als Hauswein verwendet.

Die Rebenbesitzer der Gemeinde haben sich bereits vor mehreren Jahren zu einem Weinbauverein zusammengeschlossen, und im Jahre 1950, als die großen Erträge der Ernte keinen Absatz fanden, übernahm der Weinbauverein die Trauben, kelterte den Wein selbst und brachte ihn in den Handel.

Über seine bekannte Rebschule schreibt Herr Meier: „Infolge der zunehmenden Neuanpflanzung der Rebberge unseres Kantons mit veredelten Reben nahm die Rebschule in den letzten 20 Jahren einen größeren Umfang an. Jedes Frühjahr werden viele tausend Rebsetzlinge in die Weinbaugebiete unseres Kantons versandt.

Es war von jeher mein Bestreben, nur gut verwachsene und gut bewurzelte Pflanzen abzugeben und dem Rebbauer die für seinen Boden geeigneten Sorten und Unterlagen zu liefern. Die Rebparzellen, von denen die Edelreiser zur Heranzüchtung stammen, werden regelmäßig kontrolliert und schlechte Stöcke ausgemerzt. Im Jahre 1929 bin ich auf die Klonenzucht übergegangen. Durch jahrzehntelange Auslese bester Stöcke, verbunden mit genauer Kontrolle auf Ertrag, Gesundheit, Gutverblühen und Frühreife (hohe Öchslegrade), bin ich auf einen Klon gekommen, der meinen Anforderungen entspricht. Diesen Klon 10 ziehe ich nun in der Rebschule, und viele Neuanlagen in den Weinbergen unseres Kantons und des ganzen Landes besitzen diesen Blau-Burgunder Klon 10 mit seiner großen Fruchtbarkeit und Frühreife. In Verbindung mit der schweizerischen Versuchsanstalt in Wädenswil laufen seit Jahren andere, ähnliche Versuche. Auf diese Weise wird die Rebqualität ständig verbessert und die harte und aufopfernde Arbeit des Rebbauern durch einen guten Ertrag reichlich belohnt."

(A. Meier und Jakob Bläuer)

TROST IM WINTER

Aus der grauen Nebelglocke
Tropft das Wunder rein und weiß,
Flocke, weiße, weiche Flocke
Tanzt und wirbelt zauberleis.

Leise rieselt's in den Bäumen
Und sie nicken staunend ein,
Erde darf nun ruhn und träumen,
Schlafen und geborgen sein.

Nicht gegruftet ist das Leben,
Nicht versunken in das Nichts:
Unbegreiflich ew'ges Weben
Wirkt die Fäden goldnen Lichts.

Wie im Sarg von blankem Glase
Einst Schneewittchen schneeweiß schlief,
Sich erschwang aus grünem Grase
Als im Wald das Finklein rief,

So stickt neues Schöpfungswunder
Blumen, Blumen neu ins Land,
Schäumt und duftet der Holunder
Und wir schreiten Hand in Hand.

Martin Schmid