

Vom Aarauer Wein

Autor(en): **W.H. / R.S.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarauer Neujaersblätter**

Band (Jahr): **16 (1942)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-571317>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vom Aarauer Wein

Nach verschiedenen Quellen zusammengestellt

Die Rebe ist eine Pflanze des Südens, die in nördlichen Gegenden nur in besonders sonnigen und geschützten Lagen gedeiht. Auch für den Aargau trifft dies zu, seine Rebgelände, aus denen ein Tropfen von einigem Ruf gekeltert wird, sind ziemlich gezählt. Die günstigsten Weinlagen weist der Jura mit seinen Ausläufern auf.

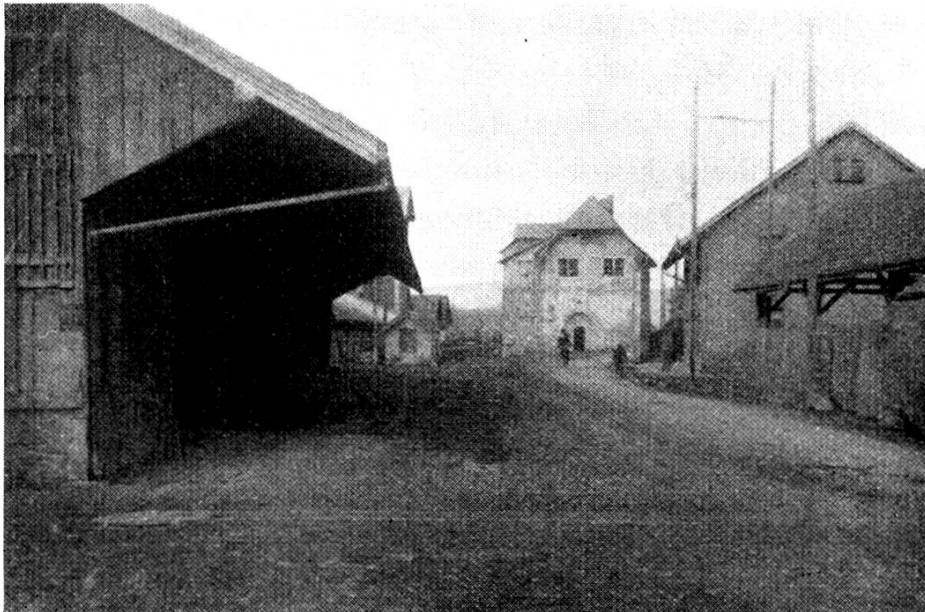
Nach Müllers „Der Aargau“ wurden im Jahr 1290 Reben angepflanzt bei Baden, Lenzburg, Kasteln und Aarau. In Aarau konnte für die Kultur von Reben kein anderer Ort als der Südabhang des Hungerbergs in Betracht kommen. So weisen uns denn die Jahrbücher der Aarauer Leutkirche im 14. und 15. Jahrhundert eine ganze Anzahl von Rebäckern im Hungerberg, beim Bettenbrunnen, am Urbansrain oder auch einfach jenseits der Aare auf, deren Zinse zu Jahrzeiten (zu bestimmten Zeiten abzuhaltende Seelenmessen) für Verstorbene gestiftet wurden.

Trotzdem der Südabhang des Hungerbergs der gegebene Ort war für die Anpflanzung von Reben, lesen wir in der „Chronik der Stadt Aarau“ von Schmidt-Hagnauer unterm Jahr 1425 von einer Zucharte Reben gelegen ze Arow ze der Lachen vf der Zelcki. Zelcki war die alte Schreibart für Zelli, soll bedeuten Tälchen. Im Jahr 1544 wurden 4 Zucharten Reben am Rain gegen die Wöschnau, am Abhang gegen den Schachen, gepflanzt. Der Grund, warum an so ungünstiger Stelle ein Rebacker angelegt wurde, war, so sagt uns die genannte Chronik, daß die Berner Regierung sowohl auf Waadtländer, als auch auf Elsässer und andere ausländische Weine hohen Zoll gelegt hatte. Ein Kuriosum ist es immerhin, daß an Orten, wo zur Zeit des Lagerbiers Eis- und Bierkeller angelegt waren, in frühern Zeiten einmal Reben gepflanzt wurden.

Die ältern Marauer erinnern sich noch an die Trotte an der Erlinsbacherstraße. Sie befand sich etwas außerhalb der ehemaligen Fleinerschen Zementfabrik (jetzt städtisches Elektrizitätswerk), hart am Straßenrand, Südseite, so daß sie zusammen mit der hohen Stützmauer des Rebbergs einen eigentlichen Engpaß bildete. Es war dies wohl der Grund, warum sie 1903 mit der Zementfabrik dem Verkehr weichen mußte. Die Trotte machte den Eindruck eines uralten Gebäudes, das wohl so alt war wie der Weinbergbetrieb am Hungerberg überhaupt. Über dem Trottraum befand sich eine Wohnung. Etwas außerhalb der Trotte schied sich der Rebberg in einen innern und einen äußern. Bis um 1700 stand die Trotte direkt an der Aare, sie wurde deshalb auch Kartrotte genannt (vide Stadtplan von Hans Ulrich Fisch II von 1671).

Die Mitteilungen über die Rebanlagen am Hungerberg nehmen in den Marauer Chroniken einen breiten Raum ein. Es wird getreulich gemeldet, wann der Wein besonders gut geraten war, aber noch fast häufiger sind die Eintragungen über die schlechten Weinjahre. Wir bringen nachfolgend eine kleine Auslese dieser Chronikangaben über den Rebbau in Marau.

- 1420 Anno domini MCCCCXX was als ain früe jar, das man krieff vant und erdber ze ingehendem mayen, und rot truben zitig an sant marien magdalenentag, und hat man gewünnet vor sant gallentag.
- 1450 Wuchs ein saurer Wein und regierte die Pestilenz an vielen Orten stark.
- 1481 War ein unzeitig Jar, von stetem Regen, man fand an etlichen Orten im Wintermonat noch Krüß an den Bäumen, es ward ein gut theil Weins und Korn, aber der Wein aus der Nässe sauer.
- 1484 Ward der Wein zu Marau und allenthalben in der Eidsge nossenschaft so wohlfeil, also daß man keine leere Faß mehr hatte. Es wurde bei Nacht viel Wein ausgeschüttet und Pflaster (Mörtel) daraus gemacht, in einichen Jahren darnach galt er wieder großes Geld.



Im Hintergrund Ararauer Trotte. Blick von Osten
 Photo A. Schmußiger-Lackerbauer

- 1631 Gab es einen solchen reichen Herbst, daß man aus Mangel an leeren Fässen den Wein in Ständen und in anderes Geschirr behalten muß, und ist auch bis in den Sommer süß geblieben, welches zuvor niemals geschehen ist. Die Maß galt nicht mehr als einen halben Bazzen.
- 1684 Am 20. August hat man auf dem Rathhaus schon neuen Wein getrunken, es ist in diesem Monat an vielen Orten schon geherbstet worden.
- 1729 Dieses Jahr gab es einen solch' reichen Herbst, daß man nicht Fässer genug hatte und sich noch der Ständen bedienen mußte, um den Wein zu fassen. Zu Erlinsbach und hier galt der Saum Wein in der Trotte nicht mehr als 40 Bazzen, der theuerste bloß 3 Gld. und der Schinzbacher 4 Gld.
- 1774 Den 30. März hat man schon samen in den Reben gefunden.

Eine Eintragung aus dem Jahr 1666 besagt noch, daß den Junkern May von Schöffland, welche jenseits der Aare Rebland besaßen, gestattet wurde, daß sie den Wein aus diesem Rebland über die Fähre bei Auenstein führen dürfen, gleichwohl

aber den Zoll hiefür an Aarau zu bezahlen haben. Letztere Frohne ist denselben aber, weil sie Bürger zu Aarau waren, erlassen worden.

Unsere Winzer hatten es nicht leicht, ihren Weinbergen, gute und schlechte Jahre ineinander gerechnet, einen einigermaßen sich lohnenden Ertrag abzurufen. Gab es viel Wein, so galt er naturgemäß nicht viel. Dann hatten namentlich in frühern Zeiten die einheimischen Weinbergbesitzer mit der Konkurrenz des billigen und zugegebenermaßen auch guten Elsässerweins zu kämpfen. Als Mitte des siebzehnten Jahrhunderts die Bernerregierung im Interesse des einheimischen Weinbaus ein gänzlichcs Einfuhrverbot gegen den Elsässerwein erließ, trat Zofingen dagegen auf und auch Aarau, das dabei mehr auf die Konsumenten als auf die Produzenten Rücksicht nahm. Sie erklärten, die Abstellung der Einfuhrung des Elsässerweins verteuere den einheimischen über Gebühr, der übrigens auch zu sauer und zu gering sei. Hätte man keinen bessern, so müßten die Wirte bei den Reisenden in böse Nachrede kommen. Die Bernerregierung blieb aber beim Verbot. „Allmählig“, heißt es in Müllers „Der Aargau“, „gewöhnten sich die Leute den Elsässer ab und wandten sich dem welschen Weine zu. Infolge der Ausschließung fremder Weine hob sich auch die Kultur des einheimischen Weines. 1702 erfahren wir bereits, daß der Schenkenberger, Brugger und Aarauer beliebt geworden und in die Nachbarschaft verführt wurde. 1743 tat die Bernerregierung zugunsten der Weinkultur im Aargau einen weitem Schritt, sie beschränkte die Einfuhr der welschen Weine auf ein bestimmtes Maß. Als eine Zeitlang der einheimische Wein nicht gut geraten war, wird den Aarauer Wirten (1787) ohne Schwierigkeit gestattet, Ryswein (Lavaux) und La Côte einzuführen.“

In Aarau und auch in der Nachbarschaft erhielt der Weinbau um 1800 wieder einen neuen Auftrieb durch den Aarauer Philan-

thropen Vater Johann Rudolf Meyer, der selbst Rebbesitzer geworden war und fand, daß in der Behandlung der Reben vieles nicht sei, wie es sein sollte. Er ließ im Weinbau gut bewanderte Leute kommen und durch diese die einheimischen Arbeiter anleiten. Er führte auch Sektlinge guter Weinsorten ein, nicht nur für sich, sondern er gab solche unentgeltlich auch an andere Weinbergbesitzer in Aarau und Umgebung ab, wodurch sich der Weinbau in Aarau und der Nachbarschaft allgemein hob. Er selber widmete sich mit Hingebung und Liebe seinen eigenen Reben und brachte viele Abendstunden darin zu. Von hier aus mag er wohl zuweilen noch einen kleinen Spaziergang durch den Wald oberhalb des Aarauer Rebbergs gemacht und sich auf seinem Lieblingsplätzlein, wo heute sein Gedenkstein steht, niedergesetzt haben. Hier im Anblick der schönen Gottesnatur kamen ihm die frommen Gedanken, die ihren Ausdruck fanden in seinen schönen Worten, welche die Nachwelt 1866 auf jenem Gedenkstein verewigt hat:

„Wer einsam hier verweilet
 Und Gott nicht fühlt und findet,
 Der fühlt und find't ihn nie.“

Das Beispiel Vater Meyers wirkte anspornend und manche namhafte Aarauer Bürger oder Einwohner erwarben sich Rebstücke im Aarauer Rebberg und luden in guten Jahrgängen ihre Verwandten und Bekannten zur Weinlese ein, wo es oft recht vergnügt zuing. Die Stadtbehörde trug dieser Ortsitte, die schon weiter zurückging, Rechnung. Wir lesen in der Stadtchronik:

„1785. Schließung des Aarenbruggthors und des Thors am Zollrain abends nach Verläuten der Thorglocke (Abenddämmerung). Während der Weinlese soll 2 Stunden später geschlossen werden.“

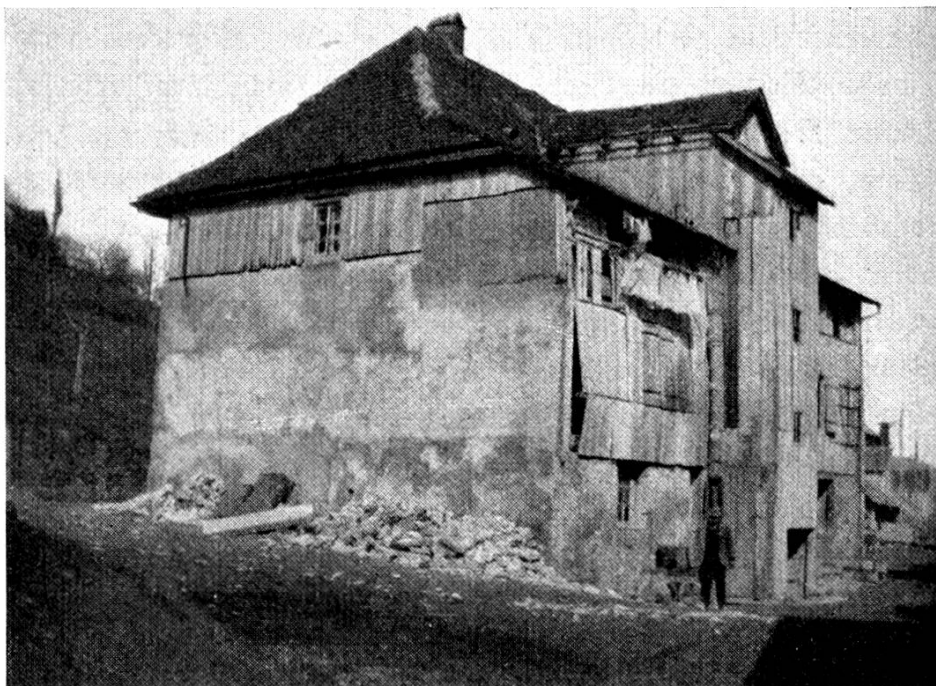
23. 5.

Noch in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wuchs am Südhang des Hungerberges überall Wein. Von der Blumenhalde bis zum Trompeterhügel in Erlinsbach reihte sich Rebstück an Rebstück. Die Weinberge auf Aarauergebiet und auch noch auf Erlinsbacherboden gehörten meist Aarauer Familien. Diese besorgten in den wenigsten Fällen die Rebberge selbst. Man hielt sich einen „Näbme“, einen fachkundigen Mann aus Küttigen oder Erlinsbach, der alle Arbeiten unter Zuzug von Hilfskräften im Akkord oder Taglohn besorgte. Es gab gute Weinjahre, in denen der Wein geriet und ein rechter Tropfen eingekellert werden konnte, aber noch mehr Jahre, in denen die Trauben nicht ausreifen wollten, ein saurer Wein gedieh. In unserem Keller hatten wir etwa ein Dutzend zum Teil sehr großer Fässer, die in früheren Zeiten mit eigenem Wein gefüllt gewesen sein sollen. Dies ist wohl möglich, gab es doch in unserem Rebberg im Jahre 1863 39 Saum* Wein. Damals gehörte eben der Wein noch zum täglichen Brot. Bei einer Arbeitszeit von zwölf und mehr Stunden gab es zum „Znüni“ und zum „Zobe“ Wein. Die Fässer sind dann um die Jahrhundertswende in einem gesegneten Obstjahre verkauft worden. Heute sind nur noch die Überreste jener Zeiten, die schweren eichenen Faßlager im Keller.

Meist im Oktober fand der „Läset“ statt, der je nach dem Stand der Trauben mehr oder weniger festlich begangen wurde. Neben den Rebleuten fand sich in der Regel die ganze Familie unter Zuzug von Freunden und Bekannten ein um zu helfen und dabei zu sein. Die meisten Familien besaßen eine kleine Kanone oder einen sogenannten „Chakekopf“, die mitgenommen wurden und aus denen lebhaft geschossen wurde. Wer keine Kanone besaß, führte Pulver oder Schwärmer mit, um von Zeit zu Zeit einen „Füürtüfel“ abzubrennen. Für uns Buben war der

* 39 Saum = ca. 5750 Liter.

„Läset“ immer ein großes Ereignis, nicht zuletzt deshalb, weil es ein wahrhaftes „Züni“ und „Zobe“ gab und wir an diesem Tage die Schule schwänzen durften. Die Trauben wurden in zwei Trotten ausgepreßt. Neben der 1903 verschwundenen alten Aarauer Trotte gab es eine Trotte auf Erlinsbacher-Boden, deren Gebäude heute noch steht.



Aarauer Trotte von Südwesten
Photo A. Schmuziger-Lackerbauer

Schon in den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde ein Nebstück nach dem anderen ausgerodet und bei der Jahrhundertwende gab es nur noch wenige zusammenhängende Nebstücke, in denen nicht ein Teil mit Gras oder Klee bepflanzt war. Wohl vor 1910 dürfte der letzte Nebberg verschwunden sein.

Man wird sich fragen, wieso in einer verhältnismäßig kurzen Zeitspanne eine so alte Kultur, wie der Weinbau verschwinden konnte. Am Untergang der Aarauer Nebberge dürften folgende Ursachen schuld gewesen sein. Einmal wurde es immer schwieri-

ger, fachkundige Leute zum Besorgen der Reben zu bekommen. Die jüngeren Leute aus den Dörfern, die früher den „Käbme“ und seine Gehilfen gestellt hatten, gingen in die Fabrik, wo sie besser bezahlt wurden als bei der Landarbeit. Dann erlaubte aber auch der billige Eisenbahntransport gute ausländische Weine zu wohlfeilen Preisen einzuführen, sodaß man den eigenen Wein nicht mehr nötig hatte. Und nicht zuletzt hat der Bierkonsum den teureren Wein verdrängt. Das Halten eines Rebberges wurde für die Karauer ein Luxus, den man sich nicht mehr erlauben konnte. Mein Vater rechnete einmal aus, daß ihm der Liter Wein, — es war ein Mißjahr — mehr als sieben Franken gekostet hatte. Da er es aber nicht über sich brachte, die Reben selbst ausrodern zu lassen, so hat er den Rebberg, — es war einer der letzten, — verkauft. Und schon im nächsten Jahre wuchs anstelle der Trauben Gras. Erst in späteren Jahren sind dann nach und nach in den ehemaligen Rebbergen Häuser entstanden.

R. S.

Aus einem alten Rebbüchlein, das von 1824 bis 1873 über jeden „Läset“ berichtet.

Für jedes Jahr werden Angaben gemacht, wie viele Bücke geerntet worden sind, wie viele Leser, Büketräger, Trampler und andere Leute geholfen haben, was ihnen bezahlt wurde, wie viel Wein nach Hause genommen werden konnte. Außerdem enthält das Büchlein Angaben über Witterung, Art des Weines usw.

Übereinkunft für Besorgung von Herrn Hagnauers Reben durch folgende Arbeiten:

Rebstecken ziehen

Reben schneiden, das Reis zum Unterhaken klein verschneiden

Reben haken

Stifen¹

ites Schröpfen²

Graben und Furren aufthun, und den Grund hinauftragen

¹ stifen = die Rebpfähle eintreiben; ² schröpfen = das Unkraut mit der „Schröpf-Haue“ aushacken;

Bogen anbinden
 Erbrechen³
 Vorheften
 Ausheften
 2tes Schröpfen
 3tes Schröpfen. Nach jedem Schröpfen muß das Unkraut hinauf in die Grube getragen werden
 Laub und Schoß abnehmen
 Die Weiden und den Schaub muß der Nebmann auf seine Kosten liefern
 Beim Haken erhält ein Arbeiter per Tag:
 1 Schoppen Wein, und für ein Bz. Brod
 Die Zahlung erfolgt:
 1/3 nach dem Stifen
 1/3 nach dem Vorheften
 1/3 nach der Weinlese.
 Gruben und Bautragen werden besonders bezahlt.

-
- 1 8 2 4 nach Hause 5 02 Maas⁴
 1 8 2 6 nach Hause 21 50 Maas
 1 8 3 4 nach Hause 36 50 Maas. Qualität extra
 1 8 3 5 17 Oktober Samstags hat beim Lesen stark geschneit. Montag abends in der Trotte fertig geworden, gab 8 Drück und nach Hause 44 00 Maas. Qualität gering galt nur £ 10⁵
 1 8 4 6 Preis des Erlisbachers £ 32.
 1 8 4 8 Mittelpreis £ 22.
 1 8 5 1 118 Holländischer Zuckersirup unter den Most gethan £ 27 der Zentner
 1 8 5 6 von der obern Mauer bis oben nur 3 1/2 Büke, weil im Dezember und Mai verfroren.
 1 8 6 3 123 Büke gaben 39 Saum⁶
 1 8 6 4 Anfangs Oktober 3 Tage nacheinander bedeutende Reife, von denen sich die Trauben nicht erholten. Die ungerreifen und also verfrorenen wurden beim Lesen am Stok gelassen.
 1 8 6 5 Witterung den ganzen Merz ungemein kalter Ostwind, den 1ten April trat Sommerwärme ein, Blüthezeit sehr früh und gut. Juni und July Witterung warm und gut, August neblig, regnerisch und sehr kühl, September warm und trocken,

³ erbrechen = überflüssige Triebe ausbrechen; ⁴ Maas = 1 1/2 Liter;
⁵ £ = Pfund = 2 1/2 Bagen, was heute etwa Fr. 2.— entspricht;
⁶ ein Saum = ca. 150 Liter.

sodaß früh lesen mußten, weil die Trauben zu sehr austrofneten. Sie waren sehr süß, die Häute blieben dick, es wird eine vorzügliche Qualität erwartet.

den 22ten 7ber ½7 Uhr Morgen, 5 Uhr abends fertig

		Gr. Cent
30 Leser	75 Cent	22. 50
5 Büfeträger	1.50 "	7. 50
2 Tramper ⁷	1.40 "	2. 80
Nebman Freitag	2.—	2. —
Frau "	1.—	1. —
Nebman Nachts Freitag	2.—	2. —
Nebman Tag Samstag	2.—	2. —
2 Mann in der Trotte Nacht Freitag		3. —
2 dito " " " Tag Samstags		3. —
Trinkgeld dem Nebman		10. —
		Grf. 55. 80

Verköstigung an Brod, Wein und Käs wie 1864

4 Kresen in die Trotte

im oberen Stüke 29 Büfe (kleine)

im Bödeli 4 " dto.

mittler Stüke 17 " (mittlere)

untere Stüke 23 " (große)

erhielten nach Trotschein 21 Saum. Galt 45 Franken der Saum.

1868 26½ Saum. Qualität extra.

1869 Die Preise von Tag zu Tag niedriger. Viel leßjähriger noch vorrätzig. Das Ueberhandnehmen Bier zu trinken schadet dem Weinverbrauch bedeutend.

1882 Ertrag 40 bis 50 Liter. Die Trauben wurden zuhause und 3. Theil im Schraubstock ausgedrückt.

Eine Jahresabrechnung aus dem Jahre 1855.

Jänner 1.	Steuer pro 1854/56. Nov. 54 bezahlt	2.49
Jänner 4.	Bodenzins Loskauf	6.46
	Küferkonto von 1854	5.05
April 22.	Stecken ziehen 1 Tag Joh. Wernle	1.20
	Neben geschnitten und Bäume	12.65
April 28.	Gehakt 23 Tag	28.90
Mai	Stifen 5½ Tag	7.30
	Schräpfen, Bögen unterbinden	16.70

⁷ Tramper = „Trübel trampen“ ist das Zertreten der Trauben mit bloßen Füßen vor dem Auspressen.

Juni 7.	Ausbrechen zur oberen Mauer und Vorheften	
Juni 17.	6 Mann à 1.10, Johann 1.40 und Weiber	17.00
Juli 19.	Hefsten Johann 1.40, Männer à 1.20, Weiber à 90	21.93
21./23.	Schräpfen	15.38
	12 Schaub à 50 ct.	6.—
August 28/30.	Laub abnehmen	3.50
Oktober 19.	Leserlöhne, Brod und Käs	32.36
Nov. 12.	Bennen und eigenen Bau, Fuhrlohn	8.56
17.	1 Klafter Bau von Hilfsifer	28.60
	Fuhrlohn an Kleiner und aus der Grube	5.72
		2.12
18.	Gruben 27½ Tag à 11 Bz.	30.25
	" 6 " Johann 14 Bz.	8.40
	Hütterlohn an Bürgi	1.15
27.	Johann 1 Tag, 1 Arbeiter dito	2.50
	Fuhrlohn für 7¼ Saum Most	5.—
		<hr/>
		Srk. 269.40

Aus einer anderen Chronik:*

- 1859 Auf diesen ersten Leset habe eine schöne Karone angeschafft, welche heute noch gut erhalten und in jedem Herbst daraus tapfer geschossen wird
- 1898 24. Oktober Nachmittag 2 Uhr hat die Weinlese begonnen, es gab 2 Bücki voll schlechter Trauben, wovon nach 3 Tagen bei Bodmer 75 Liter Most ausgepreßt wurden. (Folgt Aufzählung der helfenden Verwandten)... zum Abendessen, wobei es kurzweilig war bis nachts 10 Uhr. Das war der 40igste Leset seitdem ich Eigentümer dieses Grundstückes bin. Hoffentlich wirds auch wieder besser werden, so Gott will.
- 1900 Oktober 8. war Weinlese bei schönstem Wetter, geschwitzt hat man wie im Sommer und konnte im Freien sitzen zum Mittagessen. Anfang des Leset Morgen 9 Uhr, es gab 11 Bücki Trauben, gleich 3¼ Hektoliter Wein. (Folgt Aufzählung der Helfer, aller Verwandten)... und haben dann gemeinschaftlich im Räbhüsli 3'Nacht gegessen und waren gemüthlich bis 10 Uhr. Geschossen wurde viel, aber kein Feuerwerk losgegeben. Es ging alles gut und ohne Unfall. Die Trauben wurden in die Trotte Blattner geführt und nach 3 Tagen ausgepreßt.

* Mitgeteilt von F. Burkhardt.



Nach einer Bleistiftzeichnung von Guido Fischer, Aarau