

Schaffhausen : ein kleiner Kanton mit grossem Weinbau!

Autor(en): **Neukomm, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **258 (1979)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-376332>

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.

Schaffhausen: Ein kleiner Kanton mit grossem Weinbau!

von Hans Neukomm

Wer in Schaffhausen den Munot, die gut-erhaltene Altstadt und natürlich den Rheinfall besucht, ahnt meistens nicht, dass sich hinter der Stadt ein «Land Kanaan» ausdehnt, ein Land, in dem, eingerahmt von bewaldeten Höhenzügen, Brot und Wein besonders gute Produktionsbedingungen haben. Vom deutschen Land Baden-Württemberg fast völlig umschlossen, waren und sind wir Schaffhauser ein besonders eigenständiges Völklein, aber, wenn auch durch den Rheinstrom von der übrigen Schweiz getrennt, getreue und gute Eidgenossen! Man sagt, dass dort, wo Reben gedeihen und zu grosser Bedeutung gelangt sind, die Leute besonders aufgeschlossen, regen Sinnes, aber auch in gutem Sinne konservativ seien. Mag dies zutreffen oder nicht, sicher ist, dass sich der Kanton Schaffhausen ohne seine Rebberge und ohne seinen Weinbau kaum vorstellen lässt.

Von grosser volkswirtschaftlicher Bedeutung

Dass unser Kanton mit dem Reb- und Weinbau eng verhaftet ist, beweist die Tatsache, dass nicht weniger als 15 Prozent des landwirtschaftlichen Einkommens aus dem Rebbau stammen. Der Anteil ist damit etwa gleich hoch wie im berühmten Weinkanton Waadt. In unseren Rebgemeinden — von denen nur

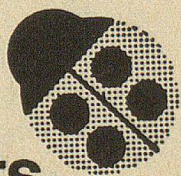
die bekanntesten erwähnt seien (von West nach Ost): Trasadingen, Wilchingen, Osterfingen, Hallau, Oberhallau, Gächlingen, Siblingen, Löhningen, Buchberg, Rüdlingen, Thayngen und Stein am Rhein — sind nicht nur die eigentlichen Landwirte Rebbauern. Viele Arbeiter, Angestellte und Gewerbetreibende betreiben im Nebenberuf ihren Rebbau und ziehen daraus ein hübsches Nebeneinkommen. Ein Pensionierten-Problem gibt es in den Rebbaudörfern nicht. Landwirte, welche ihren Betrieb der jungen Generation übergeben, behalten regelmässig ein Stück Rebland zur Selbstbewirtschaftung; Pensionierte werken jeden Tag, solange es ihre körperlichen Kräfte erlauben, in ihrem «Wingerte». Erst die Frauen und Männer, welche infolge Altersgebrecchen nicht mehr in ihren geliebten Reben schaffen können, kommen sich verbraucht und überflüssig vor.

Mehr und mehr ist in den letzten Jahren sichtbar geworden, welche Bedeutung wohlgepflegte Rebberge für die Erhaltung von Landschaft und Heimateerde besitzen. Der Rebbau gehört nicht nur am Genfersee und im Wallis, sondern auch im Schaffhauserland zu den besten Landschaftsschutzmassnahmen. Durch ein straffes kantonales Rebbaugesetz sind die Schaffhauser Rebberge geschützt: In den Reblagen besteht ein strikte eingehaltenes Bauverbot. Schon bei der Erstellung von Schutzhütten wird eifersüchtig darüber gewacht, dass daraus nicht Wochenendhäuser entstehen! Das Rebland soll geschlossen in seiner heutigen Ausdehnung bewahrt bleiben.

Grosse Werke schufen die Grundlage

Der Schaffhauser Rebbau ist alt und war seit jeher für viele kleinbäuerliche Familien existenzbestimmend. Allerdings war die mit Reben bestockte Fläche vor etwa hundert Jahren noch viel grösser als heute. Infolge aufgekommener Schädlinge und Krankheiten,

Hüt
choch ich
öppis guets



Frischeier-
Teigwaren

Ernst

aber auch infolge Versiegens der Absatzkanäle in die deutsche Nachbarschaft und dadurch bedingter Preiszusammenbrüche, nicht zuletzt aber wegen einer Reihe von Fehljahren war die Rebfläche bis zum Zweiten Weltkrieg gewaltig zusammengeschrumpft. Dann kam die Wende: Mit ganz minimen Ausnahmen sind in den vergangenen Jahrzehnten alle Schaffhauser Rebberge in Güterzusammenlegungen einbezogen, melioriert und rekonstruiert worden. Die grössten zusammenhängenden Rebgebiete von Hallau, Wilchingen, Trasadingen und Oberhallau wurden in einem Gemeinschaftswerk kurz nach dem Zweiten Weltkrieg erneuert. Andere Rebberge gaben früher das «Muster» dazu oder profitierten später von den gemachten Erfahrungen. Grundlage für eine fortschrittliche und wirtschaftliche Produktion bildet ein ausgebautes Strassennetz. Jede Rebparzelle ist mindestens durch eine, die allermeisten sind durch zwei Strassen erschlossen. Der Zusammenlegung und Erschliessung der Rebgrundstücke folgte eine

vollständige Erneuerung des Pflanzenmaterials. Sämtliche Rebberge wurden mit reb-laus-resistenten Rebstöcken neu bepflanzt. Anfänglich wurde der seit jeher übliche Stikkelbau beibehalten. Seit etwa 1960 sind indes- sen grosse Teile auf die arbeitssparende Drahtbau-Anlagen umgestellt worden. Neuestens wird in Steillagen auch das Querterras- sen-System angewandt.

Arbeit durch das ganze Jahr

Die Pflege des Rebwerks beginnt schon im Februar mit dem Schneiden der Rebstöcke. Grössere, auf den Rebbau spezialisierte Betriebe sind damit während des ganzen Winters beschäftigt, sofern es die Witterungsver- hältnisse zulassen. Der Austrieb der Knospen und der Beginn des «Laubwerks» und damit die Besorgung des Pflanzenschutzes folgt Ende April/Anfang Mai. Diese Zeit birgt auch das grösste Risiko: Schon oft hat eine Frostnacht im Mai die Ernte des ganzen Jahres zerstört. In solchen Fällen hat der Rebbauer nicht nur

AKUPUNKTUR-INSTITUT

Gute Heilerfolge mit:

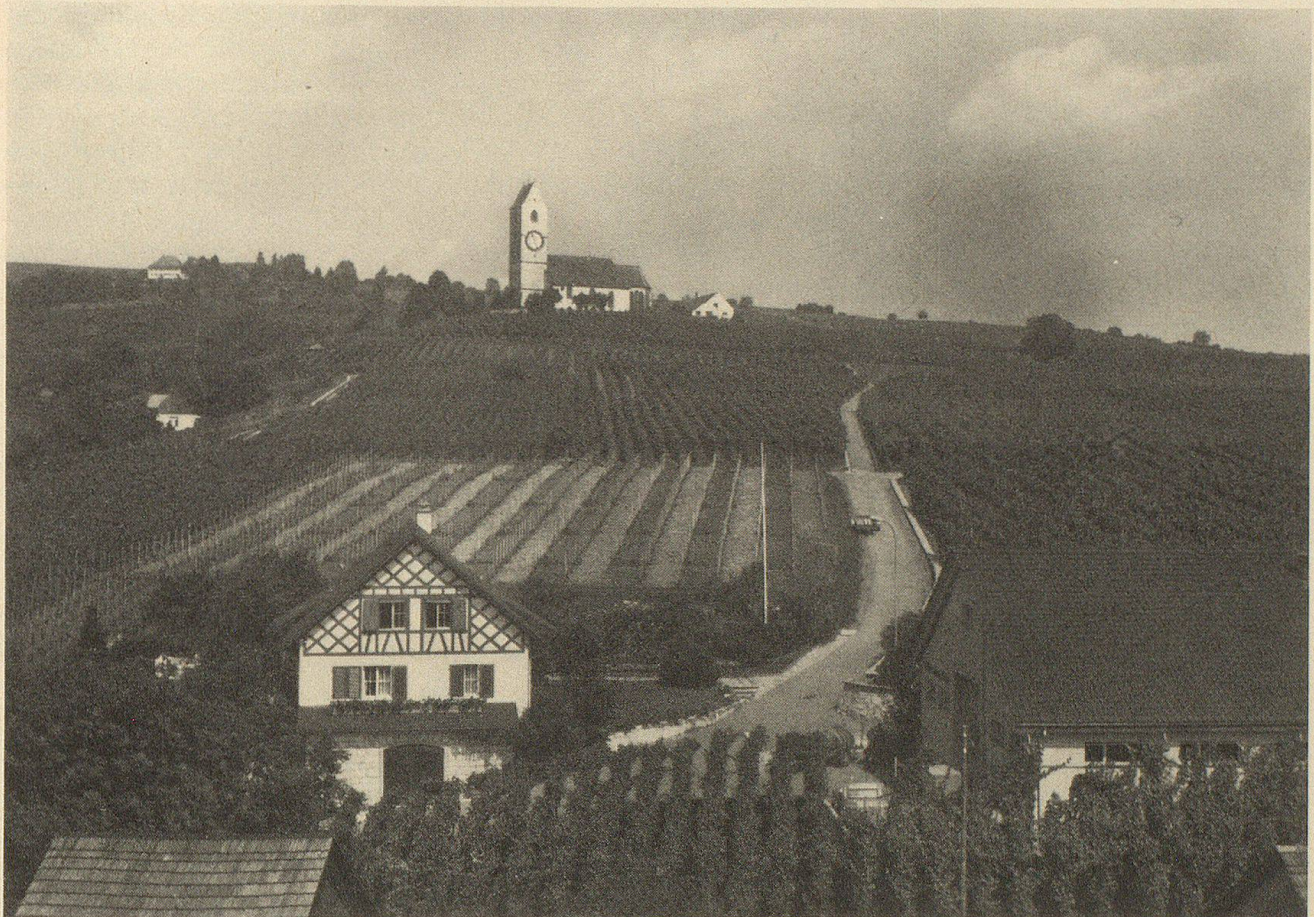
AKUPUNKTUR
HYPNO-AKUPUNKTUR
HYPNOSE
AUTOGENEM TRAINING

B. und E. Schneider
Bündtstr. 16b 9053 Teufen AR
Telefon 071 33 30 22

Sprechstunden nur nach
Vereinbarung
Kurse für Autogenes Training
jeweils abends

SCHNEIDER TEUFEN AR

Chronische Kopfschmerzen, Migräne,
rheumatische Beschwerden,
Neuralgien, Rückenschmerzen, Hüft-
schmerzen, Magen- Darmstörungen,
Gallenleiden, Nervosität,
Schlaflosigkeit, Frauenkrankheiten
(Periodenstörungen, Fluss, Wechsel-
jahresbeschwerden), Asthma, Heu-
schnupfen, Durchblutungsstörungen



Die Hallauer Bergkirche erhebt sich mitten im Rebberg. In der Mitte des Bildes eine neu angepflanzte Rebanlage.

seinen Ertrag schon zu Beginn des Sommers verloren; seine Arbeit im Rebberg muss er gleichwohl tun, ob die Rebstöcke mit Trauben behangen sind oder nicht! Die Schädlingsbekämpfung (gegen die Pilzkrankheiten und tierischen Schmarotzer) nimmt der Rebbauer entweder selbst vor, oder er kann sie «im Lohn» durch einen Unternehmer ausführen lassen, oder aber sie wird gebietsweise auf genossenschaftlicher Basis durchgeführt.

Eine Wandlung ist in den letzten Jahren in bezug auf die Bodenbearbeitung eingetreten: Alter Tradition gemäss hatten die Rebgrundstücke stets gelockert und frei von Unkraut zu sein. Dies bedingte eine unablässig vorzunehmende Hackarbeit mit Haue, Pflug oder Bodenfräse. Wolkenbrüche bei schweren Sommergewittern führten aber oft dazu, dass die so gelockerte gute Erde abgeschwemmt wurde

und mühsam wieder hochgeschafft werden musste. Darum — und auch aus biologischen Gründen — ist man jetzt mehr und mehr dazu übergegangen, den Rebbergboden zu «begrünen», d. h. mit ein- oder mehrjährigen Ein- saaten anzupflanzen. Diese müssen lediglich mehrmals während des Sommers gemäht (gemulcht) werden, wobei das abgemähte Grünzeug liegenbleibt und der Humusbildung dient.

20 von 34 Gemeinden haben Reben

Von den 34 Gemeinden im Kanton Schaffhausen haben deren 20 in ihren Gemarkungen grössere oder kleinere Rebberge. Insgesamt werden auf Kantonsgebiet 450 Hektaren Rebland gezählt. Davon sind 386 Hektaren Blauburgunder (welche die bekannten Schaffhauser Rotweine ergeben) und 60 Hektaren der weissen Sorte Riesling x Sylvaner. Die rest-

lichen 4 Hektaren setzen sich aus verschiedenen anderen, bei uns unbedeutenden Reben-sorten zusammen.

Die bekanntesten Schaffhauser Weinbaugemeinden sind Hallau (zugleich die Gemeinde mit der grössten Rebfläche in der deutschsprachigen Schweiz) mit total 138 Hektaren, Wilchingen (57 Hektaren), Oberhallau (56 ha, wird als «Hallauer» gekeltert und verkauft), Trasadingen (35 ha), Osterfingen (33 ha), Buchberg (20 ha) und Stein am Rhein (20 ha). Eine Reihe von Gemeinden besitzen kleinere Flächen, produzieren darauf aber nicht weniger gute und bekannte Weine.

Qualität ist Voraussetzung für den Absatz

Das Bemühen der Rebleute und der Verwerterschaft ist unablässig darauf ausgerichtet, dem Weinfreund einen guten, qualitativ einwandfreien Tropfen anbieten zu können. Die Qualitätsförderung beginnt schon mit dem Schnitt der Rebe im frühen Frühling, setzt sich während der ganzen Vegetationszeit fort und ist schliesslich bei der Traubenlese bestimmend für den Preis. Die Trauben werden dem Produzenten nach Qualität, d. h. nach ihrem Zuckergehalt bezahlt. Die Zeit, wo jeder Rebbauer seinen Wein selbst kelterte, ist — mindestens in der Ostschweiz — vorbei. Mit ganz wenigen Ausnahmen werden die gelesenen Trauben gleichentags den Kellereien zugeführt und dort im grossen verarbeitet. Von jeder angelieferten Stange wird eine Probe genommen und davon der Zuckergehalt bestimmt (Öchslegrade). Der Grundpreis wird auf dem Durchschnittsgehalt aller Proben ausbezahlt. Jedes Grad Öchsle darüber oder

darunter gibt dem Produzenten Zuschlag oder Abzug im Preis. Die (im Kanton Schaffhausen schon seit 40 Jahren obligatorisch gehandhabte) Qualitätsbezahlung, die Kelterei in neuzeitlich eingerichteten Verwerterbetrieben mit geschultem Personal, wie auch eine intensive Forschungs- und Beratungstätigkeit haben unsere Weine zu gesuchten und geschätzten Erzeugnissen werden lassen. In einem guten Herbst bringen die Schaffhauser Reberge 25 000 bis 35 000 Hektoliter Wein! Die grössten Traubenabnehmer und Weinfirmen im Kanton sind: VOLG-Niederlassung Hallau (19 Prozent der Schaffhauser Weinernte), Genossenschafts-Verband Schaffhausen (18 %), Schlatter & Co., Hallau (9,5 %), Schachenmann AG Schaffhausen (9 %), Rimuss-Kellerei Hallau (8,2 %), E. Hedinger, Wilchingen (5 %). Die restlichen 30 Prozent gehen an viele weitere Aufkäufer und Kellereien, zum Teil ausserhalb des Kantons.

Wer sein Produkt erfolgreich auf den Absatzmarkt bringen will, muss in der heutigen Zeit Werbung betreiben. Diesem Zweck dienen alljährlich grosse Herbstfeste in den bedeutenderen Weinbaudörfern. Weitherum bekannt sind insbesondere die «Hallauer Herbstsonntage» mit jedes Jahr neuen farbenfrohen, bodenständigen Umzügen. Zu Tausenden strömen jeweils die Gäste herbei. Sozusagen «der hinterste Knochen» ist Jahr für Jahr in die Organisation eingespannt. Ohne diese «Fronarbeit» wäre ein solcher alljährlicher Aufwand für die Propagierung des heimischen Produktes undenkbar. Die Früchte all dieser Bemühungen um den Absatz fallen denn auch erfreulich an: Trotz der Konkurrenz billiger

Schwedisches Lebenselixir Rebleuten



Schwedisches Lebenselixir Rebleuten wirkt **magenstärkend, abführend** und fördert die Verdauung. Schwedisches Lebenselixir Rebleuten hilft bei **Magendruck**, Blähungen und **Gallenbeschwerden** und wirkt bei Verstopfung. Schwedisches Lebenselixir ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich. **Flaschen zu 150 ml 300 ml 500 ml 1000 ml**
Apotheke Dr. E. Studer Gümligen vorm. Rebleuten Apotheke Bern

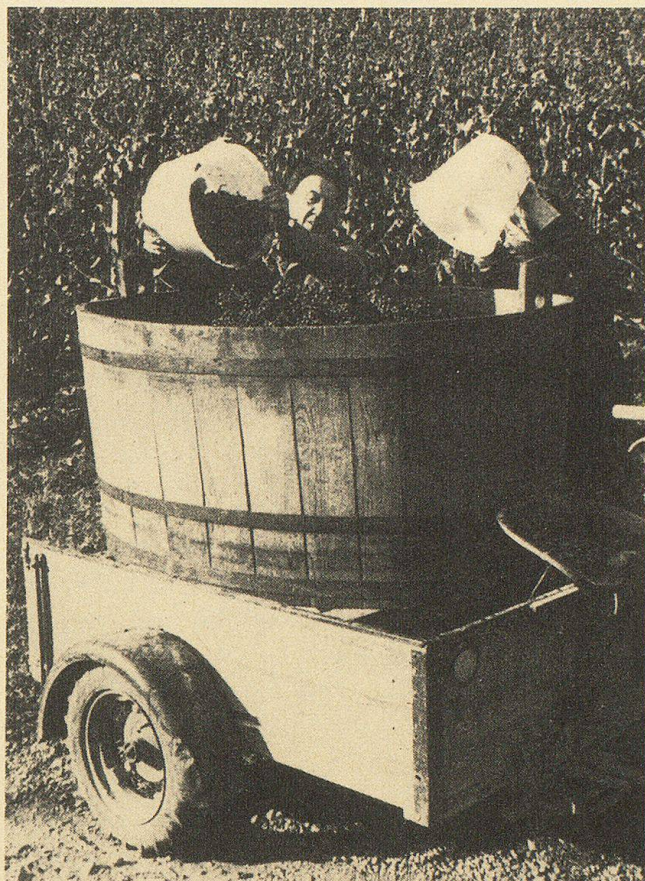
Auslandweine haben unsere Schaffhauserweine treue Liebhaber. Seit über zwanzig Jahren mussten wir uns um den Absatz nie Sorgen machen. Deshalb ist das Interesse am arbeitsaufwendigen Rebbau nicht nur erhalten geblieben, sondern in den letzten Jahren noch gewachsen, was sich nicht zuletzt in hohen Preisen für feilwerdendes Rebland bemerkbar macht!

Dennoch kein Schlaraffenland!

Wenn der Rebbauer und die Rebfrau auch von keinen Sorgen um eine Kontingentierung oder um Produktionsabbau geplagt sind — immerhin darf die Rebkultur über die im Rebkataster anerkannten Reblagen hinaus nicht ausgedehnt werden! — ist ihre Lage dennoch nicht so rosig, wie man da und dort etwa annimmt. Die intensive und oft mühselige Pflegearbeit das ganze Jahr hindurch, das grosse Risiko der Frühlingsfröste und nasskalter Sommer, wo das Sonnenkind Rebe grösste Mühe hat, die Trauben auszureifen, sorgen dafür, dass es den Rebleuten nie zu wohl wird. Trotz momentan guter Absatzlage dräut das Gewölk der Billig-Wein-Importe immer und immer wieder. Das hat uns bewogen, seit 1973 keine Preisverbesserungen mehr zu verlangen, obwohl die Produktionskosten seither stark gestiegen sind. Die Rendite ist somit kleiner geworden. Dazu muss man wissen, dass die Verkaufs- und Ausschankpreise niemals identisch sind mit dem Entgelt, welches der Rebbauer für seinen unter Risiken und Mühsal erarbeiteten Ertrag erhält: Seit 1973 ist der Durchschnittspreis für 1 Kilo Trauben (ist gleich 0,75 Liter Wein) beim Rebbauer Fr. 2.70 für Rotwein und Fr. 2.10 für Riesling x Sylvaner unverändert. Ein Vergleich mit dem, was der Wirtshaugast bezahlen muss, spricht für sich selbst...!

Jeder Wein-Jahrgang ist anders!

Die gute Ausbildung der Kellerei-Fachleute, die wissenschaftlichen Erkenntnisse, die heutigen technischen Möglichkeiten in den Verwerterbetrieben und natürlich das Qualitätsbewusstsein der Rebbauern vermögen heute, alljährlich einen guten einheimischen Tropfen



Die Trauben sind reif! Mit allen möglichen Fuhrwerken werden sie in die modernen Keltereien gefahren.

in den Handel zu bringen. Dennoch: Nicht jeder Jahrgang kann ein Spitzenjahrgang sein! Die Natur muss das ihre dazu vollbringen! Da kann es eben Jahre geben, in welchen Winzer und Kellermeister mit Sorgen den Wümmet erwarten: Vermögen die Trauben reif zu werden? Das Jahr 1977 war ein solches Jahr der Sorgen. Doch hat «in letzter Minute» der Weinmonat Oktober das fast Unmögliche möglich gemacht. Spät im Jahr wie kaum je zuvor konnte ein grosser, gesunder und qualitativ befriedigender Jahrgang eingebracht werden. Ein Spitzenjahrgang war es aus naheliegenden Gründen nicht. In den Fässern und Weintanks hat sich aber ein Tropfen ausgebaut, der gehaltvoll und für einen Ostschweizer typisch ausgefallen ist. Er macht, wie seine Vorgänger, dem verständigen Weingeniesser Freude! Zum Wohl!