

# Der Schinznacher-Weinbau

Autor(en): **Müller, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Brugger Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **57 (1947)**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-901393>

## **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.

## Der Schinznacher-Weinbau

Am 30. Juni dieses Jahres versammelte sich die Bevölkerung von Schinznach-Dorf und Umgebung zur Feier des 50jährigen Bestehens der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf und legte durch ihr zahlreiches Erscheinen ein deutliches Zeugnis ab sowohl von der engen Verbundenheit mit ihrer genossenschaftlichen Selbsthilfeorganisation als auch von der Zusammengehörigkeit der landwirtschaftlichen und der arbeitenden Bevölkerung.

Die Entwicklung des Schinznacher Weinbaues und die Ursachen der Gründung der Weinbaugenossenschaft seien hier kurz skizziert:

Vor mehreren Jahrhunderten wurden die ersten Versuche mit dem Anbau von Reben im Schenkenbergertal gemacht. Nicht die Landwirte waren damals die treibenden Kräfte zu diesem Unternehmen, sondern die mächtigen Landvögte zu Schenkenberg und später zu Kasteln. Während früher in dieser Gegend vom Weinbau nichts bekannt gewesen war und nur die Privilegierten den Vorzug hatten, welschen Wein zu kosten, änderte sich das nun mit einem Schlag. Die Landvögte, die unserem Lande den Stempel ihrer Tätigkeit ausdrückten, fühlten sich im Schenkenbergertale sehr verlassen, bis sie auf die Idee kamen, in diesem Tale einen Versuch mit dem Rebbau zu unternehmen. Der lange Transportweg und die hohen Preise des welschen Weines setzten ihrem Geldbeutel so arg zu, daß ihnen der rettende Gedanken kam, daß das, was die Welschen fertig brächten, wohl auch die Schenkenberger-Bauern könnten. Daß dieser Versuch erst viele Jahre später seine Früchte tragen würde, ahnten sie wohl damals nicht.

Gerade der kalkhaltige Boden des Schenkenbergertales verlieh dem Weine einen besondern Geschmack und überzeugte die Landvögte bald von ihrer guten Tat. Sie förderten daher den Rebbau nach Kräften und, wie eine alte Chronik zu berichten weiß, soll der Wein schon damals äußerst fein, sprizig und feurig gewesen sein.

Bald entwickelte sich das Schenkenbergertal zu einem der größten Weinbaugebiete des Kantons, dessen Produkte jedoch vor-

nehmlich in die Domäne der Regierenden wanderte. Obwohl der Weinbau den Landwirten aufgezwungen worden war, zeigte sich bald, daß sie hiefür eine besondere Begabung besaßen. Sie begannen die Reben zu lieben, zu verehren. Eine Liebe allerdings, die nur der Kenner richtig zu schätzen weiß und die um so verständlicher wird, je mehr man Gelegenheit hat, deren wunderbares Produkt zu kosten.

Es ist daher begreiflich, daß der Ausbau des Rebareals erst recht erweitert wurde, als der Kanton Aargau seine Selbständigkeit in der Eidgenossenschaft erhielt, betrug doch die Anbaufläche Ende der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts 374 Tucharten. Trotzdem vergaßen aber die Schenkenberger-Landwirte die Arbeit ihrer Vorfahren nicht und betrieben neben dem Rebbau immer noch Ackerbau und Milchwirtschaft. Das blieb bis zum heutigen Tag so und bewahrte unsere Bauern immer wieder vor größeren Katastrophen, wie sie bei einseitiger Kultur nur zu leicht eintreten.

Die von den Landvögten eingeführten Reben, die Chasselats oder Gutedel, in der Ostschweiz auch Schenkenberger genannt, lieferten sehr schöne Erträge und es wurde damit ein äußerst pikanter, säurereicher Weißwein hergestellt, der überall beliebt war. Daß die Weinbauern beim Anbau dieser Reben blieben, solange der Absatz gesichert blieb, war klar. Das änderte sich jedoch rapid in den 80er und 90er Jahren des letzten Jahrhunderts. Die Rebfläche hatte damals im ganzen Land beträchtlich zugenommen, die angepflanzten Reben aber waren durch den Jahrhunderte alten Bestand degeneriert, gegen Krankheiten nicht mehr genügend widerstandsfähig, denn man kannte in jener Zeit die heutigen Spritzmethoden noch nicht und erst in den 90er Jahren erließ die kantonale Regierung ein Gesetz, wonach die Bespritzung der Reben obligatorisch erklärt wurde. Nachdem vorher von Schädlingsbekämpfung überhaupt nichts bekannt war, mußte von nun an zweimal im Jahr eine Bespritzung durchgeführt werden und zwar mit einer Ammoniak-Kupfer-Mischung, dem Azzurin. 1900 wurde dann die Mischung mit Soda und Kupfer angemacht, die sogenannte Burgunderbrühe, und erst 1908 kannte

man die Bordeaux-Brühe von Kalk und Kupfer, während die Winterbespritzung erst 1922/1923 eingeführt wurde. Nach vermehrter Kenntnis der Lebensbedingungen der Schädlinge verbesserten sich späterhin auch die Spritzmethoden.

Zu den tierischen und pflanzlichen Schädlingen des Weinbaues trat damals aber noch als ein weiterer Feind eine große Konkurrenz durch ausländischen Wein hinzu. Durch die verbesserten Zufuhrwege, die Bahnen, gelangte derselbe nicht nur billiger und in größeren Quantitäten in unser Land, sondern wurde von den Konsumenten als vornehmer und feiner bevorzugt. Die Folge war ein gewaltiger Preissturz auf den inländischen Weinen, so daß man sich heute mit Berechtigung fragen muß, wie es den Produzenten möglich war, für dieses Geld die nötige Zeit zur Bearbeitung der Reben aufzubringen. Aber es ist eine alte Tatsache, daß Lieblingskinder immer die größten Sorgenkinder sind und so konnte auch der Weinbau nie ganz ausgerottet werden. Aber trotz der Verkleinerung des Rebareales, trotz der tiefen Preise konnte die Ernte nicht mehr verkauft werden. Zudem erlitt die Landwirtschaft auch mit ihren andern Produkten ernste Rückschläge. Die Not war ins Bauernhaus eingekehrt. Ganz ungenügende Preise für Produkte und Arbeit, sowie Darlehen zu übersehten Zinsen lasteten damals schwer auf unserem Bauernstande. Die Folgen blieben nicht aus. Die jüngern Kräfte, die beste Zukunft des Bauerngewerbes, wanderte ab in die rasch sich entwickelnde Industrie der Städte. Viele Betriebe erlitten einen finanziellen Zusammenbruch.

Nun war es höchste Zeit, diesem Übelstande abzuhelpfen. Die Not brachte den Zusammenschluß der wirtschaftlich Bedrängten in eine genossenschaftliche Selbsthilfeorganisation, die die Wohlfahrt ihrer Mitglieder zum obersten Gesetze machte, getreu dem Grundsatz unserer alten Eidgenossen.

In der Gemeindeversammlung vom 10. Februar 1895 machte Samuel Hiltbold, Bizeammann, die Anregung, daß zur Hebung des Weinbaus in Schinznach eine Weinbaugenossenschaft gegründet werden solle. Mit großer Mehrheit wurde dieser Vorschlag zum Beschlusse erhoben und schon am 31. März 1895 wur-

den die Statuten der 1. Generalversammlung genehmigt. Neue Hoffnung lebte in den in Not geratenen Weinbauern wieder auf.

Der neu gegründeten Genossenschaft oblag in erster Linie die Pflicht, für den Absatz des Weines durch Propaganda zu sorgen und eventuelle unverkäufliche Mengen von den Produzenten zu übernehmen und selbst in den Handel zu bringen. Daneben vermittelte sie zu billigsten Preisen und bester Qualität Geräte, Spritzmittel und Dünger für den Rebbaue. Um eine solche Arbeit bewältigen zu können, brauchte es ein schönes Stück Mut und Selbstvertrauen. Wohl fehlte es nicht an diesen Voraussetzungen, und die auferlegte Arbeit wurde von den in Pflicht genommenen Organen gut erledigt. Dieses Vorgehen befriedigte jedoch nicht in allen Teilen, da die Qualität des abgelieferten Weines teilweise äußerst gering war und der Absatz nur mit großer Mühe aufrecht erhalten werden konnte. Durch einen Vortrag von Dr. Schellenberg, dem damaligen kantonalen Rebbaufunkmissär, anlässlich der Generalversammlung vom 19. März 1922, wurden die Weinproduzenten auf den Anbau des äußerst säurearmen Riesling-Sylvaner aufmerksam gemacht. Bei diesen Reben handelt es sich um eine von Prof. Dr. Müller-Thurgau aus der Riesling- und Sylvaner-Rebe durch künstliche Befruchtung gezüchtete Sorte, welche 1891 von der damaligen interkantonalen Schule Wädenswil, heute Eidgenössische Versuchsanstalt, als gut erkannt und vermehrt wurde.

Der Anbau der Riesling-Sylvaner-Reben erforderte eine gänzliche Umstellung des Rebberges. Einerseits mußte der Bearbeitung der Reben, deren Aufzucht und Schädlingbekämpfung vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden, und andererseits war es höchste Zeit, aus dem früher wahllos angepflanzten Rebberg ein einheitliches Areal zu erstellen.

Die Genossenschaftsorgane, denen es bis anhin immer gelungen war, das Vertrauen der Produzenten zu rechtfertigen, förderten diesen Umbruch, und es war der 1926 neu gewählte Präsident, Hans Hartmann, der 1923 in seinem Rebberg den ersten Versuch mit dem Anbau von Riesling-Sylvaner-Reben unternahm. Sein Musterbetrieb unterstellte sich voll den Wünschen

der Kundschaft, indem er sein ganzes Areal mit dem säurearmen und bouquetreichen Riesling-Sylvaner-Reben bepflanzte.

Sein Rebberg, mit den am Draht gezogenen Stöcken, bot nicht nur ein schönes Bild für das Auge, sondern legte auch Zeugnis ab von der Initiative Hartmanns. Seine Arbeit hat den Weinbauern ganz neue Wege gewiesen und frühere Absatzschwierigkeiten schon nach wenigen Jahren behoben. Es folgte daher einer nach dem andern diesem Vorbild und bald hatte die Riesling-Sylvaner-Rebe die Oberhand im Rebberg. Die Anlagen wurden einheitlich, und statt der Aufzucht der Reben an Stecken wurden Drahtanlagen gezogen, was der Rebe eine größere Entwicklungsmöglichkeit gibt und ihr mehr Sonne und Licht spendet; zudem wurde die Bodenbearbeitung bedeutend erleichtert. Die später durchgeführte Güterregulierung half an der Verwirklichung dieses Musterrebergers weitgehend mit.

Mit dem Umbau des Rebareals war aber auch für unsere Genossenschaft eine neue Tätigkeitsperiode angebrochen. Nachdem 1920–1928 sozusagen kein Wein mehr eingefellert werden konnte, wurde 1929 der erste Versuch mit dem Selbstkeltern der Riesling-Sylvaner-Trauben unternommen. Dabei wurden das erste Mal die Trauben, nicht mehr der Wein, von den Produzenten übernommen und an Hand der Schöslwägung, der Qualitätskontrolle, bezahlt. Obwohl das beim ersten Mal abgenommene Quantum äußerst gering war – es betrug nur 1254 Kg. gegenüber 300 575 Kg. im Jahre 1946 –, zeigte sich sofort, daß diese Art der Verwertung bedeutende Vorteile für Produzent und Organisation bot. Durch die Schöslwägung, Bestimmung des Zuckergehaltes der Trauben, wurde eine gerechte Abstufung der abgelieferten Mengen nach Qualität im Preise erzielt und gleichzeitig eine solide Behandlung der Reben garantiert; denn während man früher so viel Trauben als möglich am Stock haben wollte, wird heute darauf geachtet, daß keine Überbelastung der Rebe mehr vorkommt; dadurch erhöht sich die Qualität der Traube und die Lebensdauer der Rebe. So wurde der produzierte Wein immer besser und der Absatz konnte gesichert werden. Dem Produzenten wurde die Arbeit des Pressens und die umständliche

und zeitraubende, oft auch ergebnislose Suche nach Kunden, abgenommen und gleichzeitig eine zuverlässige, gute und prompte Bezahlung gewährleistet. Der Rebberg wurde wieder erweitert, die Mengen der abgelieferten Trauben immer größer, so daß im Jahre 1937 eine neue Trotte erstellt werden mußte, die nun in der Lage ist, bei neuartiger Bewertung die Sauberhaltung des Traubengutes zu sichern und auch die größte Ernte ohne jede Stockung zu verarbeiten. So wurden in den letzten Jahren bis zu 46 000 Kg. in einer Nacht ausgepreßt.

Nach langjährigen Versuchen wurde eine neue Verarbeitungsmethode für den Riesling-Sylvaner erprobt. Da ist es z. B. wichtig, daß die Trauben sofort gepreßt werden (Süßdruck) und der Saft direkt in die Fässer, bei luftdichtem Abschluß, gefüllt wird, im Gegensatz zu früher, als derselbe noch wochenlang in alten Trotteständen herumlag, dadurch das Bouquet fast vollständig verlor und wenn möglich durch Unreinlichkeiten noch den Essigstich erhielt. Dank dieser sorgfältigen Behandlung werden nicht nur Werte von tausenden von Franken jährlich gerettet, sondern dadurch wird auch der Geschmack des Schinzacher Riesling-Sylvaners, der markante „Erdgout“, charakteristisch zum Ausdruck gebracht. Dank der Qualitätskontrolle des Traubengutes, der eingehenden Behandlung des Weines während seiner Ausbauzeit von der Kelterung bis zum Abzug in die Flaschen, steht der Schinzacher heute in der Spitzenklasse sämtlicher Riesling-Sylvaner-Provenienzen. Dank aber auch der Arbeit der Genossenschaft, vorab des Präsidenten, Hans Hartmann, und des Verwalters, Hans Müri, ist das Schenkenbergertal zu einem der größten Produktionsgebiete des Riesling-Sylvaners geworden. Der Name

### Schinzacher Riesling-Sylvaner

ist weit über die Grenzen unserer engern Heimat hinaus bekannt und begehrt. Gesegnete Arbeit, uneigennütziges Bestreben im Dienste der Allgemeinheit haben nach 50 Jahren ihr Ziel erreicht, das Ziel, das den Gründern 1895 vorgeschwebt hat.

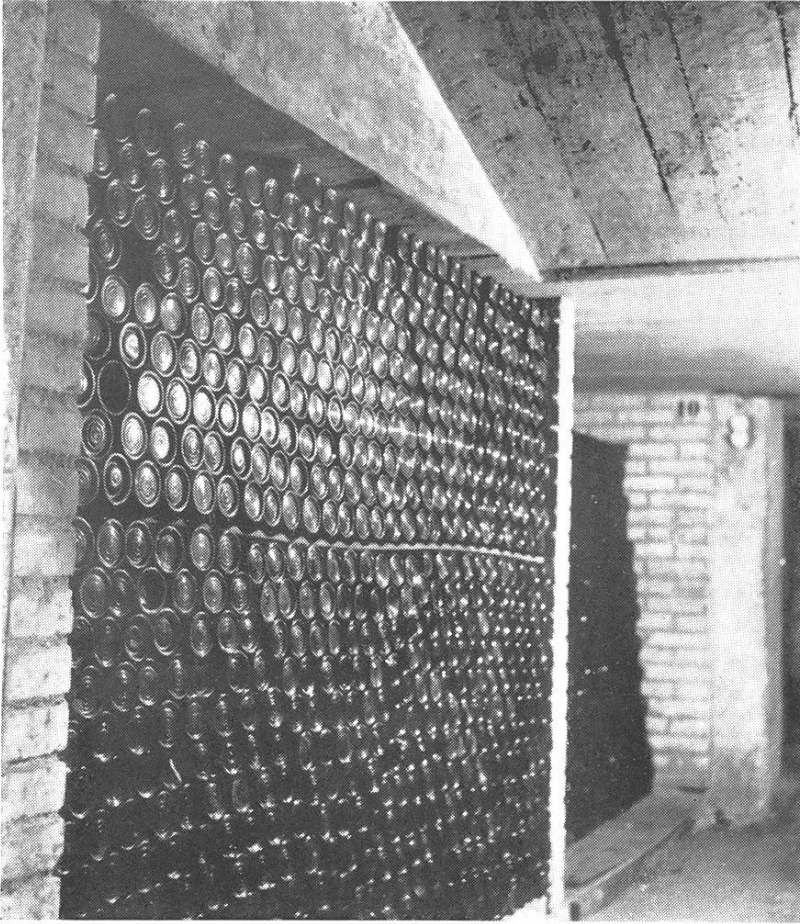


Oben: Blick vom Heister gegen Süden

Im Vordergrund das in schmuckes Grün eingebettete Schinznach-Dorf  
Im Hintergrund Weltheim, Holderbank und das bekannte Schloß Wildegg

Unten: Schinznacher Rebberg. Am Draht gezogene Reben





Blick in den  
Flaschenkeller  
der Weinbau-  
genossenschaft  
Schinznach-  
Dorf

Unten:  
Im hintern Teil  
des Kellers

Die Fässer links  
haben einen In-  
halt von mehr  
als 10 000 Liter



Hiebei ist noch auf eine besondere Tätigkeit der Genossenschaft im Interesse des weitem Ausbaus des Rebareals mit Riesling-Sylvaner-Reben aufmerksam zu machen. 1924 wurde nämlich eine eigene Rebschule eröffnet, wobei auch Veredlungskurse durchgeführt wurden. Aus diesem Betriebe, der während fünf Jahren aufrecht erhalten blieb, wurden jährlich tausende von Setzlingen an die Mitglieder abgegeben, die heute noch einen namhaften Anteil des Rebestandes ausmachen.

Durch die Mangelwirtschaft des zweiten Weltkrieges erfuhr dann das Weingeschäft eine weitere Ausdehnung. Durch eine behördliche Verfügung wurde den Produzentenorganisationen die Pflicht auferlegt, die in ihrem Betriebe anfallende Menge Traubentrester zu entfernen und die Kerne zur Herstellung von Speise- und Maschinenöl dem Bunde abzuliefern. So wurden von Schinznach von 1943 bis 1945 Traubentrester für mehrere Tonnen Öl zur Verfügung gestellt. Dieser Zweig brachte die Organe auch auf die Idee zur Herstellung von Weintresterbranntwein (Marc) und Weindrüsen durch die Genossenschaft, die in sehr guter Qualität und zu mäßigen Preisen verkauft werden. Um aber auch mithelfen zu können, die Mangelwirtschaft auf dem Wärmesektor zu bekämpfen, wurde der gebrannte und entfernte Traubentrester einer Firma abgegeben, die damit einen punktfreien Heizstoff herstellte.

Nebst den Riesling-Sylvaner-Reben befinden sich heute noch kleinere Flächen des alten Gutedels, der dank moderner Spritzmethoden und einer sorgfältigen Bearbeitung eine gute Tafeltraube liefert. Der blaue Burgunder oder Clevner ist mehr in den hintern Lagen des Schenkenbergertales vertreten, während die Anbaufläche in Schinznach selbst sehr bescheiden ist. Unter dem Namen „Schenkenberger“ liefert er einen schönen blumigen Rotwein, doch ist er durch die Verschiedenartigkeit der Bodengestaltung und der Witterung nicht mit seinem französischen Vorfahren vergleichbar. Diese erwähnten Rebsorten tragen den allgemeinen Sammelnamen „Europäer Reben“, das heißt, daß sie reine Reben aus europäischer Zucht sind oder Kreuzungen zwischen zwei dieser Sorten, wie der Riesling-Sylvaner. Daneben nimmt die Fläche des angebauten Direktträgers oder

Hybride beständig ab. Bei dieser Rebe handelt es sich um eine Kreuzung zwischen einer europäischen und amerikanischen Zucht; man hört deshalb auch oft den ländlichen Namen „Amerikaner-Rebe“. Die Rebe hat den Vorteil, daß sie gegen viele Krankheiten, so gegen die Reblaus, immun ist und daher lange Jahre nicht gespritzt werden mußte. In den letzten Jahren hat sich bei ihr jedoch ein tierischer Schädling bemerkbar gemacht, die Reblattgallauß. Nun müssen auch diese Reben bespritzt werden, wobei der ohnehin schon bescheidene Gewinn noch kleiner wird und von einer Rendite nicht mehr gesprochen werden kann. Der Saft dieser Reben ist kein Qualitätsprodukt, vergoren eignet er sich nur als Coupierwein zum Verschnitt. Durch die Verbreitung des Absatzes in alkoholfreien Getränken wird derselbe hauptsächlich, seiner Billigkeit wegen, zur Herstellung von Traubensaft verwendet.

Es wäre unvollständig, die Ausführungen zu schließen, ohne der Weinbauern und Bäuerinnen zu gedenken, die in unermüdlicher Arbeit, an steilen Hängen, jahraus, jahrein ihre Reben pflegen und das Hauptverdienst für sich beanspruchen dürfen, für eine gute Qualität gesorgt zu haben. Betrachten wir daher noch kurz die Jahresarbeit im Reberg:

Vor allem ist zu beachten, daß jede Rebe die Behandlung, ich möchte fast sagen Erziehung, haben muß, die ihrer Stärke und ihrer Entwicklung entspricht. Sie ist mit dem Menschen zu vergleichen, der nicht nur immer arbeiten kann, sondern auch essen, sich waschen und auch ausruhen muß. Auch die Rebe hat ihre Ruhezeit, ihren Sonntag. Wenn im Herbst die Lese beendet ist, die Herbststürme toben, entledigt sie sich des Sommerkleides und beginnt den Winterschlaf. Nun hat auch der Winzer eine ruhigere Zeit, die er ausfüllt mit Erdtragen. Im Schinznacher Reberg kennt man allerdings diese Arbeit nicht mehr; denn bei der Güterregulierung sind die Straßen so angelegt worden, daß Rutschungen nicht mehr entstehen können.

Schon wird aber die Frühlingssonne wieder wärmer, die letzten Schneeresten verschwinden, die Rebe hat ihre Winterruhe beendet und beginnt wieder zu arbeiten und mit ihr auch der Weinbauer. Im Februar und März werden die Reben geschnit-

ten. Das ist eine sehr wichtige Arbeit; denn dadurch gibt man der Rebe die richtige Form ihres Wachstums, davon hängt der Aufbau des Stockes, der Ertrag und die Qualität des Weines ab. Im März beginnt die Schädlingsbekämpfung. Als erste Spritzung wird die Winterspritzung durchgeführt gegen die Kräuselmilbe. Das ist ein tierischer Schädling, welcher am Holz der Rebe überwintert, im Frühling dann die jungen Triebe ansticht und den Saft aussaugt; dadurch kräuseln sich die Blätter zusammen und mangels genügender Ernährung geht die Rebe des Samens verlustig. Im April/Mai folgt dann die Bodenbearbeitung. Mit Karst oder Pflug (mechanische Bearbeitung) wird der Boden so tief als möglich gelockert, damit Sonne und Regen ungehindert zu den Wurzeln Zutritt haben. Diese Arbeit ist um so heikler, als sie in eine Spätfrostperiode fallen kann, die oft ungeheuren Schaden anrichtet; so sehen wir in einer alten Chronik, daß in den Jahren 1886, 1890, 1892, 1897, 1900 usw. der größte Teil der Ernten dadurch vernichtet wurde. Im Jahre 1945 wurden zum Beispiel in Schinznach-Dorf Rebareale durch den Frost heimgesucht, in denen bis zu 95 % des Ertrages vernichtet wurden. Zu diesen natürlichen Schäden kommt als weiterer Feind der Hagel, ebenso können lange Regenperioden den größten Teil der Ernten vernichten. Wir sehen daraus, daß der gesamte Rebau, wie auch der Ackerbau und die Milchwirtschaft, nicht nur einen Kampf gegen tierische und pflanzliche Schädlinge führen muß, der meistens siegreich ausgeht, sondern ebenso sehr gegen die Unbill der Witterung. Die ganze Arbeit kann in einigen Minuten durch das Wetter vernichtet werden und man muß auf seine Einnahmen bis zum nächsten Jahre warten. Ungeachtet dessen aber wird weiter gearbeitet. Im April/Mai wird die erste Mehltaubekämpfung durchgeführt. Der Mehltau ist ein Pilz, der sich an Trauben oder Blättern festsetzt und einer der Hauptfeinde des Weinbaus darstellt. Die Bespritzung muß im Jahr, je nach Witterung, fünf- bis sechsmal durchgeführt werden, bei heißer und nasser Witterung mehrfach, bei heißer und trockener Witterung jedoch in reduziertem Maße. Daneben wird im Mai ein richtiges Auslauben der Reben vorgenommen. Da werden sämtliche über-

schüssigen Triebe und Gescheine entfernt und damit die Reben entlastet. Bald darauf ist es Zeit zum Aufheften der Schosse, respektive zum Einschlingen in die Drähte. Und nun wird der Boden erneut bearbeitet und dem Unkraute, das sich inzwischen angesammelt hat, zu Leibe gerückt. Nachdem das dritte Besprühen gegen den Mehltau vorgenommen worden ist, erfolgt das Ausgeizen, das heißt, daß alle Weischosse, sämtliche Triebe, die während des Sommers gewachsen sind, abgenommen und die Haupttriebe abgespißt werden. Ende Juli folgt dann die letzte Bodenbearbeitung und dann wird verzwick, die überschüssigen Triebe nochmals abgenommen und dadurch die nötigen Aufbaustoffe für die Traube gewonnen.

Je nach Witterung wird schon anfangs September gelesen, da die Riesling-Sylvaner-Rebe frühreif ist, wobei vorgängig durch die Genossenschaft im Rebberg genaue Proben über die Süßigkeit der Trauben vorgenommen werden. Nun wird der Tag für die erste Lese (Vorlese) wiederum durch die Genossenschaft bestimmt und eine fröhliche Winzerzeit hält Einzug ins Tal, die für die mühseligen Arbeiten das Jahr hindurch entschädigt. Nach alter Tradition ist während der Lesezeit in den Wirtschaften für zwei Wochen Freinacht und jeder Verein macht es sich zur besondern Ehre, einen gemütlichen Sauserhock für seine Mitglieder zu veranstalten.

J. Müller



Die Klischees zu diesem Artikel wurden uns freundlicherweise von der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf zur Verfügung gestellt. Red.