



ANBAUMETHODEN, ARBEITSVORGÄNGE UND WERKZEUGE

Jahrhundertlang hatte sich in den Anbaumethoden der Weinberge wenig geändert. Die bei uns vorherrschende Anbaumethode war bis ins 20. Jahrhundert der „Stickelbau“ (**Stockkultur**). Erst in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg haben sich die Kultursysteme unter dem Zwang zur Rationalisierung geändert. Bei Neuanlagen ging man immer mehr von der Stockkultur ab und bevorzugte die arbeitssparenderen Drahtanlagen (**Hochkulturen**).

In Röthis waren um 1980 zwei Drittel der Anlagen mit „Blauburgunder-Reben“ bestockt, ein Drittel mit „Weißburgunder“ bzw. mit „Riesling-Silvaner“.

Die Hochkulturen stehen im Allgemeinen hinsichtlich der Qualität des Weines dem Stickelbau nicht nach, obwohl mit steigender Entfernung der Trauben vom Boden der Säuregehalt zunimmt.

Für die bei uns durch Jahrhunderte üblichen Stockkulturen waren zwei Schnittmethoden üblich, der Bogenschnitt und der Zapfenschnitt.

Beim **Bogenschnitt** wird ein kräftiger Trieb im Bogen zurück an den Stamm gebunden. Dieser Trieb ist ein geschchnittenes Faselschoss. Am Bogen lässt man etwa sechs oder sieben Triebe stehen, sodass ein buschförmiger Stock wächst. Nachteilig wirkt sich aus, dass durch das Blattwerk manchmal wenig Sonne an die Früchte gelangt.

Beim **Zapfenschnitt** wird der Stamm angeschnitten und eine dem Standraum angepasste Schoßzahl belassen. Die

Staffelung der Zapfen ergibt eine günstige Verteilung der Triebe und Trauben, was nicht nur die Stockpflege erleichtert, sondern auch eine bessere Reifung der Trauben ermöglicht.

Stockpflegearbeit während der Vegetationszeit

Die Arbeit im Weinberg ist eine vielfältige. Sie beginnt Ende Februar /Anfang März. Früher mussten die am Boden liegenden Rebstöcke, die in ausgesetzten Lagen wegen der Frostgefahr sogar noch mit Schindeln oder Stroh zugedeckt waren, zunächst „aufgerichtet“ werden.

Die am Boden liegenden Rebstöcke wurden abgedeckt und gelöst und die Pflanze mit der Rebschere etwa auf vier bis fünf Augen auf eine Länge von ca. 50 cm zurückgeschnitten. Das alte Rebholz wurde in Büschel gebunden und mit nach Hause genommen oder als „Rebschaben“ gesammelt und beim „Gruben“ als Dünger verwendet. Dann musste in Hanglagen teilweise die Erde, die bei den Unwettern des vorangegangenen Sommers heruntergeschwemmt worden war, in einer Mistkraxe („Mistkräza“) nach oben getragen und ausgebreitet werden. Das Gleiche geschah mit dem Mist. Auf diese Arbeiten folgte das „Kerschen“. Mit einer zwei- oder dreizinkigen Hacke („Karst“, in Röthis „Kersch“ genannt) lockerte man das Erdreich auf und brachte zugleich den Dünger unter die Erde.

Darauf folgte bei Bedarf etwa Ende März oder Anfang April das „Gruben“



(„gruaba“), worunter man die Fortpflanzung der Rebe durch Absenken verstand. Dabei musste man die Erde bis zu einem halben Meter tief umgraben und die Rebstöcke freilegen. Dann wurde der alte Stock in die mit Mist und Rebschaben gedüngte Grube wieder so eingelegt, dass nur noch das vorjährige „Holz“ mit wenigen Augen über der Erde stand. Bei dieser Gelegenheit wurden auch die Wucherungen an den Wurzeln, das „Grana“, entfernt. Mit dem Stoß- oder dem Stickeleisen am Fuße stieß der Weinbauer dann die während des Winters mit dem Stickelmesser oder Spitzmesser vorbereiteten, etwa zwei Meter hohen Stickel neben der Rebe in den Boden, der junge Rebspross wurde das erste Mal mit Weidenruten, später mit den für diesen Zweck eigens präparierten Deckblättern von Maiskolben, dem sogenannten „Türkenlaub“ („Türkalob“), angebunden, und damit endete die Frühjahrsarbeit im Weinberg.

Heute werden in Hochkulturen verschiedene Tätigkeiten, wie das Ackern und das wiederholte Lockern der Erde, weitgehend maschinell erledigt. Zusätzlich beachtet werden müssen allerdings die verschiedenen Spritzungen, die, je nach Witterung, sechs- bis achtmal

während eines Sommers durchzuführen sind.

Nach dem Austrieb Ende April oder Anfang Mai müssen die jungen Triebe aufgebunden, Gras und Unkraut aber umgelegt, „gefalgat“ („gfalgat“) werden. Die weiteren Arbeiten bestehen im sogenannten „Verbrechen“ („vrbreacha“), wobei nur zwei der schönsten Triebe (die „Wagsiga“) belassen, Trauben tragende Schosse „geköpft“ oder „gewipfelt“ und fruchtlose Grünlinge abgebrochen oder weggeschnitten werden.

Etwa Mitte Juni steht der Rebstock in Blüte. Vor und nach der Blüte wurde früher mit Kalk und Eisenvitriolwasser gespritzt.

Wenn der Rebstock während des Sommers grüne „Fäsel“ treibt, beginnt das „Wuagslen“ („wuagsla“, auch „uswuagsla“), wobei alle unnötigen Seitentriebe vom Rebstock entfernt werden, damit die Rebe die Wachstumskraft ganz in die Trauben legen kann. Diese Arbeit musste vielleicht ein- bis zweimal wiederholt werden, dazwischen wurde noch einmal „gfalgat“, dann aber war die Arbeit bis zur Ernte getan.

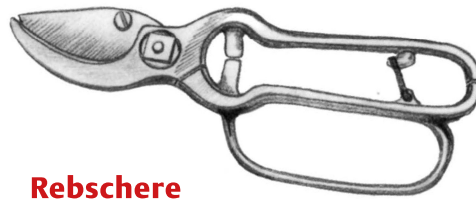
Herbert Wehinger

Werkzeuge im Weinbau



Rebmesser

Damit werden Wucherungen an Wurzeln oder fruchtlose Triebe entfernt.



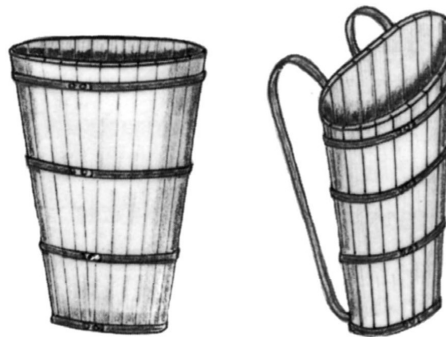
Rebschere

Sie werden verwendet, um reife Trauben abzuschneiden, fruchtlose Triebe zu entfernen und überzählige Schosse zu kürzen oder ebenfalls zu entfernen.



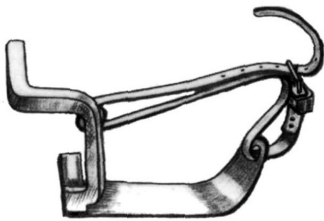
Spitzmesser

Für das Zuspitzen der Rebstickel oder -stecken.



Kurbse

Butte oder Rückentraggefäß für Trauben – früher aus Holz, später auch aus Blech.



Stoß- oder Stickeisen

Am Schuh befestigt, wurde damit der Rebstickel oder -stecken neben der Rebe in den Boden gestoßen.



Kersch

Zum Lockern des oft steinigen Bodens.



Mistkraxe

In den Hanglagen zum Tragen von Mist, aber auch von Steinen und Erdreich.