

Im Jahr 1990 erschien in "Wie gut Württemberg", der Beilage der LKZ ein Artikel über die Arbeiten im Weinberg in längst vergangenen Zeiten.

Diese waren von einem Mundelsheimer so treffend geschildert, daß ich dachte, da würde als Fortsetzung die Verarbeitung der Trauben in der Kelter passen.

So kramte ich in meinem Gedächtnis u. schrieb das Folgende auf.

Jeder Wengerter hatte seinen festen Platz für sein Geschirr, große eichene Bütten, die meist 3 4 od. 5 Eimer Wein aufnehmen konnten.

Dann kams natürlich auf das Fahr<sup>an</sup>manchmal reichte das Geschirr nicht, andermals blieb auch vieles leer.

Nach einem arbeitsreichen Tag bei der Weinlese wurde am Abend der Wagen mit dem mit Trauben gefüllten Huber heimgefahren. War der Weinberg in der Nähe des Orts geschah das mit Hilfe der Lesemannschaft.

Von weiterher mußte er mit dem Vieh zur Kelter gezogen werden. Dort war schon auf der Bütte die Raspel funktionsgerecht aufgestellt, ein kleines Trepple stand darunter, auf dem man stehen mußte, um das Schwungrad richtig drehen zu können. Mit Eimern wurden nun die Trauben aus dem Huber geholt u.

direkt od. auch erst mit dem Butten, je nach Entfernung, in die Raspel geleert u. gemahlen. War der Kuber leer, wurde er wieder richtig auf den Wagen gestellt die Eimer am Brunnen gewaschen u. alles für den nächsten Tag gerichtet. Etwa 1 Woche dauerte es bis der größte Teil der Ernte in der Kelter war, die einzelnen Weinbergflächen waren ja auch ganz verschieden groß. Bei warmem Wetter nahm der Wein bald auf d. h. er fing an zu gären, die Maische trennte sich vom Saft u. stieg hoch wars kalt, dauerte es länger. Bis der Wein abgelassen werden konnte, was etwa 8-10 Tage waren, gingen die Wengenter täglich 2 mal in die Kelter u. drückten die Maische hinunter damit der rote Farbstoff, der in den Häuten der Beeren ist, gut ausgelaut wurde. Der Kelterknecht, der die Kelter in Ordnung hielt, mußte auch mit jedem den genauen Termin zum Ablassen u. anschließendem Pressen festlegen. Durch das alljährliche Wiederholen klappte es ganz gut. Nun wars am Wengenter seine Weinkäufer zum Termin zu bestellen. Meist waren es jahrelang dieselben. Ein paar Wirte, welche größere Mengen ab =

nahmen u. dann die Privatkunden; Handwerker Arbeiter u. Privatiers, in deren Familienleben man sich mit der Zeit ganz gut auskannte.

Am Abend vor dem Ablassen durfte die Maische nicht mehr runtergedrückt werden, damit der Wein klar blieb.

Hatte man den frühesten Termin gings schon morgens um 4 Uhr zur Kelter.

Alles mußte um die Bütte herum bereitstehen, mehrere Küber ein paar Eichen zu je 150 l u. das Ablässerle, ein ovaler Holzrüber mit nur einem Handgriff, damit mans unter die Bütte schieben konnte.

Und nun kam das Anstecken, das nach meiner Ansicht nur ein ganz erfahrener Wengerter richtig fertigbrachte. Der Kappen, ein Holzpflock mit langgezogener Spitze u. etwas höher als die Bütte, dessen unteres Ende durch ein Dornbüschele, das auf dem Loch im Boden der Bütte lag, hindurch mußte u. die Dichtung war, also dieser Kappen wurde etwas gelockert, dann von unten her langsam hochgeklopft, aber nicht ganz hochgezogen, damit seine lange Spitze immer noch im Auslaufloch blieb, so daß jederseit wieder zugemacht werde.

konnte. So lief nun der Wein aus der Bütte, wurde mit Schöpfkübele u. Eimer in die bereitsstehenden Gefäße gefüllt u. dann kam das Pressen. Die Maische wurde in den Butten geschöpft u. in den Presskorb geleert. Von einem von der Stadt angestellten Fachmann wurde mittels einer hydraulischen Presse die Maische gut ausgepresst, die Gebühr dafür an die Stadt bezahlt.

Nun wurde der bestellte Wein in die Eichen gerichtet, der größte Teil Vorlaß u. auch etwas Druck, wegen der Farbe.

Um die Mittagszeit erschienen die Käufer um ihren Wein zu "fassen". Zuerst wurde der neue Wein versucht u. probiert. Manchmal war er noch ein bisle süß, meist aber schon "räs" d. h. er gähte. Nach ausgiebigem versuchen, an dem sich die meisten Kelterbesucher beteiligten war man sich einig, wenn er ausgeschafft hat, wirds ein guter Tropfen. Wars kein hervorragendes Sahr, hieß es, so hat ihn der Herrgott wachsen lassen u. man äußerte die Hoffnung, daß das kommende Sahr besser werden möge. Nun wurde der Wein "geladen" in die Fässer, die vor der Kelter auf einem Pferdefuhrwerk standen,

gefüllt. Manchmal holte auch ein Küfer für seine Kundschaft den Wein mit dem Lastwagen ab. Die Fässer durften aber nicht ganz voll sein, sie bekamen einen Gärspunden obendrauf u. ein Blumensträußle. War noch etwas Zeit, ging's zum Besahlen in die Wohnstube, sonst wurde das Geldgeschäft auch in der Kelter erledigt. Die Kunden, welche die kleinen „Restle“ holten, meist 100 od. 150 l, fuhren mit ihren Handwägele in die Kelter direkt neben den Weinsuber u. konnten so schnell bedient werden. Auch sie bekamen ein Sträußle auf ihr Fäßle u. zogen fröhlich heim mit einem „Auf Wiedersehen“ im nächsten Jahr. Waren größere Weinmengen zu versorgen, gabs natürlich verschiedene Termine zum Ablassen. Auch den Helfern in der Kelter wurde an dem Tag ein Vesper ins Kelterstüble gebracht, alten Wein Brot u. Wurst. Der Herbst war der Höhepunkt im Jahr. Bekam doch der Wengertler jetzt seinen Lohn für die schwere Arbeit im Weinberg. Mit dem Weingeld konnte man sich einen besonderen Wunsch erfüllen od. auch einen weiteren Weinberg od. Acker kaufen.

Ein ~~...~~ Kelterereignis, das ich miterlebte möchte ich noch anfügen. Eine Frau hatte ihren Helfer beauftragt, ihren Wein in der Bütte runtersudrücken. Bei dieser Arbeit verlor der Mann das Gleichgewicht u. stürzte in die Bütte. Wohl war oben Maische, aber sein Körpergewicht drückte sich schnell bis zum Wein durch. Ein Mann in der Nähe hatte es beobachtet u. schrie laut um Hilfe, sodaß noch andere herbeirannten u. mit vereinten Kräften den Beingefallenen wieder raussogen.

Vorstehende Erinnerungen beziehen sich etwa auf die Jahre zwischen 1925 bis 1955

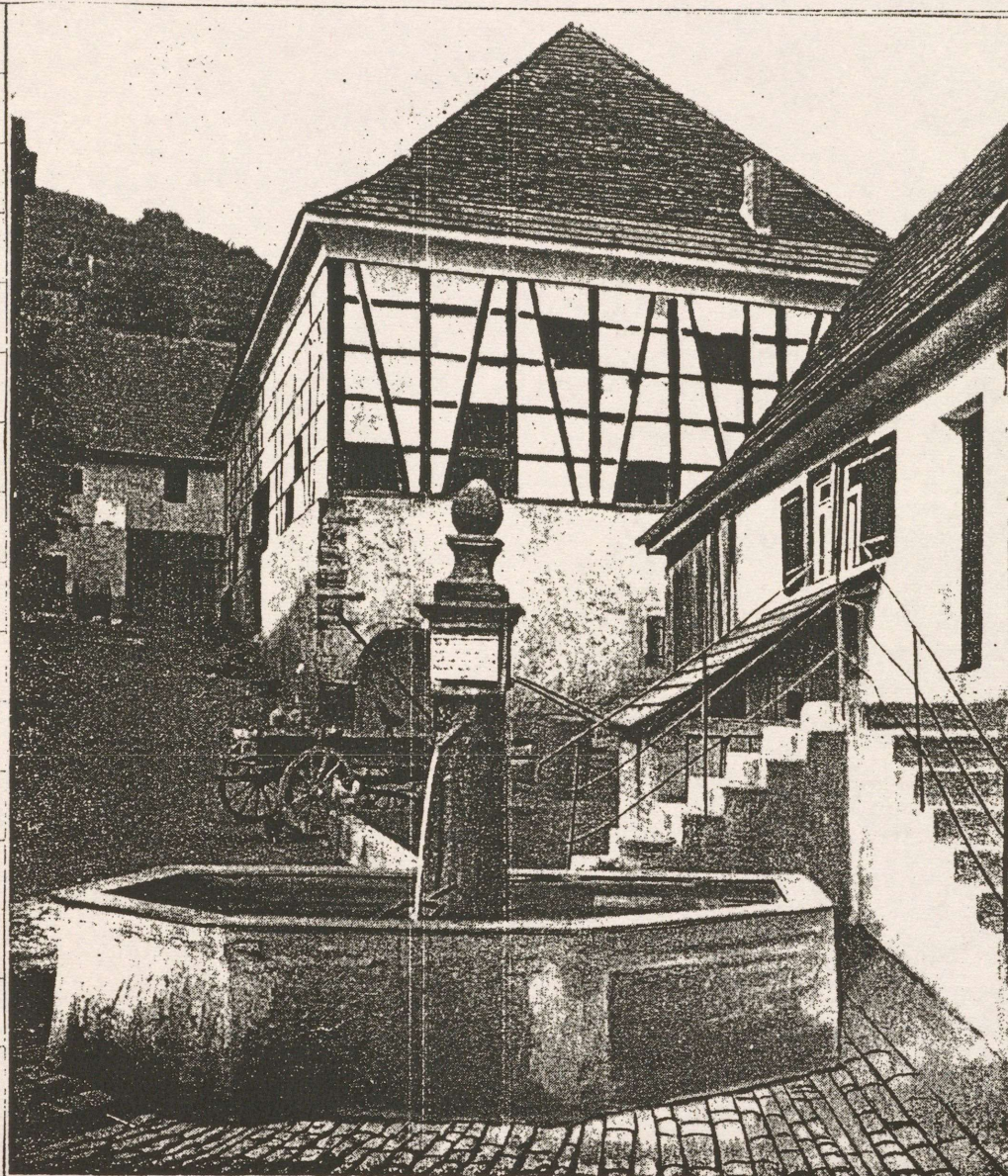
Dann änderte sich alles. Die alten Kunden, die ihren Feierabend mit einem Viertele in den eigenen 4 Wänden beschloßen, starben aus. Auch in den Wirtshäusern wurde der Flaschenwein dem Faßwein vorgezogen. Durch den Krieg hatten wir eine neue Bevölkerung von weither bekommen.

So mußten sich die Wengenter entschließen, ihre Trauben zu verkaufen, entweder an private Firmen die den Wein selbst kelterten od. zur Genossenschaft, wie es die

7

großen Weinbaugemeinden in der Umgebung schon lang machten. Dadurch ist auch die Herbstarbeit weniger geworden. In der Kelter werden nur noch etliche Reste für den Hausgebrauch gepreßt. Auch unsere Weinbaufläche schrumpft immer mehr zusammen, viele Weinberge liegen un bebaut u. verdorben, wenn das die Alten sehen würden!

Zum Schluß möchte ich noch einiges über unsere beiden Keltergebäude u. ihre Einrichtungen schreiben.



um 1920