

entfernt worden war und die aufrecht hingestellt mit den Trauben befüllt wurden. Das ganze Jahr hatten diese hölzernen Gefäße trockengestanden, die Fassdauben waren geschrumpft und die Fässer waren „verlechend“, d.h. sie waren leck geworden. Mit dem Setzhammer mussten zunächst die eisernen Fassreifen wieder festgetrieben werden, dann wurde der Stenner oder die Bütt mit Wasser gefüllt und einige Tage stehen gelassen. Das Holz der Fassdauben konnte quellen und der Stenner und die Bütt wurden wieder dicht.

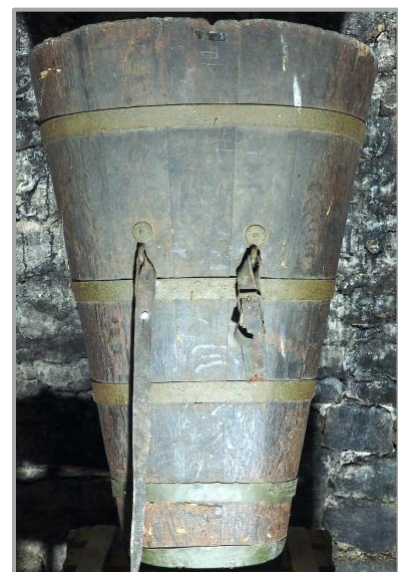


Setzhammer



Wagen mit Bütt (links), Stenner (rechts) und junglichem Leel-Träger*

Das „Leel“ (mittelhochdeutsch: Legel, aus lateinisch: lagellum = kleines Fass) ist ein auf dem Rücken mit zwei Riemen getragener Behälter für den Transport des Leseguts vom Wingert zum Wagen. Die Leserinnen und Leser schnitten die Trauben in einen Eimer, den sie dann ins Leel leerten, das seinerseits in die Bütt geleert werden musste. Eine Aufgabe, die einen kräftigen Mann erforderte. Das hier gezeigte Leel aus Holz wiegt allein schon leer 12 Kilogramm und fasste bis zu sechs Eimer Trauben. Später wurde das Leel aus lackiertem Blech und dann aus Glasfaserkunststoff gefertigt. Für den Transport der schweren gefüllten Bütten mussten die vorhandenen Leiterwagen zum Teil umgerüstet werden. Außerdem wurden die Keltern gereinigt und gangbar gemacht, Eimer und Traubenscheren mussten bereitgestellt und die Mannschaft zur Lese versammelt werden.



hölzernes Leel

* alle Fotos mit Stern stammen aus der Sammlung KH Bungert, Ockenheim

Der Zeitpunkt, zu dem die Lese dann beginnen konnte, wurde wieder durch einen Gemeinderatsbeschluss verkündet. So begann 1910 die Lese am 13. und 14. Oktober. Die Weinberge blieben auch während der Lese bis zum 23. Oktober geschlossen und überwacht. Jeder Winzer musste sich an den verordneten Beginn halten. Wenn er aber auch noch nach dem Ende des Weinbergschlusses lesen wollte, war das seine Sache. Auch der Tagesablauf war streng geregelt. Das Ausfahren in den Wingert am Morgen wurde durch das

Läuten der großen Glocke der Pfarrkirche um acht Uhr eröffnet. Ebenso wurde der Arbeitstag durch Läuten um sechs Uhr abends beschlossen. Dann mussten alle mit ihren Fahrzeugen wieder die Wingerte verlassen haben. Diese enge Überwachung zeigte den großen Wert, den man der Traubenernte zumaß: Diebstahl sollte so weit als möglich verhindert werden. Ob das Vorgehen sinnvoll war, wurde zu jener Zeit nicht in Frage gestellt. Denn es gab eine lange Tradition, wie es auch ein Gemeinderatsprotokoll von 1810 zeigt:

„die Weinlese pro 1810 betreffend Algesheim, den 16ten 8bris (Oktober) 1810

H. Maire (Herr Bürgermeister) und sämtliche unterzeichnete, nachdem man vorher allenthalben von der Zeitigung (Reife) der Trauben Einsicht genommen, kamen durch Votierung (Abstimmung) darin überein, daß künftigen Montag als den 22ten auf Steinert folgenden Dienstag und Mittwoch auf Berge, dann allenthalben mit der Weinlese führgefahren werde solle. übrigens wären alle Verordnungen, wie vorhin (früher) üblich gewesen strickt bey zu behalten“

Unterschrieben vom Bürgermeister Valentin Kaiser und zwölf Stadträten wurde der Beginn der Lese auf den 22. Oktober (!) festgesetzt.

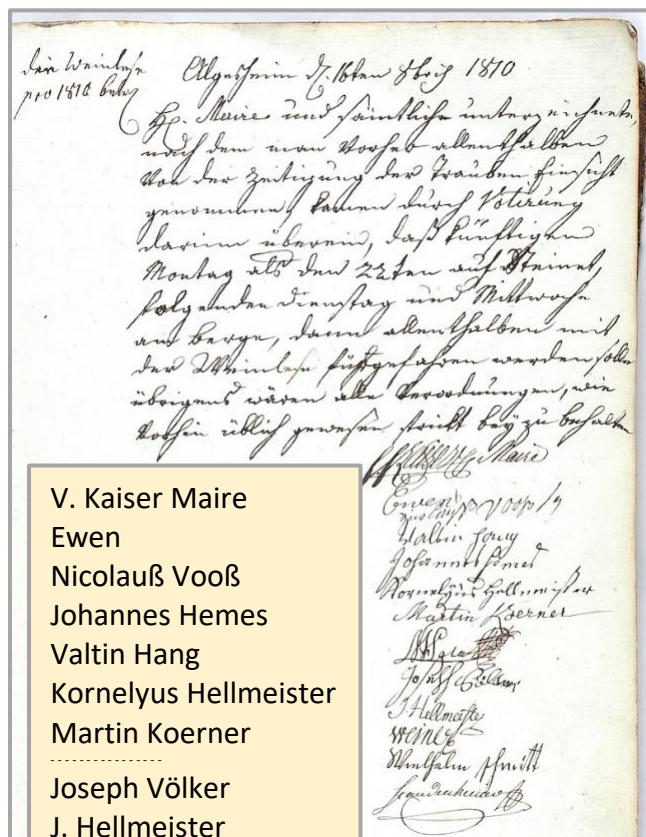
Weinlese.

Die Weinlese in hiesiger Gemarkung findet wie folgt statt: am Donnerstag, den 13. Oktober auf Steinert, Blätterweg und Uffseegewann; am Freitag, den 14. Oktober am Berg und am Samstag, den 15. Oktober im Allgemeinen.

Gleichzeitig wird an die Weinbergbesitzer das dringende Ersuchen gerichtet, die dürren Rappen und Beeren an den Weinstöcken abzuschneiden, zu sammeln, aus den Weinbergen zu entfernen und zu Hause zu verbrennen. Bei der Lese dürfen die Rappen pp. keinesfalls auf den Boden geworfen werden, da durch das Wegwerfen in den Weinbergen das Auftreten des Heu- und Sauerwurms im nächsten Jahre weiter gefördert würde.

Sämtliche Weinberge **bleiben bis zum 23. ds. Mts. geschlossen.**

Gau-Algesheim, den 10. Oktober 1910.
Großh. Bürgermeisterei Gau-Algesheim.
Sattmer.



- V. Kaiser Maire
- Ewen
- Nicolauß Vooß
- Johannes Hemes
- Valtin Hang
- Kornelyus Hellmeister
- Martin Koerner
- Joseph Völker
- J. Hellmeister
- Weiner
- Wilhelm Schmitt
- Staudenheimer

Dass es zu jener Zeit bei der Lese öfter kältere Finger gab als zweihundert Jahre später, muss nicht extra betont werden. Ohnehin war es am frühen Morgen bei den Vorbereitungen zur Ausfahrt in den Wingert meist so kalt, dass man den Atem sah. Wenn die Bütten auf das



Start in den Herbst

Fuhrwerk gehievt waren, eine Leiter, das Leel, ein Dreibein zum Absetzen des Leels, die Eimer und ein Stampfer zum Verdichten der Trauben in der Bütt eingeladen waren, wenn die Traubenmühle aufgeladen war und die Zugtiere angespannt waren, hatte man sich schon so warm gearbeitet, dass man versuchte, einen der wenigen Plätze auf dem Fuhrwerk zur Fahrt in den Wingert zu ergattern. Wem dies nicht gelang, der musste laufen und sich beeilen, um zum Beginn der Lese vor Ort zu sein.

Es waren auch Traubenmühlen in Gebrauch, die wie eine Schubkarre von Hand zum Wingert gefahren werden konnten. Die Trauben wurden abgeschnitten und kamen vom Eimer ins Leel, vom Leel in die Mühle und von der Mühle in die Bütt. Der Leelträger musste die Trauben nicht nur auf manchmal langen und steilen Wegen zum Fuhrwerk bringen, sondern sie dort auch von Hand mahlen. So konnte die Bütt mehr Inhalt fassen und das Keltern der zerquetschten Trauben am Abend konnte sofort losgehen. Der



alte Traubenmühle aus Gau-Algesheim

Leelträger hatte aber noch eine weitere Aufgabe: er musste „stoppeln“, d.h. er musste beim Gang durch die bereits gelesenen Zeilen kontrollieren, ob Trauben versehentlich hängen geblieben waren und diese dann abschneiden. Keine einzige Traube wurde vergeudet.



Leserinnen und Leelträger*



Traubenmühle auf der Bütt*



Traubenscheren

Da man oft schon in der ersten Morgendämmerung vom Weingut aus gestartet war, ging mit dem Hellwerden die Lese los. Wenn man die Arbeitsgeräte nicht schon von zuhause mitgebracht hatte, organisierte man sich einen Eimer und eine Schere und sprach sich ab, mit wem man eine Zeile lesen wollte oder ob man ehrgeizig eine Zeile allein lesen wollte. Bis etwa gegen zehn Uhr wurde gearbeitet, dann gab es eine erste Pause. Im Stehen wurde Kaffee getrunken (meist Muckefuck = Malzkaffee) und

Paarweck zusammen mit den vorhandenen Trauben gegessen. Zur Mittagszeit gegen ein Uhr versammelte man sich am Rand des Wingerts und suchte sich einen Platz zum Sitzen, entweder auf dem Boden oder am Fuhrwerk oder auf dem zur Lese benutzten Eimer. Zuhause war von der Winzerin oder anderen Helferinnen ein warmes Mittagessen bereitet, das ins Feld gebracht und ausgegeben wurde. In der Regel gab es einen deftigen und Kräfte spendenden Eintopf wie etwa „sauer Grumbeerbrieh“, vielleicht auch mit „gebackene Blutworscht“ oder „Fleischworscht“. Diese „sauere Kartoffelsuppe“ (Kartoffeln, Lauch, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Majoran, Salz und ein Schuss Essig) wurde von Alt und Jung freudig begrüßt, zumal es außer der Wurst manchmal noch ein Stück „Quetschekuche“ und echten Kaffee dazu gab. Die Männer konnten dazu beim Hastrunk zugreifen, einem eher dünnen, durstlöschenden Wein.



Gau-Algesheim
1950er Jahre

Ockenheim*
1920er Jahre



Nach der Mittagspause wurde dann durchgearbeitet bis zum Feierabend und dem gemeinsamen Nachhauseweg.

Die Weinlese war ein soziales Ereignis ersten Ranges. Nicht nur die gegenseitige Nachbarschaftshilfe wurde, teils bezahlt oder unbezahlt, intensiv in Anspruch genommen, auch die ganze Familie und Verwandtschaft trat an, um zu helfen und die Traubenernte einzubringen. Sobald die Kinder alt genug waren, um sich nützlich machen zu können, waren sie mit dabei. Dem wurde auch durch den jeweils zeitlich günstigen Beginn der Herbstferien Rechnung getragen. Und für die ganz Kleinen war das Treiben ein staunenswertes Erlebnis.



Lesehelfer im Weingut Diehl, Gau-Algesheim, Klopfgasse



Lese bei Sonnenschein

Also ein Fest bei Sonnenschein, aber eine Plage bei Nässe und Kälte. Entweder hatte es in der Nacht geregnet oder der Tag begann im eiskalten Nebel. Schon war klar, dass spätestens in einer Stunde die eiskalten Hände steifgefroren und schmerzhaft an den Gelenken hingen, egal, ob man abgehärtet war oder nicht. Nass wurden die Arme, nass wurde der Kopf, der unvermeidlich immer wieder ins Weinlaub eintauchte. Jetzt war der Leelträger für die Traubenleser und -leserinnen ein Gegenstand des Neids, denn er konnte die Hände in die Taschen stecken und musste sich nur mit den immer dickeren Lehmbatzen plagen, die an seinen Schuhen hingen. Kam aber dann die Sonne durch, waren die Beschwerden schnell vergessen. Eine Heimfahrt wie hier* mit drei gut gefüllten Stennern bereitete dem stolzen



Winzer wohl eine tiefe Befriedigung, auch wenn im Weingut jetzt noch jede Menge an Arbeit wartete.

Denn es hatte sich mit den Jahren dahin entwickelt, dass das Mahlen der Trauben zuhause stattfand. Die Mühle mit den Quetschwalzen zum Zerdrücken der Trauben wurde dazu auf eine große Bütt oder direkt auf die Kelter gestellt.

Die Trauben mussten nun per Hand aus den Bütten in die Mühle geschaufelt werden, was bei den tiefen Stennern oft sogar zwei kräftige Männer erforderte. Auch die Mühle unermüdlich

in Betrieb zu halten verlangte Kraft und vor allem Ausdauer. Sinn und Zweck des Mahlens war, das Auspressen der Trauben in der Kelter zu erleichtern. Beim Mahlen entstand die Maische, die die vollständige Traube zusammen mit ihrem Stielgerüst enthielt.

Der Fruchtstand der Weinrebe heißt „die Traube“, die einzelne Weinbeere heißt hierorts „der Perkel“ und das Stielgerüst wird „die Rappe“ genannt.



die Traube



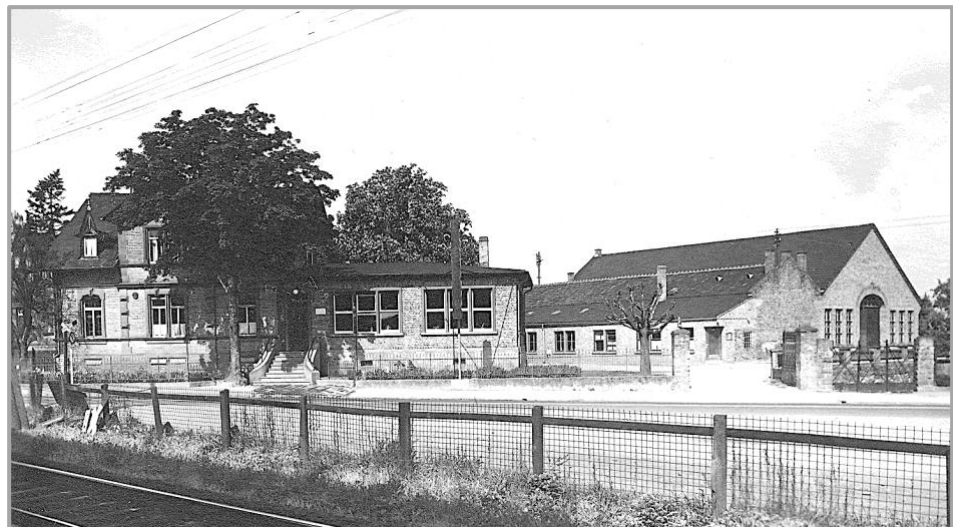
der Perkel



die Rappe

Die Maische ist ein Gemisch aus dem Saft der Trauben, Most genannt, den Schalen der Perkel, den Traubenkernen und den Rappen. Alle diese Bestandteile geben bestimmte Stoffe und Aromen ab, die den Geschmack des späteren Weins beeinflussen. Teilweise blieb und bleibt die Maische auch heute noch eine gewisse Zeit lang in der Bütt stehen, bevor sie auf die Kelter gebracht wird. Diese Standzeit ist für Weißweine meist kurz, etwa eine Nacht und ein Tag, für Rotweine kann sie aber bis zu mehreren Tagen dauern. Dabei beginnt sofort die Gärung, während der die Farbe aus den roten Schalen in den Most übergeht. Außerdem werden etwa auch Gerbstoffe und Bitterstoffe aus Schale und Rappen gelöst, die dem Rotwein oft einen charakteristischen Geschmack geben. Damit dieser Geschmack nicht zu intensiv wird, ging man dazu über,

die Perkel von den Rappen zu trennen. Dies geschah mit Hilfe einer Maschine, dem Entrapper. Der normale Winzer konnte sich ein solches Gerät nicht leisten, das war nur größeren Weingütern oder Winzergenossenschaften möglich.



ehemalige Gau-Algesheimer Winzergenossenschaft

Auch war nicht jeder Winzer in der Lage, den Wein selbst zu erzeugen, viele schlossen sich einer Winzergenossenschaft an und lieferten dort ihre Ernte ab, wie z. B. in der 1911 gegründeten Gau-Algesheimer Winzergenossenschaft. Manch einer verkaufte seine Trauben auch an einen Weinhändler wie hier an das Gau-Algesheimer Weingut Doré in der Weingasse, das mit allen erforderlichen Maschinen ausgestattet war, wie elektrisch betriebenen Traubenmühlen, Pumpen und Keltern.



Abliefern der Ernte beim Weingut Doré*

Wenn es jetzt um den nächsten Arbeitsschritt, das Keltern ging, musste die Maische mit Eimern aus der Bütt geschöpft und in die Kelter geschüttet werden. Das waren ganz zu Anfang kleine Holzspindelkeltern, wie eine in diesem historischen Holzschnitt dargestellt ist. Wie durchgehend im Mittelalter war die Maische durch Zertreten der Trauben mit den Füßen hergestellt worden.



nichtmaschinell hergestellte Maische



Gau-Algesheim Eisenkelter

Kaum eine dieser Keltern ist heute noch erhalten, denn sie wurden mit der Zeit zersägt und landeten im Ofen, als Eisenkeltern in verschiedenen passenden Größen erhältlich waren. Die letzten Holzkeltern verschwanden mit dem Aufkommen der Kettensäge. Die ganz großen Holzspindelkeltern, die heute noch in den Museen gezeigt werden, konnten sich die einfachen Winzer ohnehin nicht leisten, diese standen in Klöstern oder auf Gutshöfen. Die außerordentliche Vielfalt der technischen Entwicklung der Keltern und auch der Verfahren des Pressens kann übrigens hier in keiner Weise dargestellt werden.



historische Gau-Algesheimer Kelter

Jedenfalls wurde meist das Druckwerk unter Einsatz erheblicher Muskelkraft mit Hilfe der Spindel von oben nach unten gedreht und die Maische ausgepresst. Der Most lief heraus, wurde in einer Bütt aufgefangen und übrig blieb der Rückstand aus Schalen, Kernen und auch Stielen. Das ist der Trester, der früher häufig noch weiterverarbeitet wurde. Der feste Tresterkuchen wurde in Stücke geschnitten und per Hand in eine Bütt geribbelt und gewässert. Die aufgequollene

Masse wurde in den folgenden Tagen nochmals gekeltert und in einem eigenen Fass als Haustrunk gelagert. Auch heute noch wird der vergorene Trester zum Teil gebrannt und der Tresterbrand zum Beispiel als Grappa konsumiert. Was übrig blieb, kam auf den Mist und wurde damit später als Dünger wieder in den Wingert gebracht. Der Most aber wurde mit der „Stütze“, einer Zehnliter-Kanne mit Handgriff, aus der Bütt geschöpft, in den Keller getragen und über einen Trichter in das Fass eingefüllt, in dem er gären und zu Wein verarbeitet werden sollte. Wer hatte, konnte diesen Vorgang auch mit einer handbetriebenen Pumpe erledigen.



Stütze (Kupfer)



Gau-Algesheimer Gemeindewaage

Sowohl der Winzer, der den Wein selbst erzeugte als auch der, der die Trauben ablieferte, musste wissen, wieviel er geerntet hatte. Dafür war die Gemeindewaage da, die seinerzeit mit dem Wiegehäuschen vor dem heutigen Möbelhaus Mayer an der Einmündung der Langgasse in die Bahnhofstraße stand. Dazu wurde zunächst das ganze vollgeladene Fuhrwerk gewogen und nach der Entladung das geleerte Fahrzeug nochmals. Die Differenz ergab das Gewicht der Ernte.

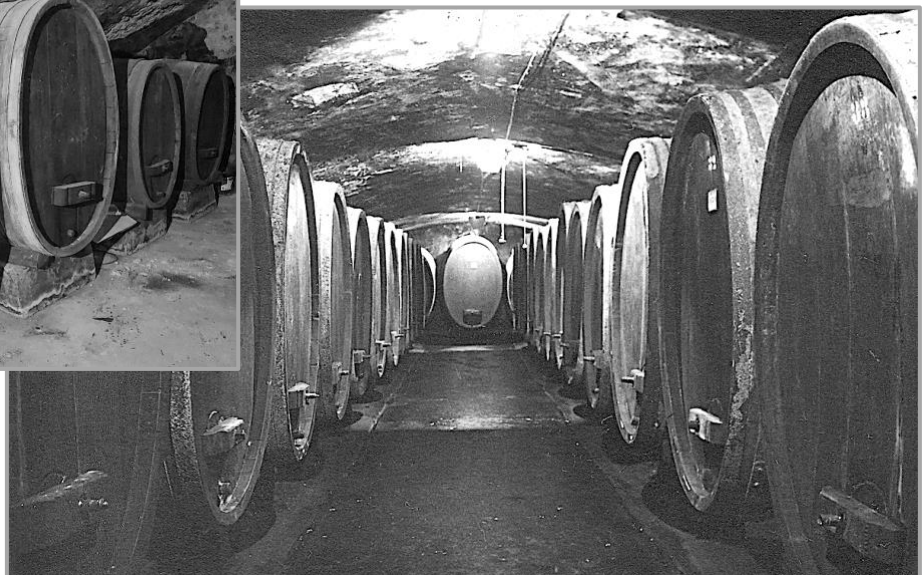
Nur das Fuhrwerk stand auf der Waage. Ochs und Kind wurden nicht mitgewogen.



Jetzt war der Most im Keller in den Fässern und blieb dort, bis er zu Wein geworden war. Der Duft des gärenden Mostes zog aus allen Kellerfenstern durch das Städtchen und verband sich mit dem Geruch des Tresters zu einer herbstlichen Stimmung des Gefühls der allgemeinen Zufriedenheit und des Gelingens des ganzen Arbeitsjahres (wenn denn die Ernte gut war).



Keller eines Winzers



ein Keller der Winzergenossenschaft



Und wie ist das heute? Auch heute sind die Winzerinnen und Winzer ebenfalls froh und zufrieden, wenn die Traubenernte nach Hause gebracht ist und glücklich sind sie noch dazu, wenn es eine gute Ernte ist. Der Weg dahin unterscheidet sich aber gewaltig von dem, der bis etwa in die Mitte des 20. Jahrhunderts üblich war. Zunächst gibt es ein offiziell angeordnetes Schließen der Weinberge und einen amtlich verfügten Lesebeginn schon lange nicht mehr. Jeder kann die Lese völlig selbständig gestalten und bestimmen, wann er welchen Wingert liest. Wie früher auch hängt das am Reifegrad und an der Rebsorte und aktuell immer an der Witterung. Zur Planung des organisatorischen Ablaufs kommt die Einschätzung des Wetterrisikos, denn die Qualität des Weines kann besser werden, je länger die Traube am Stock hängt. Eine tagelange Regenperiode kann die Qualität aber auch gründlich verschlechtern.

Unser Jubiläumswein hatte das Glück einer längeren Schönwetterperiode im Oktober. Seine Sorte wird ja üblicherweise als letzter Weißwein im Jahr gelesen, und die längere Reifezeit reduzierte den Säuregehalt, der wegen des eher trüben Wetters im Frühjahr und Sommer relativ hoch war. Das wird ein für die Sorte harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis ergeben, da das gemessene Mostgewicht 93 Grad Öchsle betrug, ein Wert, der über dem für die Sorte festgelegten Wert für die Qualitätsstufe „Auslese“ von 92 Grad liegt. Das Mostgewicht gibt an, um wieviel schwerer ein Liter Most als ein Liter Wasser ist, bei 90 Grad also 1,090-mal schwerer. Es wird ganz wesentlich vom Zuckergehalt des Mostes bestimmt, von dem der Alkoholgehalt des zukünftigen Weins abhängt. So ergeben z.B. 90 Grad Öchsle einen Alkoholgehalt von etwa 12 bis 13 Prozent. Damit unseren Jubiläumswein nichts stört, waren vor der Lese bereits unreife und faule Trauben von Hand weggeschnitten worden.



Die Lese der Trauben erfolgt heutzutage, von Sonderfällen abgesehen, bevorzugt mit einem Traubenvollernter, eine von einem Fahrer gesteuerte fahrbare Maschine, die die Lese voll-



automatisch erledigt. Hier ist es ein eher kompaktes Modell, das nicht nur in der Ebene eingesetzt werden kann, sondern auch in etwas steileren Lagen. Der Vollernter klemmt sich eine Zeile zwischen die Räder und läuft mit den linken Rädern durch die linke Reihe und mit den rechten

Rädern durch die rechte. Dabei trennt er durch kräftiges Rütteln die Trauben vom Stock, die auf ein sich fortlaufend nach unten schließendes Lamellensystem fallen (das sind hier die Bänder mit den Zacken) und in eine linke und rechte Wanne gebracht werden. Die Trauben bleiben bei diesem Verfahren weitgehend intakt, die Perkel bleiben an den Rappen haften und werden nur da abgerüttelt, wo die Traube zu fest am Stock hängt und sich nicht löst. Am Rebstock selbst bleiben nur noch wenige kleine Rappen hängen. Blätter und andere Rebeileile werden mit Hilfe von Reinigungsgebläsen weitestgehend entfernt. Die Trauben werden nicht entrappt, da die Lese möglichst schonend vor sich gehen soll.



Vollernter von hinten



Vollernter von vorne

Sind die Wannen des Vollernters gefüllt, werden sie am Ende der Zeile in den Traubenwagen entleert. Der mit den Trauben unseres Jubiläumsweins beladene Traubenwagen wird ins Weingut gebracht und bleibt dort etwa zwei bis drei Stunden stehen – eine bei Weißweingängige Maischestandzeit.



Das früher übliche Zerquetschen der Trauben vor dem Keltern findet hier nicht statt, das Lesegut wird nur minimal gequetscht behutsam von der Anbaupumpe des Traubenwagens in die Kelter gepumpt. Nach weiteren ein bis zwei Stunden Standzeit dort zum Abfließen des Mostes ohne Druck beginnt die schonende Pressung in dieser Kelter, einer sogenannten pneumatischen Presse. Das ist ein horizontal liegender, in der einen Hälfte gelochter Edelstahlzylinder mit einer längs durchgehenden Gummimembran in der anderen Hälfte, die schrittweise mit Druckluft aufgeblasen wird und den Most durch die Abtropffläche auf kürzestem Weg nach außen drückt. Auch erleichtern die Stielgerüste der Trauben den Abfluss des Mostes beim Pressen. Der Most aus dieser Art Pressung enthält viel weniger Gerb- und Bitterstoffe aus den Häuten der zerquetschten Perkel und Traubenkernen als der aus den Pressverfahren mit den traditionellen Keltern. Es entsteht dabei jedoch ein nur dünner Tresterkuchen, der mehr Trubstoffe als früher durchlässt. Daher wird der Most von der Kelter weg zunächst in Vorklär tanks gepumpt, bevor er in die eigentlichen Gärtanks kommt. Das ist der erste Schritt auf dem Weg der Weinbereitung im modernen Keller des Weinguts, der beherrscht wird von Edelstahltanks in vielen jeweils nützlichen Größen und Funktionen.



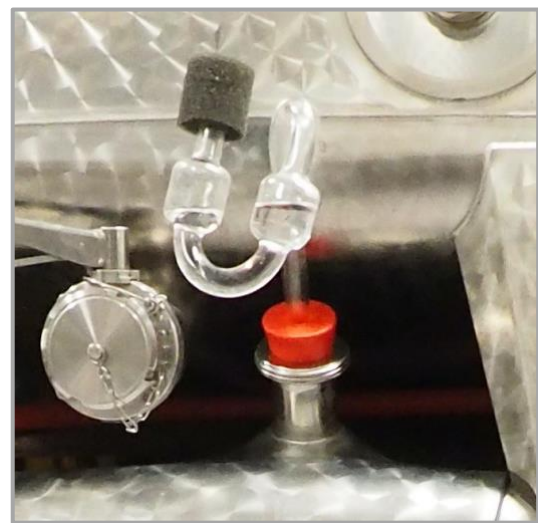
Der anfallende Trester wird meist wieder in die Wingerte ausgebracht und unterstützt dort die natürliche Aktivität des Bodens.

Alle diese neuen technischen Mittel bringen zunächst gegenüber früher eine große Arbeitserleichterung und Zeitersparnis mit sich. Allein das Reinigen der Geräte und Maschinen ist unvergleichlich einfacher, und die sauberen Gefäße, Schläuche und Pumpen gestatten einen wesentlich kontrollierteren Ausbau des Weins, was in jeder Weise der Qualität zugutekommt. Die gesamte technische Entwicklung geht allerdings ins Geld und erfordert einen hohen Kapitaleinsatz. Viele kleine Betriebe wurden in der Vergangenheit aufgegeben und deren Wingerte an größere Weingüter verpachtet oder verkauft. Da dort der Betrieb aber meist von nur wenigen Leuten bewältigt werden muss, ist der Einsatz der Technik und zunehmend auch der Datentechnik unabdingbar. Etwa eine Weinlese von Hand wäre bei dem heutigen Mangel an geeigneten Arbeitskräften kaum noch möglich. Eine vielfältige, Jahrhunderte alte Tradition verschwindet und macht dem rationalen, wissenschaftlich begleiteten Weinbau Platz. Dem Wein tut das allerdings gut



Gäraufsatz früher

So blubbert das Gärröhrchen des bereits in Gärung befindlichen Mostes des zukünftigen Jubiläumsweines fröhlich vor sich hin wie der Gäraufsatz auf den Holzfasern der früheren Zeiten und entlässt das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid in die heutzutage gut gelüftete Umgebung.



Gäraufsatz heute

Wie es mit der Gärung weitergeht und mit der Bereitung des Jubiläumsweines wird berichtet in: Teil 4: Winter

