

**Zeitschrift:** Badener Neujahrsblätter

**Herausgeber:** Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

**Band:** 78 (2003)

**Artikel:** Wandel im Weinbau an der Goldwand

**Autor:** Wetzel, Michael / Wildi, Fredi

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-324763>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# **Wandel im Weinbau an der Goldwand**

Michael Wetzel und Fredi Wildi

## **Weinbau früher: Man erntet, was der «Herrgott» wachsen lässt**

Mitte des 19. Jahrhunderts präsentierte sich der gesamte Ennetbadener Geissberghang voller Reben. Vom Limmatufer bis zum Geissbergwald und vom Müseggbach bis zum Höhtal wurde Rebbau betrieben. Die 80 Hektaren Rebberg entsprachen rund einem Drittel des Ennetbadener Gemeindegebiets. Selbst an so ungünstigen Lagen wie am Lägernnordhang, «im Guet», zog man Reben. Viele Ennetbadener Kleinbauernfamilien betrieben Rebbau und arbeiteten daneben für die Badehotellerie. Verschiedene Landbesitzer kamen aus Freienwil und Ehrendingen. Der Rebbau an der Goldwand und am Geissberg hatte wirtschaftlich eine grosse Bedeutung für Ennetbaden und Umgebung.

Das eigentliche Rebwerk war ausschliesslich Handarbeit. Als Erziehungs- system betrieb man Stickelbau ohne Drähte. Nebst dem Rebschnitt im Winter, erst mit Rebmessern, später mit Scheren, und dem Aufbinden der jungen Schosse an die Holzstickel mit Bast oder Stroh nahm das Hacken einen grossen Teil der Arbeitszeit in Anspruch. Das Auflockern des Bodens im Frühjahr und Sommer verhinderte konkurrierendes Unkraut, mobilisierte Stickstoff und führte dadurch zu kräftigem Wuchs der Reben. Die Hauptsorten waren Gutedel (Schenkenberger), Elbling, Blauburgunder und später auch Riesling-Sylvaner.

Mit dem Einschleppen der Mehltaupilze aus Amerika und dem Auftauchen anderer Schädlinge kam Ende des 19. Jahrhunderts der zeitaufwändige Pflanzenschutz hinzu. Da fliessendes Wasser im Rebberg fehlte, sammelten die Rebleute das Dachwasser ihrer Rebhäuschen in speziellen Brunnen, in denen sie auch die Spritzbrühe (Bordeauxbrühe = Kupfer-Kalk) anrührten. Die intensive Anwendung hinterliess ökologische Spuren. Noch heute erinnern vereinzelte Parzellen mit dünnem Krautbewuchs daran.

Die Vegetationsruhe im Winter nutzte man zum Ersetzen oder Nachstossen der Rebstickel, zum Rebschnitt und zum Ersetzen einzelner abgestorbener Reben. Letzteres erfolgte durch «Vergruben» eines langen Schosses einer Nachbarrebe,

welches im Sommer Wurzeln schlug und im zweiten Jahr vom Mutterstock getrennt werden konnte.

Sollte eine ganze Rebparzelle erneuert werden, entfernte man zuerst die alten Stöcke. Dann folgte das «Rigolen»: Mit dem Karst, einer schweren zwei- oder dreizackigen Hacke, wurde der Boden bis 50 cm tief umgegraben. Zu Tage geförderte Steine wurden zum Bau von Stützmauern oder in Sickergräben zum Ableiten des Meteorwassers verwendet.

Bis weit ins 20. Jahrhundert war das Rebgebiet nur über wenige ausgebauten Strassen erschlossen, so die Rebberg-, die Trotten-, die Hertenstein- und die Goldwandstrasse. Demzufolge waren auch die Transporte zu und von den Rebgrundstücken aufwändig und beschwerlich. Nebst Mist und neuen Stickeln musste alljährlich im Winter die Schwemmerde in mühsamer Schwerarbeit mit der Hutte hinaufgebuckelt werden, um die Bodenunterlage zu unterhalten. Beschwerlich war auch der Traubentransport mit dem «Bücki» zu Fuss, oft über lange Trampelpfade im steilen Gelände. Die langen Transportwege wie etwa vom Höhenweg hinunter zur Spitaltrotte führten dazu, dass pro Traubenleserin oft mehrere «Bückiträger» unterwegs waren.

Das Hauptaugenmerk der Rebleute konzentrierte sich weitgehend auf das saubere Hacken des Rebbergbodens. Nur faule Leute duldeten Unkraut unter ihren Reben. Qualitätsfördernde Pflegemassnahmen wie das Ausdünnen des Ertrags oder das Auslauben der Traubenzone, um die Trauben besser zu durchlüften und zu besonen, waren nicht bekannt. Man erntete, was der «Herrgott» an den Reben wachsen liess. Dies führte zu grossen Ertragsschwankungen mit entsprechenden Qualitätsunterschieden. Folgte allerdings auf einen Frost oder einen schlechten Blühet mit entsprechenden Ertragsminderungen ein warmer Sommer und ein trockener Herbst, so konnten schon früher hervorragende Jahrgänge geerntet werden.

Es resultierten kräftige Weine mit hohen Alkoholgraden und angenehm tiefem Säuregehalt. Von solchen Jahrgängen erzählte man sich noch nach Generationen. So dürfte auch heute noch manchen Leserinnen und Lesern der legendäre Jahrgang 1947 ein Begriff sein. Die überwiegende Zahl der Jahrgänge war jedoch geprägt von hohen Erträgen und entsprechend tiefen Zuckerwerten. Daraus entstanden eher dünne Weine, mit manchmal markant hohen Säurewerten. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass die weissen und roten Traubensorten oft gemeinsam gekeltert wurden. Dass die Goldwand schon früh als renommierte Lage bezeichnet und der Goldwandler gegenüber andern lokalen Weinen oftmals bevorzugt wurde, liegt nicht nur an der eindrücklichen steilen Exposition der Goldenen Wand mit entsprechend guter Sonneneinstrahlung. Ebenso wichtig ist

der schwere Juraboden, der die Fruchtbarkeit und somit die Ertragsfähigkeit der Reben deutlich einschränkt, was seinerseits zu besserer Qualität führt.

Gekeltert wurde das Traubengut, in ertragreichen Jahren einige hundert Tonnen, in sechs verschiedenen Trotten: der Goldwandtrotte oder Oederlintrotte (in ursprünglichem Zustand), der Spitaltrotte oder Ortsbürgertrotte (abgebrannt 1962, als moderne Kellerei wieder aufgebaut, mit Untergeschoss und Barrique-Anbau), der Bädertrotte hinter dem Hotel Schwanen (bildet zum Teil das Sockelgeschoss des Wohnhauses «zur Trotte»), der Sandtrotte an der Rebbergstrasse (abgebrochen), der Höhtaltrotte an der Trottenstrasse (heute Wohngebäude) oder der Trotte im Badener Kornhauskeller (heute Theater im Kornhaus).

Die damals eingeschossigen Wirtschaftsräume der Trotten waren eingerichtet zum Mahlen und Vergären des Traubengutes sowie zum anschliessenden Pressen der Maische mittels prächtiger Baumpressen. Mit dem mächtigen eichenen Trottbaum ist die Goldwandtrotte (Oederlintrotte) noch heute in ihrem ursprünglichen Zustand. Untersuchungen haben ergeben, dass der Keimling zum Trottbaum in den Gründungsjahren der alten Eidgenossenschaft gewachsen sein soll. Eigentliche Lagerkeller mit Weinfässern fehlten, da die Jungweine ab Presse an Hotels, Gasthäuser und Weinhändler verkauft wurden.

### **Weinkonsum früher: aussen Wasser, innen Wein**

Der Wein diente in früheren Jahrhunderten als wichtiges Alltagsgetränk. Es war bis in die 1920er-Jahre nichts Aussergewöhnliches, den Bezirksschülern bei Kadettenfesten neben Wurst und Brot auch einen bis zwei Schoppen aus dem Spitalkeller abzugeben. Für eine Taufgesellschaft von 11 Personen stellte Bauernfänger Hauri vom «Engel» eine Rechnung aus für Speisen und 25 Liter Goldwandler. Es muss sich nicht nur um andere Konsumgewohnheiten, sondern auch um dünneren Wein gehandelt haben. Gross war die Nachfrage in den Badehotels, gab es doch bis 1830 kein fliessendes Brunnenwasser in den Grossen Bädern. Der Spruch «aussen Wasser, innen Wein – lasst uns alle fröhlich sein» begleitete die Badekur. Es gehörte zum feudalen Arrivé und Départ, einen ausgiebigen Umtrunk zu spendieren, und bei der «Table d’Hôte» wurde tüchtig angestossen. Der Bau der Spanisch-brötlbahn erleichterte zudem den zahlreichen Zürcher Patrizierfamilien, ihr jährliches Quantum Goldwandler zu beziehen. Der Import ausländischer Provenienzen war bis ins 20. Jahrhundert kaum bekannt und so teuer, dass daraus kaum Konkurrenz für den Einheimischen erwuchs. Die Monopolstellung der lokalen Rebbauern auf dem Weinmarkt verhinderte lange Zeit einen qualitätsorientierten Weinbau. Dadurch blieben auch die Ansprüche der Konsumenten bescheiden; sie kannten nichts anderes. War ein Jahrgang mangels Qualität kaum untere die



Rigolen mit dem Karst in den  
Nefflen-Reben, März  
1944 (Foto: Werner Nefflen).

Juli Meier kippt das Bücki in  
eine Stande, sein Sohn  
Edgar steht daneben, Herbst  
1938. Andernorts im Ennet-  
badener Rebberg musste das  
Bücki bis zur Trotte hinunter-  
getragen werden (Foto:  
Werner Nefflen).



Leute zu bringen, wurde da und dort mit Zucker, Honig oder Gewürzen nachgeholfen.

Der Verkauf des Weins erfolgte lange Zeit offen. Der Weinbauer füllte seine Jungweine in kleine Transportfässer, die er dann per Fuhrwerk an die Badehotels, Tavernen und Weinhändler auslieferte. In den Gasthäusern füllte das Servierpersonal diese Weine direkt aus dem Fass in gläserne Karaffen und stellte sie den Gästen auf. Die Fässer waren über längere Zeit im Anbruch. Der unfiltrierte Wein bildete ein Depot, während auf der Weinoberfläche eine Decke aus Kahmhufen entstand, die im schlimmsten Fall den Wein in Essig verwandelte. Damit lässt sich die vielerorts noch anzutreffende irrite Meinung erklären, der beste Wein stamme aus der Mitte des Fasses. Nur ein Wirt mit gutem Weinumsatz war Garant für frischen Goldwandler oder Geissberger.

### **Krise des Weinbaus: Die Reblaus fegt die Rebberge leer**

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden amerikanische Rebstöcke nach Europa eingeführt, um ihre Eignung in unserem Klima zu prüfen. Mit verheerender Folge wurde dabei auch die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) eingeschleppt. Das 0,3 bis 1,2 mm grosse Insekt befiehl zuerst das feine und dann das stärkere Wurzelwerk. Bis zu acht Generationen entwickelten sich über einen Sommer. Hatten die Wurzelläuse einen Stock ausgesogen, fielen sie über den nächsten her. Den Winter überdauerten sie an den tieferen Wurzeln.

Die europäischen Traubensorten, und das sind fast alle bekannten Keltersorten der Welt, sind gegen diesen Schädling extrem anfällig. Ganze Rebberge starben allmählich ab. Mittels Rodungen und Bodendesinfektionen mit Petrol und Schwefelkohlenstoff(!) versuchte man auch hier gegen die Verbreitung anzukämpfen. Der Rebbau brach aber europaweit zusammen – mit enormen wirtschaftlichen Folgen für viele Weinbaugebiete. Auch Ennetbaden blieb nicht verschont. Die ersten Schadensbilder tauchten nach 1905 auf. Rebberg um Rebberg musste gerodet werden. Viele Rebgrundstücke wurden später nie wieder mit Reben bepflanzt. Vor dem Ausbruch der Reblaus war der Kanton Aargau mit einer Rebfläche von rund 2700 Hektaren (1881) hinter Zürich der zweitgrösste Rebbauskanton der Schweiz. Bis 1935 schrumpfte das Rebareal im Kanton auf 330 Hektaren, bevor wieder ein allmählicher Ausbau einsetzte. Heute stehen im Aargau wieder rund 500 Hektaren Reben.

An den bekannten guten Lagen Ennetbadens wurde der Rebbau allerdings nie ganz aufgegeben. Er konnte aber erst dank der Veredelungstechnik wieder aufblühen. Die amerikanischen Reben erbrachten ein Traubengut von geringer Qualität. Die Pflanzen sind jedoch gegen die Laus resistent. An der Rebberg-

strasse oberhalb des heutigen Tröttli pflanzte Herr Meister europäische Traubensorten auf amerikanisches Unterholz. Die veredelten Stecklinge liess er im Gewächshaus antreiben. Anschliessend schulte er die Jungreben im Freiland zur Akklimatisierung ein Jahr aus, bevor er sie den Rebbauern für Neuanlagen verkaufte.

Nur an den ertragreichsten Lagen wurde wieder angebaut. Viele Parzellen vergandeten, wurden zu Magerwiesen und stehen heute als Trockenbiotope unter Naturschutz.

Mit dieser rebbaulichen Krise ging eine andere Entwicklung einher, welche für den Rebbau und seine Ausdehnung ebenfalls weitreichende Konsequenzen hatte. Die beginnende Industrialisierung benötigte Arbeitskräfte, was manch einen dazu bewegte, die Landwirtschaft und den Rebbau zu verlassen. Ingenieure, Spezialisten und Kaderleute aus den Fabriken suchten sonnigen Wohnraum, den sie an den Rebhängen Ennetbadens und später auch Wettingens fanden. Zonenordnungen kannte man damals noch nicht, und jedermann konnte sich nach Lust und Laune sein Einfamilienhaus bauen. Einige Baumeister verstanden es dabei ausgezeichnet, nach einem harten Winter den Rebbauern ihre Parzellen mit den soeben erfrorenen Reben für wenig Geld «abzuhätschen».

### **Wiederaufbau: Querterrassierung nach Ennetbadener Muster**

Die Krise des Rebbaus dauerte mancherorts bis in die 1950er-Jahre. Erst dann konnte eine Generation junger Winzer die ersten Fachkurse und Schulen in Wädenswil besuchen und war bereit, den Weinbau (Rebbau und Kelterung) vollamtlich und professionell zu betreiben. Dies obwohl die wirtschaftlichen Aussichten damals nicht besonders viel versprechend waren. Diese jungen Berufsleute bilden die heutige Gründergeneration der meisten Aargauer Weinbaubetriebe mit Eigenkelterung. Zu dieser Generation gehört in Ennetbaden Bruno Wetzel, der seit den späten 1960er-Jahren den Rebbau mit seinen visionären Ideen und mit technischem Flair weit über unsere Kantongrenzen hinaus geprägt hat. Standen früher ganze Heerscharen von Hilfskräften für die mühsame Rebarbeit zur Verfügung, musste nun aus Kostengründen rationalisiert werden. Der Einsatz von Maschinen war aber im Stickelbau nicht möglich, und so wurde der Rebberg gegen Mitte des 20. Jahrhunderts auf Drahtbau mit vertikalen Rebzeilen umgestellt. Jetzt musste nicht mehr von Hand gehackt werden. Die Seilwinde zog den Pflug die steilen Rebzeilen hinauf, und das Spritzen erfolgte mit Schlauch und Hochdruckspritze. Die Pflege des Rebstocks blieb aber aufgrund der Topografie eine mühsame Kraxelei, und die gewünschten Einsparungen konnten ohne Einsatz von Traktoren nicht in gewünschtem Mass erzielt werden.

Eine wichtige Neuerung in den 1960er-Jahren waren spezielle Kleintraktoren. Man erkannte, dass dauerndes Hacken der Böden zwar einen erfreulichen Einfluss auf die Wuchskraft der Reben hatte, dass der Boden aber langfristig ausgelaugt wurde und der enorme Zeitaufwand für das Offenhalten des Bodens kostenmässig nicht mehr in ein modernes Weinbaukonzept passte. Man wollte endlich wegkommen von der aufwändigen Bodenbearbeitung und die eingesparte Zeit lieber für qualitätsfördernde Pflegemassnahmen am Rebstock einsetzen. Der Rebberg sollte begrünt und das nachwachsende Gras mit dem Traktor möglichst effizient gemäht werden. Aber wie um alles in der Welt konnten die steilen Rebberge mit einem Traktor einigermassen gefahrlos befahren werden? Der Ennetbadener Weinpflanzer Bruno Wetzel besann sich auf die im Tessin und im Südtirol bekannten Querterrassierungen. Dieses Konzept musste allerdings angepasst werden. Er pflanzte die Reben nicht mehr in der Mitte der Terrassen, sondern auf der Böschungskante an. Damit schuf er eine Fahrgasse für die Kleintraktoren. 1971 entstand nach diesem Konzept der erste befahrbare Terrassenrebberg in einer Steillage. In der Folge wurde in nur elf Jahren beinahe die ganze Goldwand nach demselben, bewährten Muster terrassiert und neu bepflanzt. Bis heute hat sich diese Idee nicht nur im Aargau, sondern auch in der Ostschweiz, im Südtirol und andernorts verbreitet. Sogar im Piemont stehen terrassierte Rebberge, die von der Familie Wetzel gebaut wurden.

Der Weinanbau auf Querterrassen brachte aber nicht nur den Vorteil, dass Steillagen mechanisierbar wurden. Im Lauf der Zeit erkannte man eine Vielzahl weiterer Faktoren, die durch die Terrassierung positiv beeinflusst werden: Durch die Terrassierung entsteht im Wurzelbereich der Reben eine Verdoppelung des Bodenvolumens (Gründigkeit). Die Reben strecken während der täglichen Hauptsonnenscheindauer ihre ganze Breitseite der Sonne entgegen, was zu einer erhöhten Assimilation (Zuckerbildung) führt. Die Ausrichtung der Rebzeilen in der Windrichtung Ost-West führt zu einer besseren Durchlüftung der Traubenzone und somit zu gesünderen Trauben. Bei der Stockpflege sowie der Traubenelese, welche von Hand erfolgen, kann auf ebenem Grund gearbeitet werden. Dies erhöht die Arbeitsleistung deutlich, und die Rebleute werden weniger müde. Erfreulich ist zudem, dass die stark besonnten und extensiv gemähten Terrassenböschungen eine ebenso hohe Artenvielfalt an Pflanzen, Insekten und Kleinklebewesen aufweisen wie die Trockenwiesen am Geissberg. Von diesem ökologischen Gleichgewicht kann dank einer hohen Nützlingspopulation auch der moderne Rebbau profitieren.

Seit dem Bau der ersten Rebanlage auf Terrassen im Jahr 1971 hat sich an der Grundidee nichts verändert; sie hat sich bewährt. Verschiedene Details wie die



Querterrassen an der Goldwand. Die Pflanzung der Reben an der Böschungskante macht die Terrassen traktorengängig (Foto: Fredi Wildi).

Drahtanlagen oder die Wahl der Sorten und Klone werden aber laufend verbessert. Nach über 30 Jahren wird zurzeit die zweite Generation Reben auf dieselben Terrassen gepflanzt.

Stark verändert hat sich der Pflanzenschutz. Integrierte Bewirtschaftung verlangt eine genaue Kenntnis der Schädlinge. Nützlinge werden gefördert. Nur wenn der Rebbauer feststellt, dass die Schädlinge gehäuft auftreten und das Gefahrenpotenzial zunimmt, geht er mit biologisch abbaubaren Mitteln sanft dagegen vor. Ganz ohne zu spritzen geht es im Weinbau nicht. Die Schädlings- und Pilzbekämpfung beschränkt sich auf «so wenig wie unbedingt nötig».

### **Weingenuss heute: Nicht nur der Glasinhalt interessiert den Geniesser**

Mit derselben Intensität wie der Rebbau ist auch die Weinbereitung revolutioniert worden. Dies ist nicht nur zurückzuführen auf die verbesserte Ausbildung der jungen Önologen und deren Interesse, über unsere Landesgrenzen hinauszublicken. Vielmehr haben sich Trinkgewohnheiten und Qualitätsansprüche der Konsumenten grundlegend gewandelt. Der Wein ist heute nicht mehr Alltagsgetränk, sondern Genussmittel. Der Weingeniesser verbindet Weinkonsum mit Kultur, Geselligkeit, Lebensfreude und Lebensqualität. Es wird weniger Wein, dafür bessere Qualität getrunken. Unter einer guten Qualität verstehen viele Konsumenten nicht nur den Glasinhalt. Ebenso wichtig ist für viele die Beziehung zum Winzer, zur Herkunft des Weins, die Ökologie im Rebberg oder die Erinnerung an ein Erlebnis mit Wein. Die veränderte Trinkkultur hat auf den Weinbau grossen Einfluss ausgeübt. Die einheimischen Weinbauern sind heute bestrebt, charaktervolle, eigenständige Weine zu keltern, welche die Konsumenten in Nase und Gaumen gleichermaßen zu begeistern vermögen. Diese gewissenhafte Qualitätsproduktion beginnt bereits im Rebberg mit der Wahl der Traubensorten und mit einer konsequenten Ertragsreduktion. In den 1990er-Jahren sind verschiedene neue Sorten wie Garanoir, Diolonoir und Chardonnay in der Goldwand gepflanzt worden. Dieser Trend wird sich noch weiter fortsetzen. Einerseits gilt es, die natürlichen Voraussetzungen von Boden und Klima voll zu Gunsten einer guten Qualität zu nutzen. Andererseits will man dem Wunsch der Konsumenten nach einer grossen Weinvielfalt gerecht werden.

Bei der Kelterung sind nebst Fachwissen, Hygiene und technischen Errungenschaften auch Erfahrung und leidenschaftliches Engagement gefragter denn je. Für die Reifung bester Qualitäten werden heute wieder grosse und kleine Holzfässer eingesetzt. Vermehrt wird Eichenholz aus dem Badener Wald zu Fässern verarbeitet. Die Direktvermarktung, welche unsere Weinbauern intensiv pflegen, ermöglicht den interessierten Weinfreunden, mehr Wissenswertes über den Wein

zu erfahren und Weinkultur persönlich zu erleben. Dem Weinbauer ermöglicht diese Kundennähe, die Ansprüche und Wünsche seiner Klientel zu kennen, was ihn in seinen Bemühungen um Qualität bestärkt.