

Zeitschrift:	Mitteilungsheft / Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Herausgeber:	Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Band:	51 (2022)
Artikel:	Der Rebbau in der Schweiz und im Furttal : vom "Ranzechlämmer" zur regionalen Spezialität
Autor:	Günter, Hans
Kapitel:	Die Rebe als eine einheimische Kulturpflanze
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1036651

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: 10.01.2026

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

Die Rebe als einheimische Kulturpflanze

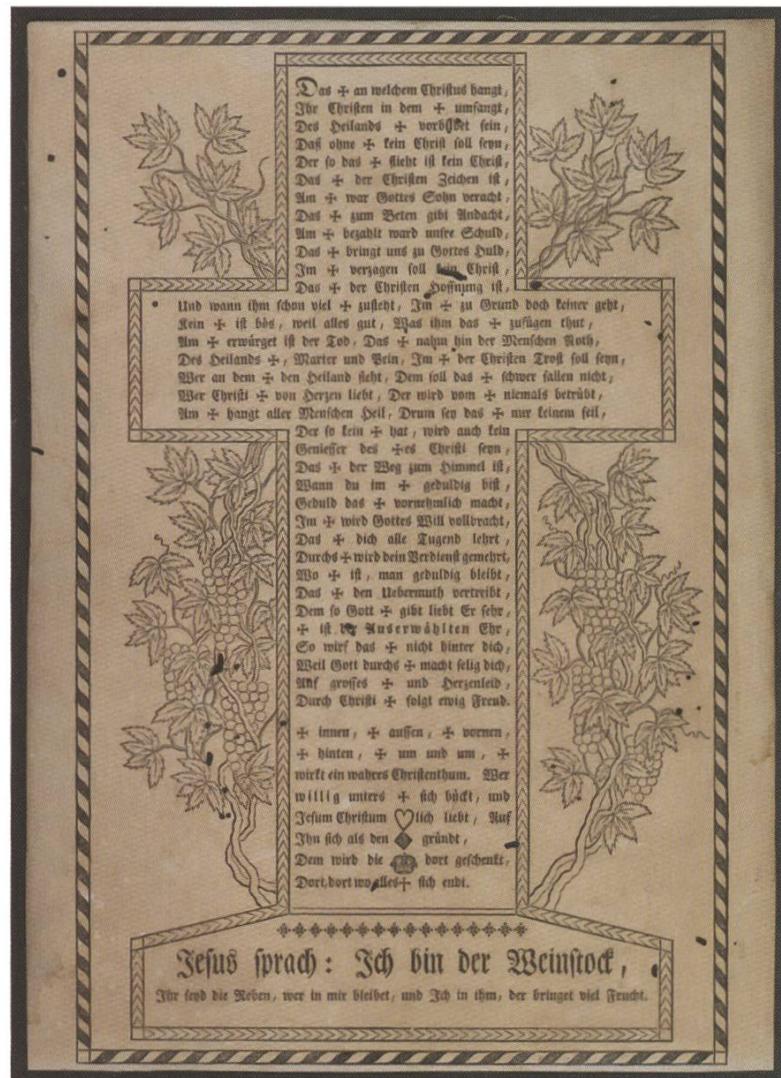
Schweizer Weinbau

Herkunft der Rebe

Woher die Rebe stammt, verliert sich in den Tiefen der Geschichte. Obwohl bereits im Tertiär (vor 60–2,6 Millionen Jahren) Versteinerungen der Urrebe *Vitis* nachweisbar sind und deren Auftreten über mehrere Erdteile verstreut vorkamen, geht man heute davon aus, dass die gezüchtete Edelrebe *Vitis vinifera* seit Jahrtausenden vor allem rund ums Mittelmeer und im Mittleren Osten heimisch war. Sie ist eine Art Liane und wird ungeschnitten bis zu 20 Meter hoch, sofern sie sich an einer geeigneten Kletterhilfe (zum Beispiel an einem Baum) festhalten kann. Der Durchmesser des Stamms erreicht in diesem Fall rund 50 cm. Die Reben brauchen als Kulturpflanzen intensive Pflege, werden jährlich zurückgeschnitten und bleiben deshalb entsprechend klein. Alte Texte berichten immer wieder vom Wein und dessen Handel und Konsum. Sumerer und Phönizier verstanden es bereits damals den Wein zu einem allseits beliebten Genussmittel zu machen. Der Begriff «Wein» kommt auch in der Bibel häufig vor (das bekannteste Beispiel ist das Gleichnis von den Arbeitern im Weinberg), ein Hinweis, dass dieses Getränk schon vor mehr als 5000 Jahren im südlichen Kaukasus und im Nahen Osten verbreitet und als etwas Besonderes geschätzt wurde. In der griechischen Götter- und Sagenwelt fand das Weingetränk bereits damals Eingang, was vermuten lässt, dass es bei der Bevölkerung gut bekannt war. Über alte Handelswege verbreiteten sich die Pflanze, das Wissen über deren Pflege und die Weinherstellung immer mehr nach Norden. Zwar konnten schon in 6000 Jahre alten Pfahlbausiedlungen am



3 Altägyptische Reben,
um 1400 v. Chr.



4 Weinstock in der Bibel,
19. Jahrhundert

Neuenburgersee Kerne der wilden Rebe gefunden werden, aber es waren wohl Reste von in der Natur gesammelten Früchten. Zuverlässige Spuren von kultiviertem Weinanbau in der Schweiz datieren im Wallis aus der Eisenzeit zwischen 800–600 v. Chr. Es ist anzunehmen, dass die einheimische Bevölkerung die Wildrebe als Pflanze und den fertigen Wein aus der kultivierten Rebe als Handelsprodukt kannte. Sie übten jedoch die Kunst des Weinbaus erst später, in der Zeit der Romanisierung um 100–300 n. Chr. in einem nennenswerten Ausmass aus. Man nimmt damit an, dass es die Römer waren, die um die Zeitenwende auch nördlich der Alpen den importierten Wein tranken und später die Edelrebe einführten, den Anbau pflegten und das Wissen zur Herstellung von Wein weitergaben. Interessant ist dabei, dass eigentlich ein kaiserliches Dekret bestand, das den Rebbau nördlich der Alpen zum Schutz der südeuropäischen Anbaugebiete verbot. Aber die Siedler (oft Veteranen des Heeres) hielten sich nicht daran. Deshalb wurde diese Beschränkung um 280 n. Chr. aufgehoben, weil sich inzwischen der Rebbau trotzdem verbreitet hatte und das

Gesetz von der Realität überholt worden war. Ob aber im Furttal zu diesem Zeitpunkt ebenfalls Reben kultiviert wurden, lässt sich nicht beweisen, trotz einem in Zürich-Höngg gefundenem Rebmesser aus dem 3. oder 4. Jahrhundert. Fachleute gehen für unsere Gegend eher von einem Zeitraum von 700–800 n. Chr. aus, weil erstmals schriftliche Quellen Reben im Jahr 834 erwähnen. Dabei geht es aber um Rebberge im Zürcher Weinland. Die Winzer waren die inzwischen um die Mitte des 1. Jahrtausends eingewanderten Alemannen, welche sich mit der bisherigen romanisierten Bevölkerung vermischt hatte.

Eine zwischenzeitliche Klimaerwärmung unterstützte zudem die erfolgreiche Einführung der Weinrebe auf der Nordseite der Alpen. Die am meisten angebaute Sorte war die weisse Vitis albulis, die bis in unsere Zeit hinein unter dem Namen Elbling bekannt ist. In der Schweiz wurden lediglich im Raum Basel Überreste von Rebstöcken der Edelrebe und Stickel aus der spätömischen Zeit gefunden, was aber nicht ein Hinweis auf das einzige Anbaugebiet war, sondern der Vergänglichkeit des organischen Holzes geschuldet ist.

Reben im Mittelalter

Die erste urkundliche Erwähnung des Rebbaus in der heutigen Schweiz findet sich im Jahr 516 n. Chr. im Wallis. Das zeigt, dass auch nach dem Abzug der Römer aus der Schweiz um 400 n. Chr. in unserem Land der Weinanbau weitergeführt wurde. Er diente wahrscheinlich mehr der Selbstversorgung der einheimischen Bevölkerung mit Früchten und Wein als einem grossangelegten Handelsgeschäft. Die neuen, burgundischen Herrscher verfassten sofort ein Gesetzeswerk, das die Weinberge unter einen besonderen Schutz stellte. Auch erhielten die neugegründeten Klöster immer wieder Rebbaugebiete als Stiftungen. Die Lehenspächter der Grundstücke mussten einen Teil ihres Ertrages als Zins an die kirchlichen und weltlichen Landbesitzer abliefern. Diese förderten aber auch die Erschliessung von neuen, geeigneten Lagen. Im Raum Zürich war vor allem das Gebiet am rechten Zürichseeufer bevorzugt.

Erst im Hoch- und Spätmittelalter ab Mitte des 11. Jahrhunderts bis Anfang des 16. Jahrhunderts entstand eine erste, grosse Zeit des Weinbaus in der Schweiz. Der wirtschaftliche Aufschwung und die gestärkte Stellung des Dienstadels und der städtischen Bürger führten zu einer deutlich ansteigenden Nachfrage von regionalem Wein. In der Folge verbreitete sich der Genuss des vergorenen Rebensaftes weiter auf der Landschaft. Wein wurde ein tägliches Nahrungs-

mittel, das auch in verdünnter Form von Kindern getrunken wurde. Zudem war oft die Wasserqualität ungenügend. Viele Wasserfassungen und Hofbrunnen standen direkt neben dem Stall, dem Miststock und der Jauchegrube, oder der Wasserbedarf wurde an Bächen und Flüssen gedeckt. Die Menschen wichen auf den hygienischeren und keimtötenden alkoholischen Wein aus. Das alles führte auch zu einem weiteren Ausbau der Rebflächen. Sogar in den Alpentälern und bis auf 1200 Meter über Meer traf man Rebstöcke an, obwohl die dort produzierte Qualität oft kaum geniessbar war. Diese Entwicklung wurde durch einen Anstieg der Durchschnittstemperatur zwischen dem 9. und 14. Jahrhundert gefördert. Trotzdem konnte der einheimische Weinbau die Nachfrage nicht decken. Diese wurde durch Importe aus dem Elsass, Deutschland und immer mehr aus Frankreich ergänzt. Das führte zu einem weiteren Ausbau der Rebflächen, weil der Verkauf von Traubensaft wesentlich höhere Erträge ermöglichte, deutlich mehr als mit Ackerbau oder Wieslandbewirtschaftung.



5 Weintrinker, Mainz 1491

Weinbau im 16.–19. Jahrhundert

Durch die Enteignung der Klöster in Zürich (16. Jahrhundert) und im Aargau (19. Jahrhundert) gelangten viele Rebgelände in den Besitz der Städte oder Kantone und ihrer wohlhabenden Bürger. Weil die Weinmenge durch die Ausdehnung der Rebflächen stark zugenommen hatte, die Qualität aber eher minderwertig war und unter dem Importdruck von besseren Weinen stand, auferlegten die Städte ihren Untertanen rigorose Rebbaubeschränkungen. Die Obrigkeit versuchte mit Gesetzen und Verboten zu verhindern, dass das zur Versorgung der städtischen Bevölkerung wertvolle Landwirtschaftsland für

den lukrativeren Weinbau aufgegeben wurde. Zu widerhandlungen wurden mit hohen Bussen geahndet. Die unbewilligten Rebgrundstücke mussten wieder gerodet werden. Durch eine Reduktion der Anbaugebiete versuchte man die Qualität zu erhöhen. Gleichzeitig aber belegte die Regierung die Importe mit sehr hohen Zöllen und Abgaben, um die einheimischen Weine zu schützen.

Die Rebe gehört seit langem zu unserer Region

In den nächsten 250 Jahren wurde auch in den Kantonen Aargau und Zürich ohne Unterbruch und in wechselndem Umfang Weinbau betrieben. Durch den «nassen Zehnten» sicherten sich die Grundeigentümer wie Städte, Spitäler, Klöster, Kirchen und Begüterte eine regelmässige Belieferung mit Wein zum Eigengebrauch oder Weiterverkauf. Im 18. Jahrhundert musste Watt seinen Weinzehnten an folgende Stellen abliefern: Dem Hinteramt Zürich (früher ein Kloster), dem Almosenamt, dem Spital Zürich, dem Grosskelleramt Grossmünster, den Klöstern Wettingen, St. Blasien (im Schwarzwald) und Fahr sowie der Landvogtei Baden. Dabei waren es im Mittelland mehrheitlich weisse Sorten, die kultiert wurden. Erst im 18./19. Jahrhundert verbreitete sich in kleinen Schritten die rote Sorte Blauburgunder. Das Wissen um Anbau, Pflege und Kelterung war entsprechend dem damaligen Stand der Technik sehr bescheiden. Praktisch alle Arbeiten wurden mehr oder weniger nach der gleichen Art wie seit Jahrhunderten vorgenommen. Die Winzer suchten immer wieder Wege, die Ablieferung des Zehnten zu beeinflussen. So bezahlte man die Helfer mit Trauben, und die Erntearbeiter tranken vom frisch gepressten Saft. Damit wurde das offizielle



6 Würenlos, Klosterrotte,
18. Jahrhundert

Ernteergebnis geschmälert. Erst als die Grundeigentümer (oft die Klöster) das Pressen in eigenen oder von ihnen beaufsichtigten Trotten verlangten, wurde ehrlicher abgerechnet. So errichtete das Kloster Wettingen im Hasel vor 1700 eine eigene «Klostertrotte», obwohl eine gemeindeeigene bereits im Bick an der Landstrasse Richtung Oetwil an der Limmat stand. Aber auch das immer mehr verbreitete Tresterbrennen zu Schnaps war der Obrigkeit ein Dorn im Auge. Man fürchtete um die Volksgesundheit. Reblagen waren gesucht, und sie wurden im 18. Jahrhundert ungefähr drei- bis fünfmal so hoch wie gutes Ackerland bezahlt, weil die Aussichten auf hohe Erträge verlockend waren. Schlecht bewirtschaftete Rebberge erweckten bei der Herrschaft auch immer wieder Unwillen. So beklagte sich noch 1845 der Klosterverwalter von Wettingen über ungepflegte und vernachlässigte Weingrundstücke in Würenlos und äusserte ein vernichtendes Urteil. Gleichzeitig freute er sich über das nach den neuesten Erkenntnissen angelegte Rebgut Bick, welches er als Musterbeispiel eines modernen Betriebes lobte. Natürlich gab es in der Schweiz bevorzugte Rebgebiete wie das Tessin, die Region des Genfer- und Neuenburgersees, die Bündner Herrschaft und das rechte Zürichseeufer. Aber auch in vielen anderen Landesteilen wurde Rebbau betrieben. Dazu gehörten in unserem Umfeld das Limmattal, das Zürcher Weinland, die Kantone Schaffhausen sowie Aargau, und, eingeschränkt, das Furttal. Bei der Berechnung zur Rückzahlung des Zehnten nach 1803 (siehe HVF-Mitteilungsheft 39/2010) wurde der Wert der Furttaler-Weine jeweils markant tiefer angesetzt als jener vom rechten Zürichsee.

Der Alkoholgehalt lag unter den heute üblichen Werten. Weine mit 10 Vol.-% Alkohol und 6‰ Säure galten als normal. So wies noch 1906 ein Weisswein aus Döttingen einen Alkoholgehalt von 7 Vol.-% auf (heute 12–14 %) und enthielt 10‰ Säure (heute 6‰). Kein Wunder, dass die einheimischen Weine der städtischen Bevölkerung wenig schmeckten und sie nach ausländischen Alternativen fragten.

Selbstkelterung in der Trotte

Die Verarbeitung der Trauben erfolgte ausschliesslich innerhalb der Dörfer, und jeder Rebbauer verfügte über eine eigene Trotte/Traubenpresse oder war einer solchen Trottgenossenschaft angeschlossen, zu der oft 10–15 Bauern gehörten. In Buchs gab es am Ende des 19. Jahrhunderts eine Baumtrotte mit sogar 48 Mitbesitzern. In Otelfingen standen 1813 15 Trotten mit 28 Teilhabern. Die grossen und schweren Trottwerke mit ihren riesigen Trottäumen wurden

aber nach und nach stillgelegt und durch mechanische Pressen ersetzt. In der Regel verkaufte der Landwirt nach dem Abpressen den Traubensaft als Sauser in Fässern an Wirtshäuser oder Zwischenhändler. Diese besorgten den Ausbau zum trinkfertigen Wein im eigenen Keller selbst. Aber das Wissen über die sachgemäße Vinifizierung war bei den Einkäufern und Kelterern, aber auch bei den Rebbauern selbst nur sehr beschränkt vorhanden, sodass die Qualität der Weine unterschiedlich und oft unbefriedigend war.



7 Otelfingen, Höflitrotte 1910,
kurz vor dem Abbruch

Wein war ein wichtiges Grundnahrungsmittel der Bevölkerung geworden. Aber auch die Möglichkeit damit Bargeld zu erwirtschaften war hochwillkommen. Während der Ertrag aus der Landwirtschaft mit ihren meist kleinen Flächen primär der Selbstversorgung der Familie diente, konnten mit dem im Rebbau erwirtschafteten Geld Anschaffungen und Zinsen bezahlt werden. Die Existenz und das Wohlergehen eines beachtlichen Teils der Landbevölkerung hing vor allem im 19. Jahrhundert vom Weinbau ab. Arbeit in den Reben war bis in die jüngere Vergangenheit auch im Furttal vor allem Frauen-, Alten- und Kinderarbeit. Nur die körperlich anstrengenderen Aufgaben wie Pflügen und das Tragen von schweren Lasten übernahmen die Männer. Die jahrhunderte-lange, liebevolle Pflege der Reben und der Wechsel zwischen schlechten und guten Weinjahren war aber den Menschen in Fleisch und Blut übergegangen. Dies beeinflusste ihre Sprache, das Brauchtum und das Gemeindeleben.

Boom in den ersten 80 Jahren des 19. Jahrhunderts

Die Auflösung der alemannischen Dreizelgenwirtschaft (ein Drittel der landwirtschaftlichen Fläche blieb zur Erholung alle drei Jahre unbepflanzt) in der

Mitte des 18. Jahrhunderts, die neuen Erkenntnisse über die Notwendigkeit einer regelmässigen Düngung des Bodens sowie die Folgen der Französischen Revolution von 1798 hatten auch Auswirkungen auf den Rebbau. Durch den Loskauf vom Zehnten konnten sich die Bauern und Winzer von ihren Lasten befreien. Die meisten Parzellen gingen im Furttal spätestens bis 1866 in ihren Besitz über. Die alten Vorschriften, die den Rebbau begrenzten, waren ausser Kraft gesetzt worden und hatten einem freien Unternehmertum Platz gemacht. Weil bis zur Mitte des Jahrhunderts die Transportkosten mangels Eisenbahnen, Strassen und Tunnels die Importpreise in die Höhe trieben, konnten mit einheimischem Wein gute Erlöse erzielt werden. Die Folge war, dass an jedem nur halbwegs geeigneten Hang Rebberge entstanden. Gefördert wurde die Entwicklung durch den allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung sowie eine anhaltende Folge von äusserst ertragreichen Ernten zwischen 1855 und 1875. Auch die Bevölkerungszunahme steigerte die Weinnachfrage, denn der vergorene Rebensaft war ein Volksgetränk geworden, das teilweise sogar den Belegschaften der Industriebetriebe während der Znünipause ausgeschenkt wurde. Die bisherige, überwiegend bäuerliche Bevölkerung wurde schrittweise durch eine industriell geprägte Gesellschaft abgelöst. Die Preise für Rebland stiegen im Kanton Zürich inner 10 Jahren um durchschnittlich 50 % (auf 11'400 Franken pro Hektare), weil man sich hohen Verdienst aus dem Weinanbau versprach. Dass sich viele Eigentümer dafür verschuldeten, rächte sich später schwer, als die Bodenpreise für Rebland zwischen 1898–1910 wieder auf das alte Niveau zurückfielen.

Echte und unechte Weine

Immer mehr kamen Produkte in den Handel, die unter den Begriffen «Kunstwein, Weinverbesserung und Weinfälschung» bekannt waren. Der Trockenbeerenauswein war stark verbreitet. Hier kaufte der Produzent im Ausland (vorzugsweise aus Griechenland) getrocknete Weinbeeren, legte sie in Zuckerwasser ein, presste sie später ein- oder mehrfach aus und baute sie zu einem leichten und preisgünstigen Kunstwein aus. Dieser hatte aber oft einen unangenehmen Beigeschmack. Das Pendant dazu war der Tresterwein, bei dem man bereits gepressten Trester mit Zuckerwasser anreicherte und nochmals «abdrückte». Dieser war dann meist der Hauswein, auch «Anstellerwein» genannt, weil er noch nach Wein schmeckte, aber nur einen geringen Alkoholgehalt aufwies und damit auch für die Kinder geeignet war. Ebenfalls weitverbreitet war das Vermischen von einheimischem Wein mit gehaltvollerem Importwein. Zudem zuckerte man die eher sauren Ge-

wächse aus der Region erheblich auf (gallisieren genannt), um sie geniessbarer zu machen. Ebenfalls verbreitet war das Mischen des Weines mit Apfel- oder Birnensaft. Vor allem der säurearme Usterapfel war dafür besonders geeignet. Alle diese Massnahmen führten zu einem Vertrauensverlust in das Getränk Wein.

Das Wissen um die Technik der guten Wein Zubereitung und die handwerklichen Mittel dazu waren nicht vorhanden. Man kannte zudem keine gut funktionierende Methode zur Entfärbung. Viele der einheimischen Rebbauern benutzten das Gallisieren, um ihre Weine verkaufsfähig zu machen. Aus diesem Grund wehrten sich die Produzenten gegen die Deklarationspflicht von aufgezuckertem Wein. Sogar Prof. Hermann Müller-Thurgau, Wädenswil, war der Meinung, dass ein mässiger Zucker- oder Zuckerwasserzusatz zu vertreten sei. Gleichzeitig forderte er jedoch ein Verbot von Kunstweinen. Erst 1906 trat ein eidgenössisches Gesetz in Kraft, das die Herstellung und den Vertrieb von solchen untersagte und auch das Gallisieren einschränkte. Die Bussen und Gefängnisstrafen bei einer Zu widerhandlung waren für die damalige Zeit sehr hoch. Erst jetzt gelang es der üblen Weinverfälschung ein Ende zu setzen. Das Aufzuckern wurde 1926 ganz verboten.



8 Spalierrebe 1906,
August Schmid (1877–1955)

Schon 1877 erliess der Kanton Zürich ein Gesetz, das «die falsche Deklaration und die Fälschung» von Lebensmitteln und Getränken zu verhindern versuchte. Es zeigte aber wenig Erfolg, sodass sich einige Jahre später eine ergänzende

Verordnung explizit mit dem Wein befassen musste. Nun war der Begriff «Wein» nur erlaubt, wenn er ausschliesslich aus Traubensaft ohne jegliche Zutaten bestand. Aufgezuckerte Weine waren als solche zu bezeichnen, Tresster- und Trockenbeerenwein mussten als Kunstweine angeschrieben sein, und das Färben von Weinen wurde verboten. Künstlich veränderte Weine waren also nicht verboten, sondern mussten entsprechend deklariert sein. Der Absatz dieser Kunstprodukte boomte aber weiterhin (nicht zuletzt aus Preisgründen), und die hergestellten Mengen erreichten den Umfang einer normalen Traubenernte. Der Missbrauch war weitverbreitet. Vor allem falsche Etikettierung, Verschneiden (Mischen) von Kunst- mit normalem Wein und in so verdünnter Form, dass er nicht einmal mehr als Kunstwein gelten konnte, waren häufig anzutreffen. 1893 waren 6 % der vom Kanton Zürich geprüften Weinmuster ge- und verfälscht oder falsch deklariert. Ein Bundesgesetz mit dem gleichen Ziel der Verhinderung von Lebensmittel- und Getränkeverfälschungen war aber sehr umstritten, weil die Arbeiterschaft durch die staatlichen Kontrollen eine Verteuerung der Lebensmittel befürchtete. Erst 1906 wurde das Gesetz gesamtschweizerisch angenommen.

Ab 1884 erhob der Bund zum Schutz der einheimischen Weinbauern Zölle für die Einfuhr von Kunstweinen in mehreren Stufen. Trockenbeeren waren schon seit 1850 fiskalisch leicht besteuert, nun wurde aber der Ansatz um fast 190 % erhöht. 1906 stiegen die Importzölle auf normalem Wein ein weiteres Mal.

Mangelhafte Qualitäten

Um der im Herbst naturgemäß einsetzenden Fäulnis auszuweichen, wurde mit der Ernte der noch unausgereiften Trauben oft zu früh begonnen, was natürlich Auswirkungen auf die Weinqualität hatte. Auch das richtige und saubere Aussöndern (Entfernen von kranken und unreifen Beeren von Hand) wurde mangelhaft oder überhaupt nicht gemacht. Vielfach lagen die ausgepressten Trauben zu lange in der Maische und die Keller und Fässer waren unsauber, was sich auf den Geschmack negativ auswirkte. Noch 1906 mussten im Kanton Aargau rund ein Drittel aller Kontrollproben beanstandet werden. Die Urteile bestanden aus den Stichworten wie «künstlich mit Wasser gestreckt, gallisiert, umgestanden, essigstichig, mit Missgeschmack versehen, ungenügend deklariert». Im Kanton Zürich war es nicht anders. Viele Klein- und Kleinstbetriebe verfügten nicht über das richtige Wissen und die nötige technische Ausrüstung, weil solche Investitionen teuer waren und man sich diese ersparen wollte. Das

Enderzeugnis schmeckte deshalb oft sauer und sorgte für körperliche Nachwehen. Der Ruf der einheimischen Weine war angeschlagen. Da wundert es niemanden, dass der Begriff "Ranzechlämmer" weitverbreitet war.

High Noon auch im Furttal

Es wurden viele neue Standorte für den Rebbau angelegt. Dass dabei auch Grundstücke bestockt wurden, die klimatisch ungünstig lagen oder wenig Sonneneinstrahlung aufwiesen, zeigen die Kartenausschnitte der Furttal-Gemeinden von 1881 auf den Seiten 40–54. Wenn man sich vorstellt, dass in unserer Region die gegen Norden gerichtete Talseite von grossen Rebflächen bedeckt war, zeigt dies, dass nach der Mitte des 19. Jahrhunderts Goldgräberstimmung herrschte. Aber der Rebbau ermöglichte der ländlichen Bevölkerung einen gewissen Wohlstand und steigerte auch ihr Standesbewusstsein, waren doch in dieser Zeit etwa ein Viertel aller Haushalte des Kantons Zürich im Weinanbau beschäftigt. Viele Handwerker, Lehrer und sogar Pfarrer pflegten ihren eigenen Rebberg. Wenn man weiss, dass in den 1870er-Jahren im Rebbau Einnahmen zwischen 6 und 11 Mio. Franken pro Jahr erzielt wurden und gleichzeitig die Staatsausgaben 6 Mio. Franken betrugen, zeigen die Zahlen die damalige wirtschaftliche Bedeutung dieses Zweiges der landwirtschaftlichen Tätigkeit.

Das grösste Ausmass der Rebflächen wurde kurz nach 1880 erreicht, als in der Schweiz die Rebareale gegen 35'000 Hektaren ausmachten. Davon lagen ungefähr 5600 Hektaren im Kanton Zürich mit etwa 15'000 Betrieben und 2700 Hektaren im Aargau. Zürich war damit nach dem Tessin und der Waadt der drittgrösste Rebkanton der Schweiz. 1890 betrug der Anteil an weissen Weinen immer noch hohe 53 % (rot 14 %), während der Schiller (Mischung von weissen mit roten Trauben) 33 % der produzierten Menge ausmachte. 1935 stieg der Anteil an weissen Trauben durch den Anbau der mit einer reblausresistenten Unterlage ausgestatteten Riesling Silvaner-Rebe sogar auf 66 % (rot 24 %), während der Schiller von 33 auf 10 % zurückging. Die weissen und roten Sorten waren beim Abpressen vielfach gemischt, weil im Rebberg die verschiedenen Gewächse nebeneinanderstanden (Mischbesatz) und alles wahllos in die gleiche Stande geerntet wurde. Alle guten Vorsätze «Qualität statt Quantität» wurden über Bord geworfen, da der Winzer an der abgelieferten Menge gemessen und bezahlt wurde. Niemand dachte an einen Konjunktur- und Klimaeinbruch oder an neue Krankheiten und Schädlinge.



9 Otelfingen, Wümmen
im Zimberacker 1943

Zusammenbruch des Rebbaus zwischen 1880 und 1930

Als Folge der massiven Vergrösserung der Anbauflächen im 19. Jahrhundert mit ihren oft minderwertigen Traubenqualitäten setzte in der Schweiz ein immer schnellerer Rückgang des Rebbaus ein. Heute weiss man, dass folgende Faktoren diese Entwicklung beeinflussten:

Klimatische Veränderungen und deren Folgen

Zwischen 1887 und 1930 gab es nur eine einzige Ernte (1918), mit der ein Gewinn erwirtschaftet werden konnte. Zwischen 1905 und 1974 traten im Furttal 16 Fehljahre auf, das heisst in durchschnittlich jedem vierten Jahr mussten grosse Ernteausfälle verkraftet werden. Kalte Winter, Frühlingsfröste und nasskalte Sommer führten dazu, dass der Winzer oft ein Jahr im Rebberg gearbeitet hatte und im Herbst keine oder eine nur magere Ernte einfahren konnte. Gleichzeitig drückten die Hypothekenlasten und Schuldzinsen, mit denen die Grundstücke belastet waren. Dadurch entstand bei den Bauern grosse Mutlosigkeit, und man stellte den Weinbau ein.

Bewirtschaftung nach Art der Vorväter

Die Reben wurden auch nach 1880 oft auf althergebrachte Art und Weise gepflegt. Der Arbeitsaufwand war mit rund 3000 Stunden pro Hektare hoch, was aber durch den entschädigungslosen Einsatz von Frauen, Alten und Kindern möglich war. Die Kosten für Arbeitskräfte und Spritzmittel stiegen jedoch immer mehr, sodass ein Verdienst praktisch unmöglich wurde und der Rebbau jedes Jahr Verluste verursachte.

Zersplitterung der Grundstücke

Ein zunehmendes Problem war die nach dem Loskauf der Feudallasten ermöglichte Vererbung der Grundstücke. In rascher Folge verkleinerten sich die Landparzellen, weil jeder Nachkomme seine Ansprüche geltend machte. So entstanden innert wenigen Jahrzehnten zerstückelte, ungünstig geformte Rebberge. Im Volksmund nannte man sie «Hosenträgergrundstücke», weil sie lang und schmal waren. Zudem waren sie oft nur über die Grundstücke der Nachbarn und auf mühsamen Trampelpfaden erreichbar. Dies verhinderte im Acker- und Rebbau eine ökonomische Bewirtschaftung.

Neue Konkurrenz

Bier, Obstwein, Süßgetränke, Most, Kaffee, Tee und Milch (verbunden mit einer deutlich verbesserten Wasserversorgung) fanden immer mehr Liebhaber und lösten den bisherigen Weinkonsum ab. Der Auslöser war primär die ungenügende Qualität des einheimischen Weines.

Importe

Mit den neugebauten Eisenbahnen kam preisgünstiger Wein aus dem Ausland in die Schweiz, obwohl er fiskalisch besteuert wurde. Die Menge hatte sich zwischen 1850 und 1910 verzehnfacht. 1905 wurden etwa 2,0 Mio. Hektoliter importiert. Erst ab 1921 verfügte der Bund mit der Kontingentierung über ein Instrument, das die uferlose Einfuhr billiger Massen-



10 Winzerin Waadtland 1897

weine steuerte. Die Konsumenten bevorzugten den gehaltvolleren, süsseren, säureärmeren und erst noch günstigeren Importwein. Heute stammen zwar immer noch ungefähr 1,8 Mio. Hektoliter aus dem Ausland, dies jedoch bei einer doppelt so grossen Bevölkerungszahl.

Industrialisierung und 1. Weltkrieg

In den Fabriken entstand eine sehr hohe Nachfrage nach Arbeitskräften. Weil diese dort besser bezahlt wurden als in der Landwirtschaft, fanden die Bauern fast keine Mitarbeiter mehr, die sie im arbeitsintensiven Rebbau unterstützten. Die Abwanderung aus der Landwirtschaft in die Industrie im Bezirk Dielsdorf betrug zwischen 1880 und 1910 erst 13 %. Aber 20 Jahre später war der Rückgang schon bei 39 % angelangt. Als Folge davon stiegen die Löhne der Hilfskräfte. Im 1. Weltkrieg standen wegen dem Aktivdienst zu wenig Männer zur Verfügung, was das Auflassen von vielen Rebflächen auslöste. Die Frauen mussten sich vor allem der Land- und Viehwirtschaft widmen.

Falscher Mehltau

Der Erreger ist ein gefürchteter Pilz, der durch Sporen übertragen wird und die Blattunterseite befällt. Jeder Rebbauer in den Kantonen Aargau und Zürich war ab 1885 davon betroffen, und die Schäden waren ausserordentlich gross. Ab 1890 wurden jedoch wirksame Gegenmassnahmen entwickelt, zum Beispiel die Bordeaux-Brühe. Der nötige Einsatz von Spritzmitteln und die Mehrarbeit zum Ausbringen schmälerte aber den Ertrag.



11 Falscher Mehltau auf Rebblatt

Reblaus

Der Niedergang des Rebbaus nach 1880 wird heute noch oft mit dem Auftreten der Reblaus verbunden oder sogar damit begründet. Das ist falsch, waren doch die langanhaltende Klimaverschlechterung und der Falsche Mehltau viel einschneidendere Gründe für den Rückgang. Gegen beides konnte man nichts oder erst mit

Verzögerung etwas unternehmen, während längst nicht alle Rebstandorte von der Reblaus heimgesucht wurden. So betrug der Anteil Grundstücke, die wegen der Reblaus zwischen 1880 und 1922 gerodet werden mussten, im Kanton Aargau lediglich 1,6 % und im Kanton Zürich 1,2 %. Dies bei einer Rebbaufäche von 8240 Hektaren in beiden Gebieten. Trotzdem litt das Zürcher Unterland und das aargauische untere Aaretal am stärksten unter der Reblaus. Gesamtschweizerisch war der Kanton Neuenburg mit minus 19 % am stärksten betroffen.

Der Titel der Strickhof-Broschüre «Die Reblaus als Förderin des zürcherischen Rebbaus 1886–1986» sagt eigentlich alles. Das Auftreten dieses Schädlings war also mit ein Grund für die zuerst negative Entwicklung nach 1880, aber die anderen Ereignisse und Entwicklungen waren viel einschneidender.

Eine wachsende Zahl von Bauern hatte das Interesse an den Reben verloren und stellte die Bewirtschaftung ein. Der Aufwand konnte durch die Erlöse einfach nicht mehr gedeckt werden. Trotzdem führten die Schwierigkeiten zu neuen Entwicklungen bei den Sorten, der Arbeit in den Reben und bei der Kelterung des Weins.

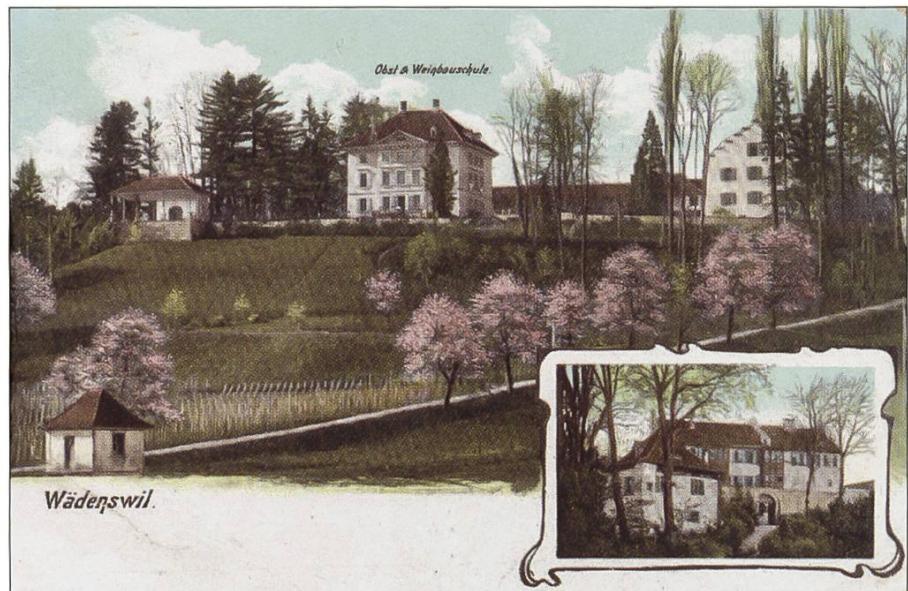
Ab 1881 führte der Kanton Zürich den Rebkataster ein, der alle vier Jahre überarbeitet wurde. Dieser diente zur Festlegung der von den Winzern ungeliebten Rebsteuer. Während der Krisenzeit war er aber auch eine Grundlage, um die Schäden durch Krankheiten und Schädlinge zu lokalisieren und zu quantifizieren. Die Karten von Boppelsen und Buchs von 1887 zeigen auf den Seiten 72 und 74, wie akribisch nach den betroffenen Herden gesucht wurde.

Wechselhaftes 20. Jahrhundert

Forschung

Mit der Gründung der «Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil» im Jahr 1890 und unter der Führung ihres ersten Direktors Prof. Hermann Müller-Thurgau wurde der Rebbau wissenschaftlich untersucht und weiterentwickelt. Das weltweit bekannteste Forschungsergebnis von Hermann Müller-Thurgau war im Jahr 1885 die Züchtung der Riesling Silvaner-Rebe, die heute noch seinen Namen trägt. Später zeigte sich jedoch durch moderne genetische Analysen, dass ihm ein Irrtum unterlaufen war, denn er hatte die Riesling- nicht mit einer Silvanerrebe, sondern mit der Königlichen Magdalener-Rebe gekreuzt. Trotzdem blieb der Name erhalten, weil er sich inzwischen

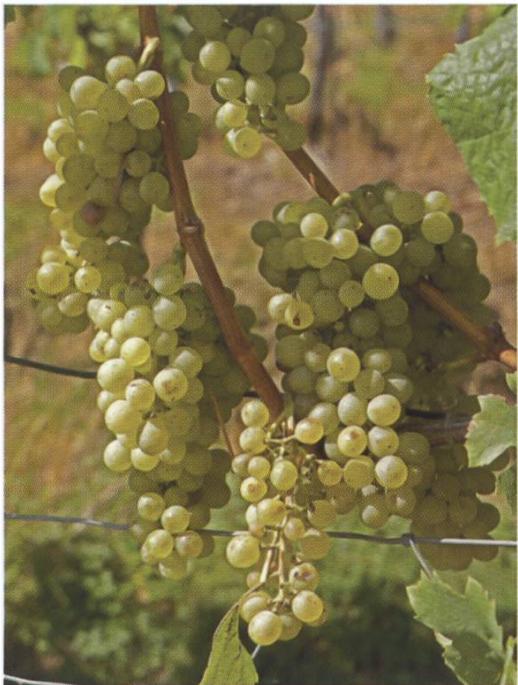
12 Wädenswil,
Versuchsstation
für Obst-, Wein-
und Gartenbau,
heute Agroscope.
Ansichtskarte um 1910



etabliert hatte. 1968 nannte sich die Versuchsstation Wädenswil in «Eidg. Forschungsanstalt» um und wechselte 2014 den Namen auf «Agroscope Kompetenzzentrum der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung». Heute ist in Wädenswil die Einheit «Pflanzen und pflanzliche Produkte» angesiedelt.

Die Forschungsergebnisse vom Zürichsee beeinflussten den Rebbau der Schweiz in den letzten 130 Jahren massgeblich. Sie führten zum heutigen Wissen über Anbau, Pflege, Schutz und Weiterentwicklung sowie Erkenntnisse über die Kelterung der Weine. So predigte Hermann Müller-Thurgau während vielen Jahren (und oft erfolglos), dass nur bessere Weinqualitäten zu einem marktgerechten Produkt führen werden. Gleichzeitig lieferten er und seine Forschungsanstalt aber auch wissenschaftliche und praktische Grundlagen, Anweisungen und Empfehlungen, wie dies zu erreichen war.

Der Geschmack der Bevölkerung beim Wein veränderte sich. Waren es früher einheimische, eher herbe Weissweine (zum Beispiel Elbling), so bevorzugte man immer mehr ausländische, süßliche Rotweine, die preisgünstig importiert wurden. So beklagten sich 1936 die Rebbauern, dass im Kanton Zürich nur knapp 60 % der Zürcher Gaststätten einheimische Weine ausschenkten, während über 90 % der Wirtshäuser billige, besser mundende Qualitäten aus dem Südtirol auf der Karte oder der Tafel an der Wand anboten. Viele von uns kennen heute noch den Kalterer und Magdalener (beide aus der Vernatsch-Rebe gekeltert), die zum Synonym für die preisgünstige und schmackhafte Importware und für «den Besseren» geworden waren. Zudem wurde in der Studie der Winzer die von den Gastwirten betriebene Preispolitik kritisiert.



13 Oetelfingen, weisse Trauben
kurz vor der Lese

Das Wissen um die Weinherstellung wächst

Die Vinifizierung, das heisst der Ausbau des Traubensaftes zu einem trinkfähigen und bekömmlichen Wein, verlagert sich ab etwa 1900 immer mehr zu spezialisierten und fachlich gut ausgebildeten Weinhändlern und zur Staatskellerei Zürich. Auch trat in den Dreissigerjahren erstmals der VOLG (Verband Ostsweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften) als Gross-einkäufer des Traubenguts auf, um eine markante Verbesserung des einheimischen Weines zu fördern. Immer weniger Rebbauproduzenten waren damit Selbstkelterer, sodass eine grosse Anzahl der privaten Trotten geschlossen und abgebrochen wurden. Trotzdem blieben immer noch Rebbaubetriebe bestehen, die ihre Trauben selbst verarbeiteten und die Erzeugnisse an Gasthäuser, Private und Händler verkauften. Dieses althergebrachte Vorgehen erlaubte es den Rebbauproduzenten weiterhin auch unreife und von Krankheiten befallene Qualitäten auszupressen, weil sie nach Liter oder Hektoliter bezahlt wurden und keiner Qualitätskontrolle unterworfen waren. Um 1920 wurde der Wein vermehrt in Flaschen abgefüllt, die man mit einer Etikette versah. Sie zeigte, aus welchem Dorf, Rebberg sowie Betrieb er kam und aus welcher Rebsorte er bestand. Später wurde auch der Jahrgang hinzugefügt, vor allem, wenn dieser qualitativ überdurchschnittlich ausgefallen war. Der Wandel war zudem in einer Erhebung des zürcherischen Rebbaukommissariats von 1938 in Ansätzen erkennbar: 30 % der Weinernte wurden durch die Staatskellerei und die Genossenschaften verarbeitet, während 50 % durch Händler und Wirte ausgebaut und verkauft wurden. Nur noch 20 % der Menge vinifizierte der Rebbauproduzent selbst.

Entsprechend dem Markttrend wurden vermehrt rote Weinsorten, vor allem Blauburgunder, angepflanzt. Teils war aber das Resultat der regionalen Qualitäten immer noch bescheiden, weil man die Zusammenhänge im Anbau, der Pflege und der Kelterung zu wenig kannte sowie die neueren Forschungsergebnisse nicht anwandte. So kann sich der Autor noch an Aussagen eines altgestandenen Rebbauern erinnern, der in den 1980er-Jahren erklärte: «Kilos geben Geld, nicht Oechsle!». Und auch von der Graufäule befallene Trauben wurden meist als «edelfaul» bezeichnet und mussten geerntet werden.



Nach 1900 verstärkte sich der Rückgang des Rebanbaus weiter. Immer mehr Bauern und Private mit Reblandbesitz verzichteten auf die intensive Arbeit und die unsichere Ertragslage. So ging in der Schweiz die Rebfläche seit 1884 um circa 65 % zurück und erreichte in den Dreissigerjahren noch zwischen 12'000 und 14'000 Hektaren. Seither schwankt sie bis heute in dieser Bandbreite und lag 2019 bei 14'700 Hektaren. Der Rückgang der Rebflächen in der Schweiz stabilisierte sich, nicht zuletzt durch die Güterzusammenlegungen, den Einsatz von schädlingsresistenten Pflanzen, neuen Schutzkonzepten, neuen Anbaumethoden und einer gegenüber früher nie denkbaren Mechanisierung.

Erst 1944 erklärte der Kanton Zürich die Qualitätskontrolle für obligatorisch, und der Bund übernahm die Kosten dafür. Seit 1968 sind die Mindestöchslewerte von 60° bei weissen und 66° für rote Trauben der 1. Qualität festgesetzt.

Ab 1977 wurden Richtpreise mit Zuschlägen und Abzügen festgelegt, wenn die durchschnittlichen Oechslegrade über- oder unterschritten wurden. Diese Preisempfehlungen hatten fast Rechtskraft erlangt, bis sie ungefähr 1990 abgeschafft wurden. Heute verhandeln Produzent und Verarbeiter die Preise direkt aus. Auch die Verwerter trugen durch die Umsetzung neuer Erkenntnisse und dem Einsatz moderner Anlagen zum heutigen gefreuten Qualitätsstand im aargauischen und zürcherischen Weinbau bei.

Durch die Mechanisierung und Veränderungen in der Arbeitsweise der letzten 70 Jahre konnte der Aufwand im Rebbau massiv reduziert werden. So mussten 1880 noch rund 3000 Arbeitsstunden pro Hektare eingesetzt werden, bis heute sank dieser Wert deutlich unter 1000 Stunden. Das war nur möglich, weil Wissenschaft, Technik und Praxis eng zusammenarbeiteten.



15 Boppelsen,
Rebberg Stockacker
(früher Im Berg)

Der Rebbau musste im 20. Jahrhundert auch schwierige Zeiten durchstehen, vor allem in den klimatisch ungünstigen Jahren 1907–1914. Diese liessen nur noch ganz bescheidene Erträge zu. Extrem war es im Kältewinter 1956, als im Februar im Schweizer Mittelland über mehrere Wochen Tiefsttemperaturen von gegen minus 25°C gemessen wurden und grosse Bestände an Obstbäumen und Reben vernichtet wurden. So war im Herbst 1956 der Wümmet in Buchs mit 300 Litern statt den üblicherweise 30'000 Litern fast ein Totalausfall. Das führte zur Aufgabe von grossen Rebflächen. Der Rückgang im Kanton Zürich betrug ungefähr 44 %.

Zukunftshoffnungen

Die neuen Erkenntnisse und Anpassungen im Rebbau lassen für die Zukunft hoffen. Durch die Einführung von neuen und naturnahen Kultursystemen, vereinfachtem Laubwerk, leistungsfähigen und dem Rebbau angepassten Maschinen, kehrte ein neuer Grundoptimismus zurück. Wirksame Pflanzenschutzmittel und ertragreiche sowie wenig krankheitsanfällige Züchtungen mit lockerem und weniger fäulnisgefährdeten Trauben ermöglichen heute sehr gute Weinqualitäten. Auch die aktuelle Klimaveränderung und das grosse Wissen in der Vinifizierung tragen zu einem guten Resultat bei. Aus diesen Gründen wuchs die offizielle Rebanbaufläche im Kanton Zürich zwischen 1965 und 2019 wieder um 68 % auf 658 Hektaren. Davon waren 2019 etwa 7 % durch brachliegende Parzellen und Anhaupt (Manövrierfläche für Maschinen) unbestockt. Die Umstellung von weissen zu roten Sorten geht unentwegt weiter. Trotzdem hängen die Erträge im Rebbau immer noch weitgehend von der Natur ab. Fröste, schlechtes Wetter während der Traubenblüte, Hagel, nasskalte Sommer und Herbste, Vogelfrass sowie Krankheitsbefall und Insekten können die Hoffnungen jäh zerstören. Aber auch Veränderungen in den Präferenzen der Kunden beeinflussen die Nachfrage schnell. So waren einheimische Weine in der Schweiz der 1990er-Jahre nicht so gefragt. Als Massnahme gegen die Massenproduktion und dem damit verbundenen Überangebot wurde 1992 eine rigorose Mengenbeschränkung eingeführt. Die Kelterer nahmen zum vereinbarten Preis nur noch eine bestimmte Menge pro Quadratmeter ab. Dieser Druck, nur noch ausgereiftes und hochwertiges Traubengut abzuliefern, führte zu einer sofortigen und markanten Qualitätssteigerung. Seither gewann man, verbunden mit intensiven Verkaufsbemühungen, neue Kunden. Von den heutigen einheimischen Qualitäten konnten unsere Vorfahren nur träumen.

Die Rebe liebt auch das Furttal

In allen Gemeinden des Furttales wurde seit Jahrhunderten nach den gleichen Prinzipien und Arbeitsweisen Rebbau betrieben. Es wurden immer wieder die alten Sorten angepflanzt und vermehrt. Die Bearbeitung des Bodens und die Pflege der Stöcke und Trauben erfolgten in praktisch gleicher Weise. Das Handwerkszeug und die Hilfsmittel waren die gleichen, und der Prozess des Weinmachens unterschied sich nicht von Dorf zu Dorf. Neue Erkenntnisse im Rebbau setzten sich nicht immer rasch durch, man war eher dem Altbekannten verhaftet. Bewährte sich jedoch eine Neuerung und man sah beim Nachbarn den Erfolg, wurde sie ebenfalls umgesetzt.