

# Rebbauern und Weinberge

Autor(en): **Welti, Hilde**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatbuch Meilen**

Band (Jahr): **18 (1978)**

PDF erstellt am: **25.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953881>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



«Chorherren»-Rebberg, im Besitz der Gemeinde seit 1974

Hilde Welti

## Rebbauern und Weinberge

Der Weinbau hat in Meilen eine alte Tradition; 1346 wurde er erstmals erwähnt, und noch 1902 stellte die von der Lehrerschaft von Meilen herausgegebene «Heimatkunde der Gemeinde Meilen» mit Stolz fest: «Meilen ist mit 203,6 Hektaren Rebland die grösste Weinbau treibende Gemeinde, nicht nur des Kantons Zürich, sondern der ganzen Schweiz.» Heute umfasst die Rebfläche der Gemeinde nur noch 15,32 Hektaren. Schlechte Rebjahre, Absatzschwierigkeiten und entsprechend ungenügende Preise hatten viele Bauern im ganzen Kanton zur Reduktion oder Aufgabe des Rebbaus gebracht. Die schöne Aussichtslage der meisten Rebberge und die ansteigenden Landpreise taten ein übriges. Im Bezirk Meilen lagen 1974 45,8 Prozent der Rebfläche in der Bauzone . . .

Der mit seinen 22500 Quadratmetern grösste Rebberg Meilens und wohl einer der schönsten am ganzen See ist der von der Alten Landstrasse aus ansteigende langgezogene Chorherren-Rebberg, den die Politische Gemeinde in den Jahren 1964 bis 1974 für den Gesamtbetrag von viereinhalb Millionen Franken stückweise erwerben und der Freihaltezone unterstellen konnte. Zwei kleinere Rebberge (1800 und 2000 Quadratmeter) sind ebenfalls im Besitz der Gemeinde und liegen in der Freihaltezone. Die Trauben aus dem letzteren, im Allmendrain gelegenen, mit Blauburgunder bestockten Weinberg werden bei Hermann Schwarzenbach gekeltert. 300 Flaschen erhalten jeweils die besondere Etikette «Gemeinderatswein Meilen» und werden im Gemeindehauskeller gelagert für besondere Gelegenheiten.



Acht der Meilemer Rebberge erreichen die Grösse von 10 Aren nicht und werden deshalb hier nicht besprochen. Doch bedecken sie gemeinsam immerhin eine Fläche von 35 Aren. Auch sie sind wichtig für ihre Besitzer und für das Gesicht der Landschaft.

Die Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg mit ihrer fortschreitenden Technisierung brachten auch im Rebbau grosse Veränderungen. Setzte man früher die Reben möglichst eng, um durch die hohe Zahl der Pflanzen den Ertrag zu steigern, so zeigen neue Erkenntnisse, zum Teil erzwungen durch den Mangel an Arbeitskräften, dass durch grössere Reihenabstände, verbessertes Pflanzenmaterial und rationellere Bewirtschaftung (Drahtbau anstelle der Holzstickel, Einsatz von Maschinen, Bodenbegrünung usw.) nicht nur die Erträge gehalten oder gesteigert, sondern auch der Arbeitsaufwand wesentlich gesenkt werden konnte. So sind auch in Meilen die alten Holzstickel weitgehend verschwunden.

1879 kaufte Albert Schneider von Humrigen (Herrliberg) den Hof an der Hasenhalde, einen Weinbaubetrieb mit 120 bis 150 Aren Reben und sechs Kühen, der durch den Zukauf von weiterem Land im Laufe der Jahre zu einem stattlichen Landwirtschaftsbetrieb erweitert wurde. Bis in die zwanziger Jahre war nur Räuschling angebaut worden. 1924 begann Jakob Schneider mit der Umstellung, und als 1930 mit seinem Sohn Jakob die dritte Generation Schneider den Betrieb übernahm, waren ungefähr 80 bis 100 Aren mit Reben bestockt. Durch weitere Anpflanzung vergrösserte der heutige Eigentümer, *Jürg Schneider*, den Rebberg auf ungefähr 130 Aren, zur Hauptsache bepflanzt mit Klevner (6000 Stöcke), Riesling x Sylvaner (etwa 3000 Stöcke) und etwas Räuschling. Dazu kommen Pachtreben von 20 Aren. Der obere Teil des Rebbergs wurde 1971 neu angepflanzt, wieder mit ungefähr zwei Dritteln Blauburgunder und einem Drittel Riesling x Sylvaner.

Hasenhalde

Urgrossvater und Grossvater Schneider hatten die Trauben wohl auf dem Hofe abgepresst, aber den Saft jeweils en-gros verkauft. 1930 begann Jakob Schneider den Wein selbst zu keltern und fassweise an Wirte in Zürich und Aarau abzugeben; 1939 zog er seinen Wein erstmals auf Flaschen ab. Durch Ankauf und Verarbeitung zusätzlicher Trauben entstand mit der Zeit eine Weinhandlung. Der heutige Bauer an der Hasenhalde, Jürg Schneider, betreibt ein vielseitiges Gewerbe, auf das er sich mit einem landwirtschaftlichen Lehrjahr, am Strickhof, an der Weinfachschule und schliesslich mit der Ablegung der Meisterprüfung gründlich vorbereitete, ehe er den Hof 1966 in Pacht, 1971 zu Eigentum übernahm.

Seit 1851 gehört das Mariafeld der Familie Wille. Der Urgrossvater des heutigen Besitzers, der Journalist und Politiker Dr. François Wille (Bürger des neuenburgischen Juradörfchens La Sagne, dessen Vorfahren aber seit mehreren Generationen im Ausland lebten), kam mit seiner Frau Eliza und den beiden kleinen Söhnen Arnold und Ulrich (dem nachmaligen General) von Hamburg nach Meilen und lebte hier als Privatgelehrter von umfassendem Wis-

Mariafeld





Links oben «Hasenhalde» und «Nadlen», vorn «Mariafeld»

sen, als Gutsherr und Lehrer seiner Söhne. Daneben war er Armen- und Schulpfleger von Meilen, präsierte die Mittwochgesellschaft und gründete die Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirks Meilen.

Der Weinbau in jener Gegend Feldmeilens wird 1346 erstmals erwähnt: Johannes von Winterthur erwähnt dessen starke Ausdehnung, berichtet aber gleichzeitig, der Wein sei vor der Mitte des 14. Jahrhunderts so sauer gewesen, «dass er die eisernen Zapfen angriff», während ihm Junker Hans Erhard Escher im 17. Jahrhundert das erfreuliche Zeugnis ausstellen konnte, er sei «unter den guten weissen Weinen nicht der mindeste . . .». Schon 1805 wurde im Mariafeld nicht nur «Zürichtraube» (also Rauschling), sondern auch Klevner angepflanzt.

1926 kam Otto Huber, ein Weinbauernsohn aus der Grueb, als Rebmeister ins Mariafeld. Sein jüngerer Bruder Hans war Weinbautechniker an der Versuchsanstalt in Wädenswil. In gemeinsamer Arbeit selektionierten und entwickelten die beiden Brüder den Klon Mariafeld, eine Blauburgunderrebe. Inzwischen ist ein weiterer Teil der Rebhänge überbaut worden, und zum Mariafeld gehören nur noch die 60 Aren Reben in der Nadlen (angrenzend



an diejenigen Jürg Schneiders), die von der Firma Henry Huber & Cie. in Zürich betreut, gekeltert und verkauft werden, und der 30 Aren umfassende, im Juni 1973 neu angepflanzte Weinberg von 30 Aren seehalb des Hauses, zwischen der See- und der General-Wille-Strasse, für den Hermann Schwarzenbach in Obermeilen sorgt. Hier stehen 15 Aren Räuschling, 15 Aren Klevner, wovon die Hälfte selbstverständlich Klon Mariafeld. In der Nadlen wachsen zu 70 Prozent Klevner, 20 Prozent Riesling x Sylvaner und 10 Prozent Räuschling.

Die Rebberge von *Karl Naef* im Feld und *Jakob Sennhauser-Fenner* liegen nebeneinander in der Bauzone und sollen überbaut werden. Damit verschwindet eine Rebfläche von 100 Aren, nachdem die kleine Parzelle Karl Naefs im Hösch (ebenfalls in der Bauzone liegend) bereits vorher verkauft wurde. Die Krähhahnen der Familie Naef mit ihren fröhlichen Spielen und der goldbraunen Rösti um Mitternacht sind seit Jahren nur noch Erinnerung. Noch länger zurück liegt ein anderer jährlicher Festtag, an den Karl Naef gerne zurückdenkt:

Wenn im Sommer die Reben gehackt und in Ordnung gebracht waren, wobei auch die Buben tüchtig mitzuhelfen hatten, kam in der Zeit der Sommerferien der wunderbare Tag, an dem er seine Mutter in die Stadt begleiten durfte. Morgens um sechs Uhr, wenn es noch nicht so heiss war, gingen sie von zu Hause weg und marschierten auf der damals noch nicht geteerten See-strasse in die Stadt. Von Zwischenhalt oder Einkehren war nicht die Rede. In der Stadt angekommen, besorgte Frau Naef, was sie für den Haushalt in Meilen nicht finden konnte, allerlei zum Nähen, etwa ein besonderes Geschirr oder Gerät, was eben im Verlauf des Jahres ermangelt worden war. Dazwischen gab es ein einfaches Mittagessen. Wurde es später mit den Einkäufen, so fuhren Mutter und Sohn vielleicht mit der Bahn nach Hause zurück. Waren sie mit den Geschäften gut vorangekommen, so sparten sie das Bahngeld und wanderten die zwölf Kilometer wieder nach Hause. An Müdigkeit erinnert sich Karl Naef nicht. Schön sei das jeweils gewesen, ein richtiges Erlebnis. Von Ferien wurde nicht gesprochen.

In dem hoch gelegenen Rebberg (fast 700 Meter) ist *Anna Rusterholz* die Rebmeisterin. Während ihr Sohn, Hans Rusterholz, die schweren Arbeiten wie Spritzen, Hacken, Pflügen usw. ausführt und daneben mit einer grossen Landwirtschaft mehr als beschäftigt ist, besorgt Mutter Rusterholz das Rebwerk auf den 20 Aren (12 Aren Riesling x Sylvaner, 8 Aren Klevner) und ist stolz auf die guten Öchslegrade, die sie erzielt. Gekeltert und verkauft wird ihr Wein bei Jürg Schneider an der Hasenhalde.

*Dominik Schuler* von Schönenberg, der 1950 mit seiner Frau an den Zürichsee übersiedelte, übernahm hier als Pächter einen landwirtschaftlichen Betrieb, zu dem 96 Aren der Reben in den Chorherren gehörten. Er besuchte einen Rebbaukurs in Wädenswil und ging – unbelastet durch Tradition oder Vorkenntnisse –

Huderst und  
Schönacher

Sunnerai

Chorherren



an die Erneuerung seines Weinbergs, den er von vorwiegend Räuschling auf zwei Drittel Klevner und einen Drittel Riesling x Sylvaner und gleichzeitig als einer der ersten am See vom Stickel- auf den Drahtbau umstellte. Der Wein wird bei Jürg Schneider an der Hasenhalde gekeltert. Nachdem die Gemeinde die Chorherren kaufen konnte, zog sie den vom Schiltrain kommenden Weg oberhalb des Rebbergs weiter und erleichterte damit nicht nur die Rebearbeitung durch den Zugang von oben, sondern schuf vor allem eine unvergleichliche Aussichtsstrasse für Spaziergänger mit Rastplatz und Bänken. Die harmonische Einheit des Rebhangs wurde gewahrt durch die Neuanlage von 25 Aren Reben zwischen dem bisherigen Bestand und dem neuen Strassenstück.

Dominik Schuler, der für seine Reben verschiedene Gerätschaften (motorisierte Spritze, Vogelabwehr) selber bastelte, ist seit 1961 auch der offizielle Bahncamionneur von Meilen.

#### Durst und Hohlpass

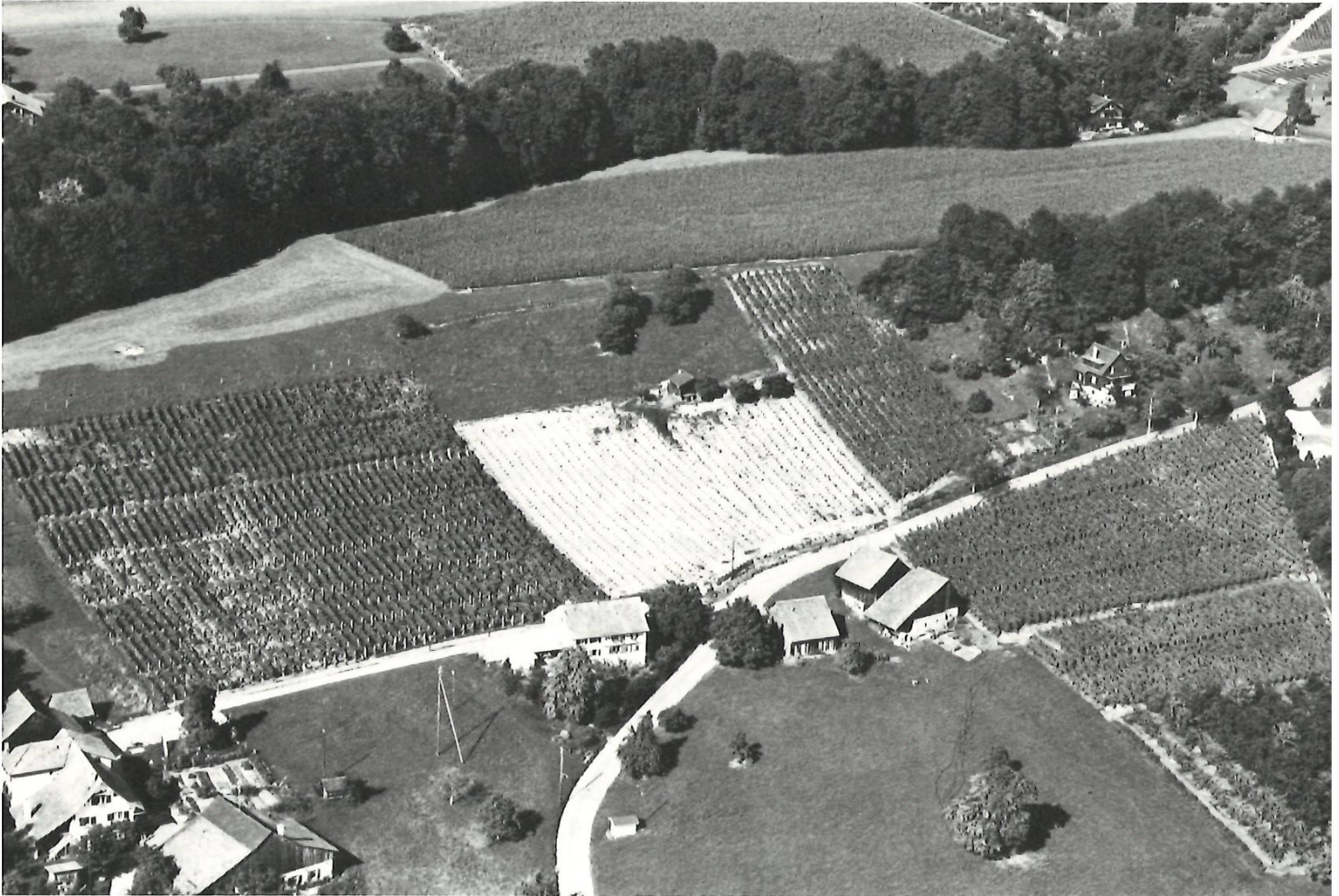
Seit 1920 wohnt die alte Meilemer Familie Steiger in ihrem Heimwesen auf der Platte. Durch Zukäufe konnte der Rebbestand auf etwas über 100 Aren gebracht werden, die sich auf vier Parzellen im Durst und an der Hohlpass aufteilen. *Rudolf Steiger* und seine Frau besorgen diese Reben (30 Prozent Klevner, 30 Prozent Riesling x Sylvaner und 40 Prozent Räuschling) selber, keltern aber nicht, sondern verkaufen die Trauben an Jürg Schneider und an den VOLG. Die Hänge liegen in der Bauzone und sollen überbaut werden, sobald das Quartierplanverfahren durchgeführt ist. Darum werden die Reben nicht mehr vom Stickel auf die arbeitssparende Drahtkultur umgestellt.

Rudolf Steiger hat noch eine alte Spezialität: Seinen Rebbergen entlang ziehen sich – zusammengerechnet auf sicher 100 Metern – noch Lauben mit Schwarzem Erlenbacher, ergiebigen, aber ungemain sauren Trauben. Solche wurden früher um die Rebberge herum angepflanzt, um Traubendieben das Naschen zu verleiden. Muss eine solche Rebe ersetzt werden, so pflanzt Rudolf Steiger zwar Klevner oder Riesling x Sylvaner. Doch erntet er immer noch gegen 300 Liter Schwarzen Erlenbacher, der unverkäuflich ist. Aus einem kleinen Teil dieser Trauben bereitet Frau Steiger unter Zusatz von etwas Zwetschgen eine Konfitüre, die sehr gern gegessen wird. Der Rest wird vom Bauern nach eigenem Rezept zu einem leichten, angenehm säuerlichen Tischgetränk von zartrötlicher Farbe verarbeitet.

#### Risi

*Ernst Spöhel*, in der dritten Generation Bauer in Meilen, pflegt 90 Aren Reben in der Meilemer Risi. Der Landwirt, der auch Weinlesekontrolleur ist, besorgt Bodenarbeit, Schneiden und Spritzen seiner Reben; die leichteren Arbeiten verrichten seine Frau und ihre Mutter. Der Rebberg soll mit der Zeit auf Klevner und Riesling x Sylvaner zu gleichen Teilen gebracht werden, wozu vielleicht noch etwas Räuschling kommen wird. Gekeltert wird der Wein bei Hermann Schwarzenbach. Im übrigen betreibt Ernst Spöhel Getreidebau; im Stall stehen 10 bis 12 Haupt Vieh, und im Hof gackert eine Schar Hühner.





Risi

*Alfred und Rolf Haggenmacher*, Pächter auf dem Hof ihres Vaters an der Burgstrasse, bewirtschaften 70 Aren Reben in der Risi. Das eigentliche Rebwerk besorgen Alfred Haggenmacher, der gegenwärtige Aktuar des Weinbauvereins am Zürichsee, und sein Vater, während Rolf Haggenmacher die Bodenarbeit macht. Die Trauben werden verkauft an Hermann Schwarzenbach und den VOLG. Auf dem Hof wird daneben Obst- und Ackerbau betrieben und als Spezialität Viehzucht. Neben andern ausgezeichneten Spitzentieren steht in Haggenmachers Stall die gegenwärtig beste Milchkuh der Viehzuchtgenossenschaft Meilen.

18 Aren Reben, direkt neben dem Bauernhaus, sind die Arbeit, aber auch die Freude und – wie sie sagt – der Gesundbrunnen der Bäuerin *Mina Gaufroid*. Früher gehörte zum Hof noch Rebland an der Halten- und Pfannenstilstrasse, das überbaut worden ist. Trotz schwerer Schicksalsschläge (ihr erster Mann starb nach sechsjähriger Ehe und liess sie mit drei kleinen Kindern zurück) blieb die junge Frau auf dem Heimet, an dem sie heute noch mit allen Fasern hängt, und bewirtschaftete es mit der Hilfe eines tüchtigen Knechts.

Zu Stosszeiten wurden weitere Hilfskräfte beigezogen, meist Tagelöhner. So kam ein kleiner älterer Mann regelmässig im März/

Vorrain



April, um die Reben zu karsten. Sein Taglohn betrug viereinhalb bis fünf Franken und unbedingt (täglich) ungefähr sieben Liter Most. Im Laufe des Jahres meldeten sich auch andere Gelegenheitsarbeiter («Möschtel» habe man sie genannt, weil ihre erste Frage lautete: «Händ er Arbet?», und die zweite: «Händ er Moscht?»). Zu diesen gehörte auch ein Meilemer Dorforiginal, genannt Chlapf-Hans. Chlapf-Hans arbeitete meist nur ein paar Tage, höchstens drei Wochen aufs Mal. Während dieser Zeit wohnte er im Vorrain. Versuchte die Bäuerin, ihn länger bei der Arbeit zu halten, so stellte der Zugvogel irgend etwas Ärgerliches an, so dass er weggeschickt wurde. Im nächsten Jahr erschien er getreulich wieder. Die übrige Zeit verbrachte er in Meilen bei andern Bauern, ständig die Stelle wechselnd. Obwohl Mina Gaufroid nach einem gesundheitlichen Zusammenbruch vor acht Jahren alle Arbeit verboten wurde, kann sie vom Rebwerk nicht lassen. Die schwere Arbeit besorgen Männer, aber schneiden, erlesen und läubeln will sie ihre Reben selber. Die Ernte wird an Gottlieb Welti in Künsnacht verkauft.

Rebgehöft «zum Vorrain»





1914, als *Jakob Steiger-Frei* an der alten Landstrasse aus der Schule kam, besass die Familie (seit 1862 auf dem Heimwesen) 14400 Stöcke Reben, zu 90 Prozen Räuschling (wie dies damals üblich war), zu 10 Prozent Klevner und Schwarze Erlenbacher. Auch hier ist ein grosser Teil des Reblandes der Überbauung zum Opfer gefallen. Heute sind es noch 28 Aren, von denen 15 an Hans-Jakob Brunner verpachtet sind. 13 Aren (im Rossbrunnen und beim Haus gelegen) pflegt Jakob Steiger selbst. Die Trauben werden an Hermann Schwarzenbach verkauft, der Riesling x Sylvaner des verpachteten Landes geht an Hans-Jakob Brunner. Einzig die Schwarzen Erlenbacher aus der Reblauben beim Haus keltert Jakob Steiger für den Hausgebrauch selbst.

Rossbrunnen  
und Grueb

Jakob Steiger war bis 1960 nicht nur Bauer auf einem Hof mit Vieh, Obst, Wald und Pflanzland, sondern – wie früher während 37 Jahren schon sein Vater – von 1926 bis 1956 kantonaler Strassenwärter und als solcher verantwortlich für den Zustand der Bergstrasse vom See bis in die Hohenegg hinauf. Zudem führte er während 28 Jahren die Agentur Meilen der Schweizerischen Hagelversicherung, die die Gemeinden Herrliberg, Meilen und Uetikon umfasst.

Der Landwirt *Hans Weber* von Esslingen hatte vom Spezialgebiet Rebbau keine Ahnung, als er nach Meilen heiratete. Zur Tradition des schönen Heimwesens, aus dem seine Frau und – eine Generation vorher – die beiden Entdecker des Klons Mariafeld, Hans und Otto Huber, hervorgingen, gehören aber einfach Reben.

Grueb und  
Lütisämet

Der fast reine Rebbaubetrieb, den die Grosseltern Huber 1896 erworben hatten, war durch weiteren Landkauf in eine gemischte Landwirtschaft mit Obstbau und Vieh umgewandelt worden. Heute wird hier nur noch Viehwirtschaft betrieben; das Obst reicht kaum über die Selbstversorgung hinaus. Hans Weber besuchte Rebbaukurse und besorgt nun mit seiner Frau, die das Rebwerk von Kind auf verstand, die 47 Aren Reben, zu denen noch weitere gepflanzt werden sollen, nachdem die Lütisämetstrasse, die mit beidseitigen Trottoirs den ganzen Rebhang zerschnitten hätte, in einer Gemeindeabstimmung abgelehnt worden ist. Dazu betreut die Familie Weber-Huber 18 Aren Pachtreben von Hans Guggenbühl in der Aebleten. Die Trauben, Klevner und Riesling x Sylvaner zu ungefähr gleichen Teilen, werden seit Anfang der fünfziger Jahre vom Staatskeller übernommen.

Auch dieser Betrieb liegt in der Bauzone. Statt aber das Land zu verkaufen und neu zu bauen, liess die Familie das schöne (heute unter Heimatschutz stehende) Wohnhaus mit den grossen Sandsteinplatten im Eingang und im Keller und das entzückende Waschhaus (früher Brennerei) jenseits der Strasse renovieren.

Als Vater Bolleter im Jahre 1905 das Heimwesen in Dollikon übernahm, das seit Generationen der Familie gehörte, umfasste es unter anderm auch ungefähr 40 Aren Rebland, 15 im Lütisämet, 15 an der Bergstrasse im Rossbrunnen und 10 im Rohr, hinter der heutigen Schweizer Getränke AG. Nach dem Tod von Grossmutter Bolleter vergrösserte es sich um 40 Aren an der Halten-

Lütisämet



strasse. 1908 starb Vater Bolleter. Seine Tochter war damals anderthalb Jahre alt, sein Sohn wurde am Tag nach des Vaters Tod geboren. Die Eltern Wunderli, die vor kurzem das eigene Heimwesen verkauft und sich im Dorf zur Ruhe gesetzt hatten, kamen ihrer Tochter zu Hilfe. Zehn Jahre später, beim Tode von Grossvater Wunderli, musste das Wiesland verpachtet und das Vieh aufgegeben werden. Die beiden Frauen konnten – mit Hilfe einer Tagelöhnerin – nur noch die Reben bewirtschaften. Als die beiden Kinder der Schule entwachsen waren und richtig mitzuarbeiten begannen, wurde 1924 wieder Vieh gekauft und das Pachtland zurückgenommen.

Die einzelnen Rebfläche lagen so weit auseinander, dass eine rechte Aufsicht oft nicht möglich war. Einmal fand man die Reben an der Halten bereits zur Hälfte abgeerntet, als der Wümmet beginnen sollte. Richtige Rebleute zu finden wurde auch immer schwieriger. So wurde Mitte der vierziger Jahre ein Teil der Rebfläche an der Halten als Bauland verkauft, 1949, als ein Unfall Berti Bolleter lange Zeit arbeitsunfähig machte, der Rest. Die Reben im Rohr waren während des Krieges gerodet und das Land an die Gemeinde verpachtet worden, die es später für Belange der Kläranlage übernahm. Anstelle der ursprünglichen Räschlingstöcke im Lütisämet war 1950 Klevner gepflanzt worden. Ob die nun 25jährigen Reben nochmals erneuert werden, ist noch nicht sicher.

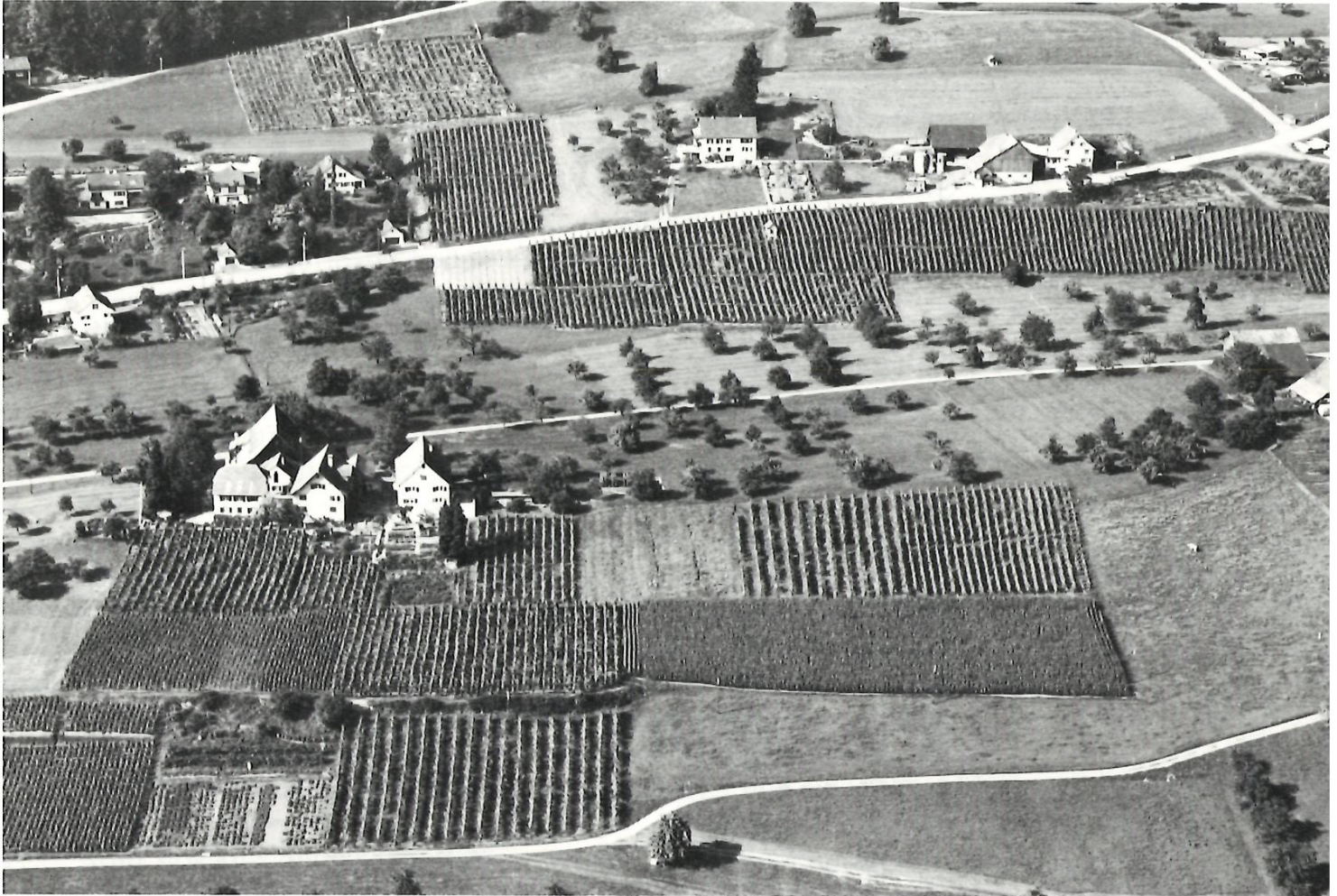
Aus gesundheitlichen Gründen musste der Landbesitz von 1962 an weiter reduziert werden; das Vieh kam weg. Anfangs der siebziger Jahre bestanden Pläne der Gemeinde zur Verlagerung der Alten Landstrasse. Das bereits bewilligte Projekt sah den teilweisen Abbruch des alten Bauernhauses vor. Um diesen Umtrieben zu entgehen, rodeten die Geschwister ihren Rebbberg im Rossbrunnen und bauten dort, in einer wunderbaren Aussichtslage, ein Haus. (Unterdessen wurde die Landstrasse doch nicht verlegt und das alte Bauernhaus, inzwischen fachmännisch renoviert, als schutzwürdig erklärt). Durch Landabtausch im Quartierplanverfahren reduzierte sich der Rebbbestand der Geschwister Bolleter um weitere 7 Aren (an der Dollikerstrasse) auf heute 13 Aren. Die Trauben werden an Hermann Schwarzenbach verkauft.

## Aebleten

1758 wurde das Haus der Familie Guggenbühl auf der Aebleten erbaut; heute wohnen als sechste Generation die Brüder *Adolf* und *Walter Guggenbühl* in dem wahrscheinlich am längsten von der gleichen Familie bewohnten Gebäude der Gemeinde, das zusammen mit den links und rechts stehenden Häusern und den dazugehörenden Ökonomiegebäuden als schutzwürdig erklärt worden ist.

Noch vor 30 Jahren bearbeiteten die Gebrüder Guggenbühl 144 Aren Reben. Heute sind es 65; 16 Aren Räschling, 24 Aren Riesling x Sylvaner, 12 Aren Klevner auf der unteren Aebleten, 13 Aren Riesling x Sylvaner in der obern Aebleten (unterhalb der Bergstrasse). Dazu besorgt Walter Guggenbühl 18 Aren Klevner am Ormisrain für die Gemeinde Meilen. Bis 1950 wurde der Weisswein von der Familie Guggenbühl selbst gekeltert. Heute





Im Vordergrund: «Aebleten». Unterhalb der Bergstrasse: «Obere Aebleten», oberhalb der Bergstrasse: «Au»

geht der Klevner an Gottlieb Welti, die weissen Trauben an den VOLG oder auch an Gottlieb Welti in Küsnacht. – Neben ihren Reben besorgen die Brüder Guggenbühl ziemlich viele Obstbäume und eine recht ausgedehnte Waldwirtschaft.

Seit 1893 ist die Familie Schwarzenbach in Meilen ansässig; 1902 kaufte der aus einer Rüschlikoner Rebbauern- und Weinhändlerfamilie stammende Grossvater Hermann Schwarzenbach das Gewerbe in Obermeilen mit der stattlichen, 1739 erbauten «Reblaub». Hier wurde Landwirtschaft betrieben mit Reben (Selbstkelterung, aber nicht Handel), Obst, Ackerbau, Most, Süssmost, Vieh und der wohl einzigen Spargelkultur (10 bis 12 Aren) im Zürichseegebiet. Zudem hatte Grossvater Schwarzenbach einen Spalier von 110 Metern, an dem er jährlich zweieinhalb Tonnen Williamsbirnen erntete.

Als die Kläranlage in Obermeilen einen grossen Teil des Pflanz- und Wieslandes wegnahm, der Verkehr auf der Seestrasse immer dichter, Hilfspersonal rarer und teurer wurde, gab man zuerst das Vieh auf. 1962 stellte H. Schwarzenbach ganz auf Rebbau um.

Hermann  
Schwarzenbach  
in der «Reblaub»

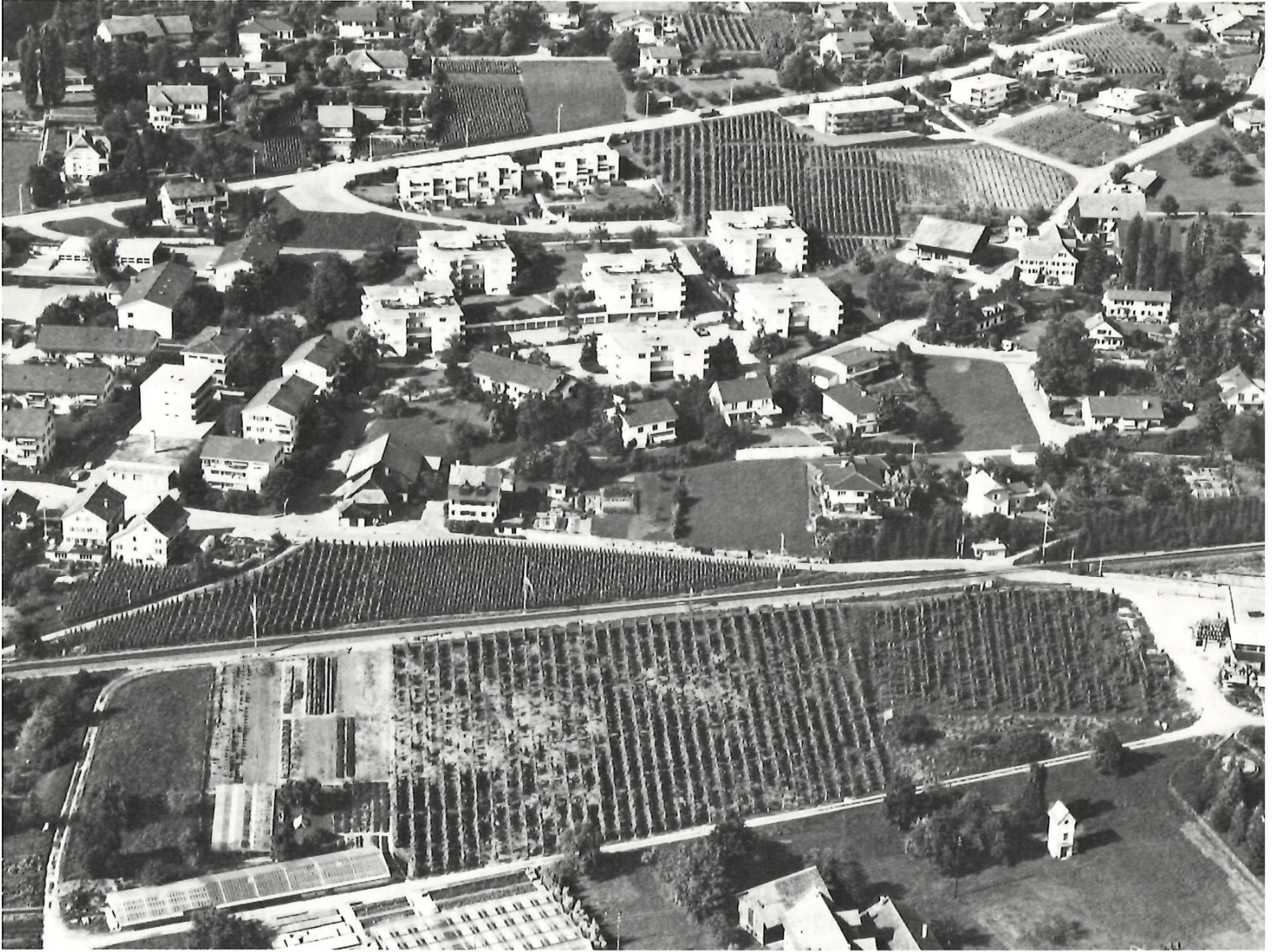


Damals hatte er 150 Aren Reben. Seit der Umstellung auf ausschliesslichen Weinbau werden 370 Aren bewirtschaftet, nach Sorten aufgeteilt 140 Aren Klevner, 182 Aren Riesling x Sylvaner, 29 Aren Räschling, 10 Aren Pinot gris, 6 Aren Freisamer und 3 Aren Gewürztraminer. Dazu werden noch etwas Trauben gekauft, zum Teil von Produzenten, die schon dem Grossvater lieferten. Die Rebfläche setzt sich zusammen aus den Hausreben unterhalb der Bahn in Obermeilen, einem Rebstück an der Appenhalde und einem am Ormisrain. Zu diesen eigenen kommen noch Pachtreben von Hans Guggenbühl in Meilen, weitere 20 Aren am Ormisrain und 1 Hektare in den Chorherren, die beide der Politischen Gemeinde gehören, 8 Aren der Kirchgemeinde in der Frauenchammer beim Schulhaus Feldmeilen und der Weinberg der Familie Wille im Mariafeld. Mit Ausnahme von zwei Rebbergen, die teilweise besorgt werden, sieht Hermann Schwarzenbach selbst zu diesen Reben, unterstützt von seinen Lehrlingen, bei den Frühjahrs- und Herbstarbeiten auch von seiner Frau. Hermann Schwarzenbach hat das grosse Glück, dass gegenwärtig unter den zehn bis zwölf jungen Leuten, die jährlich eine Winzerlehre antreten, sein Sohn Hermann ist, der Freude hat am Weinbau und auf diese Weise nicht nur in den Winzerberuf, sondern auch – auf Umwegen, wie sie eine gründliche Ausbildung erfordert – in den väterlichen Betrieb hineinwächst. Hinter den Kulissen, in der Buchhaltung, wirkt Grossvater Hermann Schwarzenbach.

Der Wein wird in der «Reblaub» gekeltert und in den kühlen Kellern mit den wuchtigen, alten Eichenbalken in Fässern und Tanks gepflegt und umsorgt, bis er flaschenreif das Haus verlässt. Getrunken wird er vor allem in der Umgebung.

Der Betrieb von Hermann Schwarzenbach gehört – wie noch zehn weitere am See – zu den 300 Rebbaubetrieben in der ganzen Schweiz, die der Eidgenössischen Kommission zur Ermittlung der Produktionskosten der Trauben und des Weins die nötigen Unterlagen liefern. In jedem dieser Betriebe muss ein Tagebuch geführt werden, und nach dem Herbst sind alle Zahlen, zusammengefasst in Wochenrapporte, abzuliefern. Aus dieser Statistik ersieht man, dass bei Hermann Schwarzenbach im Jahre 1961 1643 Arbeitsstunden auf die Hektare entfielen, während es 1968, nach der Rationalisierung im Weinbau, nur noch 958 Stunden je Hektare waren. Seit 1966 wurde viel mehr eingesät, so dass die Bodenpflegestunden von 555 auf 136 je Hektare sanken. In einem durchschnittlichen Herbst müssen für den Wümmet je Hektare 400 bis 500 Stunden gerechnet werden. 1961 brachten die Reben je Hektare 9016 kg weisse oder 6500 kg rote Trauben, während es im Jahre 1968 9000 kg weisse und 8400 kg rote Trauben zu lesen gab. 1961 wurden (über das ganze Jahr verteilt) mit einer Arbeitsstunde 5 kg Trauben produziert; 1968, in einem sehr ertragreichen Jahre, waren es 9 kg. Aus diesen Erträgen müssen bezahlt werden: die Arbeitslöhne, die Stickle und Pfähle, das Bindematerial, die Setzlinge, Dünger und Spritzmittel, der Traubenschutz vor dem Wümmet, die Hagelversicherung und was sonst noch dazukommt.





Rebparzellen beidseits der Bahnlinie, der Lütisämet- und der Bergstrasse in Obermeilen

Urgrossvater Schweiter von Männedorf kaufte um 1850 den «Sonnenhof» an der Alten Landstrasse in Obermeilen, einst eine Taverne und Relaisstation der Pferdepost, nun ein landwirtschaftlicher Betrieb mit hauptsächlich Viehwirtschaft, Obst, wenig Ackerbau und gegen zwei Hektaren Reben. Sein Enkel Jakob Brunner (der nach seinem Vater, Jakob Brunner-Schweiter, den Hof in Pacht nahm) begann mit der Umstellung der Rebberge von Rauschling auf Klevner sowie Riesling x Sylvaner und erstellte nach einer Studienfahrt in die Wachau die erste Weitraum-Drahtanlage (nach Lenz Moser) in der Schweiz, die von Weinbauern aus dem ganzen Land besucht und studiert wurde. Anfangs der vierziger Jahre begann Jakob Brunner einen Teil seiner Trauben selbst einzukellern und seinen Wein an Private und an Wirtschaften zu verkaufen. So entstand mit der Zeit ein selbständiger Weinhandel. Die vielfältige Landwirtschaft wandelte sich zum spezialisierten Rebbaubetrieb. Der Weinberg an der Appenhalde wurde vergrössert und weiteres Rebland dazugepachtet. Nach 1954 musste anlässlich einer Erbteilung das meiste Land, darun-

Hans-Jakob Brunner an der Gruebstrasse



ter auch der Weinberg an der Appenhalde, verkauft werden. In den folgenden Jahren wurde er Stück um Stück überbaut, was bis ungefähr 1960 dauerte. 1966 übernahm der älteste Sohn, Hans-Jakob Brunner, den Hof in Pacht. Zu den 40 Aren eigenen Reblands konnten von verschiedenen Eigentümern drei Parzellen dazu gepachtet werden.

In dieser Zeit hinterliessen drei ledige Geschwister von Hans-Jakob Brunners Mutter dieser den Hof mit den Gebäuden an der Ecke Alte Landstrasse/Gruebstrasse. Der schadhaft gewordene Sonnenhof, zu dem praktisch kein Land mehr gehörte, wurde abgebrochen, und an seiner Stelle entstanden Miethäuser. 1971 zügelte Hans-Jakob Brunner mit seiner Familie in das schön renovierte Widmerhaus an der Gruebstrasse. Von dort aus bewirtschaftet der Weinbauer heute – das Pachtland eingerechnet – 235 Aren Reben, die in verschiedenen Parzellen zum Teil recht weit voneinander entfernt sind. Der grösste Teil liegt links und rechts der Bergstrasse in der Aebleten und in der Au. Als besonderes Schmuckstück steht in den Aebleten-Reben das renovierte Rebhäuschen von der Landesausstellung 1939. Um das Rebhaus wächst zu einem Drittel Klevner, das untere flache Stück ist mit zwei Dritteln Riesling x Sylvaner bepflanzt.

Da sich die Au mit dem schützenden Wald dahinter als sehr gute Rieslinglage erwies, soll der dortige Rebberg um ungefähr 30 Aren erweitert werden. Zwei kleine Stücke von je 10 bis 12 Aren liegen an der Appenhalde. Auch sie sind mit Riesling x Sylvaner und Klevner bewachsen. Hier steht auch noch ein kleiner Rest Gutedelreben.

An der Alten Landstrasse, unterhalb des Hauses, wächst auf ungefähr 30 Aren ein ausgezeichneter Räuschling; 15 Aren Pachtland mit Klevner und Riesling x Sylvaner befinden sich im Rossbrunnen. Seit man mit der Weinkelterung im Haus begann, wurde nicht mehr auf die Menge der Trauben, sondern auf ihre Qualität geachtet. Zwei Drittel des Weins gehen an private Kunden in der ganzen Schweiz, ein Drittel wird an Wirtschaften in der Region verkauft.

Zur Bewirtschaftung seiner Reben hatte Hans-Jakob Brunner bis zu dessen Tod die Hilfe seines Vaters und eines Saisoniers. Überall, wo es nottut, hilft auch Frau Brunner bei der Rebearbeit, obwohl sie den Haushalt allein besorgt und mit einem grossen Gemüsegarten Selbstversorgerin ihrer Familie ist.

Der Artikel basiert auf den Zahlen des Rebkatasters von 1974 und dem Buch «Reben und Wein am Zürichsee» von Hilde Welti, Stäfa 1976. Seit der Herausgabe dieses Buches eingetretene Änderungen sind hier nicht berücksichtigt.