

**Zeitschrift:** Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie

**Herausgeber:** Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel

**Band:** 36 (1995)

**Heft:** 1

**Artikel:** Pfaffenweiler : eine Weinbaugemeinde in Südbaden

**Autor:** Bell, Ingrid Nina / Rolshoven, Johanna / Winkler, Justin

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1088522>

#### 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:** 14.01.2026

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

Ingrid Nina Bell, Johanna Rolshoven, Justin Winkler (Hg.)

# Pfaffenweiler eine Weinbaugemeinde in Südbaden

dargestellt von Teilnehmerinnen und Teilnehmern  
der Basler ethnologisch-volkskundlichen  
Feldforschungsübung 1993

# Vorwort

Ingrid Nina Bell

Wer an der Universität in Basel Volkskunde oder Völkerkunde (Ethnologie) studiert, muss vor dem Abschluss ein Praktikum in Feldforschung absolvieren. Diese Übung ist bereits seit 1971 ein fester Bestandteil des Ausbildungsganges und wird alle zwei Jahre von beiden Fächern gemeinsam durchgeführt.

Orte des Feldforschungspraktikums wurden traditionell in der Nähe von Basel gewählt, in der Regio, um die Organisation sowie die Kosten im Rahmen zu halten. Anfang 1993 wurde der Plan gefasst, in einer Weinbaugemeinde des Markgräflerlandes – also sozusagen vor den Toren Basels – ein Praktikum durchzuführen. Da ich als eine der vorgesehenen Organisatorinnen mit der Gemeinde Pfaffenweiler südlich von Freiburg i.Br. vertraut war, nahmen wir Kontakt dahin auf. Es war ein Glücksfall, dass Bürgermeister Fritz Gutgsell das Unternehmen von allem Anfang an begeistert förderte und Mithilfe bei der Suche nach Gastfamilien zusicherte, worin er vom Winzerkreis unterstützt wurde. Die Gemeinde Pfaffenweiler stellte auch insofern eine glückliche Wahl dar, als das dortige Dorfmuseum viel Anschauungsmaterial bot und der dafür verantwortliche Dorfarchivar, Edmund Weeger, mit bewundernswerter Geduld immer wieder für unsere Fragen ansprechbar war.

Der Verlauf des Praktikums hat eine feste Form: die Studierenden verbringen in der Regel drei Wochen an dem ausgewählten Ort, helfen – als Gegenleistung für Unterkunft und Verpflegung – bei den anfallenden Arbeiten mit und verfassen anschliessend Berichte über verschiedene Themen.

Im Rahmen der Feldforschungsübung 1993 waren vom 21. September bis 9. Oktober dreizehn Studentinnen und Studenten aus Basel in Pfaffenweiler zu Gast und halfen bei der Weinlese mit. Eine Studentin hatte sich in eigener Regie einen anderen Ort ausgewählt und war bei Weinbauern im Piemont in Oberitalien. Auch ihr Bericht ist in der vorliegenden Auswahl enthalten – als interessanter und anregender Quervergleich unter ähnlichen und kontrastierenden Aspekten mit einer anderen europäischen Weinbauregion.

Gemeinsam wurden die Praktikumsteilnehmer und -teilnehmerinnen ein Semester lang auf ihre Arbeit und ihren Aufenthalt in der Weinbaugemeinde vorbereitet. Dazu gehörte die Lektüre von klassischen Texten zur Feldforschung, das Kennenlernen verschiedener empirischer Methoden und Techniken sowie die Vermittlung von Hintergrundwissen zur Geschichte und Wirtschaftsweise des Dorfes. Für die vorliegende Publikation haben wir aus den umfangreichen studentischen Berichten, die über die Gemeinde Pfaffenweiler, über Leben und Arbeit ihrer Bewohner und Bewohnerinnen entstanden sind, kürzere Fassungen aufbereitet. Die ursprünglichen Textfassungen würden für ein breiteres Publikum zu viele ganz persönliche Angaben enthalten und wären für diese Publikation zu umfangreich. Insgesamt stellen die meisten Berichte Momentaufnahmen dar. Sie sind bewusst nicht auf der Grundlage von Archivmaterial geschrieben worden, sondern basieren überwiegend auf Gesprächen und Beobachtungen der Studierenden während ihres Aufenthaltes in Pfaffenweiler. An dieser Stelle möchten wir nun allen Bewohnerinnen und Bewohnern von Pfaffenweiler aufs herzlichste danken. Ihre Aufgeschlossenheit

und Hilfsbereitschaft haben die Durchführung unseres Projektes überhaupt erst ermöglicht. Wir hoffen, dass auch längerfristig freundschaftliche Kontakte zwischen Pfaffenweiler und Basel entstehen konnten und dass beide Seiten interessante Einsichten in eine doch etwas andere Lebenswelt erhielten.

## Feldforschung als Interaktion. Methodische Überlegungen zur Feldforschungsübung in Pfaffenweiler

Johanna Rolshoven

### Feldforschung als Methode in der Europäischen und der aussereuropäischen Ethnologie

An der Universität Basel ist Feldforschung als empirisches Verfahren in den Fächern Volkskunde/Europäische Ethnologie und Völkerkunde/Ethnologie in unterschiedlicher Weise Teil der universitären Grundausbildung. Bedingt durch die Wahl des Forschungsgegenstandes und des Forschungsfeldes nimmt sie für die 'aussereuropäischen' Ethnologen im Fach und in der Fachausbildung methodologisch und symbolisch einen wesentlich zentraleren Platz ein, als dies in der Europäischen Ethnologie oder Volkskunde der Fall ist. Die Erhebungstechniken sind in beiden Fächern ähnlich; das hieran geknüpfte wissenschaftliche Erkenntnisinteresse unterscheidet sich jedoch in Funktion der Unterschiedlichkeit der Disziplinen in wesentlichen Bereichen.

Als Methode bezeichnet die Feldforschung ein Bündel von Herangehens- und Verfahrensweisen, mit dem Themenbereiche sozusagen aus erster Hand erschlossen werden können. Es handelt sich um eine empirische Form der Kenntnis- und Erkenntnisgewinnung, das heißt die eigene oder die von anderen direkt mitgeteilte Anschauung und Erfahrung sind die Grundlage für die Theoriebildung in der Beschreibung von Kultur. Als Erhebungs- und Forschungstechnik geht sie jedoch über die blosse Stoffsammlung weit hinaus; als Forschungsansatz sollte sie nie für sich allein stehen.

Definitionen von Feldforschung, die in Handbüchern und am Anfang der Forschungsberichte zu finden sind, klingen relativ beliebig und sind oft nicht sehr aussagekräftig. Wer genaueres wissen will, dem erscheinen solche Hinweise zumeist unbefriedigend, denn sie beschränken sich in der Regel auf Rezepte für Aufzeichnungstechniken oder auf mysteriöse Andeutungen, dass sich einem das Wesentliche erst vor Ort offenbare... In gewisser Weise mag dies stimmen, es steckt jedoch auch ein gut Teil pädagogische und fachstrategische Intention hinter solcher Argumentation – sie baut auf die Macht ihrer Geheimnisse.

Die Feldforschung – so liesse sich ganz banal sagen – umfasst eine Vielzahl an Aktivitäten, wie Schauen, Beobachten und Hinhören, Wahrnehmen und Handeln in Form konkreten Mitarbeitens; auch Zeichnen und Photographieren zählen zum Repertoire der KönnerInnen. Als Erhebungsmethode liesse sie sich mit folgenden Schritten umreissen: Themenfindung, Vorbereitung und Hypothesenbildung,

Umgang mit Memorier- und Aufzeichnungstechniken, Beobachtung von Verhaltensweisen und Vorgängen (z. B. Arbeitsabläufen), Interaktion, die Austausch, Diskussion und auch psychosoziales Problembewusstsein erfordern, kritische Reflexion, Konsultation schriftlicher Vergleichsquellen und schliesslich die Redaktion des Forschungsberichtes.

Da im Zentrum solchen Vorgehens Akte sozialen Handelns stehen sowie Beobachtungs- und Wahrnehmungsweisen, die sehr von der einzelnen Persönlichkeit bestimmt sind, lässt sich Feldforschung, im Gegensatz zu anderen interpretativen empirischen Verfahren, nur bedingt lehren. Die “eigene Person in ihren menschlichen Bezügen” ist “das wichtigste Forschungsinstrument”<sup>1</sup>. Das Unwägbare, der subjektive Faktor stehen denn auch immer wieder im Brennpunkt der Wissenschaftskritik. Den Feldforschern sollte man – wie Mathilde Hain in den 60er Jahren schreibt – “nicht ankreiden”, dass sie ihre “Methode nicht als fertiges Rezept in der Tasche” tragen, denn “sie erwächst” ihnen “in actione”<sup>2</sup>. Dies legitimiert ihren vorwiegenden ‘Einsatz’ in der universitären Ausbildung: je fortgeschritten das Alter, desto seltener trifft man EthnologInnen und VolkskundlerInnen im Feld an – es sei denn zur Vorbereitung einer studentischen Feldforschung...

Als subjektorientierter Forschungsgang ist er zwar nur beschränkt lehrbar, wohl aber lernbar. Verschiedene Techniken können eingeübt oder trainiert werden, der Blick lässt sich auf bestimmte Arten von Wahrnehmung lenken oder sensibilisieren. Sehr wohl umreissen und diskutieren lassen sich ebenso Beschreibungen und Regeln, vor allem aber das mit diesem Methodenrepertoire verfolgte wissenschaftliche Ziel.

## Kritische Diskussion

Über den scheinbar schlichten Akt der Materialerhebung hinaus ist Feldforschung als wissenschaftlicher Schritt immer ein Eingriff in ein soziales und kulturelles Feld, also kein reibungsloser, folgenloser oder selbstverständlicher Vorgang! Dies wird in den ethnologischen Disziplinen als Problem erst seit den 1980er Jahren benannt, als sich die Erkenntnis zu schärfen begann, dass das Zustandekommen des Wissens über die Kultur von entscheidender Bedeutung für die Art der Erkenntnis ist. Die zuvor weitgehend vollständig fehlende methodologische Auseinandersetzung mit Feldforschung mündete in eine kritische Diskussion. Durch die Publikation der mittlerweile berühmten, vielleicht häufiger zitierten als gelesenen Tagebücher von Bronislaw Malinowski – des mutmasslichen ‘Erfinders’ der Methode – erhielt sie zusätzlichen Antrieb<sup>3</sup>. Die durchaus von süffisanten Vatermordgelüsten genährte Auseinandersetzung trug dazu bei, die Schizophrenie zu offenbaren, die in der eklatanten Diskrepanz zwischen der Beschreibungsebene von Kultur und ihrer Wahrnehmung besteht.

Das Postulat der notwendigen Reflexion des Forschungsprozesses, wie es bereits seit Ende der 1960er Jahre in den Geistes- und Sozialwissenschaften diskutiert wurde – die sogenannte ‘Popperdiskussion’ war in diesem Reflexionsprozess historisch von zentraler Bedeutung<sup>4</sup> – schien dem Prinzip der ethnologischen Feldforschung entgegenzustehen und blieb daher nahezu unberücksichtigt. Dieses Prinzip, der Feldforschung Ureigenstes sozusagen, könnte man als die Suche

nach 'Authentizität' bezeichnen. Eine Suche nach unverstellter Ursprünglichkeit oder Echtheit in der Wahrnehmung und Erfassung von gesellschaftlichen Zuständen oder Situationen, die die Ethnologen 'aus erster' Hand schöpften und nicht selten – dem Anspruch nach – auch 'in letzter Hand', das heisst als womöglich letzte BeobachterInnen von vom Verschwinden bedrohten Lebensformen. Die Sehnsucht nach Authentizität erwächst aber auch der eigenen, daheim zivilisationsverstellten Erfahrung, aus der Forscher und Forscherinnen den Impetus zu ihrer wissenschaftlichen Arbeit mitbeziehen. Lange Zeit beruhte die unangetastete Aura des Berufsstandes auf diesen Prämissen.

Die Verklärung oder der Hang zum Authentischen hilft den FeldforscherInnen "über viele Probleme hinweg"<sup>5</sup>; er entbindet sie aber auch in gewisser Hinsicht ihrer zwischenmenschlichen und wissenschaftlichen Verantwortung, etwa dem Obligatorium der wissenschaftlichen Rechtfertigung, den Weg zum Wissen zu belegen und somit nachvollziehbar zu machen. Damit sind wir beim Kern der kritischen Diskussion. Angegriffen wurde vor allem die ethnologische Konsequenz aus Malinowski, möglichst naiv ins Feld zu gehen; weder für VolkskundlerInnen noch für VölkerkundlerInnen konnte dies vor dem Hintergrund der gesellschaftlichen und wissenschaftstheoretischen Veränderungen mehr gelten. Das Innovative und Wichtige an Malinowskis Postulat, sich teilnehmend und beobachtend unter die Bevölkerung zu mischen, muss wissenschaftshistorisch vor dem Hintergrund der bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts weithin üblichen kolonialen Verandaperspektive gesehen werden: Feldforschung nämlich als Aufnahme von (nicht nur durch die sozialkulturelle Distanz des ForscherInnenstatus bedingt) mediatisierten Informationen. Die Rede über den Gegenstand oder das Ereignis wurde als Beschreibung, als 'Realität' von Gegenstand und Ereignis formuliert.

Auch wenn die theoretische Nicht-Voraussetzung in der Feldforschung Prämisse sein will: die Wahrnehmung soll möglichst offen für das Fremde sein, die eigene Kultur sollte man zunächst hintanstellen, um einen angemessenen Platz in der anderen Kultur einnehmen zu können, kann sie keine theorielose Methode sein. Diese im Grunde ahistorisch gewordene Annahme aus der Zeit der Konzeptualisierung von Feldforschung als wissenschaftlich-empirischer Erhebungstechnik, die auf der Voraussetzung aufbaute, es mit "eigengesetzlich funktionierende(n), vom Kontakt mit der wissenschaftlich-technisch-industriellen Zivilisation unveränderte(n) Ganzheiten" zu tun zu haben<sup>6</sup>, erweist sich noch immer als zählebig. Im Selbstverständnis vieler ForscherInnen erscheint, im Hinblick auf ihre Untersuchungen, das Theoretische als das Vor-Urteil und das scheinbar naiv Beobachtete als 'nackte Tatsache', als das Objektive, zu dessen Erkenntnis der Forschungsprozess führen soll. Was bei solchem Vorgehen am Ende als Ertrag bliebe, wäre neben positivistischer Stoffsammlung allein das pädagogische Moment und der Eingriff im hinterlassenen 'Feld'<sup>7</sup>.

## Forschung als Kulturkontakt

Ein kritisches, problembewusstes Wissenschaftsverständnis sollte dem sozialen, kulturellen und ökonomischen Gefälle zwischen BefragerIn und Befragten Rechnung tragen. Ob es sich dabei um die sozioökonomische und kulturelle Diskrepanz zwischen Erster und Dritter Welt, zwischen Stadt und Land, oder

zwischen den verschiedenen Gruppen- und Geschlechterkulturen im eigenen Land handelt: "Ob wir wollen oder nicht, geht in den Forschungsprozess als Kulturkontakt die Bestätigung unserer eigenen Position, gewissermassen als heimliche Prämisse, mit ein."<sup>8</sup>

Die hierdurch entstehende Zwischenzone von Missverständnissen betrifft die Perspektive auf beiden Seiten. Zum einen sind die EthnologInnen voreingenommen, sie machen sich ein 'Bild' von den Menschen, deren Kultur und Lebensweise sie erforschen möchten. Zum anderen werden der Befrager oder die Befragerin von den Interviewten als Angehörige eines bestimmten Geschlechts, einer bestimmten Status- und Altersgruppe und durchaus auch als Eindringling oder Spion wahrgenommen<sup>9</sup>. Aufschlussreich und im Nachhinein amüsant sind hier die vielen gängigen 'Rituale' von Seiten der WissenschaftlerInnen, ihren Standort und ihr Vorhaben zu erklären, oder die oft in anekdotischer Form (meist in den Fussnoten der Berichte) erwähnten Missverständnisse in den Rollenwahrnehmungen. Heute geraten wir ins Schmunzeln, wenn wir in einem Aufsatz des Volkskundlers Richard Wossidlo aus dem Jahre 1906 lesen, dass eine etwas schwerhörige Gewährsfrau ihn für einen Milchhändler hielt. Er hatte sie nach "Märchen und Sagen" gefragt, sie hingegen hatte stattdessen "Milch und Sahne" verstanden<sup>10</sup>. Doch wer weiss, was es über unsere Annäherungsversuche an die Gemeinde Pfaffenweiler an Amüsantem zu berichten gibt? Die Kontaktaufnahme zwischen den Basler WissenschaftlerInnen und dem Bürgermeister, dem Archivar, der Winzergenossenschaft, den Winzerfamilien trug durchaus rituelle Züge und der eine oder die andere PfaffenweilerIn haben sich mit Sicherheit über so manches an dieser Schweizer Invasion gewundert, amüsiert oder auch geärgert.

Solche Begebenheiten sind ein Indiz dafür, dass jegliche Kommunikation durch den jeweiligen Standort der Beteiligten bestimmt wird. Vor allem aber weisen sie uns darauf hin, dass in der Feldforschungssituation auf beiden Seiten mit aller Berechtigung neben Spannung und Neugier auch Skepsis und Ängste auftreten, die sich auf das Unvorhersehbare und daher nicht im Vorhinein Kontrollierbare der sozialen Situation beziehen. Da ihr Einfluss auf die Gesprächssituation erheblich ist, sollte solche Wahrnehmung als wichtiger Faktor im Erkenntnisprozess mitreflektiert werden. Die wissenschaftliche und speziell die ethnologische Unterstellung, das heisst die stillschweigende Voraussetzung lautet in der Regel nach wie vor, dass man oder frau als ForscherIn diese Strategien und Zustände im Stillen und nebenbei meistert. Die "doppelte Verhaltensanforderung von wissenschaftlicher und sozialer Rolle"<sup>11</sup> wird als selbstverständlich vorausgesetzt, ihr Einfluss auf die Forschungsergebnisse nicht diskutiert oder offengelegt.

Vor dem Hintergrund dieser Überlegungen sind die Ausführungen und Skizzen im ersten Kapitel als Beitrag zu einer Methodendiskussion zu verstehen. In den Reflexionen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Feldforschungsübung im südbadischen Pfaffenweiler werden Erfahrungen an- und ausgesprochen, denen im wissenschaftlichen Diskurs in der Regel wenig Platz eingeräumt wird. Sie sollen ermutigen, in jedweder inhaltlichen Auseinandersetzung im Rahmen der ethnologischen Disziplinen den eigenen Standort stets kritisch und fragend zu überdenken.

# Annäherungen

# Feldforschung und Interaktion: ein kritischer Erfahrungsbericht

Sabine Eggmann

Lange vor dem Aufbruch ins 'Feld' stand mir die zu erwartende Forschungssituation einschliesslich all ihrer Schwierigkeiten vor Augen und lastete entsprechend auf der Seele. Die Feldforschung galt als 'das' problematische Forschungserlebnis, vor allem auf der psychologischen Interaktionsebene zwischen ForscherIn und Erforschten; Feldforschung als Methode, in welcher "die eigene Person in ihren menschlichen Bezügen" zum "wichtigsten Forschungsinstrument" wird<sup>12</sup>.

Und dann, wie oft beschworen und vorausgesagt, kommt alles ganz anders. Die Erfahrungen, gesammelt während der Zeit im Feld mit Gasteltern, Interviewten, KommilitonInnen, der Arbeit im Weinberg und letztendlich auch mit sich selbst, und die inhaltliche Bearbeitung des wissenschaftlichen Themas klafften weit auseinander. Sie schienen in keinem auffindbaren, direkten Zusammenhang zueinander zu stehen.

Versteht man Wissenschaft als eine "Form der Erfahrungsordnung"<sup>13</sup>, dann besteht eine ihrer Aufgaben in der Nutzbarmachung und Analyse dieser Erfahrungen und Emotionen. Dementsprechend werde ich in diesem Rahmen versuchen, die einzelnen Aspekte der verschiedenen Erlebnisse auseinanderzuklauben und so womöglichen Zusammenhängen auf die Spur zu kommen.

Zur Methodik des Forschens im Feld wird oft geraten, nach den Interviews Gesprächsberichte wie etwa einen Brief an einen guten Freund, eine gute Freundin zu schreiben. Diese Form des Erlebnisberichts lässt nicht unbedingt bewusst wahrgenommene Stimmungen und Dinge, die nur zwischen den Zeilen zu lesen sind, zu Tage treten<sup>14</sup>. Diesem Rat folgend soll dieses Kapitel über Feldforschung in Form eines Erfahrungsberichts helfen, der Komplexität von Emotionen, Verhaltensweisen und sachlicher Materialsammlung nachzuspüren.

## Themenwahl zwischen Engagement und Distanznahme

Ein erster, unbewusster Ausdruck der eigenen Vorstellung von Feldforschung liegt in der Themenwahl. Während des Forschungsaufenthaltes gleichzeitig mit einer Gastfamilie zusammenzuleben, während man seiner Themenbearbeitung nachgeht, stellte ein hohes Mass an Involviertsein in Aussicht. Die eigene Person wird zum wesentlichen Teil des Forschungsprozesses und ist dadurch ständig ein Aspekt der Reflexion. Durch das direkte Einbezogensein im gemeinsamen Alltag sind persönliche Konfrontation und Subjektivität per se vorgegeben.

Die "teilnehmende Beobachtung als Interaktionsprozess"<sup>15</sup> macht die Forscherin nicht nur zur Beobachterin, sondern gleichzeitig auch zur Beobachteten. Die Unsicherheit vor dieser nicht voraussagbaren Kombination verschiedener Persönlichkeiten und den sich hieraus entsprechend ergebenden Verhaltensweisen macht, mit Rolf Lindner gesprochen, "die Angst des Forschers [der Forscherin] vor dem Feld" aus<sup>16</sup>. Um dieser Angst zu begegnen, folgt der Versuch einer zumindest partiellen Distanzierung, die beispielsweise an der Wahl des Themas ablesbar ist.

Durch den Schritt aus der Gastfamilie hinaus in die Öffentlichkeit der Gemeinde kann der Alltag, im Sinne des alltäglichen Zusammenlebens, abgetrennt werden von den Interviewsituationen und den dabei auftretenden möglichen Interaktionsproblemen.

Ein weiteres Mittel zur Distanzierung beziehungsweise zur Disziplinierung der Angst ist die Wahl der Forschungsmethode, denn “die methodischen Regeln, die er [der Feldforscher, bzw. sie, die Feldforscherin] aufstellt, sind zugleich Interaktionsregeln”<sup>17</sup>. Die Herangehensweise, das Gespräch mitzuschreiben oder gleichzeitig Notizen zu machen, gibt diesem eine relativ stark strukturierte Form. Die Interviewsituation und die dabei mitgedachte Vermittlung von vorwiegend sachlichen Informationen bleibt stärker präsent als bei einem lockeren Gespräch mit Kaffee und Kuchen. Das Festhalten am Mitschreiben bedeutet eine Distanznahme von der persönlichen, emotionalen Ebene.

Die Hemmung der Befragten vor dem Tonband kann durchaus aufgefasst werden als Antizipation der Unsicherheit der Forscherin, die befürchtet, in einer unvermittelten Gesprächssituation nicht mehr Befragerin, sondern persönlich involvierte Gesprächspartnerin zu sein, und dadurch von der sie schützenden Distanz zu verlieren. Ausdruck einer durch die Methode produzierten Distanz ist es beispielsweise, wenn transkribierte Interviewtexte, gerade in ihrer von der Wissenschaftssprache abweichenden Mündlichkeit, dazu verleiten, als eingestreute Zitate zur Verdeutlichung wissenschaftlicher Thesen herangezogen zu werden. Dadurch wird eine Art von Schärfe und Prägnanz konstruiert, die im ursprünglichen Kontext betrachtet so nicht formuliert wurde.

Einen weiteren Aspekt dieses methodischen Problems der Verwendung von wörtlichen Interviewzitaten haben Beatrice Tobler und Sibylle Obrecht im Zusammenhang mit ihrer dreiwöchigen Feldforschung in Basel 1992 herausgearbeitet. Sie schreiben: “Die (sicher notwendige) Verwendung von Zitaten ist immer eine Gratwanderung zwischen einer Reduzierung, so Lutz Niethammer, auf ’aparte Ausschnitte, in denen mit den Beiträgen des Interviewers die letzten Hinweise auf die Entstehungsbedingungen des Textes eliminiert sind’ und die eine ’volkstümliche Scheinoriginalität’<sup>18</sup> vortäuschen und einer für die Leser verwirrenden und ermüdenden Konfrontation mit langatmigen Textausschnitten.”<sup>19</sup>

Die Frage nach der Interviewmethode ist aber nicht allein eine Frage von Nähe und Distanz, sondern – eng hieran geknüpft – auch eine des Erkenntnisinteresses. Eine Arbeit, die sich vorwiegend mit Befindlichkeiten und Einstellungen der Befragten auseinandersetzt, setzt andere Gewichte als eine, die sich mit der Beschreibung von Phänomenen und deren äusseren Bedingungen befasst. Dementsprechend bietet sich die eine methodische Herangehensweise eher an als eine andere.

## Zur Forschungssituation in Pfaffenweiler

Vor dem Hintergrund dieser Überlegungen stellt sich die Frage nach dem Sinn oder den Vorteilen und Möglichkeiten eines direkten Aufenthalts in einer Gastfamilie vor Ort. Als ein positives Moment der Kontaktaufnahme und Verständigung auf beiden Seiten erwies sich in der Feldforschung in Pfaffenweiler die gemeinsame Arbeit, hier die Lese im Weinberg. Für die ForscherInnen bot sich die Möglichkeit,

von der eigenen sozialen Ebene für eine gewisse Zeit in diejenige der zu Erforschenden überzuwechseln und dies nicht nur in der eigenen Haltung den anderen gegenüber, sondern in der praktischen Interaktion.

Die Infragestellung und Problematisierung der eigenen Identität als (angehende/r) WissenschaftlerIn<sup>20</sup> und die damit verbundene Legitimation der eigenen Lebensform konnte weitgehend umgangen werden, indem man diese Ebene zeitweise verliess. Auch für die DorfbewohnerInnen konnte die gemeinsame Arbeit ein Mittel bedeuten, die ungleiche Ausgangsposition von BefragerInnen und Befragten – die sprachliche Form des Aktivs beziehungsweise Passivs deutet bereits auf die 'Machtverteilung' hin – durch ihren eindeutigen Wissensvorsprung und die Arbeitsroutine umzukehren und somit eine Gleichstellung auf gleicher Ebene zu ermöglichen.

Dieser Prozess der Entspannung auf 'neutralem' Gebiet für die ForscherInnen und die Gleichstellung beider Parteien auf einer Ebene liess auf beiden Seiten die Erkenntnis zu, dass die eigentlichen Lebensbereiche des jeweils anderen nicht so klar abgegrenzt waren, wie man sich das ursprünglich vorgestellt hatte. Die StudentInnen waren dem Alltag und der körperlichen Arbeit nicht gänzlich enthoben und die DorfbewohnerInnen empfanden einerseits das Herbstfest ebenfalls nicht als Alltag und hatten andererseits zudem meist selbst, oder jemand in der Familie, Erfahrungen mit Studierenden oder dem Studium. Diese Aufweichung der Grenzen und die zunehmende Annäherung schuf unter Umständen Raum für Gespräche, in welchen sich beide Seiten persönlich engagierten.

Vorteile für die eigene Forschungsarbeit kann der Aufenthalt in einer Gastfamilie auch in der Kontaktvermittlung zu möglichen InterviewpartnerInnen haben. Die GastgeberInnen kennen einerseits die meisten DorfbewohnerInnen und können somit in der Auswahl der InformantInnen beratend zur Seite stehen. Außerdem bringt eine persönliche Einführung durch einen Dorfbewohner oder eine Dorfbewohnerin bei den neuen Kontaktpersonen bereits eine gewisse Legitimation der Aussenstehenden durch die erwiesene 'Protektion' mit sich.

Gleichzeitig muss man sich trotz der geschilderten Vorteile der persönlichen Einführung bewusst sein, "dass wir bei unseren Untersuchungen nicht das Dorf sehen, so wie es ist, sondern wie es sich im Umgang mit jungen Wissenschaftlern präsentiert". Hieraus lässt sich folgern, dass "die von uns erhobenen Daten die dörfliche Realität vielleicht erschliessen lassen, aber nicht auf alle Fälle mit ihr zusammenfallen".<sup>21</sup>

Verbunden mit dieser Präsentation sind auch Erwartungen der Befragten den BefragerInnen gegenüber, die die Haltung zur eigenen Arbeit beeinflussen. Vorstellungen von Prestige und Legitimation der eigenen politischen Aktivitäten durch eine Zusammenarbeit mit der Universität, von einer kritischen Analyse der Dorfstruktur für die Dynamik der politischen Opposition oder von 'Stein und Wein' als ökonomische Identitätsmarker zur Anerkennung der eigenen Heimatpflege und damit verbunden der Steigerung der Dorfverbundenheit gilt es zu beachten und zu berücksichtigen.

Im Hinblick auf die vorweggenommenen Befürchtungen über die verschiedenen Konflikte und Probleme in Zusammenarbeit mit den DorfbewohnerInnen boten sich die Arbeitsbesprechungen der Universität als Ort des Rückzugs und der Bestätigung der eigenen StudentInnenidentität an. Unsere Erwartungshaltung deckte sich in

gewisser Weise sicherlich mit den Beobachtungen, die Maya Nadig und Mario Erdheim in einer StudentInnengruppe gemacht hatten, die sich auf eine längere Feldforschung vorbereitete: die Gruppe sollte “Geborgenheit, Anerkennung und Liebe bieten”<sup>22</sup>. Auch bei uns blieben Enttäuschungen nicht aus. Es gab verschiedene Vorstellungen vom Sinn der Übung und anders gelagerte Erkenntnisinteressen. Für die einen sollte die Feldforschung als Situation und Erfahrung geübt werden, wobei nicht primär das sachliche Thema und daraus abgeleitete Thesen, sondern die Methode an sich mit all ihren psychischen Implikationen auf beiden Seiten: der Erforschten und der Erforschenden im Zentrum stand. Die anderen wiederum betrachteten die Übung als das Betreten eines zusätzlichen Forschungswegs, der es ermöglicht, ein konkretes Thema mit der entsprechenden Analyse untersuchen und bearbeiten zu können.

Die verschiedenen Vorstellungen und Erwartungen prägten das Verhalten der jeweiligen Personen untereinander und in den Gruppensitzungen. Ohne dass je klar definiert und formuliert wurde, wer welche Erwartungen und welches Ziel hatte, prallten die unterschiedlichen Ideen aufeinander. Die Konflikte und Aggressionen, die im Feld auf einen zukommen sollten, entstanden unerwartet in der Gruppe selbst. Auch bei Nadig und Erdheim entwickelte sich die Gruppendynamik in diese Richtung: “jeder fühlte sich – wie einst zu Hause – missverstanden, unterschätzt, unterdrückt und überfahren”<sup>23</sup>.

Versuche, diese Probleme anzugehen, oder vielmehr zu umgehen, bestanden in der Abgrenzung und Legitimation des eigenen Wissenschaftsverständnisses gegenüber anderen Ansätzen. Nadig und Erdheim formulieren die als Reaktion daraus folgende Konsequenz: “Unter diesem selbstgeschaffenen Legitimationszwang stiegen die Anforderungen der Gruppe an sich selbst immer mehr an, und bald löste die Überforderung Aggressionen aus, die – gemäss einem alten akademischen Brauch – überspielt wurden: Pseudowissenschaftlichkeit und Hochstapelei konnten eingeübt werden.”<sup>24</sup> Ebenso versuchte man die wissenschaftliche Vorgehensweise des anderen unter den Vorgaben des eigenen Verständnisses zu entlegitimieren und diskreditieren.

Unter dem Druck der wachsenden eigenen Aggressionen und Konflikte innerhalb der StudentInnengruppe drang einiges davon auch nach aussen in die Gastfamilien. Das Schildern der Problematik und die damit verbundene Erklärung des eigenen Standpunktes schaffte (in meinem Fall) zwischen GastgeberIn und ForcherIn eine Vertrauensbasis, auf der von gleich zu gleich über menschliche und persönliche Probleme diskutiert werden konnte. Die studentische Gruppe erhielt für den einen oder die andere der aussenstehenden DorfbewohnerInnen deutlichere Konturen.

Die Aggressionsverschiebung vom ‘schwierigen Feld’ hinüber in die ‘heimatliche StudentInnengruppe’ löste die anfängliche Angst vor dem persönlichen Kontakt mit den ‘Fremden’, die plötzlich zu ‘Verbündeten’ wurden. Die noch im Kopf fixierten Problemerwartungen und die effektiven Forschungserfahrungen klafften schlussendlich auseinander und dementsprechend gestaltete sich mir die eigentliche Forschungssituation relativ unbeschwert und konfliktfrei.

# Feld-Probleme

Katja Müller

Die Feldforschungsübung hat mich gezwungen, mich intensiver mit meinem Studium, meiner Rolle als Studentin und somit als vielleicht späterer Feldforscherin zu beschäftigen. Bei unserer Ankunft in Pfaffenweiler ist es mir schon ein bisschen mulmig. Hier sollen wir drei Wochen lang in einer Familie leben, mit ihr wohnen und arbeiten, an ihrem Alltag teilnehmen. Wo werden wir untergebracht sein? Was werden wir sehen und erleben? Welche Arbeit kommt auf uns zu? Werden wir uns wohl mit der Gastfamilie verständigen können? Viele Fragen bleiben zunächst unbeantwortet.

Der Aufenthalt gestaltet sich schwieriger, als ich angenommen hatte. Ich habe Mühe, mich in dieser fremden Situation zurechtzufinden. Der Druck, möglichst viele Informationen zu sammeln, hindert mich daran, mich frei zu bewegen und offen auf die Leute zuzugehen. Die kurze Zeit, die uns zur Verfügung steht, erschwert eine langsame gegenseitige Annäherung durch ein Bekanntwerden mit den Gewährsleuten. Es wird mir immer wieder bewusst, dass ich meinen Gesprächspartner oder meine Gesprächspartnerin vielleicht nur einmal befragen kann und deswegen oftmals bei der ersten Begegnung schon gezielte Fragen stellen muss. Dies schränkt meinen Wunsch, den anderen möglichst offen zu begegnen, merklich ein. Ich habe auch oftmals das Gefühl, den Leuten zu nahe zu treten, zu forsch und zu rücksichtslos zu fragen. Neben der Schwierigkeit, die ganze Situation möglichst gut zu bewältigen, zweifle ich an den eigenen Fähigkeiten und an der Legitimität der ganzen Übung. Ich habe das dumpfe Gefühl, manchmal 'legitimen Voyeurismus' zu betreiben.

Weitere Schwierigkeiten bereiten mir die unterschiedlichen sozialen Rollen, die wir zu übernehmen haben. An einem gewöhnlichen Tag müssen wir nicht selten in mindestens drei verschiedene Rollen schlüpfen. Sind wir am Morgen noch Hilfsarbeiterinnen bei der Weinlese, werden wir am Nachmittag zu Studentinnen, um dann am späteren Abend in der Strausswirtschaft auszuhelfen. Für mich erscheint dies als eine willkommene Gelegenheit, andere Lebensformen kennenzulernen, gleichzeitig aber auch als Herausforderung und Belastung, weil ich mich in keiner dieser Rollen so richtig wiederfinden kann. Auch die zum Teil sicher unbewusste soziale Kontrolle der Dorfgemeinde macht mir Mühe. Ich kann mich zwar frei bewegen, und doch fühle ich mich wie eingesperrt. Das Bild des Goldkäfigs begleitet mich während der ganzen Zeit hindurch. Eine positive Erfahrung ist es jedoch, dass der Umgang mit der 'Fremde', dem ungewohnten Milieu, uns zwingt, die eigene Selbstdarstellung, die eigenen Auffassungen und Wertvorstellungen zu überprüfen.

Am Ende bleibt vieles noch offen. Mein abschliessender Bericht gibt nur einen Teil der unzähligen Erfahrungen und neuen Erkenntnisse wieder, die ich in Pfaffenweiler gemacht habe. Nach wie vor beschäftigen mich Fragen der Legitimität, des Sinns und Zwecks einer solchen Übung. Wie gehe ich als Feldforscherin mit der Doppelrolle von Zuschauerin und Teilnehmerin am besten um? Wie stark lasse ich mich

von der augenblicklichen Situation vereinnahmen oder bleibe auf Distanz? Und welche Verantwortung trage ich bei all dem?

Dies sind wahrscheinlich Probleme und Konflikte, denen sich jeder und jede FeldforscherIn stellen muss. Ganz ähnlich verhält es sich im normalen Alltag. Vielleicht offenbaren sich solche Überlegungen erst durch die Distanz zum eigenen Blickwinkel, eine Distanz, die wir in der Feldforschung bewusst erleben, wenn wir versuchen, die Sichtweise anderer Menschen zu verstehen und nachzuvollziehen.

Rückblickend bedaure ich insbesondere die zu kurze Dauer des Aufenthaltes, die einen engeren Kontakt und eine bessere Zusammenarbeit mit den GastgeberInnen nicht ermöglichte, und die Tatsache, dass wir als StudentInnen an den Vorbereitungen, der ersten Kontaktaufnahme mit der Dorfgemeinschaft, nicht intensiver teilnehmen konnten. Schliesslich hat mich der Aufenthalt in Pfaffenweiler um ein paar Illusionen ärmer gemacht. In meiner Naivität stellte ich mir vor, Feldforschung vereinige die ideale Begegnung zwischen den trockenen, abstrakten Theorien in Büchern und der 'Realität' der Menschen. Ich träumte von einem neuen breiteren umfassenderen Zugang zum Fach Volkskunde. Ich musste jedoch erfahren, dass Schemen und theoretische Erklärungen der Komplexität und Vielseitigkeit des menschlichen Alltags nie gerecht werden können.

## Feldforschung: Von der Stadt aufs Land

Ariane Dannacher

Nach den drei Wochen hiess es auftauchen aus der anderen Welt und wieder in die Stadt zurückzukehren. Ich hatte zwei Übergänge passiert, im Hinkommen und Zurückkehren. In Basel wurde mir klar, wie intensiv die Eindrücke gewesen waren und wie sehr sie mich selbst mit meiner eigenen Welt konfrontiert hatten. Die Begegnung mit einem anderen Alltag fordert uns zu einer Auseinandersetzung mit uns selbst und den anderen heraus. Martin de la Soudière hat dies sehr treffend als Anspruch unseres Faches formuliert: "L'ethnologie n'est pas une spécialité définie par un objet particulier [...], c'est une manière de penser, celle qui s'impose quand l'objet est «autre», et exige que nous nous transformions nous-mêmes."<sup>25</sup>

Die Feldforschung war für mich eine ganz neue und sehr intensive Erfahrung. Das lag nicht zuletzt daran, dass mir die Gastfamilie sehr offen entgegenkam und ich mich dort wie zu Hause fühlte. Es spielte auch das gegenseitige Akzeptieren und Tolerieren des Anderen und seiner Andersartigkeit eine grosse Rolle.

Feldforschung in einem Dorf ist ebensowenig 'einfach' wie es die dortigen Verhältnisse sind. Wer seine Vorurteile in eine andere Lebensweise hineinprojiziert, gelangt kaum zu einem tieferen Verständnis. Wohl können wir uns Wissen über die Arbeitsabläufe aneignen, über den Weinbau, die Landwirtschaft und die ökonomischen Veränderungen. Doch was wissen wir von anderen Lebensformen und -normen? Wohl wenig genug, und wenn wir nicht bereit sind zuzuhören und unsere Vorurteile abzubauen, werden wir nie Wesentliches darüber erfahren. Wie ein solches vorurteilbehaftetes Verständnis der Landbevölkerung weithin immer

noch aussieht, beschreiben Beate Brüggemann und Rainer Riehle mit eindrücklichen Worten:

“Es gibt kaum eine Berufsgruppe wie die der Bauern, kaum einen geographisch und oder sozial kennzeichnabaren Raum wie den des Landes oder Dorfes, zu dem nicht jeder etwas mehr oder weniger Ausführlich-Kenntnisreiches zu sagen hätte. Wer behauptet dagegen schon, kenntnisreich über Fliesenleger oder Tundrabewohner mitreden zu können? Aber Bauern, Land und Dorf scheint jeder zu kennen, genau zu wissen, was dort wie vor sich geht. Wer hat nicht noch einen Verwandten auf dem Land, einen Bauern in der weiteren Familie oder einen Lehrerfreund im Dorf? Und wer vor allem hat noch nicht zu einem der vielen Dorf- oder Bauernromane gegriffen? [...] Hier erscheinen [...] im Lichte des Immerwährenden und Immergeleichen: Land und Dorf und Bauern, das «ewige Bauerntum». Ein wenig «hinterwäldlerisch» «sind die einfachen Landmenschen», sie sind zurückgeblieben in allem. Aber dafür ist das Leben «heil», gesund obendrein, und die Menschen wohnen in einer funktionierenden «Dorfgemeinschaft». Sie sind glücklicherweise auch noch nicht «verdorben», ein wenig «knorzig» vielleicht, aber «echt» und «direkt». Da ist eine Prügelei noch was Erhebendes, die Versöhnung erfolgt am Stammtisch.”<sup>26</sup>

# Beim Herbsten stellen sich die Fragen anders

Ernst Schlumpf

Im steilen Gelände. Lange Zeilen von Reben. Schier endlos,  
wenn man sich die am Morgen anschaut.

“Herbste” meistens mit meiner ChefIn. Wir arbeiten beidseits  
der Reihen.

Habe Mühe mitzuhalten. Habe Mühe mit der Schräglage,  
mit dem Rücken, mit den Händen.

Eigentlich ja mit allem.

Ungewohnte Arbeit für einen kopflastigen Menschen...

Wir arbeiten konzentriert. Die Polen, die ErntehelperInnen,  
sie sind auch sehr schnell. Sie sind gut, gewissenhaft. Was sie  
bewegt, weiss eigentlich niemand. Sie sind zwar nicht zum  
ersten Mal da, aber deutsch sprechen... Sie lächeln einfach oft...

Ich arbeite mit der ChefIn. Da erfährt man sehr viel. Sehr viel  
vom Interessanten, vom Wissenswerten, vom Tiefgründigen auch.  
Habe den Eindruck, über dieses Dorf mehr zu wissen als über  
jedes andere.

Wir BaslerInnen sind da. Wir arbeiten hier.

Unsere Befindlichkeit ist eigentlich nicht gefragt. Die Fragen,  
die sich stellen, die stellen sich erst nachher, nach der Arbeit.

Am Abend. Am Wochenende.

Beim Herbsten werden sie nicht gestellt.

Da geht's um andere Dinge.

Da stellen sich andere Fragen.



# Das Dorf

# Das Dorf Pfaffenweiler

Katja Müller

Pfaffenweiler ist ein kleines Winzerdorf im Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald, ca. zehn km von Freiburg entfernt. Es liegt im Schneckental, zwischen dem Batzenberg und dem Oberdürrenberg. Die Zahl der Einwohner und Einwohnerinnen hat sich seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs durch die vielen Zuzüge aus Freiburg auf ca. 2.700 erhöht. Pfaffenweiler gehört zu den ältesten Weinbaugemeinden in Baden. Heute sind die meisten Weinbauern nebenerwerbstätig (1985 gab es noch 12 vollamtliche Winzer) und liefern ihre Trauben an die Winzergenossenschaft. Diese wurde 1950 gegründet. Lediglich zwei Weinbauern produzieren ihren Wein selbst.

Neben dem Weinbau sei hier noch das alte Berufsfeld der Steinhauerei erwähnt, das bis heute das Dorfbild prägt, auch wenn seit den 1930er Jahren die Steinbrüche stillgelegt sind. Da Pfaffenweiler keine Industrie kennt, müssen die meisten ihre Arbeit in Freiburg oder in der Umgebung suchen.

Die Flurbereinigung, die in den fünfziger Jahren durchgeführt wurde, hat die Landschaft um Pfaffenweiler verändert. Wo früher kleine Parzellen waren, sind jetzt grosse erschlossene Flächen zu finden. Die Arbeit der einzelnen Weinbauern wurde erleichtert; ob sich daraus schwerwiegenden Folgen für die Natur ergeben, wird uns erst die Zukunft sagen können.



Abb. 1 Der Blick vom Batzenberg auf Pfaffenweiler.

Bild: Rita Bossart

Betrachtet man das Dorf mit dem Blick der Aussenstehenden, fallen einem sofort die überdurchschnittlich gut gepflegten Gärten und die mit viel Liebe renovierten alten Häuser auf. Es entspricht geradezu einem idyllischen Landbild aus dem Bilderbuch. Die Leute, die hier leben, legen offensichtlich grossen Wert auf das Erscheinungsbild ihres Heimatortes. Schliesslich ist Pfaffenweiler auch stolze Gewinnerin im Wettbewerb "Unser Dorf soll schöner werden". Dennoch empfinde ich den Ort manchmal so in sich geschlossen, so sauber und ordnungstüchtig, dass es ihm an Leben und Spontaneität zu fehlen scheint. Die vielen Hoftore, mit den Schildern "Warnung vor dem Hunde" interpretiere ich als Zeichen einer angstvollen, misstrauischen und in sich zurückgezogenen Gemeinschaft. Wird sich mein Eindruck mit der Zeit bestätigen oder nicht?

Die starke Vereinsaktivität des Dorfes besänftigt dieses erste Vorurteil schnell. Pfaffenweiler zählt über 25 Vereine, die ein vielfältiges Angebot haben, vom Auto-Motorrad-Club bis zu den Grünen am Batzenberg. Ziel dieser Vereine ist es, sich "über die Pflichten für die Familie und den Beruf hinaus im öffentlichen Leben zu engagieren"<sup>27</sup>. Es wird mir bewusst, dass ein Dorf eine enge Gemeinschaft bildet, die ganz andere Werte setzt als eine Stadt. Die Tatsache, dass man sich engagieren muss und in den Vereinen aktiv teilnehmen sollte, um überhaupt im Dorf gesellschaftlich anerkannt zu werden, war mir bis jetzt in diesem Masse fremd.

Im Dorf gibt es keinen Supermarkt; die verschiedenen kleinen Läden wie Bäckerei, Metzgerei, Lebensmittelladen, Blumenladen, eine Bank und eine Post kommen den unterschiedlichsten und vielseitigsten Wünschen entgegen. Zu den wichtigen sozialen Treffpunkten zählen schliesslich die Restaurants und Cafés des Dorfes und, zu bestimmten Zeiten im Jahr, natürlich die Straussenwirtschaften. Zu guter Letzt sei noch erwähnt, dass Pfaffenweiler weit über seine Gemeindegrenzen in die Welt hinausblickt: mit Jasper (Indiana) in den Vereinigten Staaten, wohin es zahlreiche Auswanderer und Auswanderinnen zog, die im Jahre 1824 das Dorf verlassen hatten, wird eine rege Gemeindepartnerschaft gepflegt.

## Von Schnecken und anderen Menschen

Thomas Reinhardt

"Hat's hier eigentlich viele Schnecken?" "Nei, nur zweibeinige."

Manchmal erfährt man Wichtiges, wenn man nicht danach fragt. Der vorangestellte kurze Dialog fand an meinem ersten Tag in den Reben statt. Ich hatte zwar vorher bereits eine vage Idee, dass die Pfaffenweiler sich selbst als 'Schnecken' bezeichnen könnten, so explizit formuliert aber, ohne darauf eigentlich angesprochen worden zu sein, hätte ich die Bestätigung nicht erwartet. Ich befragte in der Folgezeit eine Reihe von Gewährspersonen und erhielt übereinstimmend die Antwort: "Ja, ja, wir Pfaffenweiler sind Schnecken."

Das ist ja nun doch etwas sonderbar, wenn die Bewohner eines Dorfes sich selbst mit einer auf den ersten Blick so wenig schmeichelhaften Bezeichnung belegen. Ich beschloss, dem Phänomen nachzugehen.

Die mir zur Verfügung stehende amtliche Quelle<sup>28</sup> nennt als Begründung, dass die Pfaffenweiler ihre Weinbergschnecken gegessen und die Spötter die Schnecke als Delikatesse noch nicht entdeckt hatten. Auch in einer Publikation zum Schneckenfest<sup>29</sup> wird auf diesen Umstand verwiesen, jedoch ergänzt um den Zusatz “in einer grossen Notzeit”. Ebenfalls in diesem Heft findet sich der Hinweis, dass das Verspeisen von Schnecken zu jener Zeit und in diesem Gebiet etwas Erniedrigendes gewesen sei. Tatsächlich war die Bezeichnung Schnecke ursprünglich als Beleidigung verstanden worden. Aus der Nachbarsgemeinde Kirchhofen versicherten mir Gewährspersonen, dass sie in den 30er Jahren nach dem Rufen eines kleinen Schneckenspottverses schleunigst die Beine in die Hand nahmen, um der drohenden Vergeltung zu entgehen.

Bis zu diesem Punkt birgt die Bezeichnung wenig Aufregendes. Necknamen, mit denen die Bewohner der jeweiligen Nachbardörfer belegt wurden, finden sich im ganzen Gebiet. Es gibt die Kirchhofer *Halbherre* und *Brunneputzer*, die Ebringer *Esel*, Bolschweiler *Wellesessel*, Wolfenweiler *Wölfe*, Ehrenstetter *Besentäler* oder *Mischthutte* und die Pfaffenweiler *Schnecken*. Seine besondere Qualität, die ihn aus der Masse der übrigen Spottnamen heraushebt, erfährt der Pfaffenweiler Name erst durch die Aufwertung zu einem Ehrentitel und Element lokalen Stolzes.

Eine kanonisierte, ’offzielle’ Version der Geschichte dieses Wandels erhielt ich in Gesprächen mit Hubert Treyer (dem “Vater des Schneckenfestes”) und Edmund Weeger. Hubert Treyer wurde mir regelmässig als wichtiger Ansprechpartner genannt und scheint als eine Art “kollektives Schneckengedächtnis” des Ortes zu fungieren. Insbesondere seine Rolle beim Zustandekommen des Schneckenfestes kann gar nicht überschätzt werden, auch wenn er selbst es nicht so recht zugeben mag. Er drängt sich nicht gern in den Vordergrund, aber es ist den meisten Menschen im Dorf bewusst, wie viel er für die Pflege der lokalen Identität getan hat. Den Pfaffenweilern gilt er als absolute Kapazität in allen Fragen, die auch nur entfernt mit Schnecken zu tun haben. Man nennt ihn bisweilen liebevoll den “Oberschneck”.

Edmund Weeger ist als Volkskundler und Gemeindearchivar äusserst bewandert in der Dorfgeschichte. Ihm verdanke ich unter anderem den Hinweis, dass der Ausdruck “Snegge”-Acker erstmals in einem Eintrag des 3. November 1374 im Pfaffenweiler Pfarrarchiv belegt ist; die, wie auch immer geartete, Verbindung des Tales mit Schnecken reicht also bis ins Mittelalter zurück. Der Name bezeichnet auch heute noch das Gewann *Schneckenacker*, das sich östlich der Mittleren Strasse, wenig nördlich von Öhlinsweiler befindet.

Die ’kanonisierte’ Geschichte zeichnet den Anlass für den Bedeutungswandel folgendermassen: Der frühere Bürgermeister Emil Eckert habe bei einem Empfang anlässlich des Batzenbergfestes in der Batzenberghalle sinngemäss gesagt: “Die Schnecke ist eine Delikatesse, und wir sind stolz, ’Schnecken’ zu sein und brauchen uns nicht mehr zu verstecken.” Die Rede muss in der Mitte der siebziger Jahre gehalten worden sein, jedenfalls nicht vor 1974, als die Batzenberghalle fertiggestellt wurde. Ungeachtet dieser zeitlichen Unschärfe scheint man sich im Rathaus über die Bedeutung dieser Bürgermeisterrede als Wendepunkt in der ’Wertung’ der Schnecke einig zu sein: Dort die Schnecke als Schimpfwort, hie der Ehrentitel. Und dazwischen, als Berührungspunkt und semantischer Transformator, Altbürgermeister Eckert und seine Rede.

Zeitlich strikt getrennt nach 'Spotname' und 'Ehrentitel' existieren die beiden Bedeutungen der Bezeichnung allerdings nicht im Bewusstsein aller Pfaffenweiler. Und auch die Kinder der Nachbargemeinden versuchen heute noch, ihre Pfaffenweiler Mitschüler als 'lahme Schnecken' zu verspotten. In der Regel freilich erfolglos, da diese dem Namen nichts Beleidigendes mehr abzugewinnen verstehen.

Grosser Wert wurde mir gegenüber stets auf die Feststellung gelegt, dass die bald fertiggestellte erweiterte Grundschule künftig den Namen *Schneckentalschule* tragen werde. Das sei doch interessant für jemanden, der über die 'Schnecken' schreiben will, und ich nickte dann interessiert und mit einer Spur schlechten Gewissens, weil ich die Information insgeheim längst in der Sparte Belangloses abgelegt hatte (wie sonst, wenn nicht *Schneckentalschule*, sollte man eine Schule im Schneckental schliesslich nennen?). Zu Unrecht, wie ich später herausfinden sollte. Die Namensgebung fügt sich nahtlos in einen grösseren Zusammenhang, in dem ein ausgeprägter Lokalpatriotismus, die Gemeindereform und der Widerstand gegen die Eingemeindung ebenso eine Rolle spielen wie der Dorfverschönerungswettbewerb oder die Verkaufszahlen der Winzergenossenschaft. Doch dazu später.

### Wie man zur 'Schnecke' wird und was das für das Verhältnis zum Dorf bedeutet

Wesentlich differenzierter als die alles in allem doch recht einheitlichen Versionen der Herkunftsgeschichte fielen die Interpretationen dessen aus, was denn eine 'Schnecke' ausmache. Auch auf die Frage, ob es für Fremde möglich sei, irgendwann einmal als 'Schnecken' anerkannt zu werden, erhielt ich sehr unterschiedliche Antworten. Einige meiner Gesprächspartner und -partnerinnen entwarfen ein striktes Ordnungssystem mit zwei oder drei Klassen von DorfbewohnerInnen, zwischen denen praktisch keine Übergänge möglich sind, andere räumten eine gewisse Durchlässigkeit ein, was sie nicht hinderte, bei der Definition ihres eigenen Status auf das strikte System zurückzugreifen.

Häufig ist eine Dreiteilung in die Klassen 'echte Schnecken', 'Baschterd'-(Bastard-)schnecken und 'Zugezogene' anzutreffen. Betrachten wir zunächst die 'strikte' Klassifikation: Nach ihr bleiben Zugezogene immer Zugezogene, unabhängig von der Dauer ihres Wohnens im Dorf und der Integration ins dörfliche Leben. Für sie besteht keine Möglichkeit, jemals als 'echte Schnecken' anerkannt zu werden. Im Alltag aber spielt das heute, anders als noch vor fünfzig Jahren, keine grosse Rolle mehr. Auf Nachfragen erhält man oft Antworten von der Art, dass jemand zwar eigentlich zugezogen und eigentlich keine 'echte Schnecke' sei, dass er aber voll akzeptiert werde.

'Baschterdschnecken' sind Eingeheiratete beiderlei Geschlechts. Sie hatten bis etwa 1945 keinen leichten Stand im Dorf. Männliche Brautwerber wurden häufig mit Prügel bedacht, Frauen, die ins Dorf eingeheirateten, mitunter jahrelang geschnitten. Als 'Baschterdschnecken' im strengen Sinne gelten auch die Kinder von Einheimischen mit Eingeheirateten. Erst die Enkelkinder einer 'Baschterdschnecke' können sich 'echte Schnecken' nennen. Die Kategorie scheint aber heute nicht mehr wirklich als Ordnungsprinzip im Bewusstsein der von mir befragten Personen präsent zu sein. Man erinnert sich daran, dass es den Ausdruck gab und

vielleicht auch daran, dass man eigentlich selbst darunter falle; man weiss, was 'Baschterdschnecken' sind, aber niemand wird heute mehr wirklich so bezeichnet, wenn nicht konkret danach gefragt wird. 'Echte Schnecken', das ergibt sich aus dem Gesagten, sind Einheimische mit einem Stammbaum, dessen letzter aus dem Dorf hinausweisender Zweig mindestens zwei Generationen zurückliegt.

Die hier dargestellte Klassifizierung spielt im täglichen Zusammenleben und wahrscheinlich auch im Denken der DorfbewohnerInnen keine Rolle mehr: Hier wird von den meisten Befragten die Frage der Zugehörigkeit zum Dorf viel eher anhand des persönlichen Engagements der Betroffenen für dörfliche Belange beantwortet als per Stammbaumanalyse.

Zahlreichen von mir befragten Neubürgern und Neubürgerinnen war die Kategorie der 'Baschterdschnecke' unbekannt. Von ihnen wurde meistens lediglich eine Zweiteilung in 'Schnecken' und 'Zugezogene' vorgenommen, was ja auch der tatsächlichen Einteilung durch die Einheimischen entspricht. Auffällig ist, dass der Zeitraum, der verstreichen muss, bevor jemand als 'Schnecke' akzeptiert wird, von Person zu Person variiert. Ich sprach mit einer Frau, die seit 20 Jahren in Pfaffenweiler lebt und vollständig ins Dorfleben integriert ist, und sie bezeichnete sich selbst als Zugezogene. Eine andere Frau, seit zehn Jahren im Dorf, meinte hingegen, sie sei zwar eine 'Schnecke', wisse aber nicht so recht, was das eigentlich sei. Ein, nach eigener Einschätzung, 'Baschterdschneck' versicherte mir, dass man als Fremder nie eine 'Schnecke' werden könne, aber nach fünf bis zehn Jahren sei man es dann irgendwie doch. Das bestätigten zwei weitere Männer, die seit sechs bzw. zwanzig Jahren in Pfaffenweiler leben und die sich selbst als "inzwischen 'echte Schnecken' und auch von mindestens fünfzig Prozent der Bevölkerung als solche akzeptiert" bezeichnen. Diese Einschätzung teilen offensichtlich nicht alle Einheimischen. Jedenfalls erhielt ich, wenn ich versuchte, sie zu überprüfen, stets die gleiche Antwort: "Ist X eine Schnecke?" "Seller? Nei, seller nit."

Man ist sich also nicht ganz einig. Ein Grund dafür könnte in der mangelnden Kenntnis des traditionellen Klassifikationssystems durch die Neubürger und Neubürgerinnen liegen. Ein anderer Grund ist sicher in der aufgeschlossenen Haltung gegenüber den integrationswilligen Zugezogenen zu suchen. Wer sich in den Vereinen engagiert und am Dorfleben teilnimmt, wird heutzutage relativ rasch als wirklicher Mitbürger akzeptiert. Auf diesen Punkt wurde mir gegenüber besonders im Rathaus stets grosser Wert gelegt. Hier wurde übrigens auch die Existenz des Begriffs der 'Baschterdschnecke' mit Entschiedenheit verneint.

Festzuhalten bleibt in jedem Fall, dass die Frage "Schnecke oder nicht?" spätestens seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs nicht mehr über den Stammbaum der betreffenden Personen entschieden wird. Als Maxime scheint eher der Satz zu gelten: "Wo ich daheim bin, bin ich Einheimischer." Oder, salopper ausgedrückt: als 'Schnecke' wird man nicht geboren, zur 'Schnecke' macht man sich selbst.

## Wie die Schneckentalschule zu ihrem Namen kam und was das mit dem Weinabsatz der Winzergenossenschaft zu tun hat

Die Einsichten in den Bedeutungswandel des Begriffs von der Schnecke, zu denen ich im Laufe der Zeit gelangte, weichen zum Teil erheblich von den Aussagen einzelner Informanten und Informantinnen ab. Ich bin mir bewusst, dass das Ergebnis meiner Überlegungen nur eine Interpretation unter vielen möglichen ist und meine Sicht der Dinge die eine oder andere meiner Gewährspersonen zum Widerspruch herausfordern wird – weil man das “so nicht sagen kann” und man mir das auch “so nie gesagt hat”. Aus den von mir zusammengestellten ’Fakten’ lassen sich problemlos voneinander abweichende Schlussfolgerungen ableiten. Jede andere Auswahl von Fakten als die im folgenden vorgestellte würde notwendig zu anderen Ergebnissen kommen. Was ich meiner Interpretation an Verbindlichkeit mit auf den Weg geben kann, ist allenfalls eine gewisse Plausibilität.

Eine Möglichkeit, das vielstimmige Gewebe der Begründungen und Erzählungen so weit zu ordnen, dass sich eine in sich zusammenhängende Geschichte herausschält, möchte ich im folgenden vorstellen. Mit einer Auswahl von bedeutungsvollen Daten soll erzählt werden, wie die Schneckentalschule zu ihrem Namen kam und was das mit dem Weinabsatz der Winzergenossenschaft zu tun hat.

1993 sollte die Pfaffenweiler Grundschule im Rahmen ihrer Erweiterung erstmals einen eigenen Namen erhalten, nachdem sie bislang schlicht mit Grundschule bezeichnet worden war. Die Dorfbewohner und Dorfbewohnerinnen wurden im “Gmeiblättle” aufgerufen, Namenvorschläge zu unterbreiten. Das Echo ist gering. Fünf Zuschriften erreichen die Gemeinde, der vorgeschlagenen Namen sind es nur zwei: *Schneckentalschule* und *Schule am Dürrenberg*. Die Schulkonferenz, bestehend aus Eltern- und Lehrervertretern sowie dem Bürgermeister, berät darüber und entscheidet sich für *Schneckentalschule*. Der Gemeinderat nimmt den Vorschlag im Juli 1993 mit einer Enthaltung an.

Neunzehn Jahre zuvor: Neben dem Sportplatz wird eine Gemeindehalle errichtet. Der Gemeinderat berät am 10.4.1974 erstmals über den Namen, den diese künftig tragen soll. Bürgermeister Eckert schlägt *Schneckentalhalle* vor, andere wollen sie *Batzenberg-, Rebländ- oder Weinlandhalle* nennen. Man wird sich nicht einig und beschließt, das Thema über das Gemeindeblatt an die Öffentlichkeit zu bringen. Am 10. Mai 1974 erfolgt die Entscheidung für *Batzenberghalle*.

Herbst 1993 in Pfaffenweiler: Die Besucher des Schneckenfestes ziehen mit kleinen Weingläsern in der Kapellenstrasse von Stand zu Stand. Auf den Gläsern steht, neben einer Schnecke vor grünem Hintergrund: *Schnecke-Fescht, Winzerdorf Pfaffenweiler im Schneekental, 3. bis 5. September 1993*. Es ist das 16. Schneckenfest und das erste Mal, dass auf den Gläsern nicht *Pfaffenweiler am Batzenberg* zu lesen ist.

Im Oktober 1993: Die Landfrauen fertigen für das Erntedankfest ein Kornbild an. Zur Erklärung des Dargestellten werden Handzettel gereicht. Unterzeichnet sind sie mit “Landfrauen Pfaffenweiler i. Br.”. “Im Schneekental hat beim besten Willen nicht mehr auf’s Blatt gepasst.” “Wie schade, das hätte den Bürgermeister sicher so gefreut!”... bemerkt eine der Frauen.

Köln 1989: Der Geschäftsführer der Winzergenossenschaft verbringt während der ANUGA, der Weltmesse für Ernährung in Köln, einen Tag mit dem Studium der Etiketten der Konkurrenz. Bei seiner Rückkehr nach Pfaffenweiler sucht er einen Graphiker auf und erklärt ihm, wie das neue Etikett aussehen soll. Es misst nur 5 x 9,75 cm und zeigt ein goldenes Schneckenhaus vor stilisierter Hügellschaft. Die vorgeschriebenen Angaben der Volumenprozente, der genauen Herkunft und der A.P.-Nummer enthält ein unscheinbares "Hauptetikett" auf der Rückseite der Flasche. Die ersten Schneckenweine werden 1990 verkauft, beim Fest zum 40jährigen Jubiläum der Winzergenossenschaft.

Soweit die Fakten. Die Liste ist natürlich nicht vollständig. Aber sie ermöglicht es doch, eine der vielen Geschichten zu erzählen, die schildern, wie die Schnekkentalschule zu ihrem Namen kam:

"Es war einmal ein armes Dorf, das hiess Pfaffenweiler. Seine Bewohner lebten – oft eher schlecht als recht – von der Landwirtschaft und der Steinhauerei. Mit den Bewohnern der Nachbardörfer hatten sie wenig zu tun. Man belegte sich gegenseitig mit Schimpf- und Spottnamen und werkelte ansonsten still vor sich hin. Ein ausgepräger Lokalpatriotismus und damit gepaart eine gute Portion Fremdenskepsis fand sich bei diesen wie bei jenen und war insgesamt wohl eher die Regel als die Ausnahme.

Der Zweite Weltkrieg nun bedeutete eine entscheidende Zäsur. Zahlreiche junge Männer waren ums Leben gekommen, Vertriebene und Flüchtlinge kamen in die Region und siedelten sich auch in Pfaffenweiler an. Das traditionelle Dorfgefüge kam durcheinander. Die dörfliche Isolation wurde durchbrochen und eine gewisse Öffnung nach aussen war nicht mehr aufzuhalten.

Eine Folge dieser Öffnung war die Flurbereinigung, die Mitte der fünfziger Jahre in einer Gemeinschaftsaktion mit den umliegenden Gemeinden durchgeführt wurde. Ebenfalls als Gemeinschaftsaktion entstand im Gefolge der Rebumlegung das Batzenberg-Weinfest, das jährlich um den 1. Mai auf dem Batzenberg abgehalten wurde. An ihm waren alle Anliegergemeinden beteiligt: Kirchhofen, Schallstadt, Norsingen, Wolfenweiler und Pfaffenweiler.

Ihren eigenen Kopf behielten die Pfaffenweiler gleichwohl. Als in den sechziger Jahren die umliegenden Dörfer im Zuge der Gemeindereform zu künstlichen Grossgemeinden zusammengengezogen wurden, leistete die Pfaffenweiler Verwaltung Widerstand. Durch eine geschickte Verzögerungstaktik bewirkte man, dass Mitte der siebziger Jahre, als die Gemeindereform abgeschlossen war, das Dorf nicht eingemeindet worden war.

Als weniger erfolgreich hingegen erwies sich die Pfaffenweiler Beteiligung am gemeinsamen Batzenberg-Weinfest. Hier gesellten sich zu Lust am Feiern natürlich handfeste ökonomische Gründe. Ein Weinfest mag man veranstalten, weil es Spass macht, man erhofft sich aber wohl immer auch eine positive Wirkung auf den Verkauf des heimischen Weines –

um so mehr, als der Unterhaltungsteil durch die Verpflichtung von Showgrössen aufwendig gestaltet und damit auch überregional von einiger Attraktivität war.

Wie dem auch sei, Weine vom Batzenberg mögen durch das Fest bekannter geworden sein, für den Pfaffenweiler Wein aber galt das nur sehr eingeschränkt. Bedingt durch die Lage abseits der grossen Strassen stellte das Dorf, verglichen mit den leichter erreichbaren Nachbargemeinden, ein eher unwahrscheinliches Ziel für potentielle Weinkäufer dar. Der Batzenberg schien mithin als Träger der Werbebotschaft für den Pfaffenweiler Wein denkbar ungeeignet. Man besann sich daher auf eine Besonderheit, die das Dorf von allen umliegenden Gemeinden abhob: die Lage im Schneckental. Wenn es gelänge, den Wein aus dem Schneckental bekannt zu machen, würde die Lage abseits der grossen Überlandstrassen nicht mehr so stark ins Gewicht fallen. Schneckentalwein gäbe es dann nur in Pfaffenweiler, und keine der benachbarten Winzergenossenschaften könnte künftig aus Pfaffenweiler Werbeanstrengungen Kapital schlagen.”

In diesen Zusammenhang passt die Diskussion um den Namen der 1974 fertiggestellten Batzenberghalle. Mögen auch die meisten Vorschläge an ein weiteres geographisches Gebiet – sei es nun der Batzenberg, das Reb- oder das Weinland – anknüpfen, im Vorschlag des damaligen Bürgermeisters scheint genau jenes Element des lokalen Stolzes auf, das den Dorfbewohnern später in der legendären Rede von der “Schnecke als Delikatesse” begegnen sollte. In diesem Zusammenhang betrachtet entspringt die Rede nicht mehr einzig dem Trotz und Stolz einer Gemeinde, deren Bewohner stets gehänselt wurden und es trotzdem zu etwas gebracht hatten. Sie fügt sich vielmehr nahtlos in den Zusammenhang einer umfassenden Bemühung, die Bekanntheit des Dorfes und seiner Produkte zu steigern.

## Schneckenfest und 'Schneckengedanke'

Vorläufiger Höhepunkt dieses Bemühens war die Einführung eines 'Dorfhocks' – wie die Dorf- und meist auch Weinfeste im Badischen genannt werden. Was 1977 unter dem *Schneckentäler Hockede* begann, mauserte sich bald als *Schnecke-Fescht* zu einem weit über die Grenzen der Region hinaus bekannten Weinfest. Die Veranstalter legten von Beginn an Wert darauf, dem *Schnecke-Fescht* eine eigene ganz besondere Qualität zu verleihen. So finden sich im Rahmenprogramm stets eine "Alemannische Kurzwihl" und eine Brauchtumsschau. Auch die Orientierung an traditionellen Vorbildern bei der Gestaltung des kulinarischen Angebots sowie die konsequente Ablehnung kommerzieller Schausteller und Händler heben das *Schnecke-Fescht* von zahlreichen ähnlichen Veranstaltungen ab.

Nun sollte man sich jedoch hüten, allein ökonomische Gründe für den Bedeutungswandel des Begriffs der Schnecke verantwortlich zu machen. Diese mögen anfangs vielleicht eine Rolle gespielt haben (sie müssen es keineswegs), der 'Schneckengedanke' entwickelte aber rasch eine so gewaltige Eigendynamik, dass man heute allenfalls noch versuchen kann, die ursprünglichen Motive zu erraten.

Die Schnecke ist ein Erkennungszeichen von geradezu überragender Einprägsamkeit und – ist der Begriff erst einmal positiv besetzt – Identifikationsfreundlichkeit. Sie bietet sich, wie neben ihr nur wenige Symbole, für die verschiedenartigsten materiellen Umsetzungen an – und so ist die kleine Molluske im Dorfbild von Pfaffenweiler tatsächlich allgegenwärtig. Wohl niemand, der sein Haus mit Schneckenbildern, -keramiken, -mosaiken, -wetterfahnen oder -reliefen schmückt, denkt dabei heute an einen Zusammenhang mit dem Weinabsatz der Winzergenossenschaft. So lautete denn auch die stereotype Antwort auf meine Frage, warum man denn jetzt überall diese Schnecken finde, stets nur: „Weil die Schnecke *das* Symbol für Pfaffenweiler ist.“ Und aus eben diesem Grund ist auch niemand ernstlich darüber erstaunt, dass die Grundschule künftig Schneckenschule heissen soll.

Stellt man aber den Zusammenhang mit dem Weinverkauf einmal her, erhalten alle die kleinen Details plötzlich eine neue zusätzliche Bedeutung. Dann ahnt man plötzlich, warum sich der Bürgermeister über ein „Pfaffenweiler im Schneckental“ auf den Begleitzetteln zum Kornbild der Landfrauen gefreut hätte und was das goldene Schneckenhaus auf den Weinetiketten bedeuten könnte.

Dabei spielt es keine Rolle, ob die Zusammenhänge, wie ich sie herauszuarbeiten versucht habe, den heute Handelnden bewusst sind oder nicht. Die Schneckenidee – gleichgültig, welche Absicht ursprünglich hinter ihr stand – hat sich ohnehin längst zum Selbstläufer entwickelt und eine Vielzahl aktueller Interpretationen und sogar Traditionen erzeugt. Ursache und Wirkung treten dabei mitunter in eine recht ungewöhnliche Wechselbeziehung.

Wie ungewöhnlich, das mag zum Abschluss die Geschichte eines Wasserhahnes zeigen, der als Spindel eine messingfarbene Weinbergschnecke trägt: Ursprünglich als Geschenk aus der amerikanischen Partnerstadt Jasper nach Pfaffenweiler gelangt, wurde er bald in einer Ausstellung des Dorfmuseums über die Wasserversorgung als besonderer Gag neben einer Reihe alter Messinghähne montiert. Prompt identifizierte man ihn als ein Ur-Pfaffenweiler Objekt und verwies mich auf ihn als einen Beleg für den lange verwurzelten Stolz der Pfaffenweiler auf ihr ‚Schnecksein‘: ...und man hat ja auch früher schon Wasserhähne gehabt, mit einer Schnecke auf dem, oben, also das Teil, das man dreht, das war eine Schnecke.“

# Der Wettbewerb “Unser Dorf soll schöner werden”

Sabine Eggmann

Pfaffenweiler war in den vergangenen Jahren mehrfache, belobigte und gekürte Teilnehmerin des Wettbewerbs “Unser Dorf soll schöner werden”. Im Bezirkswettbewerb 1992 wurden die Bemühungen der Gemeinde sogar mit der höchsten Auszeichnung, der Goldmedaille, gekrönt, auf Landesebene errang man immerhin die Bronzemedaille.

“Unser Dorf soll schöner werden” – eine Reihe von Fragen schliessen sich diesem programmatischen Motto an. Ist “unser Dorf” nicht schön genug? Für wen soll es schöner werden? Wie soll es schöner werden? Und überhaupt, wer bestimmt, was schön ist?

Die Organisationsform des Mottos als Wettbewerb deutet auf das Zielpublikum. Es sollen DorfbewohnerInnen angesprochen werden, bei einem Veränderungsprozess aktiv mitzuarbeiten. Eigeninitiative, Engagement und Kreativität sind die Elemente, auf denen ein gelungener Wettbewerb meist beruht. Sind sie auch in unserem Fall der Dorfverschönerung gefragt, und wenn ja, in ihrer individuellen Form oder nur als ausführendes Medium von vorgegebenen Plänen?

Die Frage, für wen das Dorf schöner werden soll, verbindet sich gleichzeitig mit der Frage nach dem Nutzen des schöneren Dorfes. Erhöht es die Zufriedenheit, die Lebensqualität? Tragen möglicherweise nicht nur der Bewohner und die Bewohnerin einen Nutzen davon, sondern auch die Gemeinschaft, die Gemeinde, der Landesbezirk, der Staat? Dies führt uns gleich zur Frage nach den Organisationsträgern. Wer steht überhaupt hinter dem Wettbewerb, wer sind die Exponenten? Wer bestimmt über die Teilnahme einer Gemeinde am Wettbewerb? Wie gelingt die entsprechende Motivation der EinwohnerInnen und wer überwacht die vorgaben-gemässe Durchführung der Erneuerungen?

Blumen, Bäume, Grün tragen dazu bei, dem Dorf ein freundliches Gesicht zu geben. Lebensqualität und Heimatverbundenheit, so denn dies mögliche Ziele der Dorfverschönerung sind, hängen aber von noch viel mehr, von der Befriedigung anderer Bedürfnisse ab. Die Geschichte des Wettbewerbs in der Bundesrepublik ist einerseits Zeugin für diese Erkenntnis und gibt andererseits Aufschluss über die Vorstellungen und Inhalte von Dorfverbundenheit. Auch darüber, *wer*, ob staatliche Institution oder BürgerIn, *was* unter Heimatbewusstsein versteht.

Schliesslich stellt sich die Frage nach den Ergebnissen eines solchen Wettbewerbes: Welche Veränderungsprozesse sind eingeleitet worden, was wäre ohnehin initiiert und durchgeführt worden, und wie gestaltet sich das Interesse an der eigenen Gemeinde nach dem Wettbewerb? Stiftet der womöglich errungene Preis und die damit verbundene Anerkennung der eigenen Leistung durch Staat und Öffentlichkeit eine besondere Dorfidentität? Trägt diese weitere Früchte für die DorfbewohnerInnen und ihre Gemeinde?

Einigen dieser Fragen soll in den folgenden Passagen nachgegangen werden.

## Wettbewerbsideologie

Der Wettbewerb “Unser Dorf soll schöner werden” wurde 1961 durch den Präsidenten der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft e.V., Graf Bernadotte, initiiert. Seine Richtlinien haben sich seit 1979 nicht geändert. Er wird ausgeschrieben vom Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und geschäftsführend getragen von der Deutschen Gartenbaugesellschaft. Daraus, wie auch aus den Richtlinien des Wettbewerbs ergibt sich eine starke Gewichtung des landschaftlichen Bereichs.

Einige Ansprachen, die anlässlich der Preisverleihung des Landeswettbewerbs für Baden-Württemberg 1992/93 gehalten wurden, geben in ihren zentralen Aussagen Anhaltspunkte, wie der Wettbewerb gesellschaftlich eingeordnet werden kann<sup>30</sup>. Als wesentlichstes Ziel wird in allen Reden der Gedanke betont, die Umwelt liebens- und lebenswert zu erhalten und somit als Heimat zu manifestieren. Hierzu soll die Erhaltung der historischen Bausubstanz beitragen, die Pflege der Natur und die Förderung von freundschaftlichen Kontakten der Bevölkerung durch die Vereine und kulturellen Institutionen. Das Bewahren der Lebensqualität auf dem Land soll mithelfen, vor allem den jungen Leuten diesen Lebensraum zu erschliessen, als Bedingung für die Lebensqualität des Dorfes in der Zukunft. So gelte es, das Dorf in seiner “Originalität und Ursprünglichkeit” zu erhalten<sup>31</sup>.

Die bürgerschaftliche Initiative im Rahmen der Wettbewerbsteilnahme erweist sich in der Perspektive der Redner und Rednerinnen als Zustimmung zum staatlichen Programm der Dorferneuerung und -entwicklung. Wichtig dabei sind weniger die konkreten Ergebnisse der Dorfverschönerung, da diese sich nicht um Strukturen, sondern vor allem um Landschaftsgestaltung bemüht, sondern der ideelle Wert der Zustimmung und der Identitätsstiftung durch privates Engagement<sup>32</sup>.

Die starke Betonung des Potentials der bürgerschaftlichen Initiative für eine Gemeinde in allen drei Reden der Preisverleihung in Stuttgart 1993 lässt darauf schliessen, dass die These der Zustimmungsfunktion weiterhin ihre Gültigkeit besitzt und von den Politikern auch so verstanden wird. Hieraus lässt sich folgern, dass der Wettbewerb zu einem pädagogisch-didaktischen Instrument wird, zum “Lehrbeispiel für ’Integrationspädagogik’”. Dabei werden als “didaktische Mittel [...]” der Wettbewerb, die ’Selbsttätigkeit’ und Formen symbolischer Belohnung eingesetzt, die obrigkeitstaatliche Einstellungen hervorrufen und bestätigen”<sup>33</sup>.

Die Neuordnung des ländlichen Raumes soll diesen in seiner Lebensqualität anheben durch einen gesteigerten “Wohn- und Freizeitwert” und “zukunftsgesicherte Wirtschaftskraft”. Dadurch wird den DorfbewohnerInnen ein besonderer Anreiz gegeben, nicht abzuwandern, sondern sich im Gegenteil mit Eigeninitiative um ihren Lebensraum zu bemühen.<sup>34</sup> Dieses Bestreben bleibt weiterhin Ziel des Wettbewerbs, auch 1993, wenn bereits ein Blick zurück auf die vergangenen Bemühungen mit konstatiertem Erfolg geworfen werden kann.

## Offizielle Motivationen Pfaffenweilers zur Wettbewerbsteilnahme

Als offizielle Motivation der Gemeinde Pfaffenweiler, an dem Wettbewerb “Unser Dorf soll schöner werden” teilzunehmen, lassen sich die Aussagen des (dahingehend befragten) Bürgermeisters verstehen. Er schliesst sich in seinem Verständnis

der Aufgabe und Intention der offiziellen Ausschreibung an. Es geht ihm darum, die im Dorfentwicklungsconcept bereits vorgezeichneten Veränderungen und Erneuerungen den BürgerInnen zu vermitteln. Die Dorfentwicklung soll demnach nicht allein Sache des Gemeinderates und der Verwaltung sein, sondern die BewohnerInnen selbst sollen durch aktive Teilnahme miteinbezogen werden. Der Wettbewerb dient somit als Motor zu materieller und ideologischer Aktivität der Gemeinde. Er motiviert die Identifikation mit dem eigenen Ort, einerseits durch eine konkrete Beteiligung an dessen Gestaltung und andererseits durch das Inkonkurrenztreten mit anderen Ortschaften.

Der Bürgermeister betont das demokratische Grundverständnis des Wettbewerbs, das sich nicht nur in dessen Struktur manifestiere, sondern auch in seiner Funktion als Antrieb von Eigeninitiative und Verantwortungsgefühl gegenüber Gemeinde und Staat. Insbesondere die zugezogene Bevölkerung wird mit diesen Zielen anvisiert. Sie soll sich mit ihren Rechten und Pflichten in die Dorfgemeinschaft eingliedern und ihren neuen Wohnort nicht einzig als Schlaf- und Wohnstätte verstehen.

Die Förderung des Selbstbewusstseins durch die Bewertungskriterien des Wettbewerbs ist ein weiterer wichtiger Punkt, der sich sowohl materiell als auch ideologisch im Dorf niederschlägt. Die Vorlagen zur Einpassung des neu Gestalteten in die historisch gegebene Bauweise beispielsweise führt zu einem stärkeren Bemühen, frühere 'Bausünden' nicht zu wiederholen und teilweise auch rückgängig zu machen. Dies wiederum stärkt das Bewusstsein für die Spezifik des eigenen Dorfes und ist somit ein wesentlicher Identifikationsfaktor.

Pfaffenweiler bemüht sich im Rahmen seiner Wettbewerbsteilnahme, die "unsichtbare" Arbeit von Bürgermeister, Gemeinderat und Verwaltung für die BürgerInnen sichtbar zu machen und dadurch die Verbundenheit mit der eigenen Gemeinde zu stärken. Demnach lässt sich der Wettbewerb auch als Legitimationsmittel des Verwaltungsapparates für seine Politik begreifen, wie es kritische Dorfangehörige bisweilen äussern. Ein Beispiel ist der Versuch, die Abwanderung vor allem der jungen Leute in die nahegelegene Stadt zu verhindern. In Pfaffenweiler sind bereits mehr als ein Drittel der Gemarkung verbaut, was als Höchstmaß gilt. Das heisst, es ist kein weiteres Bauland mehr vorhanden. Um jungen Leuten dennoch Wohnmöglichkeiten zu bieten, sollen alte Gebäude umgebaut oder umgenutzt werden können. Diese Umbauten unterliegen aber einerseits mehr oder weniger strengen Denkmalschutz- und Bauvorgaben und sind meist teurer als ein Neubau. Hier versucht nun der Staat durch Subventionen im Rahmen der Dorfentwicklung einzutreten. Da der Weg durch Bürokratie und Administration in der Regel lang ist, verteuerzt sich in dieser Zeit der Bau. Oft entsprechen deshalb schlussendlich die Subventionen nicht der Teuerung und verlieren dadurch ihren Wert. Der Wettbewerb soll im staatlichen Interesse der Nichtabwanderung als ideologische Motivation einspringen. Er soll durch die Identifikationssteigerung aufgrund einer aktiven Teilnahme und Mitverantwortung für das äussere Bild Pfaffenweilers, die in der symbolischen Anerkennung eines Preises münden, die möglichen Unbilden der Dorfentwicklung auffangen.

Die Steigerung der Lebensqualität infolge der materiellen Entwicklung und gestärkten Identifikation mit dem Ort ist nach Meinung des Dorfplaners gegückt. Dies sowohl durch die behutsame und bedächtige Sanierungspolitik Pfaffenweilers

als auch durch den Wettbewerb, der den BewohnerInnen das Erlebnis vermittelt, gemeinsam in Eigeninitiative etwas Schönes geschaffen zu haben, das auch von anderer Seite, symbolisiert durch die Preisverleihung, Anerkennung findet.

Es stellt sich nun die Frage, ob diese von offizieller Seite intendierte und auch geglückte Wettbewerbsideologie im Bewusstsein der Dorfbevölkerung ebenso verankert und aufgenommen ist? Die Art der Beteiligung an den baulichen Massnahmen gibt hierüber möglicherweise Aufschluss.

### Bauliche und gestalterische Massnahmen

Bei der Frage nach baulichen Massnahmen, die speziell für den Wettbewerb vorgenommen wurden, war die häufigste Antwort ein verneinendes Kopfschütteln. Die meisten Renovierungen oder Umbauten standen in Verbindung mit eigenen Bedürfnissen oder Notwendigkeiten. Einige Bewohner jedoch hatten ihre Bauvorhaben teilweise mit Hilfe der Dorfentwicklungsplanung und der entsprechenden Subventionen finanziert.

Der Inhaber des ortsansässigen Baugeschäftes schätzte, dass mehrere Familien ihre Häuser im Hinblick auf den Wettbewerb möglicherweise neu instandgestellt hätten, aber dies war eher eine Vermutung. Ein Ehepaar bestätigte, ihr Haus, das ziemlich exponiert an einem der Dorfeingänge steht, für den Wettbewerb neu hergerichtet zu haben. Das Haus wurde verputzt, die Fenster und der Gartenzaun frisch gestrichen. Die Renovierungen beschränkten sich zu diesem Zeitpunkt allerdings auf die beim ersten Hinschauen sichtbaren äusseren Verschönerungen.



Abb. 2 Der südliche Dorfeingang auf einer Aufnahme von ca. 1922. Im Bild Maria Heitzler. (Bild wiedergegeben mit freundlicher Genehmigung des Gemeindearchivs Pfaffenweiler.)

Vor allem die Gemeinde hat mit speziellen Massnahmen auf den Wettbewerb hingearbeitet. Teilweise wurden der Strassenbelag und die Rinnenführung neben den Strassen entsprechend den Wettbewerbskriterien erneuert. Die öffentlichen Anlagen wie Schulhaus, Mehrzweckhalle, Sportanlagen und Friedhof wurden in ihrer Pflege und Instandhaltung besonders beachtet. Neue Bepflanzungen in Form der örtlichen Wappen bei den Ortseingängen sowie Blumenschmuck an Brücken und Brunnen wurden angebracht. Die in der Wettbewerbsausschreibung vorgegebenen Richtlinien führten dazu, dass – vor allem im Gegensatz zu den früher üblichen Nadelhölzern – vermehrt heimische Obstbäume und Sträucher gesetzt wurden. Die Neubaugebiete erhielten einheitliche Zäune und in Verbindung mit dem historischen Steinbruch, der als Charakteristikum Pfaffenweilers in der Wettbewerbsanmeldung hervorgehoben wurde, ersetzte man bei den Strassensanierungen die alten Betonmauern durch Bruchsteinmäuerchen.

Bezogen auf die gesamte Bautätigkeit des Dorfes wurde, insbesondere im privaten Bereich, relativ wenig unmittelbar auf den Wettbewerb hin ausgeführt. In weit höherem Masse hatten die Veränderungen mit der staatlich unterstützten Dorfentwicklungsplanung zu tun. Auf den ersten Blick mag das erstaunen, vor allem, wenn man die positiven Bilanzen des Wettbewerbs im Bewusstsein der Dorfbevölkerung berücksichtigt. Auf den zweiten Blick jedoch erscheint es nur konsequent, da der Wettbewerb sehr eng mit der staatlichen Dorfentwicklungskonzeption verbunden ist. Dementsprechend bewertet er, wie stark sich die Bevölkerung an diesem staatlichen Konzept beteiligt, und in welcher Form sich dies niederschlägt. Er fungiert in diesem Sinne also auch als Instrument der Kontrolle über die staatlichen Investitionen, die im Zusammenhang mit der Dorfentwicklung getätigten werden.



Abb. 3 Der südliche Dorfeingang auf einer Aufnahme von 1995. Im Bild Nina Bell.  
Bild: Frank Stolle

## Interesse und Kritik der Bevölkerung

Das Spektrum von Interesse und Kritik am Wettbewerb unter den BewohnerInnen Pfaffenweilers ist breit gestreut. Die positiven Stimmen sehen in dem Wettbewerb vor allem ein Mittel zur Dorfverschönerung. Diese Personen haben selbst dazu beigetragen, indem sie beispielsweise ihre Vorgärten und Fassaden herrichteten und pflegten, neuen Blumenschmuck an die Fenster hängten, die wilden Blumen am Gartenzaun, die sonst weggejätet werden, stehen liessen, den Garten gesäubert haben. Allerdings waren einige dieser Massnahmen direkt auf die Begehung Pfaffenweilers durch die Wettbewerbskommission ausgerichtet und wurden danach wieder entfernt.

Insgesamt bemühte man sich, selbst das Möglichste beizusteuern und freut sich auch heute über die dadurch entstandenen Verschönerungen im Dorf. Die Erhaltung der alten Häuser, die vorher häufig als verwahrlost empfunden wurden, wurde von einem Teil der Bevölkerung sehr positiv bewertet. Diese Gruppe von Personen ist es auch, die den Wettbewerb im allgemeinen Dorfbewusstsein als gut aufgenommen einschätzt.

Ebenfalls positiv äusserte sich der Bürgermeister, der seine Anbindung an das Dorf vor allem über den Einbezug in die dörflichen Aktivitäten und das Angenommen-Sein in der Dorfgemeinschaft definiert. Zusätzlich ist er sich als Erbe einer langen Familientradition in Pfaffenweiler der Verantwortung bewusst, seine Verwurzelung anderen vorzuleben. Dem Neuen gegenüber aufgeschlossen zu sein, ohne das Alte zu vergessen, ist die Devise seines Engagements. Für ihn persönlich zählt unter den Wettbewerbskriterien in erster Linie das bürgerschaftliche Engagement als Motor, eine Gemeinde “liebens- und lebenswert zu erhalten”.

Andere BewohnerInnen sehen für sich persönlich keinen besonderen Bezug zum Wettbewerb. Das verlangte Mischobst steht ohnehin im eigenen Garten und zusätzlicher Blumenschmuck erhöht den Arbeitsaufwand, ohne wesentlich zu einer Verbesserung der persönlichen Lebensqualität beizutragen. Die Renovierungen werden durchaus positiv aufgenommen, stehen aber in keinem direkten Zusammenhang zum eigenen Leben und Wohlfühlen im Dorf. Dieses richtet sich vielmehr nach den sozialen Beziehungen und dem Engagement im privaten Umfeld oder Verein. Außerdem klingt hier und da kritisch an, wie relativ jedes Schönheitsempfinden ist und eine generelle Dorfverschönerung dadurch fraglich macht. Einige der Massnahmen hätten auch praktische Nachteile. Das erneuerte Strassenpflaster zum Beispiel ist zu Fuss schlechter begehbar und die grossen, auf den Strassen aufgestellten Blumenkisten behindern die Durchfahrt für die Winzer.

Als dritte Hauptperspektive findet sich unter den Pfaffenweiler BürgerInnen eine grundsätzliche Kritik am Wettbewerb und seinen Intentionen. Vor allem um diejenigen DorfbewohnerInnen handelt es sich, die in der Gemeinde eine ’oppositionelle’ oder kritische Position innehaben. Der Wettbewerb fungiert in seiner praktizierten Form für diese Gruppe von BürgerInnen hauptsächlich als Prestigesache der Gemeinde. Die gestiftete Dorfidentifikation ist in dieser Form ihrer Meinung nach ein Puzzle aus traditionellen Versatzstücken, das ’von oben’ lanciert wird. Festzumachen sei das beispielsweise an den beiden zentralen Identifikationsmerkmalen, eine traditionelle Winzer- und Steinhauer-Gemeinde zu sein. Beide Berufe seien in ihrer historischen Bedeutung als Haupterwerb des Dorfes heute nicht

mehr gegeben und die meisten hierauf ausgerichteten Bewertungskriterien des Wettbewerbs demnach rekonstruiert. Trotz all dieser Kritik steht diese Gruppe der Wettbewerbsteilnahme im Grunde positiv gegenüber, und zwar in der Hoffnung, dass sich der Denkmalschutz trotz seiner Handicaps und Verfehlungen stärker ausbreite und das Bewusstsein der Dorfbevölkerung entsprechend mitbestimme.

Ein weiterer kritischer Aspekt, der zum Ausdruck kommt, besteht in einem zwiegespaltenen Bewusstsein mancher DorfbewohnerInnen. Einerseits begünstigten Vorstellungen von Idylle, 'natürlicher' Ästhetik wie Blumen, Gärten, Rebberge etc., Folklorismus und Historismus die zustimmende Einstellung zum Wettbewerb. Andererseits stünden die ökonomischen Interessen im Gegensatz zu dieser Identität, die mit dem Wettbewerb gestärkt werden soll.

## Heimatverbundenheit in Pfaffenweiler

Wie liese sich nun Verbundenheit mit der Gemeinde als erklärter Bestandteil der Wettbewerbsideologie speziell für Pfaffenweiler benennen und charakterisieren? Von besonderem Interesse erweisen sich hier die in Gesprächen genannten Elemente, welche im Bewusstsein der BürgerInnen Pfaffenweilers ihr Dorf für sie zur "Heimat" werden lassen. Eine Analyse dieser Aussagen befördert mehrere Aspekte zutage. Erkennbar werden Beziehungen zu der baulichen Substanz, dem eigenen Haus; Beziehungen zur Landschaft, den Reben; Beziehungen zu Freunden, Nachbarn, Bekannten im Dorf; Eingebundensein ins Vereinsleben; Heimatpflege und "Geschichtsbewusstsein"; politisches Engagement; Gestaltung und Übernahme von bestimmten, im Dorf allgemeingültigen Werten.

Ina-Maria Greverus stellt fest, dass für die Konstitution und Versicherung von Identität nicht nur menschliche Kontakte und Beziehungen eine wesentliche Rolle spielen, sondern dass auch die bauliche Umwelt in ihrer Spezifik und Einmaligkeit Orientierung im täglichen Leben bietet<sup>35</sup>. Diese Orientierung entsteht massgeblich durch die Nutzung und eigene Gestaltung dieser Umwelt, welche überhaupt erst als Basis der Beheimatung dient<sup>36</sup>. Die Nutzungsmöglichkeiten müssen dabei den bestehenden Bedürfnissen entsprechen.

Der Wettbewerb wirkt hier durchaus ambivalent. Einerseits entsteht, angeregt durch seine denkmalpflegerischen Interessen, eine Bewusstseinsveränderung in der Dorfbevölkerung, die sich in der Bereitschaft abzeichnet, sich bei neueren Sanierungen weg vom rein Funktionalistischen hin zum Ästhetischen, Denkmalpflegerischen zu bewegen. Andererseits hemmt er durch ungünstig plazierte Verschönerungen die Bewegungserfordernisse der Landwirte und Winzer.

## *Modernisierung und Historisierung*

Die bauliche Umwelt bietet aber nicht nur in ihrer funktionalen und ästhetischen Form Identifikationsmöglichkeiten mit dem Ort, sondern auch in ihrem historischen Erscheinungsbild als Zeuge der eigenen Vergangenheit<sup>37</sup>. Die starke Gewichtung gerade auf der Erhaltung historischer Bausubstanzen kann den Wettbewerb einerseits zum Antrieb einer bewussteren Wahrnehmung und Gestaltung der eigenen gebauten Umgebung machen<sup>38</sup>. Andererseits besteht durch seine nivellierenden

Tendenzen die Gefahr, dem Dorf seine Individualität zu nehmen und dadurch einer raumspezifischen Identifikation der BewohnerInnen mit ihrem Ort entgegenzuwirken<sup>39</sup>.

Dass dieser Aneignungsprozess, der sich im Arbeiten, Gestalten und Spiel in Beziehung zur und mit der Umwelt vollzieht, auch innerlich sehr ambivalent sein kann, zeigt das Beispiel einer hierzu befragten älteren Pfaffenweiler Bürgerin. Für sie ist das Dorf nach der Instandsetzung vieler historischer Gebäude und der "Pfädle" *trotzdem* noch schön. Im wesentlichen sei es moderner geworden. Sie erinnert sich gern an die alte Zeit, als man zwar sehr hart arbeiten musste, die Gemeinschaft unter den Leuten aber noch sehr viel grösser gewesen sei. Von der Anstrengung im Rebberg erholte man sich beim Herbsttanz oder beim gemütlichen Sitzen vor den Häusern, als alle noch Bänke dastehen hatten. Entweder sang man dabei gemeinsam Lieder oder tauschte sich im Gespräch aus. Es entstand eine Atmosphäre von "Heimeligkeit" und "Heimatverbundenheit". Die heutigen technischen Hilfsmittel im Weinberg und der Ausbau vieler Strassen und Wege mache allerdings das Leben im Dorf sehr viel bequemer und dadurch auch angenehmer. Utz Jeggle analysiert solche Ambivalenz in der Bewertung des Früheren und Heutigen mit den treffenden Worten: "Früher war es schöner, aber heute geht es uns besser – das ist die scheinbar widersprüchliche Grunderfahrung, die man häufig hören kann. Damit sind die beiden Seiten des Entfremdungsprozesses angedeutet: die Arbeit wurde leichter, aber man ist jener anheimelnden Nähe zur Natur auch entrückt, die einem die Arbeit, die Dinge, die man produziert, den Mitarbeiter, mit dem man zusammen schafft, fremd machen."<sup>40</sup>

Auch das Bewusstsein, dass sich die Verbindung von Dorf und Natur in der historischen Baustuktur niedergeschlagen hatte, verschwand in diesem Wandel der Technisierung. Die Förderung des Wiedererkennens von naturgegebenen Materialien in der Bausubstanz, die wesentlich zur Charakteristik eines Dorfes beitragen kann, ist durchaus ein Erfolg des Wettbewerbs und der Dorfentwicklung. In Pfaffenweiler resultiert daraus beispielsweise die häufige Wiederverwendung des ortseigenen Kalksandsteins. Ebenfalls ist die Errichtung von Mäuerchen aus Naturstein anstatt der vor kürzerer Zeit noch üblichen Betonmauern bei Gemeindesanierungen Produkt dieser Bewusstseinsveränderung.

Als Bedingung, die dörfliche Eigenart gerade als Alternative zum städtischen Leben zu erhalten oder wieder konstituieren zu können, besteht speziell an die Dorfentwicklungsprogramme die Forderung, das Bewusstsein um die eigene Vergangenheit des Dorfes zu fördern, das heisst eine "Aneignung der je einzigartigen Geschichte durch die Bewohner eines Dorfes" zu erreichen<sup>41</sup>. Der Wettbewerb "Unser Dorf soll schöner werden" kommt dieser Forderung in seinem Aspekt der Heimat- und Traditionspflege entgegen.

### Vereine und Feste

Ebenso wesentlicher Teil der Heimatverbundenheit mit Pfaffenweiler ist ein über Jahre hinweg entstandenes soziales Netz. Viele der heute hier lebenden BürgerInnen sind im Ort geboren und aufgewachsen. Dadurch entwickelten sich über die Schule, über Vereine und Nachbarschaft viele Kontakte und Freundschaften. Nicht allein die persönliche Verbundenheit, gepflegt bei gemütlichen Treffen und im Gespräch, zählt, sondern auch die darin eingeschlossene aktive Teilnahme am gegenseitigen

Leben. Sei dies durch Einspringen für dringende Arbeiten, beim Organisieren von Fahrgeschenken, bei Unfällen, bei Mund-zu-Mund Propaganda für die Qualitäten der örtlichen Pension etc. Die persönliche Einbindung in dieses soziale Netz hält auch solche BürgerInnen im Ort, die zeitweise Lust verspürt hätten, einmal fremde Luft zu schnuppern.

In allen Gesprächen taucht die Vereinszugehörigkeit in Pfaffenweiler auf und wird meist mit viel innerer Beteiligung und Freude geschildert. Praktisch alle beteiligen sich mit viel persönlichem Engagement in mehreren Vereinen und Vereinsleitungen. Die angebotenen Aktivitäten umspannen ein weites Feld, von Sport über Musik und Geselligkeit bis hin zur Heimatpflege. Der Höhepunkt der Vereinsarbeit und Dorfgemeinschaft ist das alljährliche "Schneckenfest", zu dessen Organisation und Ausrichtung alle Vereine und somit auch alle BürgerInnen einschliesslich des Bürgermeisters beitragen. Gerade diese Mitarbeit des Bürgermeisters, dessen Umgänglichkeit und Kameradschaft von vielen gelobt wird, verbindet symbolisch die Institution Gemeinde mit der Dorfbevölkerung.

Die aufwendige Koordination und Zusammenarbeit für das Fest stärkt das allgemeine Bewusstsein für die Gemeinschaft und somit die Identitätsversicherung nach innen. Andererseits wirkt das Fest als Attraktion in der regionalen Umgebung und verstärkt auch die Identität der sich nach aussen hin demonstrierenden Gemeinschaft.

Die Integration im Dorf erfolgt dementsprechend hauptsächlich über die Bereitschaft, aktiv am Vereinsleben teilzunehmen: einerseits durch die darin erkennbare Motivation der NeuzuzügerInnen, am Gemeinschaftsleben mitzuwirken, andererseits aber auch durch die Geste des Zugehens auf die Eingesessenen, die Bereitschaft zur Kommunikation und Freundschaft. Entzieht sich jemand dieser Integrationsinstitution 'Verein', bekommt er dies im alltäglichen Umgang zu spüren: vom Nichtgrüssen über verstummende Gespräche beim Eintreten in den Dorfgaststätten bis hin zu ihm sporadisch zugetragenen (geteilten) Meinungen über seine Person im Dorf.

Pfaffenweiler bietet seinen BewohnerInnen ein breites Angebot an Trachtenverein, folkloristischer Musikkapelle und traditionell ausgerichteten Festen während des ganzen Jahres. Die rege Beteiligung der Bevölkerung deutet auf eine Aneignung der regionalspezifischen Lebensweise und Geschichte, vor allem der 'Brauchtumspflege' hin. Die Einrichtung einer Archivarstelle und eines Dorfmuseums haben inzwischen einen Teil der Aktivitäten in professionelle und sachkundige Hände gelegt. Auch verweist die Auseinandersetzung mit historischem Weinbau, aus dem Interesse an ökologischen Zukunftsperspektiven für die Rebberge erwachsen, auf eine Form geschichtlicher Umweltaneignung.

Indem der Wettbewerb diese Aktivitäten, auch wenn sie nicht unbedingt durch ihn initiiert wurden, in die Bewertung aufnimmt und den Erfolgen Anerkennung zuteil wird, fördert er diese Tendenzen zur Aneignung der eigenen Umgebung, die sich in Heimatverbundenheit äussert beziehungsweise äussern soll.

Geht man noch einmal von der These aus, dass "Identität zu haben nicht nur heisst: sich zu erkennen, sondern auch erkannt und anerkannt zu werden – oder, wie es Erik H. Erikson ausdrückt, 'ein definiertes Ich in einer sozialen Realität'

darzustellen”<sup>42</sup> – dann lassen sich auch in Pfaffenweiler die Begriffe der “soziokulturellen, regenerativen und ästhetischen Raumorientierung”<sup>43</sup> als Hauptgrundlage für Heimatverbundenheit feststellen.

Beschreibt man die oben genannten Raumorientierungen näher, heisst das, dass die Identifikation mit dem Ort “zunächst über jene Qualitäten zu laufen (scheint), die am anderen Pol des ‘Fortschritts’ zu städtischen Ballungszentren liegen: nachbarschaftliche Kommunikation gegen Anonymität, Aktivitätsentfaltung im eigenen Wohnbereich gegen vorgefertigtes und durchgeplantes Wohnen, Naturlandschaft als Freizeitwert gegen städtischen Freizeitkonsum, historisch gewachsene Vielfalt dörflicher Bausubstanz gegen Beton- und Plastikmonotonie”<sup>44</sup>.

Der Wettbewerb greift in seiner Konzeption genau diese Punkte auf, worin eine Erklärung für seinen Erfolg liegen mag. Die konsequente Frage, was nun zuerst da war, der Wettbewerb oder die Raumorientierung, und was demzufolge Produkt wessen ist, kann wohl nur in dem ‘Kompromiss’ der dialektischen Beziehung zwischen beiden eine Antwort finden.

## Der Wettbewerb als demokratisches Modell

Um die Bevölkerung an dieser Idee und ihrer Umsetzung zu beteiligen, denn ohne die Beteiligung der BürgerInnen würde das Ganze nur Idee bleiben, wird an die nüchterne Dorfentwicklung der mit einem Anflug von Kreativität behaftete Wettbewerb “Unser Dorf soll schöner werden” angehängt. Die DorfbewohnerInnen werden sowohl durch konkrete Aufgaben motiviert – wie Haus- und Gartenpflege – als auch durch das Konkurrenzprinzip. Somit vereinigt der Wettbewerb nicht nur einen demokratischen Anspruch auf sich: der Beteiligung aller an der Verbesserung des dörflichen Lebensstandards, sondern auch die anderen, wohl ebenso wichtigen Grundpfeiler der heutigen Gesellschaft: Leistung und Konkurrenz.

Durch seine staatliche Initiierung ist er gleichzeitig Legitimationsinstrument der Regierenden. Einerseits dient die Teilnahme und jeder mögliche errungene Preis als Verdeutlichung und Legitimation der Arbeit von Bürgermeister und Gemeindeverwaltung gegenüber ihren BürgerInnen, indem viele Bemühungen und Aktivitäten der Institution Gemeinde als Bewertungskriterien in den Wettbewerb integriert sind. Andererseits wirkt diese Legitimationsebene der eigenen politischen Arbeit innerhalb einer Gemeinde nicht nur zur Bevölkerung hin, sondern ebenso zu denjenigen der Regierung. Der Bürgermeister und die Gemeindeverwaltung haben durch den Wettbewerb die Möglichkeit, auch nach ‘oben’ hin deutlich zu machen, was sie leisten und bereits geleistet haben. Letztlich legitimiert sich aber auch der Staat durch den Wettbewerb vor seinen BürgerInnen, indem er sie an seinen Ideen und Plänen teilhaben lässt und ihnen, bei entsprechender Akzeptanz, die gebührende Anerkennung ausspricht.

Mehrere Parteien versichern sich somit ihrer gemeinsamen Arbeit, Zustimmung und gegenseitigen Anerkennung. Hieraus mag sich die kontinuierliche Teilnahme der gleichen Gemeinde am Wettbewerb erklären. Das Abflauen dieser Versicherung wird aufgefangen durch die immer wieder neu verwendbaren Motivationsspritzen der Verantwortung eines Dorfes als Vorbild für andere, nachdem man einen Preis erreicht hat, und dem allgemeingültigen Arbeitsprinzip, sich nicht auf errungenen Lorbeeren auszuruhen.

Trotz verschiedener Kritik aus der Bevölkerung gelingt es dem Wettbewerb, beziehungsweise dem Staat, mehrheitlich Zustimmung zu dem Programm zu erlangen. Zu einem bedeutenden Teil mag das daran liegen, dass der Staat die vorhandene Phantasie und das Eigenengagement der BürgerInnen mit seinen Vorhaben zu verbinden weiss. Er nimmt das Potential an privater Arbeit und Kreativität auf und gibt den BewohnerInnen ein staatliches, hier sprich demokratisches und somit allen dienliches Ziel. Durch die Anerkennung der Preisverleihung erstattet der Staat den DorfbewohnerInnen ihr Engagement und dessen Erfolge in Form einer Medaille wieder zurück. Damit gelingt ihm eine stärkere An- und Verbindung von BürgerInnen und Staat.

Dennoch bleibt schlussendlich die Frage offen, ob die Heimatverbundenheit der Bevölkerung mit ihrer Gemeinde wirklich so massgeblich durch den Wettbewerb “Unser Dorf soll schöner werden” angeregt und gefestigt wird? Sind es nicht in viel stärkerem Masse die menschlichen Beziehungen in ihrer Dynamik, die zu den für den Wettbewerb verwendeten Eigeninitiativen führen und die die Gemeinde “liebens- und lebenswert” machen?



# Der Weinbau

# Beobachtungen zur Weinlese

Jakob Binkert

Im Rahmen unserer Feldforschungsübung in Pfaffenweiler hatten wir uns dazu verpflichtet, bei der Traubenernte, dem “Herbschten”, zu helfen. So hatte ich Gelegenheit, bei einem Winzer mitzuerleben, wie der wichtigste Abschnitt im Weinjahr verläuft. Die ersten Eindrücke zeigten bereits, dass die Klischeevorstellungen vom fröhlichen Weinlesen mit Gesang, Herbsttanz am Abend und heiterem Ausklang mit begränzten Traktoren beim Heimbringen der letzten Traubenladung zur Trotte der Vergangenheit angehören. Von Gesang war nichts zu hören, vom Tanz nichts zu sehen und die letzte Fuhre wurde, genau so wie alle vorangegangenen, an die Winzergenossenschaft abgeliefert. Auch der Rebbergbann, das heisst das Verbot des Betretens der Weinberge vor der Ernte als Massnahme gegen Traubendiebstahl und zur Verhinderung einer zu frühen Lese, besteht in der Gemarkung Pfaffenweiler seit kurzem nicht mehr. Nur schöne Tafeln sollen die Leute vom Traubenstehlen abhalten...

Und wie präsentierte sich das Dorf zur “Herbschtzeit”? Während der Lese war das Dorfbild durch das Herumfahren von Traktoren aller Bauarten und jeden Alters mit Anhängern, beladen mit Wannen voller Trauben, belebt. Besonders um das Gebäude der Winzergenossenschaft staute sich am Abend die Vehikel. In den Rebbergen glitzerten gruppenweise Fahrzeugansammlungen. Aus der Winzergenossenschaft und aus mehreren Gebäuden des Dorfes drang der säuerliche Geruch von frisch gepresstem Traubenmost. Aber sonst waren kaum Hinweise auf die wichtigste Zeit des Weinjahres zu erkennen. Keine Fässer standen in den Strassen oder wurden an den Brunnen mit Wasser verschwemmt. Nachts herrschte in den Strassen Totenstille.

Das “Herbschten” sei die strengste Zeit im Winzerjahr, sagte meine Gastfamilie, denn es müsse in einem kurzen Zeitraum geschehen, und sowohl das Erntedatum wie auch der Ablieferungstermin würden von den Weinlesekontrolleuren der Winzergenossenschaft festgelegt. Der Ablieferungsplan wird im voraus bekanntgegeben. Er richtet sich nach dem Reifegrad der Trauben, der Lage des Rebberges (Batzenberg oder Dürrenberg) und dem verfügbaren Tankraum der Winzergenossenschaft für die Aufnahme des Traubenmostes. Nässe und Regenwetter beeinträchtigen die Qualität eines Weines. Folglich wird, wenn immer möglich, bei Nässe nicht geerntet und der Ablieferungsplan kann, meist kurzfristig, eine Änderung erfahren. Dies kann für den Winzer unangenehme Folgen haben, denn im Gegensatz zu anderen Arbeiten im Rebberg benötigt er für das Herbsten zusätzliche Arbeitskräfte, um die Ernte in der vorgeschriebenen Zeit abliefern zu können.

Das Abschneiden der Trauben erfolgt von Hand und benötigt viel Zeit; durch den Einsatz von Maschinen konnten bisher nur das Einsammeln der Trauben und der Transport erleichtert und rationalisiert werden. Die Hilfskräfte stammen aus dem Verwandten- und Bekanntenkreis, aber auch aus dem Ausland, beispielsweise aus Polen. Sie sind teilweise berufstätig und müssen für den Einsatz im Rebberg Ferientage beziehen. Das Aufgebot an ErntehelperInnen richtet sich nach der Grösse der Rebfläche. Bei meiner Winzerfamilie halfen bis zu sieben Personen pro Tag

mit, denn von der einen Sorte musste ein Hektar in drei Tagen geerntet werden, während für eine andere Sorte mit nur zwölf Ar Parzellengröße zwei Tage zur Verfügung standen. Das kurzfristige Aufbieten der Arbeitskräfte bei Änderung des Ablieferungsplanes verlangt ein gewisses Organisationstalent und setzt auch eine gewisse Beweglichkeit voraus.

## Ein Tag in den Reben

Der "Herbschitag" beginnt morgens um sechs Uhr. Nach einem guten Frühstück wird der "Bulli", der kleine Traktor, mit Brückenwagen und Kunststoffwannen zur Abfahrt bereitgestellt. Ferner werden die notwendige Anzahl 15-Liter-Plastikeimer als Sammelgefässe (zwei bis drei pro Person), Wasser zum Waschen der Rebscheren sowie Bänke und Tische für das Mittagessen in den Reben aufgeladen. Die Winzerin belädt das Familienauto mit den Getränken und dem Mittagessen, mit Rebscheren, Stiefeln und Kinderspielsachen, falls die Enkeltochter mitkommt. Das Essen wurde am Vorabend zubereitet und am Morgen manchmal durch frisch eingekaufte Back- und Wurstwaren ergänzt. Um etwa viertel vor acht Uhr treffen die meist gutgelaunten Hilfskräfte auf dem Hof ein. Nach einer kurzen Begrüßung beginnt die Fahrt in den Rebberg. Am Ort eingetroffen, stellt der Winzer den Brückenwagen so am Parzellenrand ab, dass die Wannen gut mit den Trauben gefüllt werden können. Die Winzerin teilt jeder Person eine Gasse zu, die sie ernten muss. Die am Morgen festgelegte Gassenzuteilung gilt für den ganzen Tag, so dass man immer dieselben Nachbarn rechts und links neben sich findet. Die Stockreihen werden immer hangaufwärts geerntet. Die äusseren Gassen, in denen die vollen Plastikeimer am wenigsten weit gereicht werden müssen, werden den älteren und weniger kräftigen Personen zugeteilt.

Das Ernten erfolgt von Hand mit der Rebschere. Die Rebscheren unterscheiden sich von den üblichen Gartenscheren durch ihr geringeres Gewicht, bequemere Griffe und scharf geschliffene Schnittflächen an der Spitze. So können die dünnen Ranken durchgeschnitten werden, mit welchen sich die Trauben sehr oft um die Drähte klammern. Durch die Drahtrahmenerziehung wird erreicht, dass sich die Trauben in der Nähe des untersten Drahtzuges befinden. Das Pflücken erfolgt deshalb in einer stark gebückten Haltung.

Das Schneiden verlangt eine exakte Handarbeit. Die Trauben werden mit der einen Hand angehoben und mit der anderen abgeschnitten. Dabei muss man darauf achten, dass nicht ausgerechnet die reifsten Beeren zu Boden fallen. Früher, als noch keine Mengenbegrenzung angeordnet war, wurde deshalb beim Schneiden unter jede Traube ein Gefäß gehalten, das die abfallenden Beeren auffangen sollte. Die Trauben werden in die Plastikeimer gelegt. Wichtig ist die Instruktion, wie geerntet werden muss, da Trauben von Pilzen oder Schimmel befallen sein können, von Wespen oder Vögeln angepickt sind oder andere Schäden (zum Beispiel von Hagel) aufweisen. Aufgrund der Vorgaben der Winzergenossenschaft wird eventuell eine Aussortierung verlangt. So war bei den Spätburgunderreben eine getrennte Ernte nach Beeren mit Fäulnis und gesunden Beeren vorgeschrieben. Das separate Sammeln verlangt eine genaue Überprüfung jeder abgeschnittenen Traube. Befallene Beeren mussten ausgeschnitten und getrennt von guten Beeren in verschiedene Eimer gelegt werden. Das getrennte Einsammeln bedeutet einen erhöhten Arbeits-

aufwand. Generell gehören von Wespen angenagte Beeren nicht zur Ernte, da sie leicht zu einem Essigstich im Wein führen können. Ebenfalls nicht zur Ernte gehören die "Winterdroli", das sind Trauben, die an "Geizenschossen", das heisst am einjährigen Holz, hängen.

Die vollen Eimer werden in den Stockreihen abgestellt und von Männern in den ca. 300 Liter fassenden Kunststoffbehälter am "Bulli" entleert. Um das Einfüllen zu erleichtern, fährt der Traktor zwischen den Stockreihen die Gassen hoch. Sobald der Behälter voll ist, wird er aus den Reben herausgefahren und in die grossen Wannen entleert. In steilen Reblagen und bei nassem Boden kann mit dem Traktor nicht in die Gassen eingefahren werden. In diesem Fall müssen die Trauben mit einer Tragbutte, "Bücki" oder "Bicchi" genannt, aus den Reben herausgetragen werden. Der Umgang mit der "Bücki" ist nicht so einfach, wie es aussieht. Die volle Butte ist ca. 80 kg schwer und muss unter Erklimmen einer Leiter in die Wannen entleert werden. Diese Arbeit wurde nur vom Winzer selbst ausgeführt.

Eine grosse Wanne fasst ca. 1.000 kg Trauben. Ob ganz oder nur teilweise voll, werden sie vor dem Mittagessen und am Abend in die Trotte der Winzergenossenschaft gefahren. Hier wird das Erntegut mit einem Saugrüssel in die Aufarbeitungsanlage entleert. Automatisch wird es auf einer Durchlaufwaage gewogen und sein Zuckergehalt nach Öchslegraden bestimmt. Diese beiden Messwerte erhält der Winzer als Ablieferungsbeleg auf einem Papierstreifen ausgedruckt. Das Entleeren von 1.000 kg Trauben dauerte ca. fünf Minuten.

Die Lesegruppe war, je nach Arbeitsaufwand, jeden Tag verschieden gross, bestand aber meist aus einer gleichen Anzahl von Frauen und Männern. Das Team war gut aufeinander eingespielt, so dass ohne grosses Rufen die vollen Eimer entleert und wieder zurückgestellt wurden. Eine Auf trennung in Frauen- und Männerarbeit liess sich erkennen. Alle Schwer- und Maschinenarbeit, wie den Traktor fahren, Eimer- und "Bücki" tragen, besorgten die Männer zusätzlich zur Schneidearbeit. Die Frauen schnitten und sorgten für das leibliche Wohl. Die Leute im Herbsteinsatz müssen durch Speise und Trank bei guter Laune gehalten werden. Dabei war auffallend, dass nur sehr wenig Wein während der Arbeit getrunken wurde. Apfel- und Orangensaft sowie Sprudel wurden bevorzugt. Das Mittagessen wurde immer in den Reben eingenommen und dauerte etwa eine Stunde.

Nach der Rückkehr am Abend erhielten die Hilfskräfte eine reichliche Vesper und wurden anschliessend mit einem Korb voller Trauben und Äpfel sowie mit einem Geldbetrag verabschiedet. Da es keine Richtlinien für die Höhe der Entschädigung gibt, steht es jedem Winzer frei, wieviel er den Helfern ausbezahlt. Nach der Vesper bereitete die Winzerin, oft von ihrer Tochter unterstützt, das Mittagessen für den folgenden Tag vor.

Während des Traubenschneidens bietet sich eine vorzügliche Gelegenheit, sich gegenseitig über die Vorkommnisse der letzten Zeit zu informieren und auszufragen. Die Männer mischten sich wenig in diese Gespräche ein. Die Themen betrafen Kindererziehung, Hochzeiten und Auflösung von Ehen, Schwiegermütterprobleme, Todesfälle und Krankheiten, günstige Einkaufsgelegenheiten, Vereinsanlässe und anderes mehr. Es wurden nur wenige Witze erzählt. Neckereien zwischen den Familienangehörigen waren zu vernehmen, allerdings nicht sehr oft. Eine längere Diskussion entspann sich zwischen dem Winzerpaar über die Menge der Trauben, die für den eigenen Verbrauch bestimmt werden sollte. Die beiden zählten die

kommenden Feste auf, an denen wahrscheinlich Wein getrunken wird, bis schliesslich der Winzer entschied, dass drei Gassen genügten. Diese Menge Trauben lieferte genau die erhofften 300 Liter Most.

Die täglichen Themen betrafen auch den mutmasslichen Ertrag und die Öchslegrade, vor allem auch den Vergleich dieser Werte mit den Vorjahreszahlen und den Resultaten der Nachbarn. Diese beiden Grössen entscheiden über den Jahresverdienst aus den Reben. Früher war der Rebbaum eine gute Einnahmequelle. Heute ist das nicht mehr der Fall. Mit der Vergütung durch die Winzergenossenschaft muss der Winzer sämtliche Auslagen für den Rebbaum bezahlen, das heisst Spritzmittel, Dünger, Maschinenstunden, Hagelversicherung, Pachtzinse, Arbeitslöhne und Steuern. Da für die Bewirtschaftung von einem Hektar Reben ca. 900 Stunden aufzuwenden sind, ist der Verdienst nicht mehr hoch.

Mit der letzten Fuhr zur Trotte am 7. Oktober und dem Reinigen und Versorgen der Geräte war das Weinjahr abgeschlossen. Es herrscht nun eine kurze Pause im Rebberg bis im November mit dem Schneiden begonnen werden muss.

Die Weinernte gleicht einer herkömmlichen Feldfruchternte. Die Trauben werden angebaut und an einen Grossverteiler verkauft. Was nach der Ablieferung mit den Früchten geschieht, scheint nicht mehr zu interessieren. Pfaffenweiler, ein Weindorf? Von der Landschaft her betrachtet handelt es sich um ein Dorf inmitten von Reben. Aber die Rebparzellen werden dank der heutigen Rationalisierung fast ausschliesslich im Nebenerwerb bewirtschaftet. Der Ertrag aus den Reben ist für einen Teil der Bevölkerung noch eine willkommene Einnahmequelle. Von der Bevölkerungsstruktur her betrachtet, spielt der Rebbaum eine untergeordnete Rolle im Dorf, er ist aber eminent wichtig für die Pflege des Landschaftsbildes.

## Kulturkontakte im Rebberg: Polnische Erntehelfer und Erntehelperinnen in Pfaffenweiler

Rita Bossart, Katja Müller

Der betriebene Weinbau ist sehr arbeitsintensiv. Deshalb sind vor allem Winzer und Winzerinnen, die keiner Winzergenossenschaft angeschlossen sind, während der Lesezeit auf zusätzliche Arbeitskräfte angewiesen. Von der Ausbeute und Qualität der Weinlese hängt für sie das Auskommen des Betriebs und der Lebensunterhalt der Familie ab. Die Belastung und Verantwortung der selbständigen Weinbauern ist in dieser Zeit besonders hoch. Blitzschnelle Entscheidungen müssen gefällt werden, damit die Ernte erfolgreich verläuft. Die Auswahl der Arbeitskräfte spielt hier eine entscheidende Rolle: von ihrem Know-how und ihrer Versiertheit hängt der Erfolg der Lese ab.

Früher kamen Leute aus der näheren Umgebung, um beim Herbsten zu helfen: Männer meist als Büttenträger und Frauen als Leserinnen. Heutzutage stammen die GastarbeiterInnen vorwiegend aus dem Ausland, ein grosser Teil davon aus Polen. In der Hoffnung auf eine Arbeitsmöglichkeit geben viele Polen und Polinnen ihr letztes Geld aus, müssen sie doch alleine für die Fahrt nach Deutschland die für sie



Abb. 4 "Internationales" Vespern während der Weinlese: die polnischen ErntehelperInnen machen Rast.

Bild: Rita Bossart

erhebliche Summe von DM 50.- bis 150.- aufbringen. Nicht nur ihre Fahrt, auch ihre Anstellung ist mit einigen Kosten verbunden. Um ein Visum für drei Monate zu erhalten, muss zusätzlich jeder in seinem Heimatland DM 100.- bezahlen. Die Kosten für die Arbeitsbewilligung in Deutschland sowie Unterkunft und Verpflegung gehen in der Regel zu Lasten der Winzerfamilie.

Da die Arbeitssuche nicht immer von Erfolg gekrönt ist, bleibt den Arbeitssuchenden nichts anderes übrig, als im Freien zu übernachten. Werden sie im Schlaf gestört, packen sie in Windeseile ihre Habseligkeiten zusammen und verschwinden – dabei bleibt häufig das eine oder andere liegen. So wurden wir auf einige Kleidungsstücke im Feld aufmerksam gemacht, die von jemandem über einen Pfosten gehängt worden waren und vermutlich bei einem überstürzten Aufbruch zurückgelassen wurden.

In unserer Gastfamilie waren in diesem Jahr während der Lese sechs Polinnen und Polen angestellt. Einige von ihnen sind bereits zum zweiten oder dritten Mal hier. Bis auf einen Erntehelper, der pensioniert ist, gehen alle in Polen einer Arbeit im Büro oder in der Fabrik nach; sie verbringen ihre Ferien in den Rebbergen von Pfaffenweiler.

Ihre Situation lässt uns an Max Frisch denken, der sagte: "...man hat Arbeitskräfte gerufen, und es kommen Menschen" <sup>45</sup>. Beinahe alle unsere polnischen ArbeitskollegInnen sind verheiratet und haben teilweise noch ziemlich kleine Kinder. Um ihren Familien und auch sich selbst in Polen ein besseres Leben zu ermöglichen, nehmen sie die Strapazen einer Sechstagewoche mit einer täglichen Arbeitszeit von 10 bis 14 Stunden auf sich. Verglichen mit den Löhnen in ihrer Heimat verdienen sie beim Herbsten viel Geld; verglichen mit den Löhnen in der Schweiz ist ihr Verdienst gering.

Der Kulturkontakt zwischen den Arbeit gebenden einheimischen Winzerfamilien und den Arbeit suchenden polnischen ArbeiterInnen verläuft nicht immer reibungslos. Die ökonomische Notwendigkeit auf beiden Seiten schafft eine gegenseitige Abhängigkeitsbeziehung: einerseits benötigen die WinzerInnen kompetente und dennoch kostengünstige Arbeitskräfte, andererseits sind die Polen und Polinnen in Anbetracht der wirtschaftlichen Notlage im eigenen Land auf Arbeit im Ausland angewiesen. Eine solche Situation birgt selbstverständlich Konfliktpotentiale und führt nicht selten zu Auseinandersetzungen zwischen beiden Seiten. Die Kommunikationsschwierigkeiten haben dabei sowohl sprachliche als auch soziokulturelle Unterschiede als Hintergrund. Zusätzliches Nicht-Verstehen auf beiden Seiten mag mit dazu beitragen, dass die Zusammenarbeit oft nicht einfach ist.

Trotz aller Unbilden, dem grossen Arbeitspensum und ihrem hohen Arbeitstempo sind unsere polnischen KollegInnen meist vergnügt und immer hilfsbereit. Beim gemeinsamen Mittagessen gibt es viel zu lachen. Mit Hilfe eines polnischen Erntehelfers, der ein wenig Deutsch spricht, und unterstützt durch Gestik und Mimik ist eine Verständigung leicht möglich. Gegenseitig versuchen wir uns einige Worte aus der anderen Sprache beizubringen, so zum Beispiel “smacznego” (Guten Appetit!) und “na zdrowie” (Zum Wohl!).

## Weinbau und Flurbereinigung am Batzenberg

Jakob Binkert

Hinter dem Begriff Flurbereinigung verbergen sich sehr vielfältige Probleme, vorwiegend aus den Bereichen der wirtschaftlichen und sozialen Strukturen, der Raumplanung und des Umweltbewusstseins. Im Rahmen dieser Arbeit versuche ich, auf der Grundlage von Archivarbeit im Gemeindearchiv von Pfaffenweiler die Begründung, die gesetzlichen Verordnungen und den Ablauf der Flurbereinigung am Batzenberg zusammenzustellen und durch Interviews persönliche Eindrücke von direkt Betroffenen darzustellen.

### Erste Initiativen zur Zusammenlegung

Das erste Gesetz über die Feldbereinigung im Grossherzogtum Baden datiert vom 5. Mai 1856 und hatte zum Ziel, die Anlage von Feldwegen zu verbessern. Es wurde erst am 27. März 1931 durch eine neue Verordnung ersetzt.

Im Jahre 1884, in einer Zeit, wo die letzte, aus wirtschaftlichen Gründen erfolgte Auswanderung aus Pfaffenweiler nach Algerien seit mehr als 30 Jahren abgeschlossen war, erschien der 28seitige Bericht “Die Erhebung über die Lage der Landwirtschaft im Grossherzogtum Baden”<sup>46</sup>. Dieser stand sehr wahrscheinlich in Zusammenhang mit der Wirtschaftskrise, die durch den Deutsch-Französischen Krieg von 1870/71 ausgelöst worden war. Er stellt eine Analyse des allgemeinen Betriebswirtschaftsverhaltens dar. Es wird festgehalten, dass das Anwachsen der Bevölkerung den Nahrungsspielraum übertreffe. Die Gemarkung sei im Verhältnis zur Bevölkerung zu klein. Hieraus resultierten hohe Pacht- und Kaufpreise, was zu einer hohen

Verschuldung führe. Speziell auf den Rebbaubezogen wird unter anderem festgehalten, dass

- die Reben zu wenig Dünger erhielten,
- die Feldwege sich in mangelhaftem Zustand befänden,
- keine bäuerliche Rechnungsführung bestehe,
- Probleme in den Abhängigkeiten von Zwischenhändlern auftraten,
- die Realteilung im Rebbaub zur Zersplitterung der Besitzverhältnisse führe,
- eine Vermögensverminderung durch Elementarschäden entstanden sei,
- eine Zunahme der Verschuldung festzustellen sei.

Im Bericht wird empfohlen, die Erntevermarktung durch eine genossenschaftliche Vereinigung der Landwirte und die Errichtung von Verkaufsorganisationen zu verbessern. Der grösste Teil dieser Ermahnungen wurde erst mit der Flurbereinigung ab 1955 behoben. Erstaunlicherweise wurde das Thema der Reblauskrankheiten, das seit 1874 im deutschen Weinbau bekannt war, im Bericht von 1884 nicht erwähnt. Bereits am 10. Januar 1881 erschien ein Artikel von Prof. Adolf Blankenhorn zum Thema “Auf welche Weise kann der den Weinbau vernichtenden Thätigkeit der Phylloxera vastatrix (Reblaus) entgegen getreten werden?”<sup>47</sup>. Das Reblausgesetz von 1904 legte die Abwehrmassnahmen fest. Um diese Zeit wurden auch die ersten Reblausschäden im Gebiet des Batzenberges festgestellt<sup>48</sup>.

Wiederholte Fehlernten und ein völliger Ernteausfall 1910 bewogen das Grossherzogliche Ministerium des Innern, am 30. November 1910 ausserordentliche Massnahmen zu ergreifen, um die Notlage der Rebbauern zu mildern. Es wurden Darlehen erteilt, aber nur an diejenigen, die ihre Reben pflegten und trotzdem notleidend geworden waren<sup>49</sup>. Beihilfen zur Bekämpfung von Rebschädlingen wurden ebenfalls gewährt, wiederum nur an Winzer, die die Reben rechtzeitig vor der Blüte spritzten.

Da die Weinernten 1912 und 1913 erneut schlecht ausfielen, erkundigte sich das Bezirksamt Staufen mit Brief vom 14. Oktober 1913, ob nicht eine “Änderung der ganzen Betriebseinrichtungen wie Verlegung des Schwerpunktes vom Weinbau auf andere landwirtschaftliche Kulturen zu empfehlen wäre”<sup>50</sup>. Ein Antwortschreiben des Gemeinderates von Pfaffenweiler auf diese Anfrage fehlt leider in den Akten.

## Schritte zur Rationalisierung des Weinbaus in Pfaffenweiler

Ein Antrag des Ministeriums auf Flurbereinigung anfangs der 30er Jahre wurde von der Gemeinde Pfaffenweiler mit der Begründung abgelehnt, dass Finanzierungs- und Besitztumsprobleme bestünden, und dass ein Ernteausfall nicht tragbar sei. Um die dringend notwendige Flurbereinigung vorantreiben zu können, wurden 1934 vom Staat die Flurbereinigungsämter geschaffen und Pfaffenweiler dem Amt Freiburg unterstellt.

Im Zweiten Weltkrieg scheint die Lage im Weinbau, im Vergleich zu den übrigen Wirtschaftszweigen im Raum Freiburg, günstig gewesen zu sein. Die Ernten konnten gut vermarktet werden. Bei den Ernten vom Batzenberg handelte es sich immer noch um Trauben von wurzelechten Gutedel-Reben, also nicht um reblausresistente Pflanzensorten. Die Reblaus hatte zwar 1904 das Gebiet des Batzenberges erreicht, durch konsequente Anwendung der Bekämpfungsmassnahmen war

es jedoch möglich gewesen, die Schäden in wirtschaftlich tragbaren Grenzen zu halten. Die ersten Anlagen mit reblausresistenten Gutedelpfropfreben entstanden 1928 am Dürrenberg und waren ein Misserfolg. Die Stöcke waren wohl resistent, lieferten aber weder einen qualitativ noch quantitativ befriedigenden Ertrag. Am Batzenberg wurden deshalb weiterhin Neuanlagen mit wurzelechten Gutedelreben bepflanzt. Diverse kleine und zerstückelte Parzellen verwahrlosten, da für sie nicht die notwendige Pflege aufgewendet oder zur Verjüngung der Kulturen Neuanlagen errichtet werden konnten.

Während der französischen Besatzung ab 1945 lebten die Winzer den Umständen entsprechend gut. Da die Mark eine schlechte Kaufkraft hatte, konnten mit Wein und Schnaps Tauschgeschäfte getätigert werden. Damals wies das Dorf mit knapp 1.000 Einwohnern einen Bestand von ca. 300 Stück Grossvieh und 200 Schweinen auf<sup>51</sup>, was eine gute Selbstversorgung ermöglichte. Der eigentliche Startschuss für einen starken Aufschwung des Rebbaues kam jedoch mit der Währungsreform vom 20. Juni 1948 und der Einführung der Deutschen Mark. Der Absatz verbesserte sich und mehrere Winzer wurden motiviert, ihre alten Rebanlagen zu erneuern.

Eine schlechte Nachricht für die Pfaffenweiler Winzer war die Entscheidung eines Weingrossabnehmers, in Zukunft Wein nicht mehr fassweise, sondern in Flaschen abgefüllt zu beziehen. Dafür waren die Pfaffenweiler nicht eingerichtet, wohl aber beispielsweise die Winzergenossenschaft im Nachbarort Wolfenweiler. Die Vermarktungsschwierigkeiten führten zur Gründung einer eigenen Winzergenossenschaft im Jahre 1950, aber noch nicht zu einer rationelleren Bewirtschaftung im Rebanbau.

Wiederum musste der Anstoss für eine Flurbereinigung von der Regierung kommen. Er basierte auf dem neuen, noch heute gültigen Flurbereinigungsgesetz vom 14. Juli 1954. Eine Informationsveranstaltung fand 1954 im Gasthaus zur Stube statt. Dank wärmerster Empfehlungen durch den Gemeinderat stimmten die Winzer mit einer knappen Zweidrittelsmehrheit der Ausarbeitung eines Flurbereinigungsplanes für den Batzenberg in der Gemarkung Pfaffenweiler zu. Dem Flurbereinigungsprojekt der Gemeinde Pfaffenweiler sollte Modell-Charakter für künftige Reblandumlegungen zukommen. Die Gemeinde musste für den grösseren Teil der Finanzierung selbst aufkommen. Bund und Land beteiligten sich an den Ausgaben; das Bundesland trug die Kosten für das Verfahren, und zu den Ausführungs-kosten gewährten Bund und Länder Zuschüsse.

Im Anschluss an die Informationsveranstaltung wurden alle betroffenen Grundeigentümer und die landwirtschaftlichen Berufsverbände orientiert. Da noch keine Bodenwerte vorlagen, erfolgte die für das Umlegeverfahren notwendige Schätzung im November 1955. Zusätzlich führte die Gemeindebehörde mit allen Gegnern des Projektes Gespräche, um sie von der Bedeutung und der Tragweite des Vorhabens zu überzeugen. Aktenkundig ist, dass die Anordnung der Flurbereinigung vom Landesamt für Flurbereinigung und Siedlung Baden-Württemberg am 20. November 1955 in Form eines Flurbereinigungsbeschlusses erfolgte. Mit diesem Dokument wurde das Gebiet Weinstrasse-Batzenberg auf einer Karte im Massstab 1:1.500 genau festgehalten und das Verfahren geregelt: Die technische und rechtliche Abwicklung des Projektes erfolgte durch das Flurbereinigungsamt Freiburg unter Beteiligung der Grundeigentümer als Teilnehmergemeinschaft im Sinne einer Körperschaft des öffentlichen Rechts. In Abweichung von anderen



Abb. 5 Entfernung alter Weinbergterrassen, vermutlich in den 1920er Jahren.  
(Bild wiedergegeben mit freundlicher Genehmigung des Gemeinearchivs Pfaffenweiler.)

Flurbereinigungen, wo zum Beispiel nur eine Landumlegung oder Strassenlinienänderung festgelegt wird, umfasste dieses Projekt die Neugestaltung der Rebfläche als Voraussetzung für einen rationellen Rebenaufbau und eine neuzeitliche, maschinelle Bewirtschaftung.

Das Vorhaben verlangte von den Grundbesitzern die Mithilfe beim Abräumen der alten Rebanlagen und dem Entfernen von Mauern und Wegen. Dabei handelte es sich nicht um ein Arbeitsbeschaffungsprogramm für Arbeitslose, sondern um eine sinnvolle Beschäftigung der Grundbesitzer, die bis zur Neuanlage ihrer Rebberge einen vermindernten Arbeitsanfall hatten. Die Leute wurden für ihre Arbeitsleistung mit 1.40 DM pro Stunde entlohnt. Sobald ein grösseres Stück Land planiert und umgegraben war, wurde mit der Neubepflanzung begonnen. Die bisherige Reberziehung am Pfahl (jeder Stock an einem Pfahl) wurde durch den Drahtrahmen ersetzt, und anstelle der wurzelechten Gutedelreben wurden 1956 und 1957 neben reblausresistenten Gutedel-Pfropfrebel zu ca. 20 Prozent Müller-Thurgau als gut wachsende und weniger frostempfindliche Sorte sowie 10 Prozent Spätburgunder als Rotweinsorte eingepflanzt.

Die Flurbereinigung betraf insgesamt 111.5 Hektar Land. Hiervon wurden vorerst nur 39.37 Hektar neu mit Reben bestockt. Der Rest des Landes diente dem Acker- und Obstbau, als Baulandreserve, als Allmende und für Verkehrswege. An der Neuverteilung der Parzellen beteiligten sich 390 Grundeigentümer. Die Grundstückzahl wurde auf beinahe ein Viertel, von 2.483 auf 684, reduziert. Die Neuverteilung erfolgte durch das Flurbereinigungsamt, unter Berücksichtigung der Wünsche der Winzer betreffend Fläche und Lage. Die durchschnittliche Parzellengrösse stieg von 4 auf 16 Ar. Auszüge aus dem Flurbereinigungsplan mit den eingetragenen neu zugeteilten Grundstücken wurden jedem Teilnehmer zur Einsicht- und Stel-



Abb. 6 Wohlgeordnete Rebreihen nach der Flurbereinigung.

Bild: Sebastian Braun

lungnahme zugestellt. Nach Erledigung aller Beschwerden – mit einer einzigen Ausnahme – wurde der Flurbereinigungsplan öffentlich bekanntgegeben und der neue Rechtszustand per 12. Juli 1965 in Kraft gesetzt. Er enthält unter anderem die neuen Besitzverhältnisse, die Umlegungskosten, das Bewertungsverfahren aufgrund der Bodenklassierung, die Berechnung der Abfindungsansprüche, die Neugestaltung des Flurbereinigungsgebietes, die Wahrung der Rechte Dritter. Einen Überblick über die Flurbereinigung für die Nachkommen verfasste die Gemeindeverwaltung am 30. April 1971 nach Abschluss der Umlegung. Der Bericht enthält folgende Begründung für die Neuordnung der Rebberge:

Eine moderne, rationelle Bewirtschaftung der Rebfläche sei nicht mehr möglich gewesen, Bodenbearbeitung, Düngung und Spritzung mussten von Hand ausgeführt werden. Der Besitz war zersplittert und die Grundstücke waren im Durchschnitt nur drei bis vier Ar gross. Die Mehrzahl der Rebgrundstücke waren nur auf steilen, steinigen, mit Gestrüpp überwucherten Pfaden erreichbar. Der Dung musste oft 100 m steil bergauf getragen werden; dieselbe Mühe hatten die Spritzbrühenträger und auch die Buttenträger im Herbst. Viele Grundstücke waren von Bruchsteinmäuerchen durchzogen, die in früherer Zeit zur Terrassierung des Geländes errichtet worden waren. Der Rebbestand war überaltert und mit Rebläusen verseucht. Schliesslich konnten die in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelten Geräte zur Bewirtschaftung nicht eingesetzt werden.

## Nach der Flurbereinigung

Am Batzenberg fand die erste von drei Flurbereinigungen in der Gemeinde Pfaffenweiler statt. Zwischen 1962 und 1970 wurden die Bereinigungen im Gewann Kirchhoferberg (25 Hektar) und in den Gewannen Dürrenberg und Afrika (63 Hektar) durchgeführt.

Ich nehme die von mir befragte Familie als Beispiel, für die sich die Situation nach der Flurbereinigung in folgender Weise darstellte. Alle neu zugeteilten Parzellen sind gut zugänglich und mit einem Rebbautraktor zu bearbeiten. Die Lage und die Bodenqualität der neuen Parzellen waren mit den alten Parzellen vergleichbar. Die Familie musste ihre eigenen Rebstöcke ausgraben und verbrennen. Anschliessend räumten die Frauen die auf ihren Parzellen liegenden Bruchsteinmauern ab und füllten mit den Steinen die alten, nicht mehr benötigten Hohlwege auf. Das war eine mühsame Arbeit. Anschliessend erfolgte die Planierung durch ein Arbeitsteam. Nach Festlegung und Zuteilung der neuen Parzellen durch das Flurbereinigungsamt Freiburg i.Br. musste das Regierungspräsidium Südbaden die Bewilligung für die von der Familie beantragten Rebsorten erteilen. Erst dann wurden die Stecklinge bestellt. Die Rebneubepflanzung erfolgte durch die Familie selbst. Sie konnte am 5. Juni 1956 abgeschlossen werden. Trotz des späten Pflanztermines entwickelten sich die Stecklinge gut. Nach drei Jahren wurde die Drahtanlage in Eigenarbeit erstellt. 1960 lieferten die Reben den ersten Ertrag.

Andere von mir befragte Winzer bekräftigten die Ansicht, dass ohne Flurbereinigung heute kaum mehr Reben am Batzenberg stünden und der grosse Aufschwung des Dorfes in den 70er Jahren nicht möglich gewesen wäre. Die grosse Verschuldung der Winzer durch den Ernteausfall während der Umlegearbeiten, durch die Kosten für die Drahtanlagen und die Anschaffung von Maschinen konnte dank der Verbesserung der Ertragslage infolge besserer Rebsorten und geringerem Arbeitsaufwand weitgehend getilgt werden. Die wirtschaftliche Bedeutung des Rebbaues im Dorf veränderte sich jedoch markant. Durch die Mechanisierung und den Verzicht praktisch aller Winzer auf eigene Weinherstellung und Vermarktung durch Ablieferung der Ernte an die Winzergenossenschaft wandelte sich der Rebbau von der Vollerwerbstätigkeit zu einem Nebenberuf. Den Winzern stand nun, nach eigenen Aussagen, Freizeit für andere Beschäftigungen zur Verfügung. Es konnten neue Verdienstmöglichkeiten gesucht werden.

Irgendwelche Nachteile hat niemand formuliert. Interessant war aber die allgemeine Aussage, dass unter den heutigen Voraussetzungen keine Flurbereinigung in einem ähnlichen Massstabe mehr möglich wäre. Als Begründungen wurden sowohl die Schwierigkeiten bei der Vermarktung des Weines wie auch das Problem einer Konsensfindung mit den Umweltschützern angegeben.

Aufgrund des damaligen Flurbereinigungskonzeptes präsentiert sich der Batzenberg heute als eine grosse Reben-Monokulturlandschaft, fast ohne Baum und Strauch. Neben den positiven Resultaten wurden in der Folge auch die Probleme erkennbar, die durch die Ökonomisierung verursacht worden waren. Hecken und Steinmäuerchen sind die Lebensräume von Vögeln und Eidechsen, die schädliche Insekten fressen. Monokulturen reagieren viel empfindlicher auf Schädlingsbefall. Zur Verhinderung der Erosion muss auf das Hacken und Offenhalten des Bodens zwischen den Rebstöcken verzichtet werden. Das regelmässige Befahren der Gas-

sen mit den Traktoren verdichtet den Boden. Die Wärme, die durch Mauern und den offen gehaltenen Boden gespeichert wird, fehlt den planierten und begrünten Parzellen. Den Mitarbeitern des Weinbauinstitutes in Freiburg i.Br. sind alle diese Probleme bekannt und sie versuchen heute, mit den Winzern und der Winzergenossenschaft neue Wege und Möglichkeiten im Weinbau zu diskutieren.

## Aktuelle Probleme im Weinbau 1993

Sebastian Braun

In Pfaffenweiler gibt es mit den Weingütern Roman und Hug lediglich noch zwei selbständige Betriebe, die ihren Wein selbst herstellen und vertreiben. Die anderen Winzer haben sich in der 1950 gegründeten Winzergenossenschaft im Ort zusammengeschlossen. Sie hat etwas über 250 Mitglieder, die meisten davon sind Nebenerwerbswinzer und -winzerinnen, "Feierabendbauern" genannt. Im "Winzerdorf Pfaffenweiler", wie man sich liebevoll nennt, gibt es insgesamt nur noch fünf landwirtschaftliche Vollerwerbsbetriebe.

Die Organisation der Pfaffenweiler Winzergenossenschaft lässt sich in ihrer Struktur wie folgt kurz beschreiben. Alle Mitglieder bilden die Vollversammlung, in der unter anderem die Lieferpreise festgelegt werden. Sie wählt einen Aufsichtsrat, der die Finanzen kontrolliert. Ebenso wird von der Vollversammlung der Vorstand der Winzergenossenschaft gewählt, der aus fünf Mitgliedern besteht: dem Vorstandsvorsitzenden, dem Vorstandsvizevorsitzenden und drei Beisitzern. Unter den Beisitzenden befindet sich normalerweise auch der Geschäftsführer. Sie erfüllen praktisch die Funktion einer Exekutive und fällen die Entscheide.

Die meisten der Winzergenossenschaftsmitglieder bewirtschaften nur noch wenig Rebland, etwa 15 bis 50 Ar. Weil sich für diese Flächen die Anschaffung der teuren Spezialmaschinen nicht lohnt, "winzern" die meisten von Hand, was natürlich den Arbeitsaufwand beträchtlich erhöht. Da sich der Rebbau im Moment nicht einmal mehr mit weit grösseren Grundstücken auszahlt, wollen viele der jüngeren Generation die Mehrarbeit in den Reben nach Arbeitsschluss nicht noch zusätzlich auf sich nehmen und den ganzen Jahresablauf nach dem Gedeihen der Rebstöcke richten. Ein Winzer kann zum Beispiel nicht nach Belieben in Urlaub fahren, sondern nur dann, wenn es im Weinbau nichts zu tun gibt. Die Arbeiten im Rebberg sind für jemanden, der sowieso den ganzen Tag körperlich und vielleicht im Freien arbeitet, auch als Hobby nicht besonders attraktiv. Die ältere Generation, die meist aus Tradition weiterwinzert, kann nicht unbegrenzt die harte Handarbeit verrichten. Deshalb verkaufen oder verpachten viele ihr Rebland oder sie lassen es einfach unbewirtschaftet. Besonders die Reben in den ungünstigeren Lagen fallen der Weinrezession anheim.

Eigentlich wäre das ja nicht weiter schlimm, denn falls die Nachfrage an Wein wieder steigt, könnte das Land ja wieder bewirtschaftet werden. Doch ein Stück Rebland darf nicht beliebig lange brachliegen, andernfalls wird es aus dem Reblandkataster gestrichen. Wenn daher die fünf bis zehn Jahre dauernde Frist überschritten ist, muss man, um auf dem Land wieder Reben anbauen zu dürfen, anderswo das

Rebbaurecht kaufen und auf sein eigenes Grundstück umschreiben lassen. Allerdings dürfen nur Rebbaurechte von gleicher Qualität dergestalt "verschoben" werden.

Bis 1993 existierte ein lokales Kataster der Weinsorten, das genau festschrieb, welche Weine in welchen Lagen angebaut werden durften. Früher war darin auch die Anzahl der Rebstöcke festgeschrieben. Nun ist das staatliche Kataster zwar ausser Kraft gesetzt, doch sind zumindest die Mitglieder der Winzergenossenschaft noch an deren Bestimmungen gebunden. Denn die Genossenschaft, die in den momentanen Zeiten der Überproduktion auf Qualität statt Quantität setzt, hat selbstverständlich kein Interesse daran, dass die Winzer und Winzerinnen in den schlechten Lagen gute Weine anbauen. Dadurch hätte man zwar eine grössere Menge an gut verkaufbarem Wein, dieser wäre aber insgesamt von geringerer Qualität, so dass die Verkaufschancen wieder sinken würden.

## Quantität versus Qualität

Im Prinzip möchte jeder Winzer möglichst viele Trauben abliefern, denn der Markt sollte ja so spielen, dass man für eine grössere Menge Trauben auch mehr Geld bekommen müsste. Da der Weinmarkt jedoch überschwemmt ist, setzt die Winzergenossenschaft vor allem auf Qualität. Vor dem Hintergrund dieser Entwicklung wurde ein Gesetz erlassen, das den Genossenschaften vorschreibt, nur noch 90 Hektoliter pro Hektar Rebland vermarkten zu dürfen. Damit die Winzergenossenschaft nicht auf den Restmengen sitzenbleibt, hat sie diese Beschränkung durch das System der Maximalmengen auf die Winzer und Winzerinnen weitergeschoben. Diese dürfen aber ausser für den Eigenverbrauch privat keinen Wein herstellen, so dass sie einen herben Einkommensverlust hinnehmen mussten.

Das System funktioniert folgendermassen: Für jede Sorte sind Qualitätsunterschiede anhand der Öchslegrade festgelegt. Die Genossenschaft setzt vor dem Herbsten ausserdem für jede Sorte drei Ablieferungsmengen fest:

- eine Maximalmenge von zum Beispiel 120 kg/a,
- eine Zielmenge von zum Beispiel 100 kg/a,
- eine Minimalmenge von zum Beispiel 80 kg/a.

Die Kontrolle läuft nun über den ausbezahlten Preis für die abgelieferten Trauben. Der Standardpreis pro kg/a wird für die Zielmenge festgelegt. Ausserdem hängt er ab von der Qualitätsstufe, also von den Öchslegraden der abgelieferten Trauben, womit die Winzer auch direkt auf die Qualität achten.

Für das Kontingent an Trauben, das die Maximalmenge übersteigt, bekommt der Winzer nichts, für 140 kg/a also den Preis von 120 kg/a. Liegt es zwischen der Ziel- und der Maximalmenge, muss der Winzer einen Abschlag für den Kilopreis hinnehmen; liegt es dagegen zwischen der Minimal- und der Zielmenge, erhält er einen Zuschlag auf den Kilopreis. Für Mengen unter der Minimalmenge erhält der Winzer keinen weiteren Zuschlag mehr, für 60 kg/a gilt also der gleiche Kilopreis wie für 80 kg/a. Dadurch liegt es im Interesse der WinzerInnen, möglichst die Zielmenge, auf keinen Fall aber mehr als die Maximalmenge abzuliefern. Dies hat eine genaue "Ausdünnung" der Reben im Frühsommer zur Folge, wenn die als zuviel angenommenen Trauben weggeschnitten werden.

Die Winzer und Winzerinnen haben daneben noch die Möglichkeit, vor dem Herbst eine erwartete Übermenge anzugeben, die dann auf jeden Fall zu Traubensaft verarbeitet und somit von ihrem Kontingent abgezogen wird. Soviele Liter Traubensaft, wie die angegebene Menge ergeben hätte, können die Winzer und Winzerinnen dann zum Selbstkostenpreis von der Winzergenossenschaft erwerben.

Bei jedem Abliefern der Trauben erhalten sie eine Quittung, auf der die Sorte, die Menge und die Öchslegrade angegeben sind. In der Winzergenossenschaft ist zudem vermerkt, wieviel Are Rebland der jeweiligen Sorte jeder Winzer hat, so dass damit eine Ertragskontrolle ausgeübt werden kann. Die Quittungen müssen solange aufbewahrt werden, bis der Preis pro Kilogramm festgelegt wird, dann dienen sie als Beleg über die Entschädigung, die er zu bekommen hat. Die Auszahlungspreise werden erst festgelegt, wenn der Wein vermarktet ist. So werden im Grunde jedes Jahr die Preise für das Vorjahr festgelegt. Dabei wird immer die Gesamtsumme des Ertrags verteilt, ohne dass genau nach Herkunft und Sorten unterschieden wird. Die sich schlecht verkaufenden Weine bringen einen so niedrigen Kilopreis, dass einige Winzer und Winzerinnen, die grosse Mengen davon liefern, andernfalls ein zu grosses Defizit machen. Es wird aber für die Edelsorten sicher mehr ausbezahlt als zum Beispiel für die Weissweine. Der Preis pro Kilo liegt nach den Informationen, die mir verschiedene Winzer gaben, zwischen 0,80 und 1,80 DM. Wenn wir das Zielmengenbeispiel von oben beziehen, kommen wir auf einen finanziellen Ertrag von 80.- bis 180.- DM pro Ar Rebland, je nach Sorte und erreichten Öchslegraden. Ein solcher Preis steht natürlich in keinem Verhältnis zur Arbeitsleistung, die während des Jahres in dieses Grundstück investiert wurde.

## Wenn Wein nicht einfach nur Wein ist

Andreas Berger

Weinproduzenten stehen in einem von zunehmendem Wettbewerb geprägten Markt. Moderne, effiziente Methoden in der Weinherstellung, eine starke ausländische Konkurrenz und nicht zuletzt auch die gegenwärtige Rezession führen zu Absatzschwierigkeiten. Um weiterhin auf dem Markt bestehen zu können, ist es unerlässlich, dass sich das Leistungsangebot der Weinanbieter in verstärkter Weise an den Wünschen der Abnehmer und Abnehmerinnen orientiert. Aus diesem Grund besteht ein Trend hin zu einer immer breiter werdenden Produktpalette, welche die unterschiedlichen Kundengruppen ansprechen soll.

Ein wichtiger Aspekt in der Frage, welcher Wein für welche Kunden und Kundinnen angeboten werden soll, ist die nicht gerade emotionslos geführte Debatte darüber, ob dieser nun trocken, halbtrocken oder süß auszubauen ist. Schaut man in der Geschichte etwas zurück, so finden sich die Wurzeln dieser Diskussion in den sechziger Jahren. Damals sind die Produzenten vermehrt dazu übergegangen, nur noch süßen – manche mögen behaupten pappigen – Wein herzustellen. Dies wird weithin dem Geschmackssinn Norddeutschlands, das man damals gerade als neuen Zielmarkt entdeckt hatte, zugeschrieben. Unter dem Ruf des süßen Weines haben die badischen Winzer auf den Exportmärkten heute noch zu leiden, obwohl

viele Produzenten bereits seit den siebziger Jahren dazu übergegangen sind, zweigleisig zu fahren und auch trockene Weine zu verkaufen. Hier gibt es jedoch die feinen Unterschiede: Ein äusserst trockener Wein mit einem Restzuckergehalt von null Gramm pro Liter ist noch lange nicht nach jedermanns Geschmack. Der Trend geht gegenwärtig in Richtung halbtrockene, liebliche Weine mit einem Restzuckergehalt von vier bis fünf Gramm pro Liter. Wichtig dabei ist, dass eine gewisse Säure nicht fehlen darf.

Zudem hat wieder einmal die Stunde der Sortenvielfalt geschlagen. Waren in den siebziger Jahren noch Sorten wie Kerner, Zähringer, Freisamer etc. populär, reduzierte sich in den Achtzigern die Nachfrage auf die traditionelleren Sorten Müller-Thurgau und Gutedel sowie in anderen Gebieten den Riesling. Zur Zeit besteht erneut die Tendenz, unterschiedliche Sorten konsumieren zu wollen. Beliebt sind Weiss- und Grauburgunder sowie in zunehmendem Masse Gewürztraminer. Auch der Spätburgunder erfährt gegenwärtig kaum Absatzschwierigkeiten. Diesen Trendschwankungen auf dem Markt nachzukommen und die gefragten Sorten anzubauen, ist jedoch für die Produzenten und Produzentinnen nicht gerade einfach, wenn man bedenkt, dass für die volle Ertragsreife einer Rebe etwa fünf Jahre veranschlagt werden müssen. Wer weiss, wie dann der Markt aussieht?

Diversifikation lässt sich hingegen auch auf andere Weise erzielen. Einerseits bieten immer mehr Produzenten und Produzentinnen die hochstehenden Selektionsweine an. Nach dem Motto Qualität statt Quantität soll edles Lesegut aus alten, stark zurückgestutzten Rebstöcken an Kundengruppen mit höchsten Ansprüchen gelangen. Andererseits wird immer mehr der aus Frankreich übernommene Barrique-Ausbau praktiziert, die Lagerung in kleinen Eichenfässern. Idealerweise soll das für frische Eiche typische Vanillearoma den Geschmack des Weins bereichern. Nicht zu vergessen ist zu guter Letzt der Sekt, der immer häufiger angeboten wird.

Eine vielfältige Produktpalette verlangt natürlich auch eine entsprechende Präsentation. Die früher allgemein verbreitete Literflasche findet nur noch bei Qualitätsweinen der unteren Preisklasse ihre Anwendung. Populär sind 0,75 Literflaschen in den verschiedensten Farben und Formen. Flaschenformen, wie sie für die französischen Bordeaux-Weine verwendet werden, sind heute gang und gäbe. Für ganz edle Tropfen darf es ruhig auch einmal teures italienisches Design sein. Die Etiketten präsentieren sich zunehmend künstlerischer. Berücksichtigt man die Auflagen der deutschen Weingesetzgebung, nach der eine Vielfalt mehr oder weniger nützlicher Informationen auf einem Etikett anzubringen ist, so wurde dieses Problem in vielen Fällen meisterlich gelöst.

Alles in allem lässt sich festhalten, dass die Weinproduzenten in Pfaffenweiler die Zeichen der Stunde erkannt haben und ihre Weine mit grossem Ideenreichtum auf dem Markt plazieren können.

# Ein Besuch in der Winzergenossenschaft

Stephan Meyer

Beim Anliefern der Trauben stehen die Winzer während des "Herbstens" oft Schlange, um ihre vollbeladenen Anhänger zu entleeren. Mit einer kräftigen Saug-Vorrichtung werden die Trauben ins Innere des Verarbeitungsgebäudes befördert, Menge und Zuckergehalt bestimmt, und die ganze Ladung wird der gewünschten Verarbeitungsstufe zugeführt.

Wenn die Trauben die mechanischen Trenn- und Aufbereitungsanlagen im oberirdischen Teil des Produktionsgebäudes passiert haben, gelangen sie als gären-de Flüssigkeit zur Weiterverarbeitung in den riesigen Keller. Jeder Besucher und jede Besucherin ist wohl erst einmal etwas erstaunt, anstelle tiefer Gewölbe mit Reihen von schweren alten Fässern chromglänzende Stahltanks und blinkende Kontrollkästen vorzufinden. Dass moderne Technik auch beim Wein dem Geschmack nicht abträglich sein muss, wird sie oder er bei der Weinprobe noch erfahren...

Na ja, romantisch sieht das nicht aus. Aber: dass so eine Temperatur-Steuerung, die die Gärtemperatur ständig überwacht und gegebenenfalls eine automatische Wasserkühlung einleitet, eine ganz gute Sache ist, und dass diese modernen, blitzblanken Tanks personal- und kostensparend produzieren helfen, sieht schon mal jeder ein. Beeindruckend ist es allemal und hat irgendwie doch seinen Charme.

Arbeit gibt's immer noch genug: Kontrolle und Wartung der Geräte, regelmäs-sige Entnahme von Tankproben, tägliche Reinigung von Keller und Anlagen, Leeren, Reinigen und Wiederauffüllen der Tanks. Bloss zusehen, wie Wein entsteht – nein, ganz so einfach geht das auch heute nicht.

Flaschengärung. Jeden Tag drehen, und wie! Alles nach Schema. Am Ende wird das der Sorten- und Jahrgangssekt des Hauses. Die Rüttelei ist die gleiche wie beim berühmten Champagner. Das Ergebnis auch? Das Rüttelschema überlassen wir besser gleich dem Fachmann – ich jedenfalls hätte spätestens am siebten Tag verrüttelt.

Jetzt werfen wir nochmal einen Blick hinauf in das Auslieferungslager und in den Verwaltungstrakt. Dort warten auf den interessierten Kunden grosszügige Verkaufs- und Probierräume. Durch verwinkelte Treppengänge geht's hoch, vorbei an der Sammlung alter Werkzeuge – solide und rustikal. Und dann steht er da, der Wein, abgefüllt in Flaschen und bereit für den Transport: Weiss nichts mehr von Fässern, Tanks und Schläuchen, weiss nichts mehr von Ernte, Dank und Bräuchen...

So stehen in Lagerhalle und Spedition die Weine zur Auslieferung bereit. Neben dem Produktionstrakt im Freien ist Platz für die grossen Lieferungen.

Die Vermarktung ist heute in allen Branchen das A und O des Wirtschaftens. Nur wer heute analysiert, welche Trends und Vorlieben im Augenblick und in Zukunft wichtig sind, kann rechtzeitig agieren, um den Absatz seiner Ware zu sichern. Wer aus solcher Erkenntnis Massnahmen wie selbstauferlegte Beschränkung zur Ver-besserung der Qualität oder Aufgabe gewohnter zugunsten neuer Produktionswei-sen trifft, muss kurzfristig mit Unverständnis und Protesten rechnen. Auf lange

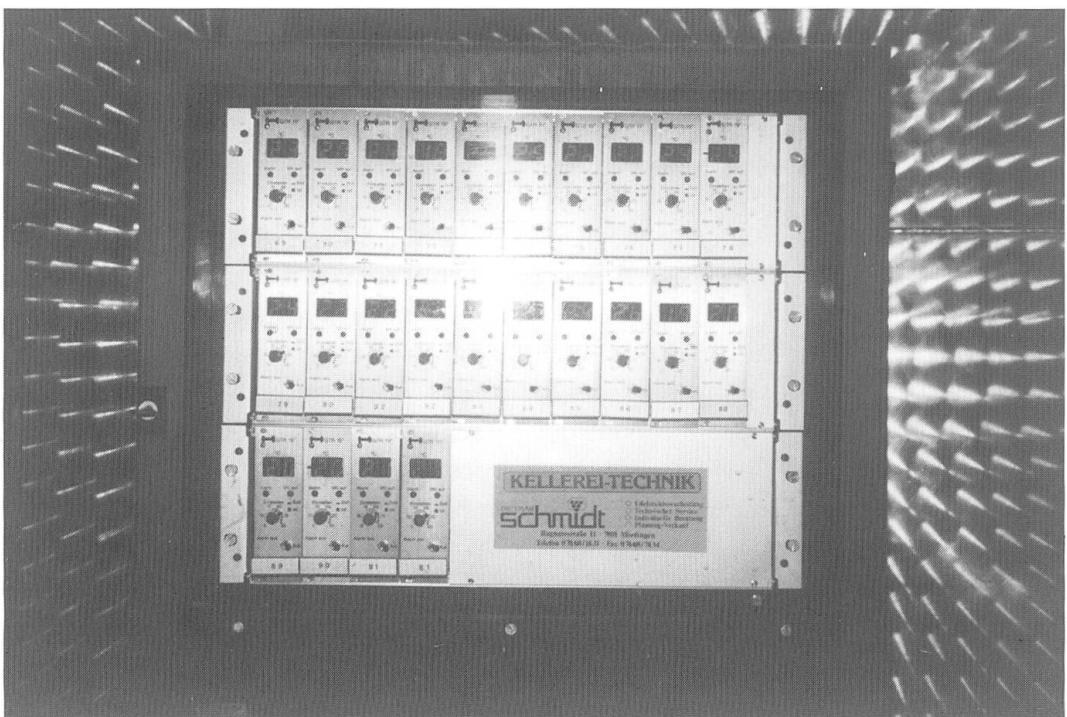


Abb. 7 Moderne Technologie im Weinkeller dient der Qualitätskontrolle während der Vinifizierung.  
Bild: Stephan Meyer

Sicht gesehen sind es aber genau solche Schritte, die unbemerkt das Schiff vor dem Sinken retten.

Hier warten sie also alle – die Müller-Thurgau, Gutedel, Ruländer, Nobling, Kerner, Freisamer, Weiss- und Grauburgunder, Spätburgunder (Weissherbst, Rosé und Rote), die Scheureben, Zähringer Sekte und Ruländer Eiswein. Qualität vom Batzenberg und Prädikat aus dem Oberdürrenberg. 600.000 Liter in Flaschen, 2.400.000 Liter im Fass, 3.000.000 Liter Wein insgesamt lassen sich hier lagern. Vom Tisch- und Landwein bis zum Exklusiv-Wein aus erlesenen Lagen. Jeden Herbst werden je 120 kg/a Gutedel, Müller-Thurgau und Nobling sowie je 90 kg/a der Edelsorten neu produziert. Dazu noch die Edelweine, Spezialitäten in ertragsreduzierter Selektion: 38 Liter pro Ar Spätburgunder Rotwein, 50 Liter pro Ar Gutedel und 34 Liter pro Ar Weissburgunder. Mengenüberschüsse aus der Lese dürfen die Winzer zur Herstellung ihres privaten “Neuen” nutzen.

Die Preise streuen laut Preisliste vom August 1993 von 4.20 DM für die günstigste Müller-Thurgau-Literflasche, über 6.- bis 8.- DM für die etwas edleren und 9.- bis 13.- DM für die guten Weine in der 0,75 Literflasche, bis zu den sehr guten Qualitäten mit 18.- bis 26.- DM. Die Exklusiv-Weine der Trockenbeerenauslese sowie der Eiswein kommen auf 51.- bis 59.- DM pro 0,5 Liter.

Unsere kleine Schar wird gleich im Verkaufsraum zur Probe gebeten, für grössere Besuchergruppen gibt es die Probierstube und für Gesellschaften den Saal. Da mundet der Wein und stärken die Häppchen. Wer will, nimmt – wenn das Budget es erlaubt – auch gleich eine Auswahl vom Feinsten mit ... Was nehm’ ich denn jetzt bloss mit nach Hause? Denn trotz aller Weinprobe: Wer die Wahl hat ...

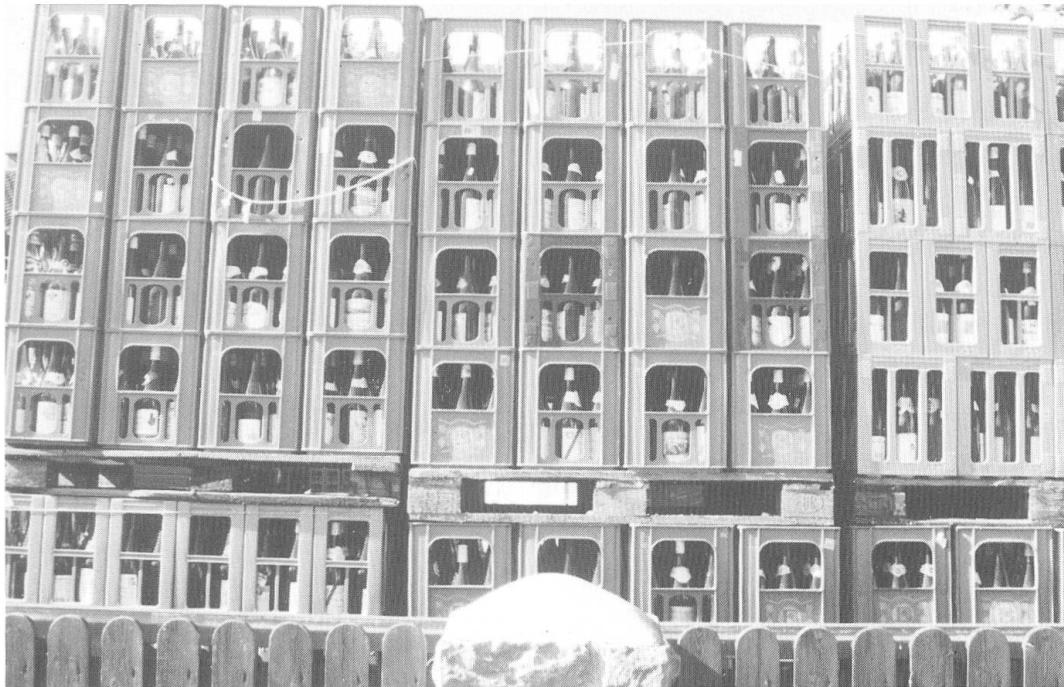


Abb. 8 Vom Fass zum Harass: Mit der Weinvermarktung haben sich die Gebinde gewandelt.  
Bild: Stephan Meyer

Wieder an der frischen Luft, schauen wir noch einmal zu, wie eine Ladung Trauben abgeliefert wird, und freuen uns schon auf den erstandenen Spätburgunder Weissherbst und die Flasche Oberdürrenberger Sekt.

Wer immer jetzt wegfährt, der das Dorf, seine Menschen und die Reben ein wenig kennengelernt hat, denkt sich in dem Augenblick: ich komme wieder, s' war schön, und wenn's vorher nicht reicht, dann zum nächsten "Schnekefest", wenn die Winzerhöfe und Keller wieder buntgeschmückt auf Gäste von weither warten und köstliche Speisen und feiner Wein das Kommen lohnen!

## Und daneben: Äpfel und Birnen

Pascal Angst

Der Obstbau ist in der Gegend von Pfaffenweiler noch relativ jung. Im Betrieb meiner Gastfamilie wurde erst Ende der 1960er Jahre mit dem Anbau von Äpfeln und Birnen begonnen. Inzwischen ist dieser Betriebszweig neben dem Rebbau einer der wichtigsten. Der Obstbau wird mit Niederstammkulturen auf ca. einem Hektar Ackerland betrieben, das teilweise ausserhalb des Schneckentals liegt.

Das Fallobst (Mostobst) wird im Betrieb zu Schnaps gebrannt (Obstler, Williams, Golden Delicious) oder zur Obstsaftgewinnung an eine Getränkefirma verkauft. Ein Teil des Erlöses kann als Apfelsaft für den Eigenbedarf übernommen werden. Nur wenig Tafelobst wird direkt ab Hof angeboten, das meiste wird mit

dem Auto in den umliegenden Gebieten bis hin zum Schwarzwald von Haus zu Haus verkauft. Für die Einlagerung auf dem Hof steht ein Naturkeller zur Verfügung, der zur Verlängerung der Lagerfähigkeit in Zukunft durch einen mechanisch gekühlten Raum ergänzt werden soll.

Der Arbeitsaufwand im Obstbau ist geringer als im Rebbau. Ein gewisses Problem stellt jedoch das Zusammenfallen der Erntetermine dar, in beiden Bereichen die arbeitsintensivste Phase. Durch eine geschickte Wahl und Diversifizierung der Obstsorten kann dies entschärft werden. Zudem ist die Erntespanne beim Obst grösser und es kann auch bei unsicherer Witterung geerntet werden, im Gegensatz zur Weinlese, die nach Vorgabe der Winzergenossenschaft und nur bei trockener Witterung erfolgt.

Im Betrieb werden zur Zeit zehn Apfelsorten und fünf Birnensorten mit unterschiedlicher Reifezeit und Lagerfähigkeit angebaut. Das Spektrum reicht bei den Äpfeln von der Frühsorte "Discovery" bis zu den Spätsorten "Boskoop" und "Idared", bei den Birnen von der frühen "Williams" bis zur Spätsorte "Gräfin von Paris". Birnen sind schwieriger anzubauen als Äpfel; sie sind witterungsempfindlicher und anfälliger für Transport- und Lagerschäden. Aus wirtschaftlichen Gründen werden sie heute nur noch in Niederstammkulturen angebaut. Die Birnbäume werden auf Quittenunterlagen (Wurzeln und Stamm) gepfropft, da diese schädlings- und krankheitsresistenter sind.

Seit kurzem nimmt der Betrieb am Programm der deutschen Obstbauern zum "integrierten und kontrollierten Anbau" teil. Dies bedeutet, dass das Obst nach einheitlichen Richtlinien angebaut werden muss. Statt chemischer Schädlingsbekämpfung werden Tier-Nützlinge wie Raubmilben gegen Spinnmilben, Marienkäfer gegen Blattläuse oder Greifvögel gegen Feld- und Wühlmäuse in die Produktion integriert. Mit modernen Überwachungsverfahren, dem Einsatz von Lockstoffen (Pheromonen) und der Verwendung biologischer und mechanischer Verfahren wird der Gebrauch chemischer Pflanzenschutzmittel weiter verringert. Anstelle regelmässiger Spritzungen werden Schadschwellen beachtet, das heisst, es wird erst gespritzt, wenn das Überhandnehmen einer bestimmten Schädlingsart eine grössere Ernte- oder Qualitätseinbusse befürchten lässt. Durch Verbesserung der Baumform, schonende Bodenpflege sowie ausgewogene Pflanzenernährung und Wasserversorgung wird Krankheitsbefall vermieden und das Baum- und Fruchtwachstum optimal gefördert. Vor der Ernte wird das Obst nach einer festgelegten Norm bewertet. Wird eine gewisse Minuspunktezahl nicht überschritten, darf das Obst mit der Bezeichnung "aus integriertem Anbau" verkauft werden.

Dies alles bedeutet zwar einen grösseren Aufwand für Anbau und Administration, dafür kann das Obst zu einem höheren Preis verkauft werden. Gerade für kleinere Betriebe, die ihre Produkte regional vermarkten, können die höhere Qualität und das bessere Image ausschlaggebend für die Konkurrenzfähigkeit gegenüber Grossbetrieben und Importware sein. Die Selbstvermarktungsfähigkeit dürfte allerdings neben den fehlenden Lagermöglichkeiten auch eine Begrenzung der Expansion im Obstbau der Kleinbetriebe darstellen, da zu grosse Mengen nicht mehr selbst verkauft werden können, sondern zu unwirtschaftlichen Preisen an den Grosshandel abgegeben werden müssen.

## ...und Schnaps

Die Schnapsbrennerei ist ein kleiner, aber wichtiger Betriebszweig für viele Winzerbetriebe. Gebrannt wird nur im Winter, hauptsächlich eigene Obstmaische sowie Hefe und Weintrester aus der Winzergenossenschaft. Die jährliche Menge richtet sich nach dem anfallenden Mostobst und nach dem erlaubten Kontingent.

Die Brennerei untersteht einer strikten Kontrolle durch den Staat: es wird nur ein einziges Brennrecht je Haus respektive pro Person vergeben; es muss ein eigener Betrieb vorhanden sein; es ist kein Zukauf von Brennrechten (Akkumulation) möglich; Brenntermin, -dauer und -menge müssen im voraus angemeldet werden; die Einhaltung des Kontingents wird überprüft, und schliesslich kann bei Vergehen gegen die Vorschriften das Brennrecht entzogen und das Brenngeschirr beschlagnahmt werden.

Das Kontingent meiner Gastfamilie, das nach Art und Menge des Ausgangsstoffes berechnet wird, beläuft sich auf 3.000 Liter Weingeist in zehn Jahren, das heißtt, es dürfen durchschnittlich 300 Liter Weingeist im Jahr gebrannt werden. Für 100 Liter Obstmaische werden 3,8 Liter Alkohol berechnet, für 100 Liter Hefe 5,5 Liter Alkohol. Diese Menge wird vom Kontingent abgezogen und muss dem Staat zu einem festgesetzten (niedrigen) Preis abgegeben werden. Wenn nun im Betrieb die jährlich im Durchschnitt anfallende Menge von 3.000 Liter Obstmaische verarbeitet wird, muss 114 Liter Alkohol vom Kontingent abgezogen und dem Staat verkauft werden. Da aber beim Brennen von Obstmaische ca. 5,5 Liter Alkohol pro 100 Liter Maische erzeugt werden, bleiben 51 Liter Alkohol übrig. Dieser kann nun an den Grosshandel verkauft oder zu vierzigprozentigem Obstler verdünnt und selbst vermarktet werden. Das restliche Kontingent von 186 Liter Alkohol ergibt bei 5,5 Liter Alkohol pro 100 Liter Hefe eine Hefemenge von 3.380 Liter, die noch gebrannt werden kann. Da die Ausbeute beim Hefebrennt ca. 9 Liter beträgt, bleiben 3,5 Liter Alkohol pro 100 Liter Hefe, also 118 Liter Alkohol übrig, der nicht dem Staat abgegeben werden muss.

Das Holz für die Befeuerung des Brenngeschirrs stammt aus dem eigenen Wald, somit können die Kosten sehr niedrig gehalten werden. Der kurzzeitig hohe Arbeitsaufwand beim Brennen fällt nicht sehr ins Gewicht, da der Termin im Winter relativ frei gewählt werden kann und nicht witterungsabhängig ist.

Vor dem Brennen müssen das Mostobst und der Trester aus der Winzergenossenschaft zur Vergärung noch eine gewisse Zeit möglichst luftdicht eingelagert werden. Der Trester wird dazu in grosse Wannen gefüllt und gestampft, damit er möglichst kompakt ist. Das Mostobst wird mit einer Häckselmaschine zerhackt und in grosse Metallbehälter gefüllt.

Das Brenngeschirr besteht aus einem Feuerungsraum mit Aschegrube, darüber sitzt die Blase, die über eine Füllöffnung (oben) und einen Schlempeablass (unten) verfügt und in einem Wasserbad schwimmt. Dieses ist gleich einem Dampfkochtopf abgeschlossen und mit einem Überdruckventil ausgestattet, denn besonders gegen Ende der Destillation muss die Blase etwas über den normalen Siedepunkt des Wassers erhitzt werden. Auf der Blase ist die Glocke angebracht, von wo der Dampf durch ein kurzes Rohr in den Verstärker (Rektifikator) gelangt. Darin wird mittels sogenannter Glockenböden Dampf durch die rücklaufende Flüssigkeit geleitet, was zu einer Alkoholanreicherung führt. Vom Rektifikator kommt der Dampf zum

Röhrenkühler. Dieser wird mit fliessendem Kaltwasser betrieben; er kühlt den Dampf soweit ab, dass dieser sich verflüssigt und unten als Destillat, also Alkohol austritt.

Gebrannt wird zwischen Dezember und Februar. Während des Brennens muss ständig jemand beim Brenngeschirr sein, um Holz nachzuschieben, Temperatur und Druck zu kontrollieren, die vollen Alkoholkanister auszutauschen und die Füllung zu erneuern. Der Reinalkohol wird in Plastikkanister gefüllt und eingelagert. Bei Bedarf wird der Reinalkohol bis zur erforderlichen Verdünnung mit destilliertem Wasser versetzt und in Flaschen abgefüllt.

## Küferhandwerk und Weinbau

Andreas Berger

Tonnen und Fässer waren bis in dieses Jahrhundert hinein die unerlässlichen Aufbewahrungsmittel für feste und flüssige Waren. Dem Berufsstand der Böttcher oder Büttner kam deshalb eine grosse Bedeutung zu. Seit dem Mittelalter entstanden je nach Region oder Art der hergestellten Produkte unterschiedliche Bezeichnungen dafür. Zu den bekanntesten zählen Küfer, Fassbinder, Binder und Kübler. Je nach Art des verwendeten Holzes gab es Weissbinder (Nadelholz), Rotbinder (Buchenholz) und Schwarzbinder (Eichenholz).

Eine Spezialisierung erfolgte in Gegenden mit grossem Bedarf an speziellen Böttcherwaren. In den Weinbauregionen wurden vor allem Gefässe für die Weinlese und -kelter benötigt. Während man im Markgräflerland die aus Tannenholz gefertigten Gegenstände von Küblern aus dem Schwarzwald bezog, wurden Böttcherwaren aus Eiche von den lokalen Schwarzbündern hergestellt. Das Holz dazu lieferte der ortseigene Eichenwald, der früher in allen Weinbaugemeinden anzutreffen war. Der Beruf des Holz- und Weinküfers stellte eine spezielle Variante des Binderberufs dar. Das Arbeitsgebiet dieser Spezialisten beschränkte sich nicht nur auf die Herstellung von Holzgefäßen; vielmehr waren sie die Fachleute für vieles, was mit dem Weinbau zusammenhing.

Wie aus einer Quelle von 1864 ersichtlich ist<sup>52</sup>, waren zu jenem Zeitpunkt sieben Küfer in Pfaffenweiler tätig. Diese haben höchstwahrscheinlich nicht alle eine eigene Werkstatt betrieben, waren aber dennoch in ihrem Beruf ausgebildet. Die relativ hohe Zahl der Küfer erklärt sich daraus, dass es in früheren Jahrhunderten keine Alternative zu den Holzgefäßen gegeben hat. Ihr Wissen wurde dringend gebraucht, denn nur sie hatten die Kenntnis darüber, wie Fässer und andere Gebinde hergestellt werden konnten. Der Vorgang, aus einem geraden Stück Holz eine runde Fassdaube herzustellen und diese dann zu dichten Fässern mit einem genau vorherbestimmten Fassungsvermögen zusammenzufügen, setzte grosse Fachkenntnisse voraus. Nur die Küfer verfügten über die benötigten Erfahrungswerte und Werkzeuge. Sie waren auch diejenigen, welche die Fässer pflegen und diese wie auch alle anderen Holzbehälter ausbessern konnten. Zum Putzen der Fässer, vor allem dann, wenn sich Weinstein abgelagert hatte, mussten sie ebenfalls gerufen werden.

Die Küfer waren allgemein für die Holzgefässe zuständig so auch für das 'Herbstgeschirr', die zur Traubenlese benötigten Gefässe. Sie waren dafür verantwortlich, dass sich rechtzeitig zum Herbst alle Gefässe in einem ordnungsgemässen Zustand befanden. Jedes Jahr wurden dazu von der Gemeinde einige Küfer als Kontrolleure bestimmt und vereidigt. Sämtliches Herbstgeschirr musste zu einem bestimmten Zeitpunkt an die laufenden Brunnen gestellt und dort gewässert sowie gereinigt werden. Aufgabe der Küfer war es, dieses abzunehmen und wenn nötig zu beanstanden. Wichtigste Kriterien waren Sauberkeit, Dichtigkeit und Stimmigkeit. Gab es undichte Behälter, dann waren die Küfer dafür verantwortlich, diese auszubessern. Viele Gefässe mussten zudem geeicht werden.

Nicht nur bei der Weinlese waren die Küfer für die genauen Masse von Behältnissen zuständig. Vor der Einführung des metrischen Systems gab es genormte Gefässe, nach denen größenmässig bestimmte Behälter hergestellt werden konnten. Die Küfer wussten genau Bescheid über die entsprechenden Masse. Aufgrund ihrer Berufserfahrung und mit Hilfe von Schablonen war es ihnen möglich, Behälter mit genau vorherbestimmtem Volumen anzufertigen.

Ein Schwerpunkt in der Arbeit der Küfer war die Pflege des lagernden Weins. Oft waren sie in früheren Jahrhunderten als reisende Handwerker tätig, die gerufen wurden, wenn es irgendwo Wein auszubauen gab. So gab es Küfer in Freiburg und Umgebung, die mit Karren unterwegs waren, auf denen sie ihre Ausrüstung mitführten, so etwa Schläuche und Pumpen zum Umfüllen von Fässern. In Weinbaugemeinden waren dafür spezielle Gemeindeküfer angestellt. Diese Spezialisierung



Abb. 9 Otto Hug (rechts im Bild) in den 1930er Jahren bei einem Umtrunk vor seiner ersten Küferwerkstatt an der Weinstrasse.  
(Bild wiedergegeben mit freundlicher Genehmigung der Familie Hug.)

führte bei der Gründung der ersten Winzergenossenschaften dazu, dass die ersten Kellermeister immer ausgebildete Holz- und Weinküfer waren. Der heutige Beruf des Weinküfers war bis in die fünfziger Jahre dieses Jahrhunderts noch nicht unabhängig von jenem des Holzküfers erlernbar.

Eine weitere Tätigkeit der Küfer war früher ihr Amt als Weinstichler. Nur sie durften ein Fass anstechen. Normalerweise übten sie diese Funktion in den Gasthäusern aus, so etwa in der "Stube" in Öhlinsweiler sowie im alten Gemeindewirtschaftshaus in Pfaffenweiler, wo die Fässer mit dem Gemeindewein eingelagert waren. Nur die Weinstichler waren befugt, ein Fass zu öffnen, daraus ein entsprechendes Quantum an Wein zum Ausschank abzulassen und es danach wieder zu verschliessen. Sie waren verpflichtet, genau Buch zu führen, da vom abgezapften Wein das Umgeld, eine Verbrauchssteuer, erhoben wurde.

## Der alte Weinhandel und die Rolle der Küfer

Gegen Ende des Herbstes begann der Mostverkauf. Leider sind in Pfaffenweiler kaum Unterlagen darüber auffindbar, da sie aus steuerlichen Gründen an das Bezirksamt in Freiburg weitergeleitet werden mussten. Trotzdem lässt sich anhand des Verzeichnisses aus dem Jahre 1864 der gesamte Mostverkauf der Gemeinde Pfaffenweiler festhalten<sup>53</sup>. Der Most wurde demnach bis weit über die Region hinaus verkauft: Aufkäufer kamen unter anderem aus dem Schwarzwald, von der Schwäbischen Alp, aus Karlsruhe und vom Bodensee. Eine Karte, auf der die Herkunftsorte sämtlicher Aufkäufer jenes Jahres eingetragen sind, findet sich in der Winzergenossenschaft von Pfaffenweiler. Die Käufer waren in der Regel Gastwirte, aber auch vereinzelte Händler aus Müllheim, Freiburg, Freudenstadt und Bad Krozingen, welche für sich in Pfaffenweiler Kellerraum gemietet hatten.

Während des Mostverkaufs waren die Küfer sehr gefragt. Einerseits wurden sie oft als Vermittler herangezogen, wenn sich die Vorstellungen über den zu bezahlenden Preis auseinanderbewegten. Aufgrund ihrer beruflichen Erfahrung waren sie die Sachverständigen für die Qualität und somit auch den Wert des Mostes. Auf der anderen Seite bekleideten sie das Amt der vereidigten Weinlader. In dieser Funktion wurden sie in die Keller der Winzer gerufen, sobald ein Kauf zustandegekommen war. Nur die Küfer hatten die Erlaubnis, den Most in die Fässer der Aufkäufer umzupumpen und nur sie verfügten über die geeigneten Geräte. In früheren Jahrhunderten dienten dazu die Trag"bücki" und Trichter, später Handpumpen und Schläuche.

Die Weinlader waren zudem beauftragt, die Weinladscheine auszufüllen. Diese enthielten Angaben über Käufer, Verkäufer, Menge und den erzielten Preis. War an Weihnachten der Mostverkauf vorüber, dienten sie dazu, den erzielten Durchschnittspreis, den sogenannten Weinschlag, zu ermitteln. Dieser Weinschlag oder Schlagpreis bildete in der Folge die Grundlage für die Steuerveranlagung der gesamten Weinbaugemeinde. Bezahlt werden musste das Umgeld sowie eine Exportsteuer. Jeder Winzer wurde anhand der von den Küfern abgefassten Weinladscheine besteuert. Interessant ist, dass sich die steuerliche Veranschlagung nicht nach dem erzielten Preis richtete, sondern lediglich nach der verkauften Menge. Diese Art der Besteuerung entspricht durchaus dem alten Steuerrecht, nach dem der Staat einheitliche Steuersätze festlegte. Bei dieser Art der Besteuerung erzielten

folglich jene Winzer einen Gewinn, die für ihren Most einen überdurchschnittlichen Preis erhalten hatten. Um so härter traf die Steuer diejenigen, welche ihren Most unter dem Schlagpreis verkauft hatten. Es kann hingegen davon ausgegangen werden, dass sich der Mostpreis auf einem mittleren Niveau eingependelt hat und die Preisunterschiede nicht sehr hoch ausgefallen sind.

Gegen Ende des letzten Jahrhunderts traten die Küfer vermehrt auch als ordentliche Weinhändler in Erscheinung. In Pfaffenweiler war Hiazinth Schuble der erste, der während Jahrzehnten im Ort Most gekauft, ihn selbst ausgebaut und als Fasswein weiterverkauft hat. Die Tätigkeit als Weinhändler wird Anfang dieses Jahrhunderts von praktisch allen Küfern ausgeführt, wenn auch nur für kurze Zeit. In den Zwischenkriegsjahren war dem Weinhandel trotz verschiedener Bemühungen kaum Erfolg beschieden. Die Gründe dafür liegen im schlechten Zustand der Reben sowie den katastrophalen wirtschaftlichen Verhältnissen. Einzig Otto Hug und später auch dessen Sohn Pius gelang es, ihren Weinhandel aufrechtzuerhalten.

## Das Ende eines Handwerks und Berufsstandes<sup>54</sup>

Seit dem Beginn dieses Jahrhunderts haben weitreichende Veränderungen die Stellung der Küfer zunehmend in den Hintergrund gedrängt. Einerseits fand eine fortschreitende Mechanisierung im Weinhandel statt. Die Weinbauern begannen, sich eigene Gerätschaften anzuschaffen. Andererseits liess die Einführung eines neuen Steuersystems die Aufgabe der Küfer als vereidigte Weinlader und Aussteller von Weinladscheinen hinfällig werden.

Die einschneidendste Veränderung bezog sich aber auf die von den Böttchern angefertigten Behältnisse. Kleingefässe wie Eimer, Kübel, Wannen und Zuber wurden zunehmend von industriell gefertigten Zinkblech- und Emailwaren und später von Plastikbehältern verdrängt. Zudem führte der allgemeine Rückgang der Eigenproduktion und Vorratshaltung von Lebensmitteln zu einer Verringerung des Bedarfs an Vorratsbehältern. In Weinbauregionen erwuchs den Schwarzküfern eine zunehmende Konkurrenz zu den von ihnen gefertigten Eichenfässern. Winzergenossenschaften, welche anfangs noch zu ihren Auftraggebern gehört hatten, gingen bald dazu über, für die immer grösser werdenden Mengen an einzulagerndem Wein zuerst die mit Fliesen ausgelegten Zementtanks zu errichten und dann Edelstahl tanks zu kaufen. Gleichzeitig schlossen sich immer mehr Weinbauern den Winzergenossenschaften an und gehörten folglich nicht mehr zu den Abnehmern von Küfereiprodukten.

Gewisse Alternativen blieben weiterhin bestehen, so etwa die Produktion von Bierfässern. Trotzdem reichten diese geringen Auftragsvolumen zusammen mit gelegentlichen Reparaturaufträgen immer weniger dazu aus, eine Küferei auf eine rentable Art und Weise weiterzuführen. Der letzte Küfer in Pfaffenweiler, Pius Hug, stellte 1966 seinen Betrieb ein. Küferei als Handwerk ist heute beinahe ausgestorben. Im Markgräflerland betreiben lediglich noch zwei Küfer am Kaiserstuhl eine eigene Werkstatt.

# Die Strausswirtschaft

Katja Müller

Da ich täglich in der Strausswirtschaft auf einem der Weingüter tätig war, beruhen meine Informationen weniger auf schriftlichen Quellen als auf allgemeinen Beobachtungen und auf Interviews mit den Straussensirten und -wirtinnen. Während meine Kollegin und ich am Bedienen waren, kamen wir immer wieder mit Gästen ins Gespräch; es bot sich die Möglichkeit, ganz ungezwungen mit der Kundschaft in Kontakt zu kommen.

Die Tatsache, dass in Pfaffenweiler zwei solcher Gastbetriebe beheimatet sind und in der ganzen Gegend ein Aufschwung dieser Einrichtungen festzustellen ist, unterstreicht ihre Bedeutung. Doch worin liegt ihre eigentliche Besonderheit? Aus einem Gaststättenführer erfahren wir folgende knappe Definition: "Strausswirtschaften – anderswo auch Besenwirtschaften genannt, weil ein Reisigbesen vor der Tür hängt – dürfen nach den gesetzlichen Bestimmungen höchstens 4 Monate mit einer Unterbrechung im Jahr geöffnet sein. Der Winzer schenkt in seiner Scheune, seinem Keller oder seiner Stube ausschliesslich seinen eigenen an- und ausgebauten Wein aus. Nirgends können Sie in so heimeliger Atmosphäre (höchstens 40 Sitzplätze) zu so günstigen Preisen ein 'Viertele' schlotzen und vespern."<sup>55</sup> Strausswirtschaften könnten demnach als eine Art Gastwirtschaft mit beschränkter Lebensdauer bezeichnet werden. Sie sind ausschliesslich in Weinregionen zu finden und bieten neben dem eigenen Wein kleinere Mahlzeiten an. Sie sind beliebte Begegnungsorte für Einheimische und bieten für auswärtige Gäste eine günstige Möglichkeit, die regionale Küche und lokale Weine zu entdecken.

Fragt man die Bevölkerung nach den Ursprüngen der Strausswirtschaften, berufen sich die meisten auf eine alte Tradition, die bis in die Zeit Karls des Grossen zurückreiche. Vor allem regionale Zeitungsartikel und Vesperführer haben diese Darstellung übernommen. Inwieweit sie belegbar ist oder eher einem touristischen Folklorismus entgegenkommt, sei anheimgestellt. Hier soll in erster Linie den Gründen für den gegenwärtigen Aufschwung der Strausswirtschaften in Pfaffenweiler nachgegangen werden.

Ich beginne meine Darstellung mit einem Rückblick in die zwanziger Jahre. 1929 teilte der Minister des Innern den Bezirksamtern und der Polizeidirektion Baden mit, dass die "wirtschaftliche Lage der Winzer [...] es angebracht erscheinen lässt), wie in andern Ländern auch in Baden den Betrieb von sogenannten Strausswirtschaften zuzulassen" und fügte dem Brief ausführliche Bestimmungen über das Eröffnen solcher Gaststätten bei.<sup>56</sup>

Der Winzer musste sich eine spezielle Genehmigung des Bürgermeisteramtes einholen und sich verpflichten, nur eigenen Wein auszuschchenken. Die Gesetzgebung war streng und drohte mit Schliessung, falls er sich nicht an die Verordnungen hielt. Die Dorfarchive zeugen von regen Briefwechseln zwischen Ministerium und einzelnen Ländern, in denen es um Differenzen wegen Öffnungsdauer, dem Angebot von einfachen Speisen und um andere Überschreitungen des Gesetzes ging.

Wie ist es heute? Die Gesetzgebung scheint gegenwärtig an Strenge verloren zu haben<sup>57</sup>. Die Winzer können die Öffnungszeiten ihrer Strausswirtschaft im Rahmen

Abb. 10  
Bild: Rita Bossart



der gesetzlichen vier Monate selbst bestimmen. Lediglich eine kurze Anmeldung beim Bürgermeisteramt ist erforderlich. Strausswirtschaften gelten heute als landwirtschaftlicher Nebenerwerb und sind als solche steuerpflichtig. Die Vorschriften beziehen sich vor allem auf die sanitären Anlagen und die Kücheneinrichtungen, die regelmäßig durch den Wirtschaftskontrolldienst überprüft werden. Das Angebot an Mahlzeiten ist weitgehend frei gestaltbar. Darüber hinaus lässt das Gesetz den einzelnen Strausswirtschaften grossen Freiraum für einen individuellen Betrieb.

### “Rustikale” Gemütlichkeit

Ein Straussenwirt in Pfaffenweiler hatte sich Anfang der 1980er Jahre entschieden, die Tradition dieser Wirtschaften wiederaufzunehmen. Für ihn bedeutete dies gleichzeitig den Austritt aus der Winzergenossenschaft und den Weg in die Selbständigkeit.

Der alte Keller wurde in eine Gaststube umgebaut. Es entstand ein grosszügiger Raum, der in zwei Bereiche unterteilt ist. Die Inneneinrichtung wirkt rustikal und gemütlich. Neben mehreren rechteckigen Tischen steht ein runder Stammtisch und auch an der Bar befinden sich noch einige Sitzplätze. Die Holztische sind mit einfachen Tischtüchern und Kerzenständern geschmückt. An den Wänden hängen alte Photos, Trinksprüche, Urkunden der verschiedenen Weine, Diplome des Kellermeisters, alte Werkzeuge und Fässer. Mitten im Raum steht eine alte Presse, die mit auserlesenen Weinflaschen dekoriert ist. Der Boden aus grünem Linoleum und die schweren Holzbalken verleihen dem ganzen Raum einen soliden massigen Eindruck.

Zweimal im Jahr wird die Strausswirtschaft geöffnet; im Jahr 1994 sind es neun Wochen im Frühjahr, von Februar bis April, und sieben Wochen im Herbst von September bis Mitte Oktober. An den Werktagen kann man von 18 Uhr bis 24 Uhr einkehren und am Sonntag zwischen 15 Uhr und 24 Uhr.

Eine andere Strausswirtschaft im Ort hatte von April bis Mai und von September bis Oktober, täglich von 17 Uhr bis 24 Uhr, geöffnet. Sie ist Ende der 1980er Jahre entstanden. Der Wirt hatte seine ehemalige Werkstatt umgebaut und das alte Holz für die Tische und Bänke verwendet. Bei der Inneneinrichtung des Lokales wurde Wert darauf gelegt, eine gemütliche warme Atmosphäre zu schaffen, damit sich die Leute wohlfühlen und ausspannen können. Auf Plakatwerbung an den Wänden wurde verzichtet. Sie sind mit alten Photos, mit Urkunden und Diplomen, alten Werkzeugen und Küfermessgeräten geschmückt. Ein alter Ofen thront in der Mitte des Raumes; ein Podest im hinteren Teil lässt das relativ kleine Lokal grösser erscheinen. Die Besinnung auf die “gute alte Zeit” durch ältere Photos und Werkzeuge ist ein Merkmal beider Strausswirtschaften.

## Essen und Trinken

Die Strausswirtschaften haben die Erlaubnis, neben dem selbstproduzierten Wein kleine Mahlzeiten anzubieten. Beide Betriebe in Pfaffenweiler bemühen sich, eine regionale Küche zu offerieren. Beide sind immer wieder auf der Suche nach neuen “alten” Rezepten und nehmen spontan Anregungen und Ideen der Kundschaft und des Freundeskreises entgegen. Man achtet darauf, den Strausswirtschaften einen ländlichen Charakter zu verleihen. Zu essen gibt es weder Hamburger noch Hot Dogs. Die kleinen Mahlzeiten stammen hauptsächlich aus der bäuerlichen Küche: Kartoffeln und Würste, “Bibeliskäs” und “Gschweltti”, Sauerkraut und “Knöchle”, Ochsenmaulsalat oder Saumagen mit “Brägele” und vieles mehr. Dazu gibt es unterschiedliche Weinsorten, Apfelsaft und Mineralwasser, Cola und Limonade für die Kinder sowie Neuer Süßer im Herbst als besondere Attraktion. Da für den Bierausschank eine besondere Bewilligung benötigt wird, verzichten die beiden Strausswirtschaften darauf. Hausgebrannter Schnaps bedarf ebenfalls einer Bewilligung, hier werden jedoch Ausnahmen gemacht; auch der Ausschank von selbsterzeugtem Sekt erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit.

Neben der Regionalität der Mahlzeiten scheint es mir wichtig, das Angebot auch unter dem jahreszeitlichen Aspekt zu betrachten. Die Strausswirtschaften richten ihr Angebot nach dem Jahreszyklus und setzen somit Zeichen für den Jahreswechsel. Das Anbieten von unterschiedlichen Gerichten im Frühjahr und im Herbst

markiert die Saison. Im Frühjahr wird der neue Wein vorgestellt, im Herbst locken Neuer Süßer und Zwiebelkuchen die Kundschaft an. Versuche, die Öffnungszeiten der Strausswirtschaften in den Herbst hinein zu verlängern, sind aus Mangel an Interesse von Seiten der Kundschaft gescheitert. Die Gäste verbinden offensichtlich mit dem Besuch der Strausswirtschaften ein Ritual, das begrenzt sein muss.

## Wirtschaftlichkeit

Ein weiterer, nicht minder wichtiger Aspekt der Strausswirtschaften ist ihre ökonomische Dimension. Nirgends kann man Wein und kleine Mahlzeiten preisgünstiger konsumieren. Ursprünglich waren Strausswirtschaften weniger an einen direkten Gewinn gebunden. Der Ausschank ermöglichte dem selbständigen Winzer, seinen Wein besser abzusetzen und dafür eine zusätzliche Einkunft zu erzielen. Heute entwickeln sich die Strausswirtschaften immer mehr zu gewinnorientierten Unternehmen. In Pfaffenweiler öffnet eine von ihnen seit einiger Zeit ihre Türen vermehrt Busgesellschaften, die aus ganz Deutschland kommen. Ein Wandel hat stattgefunden und die ortsansässige Nachfrage ein wenig an Bedeutung verloren. Eine breitgefächerte Kundschaft will nun bedient werden. Hieraus ergeben sich neue Aktivitäten: es werden Weinproben durchgeführt, Speisen im voraus bestellt und es wird auf spezielle Wünsche eingangen, wie z. B. nach Leberknödeln für ein Frauenvereinstreffen. Manchmal bringt die Busgesellschaft Musiker mitsamt ihrer Instrumente mit und im Lokal werden bekannte Volkslieder angestimmt.

Der Besuch der Busgesellschaften bringt grosse organisatorische Herausforderungen mit sich, die eine ganztägige Arbeitskraft erfordern. Die Zusammenarbeit mit einer Vermittler-Agentur, Inserate in Zeitungen und Werbeprospekte illustrieren den Wandel von einer einfachen einheimischen Gaststube zu einem kleinen Unternehmen. Auch im Marketing und Selbstbild der Strausswirtschaften hat sich vieles geändert. Während die eine in ihrer Selbstdarstellung eher traditionell orientiert ist, beauftragte die andere einen Graphiker, sich ein modernes Logo auszudenken, das auf Speisekarte und Weinetiketten wiederzufinden ist.

Strausswirtschaften sind in erster Linie Familienbetriebe. Die Familienmitglieder empfangen und bedienen die Gäste, sie organisieren den Betrieb und kochen die Mahlzeiten. Die Trennung der beiden Arbeitsbereiche 'Weinproduktion' und 'Strausswirtschaft' ist dabei mehr oder weniger ausgeprägt. Die Arbeitsverteilung folgt dem geschlechtsspezifischen Muster: Während die Männer sich um die Weinproduktion und in der Strausswirtschaft hauptsächlich um die Weinproben kümmern, sind die Frauen für die Organisation, die Küchenarbeiten und die Bedienung in der Strausswirtschaft zuständig.

## Wein-Geselligkeit

Meine Beschreibung des 'inneren Lebens' einer Strausswirtschaft soll von einigen von Runge<sup>58</sup> übernommenen Thesen ausgehen.

Wie andere Gaststätten sind Strausswirtschaften Orte der Geselligkeit. Sie befriedigen ausserhäusliche Kommunikationswünsche, dienen als Erholungs- und Entspannungsraum. Darüber hinaus ermöglichen sie, auf informellem Wege Informationen über das Dorf und die Gemeinschaft zu gewinnen und lassen Freiraum

für die Neugier der einzelnen. Das Publikum der Strausswirtschaften ist sozial und altersmäßig gemischt. Diese Gastwirtschaften werden häufiger von Personen aufgesucht, die Gemeinschaft und Geselligkeit suchen, kontaktfreudig sind, aber auch von solchen, die über den Alkoholkonsum eine Veränderung ihrer Befindlichkeit erhoffen. Der Aufenthalt in einer Strausswirtschaft ist über das Medium Alkohol vermittelt, hier bedarf es keiner Legitimation des Trinkens.

Zu unterschiedlichen Abendzeiten werden die Strausswirtschaften unterschiedlich frequentiert. In Pfaffenweiler muss zwischen Einmalbesuchern und -besucherinnen und regelmässigen Gästen unterschieden werden, zwischen solchen, die sich Zeit nehmen, um mit anderen in Kontakt zu kommen und sich auf einen längeren Abend gefasst machen, und denjenigen, die nur kurz und in Ruhe etwas essen und trinken möchten. Letztere sind eher in der Minderheit, im Durchschnitt bleiben die Gäste zwei bis drei Stunden. Die Tischordnung, die den Kontakt zwischen den Gästen fördert, und der Wein, der die Hemmungen verschwinden lässt, prägen die Dauer des Verweilens. Für manche gleicht der Besuch in der "Straussi" einem Besuch bei guten Freunden.

Der Wunsch, den vielleicht grauen Alltag im vertrauten Kreis und beim Genuss von gutem Wein und Essen zu vergessen, verbindet die meisten Gäste. Für einzelne mag die "Straussi" sogar ein wenig Ersatz für die Familie sein und einen Schritt aus der täglichen Einsamkeit darstellen. Die Kommunikation wird durch die langen Tische gefördert. Losgelöst von den täglichen beruflichen Zwängen und der minutiosen Zeitplanung scheinen die Leute hier ungezwungen in Kontakt miteinander zu kommen und endlich Zeit zu haben und sich auch Zeit zu lassen. Der Wein lässt die ersten Hemmungen verschwinden und mancher Abend zieht sich in die Länge.

Es hat den Anschein, als seien soziale Unterschiede in den Strausswirtschaften nur nebensächlich. Hier ist es möglich, dass sich der Bauarbeiter mit der Politikerin unterhält, der Student mit dem Winzer, oder dass der Bürgermeister auf einen Besuch hereinkommt.

Die Pfaffenweiler Strausswirtschaften weisen zudem ein gemischtes Publikum auf. Zur einheimischen Kundschaft gesellen sich Gäste aus den umliegenden Kurorten, Durchreisende und ein beträchtlicher Anteil an StudentInnen aus Freiburg. Auch wenn es in den Städten seit einigen Jahren kein ungewohntes Bild mehr ist, eine Frau alleine in einem Café oder in einer Kneipe anzutreffen, kommt es selten vor, dass eine einzelne Frau die Strausswirtschaft besucht. Ich selbst wurde mit grosser Neugier betrachtet, als ich an einem späten Nachmittag alleine in einer Pfaffenweiler "Straussi" sass. Sicherlich war auch mein Notizblock Grund zu dem allgemeinen Interesse; ich wurde dann auch als Journalistin identifiziert! Frauen in Gruppen dagegen sind häufiger aufgetreten. Ihre Anwesenheit legitimieren sie durch eine Vereinsversammlung oder ein geplantes Frauentreffen. Auch hier, wie in anderen öffentlichen Räumen, ist die soziale Kontrolle immer präsent.

*“Der Wein erfreut des Menschen Herz  
und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden” (Goethe)*

*“Wenn ihr Wein getrunken habt, seid ihr alles doppelt,  
Was ihr sein sollt,  
noch einmal so leicht denkend,  
noch einmal so unternehmend,  
noch einmal so schnell ausführend” (Goetz von Berlichingen)*

*“Weinstube  
Recht zu trinken ist auch eine Kunst,  
die nicht jeglicher weiss zu fassen.  
Du sollst den Wein in Dir wallen lassen,  
aber als Feuer nicht als Dunst” (Emanuel Geibel)*

*“Wenn Du einen Onkel hast,  
Und der hat gute Weine,  
Dann sorge, dass er Dich nicht hasst,  
Sonst sauft er sie alleine” (unbekannt)*

*“Trink achzig Johr  
un länger  
e guate alte Wij,  
no wirsch Du  
jung nit sterbe  
des derfsch  
ganz sicher si !” (Alter alemanischer Spruch)*

*“Wenn’s Dir gelüstet froh zu sein  
Und zu vergessen Sorg’ und Plag’  
Dann trink nur Wein vom Heimatland  
Er scheucht am besten Deine Klag” (unbekannt)*

## Trinksprüche

Diese sechs Trinksprüche schmücken die Wände einer Pfaffenweiler Strausswirtschaft. Beispielhaft weisen sie auf die unterschiedlichen Eigenschaften hin, die 'der Volksmund' dem Wein zuweist: sie verdeutlichen, wie der Genuss von Alkohol in Weingegenden legitimiert wird. Demzufolge gleicht der Wein einem Naturheilmittel, das gegen Alltagsmüdigkeit wirksam ist. Er mildert Sorgen und Plagen, gibt neue Kraft und neuen Mut und versetzt einen in den Zustand der Seligkeit. Der Wein wird als etwas Wertvolles dargestellt, das man mit Genuss und Vorsicht trinken soll.

In den Strausswirtschaften fliest viel Wein. Den Umgang mit dem Alkohol haben jedoch die meisten Gäste gut im Griff. Während meine Kollegin und ich bedienten, ist es nie zu schwerwiegenden Auseinandersetzungen gekommen. Der Alkohol scheint eher ein Mittel zu sein, um gewisse Hemmschwellen zu überwinden, mit anderen ins Gespräch zu kommen und es lustig zu haben. In der ganzen Zeit sind mir nur zwei Männer aufgefallen, die versucht haben, durch ein Glas Wein ihre Sorgen wegzuspülen. Sie nahmen bewusst an der Theke, nicht an einem (gemeinsamen) Tisch, Platz.

Für männliche Jugendliche sind Strausswirtschaften ein beliebter Ort, um ihre Trinkfestigkeit zu prüfen sowie geschlechtsspezifische Kommunikationsriten und soziale Normen einzuüben. Irene Runge spricht vom “Ritual des Spendierens von Runden”<sup>59</sup>, das die Bereitschaft zum Gespräch signalisieren und ein Gefühl von Zusammengehörigkeit vermittelt. Die Ethnologin Annie-Hélène Dufour misst dem Spendieren eine wichtige Austausch- und Kommunikationsfunktion bei, die der gegenseitigen Anerkennung dient: “en observant l’enchaînement des tournées, on ne peut s’empêcher de songer à l’échange de dons”<sup>60</sup>.

Was Runge in bezug auf ’Kneipenverhalten’ im allgemeinen formuliert, mag in unserem Fall auch für die Strausswirtschaften zutreffen. Hier wird der Mann “auf seine sozio-biologische Basis reduziert: Trink- und Stehfestigkeit, Schnelligkeit im Denken, Witz und pointierte Sprache sowie die Fähigkeit zur Integration in die jeweils lose verbundenen Gruppen” werden geprüft<sup>61</sup>. Zwei Gruppen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen unterstreichen dies mit ihrem Beispiel: sie veranstalteten regelmässig in der *Straussi* eine Trinkwette mit Schorle...

# Straussi

Ernst Schlumpf

Abends. Nach der Arbeit. Straussi. Bei unserem Winzer ist's schon ganz anders als anderswo.

Stimmung. Neue Leute. Neue Kollegen. Gespräche. Gute. Zusammentreffen mit uns selber. Uns BaslerInnen, wenigstens mit einigen davon.

Manchmal ein Essen im Stehen. Die Straussi ist halt nicht so gross. Aber begehrt. Manchmal ein Schnuppern. Schnuppern am Wein, am anderen Essen, an den anderen Leuten.

Leckerbissen: Käsewürfel. Bibeleskäs. Fleischplättchen mit Hefeschnäpsle. Die stell' ich gewöhnlich dem Kollegen Andi hin. Ich mag diese harten Sachen nicht. Und Andi merkt es gewöhnlich nicht.

Lange Gespräche. Allerhand Leute aus allerhand Gegenden. Bin total erstaunt ob der Anziehungskraft der Straussi. Finde das super.

Nur: Die Viertele sind gross. Ich liebe den Weissherbst. Der fliesst so leicht runter. Man spürt ihn gar nicht, solange man sitzt. Erst wenn man wieder aufsteht, gibt's einem ein wenig zu denken. Eigentlich sollte man ja gerade stehen können.

Alles nicht so wichtig.

Morgen beim Herbsten im steilen Gelände stehen wir auch wieder schräg.



# Bewegungen

# Pfaffenweiler und Amerika

Antje Denner

## Die Auswanderung im 19. Jahrhundert

Im 19. Jahrhundert waren grosse Teile der Bevölkerung ausgewandert. In der Zeit von 1820 bis zum Ersten Weltkrieg verliessen rund fünf Millionen Deutsche ihre Heimat, um in Nordamerika ihr Glück zu versuchen<sup>62</sup>.

Aus Pfaffenweiler, dessen Einwohnerzahl sich damals zwischen 1.000 und 1.200 bewegte, zogen den Akten gemäss 354 Personen fort. Das entspricht einem Drittel bis einem Viertel der Bevölkerung. Allein in den Jahren 1843 bis 1853 verliessen 308 Bürger den Winzerort. Dieser Anteil ist überdurchschnittlich hoch und hat seine Ursache unter anderem in der geringen Grösse des Pfaffenweiler Gewanns. Aber auch die Nachbargemeinden Ebringen und Hartheim hatten mit mehr als zweihundert bzw. mehr als einhundert Personen hohe Auswanderungszahlen zu verzeichnen.

Viele dieser Auswanderungen geschahen auf Gemeindekosten. Ein solcher Massen-Exodus hat in den seltesten Fällen mit Reise- oder Abenteuerlust zu tun, sondern mit der damaligen schlechten Wirtschaftslage und der mit ihr in Zusammenhang stehenden Verarmung grosser Bevölkerungsteile. (Religiöse und politische Motivationen bzw. Bedrängnis, wie sie im 17. und 18. Jahrhundert als Auswanderungsgrund vorherrschten, fallen im 19. Jahrhundert weniger ins Gewicht.<sup>63</sup>)

Viele Gemeinden befanden sich damals am Rande des Ruins: die Folgen der napoleonischen Kriege, finanzielle Belastungen wie die "Zehntablösungen" und Ablösungssummen für alte Frohnden und Abgaben sowie Missernten und Nahrungsmittelknappheit bedrückten sie. Die Gemeinden hatten für mittellose Bürger zu sorgen und mussten für Essen, Mieten, Kleidung, Arztkosten, Schulgebühren und Pflegegelder aufkommen. Versuche, die Not zu lindern, bestanden in "Massnahmen zur Arbeitsbeschaffung" (oft im Strassen- und Wegebau) und in der Einrichtung von Suppenanstalten<sup>64</sup>.

Der starke Geburtenanstieg trug in Verbindung mit dem badischen Erbrecht der Realteilung das Seine zum Niedergang bei. Die Auswanderung musste sich den Leuten geradezu als probates Mittel aufdrängen, sich der zu stopfenden Mäuler zu entledigen<sup>65</sup>.

Staatlicherseits wurden die juristischen Voraussetzungen für die zuvor verbotene Auswanderung geschaffen. Das Prozedere, nach dem der Wegzug erfolgen konnte, lief nach einem festgelegten Schema ab: wer auswandern wollte, brachte dieses Anliegen auf dem Rathaus vor, wo es schriftlich gefasst und an das Bezirksamt in Staufen weitergeleitet wurde. Dieses entschied, ob der oder die Untertanin aus dem Staatsverband entlassen werden konnte. Hand in Hand mit der Genehmigung ging ein Schuldenliquidationsverfahren sowie der Verkauf vorhandener Güter, um die Reise und die Niederlassung in der neuen Heimat zu finanzieren. War

der/die Betreffende mittellos, so folgte ein Antrag auf Bezugnahme des Auswanderungsvorhabens durch die Gemeinde. Schliesslich wurden mit einem Agenten die Reiseverträge abgeschlossen und Reisepässe beantragt<sup>66</sup>.

Wer waren die Menschen, die aus ihrer Heimat fortzogen, und warum hatten sie sich zu diesem folgenschweren Schritt entschlossen? Waren auch Armut und Missernten ein Auslöser, so sind es doch nicht in erster Linie Weinbauern gewesen, die auswanderten, sondern Handwerker und Tagelöhner mit ihren meist kinderreichen Familien. Sie hatten keine Aufträge und somit keinen Verdienst mehr. Nicht zu unterschätzen ist, dass es sich hier um eine Gruppe handelt, deren Mitglieder kein oder nur sehr wenig Land besassen, an das sie sich emotional hätten gebunden fühlen können. Eine andere Kategorie bildeten ledige Mütter mit ihren Kindern. Derer gab es viele, da nur diejenigen heiraten konnten, die das Bürgerrecht besasssen und für dieses Recht bezahlt hatten. Die Frauen erhielten oft anstatt der fortlaufenden Unterstützung eine einmalige Abfindung von der Gemeinde, um damit die Kosten der Auswanderung begleichen zu können. Gesetzlich geregelt war der Abtransport von Straftätern, die man nach Übersee verschickte, um Gefängnis-kosten zu sparen; dies geschah mit der Auflage, nicht wieder zurückzukehren.

“Ohne Ausweis heimlicherweise” oder ähnliche Wortlaute kennzeichnen unerlaubte Auswanderungen in den Akten<sup>67</sup>. Ihre Dunkelziffer muss relativ hoch veranschlagt werden, da sie eine Möglichkeit zum Untertauchen boten oder um der Schuldenliquidation zu entgehen.

Als letzte Kategorie von Auswanderern seien schliesslich diejenigen noch erwähnt, die über ausreichend Kapital verfügten und von Unternehmergeist und Abenteuerlust getrieben wurden.

## Das Land der unbegrenzten Möglichkeiten: Amerika als Gegenwelt

Wie freiwillig die Antragsstellungen im Einzelfall erfolgten, bleibt fraglich. Einerseits muss man sich das Gemeinwesen Dorf im 19. Jahrhundert sehr viel geschlossener vorstellen, mit engen sozialen Bindungen und Sicherheiten; andererseits bot die Auswanderung eine Möglichkeit, gerade dieser Enge zu entkommen, besonders für die, die auf der untersten Stufe der sozialen Leiter standen, ohne Aussicht auf Besserung oder Aufstieg – und gerade darauf hoffte man. Peter Assion diskutiert in seinem Aufsatz das Amerikabild, das die deutschen Auswanderer sich entwarfen<sup>68</sup>: Es sollte sich um ein weites Land handeln, von üppiger Fruchtbarkeit und mildem Klima, mit günstigen Siedlungsmöglichkeiten, frei von den Hemmnissen der Feudallasten und angeblich auch ohne Steuern sowie aufgrund der republikanischen Verfassung und des antimonarchistischen Geschichtserbes frei von Unterdrückung.

Man zeichnete also das Bild eines Idealstaates freier Bauern, das genaue Gegenteil der tristen Realität, aus der die Auswanderungsbewegung hervorging. Die Vorstellung von der amerikanischen Weite bildete das Gegenstück zur deutschen Kleinstaaterei, Überbevölkerung und Besitzschmälerung; diejenige von Fruchtbarkeit und Wohlstand das Gegenteil von Missernten und Hunger. Der Traum von bürgerlichen Freiheiten und einer scheinbar klassenlosen Gesellschaft schliesslich diente der Absage an politische Unterdrückung und soziale Ungerechtigkeit. Unschwer ist zu erkennen, dass hier unter den Bedingungen des Vormärz deutsche



Abb. 11

Bild: Nina Bell

Freiheitshoffnungen zum Ausdruck kamen. Verständlich erscheint auch, dass unter diesen Umständen ein Wunschbild entstand, das weder durch Antipropaganda noch durch begründete Kritik oder Warnungen vor Konkurrenz um Besitz und Erfolg erschüttert werden konnte, denn dieser Traum war Ausdruck des Protestes gegen die unerträglich gewordenen Zustände in Deutschland. So muss die Auswanderungsbewegung auch als Protesthandlung angesehen werden. Was man in der damaligen Zeit „Sozialhygiene zur Lösung gesellschaftlicher Probleme“ nannte<sup>69</sup> und sich damit von jeglicher Mitverantwortung freisprach, wird heute von Historikern und Historikerinnen als erzwungener Revolutionsersatz interpretiert<sup>70</sup>.

Die Realität im gelobten Land sah freilich um vieles härter aus als erwartet. Das hatte jedoch nicht ein Aufgeben aller Hoffnungen und Ziele zur Folge, sondern – im Gegenteil – ihre Aufrechterhaltung, sozusagen als mentale Strategie, um den Erfolg auch gegen unerwartete Widerstände zu erringen.

Der Briefkontakt zwischen Ausgewanderten und Daheimgebliebenen war in den ersten Jahrzehnten meist rege. Besuche in der Heimat konnten sich allerdings nur die Erfolgreichen leisten, die mit ihren Erzählungen in besonderem Masse zum weiteren Aufbau des Mythos von Amerika als dem „Land der unbegrenzten Möglichkeiten“ beitrugen.

Waren alle Auflagen erfüllt und Vorbereitungen getroffen, so konnte die Reise in die Neue Welt beginnen. Meist sind die genauen Ziele und Siedlungsorte nicht oder nur teilweise bekannt. Aber es gab Regionen, die von bestimmten Einwanderergruppen bevorzugt wurden. Der Staat Indiana gehörte zu den Sammelbecken für Deutsche. Schon 1834 liessen sich zwölf Familien aus Baden in Jasper, der heutigen Partnerstadt von Pfaffenweiler, nieder und gründeten dort die erste Kirchengemeinde. In den Jahren 1837 und 1838 folgten weitere 38 Familien. Religiöse Betreuung

erhielten sie zunächst von einem Missionar, bis 1838 mit Joseph Kundek der erste Pfarrer in die Gemeinde kam. Er wurde zur Gründerfigur, die für ihren Seelsorgebereich die Zuwanderungen lenkte und organisierte. So sammelte er in *Jasper* Badener, in *Celestine* Norddeutsche, in *Fulda* Hessen und in *Maria Hilf* Bayern. 1852 befand sich Pfarrer Kundek während einer seiner Anwerbungsreisen zu Besuch in Pfaffenweiler. Dort informierte er über die Zustände und Siedlungsmöglichkeiten in Südindiana und gab Auskunft über schon in Jasper ansässige Pfaffenweiler Bürger und Bürgerinnen und deren Wohlergehen<sup>71</sup>.

Dem Einfluss dieses Geistlichen ist es wahrscheinlich zuzuschreiben, dass so viele Pfaffenweiler sich gerade in Jasper niedergelassen haben. Ihre Nachkommen wollten mit der Partnerschaft der beiden Orte einen Kreis wieder schliessen. Bevor wir uns aber der jüngsten Geschichte zuwenden, seien noch einige Worte über das andere wichtige Auswanderungsziel der Pfaffenweiler gesagt, nämlich Afrika.

## Exkurs nach Afrika

Die Auswanderung von Pfaffenweiler Bürgern und Bürgerinnen in die algerische Provinz Constantine stellt eine einmalige Begebenheit und ein eher unrühmliches Kapitel in der Geschichte des Winzerortes dar. Zugleich zeigt sie, wie fliessend die Grenze zwischen freiwilliger Auswanderung und Abschiebung durch die Gemeinde gewesen ist.

Im Herbst 1853 wurden 132 mittellose Kostgänger aus dem Schneckental via Colmar und Marseille nach Algerien 'spediert'. In ihren Forschungen kommen G. Auer und E. Weeger zu dem Ergebnis, dass die Gemeinde bei dieser Auswanderung darauf bedacht war, sich möglichst schnell einer grösseren Zahl von Ortsarmen zu entledigen, und in dieser Absicht den Betreffenden wichtige Informationen vorenthalten hat.

Die Besiedlung und wirtschaftliche Nutzung der französischen Kolonie Algerien lag durchaus im Interesse des Mutterlandes, die Aufnahme von Kolonisten war aber dennoch mit Auflagen verbunden: So musste je nach Familiengrösse ein beträchtliches Startgeld mitgebracht werden, jede Familie hatte über genügend arbeitsfähige Mitglieder zu verfügen, und die französische Staatsbürgerschaft sollte erst nach zehn Jahren und nur bei guter Führung verliehen werden. Die Reiseverpflegung und der Transport nach Algerien sollten dafür durch die französische Armee und auf Frankreichs Staatskosten erfolgen.

Trotz des Handgelds, das die Gemeinde für ihre Auswanderer aufbringen musste und für das der Erlös aus der Abholzung des Hasenfahrenwaldes (heute das Gewann 'Afrika') verwendet wurde, waren diese Kosten deutlich geringer als die 'Verschickung' einer gleichen Anzahl von Personen nach Amerika. Ob dies der Grund für die Wahl des Ziels Algerien gewesen ist und die Entscheidungsträger die Auswanderungswilligen grob getäuscht haben, oder ob ihnen Afrika einfach nahe liegender schien und sie die möglichen Folgen nicht vorausgesehen haben, lässt sich heute nicht mehr mit Bestimmtheit sagen. Vieles deutet auf ersteres hin. Man war darüber informiert worden, dass sich der algerische Weinanbau fest in den Händen der Einheimischen befand, man wusste ebenfalls, dass nur einer von dreiundzwanzig Familien eine Anstellung zugesagt war, und dennoch mussten alle Auswanderer ihre badische Staatsangehörigkeit aufgeben. Hinzu kommt, dass die Auswande-

rungsbegehren mit dem Ziel Algerien, die in den Nachbargemeinden gestellt worden waren, nach eingehender Prüfung wegen zu unsicherer Bedingungen in Afrika nicht genehmigt wurden.

Bei der Diskussion dieser Begehren kommt immer wieder die Sorge der Gemeinden zum Ausdruck, die meist als "arbeitsscheu" und "faul" bezeichneten Migranten könnten in die Heimat zurückkehren, womit der Zweck des Unternehmens nicht nur gescheitert, sondern ins Gegenteil verkehrt worden wäre. Dies bekamen diejenigen Pfaffenweiler Exbürger und -bürgerinnen zu spüren, die 1861 versuchten, den für sie katastrophalen Zuständen in Algerien wieder zu entfliehen. Ihnen wurde die Rückkehr verwehrt, mit der Begründung, sie würden die Not im Dorf vermehren und all ihre Ansprüche seien mit der Aufgabe der Staatsbürgerschaft ohnedies hinfällig geworden<sup>72</sup>.

### ... und ein Nachspiel

Heute steht oberhalb von Pfaffenweiler am Waldrand das sogenannte Afrikadenkmal. Aufgestellt wurde es anlässlich der Vollendung der Flurbereinigung im Jahre 1970. Auf den aus weissem Jura-Kalkstein gehauenen, sehr stilisierten, einen Weinkelch formenden Händen sind zwei Szenen aus der Dorfgeschichte dargestellt: links die Afrikaauswanderung von 1835, ein Planwagen, wegziehende Menschen, Abschied; rechts, 1970, die Verheissungen der Rebumlegung, eine erfolgreiche Weinlese, eine "Trotte", eine Weinprobe, ein Fest. Mit dem Denkmal wollte man

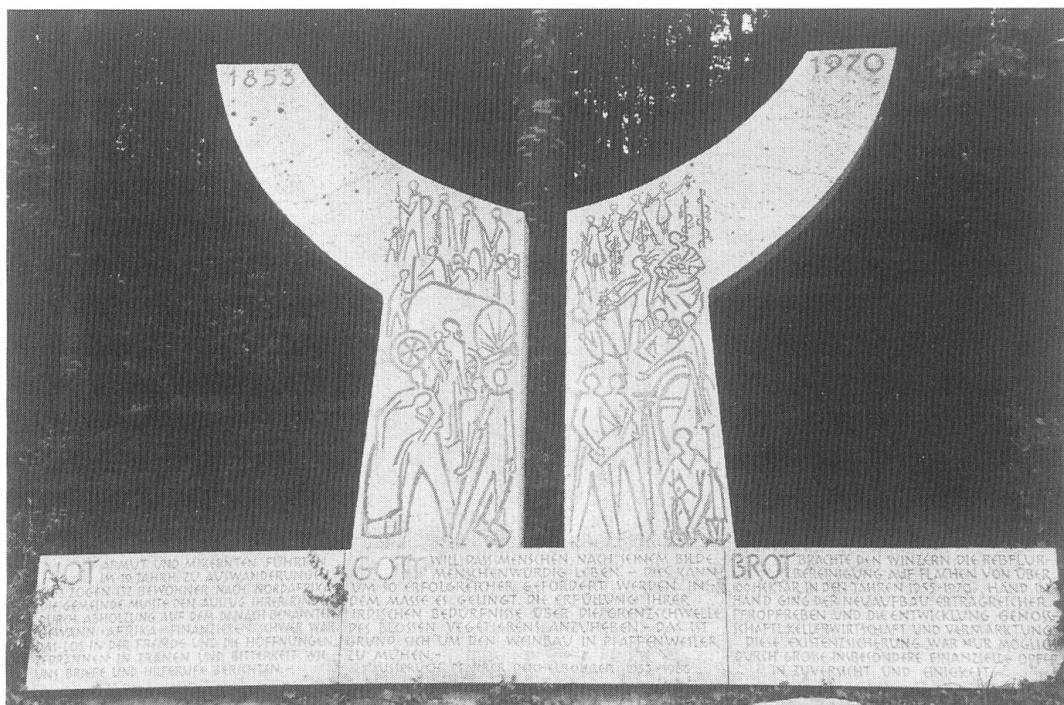


Abb. 12 Das im Dorf als "Hände hoch" bekannte Afrika-Denkmal erinnert an Notzeiten und Auswanderung im letzten Jahrhundert und an die Flurbereinigung in der jüngsten Vergangenheit.  
Bild: Antje Denner

sich derer erinnern, die gezwungen waren, ihre Heimat zu verlassen und gegen ein noch bittereres Los einzutauschen. Danken wollte man dafür, dass die Zeiten der Not nun ein Ende gefunden hatten.

Ungeachtet der hehren Absichten wird das weithin sichtbare Objekt im Pfaffenweiler Volksmund "Hände hoch" genannt. Auf meine Frage, was das Werk am Waldesrand darstelle und wie die offizielle Bezeichnung laute, wussten nur wenige eine Antwort. Bekannt war gerade, dass es nach der Flurbereinigung als Zeichen des Dankes installiert worden war. Mein Hinweis auf die Algerienauswanderung wurde jedoch stets freudig aufgenommen und mit Stolz erklärt, dass man seinerzeit, um den Armen des Dorfes aus ihrer Not zu helfen, ein Waldstück abgeholt und zu Geld gemacht habe, das heute noch den Namen Afrika trage.

Der Funktion eines 'Denkmals' kann das "Hände hoch" also wohl nicht ganz gerecht werden, aber bekanntlich entspricht ja das, was wir als 'authentische' Geschichte ansehen (wollen), nicht immer den nachvollziehbaren Fakten.

### Pfaffenweiler und Jasper (Indiana)

Jasper, die US-amerikanische Partnerstadt Pfaffenweilers, liegt ca. 500 km südlich von Chicago im Süden des Staates Indiana. Die Stadt ist mit rund 10.000 Einwohnern Verwaltungssitz des Distriktes Dubois County und liegt inmitten des Hauptsiedlungsgebietes deutscher Einwanderer. Dieses erstreckt sich westwärts von der Atlantikküste zwischen Boston und Philadelphia, südlich der Grossen Seen. Seine Westgrenze deckt sich in etwa mit den Westgrenzen der Staaten Minnesota und Iowa. Südlich wird es begrenzt von der Linie, die entlang der Flüsse Missouri, Mississippi und Ohio gezogen werden kann.

Es handelt sich also weitgehend um das Gebiet des Mittleren Westens, in dem sich der sogenannte "German belt" bildete, der sich durch deutsche Streufarmen im Nachbarschaftsverband, deutsche Kirchen- und Schulgemeinden und deutsch dominierte Kleinstädte auszeichnete. Die Entstehung dieses Gürtels ist der unerschütterlichen Sesshaftigkeit der Deutschen zu verdanken, die dort, wo sie sich einmal eingekauft hatten, blieben und gar noch Verwandte und Bekannte nachholten. So war beispielsweise im "St. Charles Democrat" 1853 zu lesen, dass die Deutschen "auf dem einmal gewonnenen Erbgut sitzen bleiben, dort das Glück des Herdes und der Heimstätte ausbilden und so ihren Kindern die Möglichkeit geben, zu immer höherer Civilisation sich emporzubringen" <sup>73</sup>.

Wer einen Blick in Jaspers Telefonbuch wirft, wird feststellen, dass auch heute noch viele Nachkommen der Pfaffenweiler Einwanderer in Jasper ansässig sein könnten. Die Namen Eckerle, Eckert, Gutgsell, Kiefer und Scherle sind hüben wie drüben bekannt und gängig. Oder, wie ein Informant nicht wenig fasziniert berichtete: Es gibt in Jasper mehr Träger seines Namens als in Pfaffenweiler, und sogar die Namen von im Markgräfler Winzerort schon ausgestorbenen Geschlechtern finden sich noch in der amerikanischen Partnerstadt. Es soll damit nun nicht behauptet werden, die Menschen seien über Generationen hinweg dieselben geblieben und es handele sich beispielsweise bei einem "Kiefer" aus dem heutigen Jasper im Grunde genommen immer noch um einen mit seiner Scholle verschweißten Abkömmling aus den Tagen des "Amerikafiebers". Die Ursachen der offensichtlich geringen Abwanderung aus dieser Gegend im ansonsten bekanntlich sehr mobilen

Amerika sind eher im Wohlstand der Region zu suchen als im hartnäckigen Bestehen auf dem Althergebrachten. Eine solide Industrie, deren Hauptzweige Holzverarbeitung und Elektronik sind, sorgt für eine vergleichsweise niedrige Arbeitslosenquote. Slums, Armut, soziale Unruhen und Rassenkonflikte kennt man hier nur aus den Nachrichten. Es ist, wie eine Informantin bemerkte, ein Stück 'heile Welt' in Amerika, kleinstädtisch und konservativ, repräsentativ vielleicht für Indiana, nicht aber für Amerika.

## Zwischen Selbst- und Fremdbild

Wie Peter Assion schreibt, hielten sich die deutschen Auswanderer im allgemeinen für "tüchtig, fleissig, beharrlich, sparsam, fromm, gesellig und warmherzig", Amerikaner und Amerikanerinnen dagegen wurden als "verstandeskalt, egoistisch, sprunghaft, mehr spekulativ als fleissig, verschwenderisch und heuchlerisch in religiösen Dingen" angesehen. Sie bedienten sich dieses positiven Selbstbildes, um sich von den Angloamerikanern abzusetzen und in der Neuen Welt besser behaupten zu können. Längerfristig jedoch hat der Umbruch zur profitorientierten, kapitalbestimmten Wirtschafts- und Lebensweise alle Immigranten dazu gezwungen, sich anzupassen und den "American dream" gemeinsam zu träumen<sup>74</sup>.

Welches Bild sich die Angloamerikaner und -amerikanerinnen des 19. Jahrhunderts von den Deutschen machten, wird von Peter Assion nicht ausgeführt – ebensowenig wie die eventuelle Zählebigkeit der oben angeführten Selbsteinschätzung der Deutschen. Die beiden Weltkriege rüttelten an den positiven Bildern von den Deutschen, so dass zum Beispiel der Deutschunterricht an amerikanischen Schulen für einige Zeit eingestellt wurde. Dass die noch gepflegten Briefkontakte in dieser Zeit völlig zum Erliegen kamen, zeigt, dass deutschstämmige Amerikaner und Amerikanerinnen nicht eben stolz auf ihre ursprüngliche Herkunft waren.

Heute scheint sich dies wieder gewandelt zu haben: Es gibt in Jasper einen gesellschaftlich sehr angesehenen "Deutscherverein", der alljährlich das "Strassenfest" organisiert. Dieses überregional bekannte "deutsche" Fest zieht mit seinen Wettkämpfen und Preisverleihungen, den Paraden, dem Bierzelt und den Musikbands (wie etwa den "Alpine Echoes") jedes Mal tausende von Besuchern an. In diesen Tagen erstrahlt die Stadt in den Farben Schwarz, Rot und Gold, viele der Einwohner legen ihren Trachtenlook an, und die Schaufenster der Geschäfte sind mit allerlei deutschen Andenken geschmückt.

Hier gehe es jedoch nicht darum, "Echtes" oder "Unverfälschtes" darzustellen, sondern Zeichen, die als "irgendwie 'deutsch'" zu verstehen seien, genügten bei diesem Fest, bei dem viele der Bürger Jaspers ihr Selbstverständnis als Deutsch-amerikaner und -amerikanerinnen zeigten. Die Leute aus diesem Städtchen würden als die "Deutschen" angesehen und pflegten seit geraumer Zeit dieses Image wieder, stellte Edmund Weeger fest, nachdem er mit einer Gruppe von Pfaffenweilern in Jasper zu Besuch gewesen war<sup>75</sup>.

## Der Beginn einer Partnerschaft

Angesichts des wiedererstarkten Selbstbewusstseins von Jaspers Deutschamerikanern und -amerikanerinnen scheint der Wunsch, Verbindungen zur alten "Heimat" neu zu knüpfen, nur allzu verständlich. Eine Partnerschaft mit einem Ort in Deutschland (und vorzugsweise einem, dessen Bevölkerung einst zur Besiedlung Jaspers beigetragen hatte) musste als idealer Weg erscheinen, dieses Ziel zu erreichen. Wie es dazu kam, dass gerade mit Pfaffenweiler diese Partnerschaft eingegangen wurde, sei im folgenden geschildert.

Alles nahm seinen Anfang, als Sabine Jordan im Juni 1980 von der "Jasper Community Arts Commission" den Auftrag erhielt, das deutsche Kulturerbe (German Heritage) von Jasper und Umgebung zu erforschen. Das Projekt erhielt den wohlklingenden und verheissungsvollen Namen "The German American Experience in Dubois County"<sup>76</sup>. Seine wissenschaftliche Betreuerin war selbst eine aus Berlin in die Vereinigten Staaten emigrierte Volkskundlerin. Ihre Recherchen führten sie unter anderem auf den Friedhof der St. Joseph Church von Jasper, wo sich noch Gräber der ersten Einwanderer befinden. Die Grabsteininschriften gaben Hinweise auf die Herkunft der Immigranten und Immigrantinnen, nicht selten lauteten sie "Pfaffenweiler, Herzogtum Baden".

Bürgermeister Fritz Gutgsell erhielt Ende 1982 einen Brief von Frau Dr. Jordan. Herr Gutgsell bekundete sein Interesse an ihrer Arbeit und erhielt bald die Nachricht, dass sie im Verlauf des Jahres 1983 an verschiedenen deutsch-amerikanischen Instituten über ihre Forschungen berichten würde, in dieser Angelegenheit auch nach Freiburg käme und ihn sowie die Dorfbevölkerung herzlich zu ihrem Vortrag einlade. Die Ankündigung im Gemeindemitteilungsblatt stiess auf reges Interesse, ein Bus wurde organisiert, und am 2. Juli 1983 fuhren gut 60 Pfaffenweiler Bürger und Bürgerinnen nach Freiburg, um etwas über die "Südbadener im Schmelztiegel der USA" zu erfahren.

Der Vortrag, in dessen Verlauf auch Videoaufnahmen von Amerikanern und Amerikanerinnen gezeigt wurden, die "breites, uriges" Alemannisch sprachen, muss auf die Zuhörer wahrlich elektrisierend gewirkt haben. Auf den Vorschlag des stets aktiven Bürgermeisters hin besuchte ein ebenfalls anwesendes Team vom ZDF am nächsten Tag Pfaffenweiler. Die Nachricht von dem denkwürdigen Ereignis muss wie ein Lauffeuer durch das Dorf gegangen sein, und spätestens mit dem siebenminütigen Bericht in der Abendschau war auch der letzte Pfaffenweiler und die letzte Pfaffenweilerin informiert und die Bedeutung der Geschehnisse gebührend herausgestrichen.

Erinnerungen an Erzählungen der Eltern oder Grosseltern und an alte Briefe wurden wach. Mit ihnen enstand der Wunsch, mehr zu erfahren und Kontakt zu diesen Amerikanern aufzunehmen. Bald hörte man, dass es in Jasper seit 1979 einen "Deutscherverein" gäbe, der im September 1984 eine Europareise geplant habe. Die Vereinsmitglieder wurden eingeladen und weilten zweieinhalb Tage lang im Winterort. Dem Besuch folgte der Beschluss, eine Partnerschaft zu begründen.

Wann genau die Entscheidung gefällt wurde und wem die Ehre gebührt, zuerst auf die Idee gekommen zu sein, ist nicht ganz klar; hierin sind sich auch C.Eckert in seiner "History of the first five years" und Fritz Gutgsell nicht völlig einig. Wahrscheinlich ist, dass im "Deutscherverein" in Jasper der Wunsch nach einer

Partnerstadt in Deutschland schon existierte und die gemeinsame Europareise unter anderem der Suche nach einem geeigneten Städtchen galt. Die Einladung aus Pfaffenweiler, der herzliche Empfang mit spontan organisiertem Heimatabend mit Blasmusik, Gesang und Trachtentanz und die historischen Bande sorgten dann wohl für einen schnellen Entschluss. Wer dabei letztlich der Initiator gewesen war, erscheint angesichts des Elans, mit dem beide Seiten zur Tat schritten, dann auch eher nebensächlich.

## Auf grosser Fahrt

In Pfaffenweiler wurde die Partnerschaft im Gemeinderat offiziell beschlossen, und auch in Jasper besprach man sich mit dem Bürgermeister. Ein Gegenbesuch von Pfaffenweiler Bürgern und Bürgerinnen in Jasper wurde vorbereitet, in dessen Verlauf der eigentliche Verschwisterungsakt stattfinden sollte. Diese erste Amerikareise wurde vom Bürgermeisteramt öffentlich ausgeschrieben, die Teilnahme stand jedem Pfaffenweiler Einwohner und jeder Einwohnerin offen. Schliesslich fand sich eine 41köpfige Gruppe für die neuntägige Tour im Mai 1985 zusammen.

1987 brachen die Pfaffenweiler zum zweiten Mal nach Jasper auf. Diesmal, um an dem alljährlich am ersten Augustwochenende stattfindenden "Strassenfest" teilzunehmen. 1988 waren die Amerikaner an der Reihe zu reisen. Sie kamen, um Pfaffenweilers grosser Attraktion, dem Schneckenfest, beizuwohnen. Seither ist es etwas ruhiger geworden. Den nächsten offiziellen Grossbesuch haben die wieder die Pfaffenweiler im Sommer 1994 in Jasper gemacht.

Unabhängig von diesen Bürgerreisen wurde ein Schüleraustausch zwischen dem Gymnasium Staufen und der Jasper High School eingerichtet, bei dem jedes Jahr rund 20 Jugendliche pro Schule für einen Monat in der Partnergemeinde leben. In diesem Zusammenhang ist auch das "Pen Pal Program" zu sehen, mit dem Brieffreundschaften geschaffen werden sollen, die im Idealfall in gegenseitige Besuche münden<sup>77</sup>.

Dass die Partnerschaft durchaus im Bewusstsein der Bürger und Bürgerinnen präsent ist, zeigt sich an privaten Besuchen. Hier scheinen vor allem die Amerikaner und Amerikanerinnen aktiv zu sein, auch wenn kaum eine Reise ausschliesslich der Partnergemeinde und den dort lebenden Bekannten gilt. Nicht selten kommt es vor, dass Leute aus Jasper, die weder Pfaffenweiler noch seine Einwohner und Einwohnerinnen kennen, aber von der Partnerschaft wissen, im Dorf erscheinen: "Just to say hello and to have a look". Dieser Umstand bereitet dem einen oder anderen Pfaffenweiler Kopfschmerzen, befürchtet man doch, zu den unpassendsten Gelegenheiten Gäste vor der Tür stehen zu haben und beherbergen zu müssen, sobald man sich einmal aktiv an der Partnerschaft beteiligt hat.

Privatreisen in der anderen Richtung finden ebenfalls statt, wenn auch seltener, und dann sind es meist junge Leute, die in Jasper vorbeischauen. Für nicht unwahrscheinlich halte ich, dass gerade der Schüleraustausch Amerika als mögliches Ferienziel in grössere Nähe gerückt hat.

## Die “subjektive” Seite: Ansichten und Einsichten

Auch der “subjektiven” Seite der Partnerschaft soll in den vorliegenden Schilderungen Beachtung geschenkt werden. Gemeint sind damit all die Ansichten und Einsichten, die die Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen in bezug auf ihre Partnerschaft mit Jasper hegen. Welche Vorstellungen und Erwartungen verknüpfen sie mit Partnerschaftsreisen, welche Eindrücke zum Beispiel bringen sie aus Amerika zurück, und welchen Stellenwert nimmt eine solche Reise ein. Manche der folgenden Aussagen scheinen dabei von einer gewissen Allgemeingültigkeit, andere stellen subjektive Bewertungen dar, weitgehend sind sie anonym gehalten, weil ich glaube, damit dem Wunsch der Befragten zu entsprechen.

Aus den Erzählungen über die ersten Aufenthalte der Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen in Jasper geht deutlich hervor, wie faszinierend die Begegnung mit Verwandten, von denen man “nicht einmal wusste, dass sie existieren”, für alle Beteiligten gewesen ist. “Die Reise war ein Höhepunkt in meinem Leben. Das ist ganz klar”, lautet Hermann Elmlingers Einschätzung und weiter führt er aus: “Mich hat es gar nicht so sehr interessiert, wie die Leute heute leben, sondern die Anfänge”<sup>78</sup>. Beide Aussagen können stellvertretend für andere Teilnehmer und Teilnehmerinnen der ersten Reise herausgegriffen werden.

Wie war es denn in Amerika? Was wird als erwähnenswert und als anders empfunden? Zunächst betonen die meisten, dass man in einer Woche oder zehn Tagen nicht sehr viel mitbekommt. Die Landschaft im Süden Indianas sähe ganz ähnlich aus wie das Markgräflerland, nur dass das Land viel grösser und weiter sei. Da macht man keine Spaziergänge und nichts wird zu Fuss erledigt, für alles nimmt man das Auto. Dem einen fällt auf, dass die Autofahrer viel rücksichtsvoller fahren als hierzulande, dem anderen, dass die Autos genausowenig wie die Häuser je abgeschlossen werden. Immer wieder werden die grosse Gastfreundschaft und herzliche Aufnahme vermerkt. Ebenso einstimmig klagen die älteren Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen über die amerikanischen Essgewohnheiten, an die sie sich nur schwer gewöhnen konnten. Die strenge Kontrolle des Alkoholausschanks löste Erstaunen aus, ebenso wie der Wein in Plastikflaschen, der für einen deutschen Winzer wahrlich nicht akzeptabel sein kann.

Die Einschätzungen, wer von den Mitbürgern und Mitbürgerinnen sich in der Partnerschaft engagiert und wer Sympathien für sie hegt, sind unterschiedlich. Das Verhältnis von Alteingesessenen zu Zugezogenen scheint sich ungefähr die Waage zu halten. Aber während die einen den Eindruck haben, dass es vor allem Leute mittleren Alters und Ältere sind, finden andere, dass es gerade die Jungen sind, die die Partnerschaft unterstützen. Auch Erklärungen für unterschiedliche Verhaltensweisen werden gesucht. So etwa, dass die Tatsache, “Verwandte” drüber gefunden zu haben, ausschlaggebend für das Engagement der älteren Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen sein könnte, und dass schlechte Erfahrungen mit Amerikanern in der Nachkriegszeit eine ablehnende Haltung der Partnerschaft gegenüber bewirkt haben mögen. Festgestellt wird auch, dass ein Teil der jüngeren Generation ein ganz anderes (negativeres) Bild von Amerika hat als die Alten, die sich zum Beispiel noch gut an die “Care”-Pakete erinnern können; dass überhaupt ein Teil der heutigen Jugend keinerlei Interesse für andere Kulturen zeigt, dass aber andererseits für die

jüngeren Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen, die nach Amerika fliegen, nicht mehr verwandtschaftliche und historische Bindungen im Vordergrund stehen, sondern Neugierde und der Wunsch, etwas anderes zu sehen.

Über die Amerikaner und Amerikanerinnen weiss man zu berichten, dass Jasper und seine Bewohner und Bewohnerinnen sehr wohlhabend wirken, dass aber auch dort Reichtum meist auf harter Arbeit zu basieren scheint. Negativ fiel jemandem auf, dass in Amerika "nur wer reich an Gütern ist, auch gesellschaftliches und politisches Ansehen erlangen kann, und wer arm ist, auch arm in jeder Beziehung ist". Erfahren hat man, dass die Maschen des sozialen Netzes viel grösser als in Deutschland sind, die Arbeitszeiten länger und der jährliche Urlaub kürzer.

Ansonsten: "Sie bringen Whisky mit und wir Wein." "Wir schreiben zu Geburtstagen, Ostern und Weihnachten Briefe, und sie telefonieren eher." "Drüben wird American Football und Baseball angeschaut, hier unser Fussball" und "auch dort gibt's ganz normale Leute". Zwar ist – das finden alle – das Schönheitsempfinden der Amerikaner und Amerikanerinnen "ziemlich kitschig", verwenden die Frauen bedeutend mehr "Schminke" als die hiesigen und üben weniger Zurückhaltung vor der Schmuckschatulle, und die Männer tragen ungewohnte Schirmmützen, aber "wenn man die Leute dann kennt, dann ist das plötzlich anders, es ist einfach nicht mehr wichtig, sondern eben ihre Art".

Auf meine Frage nach Kritikern an der Partnerschaft kommt von einer Informantin die folgende Antwort: "Wir wissen schon, dass manche finden, dass wir ein richtiges Theater machen, aber es sind halt echte und tiefe Freundschaften entstanden."

## Durch Gastfreundschaft zur Toleranz

Der Grossteil der Bewohner und Bewohnerinnen steht der Partnerschaft positiv oder doch neutral gegenüber. Zuweilen ist zu hören, dass die Aktivitäten zur Belastung werden können und dass die Partnerschaft ein bevorzugtes Betätigungsfeld des Bürgermeisters ist, ohne dessen Enthusiasmus sie nicht ihre heutige Gestalt angenommen hätte.

Angesichts der Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die alle Teilnehmer erfahren durften, möchte man verständlicherweise Gleicherweise mit Gleichen vergelten und den Gästen in Pfaffenweiler, bzw. Gastgebern in Jasper, möglichst viel bieten. Auf beiden Seiten werden Geld und Urlaubstage investiert und die Besuche und Gegenbesuche sollen daher auch ein wenig wie Ferien aussehen. "Wir wollen etwas davon haben, und die drüben sollen auch etwas davon haben", sagte eine Informantin im Hinblick auf ihre Reise nach Jasper im Sommer 1994 mit der Trachtentanzgruppe und dem Handharmonikaverein.

Im Schwung der Begeisterung läuft die Partnerschaft mitunter Gefahr, zu einem Aktionsfeld gegenseitiger Übertrumpfung zu werden. Dass derart intensive Aktivitäten möglich sind, mag am guten Zusammenhalt der Pfaffenweiler und Pfaffenweilerinnen liegen, die Dinge gemeinsam tun, sich gegenseitig aushelfen und das alles als "anstrengend, aber halt doch auch schön" empfinden. Vermittelt wird in diesem Rahmen jedoch weniger ein Bild von Deutschland und den Deutschen

beziehungsweise von Amerika wie es wirklich ist, sondern eines der deutschstämmigen Amerikaner und Amerikanerinnen in einem wohlhabenden Städtchen sowie das einer süddeutschen dörflichen Gemeinde.

Die Partnerschaft ist von Pfaffenweiler Bürgern und Bürgerinnen selbst gewollt und nicht – wie oft der Fall – von gemeindlichen Gremien zunächst beschlossen und dann in die Tat umgesetzt worden; Städtepartnerschaften werden heute als wichtige Bestandteile des Kulturkontakte angesehen und liegen somit im Trend.

Man geht davon aus, dass mit Hilfe von Partnerschaften das Verstehen fremder Denkarten, Toleranz und Solidarität gefördert werden können. Im Falle der Partnerschaft von Pfaffenweiler und Jasper scheint dieses Ziel weitgehend erreicht. Die Pfaffenweiler und Pfaffenweiler selbst sind sich allerdings einig, dass sich die Partnerschaft ohne den historischen Hintergrund nicht so gut hätte entwickeln können. Heute rückt die Betonung der historischen Bande zwar in den Hintergrund und ist (vor allem für die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen) weder ausschlaggebend noch immer zutreffend (z. B. für die Neubürger und Neubürgerinnen), aber dennoch liegt hier der springende Punkt: Die Anderen, die Leute aus Jasper, werden nämlich nicht als Fremde angesehen, sondern als “Verwandte”, mit denen einen etwas Gemeinsames verbindet. Ein Besucher aus Jasper, der sich während des Schneckenfestes 1993 in Pfaffenweiler aufhielt, bringt das zum Ausdruck: “Ich bin kein Amerikaner, ich bin ein Deutscher.” Und einige Pfaffenweiler ziehen weiterhin eine feine Trennungslinie zwischen den Bekannten in Jasper und den “typischen” übrigen Amerikanern und Amerikanerinnen.

Die bestehenden historischen und verwandtschaftlichen Verbindungen haben auch dazu beigetragen, dass diese Partnerschaft die breite Unterstützung von Einwohnern und Einwohnerinnen, die sonst wahrscheinlich weniger Interesse gezeigt hätten, gefunden hat. Die während der Reisen nach Jasper entwickelte Begeisterung konnte in Pfaffenweiler nachwirken und weiteres Engagement nach sich ziehen.

Für die Zukunft bleibt den Pfaffenweilern und ihren Freunden und “Verwandten” in Jasper zu wünschen, dass sie auf der Grundlage der Städtepartnerschaft ihr gutes Verhältnis weiterhin pflegen mögen, ohne sich dabei zu übernehmen.

# Zu Gast bei italienischen Winzern im piemontesischen Serralunga d'Alba

Jacqueline Spengler

## Wirtschaft, Landschaft und Weinbau wandeln sich

Während sich meine KollegInnen zur Weinlese im südbadischen Pfaffenweiler aufhielten, konnte ich meinen dreiwöchigen Feldforschungsaufenthalt bei einer Winzerfamilie in Serralunga d'Alba verbringen. Die Ortschaft liegt in der Bassa Langa, einem in der italienischen Provinz Piemont gelegenen Gebiet. Die Bassa Langa bezeichnet das südliche Hinterland von Alba: eine weite, fruchtbare, durch Taleinschnitte gezeichnete Hügellandschaft mit einer mittleren Höhe von 400 Metern.

Serralunga zählt 475 EinwohnerInnen. Ein kleines Lebensmittelgeschäft gibt es hier, eine Mercerie, es gibt ein medizinisches Ambulatorium und ein Gemeindehaus, wo der Bürgermeister, der dieses Amt als Ehrenamt bekleidet, anzutreffen ist. Schulen gibt es keine im Dorf. Der Kindergarten ist in Gallo, die Mittelschule in Castiglione Falletto und das Gymnasium in Alba. Der Schulbus führt die Kinder der umliegenden Dörfer zu den Schulen.

Während das Dorf in den letzten hundert Jahren äußerlich keine grösseren Veränderungen erfuhr, hat sich seine innere Struktur völlig gewandelt. Im 19. Jahrhundert und bis nach dem Ersten Weltkrieg lebten hier ungefähr 2.000 Menschen. Es waren vor allem Bauern, die neben Rebland auch Getreide und Früchte kultivierten, Weideland und Wald besassen. Im Dorf waren zahlreiche Handwerksbetriebe ansässig und die Infrastruktur entsprechend vielfältig. Es gab einen Metzger, einen Bäcker, ein Tabak- und Lebensmittelgeschäft sowie Bars und Restaurants. Einmal im Monat fand auf der Piazza ein Viehmarkt statt, wo man seine Erzeugnisse verkaufen konnte und der gleichzeitig ein wichtiges gesellschaftliches Ereignis war. Zu den Markttagen kamen Geschichtenerzähler, Bänkelsänger, Scharlatane, Heiler, Zahnarzt und Heiratsvermittler angereist. Auch das Hotel, in dem sich leidende Italiener dank einer vom Arzt verordneten Traubekur mit Dolcetto-Trauben kurrierten, befand sich auf dieser Piazza<sup>79</sup>.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts vollzogen sich grosse Veränderungen. Durch die steigende Nachfrage an Wein wurde immer mehr Wald für Rebland geopfert. Heute kann man tatsächlich von einer Rebenmonokultur sprechen. Durch die Mechanisierung der Arbeiten wurden immer mehr Handwerksbetriebe überflüssig. Viele Menschen wurden erwerbslos und zogen vom Dorf weg, um sich in der näheren Umgebung niederzulassen. Sie gingen vor allem in die Gegend von Alba, denn hier konnten sie von den Möglichkeiten der Stadt und der umliegenden Industrie profitieren.

Die beiden bedeutendsten Industrien der Gegend setzen in gewisser Weise eine handwerkliche Tradition fort. Schon im letzten Jahrhundert mischte man in das Kakaopulver eine Haselnusspaste (*Gianduja*), zur Fabrikation der ersten im Piemont bekannten Schokolade. Neben den ausgedehnten Rebhügeln kennzeichnen daher auch Haselnusskulturen die Landschaft der Langhe. Die Bauern verkaufen



Abb. 13 Während der Weinernte in Serralunga: Diese Generation von Menschen hat den Wandel des piemontesischen Weinbaus selbst miterlebt.

Bild: Jacqueline Spengler

ihre Ernte an Ferrero; Haselnusstorte ist eine Spezialität der Gegend. Die Schokoladenfirma Ferrero geniesst heute einen internationalen Ruf; vor zehn Jahren beschäftigte sie bereits 6.802 Angestellte.

Die Langhe waren früher berühmt für die Produktion der hochwertigsten Seidenkokons im Piemont. Die zweitgrösste Industrie der Gegend ist heute die Firma Miroglio, eine Textilfirma. Auch sie beschäftigt über tausend Angestellte<sup>80</sup>.

Durch diese neuen wirtschaftlichen Möglichkeiten wurde Serralunga immer mehr entvölkert und entwickelte sich gleichzeitig zum reinen Weindorf. Nur wer lernte, Wein zu machen, hatte noch Arbeit im Dorf. Schon in den 30er Jahren begann der Weinexport nach Amerika; ein einheimischer Weinhändler hatte ihn lanciert.

Heute sind die meisten Familien im Dorf Kleinunternehmer, Weinhändler. Jeder arbeitet für sich. Im Ort gibt es keine Winzergenossenschaft. Das ist zwar förderlich für die Qualität des Weines, aber vielleicht weniger für die Solidarität unter den Dorfbewohnern und -bewohnerinnen. Die Konkurrenz unter den WeinhändlerInnen sei, wie man mir sagte, in Serralunga recht gross.

Im Dorf fehlen die handwerklichen Erwerbszweige, welche die Weinproduktion begleiten, wie zum Beispiel Küfer, Flaschen- und Zapfenproduzenten. Es bahnt sich zudem eine neue Entwicklung an, der man mit grosser Skepsis begegnet: 1988 erwarb ein international bekannter Weinproduzent aus Barbaresco einen grossen Rebhügel von 50 Hektar. Man fürchtet nun, dass das Land immer mehr von grossen Kellereien aufgekauft wird und die Existenz der Kleinproduzenten und -produzentinnen auf dem Spiel steht. In Serralunga könnte das zu einer erneuten Bevölkerungsabwanderung führen<sup>81</sup>.

## Piemonteser Trauben

Im Piemont gibt es heute noch ungefähr zwanzig Rebsorten, aber nur etwa ein Drittel besitzt wirtschaftliche Bedeutung. Im 19. Jahrhundert wurden sogar vierzig verschiedene Sorten gezählt, die meisten sind auch hier der Reblaus zum Opfer gefallen, die Anfang des 20. Jahrhunderts in diese Region eindrang<sup>82</sup>. Die hochwertigste und bekannteste Rebsorte des Piemont ist die *Nebbiolotraube*; sie macht nur vier Prozent des gesamten Rebenbestandes aus. Aus ihr wird der wertvolle Barolo erzeugt, der fraglos zu den italienischen Spitzenweinen zählt. Sie gilt als anspruchsvolle Sorte, weil sie viel Wärme und trockene Böden braucht. Es kommt immer wieder vor, dass bei zuviel Regen die nötigen Alkoholgrade nicht erreicht werden. Dann ist ein bisschen pansen gesetzlich erlaubt! Aber nicht alle tun es.

Ausser Barolo werden aus dieser Traube auch die Weine Barbaresco und Nebbiolo d'Alba erzeugt. Sie hat kleine Beeren mit dünner Haut, die viel Tannin und wenig Pigmente enthalten. Sie ist vergleichsweise wenig frostempfindlich, so dass sie meist erst Ende Oktober geerntet wird, bei sonnigem Wetter sogar erst im November. Kann sie gut ausreifen, ergeben sich schwere tanninreiche Weine von hoher Lagerfähigkeit. Meine Gastfamilie lehrte mich, dass der schwere Barolo weder zur Vorspeise noch zu den Teigwaren, sondern erst zu den Hauptgerichten getrunken wird. Manche Touristen haben da andere Gewohnheiten...

Die *Dolcettotraube* ist eine alte piemontesische Rebsorte. Sie wird früh gelesen und ist wunderbar süß. Während der Weinlese genoss ich sie im Überfluss, sie schmeckt nämlich auch ungewaschen grossartig. Ihre Schale hat einen hohen Anteil an Farbpigmenten, so dass der Wein fast violett wird. Dolcetto ist der Alltagswein der Piemonteser. Bei einem traditionellen Essen wird er zur Vorspeise und zu den Teigwaren serviert.

Meine Gastfamilie besitzt zwei Hektar Dolcettoreben und produziert davon jährlich 20.000 Flaschen. Aus den im Herbst 1993 gelesenen Dolcettotrauben wurden drei verschiedene Weine hergestellt. Der einfachste ist der Dolcetto d'Alba D.O.C. (50 hl), dann kommt der Dolcetto d'Alba Sorò D.O.C. (42 hl); Sorò ist ein Dialektausdruck und bezeichnet einen Rebberg von ausserordentlicher Qualität. Der dritte wird Dolcetto d'Alba Cru Broglie D.O.C. (24 hl) genannt. *Cru* ist die Qualitätsbezeichnung, *Broglie* der Name des Hügels. Die Trauben nach Hügeln getrennt zu vinifizieren, ist eine moderne Erscheinung. Kenner behaupten, jeder Hügel verleihe aufgrund seiner spezifischen Bodenverhältnisse dem Wein seinen ganz eigenen Geschmack.

Die häufigste Rebsorte des Piemont ist jedoch die *Barberatraube*; mehr als die Hälfte der Weinberge sind mit ihr bepflanzt. Sie ist wie die Nebbiolo eine spätreife Sorte, man erntet sie zwischen Mitte und Ende Oktober. Sie stellt wenig Ansprüche an den Standort, muss aber, um einen guten Wein zu ergeben, stark zurückgeschnitten werden. Der Tanningehalt des Barbera ist eher niedrig, Säure und Alkoholgehalt sind leicht erhöht<sup>83</sup>.

Meine Gastfamilie hat keine Barbera angepflanzt. Sie kauft die Trauben von einem Nachbarn und macht daraus ungefähr 160 hl Wein. Die Trauben muss die Familie selbst ernten, dafür geht der Nachbar mit dem Preis etwas herunter. Der Kauf fremder Trauben ist nicht unproblematisch, denn die Qualität des Weines

beginnt schon bei der Pflege der Rebbergs. Die Stöcke wurden im Frühling kaum zurückgeschnitten, die Blätter bedeckten die Früchte, die zu eng beieinander wuchsen; die Trauben waren stark schimmlig, das ergibt nur einen mittelmässigen Wein.

Im Piemont gibt es auch mehrere weisse Traubensorten, aber in der Gegend um Serralunga werden keine angepflanzt. Die bekannteste ist die *Moscato*. Aus ihr wird der süsse Asti Spumante hergestellt.

## Weinbau im Piemont zwischen Tradition und Moderne

Die wertvollen Weine *Barolo* und *Barbaresco* sind das Markenzeichen der Langhe. Der in der *Nebbiolo* reichlich vorhandene Gerbstoff ist das Qualitätsmerkmal aller grossen Rotweine; erst dadurch bekommen sie Struktur, Kraft und Geschmack und sind zum Lagern und Reifen geeignet. Die Kunst liegt darin, dem Wein eine ausgewogene Menge der richtigen Tannine zu geben. Zu viel davon macht den Wein schwer, hart und versteckt den Geschmack der Traube. Zu wenig Tannin ergibt nie einen grossen Wein, wohl aber fruchtige und feine Weine. Um das Tannin dreht sich auch die neueste Entwicklung im Piemont. Sie wird mit den Begriffen Tradition und Moderne beschrieben und weist dadurch auf Polaritäten in der piemontesischen Önologie hin. Den Wein nach der *traditionellen* Methode auszubauen, bedeutet eine lange Gärung bei relativ hohen Temperaturen und eine lange Fasslagerung. Als *modern* dagegen werden kurze Gärung und kurze Fasslagerung bezeichnet. Zwischen diesen beiden Polen sind viele Variationen möglich. Aus einigen gehen hervorragende Weine hervor.

Die traditionelle Art piemontesischer Weinherstellung lässt sich in folgender Weise beschreiben<sup>84</sup>:

Zunächst werden die geernteten Trauben leicht zerstampft. Der Most samt Schalen wird in den Tank gepumpt, wo bei offenem Deckel (*cappello emerso*) die Fermentation beginnt. Während des Gärorgangs bilden die Schalen einen Tresterhut, der täglich mit Most überspült wird, damit er nicht zuviel Säure entwickelt. Nach der traditionellen Methode wird der Deckel nach ein paar Tagen geschlossen (*cappello sommerso*), was den Kontakt zwischen Schalen und Most intensiviert und den Tanningehalt im Wein erhöht. Nach der Gärung wird der Wein von den Schalen getrennt und in einen anderen Tank gepumpt, wo die Milchsäuregärung stattfindet. Hier wird er auf Null Grad Celsius abgekühlt, dadurch setzt sich der Hefetrub ab. Schliesslich kommt der Wein zur Lagerung in ein grosses Holzfass aus slowenischer Eiche, dessen Fassungsvermögen zwischen 20 und 100 Hektolitern aufweisen kann.

Jede Änderung in diesem hier nur grob gezeichneten Prozess der Weinherstellung hat einen Einfluss auf das Endprodukt. Das Ziel der nach neueren Methoden arbeitenden Winzer ist es, einen weichen, eleganten und weniger tanninhaltigen Wein zu produzieren, der trotzdem charaktervoll und haltbar bleibt.

Im Gespräch mit einzelnen risikofreudigen Winzern bekam ich den Eindruck, dass ihre Weine Ausdruck ihrer Lebenshaltung sind. Sie vermittelten mir, dass Weinherstellen eine schöpferische Tätigkeit ist. In meiner Gastfamilie war davon keine Rede. Zweifel an der traditionellen Vinifizierungstechnik oder Gedanken an Veränderungen wurden nie geäussert. Sie sind überzeugt, dass dank der guten Lage der Rebberge, die sie besitzen, auch der Wein gut ist. Niemand in der Familie hatte

nach eigenen Aussagen je etwas von der traditionellen Methode des *cappello sommerso* gehört und von Barrique-Weinen wollten sie nichts wissen. Sie bewegen sich bei ihrer Weinherstellung in der Mitte zwischen Tradition und Moderne; ohne Ambitionen, mehr aus Zugzwang als aus wirklicher Überzeugung nehmen sie gewisse Veränderungen auf.

In den letzten Tagen meines Aufenthaltes lernte ich drei Winzer kennen, die durch Erprobung und Kombinierung von traditionellen und modernen Erkenntnissen ihren ganz persönlichen Wein herstellen. Eine völlig neue Welt eröffnete sich mir dadurch und es wurde mir klar, wie vielseitig und anregend die Arbeit eines Winzers sein kann. Ursprünglich wollte ich diese Winzergruppe bei meinen Recherchen unberücksichtigt lassen. Eines Abends jedoch genoss ich wie zufällig mit Freunden einen Wein, den ich nicht mit Worten beschreiben kann – er war einfach grossartig. Wir erkundigten uns nach dem Inhalt der Karaffe und am nächsten Tag fuhr ich zu diesem Winzer, dem ich diese bereichernde Entdeckung zu verdanken habe.

### Von kleinen und grossen Fässern...

Für die neuen, mit veränderten Methoden an- und ausgebauten Weine gibt es keine festen Regeln. Dennoch möchte ich kurz zu beschreiben versuchen, worauf diese Winzer mehr oder weniger Gewicht legen.

Seit 1961 werden Weine aus Einzellagen produziert. In der Weingeschichte des Piemont bedeutete das eine Wende. Bis dahin besassen viele Weinproduzenten keine eigenen Rebberge, sie kauften Trauben aus den verschiedensten Anbaugebieten und stellten hieraus ihren Wein her. Mit Beginn der 60er Jahre stieg nun das Interesse am Besitz erstklassiger Rebhügel. Solche Hügel tragen zum Beispiel die Bezeichnung *sorì* oder *brich*; so bezeichnet man den höchsten Punkt. Die dort wachsenden Trauben weisen bei idealem Klima den grössten Zuckergehalt auf. Somit stehen die Bezeichnungen heute sowohl für gute Lagen wie für guten Wein, was nicht unbedingt identisch sein muss.

Was wird in neuerer Zeit verändert? Einige der Winzer unterlassen das Düngen mit Stickstoff. Einer von ihnen düngt gar nicht und spritzt auch keine Herbizide, um die Bakterienkultur im Weinberg zu erhalten, die die Qualität der Tannine positiv beeinflusst. Die meisten Winzer legen Wert auf niedrige Erträge. Sie schneiden die Rebschenkel bis auf acht Augen zurück und erhalten so weniger als 45 Doppelzentner Wein pro Hektar Rebland. Wichtig ist, dass die Trauben gut ausreifen können, das steigert ihre Qualität. Im richtigen Moment mit der Lese zu beginnen braucht Erfahrung. Nach ein paar Tagen zu viel Regen etwa quellen die Beeren auf, sie werden schimmelig und der Wein wässrig.

Es gibt viele Möglichkeiten, die Maischegärung zu variieren. Von den jüngeren Winzern besitzen einige rostfreie Edelstahltanks. Während die Gärung früher bei unkontrollierten Temperaturen vor sich ging und bis zu 40 Tage dauerte, versuchen einige Winzer heute, die Fermentation auf 10 bis 15 Tage zu reduzieren, bei einer durchschnittlichen Temperatur von 29 bis 30 Grad. Grössere Kellereien in den Langhe besitzen computergesteuerte Temperaturregulatoren, so dass die Temperatur im Tank und im Keller beliebig beeinflusst und gleichzeitig auch konstant gehalten werden kann. Für den Rotwein wird die Kellertemperatur oft erhöht, um

die Fermentation zu beschleunigen. Beim Weisswein wird sie konstant tief gehalten. Es gibt aber auch Winzer, die nach kalifornischer Methode die Temperatur beim Rotwein bewusst niedrig halten. Solche Weine mögen zwar weicher und fruchtiger werden, aber sie sind weniger haltbar.

Immer mehr wird auch auf den *cappello sommerso* verzichtet. Er wird spöttisch 'Tanninpeitsche' genannt. Die Schalen werden also nicht mehr forcirt mit dem Most in Kontakt gebracht, so dass man nur die edleren Tannine aus den Häuten und nicht die bitteren erhält. Neu ist auch die Lagerung in sogenannten Barrique-Fässern – eine Methode, die bei den Bordeaux-Weinen Tradition hat, nicht aber beim Barolo und Barbaresco, die traditionell in riesigen Eichenfässern gelagert wurden. Die kleinen Barrique-Fässer aus junger französischer Eiche beschleunigen die Oxydation des Weins; diese Eiche gibt ihre, verglichen mit der slowenischen Eiche, die im Piemont gebraucht wird, süsseren und würzigeren Aromen an den Wein ab und es entsteht nach den Aussagen der Winzer ein weicher, geschmackvoller und haltbarer Wein. Um bei den kurzen Ausbauzeiten die gesetzlich vorgeschriebenen vier Jahre Lagerung erzielen zu können, verbringt der Barolo unter Umständen die nötige Restzeit in einem Zement- oder Stahltank. Viele Winzer bauen ihren Wein jedoch nach wie vor in den grossen slowenischen Eichenfässern aus. Manche verlängern die Lagerung sogar noch, in einem Fall bis zu acht Jahren.

Die neuen Weine sind häufig nicht allein aus Nebbiolo-Trauben. Wird eine geringe Menge Barbera-Trauben dazugemischt, so ergibt sich wieder ein neuer, eigener Wein. Einiges ist möglich bei der Weinherstellung und man schwankt angesichts dieser Vielfalt von 'Erfindungen' zwischen Begeisterung und Misstrauen. Trotz des hochbewerteten fachmännischen Urteils der Sommeliers entscheidet beim Weingenuss am Ende nicht nur die offiziell bescheinigte Qualität, sondern auch die persönliche Vorliebe.

### Beobachtung einer Weinherstellung: Luciano keltet

Ich hatte in Serralunga Gelegenheit, einem jungen Winzer, Luciano, beim Keltern zuzusehen:

Bevor die Trauben in die Presse kommen, misst Luciano ihren Zuckergehalt. Von Hand zerdrückt er in einem Behälter ein paar Trauben und taucht das Thermometer in den Saft. Der diesjährige Dolcetto-Traubensaft hat einen Zuckergehalt, der zwischen 19 und 20 Grad schwankt: ein befriedigendes Ergebnis. Der Zucker wird während der Fermentation in Alkohol verwandelt; je höher also die Zuckergrade, desto mehr Grade wird der Wein haben. Der ausgegorene Dolcetto schwankt zwischen 12 und 13 Grad.

Die Trauben werden nun in die Presse gegeben, die automatisch Stiele und Früchte trennt und die letzteren in einen Zementbehälter im Keller pumpt. Dort beginnt die Fermentation. Zuerst aber werden gleich zu Beginn, je nach Zuckergehalt, drei bis fünf Gramm Kaliummetabisulfit auf tausend Liter dazugegeben. Das Pulver soll Mikroben töten und zuviel Säure im Wein verhindern. Während der Fermentation und auch später wird der Wein regelmässig gekostet und je nach Geschmack und Gutdünken kommen wieder ein paar Gramm Kaliummetabisulfit dazu. Die Fermentation dauert ungefähr acht Tage. Die Dauer der Gärung hängt von der Temperatur des Kellers ab, die wiederum von der Außentemperatur abhängt:



Abb. 14 Luciano prüft den Most.  
Bild: Jacqueline Spengler

je wärmer es ist, desto schneller geht die Fermentation voran. Während dieses Prozesses wird der Deckel des Behälters nicht ganz geschlossen, damit die durch die Gärung entstehenden Gase abgehen können. Die Schalen werden durch die Gärung nach oben getrieben und bilden den Tresterhut. Jeden Tag werden sie mit einer Pumpe wieder nach unten gedrückt. Während die Pumpe den ganzen Saft aufwühlt, begießt Luciano von oben die Schalen mit Traubensaft, denn sie dürfen nicht trocken werden, sonst entwickelt sich zuviel Säure.

Nach ungefähr einer Woche ist der Gärungsprozess abgeschlossen. Der neue Wein wird in ein anderes Fass gepumpt und von den Schalen getrennt. Die Schalen werden aus dem Fass gepumpt und über eine Presse, die den restlichen Wein herauspresst, in eine andere Presse geführt, wo sie so stark zusammengedrückt werden, dass sie davon fast trocken sind. Wieder gewinnt man ein paar Liter Wein, die zum neuen Wein ins Fass geschüttet werden.

Auf italienisch heisst der Tresterhut *vinaccia*. Die Endung *-accia* ist eine Entwertung. Angeblich verkauft man den aus dem Tresterhut gepressten Wein als offenen Wein von minderer Qualität. Luciano macht das nicht so, alles kommt ins Fass. Die durch das Pressen fast trockenen Schalen müssen in eine Brennerei gebracht werden. Aus ihnen wird Grappa gebrannt.

Je nach Traube und nach zukünftigem Wein wird der neue Wein in ein anderes Betonfass oder in ein Eichenfass umgefüllt. Der einfache Dolcetto wird in ein Betonfass gepumpt, wo er noch ein paar Monate bleibt, um dann bereits in Flaschen abgefüllt zu werden. Während der Lagerung wird der Wein überwacht. Er wird nicht

nur probiert, sondern auch jeden Monat mit einer Pumpe in ein anderes Fass umgefüllt. Dieser Prozess dient der Reinigung des Weines, denn beim Umfüllen bleibt am Boden der Satz zurück.

Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein durch einen Filter gepumpt, damit er ganz klar und rein wird. Diese letzte Reinigung muss vor allem bei Weinen durchgeführt werden, die aus Italien in die USA verkauft werden. Hier werden Ablagerungen in der Flasche wenig geschätzt, sie gelten als Verunreinigung und bedeuten schlechten Wein. Auch wenn Italiener Wein kaufen, so halten sie als erstes die Flasche hoch und kontrollieren, ob er sauber ist. Luciano reinigt jeden Wein auf diese Art. Da das Filtrieren eine Manipulation des Weines bedeutet – er wird in Farbe und Geschmack verändert – nimmt Luciano für junge Weine wie Dolcetto und Nebbiolo einen Filter von mittlerer Durchlässigkeit. Für Barolo und Barbera benötigt er hingegen einen Filter von sehr geringer Durchlässigkeit. Die Weine sollen auch nach Jahren keinen Satz zeigen!

## Ein Nebenerwerb ganz anderer Art: die Trüffelsuche

Neben dem Wein gibt es eine Delikatesse, für die das Gebiet der Langhe berühmt ist: weisse Trüffel. Noch etwas gab es also zu entdecken, denn weder wusste ich etwas über Trüffel noch hatte ich sie bis dahin gegessen.

An einem Sonntagmorgen durfte ich Franco, einen *trifolau* (so nennt man die Trüffelsucher in der Gegend) und seine Hündin Bella auf ihrer Suche begleiten. Zuvor aber hatte mir Luigi, ein älterer *trifolau*, von seinen Erfahrungen mit diesem geheimnisvollen Gewächs erzählt. Seine Einstellung zur Trüffel erschien mir ein wenig mythisch. Ich möchte deshalb die Aussagen des über siebzigjährigen *trifolau* den eher sachlichen Informationen über die Trüffel zur Seite stellen.

Luigi betreibt seit 35 Jahren die Trüffelsuche; sie war immer schon ein lukratives Geschäft. Er hat nichts über Trüffel gelesen, sein Wissen fußt auf seinen Erfahrungen und Vorstellungen: Vorstellungen, mit denen er sich selbst das 'Mysterium' Trüffel zu erklären sucht.

Im Piemont suchen nicht Schweine, sondern Hunde die Trüffel. Sie werden an der *Università dei cani* in Alba zu Trüffelhunden ausgebildet. Jeder Hund kann das lernen. Ist seine Ausbildung beendet, so steigt sein Wert um ein Vielfaches.

Luigi konnte sich nie einen solchen Hund leisten. Er hat seinen Tieren die Lust auf Trüffelgeruch selbst beigebracht. Wie tut er das? Zuerst lehrt er sie das Suchen, indem er etwas in der Erde vergräbt, das ihnen schmeckt: meist ein Stück Salami. Hat der Hund begriffen, dass er suchen muss, und findet er das Versteckte, dann wird er als nächstes mit dem Trüffelgeruch vertraut gemacht. Die Trüffel werden an der Schale etwas aufgekratzt, damit sie ihren typischen Geruch entfalten. Schweine reagieren angeblich ganz scharf darauf, und auch die Hunde verachten ihn nicht. Als Belohnung müssen sie sich jedoch mit harten Brotbrocken oder Käserinde zufriedengeben. Wissenschaftler fanden heraus, dass die Gase, die den durchdringenden Duft der Trüffel ausmachen, einen Stoff enthalten, der dem männlichen Sexualhormon Testosteron ähnelt<sup>85</sup>. Das ist es also, was den Trüffelgeruch so begeht macht.

Bei der Suche nach Trüffeln muss der *trifolau* seinen Hund stets zum Suchen antreiben, denn wenn dieser lange Zeit nichts findet, verliert er die Lust daran. Das gilt ebenso für den *trifolau* selbst. Ich konnte beobachten, wie Franco nach etwa einer Stunde erfolglosen Suchens von Zweifeln geplagt sich selbst überwinden musste, um den Hund überzeugend zu motivieren, sonst hätten wir gar nichts gefunden. Als der Hund dann plötzlich ganz gierig zu graben begann und ein winziges Stück Trüffel aus der Erde ausgrub, wurde er mit einem trockenen Stück Brot belohnt und musste gleich wieder an die Arbeit. Nach vier Stunden kehrten wir heim – stolz, denn der Hund hatte eine 40 Gramm schwere Trüffel gefunden. Ein guter Trüffelhund kann den Duft auf grosse Distanzen riechen – auch dann, wenn der Pilz bis zu einem Meter unter der Erde versteckt ist. Es ist erstaunlich, dass der Hund die Trüffel ausgräbt, aber sie nicht selbst frisst, obwohl sie ihm auch schmecken würde. Die Erziehung hat ihn entsprechend abgerichtet.

Für mich bleibt die sonntägliche Trüffelsuche mit Franco und seiner Hündin Bella ein unvergessliches Erlebnis. Zum Schluss schenkte mir Franco die zwei Trüffelknollen, die Bella ausgegraben hatte. Sie wogen zusammen mehr als 40 Gramm. Ich schenkte sie meiner Gastfamilie, die sie grosszügig über das ganze Essen raspelte.

## Luigis kleine Trüffelmythologie

Es war ein Piemonteser, Vittorio Pico, der die weisse Trüffel 1788 entdeckte, die nach ihm *tuber magnatum pico* benannt wird. Trüffel gedeihen vorwiegend an den Wurzeln von Weiden, Birken und Linden und an Wasserläufen. Sie bevorzugen schattige, feuchte Orte, eine Höhe zwischen 200 und 600 Metern sowie alkalische Böden. Sie gehören zur Familie der Schlauchpilze, vermehren sich durch Sporen und sehen einer Kartoffelknolle ähnlich<sup>86</sup>.

Luigi hat seine ganz eigene Vorstellung vom Wachstum der Trüffel. Für ihn entsteht sie aus einem Wassertropfen: Erde und Pflanze müssen sie zusammen hervorbringen, dazu werden Feuchtigkeit und Wärme benötigt. Die Erde 'schwitzt' und so bildet sich dieser Wassertropfen. Aber eigentlich ist für ihn bis heute die Trüffel ein Geheimnis, denn hat das Wachstum der Knolle einmal begonnen, so weiss man nicht, wie sie sich entwickeln wird. Sei es, dass sie erst ein bisschen wächst und dann wieder faul. Oder sie wächst stetig und wird im günstigsten Fall zum richtigen Zeitpunkt gepflückt. Oder aber, was auch vorkommen kann, sie bleibt lange Zeit klein, um dann innerhalb einer halben Stunde zu einer 500 Gramm schweren Knolle zu wachsen.

Trüffelknollen wachsen nicht nur unter der Erde, sondern auch auf der Erde, ja sogar auf einem Baum fand Luigi einmal eine Trüffel. Sie kommen nicht nur an Wasserläufen und an den Wurzeln bestimmter Bäume vor, sondern auch auf Wiesen. Luigi erzählt, wie er sie in einer Wiese erkennt: Das Gras muss ungefähr fünf Zentimeter hoch sein, und wenn die Sonne senkrecht steht, biegen sich die Spitzen der Grashalme, unter denen eine Trüffel wächst. Die Trüffel wird nicht nur gerochen und gesehen, sie wird auch gespürt und gehört! Mit der Spitze eines Holzstocks, an der manchmal ein kleiner Bleiring angebracht ist, klopft Luigi die Erde ab. Am Widerstand und am Ton erkennt er, ob unter der Erde eine Trüffel versteckt ist.

Früher wusste Luigi genau, wann und wo er Trüffel finden konnte. Die beste Zeit war November, bei Mondwechsel, der das Wachsen des Pilzes zu fördern scheint. Er wusste auch, wo die Bäume standen, an deren Wurzeln sich Trüffel bevorzugt bildeten. Heute ist das alles anders. Waldrodung, saurer Regen und chemische Bodendüngung verschlechterten die Wachstumsbedingungen für die Trüffel.

Dazu kommt eine Art Trüffelvandalismus. Eigentlich wird eine Lizenz benötigt, um auf Trüffelsuche zu gehen; aber die ist teuer und so gehen viele schwarz auf die Suche. Es gibt immer weniger Alba-Trüffel. Auf dem Trüffelmarkt, der im Oktober in Alba stattfindet, stammen denn auch die meisten Trüffel aus anderen Regionen: aus Istrien, aus der Romagna und der Toskana. Die Preise sind enorm hoch und Betrügereien scheinen eine ganz normale Sache. Ein Kilo weisse Alba-Trüffel kostet mindestens 2.000 Franken.

## Wirtschaftliche Veränderungen seit den 1950er Jahren

Ariane Dannacher

Während des Aufenthalts in Pfaffenweiler führte ich neben Beobachtungen Befragungen zu Arbeit und Bräuchen durch. Im Mittelpunkt meines Interesses stehen daher jene Menschen, die ich befragt und gesehen habe. Ich beschloss, zeitlich nur so weit zurückzuschauen, wie sie sich erinnern können. Diese Zeitspanne erstreckt sich etwa bis zur Jahrhundertwende. Wenn ich also das Wort "früher" verwende, dann meine ich damit die Zeit vor dem Einschnitt, den die 50er Jahre bedeuten.

Es ist nicht mein Ziel, die 'objektiven' Verhältnisse aus Interviews zu rekonstruieren, sondern vielmehr interessieren mich die (subjektiven) Einstellungen. Da diese wiederum in einem engen Zusammenhang mit den ökonomischen Verhältnissen stehen, kommt dem Aspekt der Arbeit ein wichtiger Stellenwert zu: nämlich die Auswirkungen der wirtschaftlichen Verhältnisse auf die Lebensformen und -normen.

Die Personen, die ich befragte, stammen aus Familien, die seit mehreren Generationen im Dorf ansässig sind. Sie wuchsen auf einem Hof auf, dessen Besitzer sich von Rebbau und Landwirtschaft ernährten.

### Weinbau vom Haupterwerb zum Nebenerwerb

Trotz früh einsetzender Industrialisierung, Technisierung und Rationalisierung haben sich die ökonomischen Strukturen im ländlichen Raum erst nach dem Zweiten Weltkrieg durchgreifend verändert. Mit den wirtschaftlichen Veränderungen haben sich auch die alten Sozialstrukturen und die Normen gewandelt. Das Dorf wurde zum Zulieferer von Arbeitskräften und zum Industriestandort der Städte. Es verlor seine wirtschaftliche Eigenständigkeit und wurde immer mehr zu einem reinen Wohn- und Schlafort. Diese Feststellung, die Beate Brüggemann und Rainer Riehle vor dem Hintergrund ihrer Untersuchung machen können<sup>87</sup>, stimmt mit meinen Beobachtungen und Befragungsergebnissen in Pfaffenweiler überein.

Der Weinanbau, der die Umgebung dieser Ortschaft prägt, ist hier längst eine Nebenveranstaltung geworden. Lebte früher praktisch das ganze Dorf von Landwirtschaft und Rebbaу, so haben die Reben heute nur noch für einige Familien eine existentielle Bedeutung. 95 Prozent der Erwerbstätigen sorgen ausserhalb Pfaffenweilers für ihren Broterwerb. In einer Publikation des dorfeigenen Museums wird berichtet, dass 1936 zwölf Männer einer Arbeit ausserhalb des Dorfes nachgingen<sup>88</sup>. Im Jahre 1985 ist die Lage umgekehrt: es gibt, bei einer Zahl von etwa zweieinhalb Tausend Einwohnern, gerade noch ein Dutzend hauptberufliche Winzer<sup>89</sup>. Die anderen betreiben den Weinbau neben ihrem Beruf am Feierabend.

Mit den veränderten ökonomischen Bedingungen nach der Flurbereinigung, die 1949 begonnen worden waren, ging zunächst eine Steigerung der Erträge und damit der Einkommen einher. Der Gemeinde standen nun die Mittel zur Verfügung, eine moderne Infrastruktur zu schaffen. Sie reichte von der neuen Grundschule über den Kindergarten und die Sportanlage bis hin zum Ausbau der Wasserversorgung, der Kanalisation und des Strassennetzes. Die Bildungsmöglichkeiten erweiterten sich und wurden zunehmend genutzt. Es lag im Trend der Zeit, seinen Kindern in den 60er und 70er Jahren mehr Ausbildung zukommen zu lassen. Der Wunsch danach war bestimmt nicht erst in dieser Generation erwacht. Nur sahen die familiären Strukturen vor dem Krieg anders aus und die Möglichkeiten waren begrenzter. Besondere Berufswünsche konnten zu jener Zeit durchaus als überflüssig erachtet werden, denn wenn die Eltern entschieden hatten, blieb den Jungen nichts anderes übrig, als sich ihrem Willen zu fügen.



Abb. 15 Das Biegen der Rebsprosse zu sogenannten 'Nasen' gehörte zu den Frauenarbeiten im Weinberg.  
(Bild wiedergegeben mit freundlicher Genehmigung des Gemeinearchivs Pfaffenweiler.)

Mit den Umstrukturierungen der 50er Jahre stiegen einerseits die landwirtschaftlichen Erträge, andererseits suchte man sich zusätzlich Arbeit außerhalb des Dorfes. Der Lebensstil änderte sich und damit auch der Bedarf an Bargeld. Wer vom Rebbau und der Landwirtschaft weiterhin leben wollte, musste seine Anbaufläche vergrößern. Die Winzer wurden zu Pendlern.

In den 80er Jahren entwickelten sich die guten Ernten dann zu einem Problem. Der Weinabsatz stagnierte. Deshalb versucht man heute vor allem, die Qualität zu verbessern. Die Winzergenossenschaft in Pfaffenweiler hat aus diesem Grund eine Mengenbegrenzung bei der Traubenernte eingeführt. Über den von der Genossenschaft festgelegten Hektar-Höchstertrag hinaus angelieferte Trauben wurden nur noch bezahlt, wenn sie verkauft werden konnten. Seit 1992 werden die Überschüsse gar nicht mehr angenommen. Das hat zu einer eigenartigen Entwicklung geführt. Etliche Winzer, die ihre Trauben nicht verfaulen lassen wollten, sind zur Eigenkelterung der Übermenge zurückgekehrt. Dieses Eigenprodukt darf nicht verkauft, sondern muss selbst konsumiert werden.

Hieraus wird ersichtlich, dass eine ständige Anpassung der Winzer und Winzerinnen an die ökonomischen Veränderungen erforderlich ist. Mit dem Wertewandel, den diese Entwicklungen nach sich ziehen, muss jeder selbst fertig werden. Ist früher jede einzelne Traubenbeere noch vom Boden aufgehoben worden, wenn sie bei der Ernte herunterfiel, so gilt heute die Menge nichts mehr, nur die Qualität ist entscheidend. Ebenso eingreifend wirkten sich die agrarwirtschaftlichen Konzepte aus, nicht nur auf das Landschaftsbild, sondern auch auf die Menschen. Seit Jahrzehnten, jedenfalls so weit sich die Leute erinnern können, wurden chemische Hilfsmittel ohne Bedenken eingesetzt. Vor zwei Jahren nun hat man mit der Umstellung auf ökologischen Rebbau begonnen. Im Jahre 1995 wird das Konzept für ganz Baden verbindlich sein. Heute wird auch der Boden um den Rebstock nicht mehr mit Herbiziden behandelt. Die Rebberge sind völlig begrünt.

## Von Arbeiten, die es nicht mehr gibt

Bis zur Landumlegung war man auf die alte Arbeitsweise angewiesen. Die schmalen, oft steilen Gassen in den Weinbergen erschwerten die Arbeit. Größere, für Wagen befahrbare Wege gab es nur wenige, so dass man unter Umständen bis zu seinem Rebstück eine größere Strecke zu Fuß gehen musste. Welche Mühsal dies bedeutete, besonders beim Düngen, Erde hinauftragen und bei der Traubenernte, mag man sich vorstellen.

Mit der Umlegung wechselte man vom Stickelbau zum Drahtrahmenbau. Nun gab es mehr Platz in den Reihen und die maschinelle Bewirtschaftung konnte beginnen. Gerhard Endriss beschreibt die Flurbereinigung des Reblandes von Pfaffenweiler und Umgebung 1962: "Der Batzenberg, der Westausläufer der Schönberggruppe, wurde von 1949 bis 1959 umgelegt. Die 2.770 Teilnehmer bereinigten etwa 500 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, davon rund 200 ha Rebfläche. Im Zuge der Umlegung wurden 12,6 km Rohrleitungen und befestigte Gräben angelegt, [...] 42,5 km Wirtschaftswege und 16,5 km befestigte Hauptwege gebaut. Auf 12,75 km sind diese Hauptwege mit einer Teerdecke versehen."<sup>90</sup>

Die von 'aussen' übernommenen ertragssteigernden Konzepte erforderten zunächst intensivste Arbeitseinsätze, führten in der Folge jedoch zu zahlreichen Arbeitserleichterungen. So ersetzte in den 50er Jahren der Einsatz von Herbiziden die Arbeit des Hackens im Rebberg. Seit Beginn der Umstellung auf eine ökologische Rebkultur sind die Rebberge begrünt. Rückblickend erscheint das jahrzehntelange Sauberhalten des Bodens von Grünbewuchs als eine von 'aussen' aufgezwungene Arbeit.

## Braune Erde – grünes Gras

Ein 'sauberer' Rebberg erforderte vor dem Krieg das ganze Jahr hindurch viel Handarbeit. Die erste Bodenbearbeitung war das Umschaufeln, dann folgten Arbeiten mit der Hacke, um den Bodenbewuchs fernzuhalten. Drei bis vier Mal pro Jahr wurde gehackt, und jeder Arbeitsvorgang trug eine andere Bezeichnung<sup>\*</sup>:

*Herr A.:* Dann hat man das Gras mit der Haue, also nicht tief, sondern nur hoch weggehauen, das hat man "Schirfle" genannt. [...] Vier bis sechs Wochen darauf ist man wiedergekommen und dann hat man es ein wenig tiefer genommen, das war dann "Hacken". Wer Zeit und Lust gehabt hat, hat es drei Mal gemacht, das war dann kurz vor dem Herbst, das war dann auch wieder hoch. Dem hat man "Falken" gesagt.

*AD:* Einfach das Unkraut wegnehmen?

*Herr A.:* Ja, das Unkraut wegreissen, da hatte man doch kein Gras gehabt wie heute, da ist man aufgefallen. +++

*AD:* Da war alles sauber?

*Herr A.:* Ja und auch dreckig, wenn's geregnet hat.

Ein 'gereinigter' Rebberg brachte Dreck an die Schuhe. Das wiederum bedeutete zusätzliche Arbeit für die Frauen. Besonders ausgeprägt in Erinnerung geblieben ist das Schuheputzen beim Herbsten:

*Herr A.:* Und am Morgen mussten sie noch den Männern die Schuhe putzen.

*Frau A.:* Ja, mit den dreckigen Schuhen durfte man nicht in die Reben. Ich musste acht bis zehn Paar Schuhe putzen, am anderen Morgen mussten sie wieder sauber sein. Mit dreckigen Schuhen ging man nicht in die Reben. Gummistiefel hat man keine gekannt dort. Nur Lederschuhe und Gamaschen und die Gamaschen wurden gewichst. Nicht mit Schmiere, mit Wichse, und so musste man Gamaschen wischen.

---

\* Bei den im folgenden angeführten Interviewzitaten bedeutet: "[...]" eine Auslassung im mündlichen Zitat sowie "+++" eine in der Bandaufnahme unverständliche Textstelle. Die in Dialekt geführten Gespräche wurden in der Transkription in standardisiertes Deutsch übertragen.  
Angaben zu den befragten Personen: *Herr und Frau A.* sind ein Ehepaar mit vier in den 50er und 60er Jahren geborenen Kindern, die zum Teil im Dorf, zum Teil ausbildungshalber an einem anderen Ort in Deutschland leben. *Frau B.*, verwitwet, ist in den 20er Jahren geboren. *AD* ist die fragende Autorin.

Das kennt man heute nicht mehr. Da zieht man Gummistiefel an und wenn nicht, geht man mit den dreckigen Schuhen. Das war eben nicht, die mussten geputzt werden.

Der nackte Boden hatte eine weitere Folge: Solange der Rebberg von Kraut freigehalten wurde, schwemmten starke Regenfälle die Erde hangabwärts. Von Zeit zu Zeit war ein Auskorrigieren erforderlich. In grossen Weidenkörben, den “Hutten”, wurde die Erde wieder in die Rebberge zurückgetragen. Manchmal holte man auch Nachschub aus Bächen und Gräben.

*Herr A.:* Den Grund hinauftragen, das hat man auch später gemacht, nicht im Winter, das hat man gemacht, als man fertig war mit Anbinden. Wenn der Grund nicht mehr so schwer war.

*AD:* Also von unten nach oben tragen, weil es jedes Jahr hinuntergeschwemmt wurde?

*Herr A.:* Ja, das hat man nicht jedes Jahr gemacht, nur, wenn man Lust dazu hatte.

Wandel und Kontinuität liegen auf dem Dorf sehr eng beieinander. Brüggemann und Riehle nennen die Anpassung der Bauern und Bäuerinnen an die veränderten technischen, ökonomischen und sozialen Anforderungen eine lautlose, reaktive. Man greift auf die Grundmuster bäuerlicher Erfahrung wie Existenzunsicherheit, Abhängigkeit und Regelhaftigkeit zurück, um die neuen Anforderungen verarbeiten zu können. Der Rekurs auf internalisierte Denk- und Handlungsmuster erleichtert den Umgang mit Wandlungsprozessen, weil er ein Stück Sicherheit angesichts stets bedrohlicher Veränderungen bedeutet.<sup>91</sup>

### Beim Herbsten und auch sonst: Der Platz war eng

In der Literatur der 60er Jahre ist die Umlegung der Rebberge ein weit verbreitetes Thema. Sie wird als notwendige Massnahme “im Zeitalter der Rationalisierung, Mechanisierung und des kommenden europäischen Markts” begrüßt. Von der “Rebumlegung, verbunden mit grossflächigen Planierungen, neuen Weganlagen, Umstellung auf reblausresistente Pflanzfreben, auf züchterisch verbesserte Sorten und auf reinen Satz innerhalb eines Grundstücks” erhoffte man sich infolge des Maschineneinsatzes Arbeitserleichterungen und Ertragssteigerungen<sup>92</sup>.

Die von mir befragte Winzerfamilie in Pfaffenweiler besitzt seit 20 Jahren einen kleinen Traktor für die Reben. Vor zehn Jahren wurde dazu ein Behälter gekauft, mit dessen Hilfe man die Trauben aus dem Rebberg hinausfahren kann. Vor dieser arbeitserleichternden Anschaffung musste die ganze Ernte im Rückenkorb, dem “Bücki”, transportiert werden. Die Bodenbearbeitung, also das Umpflügen in den Gassen, wurde seit den 60er Jahren mit einem Seilzug durchgeführt, der an dem älteren grossen Traktor angebracht war. Dass man sich die Arbeit schon vor der Mechanisierung – wenn irgend möglich – zu erleichtern suchte, zeigt folgendes Gespräch:

*Frau A.:* Ja, aber später ging man schon mit dem Pferd durch, wenn's ging.

*Herr A.:* +++ Ja, die, die Pferde gehabt haben, sind mit dem Pflug hindurch. Klar, man hat nicht alles geschaufelt, wo's einigermassen ging, wo oben und unten ein Weg war, ging man mit dem Pferd durch und hat es gefahren mit dem Eisenpflug.

*Frau A.:* Wir haben kein Stück gehabt, bei dem oben und unten ein Weg war.

*Herr A.:* Ja, aber man ging doch mit dem Pferd durch. Wenn keine hohe Mauer da war, hat man geschaut, ob ein Pferd rumkam um den Stecken in einem Pfädli. [...]

*AD:* Und dann ging man mit einem Pferd durch diese schmalen Reihen in den Reben? [...]

*Herr A.:* Ja, wenn es die Pferde nicht mehr gerne machen wollten, dann haben sie gedrückt, dann hat's gekracht, darauf hat man wieder mal einen Schrei abgelassen, dann ging's wieder besser, oder zum Teil sind sie durchgeschossen.

*AD:* Also, die Pferde? [...]

*Herr A.:* Ja, die Pferde, weil es gekitzelt hat, weil es eng war. Ja, wir sind viele Male gefahren. Dann ist man mit Pferd und Pflug in die Reben, ohne Wagen. Dann hat man in den Pflug hinten einen Bengel hineingeschoppt, dann ist der Pflug nicht auf dem Boden gewesen, sondern auf dem Bengel gerutscht auf der Strasse. Und das Ross ging voraus, das hatte man am Zügel, hinten am Zügel hatte man es um die Störze herum. So ist man in die Reben, meist ist man zu zweit gewesen. [...] Mit dem Ochsen konnte man nicht, der hätte mit den Hörnern die Stecken umgeworfen. [...]

Dadurch, dass es nur wenige Wendeplätze gab und jeder darauf angewiesen war, seinen Wagen möglichst nahe beim eigenen Rebstück hinstellen zu können, herrschte beim Herbsten ein regelrechter Tumult auf den Plätzen.

*Frau B.:* Am Morgen um vier Uhr sind die Leute schon fortgefahren mit den Wagen, damit man Platz hatte. Man hatte eine Ausweichstelle im Rebberg und die nannte man d'Cheri. Und da hatte man die Wagen hingestellt und jeder wollte halt eben zuerst dort sein, dass man nicht so viel tragen musste von diesen Pfädeln her. Es waren ja nur Pfädli dort, gerade im Dürrenberg.

*Herr A.:* Und dann, als man den Wagen stellen musste, dann haben sie geklopft, weisst du. Die, die Pferde gehabt haben, haben mit der Geissel geklopft. Um vier Uhr morgens ist es losgegangen.

## Die Wege der Trauben

Nicht nur die Arbeit im Rebberg, das heisst die Produktion, hat sich in den letzten Jahrzehnten stark gewandelt, sondern auch der Vertrieb der Erzeugnisse. Die Trauben nehmen heute einen anderen Weg. Dadurch ändert sich der Umgang mit dem Produkt.

Vor der Eröffnung der Winzergenossenschaft fand das Abpressen und Keltern der Trauben innerhalb des Hofes statt. Das bedeutete eine enorme Arbeitsbelastung für die Winzerfamilien während der Erntezeit.

*Frau B.:* Und dann beim Herbsten: Am Abend, wenn man nach Hause gekommen ist, hat man zuerst ein wenig gevespert und dann musste man die Trauben abladen mit einem "Ergeli" (ein Holzgefäß mit Griffen, AD). Mit einer Gabel hat man sie in ein "Ergeli" getan und dann in die Trübelmühli getan und hat sie dann hinabgemahlen von Hand und dann ist unten der Most herausgekommen. [...] Wenn man denkt, man hat alles von Hand machen müssen und jetzt hat man es so gut, man gibt es der Winzergenossenschaft und braucht es nicht mehr abzuladen!

Heute fährt man vom Rebberg mit seiner Traubenladung direkt zur Winzergenossenschaft. Dort wird das Erntegut innerhalb kurzer Zeit abgesaugt. Die Verantwortung für das Gelingen des Weines liegt nun nicht mehr allein beim Winzer. Er nimmt seine Quittung entgegen und ist von allen weiteren Sorgen um den Ausbau und die Vermarktung des Weines befreit. Solche Veränderungen althergebrachter Arbeitsabläufe wirken auf die vertrauten Beziehungsmuster, auf die Kommunikationsstruktur; manche an die Arbeit gebundene Gepflogenheit und Zusammenkunft verschwindet mit der Zeit sogar ganz.

*Frau B.:* Und im Herbst kamen die Patres mit einem Fässlein. Sie haben den Messwein in Pfaffenweiler gesammelt. Die Freiburger Patres vom Kloster, die haben den Messwein gesammelt. Da war einer dabei, ein Klosterbruder oder zwei. Und sie haben dann ein Leiterwälchi gehabt und es ist einer mit ihnen gegangen vom Dorf und hat gesagt, in welchen Häusern sie etwas bekommen und als sie das Fässlein voll gehabt haben, sind sie wieder heimgegangen. Die mussten zu Fuß auf Freiburg hinein, nicht? Ganz früher ist ja kein Zug gefahren. Die sind dann immer hineingegangen, meistens waren sie in der Nähe von Günterstal. Wahrscheinlich sind die Brüder gekommen, die nicht so weit gehabt hatten. [...] Die sind lang gekommen, ich war schon verheiratet. Anno 1950 sind sie noch gekommen und dann auf einmal war es fertig, als dann die Genossenschaft gekommen ist, als man nicht mehr zu Hause getrottet hat.

Dadurch, dass nicht mehr jeder Winzer selbst kelterte, war auch das alljährliche 'Ritual' der weingaben zum Verschwinden verurteilt. Zum Aspekt des Verschenkens, der diesem Brauch innewohnt, lassen sich weitere Beispiele anführen.

## Bräuche vom Geben

Mit den landwirtschaftlichen Veränderungen der 50er Jahre ging eine Steigerung des Lebensstandards einher, so dass sich auch auf dem Land die Lage der sozial Schwächsten besserte. Das alte dörfliche Normensystem bot Möglichkeiten, die Not der Ärmsten ein wenig zu lindern. Nach der Getreideernte beispielsweise bestand das Recht, die liegengebliebenen Ähren aufzusammeln.

*Frau B.:* Also, beim Ernten, wenn die Frucht abgefahren worden ist auf dem Acker, dann durften die Leute die Ähren zusammenlesen, und sie haben kleine Buscheln gemacht. Unsere Mutter hat immer gesagt: «Nehmt den Rechen ein wenig hoch, damit die Leute auch was haben zum aufheben!» Und das haben sie gebraucht für die Hühner, wenn sie auch Hühner gehabt haben zu Hause. Meistens sind sie auf die Äcker gegangen, wo sie gewusst haben, da liegt noch etwas. Und die Reichen, die haben nie viel liegen gelassen, die haben alles zusammengescharrt.

Diese Bräuche der Wohltätigkeit, wie sie auch Ingeborg Weber-Kellermann auf breiter Quellengrundlage beschrieben hat, gehörten zu den unverbrieften Rechten der ärmeren Landbevölkerung<sup>93</sup>. Sie waren mit dem Ende der Erntearbeiten verbunden. Es gab jedoch auch Anfangsbräuche zur Aussaat, bei denen die Armen beschenkt wurden. Solches “Eingeordnetsein in die christlich-soziale Stufenleiter”<sup>94</sup>, das heisst die Versorgung durch die Gemeinde sowie die moralisch-verpflichtende Gesinnung der Besitzenden, gehörten zum dörflichen Alltag.

In Pfaffenweiler kannte man einen speziell auf die Reben bezogenen Brauch, das “Etzne”: Wenn der letzte Herbstwagen durchs Dorf gefahren war und alle Leute die Ernte beendet hatten, dann hat die Rathausglocke zu läuten begonnen. Das war das Zeichen, dass jeder, der wollte, in die Reben zum “Etzne”, das heisst zum Nachlesen gehen durfte.

*Herr A.:* Dann haben alle darauf gewartet, bis man nachsuchen konnte. Der Feldhüter hat sich drum gekümmert. Da sind schon ein paar vorher gegangen, als die Leute noch geherbstet haben, dann mussten sie Strafe zahlen. [...] Und dann hat es geläutet auf dem Rathaus und wenn’s geläutet hat, dann hat man gewusst, jetzt darf man “etzne”. Und dann haben das die Wirte gekauft, weil es [...] hat einen besseren Wein gegeben, weil mehr Zucker drin war. +++ [...]

*Frau A.:* Ja, einmal haben wir acht Mark bekommen, +++ dann hat die Elsa vier bekommen und ich vier.

*AD:* Das waren dann die Kinder, die geetzt haben?

*Herr A.:* Es sind auch Erwachsene gegangen, die, die nicht soviel gehabt haben. Unsere Eltern sind nicht gegangen.

In manchen Fällen, besonders bei Kindern, wurde von den Erwachsenen nachgeholfen:

*Frau B.:* Und dann durfte man es verkaufen beim Stu[ben]wirt oben und bekam ein wenig Geld dafür. Und unsere Mutter, die war immer ein wenig gut zu uns. Die hat, wenn der Vater es nicht gerade gesehen hat, weil man ja zu Hause getrottet hat, man hatte ja keine Winzergenossenschaft, ein “Ergeli” weggetan und am Abend gesagt: da steht noch etwas, das könnt ihr dann mitnehmen, dann bekommt ihr noch ein paar Pfennige mehr, dann gibt es eine neue Schürze im Herbst. Und das hat sie immer gemacht, da haben wir uns immer gefreut, nicht? Und wir Mädchen [...]

haben eine Schürze bekommen im Herbst und die Knaben ein paar neue Hosen oder die Mutter musste Stoff kaufen, damit sie dem Bub die Hosen flicken konnte.

Obwohl der Wert der Trauben früher höher war als heute, weil die Menge zählte, liess man doch auch andere an seinem kostbaren Gut teilhaben. Gaben an Verwandte beispielsweise, anlässlich der Traubenernte oder auch des Schlachtens, waren an einen momentanen Überfluss geknüpft.

*Frau B.:* Früher konnte man Trübelikörbli fortschicken und das haben wir vielmals gemacht. Die Tante hat als immer Trübelikörbli bekommen und da hat sie sich so gefreut.

*AD:* Wo hat sie gewohnt?

*Frau B.:* Das konnte man fortschicken per Post. Da hat es Trübelkörbli gegeben, wie Schindeln war das, viereckig.

*AD:* Schachteln?

*Frau B.:* Nein, das waren keine Schachteln, das war von Arvenholz und da hat man unten Laub hineingetan und dann hat man die Trübel reingetan und eine Schnur drumgetan und die Adresse drauf. Wir haben sogar Trübel geschickt nach Fulda und nach Karlsruhe [...] zu Verwandten, die früher hier gewohnt haben und noch gerne von unseren Trauben haben wollten.



Abb. 16 Die Übermenge des Traubengutes wird abgepresst, um Wein für den Eigenbedarf zu keltern.  
Bild: Ariane Dannacher

## Arbeit und Freizeit

Die massiven ökonomischen Umwälzungen seit den 50er Jahren haben neue Verhältnisse geschaffen. Die neuen Möglichkeiten wiederum haben andere Bedürfnisse mit sich gebracht. Diese Entwicklung hat veränderten Wertesystemen Raum geschaffen und die dörfliche Ordnung hinterfragt. Die Entscheidung darüber, ob die älteren Orientierungen oder die neueren sinnvoller sind, lässt sich mit Bestimmtheit kaum sagen. Letztendlich bleibt es dem einzelnen überlassen, wie er sich entscheiden will. Das Verhalten der DorfbewohnerInnen ist nicht mehr so strikt festgelegt. Andere Wege sind möglich und erfordern ein höheres Mass an Eigenverantwortung.

Der kontinuierliche Weitergang, die Übergabe des Hofs von Generation zu Generation, ist unterbrochen. Die Kinder kommen selbst für ihre Existenz auf, mit Berufen, die wenig mit den ursprünglichen wirtschaftlichen Grundlagen zu tun haben. Dies führt zu einer gewissen Perspektivlosigkeit der älteren Generation, die, ohne Konsequenzen zu ziehen, scheinbar hingenommen wird.

Zwar haben die wirtschaftlichen Veränderungen viele Erleichterungen mit sich gebracht, die Beziehungen der Menschen untereinander sind jedoch komplizierter geworden. Mehr persönliche Freiheit bringt nicht nur Zufriedenheit mit sich, sondern lässt Konflikte auch sichtbarer zutage treten. Die Brüche in den Wertesystemen, der Übergang zu anderen Normen, stellen hohe Anforderungen an jeden. Die Auseinandersetzung damit erfordert Mut: neue Bewältigungsstrategien müssen gesucht und erprobt werden.

Der Umgang mit Arbeit ist hier ein wichtiges Beispiel. Wie soll man sich verhalten, wenn die Arbeit ihren dominanten Stellenwert im täglichen Leben verliert? Was tut man mit freier Zeit? Wie kann sie strukturiert werden? Auf welche Muster kann hier zurückgegriffen werden? Freizeit als soziale Tatsache ist mit Inhalt zu füllen. Die damit verbundenen Probleme sind nicht nur auf dem Land bekannt.

# Nachhall

Ernst Schlumpf

Einige Zeit ist vergangen. Einiges liegt zurück. Anderes ist nähergerückt bei der Schreibarbeit. Die Erinnerung bleibt, auf der Zeitachse allerdings leicht verschoben und verschleiert. Und doch ist sie in gewissem Masse abrufbar.

Beim Schreiben stellen sich die Fragen anders als beim Herbsten. Beim Herbsten wird gearbeitet und nicht geschrieben.

Das Protokollieren des Erfahrenen und Erlebten findet bestenfalls am Abend statt. Und dann ist es schon nicht mehr das, was es war.

Die Ebenen sind getrennt. Die Arbeit in den Reben rückt ins Zentrum, die Fragen stehen im Hintergrund. Das Herbsten wird zum Erlebnis, zur Hauptsache, der Forschungsauftrag verkommt zum Randphänomen.

Das Schreiben bringt die Ebenen wieder zusammen. Sie vermischen sich, oder sie lassen sich zumindest vermischen.

Erinnerungen kommen zurück, die Gefühle aber blieben dort.

Die Freude, die Lust am Arbeiten, die Lust am Zusammensein, die Unlust am Morgen, das Wissen um das Nicht-Enden-Wollen der Rebzeilen, die spürbare Sorge auch, vor dem nächsten Regen oder überhaupt nicht fertig zu werden, all dies und viel mehr blieb zurück. In den Hängen. Bei den Leuten.

Geblieben sind Fragmente. Skizzen von Szenen auf Papier, Notizen aus Dialogen und Diskussionen. Alle diese kleinen Geschichten ent- und erhalten ihre eigene Bedeutung, und sie werden um so wichtiger, je mehr sie im Alltag stehen. Die grossen Geschichten aber verlieren sich im leeren Raum.



# Anmerkungen

## Vorwort

1. Justin Stagl: Feldforschung als Ideologie. In: Hans Fischer (Hg.), *Feldforschungen*. Berlin 1985, 289-310; hier 289.
2. Mathilde Hain: Die Volkskunde und ihre Methoden. In: Wolfgang Stammer (Hg.), *Deutsche Philologie im Aufriß* 3. Berlin 1962, 2547-2570; hier 2566.
3. Bronislaw Malinowski: *Ein Tagebuch im strikten Sinn des Wortes*. Frankfurt/M. 1985. (*Gesammelte Werke* 4, hg. von Fritz Kramer).
4. Vgl. Karl Raimund Popper: *Logik der Forschung*. Tübingen 1969.
5. Stagl 1985, 296.
6. Ebd., 294.
7. Vgl. die frühe Kritik eines solchen Wissenschaftsverständnisses bei Wolf Dieter Zupfer: Gegen eine scheinbar problemlose Feldforschung. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 75/1972, 41-49; hier 43.
8. Rolf Lindner: Zur kognitiven Identität der Volkskunde. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 90/1987, 1-19; hier 14.
9. Vgl. Rolf Lindner: Die Angst des Forschers vor dem Feld. Überlegungen zur teilnehmenden Beobachtung als Interaktionsprozess. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 77/1981, 51-66; hier 53.
10. Richard Wossidlo: Über die Technik des Sammelns volkstümlicher Überlieferungen. In: *Zeitschrift des Vereins für Volkskunde* 1906, 1-24; hier 14 f.
11. Ebd., 55.

## Annäherungen

12. Stagl: Feldforschung als Ideologie, (cf. Anm. 1) 1985, 289.
13. Utz Jeggle: Geheimnisse der Feldforschung. In: Thomas Hauschild, Heide Nixdorff (Hg.), *Europäische Ethnologie*. Berlin 1982, 187- 204; hier 188.
14. Ebd., 199.
15. Lindner, Angst des Forschers 1981 (cf. Anm. 9), 51.
16. Ebd., 53.
17. Ebd., 51.
18. Lutz Niethammer: Fragen – Antworten – Fragen: Methodische Erwägungen zur Oral History. In: ders., Alexander von Plato (Hg.), “*Wir kriegen jetzt andere Zeiten*”. Berlin, Bonn 1985, 392-445; hier 406.
19. Sibylle Obrecht, Beatrice Tobler: *Altwerden im Matthäusquartier*. Ms. Feldforschungsbericht am Seminar für Volkskunde. Basel 1991, unter der Leitung von Prof. Dr. Christine Burckhardt-Seebass und lic. phil. Roland Inauen, 41.
20. Lindner, Angst des Forschers 1981 (cf. Anm. 9) 59.
21. Utz Jeggle, Geheimnisse 1982 (cf. Anm. 13), 188 f.

22. Maya Nadig, Mario Erdheim: Die Zerstörung der wissenschaftlichen Erfahrung durch das akademische Milieu. Ethnopsychanalytische Überlegungen zur Aggressivität in der Wissenschaft. In: ders.: *Die Psychoanalyse und das Unbewusste in der Kultur*. Frankfurt/M. 1988, 99-115; hier 108.
23. Ebd., 108 f.
24. Ebd. 107.
25. Zitiert nach Maurice Merleau-Ponty: *Eloge de la philosophie*. Paris 1960, 157.
26. Beate Brüggemann, Rainer Riehle: *Das Dorf. Über die Modernisierung einer Idylle*. Frankfurt/M. 1986, 38.

## Das Dorf

27. Auszug aus einer Vereinsauflistung, Dokument aus der Gemeindekanzlei Pfaffenweiler.
28. *Freiburg im Breisgau: "Stadtkreis und Landkreis": Amtliche Kreisbeschreibung*. Band 1, Erster Halbband. Hg. vom Statistischen Landesamt Baden-Württemberg in Verbindung mit der Stadt Freiburg im Breisgau und dem Landkreis Freiburg, 1965, 505.
29. *Schnecke-Fescht: "Ein Dorfrock in der Winzergemeinde Pfaffenweiler"*. Zusammengestellt von Franz Hilger und Hubert Treyer. Pfaffenweiler 1986.
30. Ich stütze mich in meinen Aussagen auf die Tonbandprotokolle der Reden, die am 2.10.1993 in Stuttgart anlässlich der Schlussveranstaltung zum Landeskettbewerb Baden-Württemberg gehalten wurden.
31. Vgl. Gräfin Bernadotte in ihrer Rede, ebd.
32. Vgl. Margret Tränkle, Roland Narr: Unser Dorf soll schöner werden. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 72/1976, 201-230; hier 206 f.
33. Ebd., 208.
34. Ebd., 212 f.
35. Ina-Maria Greverus: Kulturökologische Aufgaben im Analyse- und Planungsbereich Gemeinde. In: Günter Wiegmann (Hg.), *Gemeinde im Wandel. Volkskundliche Gemeindestudien in Europa*. Münster 1979, 87-99; hier 96.
36. Vgl. Ina-Maria Greverus: *Auf der Suche nach Heimat*. München 1979, 189 u. 192.
37. Vgl. Katharina Thiersch: Dörflicher Kultur- und Lebensraum und die Probleme seiner Erhaltung und Wiederbelebung. In: *Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung* NF 2-3/1976, 143-174; hier 149.
38. Vgl. Tränkle/Narr, Unser Dorf 1976 (cf. Anm. 32), 228.
39. Ebd., 214.
40. Utz Jeggle: Betrachtungen zum Thema "Dorfentwicklung". Gutachtliche Stellungnahme zur Entwicklung eines Curriculums zum Thema "Dorfentwicklung". In: Eckart Frahm, Wiklef Hoops (Hg.), *Dorfentwicklung. Aktuelle Probleme und Weiterbildungsbedarf*. Tübingen 1987, 217-236; hier 229.
41. Vgl. Eckart Frahm: Dorfentwicklung als Aufklärung. In: ders., W. Hoops, *Dorfentwicklung* 1987 (cf. Anm. 40), 9-11; hier 11.
42. Zitiert nach Greverus, Heimat 1979 (cf. Anm. 36), 161 f.

43. Ina-Maria Greverus: Lokale Identität durch Dorferneuerung? In: Konrad Köstlin, Hermann Bausinger (Hg.), *Heimat und Identität*. Neumünster 1980, 157-167; hier 161.
44. Ebd., 161.

## Der Weinbau

45. Max Frisch: Überfremdung I. In: *Gesammelte Werke in zeitlicher Folge*. Hg. von Hans Mayer. Bd. 10-2. Frankfurt/M. 1976, 374-376; hier 374.
46. Gemeinearchiv Pfaffenweiler Akte VII, 1, Fasc. 7.
47. Ebd., Fasc. 12.
48. Angabe aus dem Weinlehrpfad Batzenberg.
49. Gemeinearchiv Pfaffenweiler Akte VII, 1, Fasc. 30.
50. Ebd.
51. Vgl. Klaus Haserodt et al.: Die Gemeinde Pfaffenweiler. In: *Amtliche Kreisbeschreibung Freiburg i.Br., Stadt- und Landkreis*. Band 2/1974, 878-896; hier 894.
52. Gemeinearchiv Pfaffenweiler: VII, 1, Fasc. 2, Landwirtschaft.
53. Ebd.
54. Die Informationen über die Küferei stammen von Pius Hug, ehemals Küfermeister in Pfaffenweiler, sowie von Edmund Weeger, Gemeinearchivar der Gemeinde Pfaffenweiler. Ihnen sei an dieser Stelle herzlich gedankt.
55. Klaus-Jürgen Grosse: *Badische Winzer- und Vesperstuben mit Strausswirtschaften*. 1990, 15.
56. Vgl. *Gemeinearchiv Pfaffenweiler*; Schreiben des Innenministers vom 29. Oktober 1929 an die Bezirksämter und die Polizeidirektion betr. den Ausschank selbstgebauten Weines, Beschluss Nr. 111191.
57. Vgl. *Gaststättengesetz*, August 1989, Absatz K2c: Strausswirtschaften.
58. Frei übernommen von Irene Runge: “Kneipenabende” – Zur Feldforschung im Kiez. In: *Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung* NF 20/1986, 195-198; hier 195 f.
59. Ebd., 196.
60. Annie-Hélène Dufour: Café des hommes en Provence. In: *Terrain* 13/1989, 81-86; hier 82.
61. Vgl. Runge, Kneipenabende 1986 (cf. Anm. 58), 196.

## Bewegungen

62. Peter Assion: Fremdheitserwartung und Fremdheitserfahrung bei den deutschen Amerikaauswanderern im 19. Jahrhundert. In: Ina-Maria Greverus et al. (Hg.), *Kulturkontakt, Kulturkonflikt. Die Erfahrung des Fremden* I. Frankfurt/M. 1988, 157-167.
63. Edmund Weeger: Zur Auswanderungsbewegung des 19. Jahrhunderts. In: *Das Markgräflerland* 1988, 61-85; hier 66-68; Gerhard Auer: Europa, Du Betteland – die Geschichte der Auswanderung. In: *Regio Magazin* (Lörrach) 7/1985, 47-52; hier 48.
64. Weeger, Auswanderungsbewegung 1988 ebd., 67.

65. Auer, Betteland 1985 (cf. Anm. 63) 49.
66. Weeger, Auswanderungsbewegung 1988 (cf. Anm. 63), 47-52.
67. Ebd., 69.
68. Assion, Fremdheitserwartung 1988 (cf. Anm. 62), 159, 162-163.
69. Mündl. Information von Edmund Weeger.
70. Assion, Fremdheitserwartung 1988 (cf. Anm. 62), 158.
71. Auer: Amerika, Du edles Land - die Geschichte der Besiedlung. In: *Regio Magazin* 8/1985, 2-6; hier 4f.; Weeger, Auswanderungsbewegung 1988 (cf. Anm. 63), 71 u. 73.
72. Bei den Ausführungen in diesem Teil handelt es sich um eine Zusammenfassung der Erkenntnisse von E. Weeger (Auswanderungsbewegung 1988, 61-68) sowie G. Auer: "Afrigka", "Arffrika" - Die Kollektivauswanderung aus Pfaffenweiler 1853. In: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 1/1985, 23-70; hier 23-25, 56, 63-65, 68. In der letzteren Publikation werden die in den Archiven vorhandenen Akten grösstenteils zitiert und vom Autor erläutert.
73. Zitiert nach Assion, Fremdheitserwartung 1988 (cf. Anm. 62), 165.
74. Ebd., 166.
75. Weeger, Auswanderungsbewegung 1988 (cf. Anm. 63), 82-84.
76. Claude Eckert: *History of the first five years*. (Manuskript). Jasper, Indiana (USA) 1990, 2.
77. Ebd., 66.
78. Zitiert nach G. Auer: Auf den Spuren der Auswanderer - Eindrücke einer Amerikareise. In: *Regio Magazin* (Lörrach) 9/1985, 49-54; hier 53 f.
79. Giuseppe Notarnicola: *Serralunga Camminando. Storia e Costume di Serralunga d'Alba*. Alba 1993, 46.
80. Vgl. "Le Langhe" (1990), 41. (Interne Publikation der Firma Ferrero zur Geschichte des Betriebs und der Region)
81. Notarnicola, Serralunga 1993 (cf. Anm. 79), 23.
82. Jens Priewe: *Piemont, Reisen in die Welt des Weins*. München 1992.
83. Ebd., 21.
84. Ebd., 20.
85. Ebd., 108.
86. Ebd., 110.
87. Brüggemann/Riehle, Das Dorf 1986 (cf. Anm. 26), 36.
88. Dorfmuseum Pfaffenweiler e.V. (Hg.), *Pfädle, G'schichte, 's Dorf un d' Rebe, d' Schnecke schaffe un dehn lebe*. Pfaffenweiler 1985.
88. Im Jahre 1925 betrug die Bevölkerungszahl in Pfaffenweiler etwa 1.000 EinwohnerInnen, 1963 waren es bereits 2.400 und 1993 2.700.
90. Gerhard Endriss: Die Korn-, Wein- und Holzbauern im Freiburger Raum. In: *Geographische Rundschau* 5/1962, 202 f.; hier 203.
91. Brüggemann/Riehle, Das Dorf 1986 (cf. Anm. 26), 133.
92. G. Endriss: Von Land und Leuten im Breisgau. In: *Deutsche Gaue* 2/1958, 19-21; hier 19.
93. Ingeborg Weber-Kellermann: *Landleben im 19. Jahrhundert*. Zürich 1989, 335.
94. Ebd., 335.

## Adressen der Autorinnen und Autoren

p.A. Seminar für Volkskunde  
Augustinergasse 19  
CH-4051 Basel  
Vorsteherin: Prof. Dr. Christine Burckhardt-Seebass

Dr. Johanna Rolshoven  
Ariane Dannacher  
Sabine Eggmann  
Katja Müller  
Ernst Schlumpf  
Jacqueline Spengler

p.A. Ethnologisches Seminar  
Münsterplatz 19  
CH-4051 Basel  
Vorsteher: Prof. Dr. Meinhard Schuster

Dr. Ingrid Nina Bell  
Pascal Angst  
Andreas Berger  
Jakob Binkert  
Rita Bossart  
Sebastian Braun  
Antje Denner  
Stephan Meyer  
Thomas Reinhardt

