

**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

**Kapitel:** Beobachtungen zur Weinlese

**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>**

# 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