

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: Ein Besuch in der Winzergenossenschaft
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: 18.04.2026

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

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 gärende 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, regelmäßige 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 Rüttellei 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 Verbesserung der Qualität oder Aufgabe gewohnter zugunsten neuer Produktionsweisen trifft, muss kurzfristig mit Unverständnis und Protesten rechnen. Auf lange

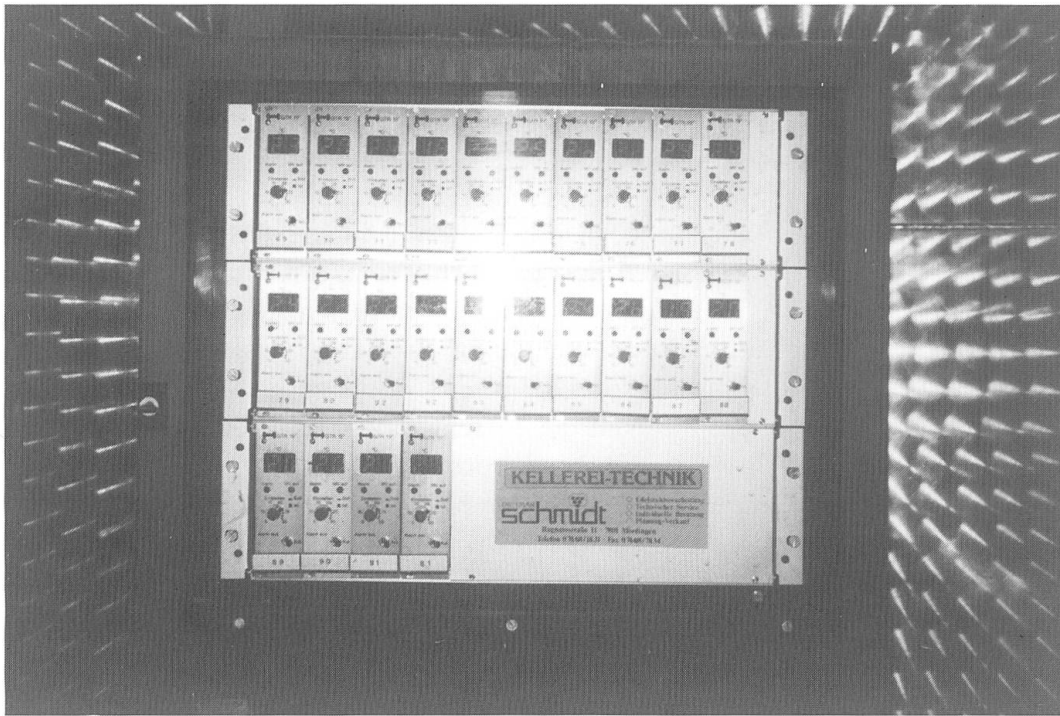


Abb. 7 Moderne Technologie im Weinkeller dient der Qualitätskontrolle während der Vinifizierung.
Bild: *Stephan Meyer*

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 ...

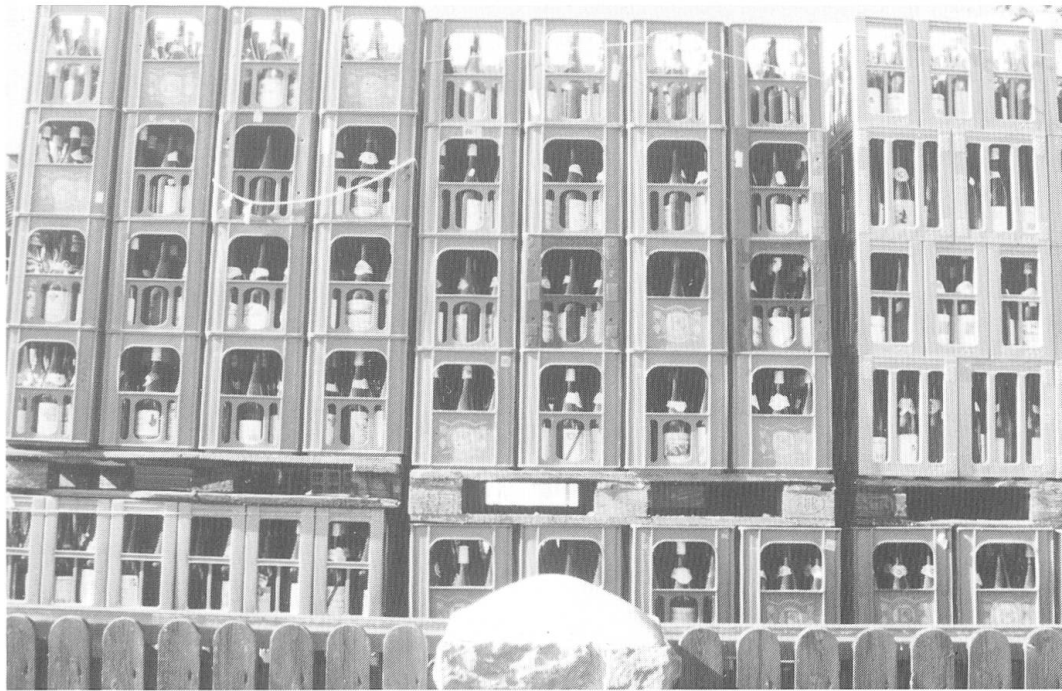


Abb. 8 Vom Fass zum Harass: Mit der Weinvermarktung haben sich die Gebinde gewandelt.
Bild: *Stephan Meyer*

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 "Schneckefest", 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 Minuspunktzahl 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 Obstanbau 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 heisst, 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 Hefebrennen 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 Befuerung 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 Schwarzbindern 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 ⁵², 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.