Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 23 (1971)

Artikel: Verwertung einst und jetzt
Autor: Rahm, Emil
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-584963

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: 13.07.2025

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

Verwertung einst und jetzt

Emil Rahm

Ob früher auch in unserer Gegend — wie zu Noahs Zeiten — barfuss die Kelter getreten worden ist, entzieht sich der Kenntnis des Verfassers. Im Verlauf der technischen Entwicklung wurden aber auch bei uns schon früh Baumtrotten verwendet. Die heute noch erhaltene Spitaltrotte aus dem Jahre 1615 in Löhningen legt Zeugnis davon ab. Später wurden die Holzspindeln durch Spindeln aus Metall ersetzt, und neue technische Errungenschaften ermöglichten den Bau von leistungsfähigen kleineren Pressen, die von jedem Weinbauern angeschafft werden konnten.

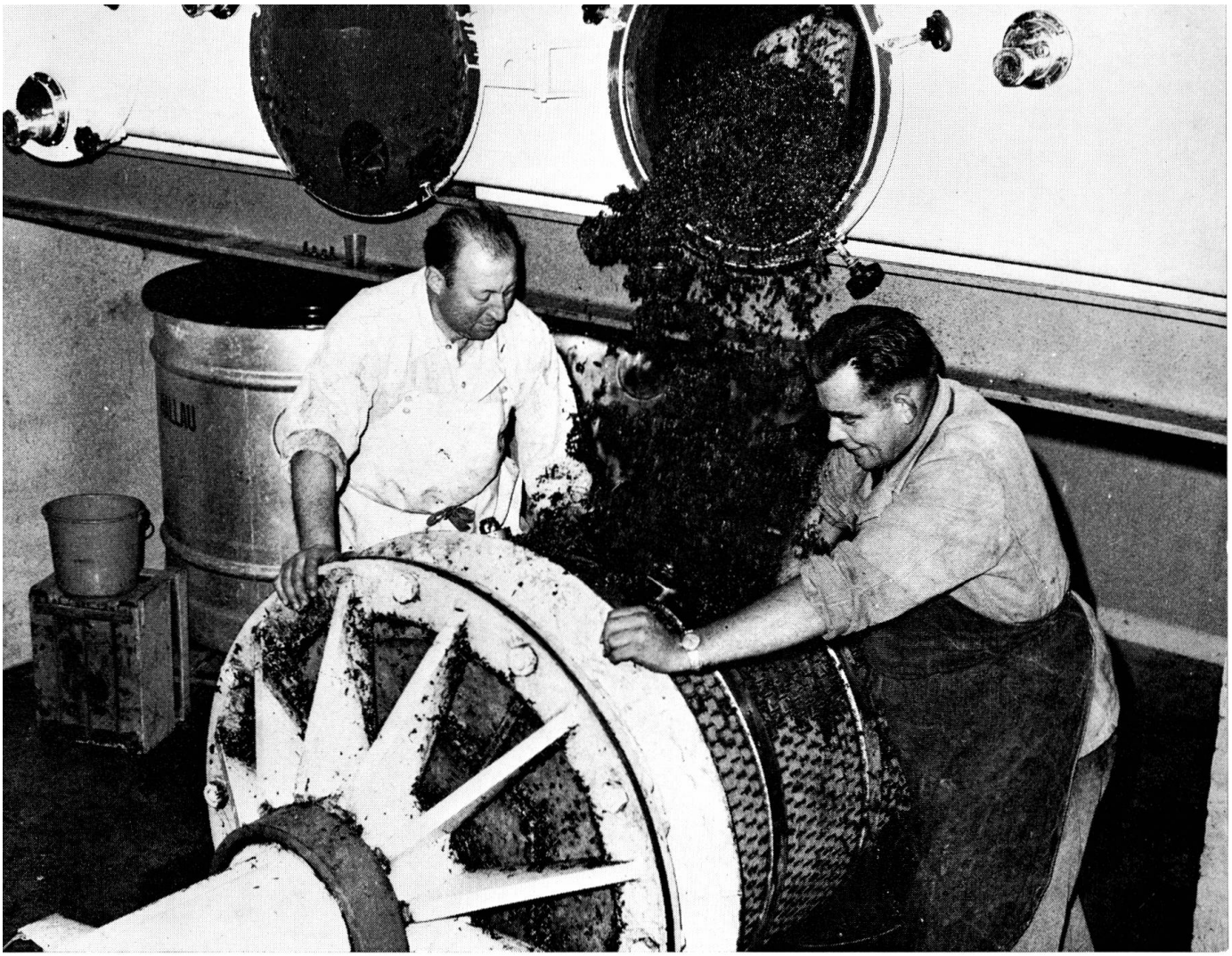
In dieser Zeit war der Winzer noch Rebbauer und Verwerter zugleich, der die Trauben selbst presste und auf eigenes Risiko im eigenen Keller einlagerte. Lohn für seine Arbeit erhielt er nur in dem Masse, wie er seinen Wein im Herbst ab Presse, oder den hellen Wein nach mehr oder weniger langer Lagerung im Fass an die Weinhändler, Wirte oder privaten Abnehmer verkaufen konnte, wobei der Preis je nach Marktlage individuell ausgehandelt wurde. Manche Weinbauern schenkten einen Teil ihres Weines auch in eigenen Weinstuben aus, von deren früheren Existenz heute noch viele Häusernamen zeugen.

Besonders die Weine qualitativ geringerer Jahrgänge waren jedoch oft mit Fehlern behaftet, weil die Rebensäfte bei der Gärung und Lagerung im Fass sich selbst überlassen wurden. Es fehlte an Fachkenntnissen, aber auch oft an der genügenden Zeit für eine sorgfältige Weinpflege, die damals besonders nötig gewesen wäre, als man noch nichts von Sönderung der Trauben wusste. Oft waren auch Presse und Fässer fehlerhaft. Die Kelterung kleiner Traubenmengen und die Lagerung von Weinen im Anstich wirkte sich dann besonders nachteilig aus: die Weine wiesen einen Fremdgeschmack auf und waren meist bräunlich oxydiert oder mit einem Hefeton behaftet, Fehler allerdings, an die sich die Konsumenten gewöhnten. Weil auch die Möglichkeit, den natürlichen Säureabbau im Wein zu lenken, unbekannt war, wurde auch vorausgesetzt, dass ein Jahrgang mit viel Säure auch zwangsläufig einen sauren Wein ergeben müsse.

Noch während des Ersten Weltkrieges ist der grösste Teil der Traubenernte von den Produzenten selbst zu Wein verarbeitet worden, im Jahre 1917 im Kanton Schaffhausen beispielsweise 961 138 Liter. Nur 190 541 kg wurden damals als Trauben dem Weinhandel zugeführt.

Es ist das Verdienst der Eidg. Versuchsanstalten Wädenswil und Lausanne und der an den gleichen Orten domizilierten Weinfachschulen, dass sich immer mehr eine auf wissenschaftlichen Erkenntnissen aufgebaute Traubenverarbeitung und

E. GASSER
HALLAU



Weinpflege durchsetzte. Das Resultat war eine ganz erhebliche Qualitätsverbesserung bei den nach neuzeitlichen Methoden gekelterten Weinen. Mehr und mehr lernte auch der Konsument die Unterschiede erkennen und die guten einheimischen Tropfen schätzen. Mehr und mehr hatten aber anderseits die nicht fachgemäss bereiteten Weine Mühe, an den Mann gebracht zu werden. Aus zeitlichen und wirtschaftlichen Gründen stand es für die meisten Traubenproduzenten ausser Frage, sich als Verwerter auszubilden und teure, neuzeitliche Kelterei-Maschinen und Lagerbehälter anzuschaffen. So ist es denn auch nicht verwunderlich, dass in den vierziger Jahren über 50 %, 1950 fast drei Viertel und in den letzten Jahren rund 95 % der Ernte als Trauben verkauft worden sind. Dadurch ist dem Traubenproduzenten die Sorge um die Verwertung und den Verkauf abgenommen worden, so dass er sich jetzt umsomehr der Rationalisierung und der Pflege der Reben widmen kann.

Durch diese Entwicklung sind die Anforderungen an die Leistungsfähigkeit der privatwirtschaftlichen und genossenschaftlichen Kellereibetriebe in den letzten Jahrzehnten gewaltig gestiegen. Es sind auch verschiedene neue Verwertungsbetriebe entstanden. So hat der verstorbene Robert Schlatter schon im Jahre 1931, neben seiner Tätigkeit als Geschäftsführer der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Hallau, durch die Uebernahme und Verarbeitung von Trauben auf privater Basis den Grundstein zur heutigen Weinbau- und Weinhandelsfirma Hans Schlatter & Co. in Hallau gelegt. Im Jahre 1938 begann in Wilchingen Ernst Hedinger mit der Kelterung von Trauben, während der verstorbene Vater des Verfassers, Weinbauer Jakob Rahm-Huber, im Jahre 1945 eine eigene Kelterei baute und mit der Aufnahme der Herstellung von alkoholfreiem Traubensaft neue Verwertungsmöglichkeiten schaffte. Im Jahre 1960 schaltete sich auch Bäckermeister G. Lanz in Wilchingen aus Freude am Werden und Gedeihen des edlen Rebensaftes in das Weingeschäft ein. 1966 sah sich endlich die Landwirtschaftliche Genossenschaft Wilchingen veranlasst, wegen des Rücktrittes von Verwalter E. Hedinger, der bis zum Jahre 1965 den Weinhandel auf Rechnung des Vereins führte, ausserhalb des Dorfes in einem Mehrzweckgebäude eine moderne Keltereianlage einzurichten.

Modernisiert, erweitert oder gar verlegt wurden auch die Betriebe der schon vor den dreissiger Jahren bestehenden Weinfirmen des Kantons. Es sind dies die Kellereien der Firmen Schachenmann AG, Gottfr. Schelling und Specht & Co., Schaffhausen, des GVS Schaffhausen, der Firma P. & K. Regli, Hallau, der VOLG-Kelterei Hallau — als Nachfolgerin der ehemaligen Weinhandlung Müller & Co. — und von Herrn Erwin Gasser, Hallau, dessen Vorfahren den selbstgekelterten Wein noch mit prächtigem Pferdefuhrwerk in die selbsteinkellernden Gaststätten von Schaffhausen und Umgebung führten.

Welches sind nun aber die Kriterien der modernen Traubenverwertung? Die Sorgfalt beginnt schon bei der Lese. Im Gegensatz zu einer früher oft geltenden

Regel, dass eine reife, eine faule und eine unreife Traube den besten Wein ergeben würden, wird heute durch eine in Vorlese, Hauptlese und Nachlese gegliederte Ernte darnach getrachtet, ein möglichst reifes und gesundes Traubengut zu erhalten. In Jahren mit Fäulnisbefall ist eine gute Sönderung unerlässlich. Da die Trauben nach ihrer Qualität bezahlt werden, hat der Traubenproduzent auch aus wirtschaftlichen Gründen ein Interesse daran, gute Erzeugnisse abzuliefern. Bei der Qualitätsbeurteilung wird insbesondere auf die Messungen des spezifischen Gewichtes des Traubenmostes durch amtliche Weinlese-Kontrolleure abgestellt. Je höher das spezifische Gewicht ausfällt, umso höher ist der Zuckergehalt. Die für die Ermittlung des Mostgewichtes verwendeten Aräometer, «Oechslewaagen» genannt, geben an, um wieviele Gramm ein Liter Traubenmost schwerer ist als 1 Liter Wasser. Bei 80 Grad Oe weist der Most ein spezifisches Gewicht von 1,080 auf. Nach einer Faustregel ergeben Anzahl Grad Oe × 2 den ungefähren Zuckergehalt — im vorliegenden Fall also etwa 160 g — und Anzahl Oe : 8 den zu erwartenden Alkoholgehalt in Volumenprozenten, also rund 10 Volumenprozente.

Im Gegensatz zu früher werden heute die Trauben abgebeert. Die Maische (der Beerenbrei) beim Blauen Burgunder oder der Traubenmost beim Riesling × Silvaner werden alsdann durch Zugabe von Reinhefe in Gärung gebracht. Die Art der Hefe, welche den Zucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt, hat auf die Güte des Weines einen grossen Einfluss. Damit die Weine weniger gerbstoffhaltig werden als früher, wird die Maische schon abgepresst, wenn sie zu zwei Drittel vergoren ist. Die Weine werden deshalb auch nicht mehr so dunkelrot wie früher. Bei unserer Sorte Blauburgunder, die im Wallis als Pinot Noir bekannt ist, befindet sich nämlich der Farbstoff nicht im Saft, sondern in den Beerenhäuten. Erst bei der Gärung löst der sich bildende Alkohol den Farbstoff heraus. Wird die Blauburgundertraube ganz süss gepresst, wie beispielsweise bei der Champagner-Zubereitung, so gewinnt man einen weissen Wein, wird nur kurze Zeit an der Maische gegoren, so resultiert ein hellroter Süssdruck, wie er zu einem Teil aus Wilchinger Trauben gekeltert wird, als Variante zu dem üblichen roten Beerliwein. Weil bei einer stürmischen Gärung mit Verlust von Bukettstoffen zu rechnen ist, wird auch darnach getrachtet, die Gärung zu lenken, d. h. durch Kühllagerung, durch Vergärenlassen in nicht zu grossen Behältern, oder unter Druck den Gärprozess zu verlangsamen.

Wissenschaftliche Erkenntnisse ermöglichen es dem modernen Weinfachmann, auch den natürlichen Säureabbau zu steuern. Die im Wein vorhandenen Mikroorganismen, welche die neben der Weinsäure und andern Säuren vorhandene Apfelsäure in weniger saure Milchsäure und zum grossen Teil entweichende Kohlensäure zerlegen, arbeiten beispielsweise besser, wenn der Wein auf schonende Weise auf etwa 18 Grad erwärmt wird. Durch eine zweckmässige Unterstützung natürlicher Vorgänge wird es möglich, reintönige, mundige, bukettreiche und har-

monische Weine zu erzielen. Weil diese milden Qualitätsweine aber viel krankheitsanfälliger sind als die säurereichen, gerbstoffhaltigen Erzeugnisse früherer Jahre, kommt der fortschrittliche Betrieb immer mehr dazu, die sterilfiltrierten Weine in sterile Flaschen abzufüllen. Der Verkauf in Fässern und der Ausschank aus dem Fass gehören deshalb mehr und mehr der Vergangenheit an.

Ganz besonders grosse Anforderungen an das Traubengut stellt die Verwertung zu unvergorenem Traubensaft, weil hier keine Gärung läuternd wirkt. Innert wenigen Stunden wird der nach dem Pressevorgang filtrierte Saft schonend kurzzeitpasteurisiert und in sterile, völlig neutrale Tanks eingelagert, eine Arbeit, die vom Personal besonders grosse Sauberkeit und Exaktheit verlangt. Auch bei der Abfüllung in die Flaschen ist absolute Sterilität und schonende Behandlung unerlässlich, soll das fruchtige Traubenbukett erhalten bleiben.

Nicht nur die Qualität, auch die äussere Erscheinung unserer Weine und Traubensäfte haben sich in den letzten Jahren gewandelt. Man hat erkannt, dass eine gefällige Flasche, eine gediegene Aufmachung und eine passende Bezeichnung den Wert eines guten Produktes erhöhen und dass ein fachgerechter Ausschank im angemessenen Glas und in der richtigen Temperatur den Genuss noch steigern. Durch vereinte Anstrengungen der Produzenten, der Verwerter mit ihren wissenschaftlichen Beratern, des Handels und des Gastgewerbes, aber nicht zuletzt auch dank der guten Ernten der letzten Jahre, die ein Höherer gedeihen liess, sind unsere Schaffhauserweine wie kaum zuvor begehrt geworden. Das verpflichtet, dankbar zu sein und auch in Zukunft in den Qualitätsbemühungen nicht nachzulassen.

Wer den Wein nicht köstlich findt
ist auf der Zunge farbenblind.

Ernst Nägeli-Marti