



GEMEINDE KILCHBERG ZH

II. NEUJAHRBLATT

Herausgegeben von der Kommission für die ortsgeschichtliche Sammlung
durch den Gemeinderat Kilchberg ZH im Januar 1970

An die geehrte Einwohnerschaft von Kilchberg,

Unser 11. Neujahrsblatt verdanken wir in der Hauptsache der fachkundigen Feder von alt Rebbaukommissär Dr. Alfred Schellenberg in Wädenswil. In freundschaftlicher Zusammenarbeit mit dem Betreuer unseres Ortsmuseums, wird uns darin ein Ausschnitt dörflichen Lebens unserer früheren, noch ländlichen Gemeinde nahe gebracht.

Der Gemeinderat dankt den Autoren bestens für dieses Neujahrsblatt und überreicht es der geehrten Einwohnerschaft mit den besten Glückwünschen zum neuen Jahr.

Mit freundlichem Gruss

Der Präsident: Dr. B. Herzer

Der Gemeinderatsschreiber: W. Hauser

Kilchberg ZH, im Dezember 1969

Von den Reben und vom Wein im alten Kilchberg

Zwar sprach man am See in jenen vergangenen Zeiten vom «Bändliker», auch wenn die Trauben aus denen der Wein gepresst, ob der alten Landstrasse gewachsen waren. Eine eher wegwerfende Geste und der Ausdruck einer gewissen Verächtlichkeit begleiteten die Aussage. Ein Qualitätswein im üblichen Sinne war unser Gewächs wohl kaum und die Weinbauern von ennet dem See, die Zolliker, Meilener und Stäfner, hatten manch anzügliche Redensart und saure Witze bereit, wenn, wie erwähnt, vom «Bändliker» die Rede war.

Dessen ungeachtet gediehen die Reben gut an unsern Hängen, wenn die Sonne mit ihren wärmenden Strahlen auch weniger prall ins Laub schien und die Schatten früher als gegenüber einfielen. Unverdrossen zogen die Unsern ihre Reben, und verkauft wurde auch unser Wein, so oder so, trotz seiner sprichwörtlichen Herbheit. Auf Bildern aus der Zeit der letzten Jahrhundertwende sind die Hänge von der Hornhalde bis über den Böndler hinaus und gegen die Kirche hinauf von sozusagen geschlossenen Weinbergen bedeckt. Die Rebe war die Hauptkultur unserer ansässigen Bauern, und ihr wurde jahraus, jahrein viel Mühe und Arbeit gewidmet. Schon auf der prächtigen, mehrfarbigen Darstellung unseres Gemeindebannes aus dem Jahr 1787¹, vom Zürcher Ingenieur J. Müller für die gnädigen Herren des Rates zu Zürich erstellt, ist der Anteil des Reblandes mit 38,5 Hektaren ausgewiesen. Auf der Karte von Wild aus dem Jahr 1860 belegen die Reben eine Fläche von 33,5 Hektaren². In den folgenden zwei Jahrzehnten erfuhr das Rebareal sogar eine erhebliche Ausdehnung. Nach der im Kanton Zürich geführten Weinbaustatistik belegten die Reben im Bezirk Horgen im Jahre 1881 ein Gebiet von 420 Hektaren, davon entfielen auf Kilchberg sogar 54,39 Hektaren.

Der Einbruch in diese Verhältnisse erfolgte mit dem Beginn unseres Jahrhunderts. Die günstige Lage der Gemeinde in Stadtnähe bewog immer mehr Leute in Kilchberg Wohnsitz zu nehmen. Ein- und Zweifamilienhäuser, auch kleinere Villen setzten sich in die bisher wohlbehüteten Kammern der Rebhänge, vor allem längs der Weinberg- und Böndlerstrasse. Der Verkauf eines Bauplatzes brachte dem Kilchberger Bauer den unerwarteten Zustupf an Bargeld. Damit konnte er seine üblicherweise auf dem Betrieb lastende Hypothek verkleinern oder eine kleine Rückendeckung für schwierige Jahre anlegen, die damals nicht allzu selten zusätzliche Sorgen brachten. Die Landpreise bewegten sich um 1909 zwischen 9 bis 25 Rappen je Quadratschuh

¹ Dieser Plan ist als Leihgabe des Zürcher Staatsarchivs in der Ortsgeschichtlichen Sammlung im C. F. Meyer-Haus ausgestellt.

² Ortsgeschichtliche Sammlung, Gemeindeplan, Entwicklung des Rebareals, bearbeitet von Gemeindeingenieur Arthur Bräm.

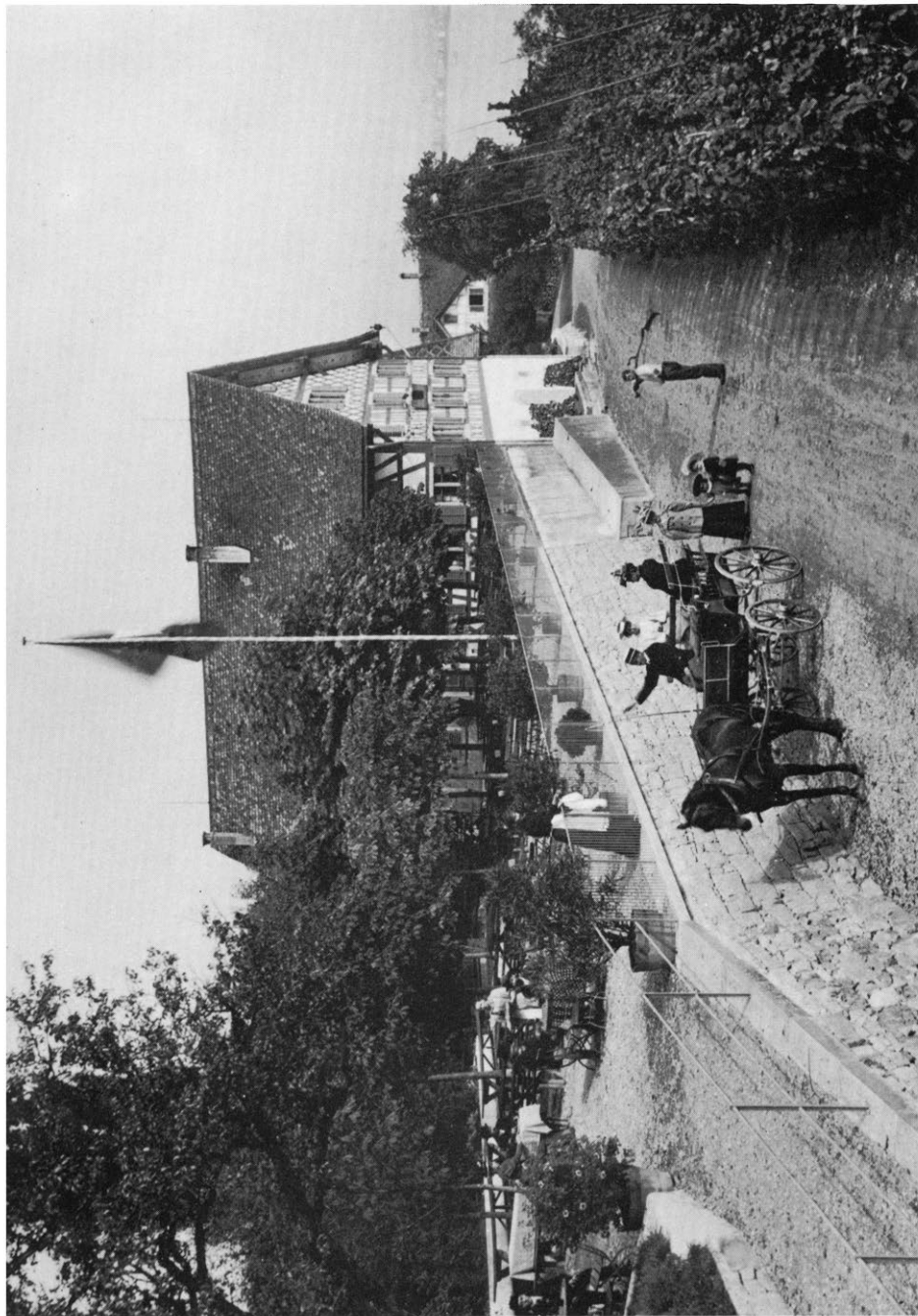
(0,09 m²). Man verkaufte per Schuh, welcher Brauch den damaligen bescheidenen Masstäben im Denken und Handeln eher gemäss war, was zudem ganz besonders der hohen Wertschätzung des mit Reben bepflanzten Bodens entsprach. Vor dem ersten grossen Krieg, und erst recht nachher, erfuhr diese Entwicklung lebhaften Auftrieb. Wer damals bei uns zur Schule ging oder mit dem rauchenden Kursschiff, «Schwäbli» genannt, täglich vom Schooren über Bendlikon, den Mönchhof und Wollishofen ins Geschäft nach Zürich fuhr, konnte die rasche Veränderung des Uferbildes recht eindrücklich wahrnehmen. Der Gang der Dinge wird bei Betrachtung des Rebkatasters jener Jahrzehnte in Zahlen «handgreiflich» sichtbar gemacht. Der Bestand an Reben betrug in Kilchberg:

im Jahre 1900	42,60 Hektaren	im Jahre 1940	1,39 Hektaren
im Jahre 1910	18,08 Hektaren	im Jahre 1950	0,61 Hektaren
im Jahre 1920	9,08 Hektaren	im Jahre 1960	0,57 Hektaren
im Jahre 1930	2,75 Hektaren	im Jahre 1966	0,58 Hektaren

Die sehr gute Ernte vom Jahre 1900 ergab hier für die erreichten 5439 Hektoliter Wein einen Betrag von Fr. 97 900.—. Die ebenfalls hervorragende Ernte von 1920 lieferte bei ungefähr viermal kleinerer Anbaufläche immer noch 455 Hektoliter Wein, der den Weinbauern Fr. 52 300.— einbrachte. Dazu kamen neben weiteren guten auch viele schlechte Weinjahre, die zusammen mit den nun grösseren Absatzschwierigkeiten den Entschluss die Reben zu verkaufen begünstigten. Wer noch an der alten Kultur festhielt musste die durch die neuen Häuser und die sie umgebenden Bäume bedingte vermehrte Beschattung und den nun stärkeren Vogelschaden in Kauf nehmen. Auch die ansteigenden Baulandpreise liessen den Weinbau und die Landwirtschaft aus unseren Hängen immer mehr zurücktreten.

Heute beschränken sich die Rebgeleände im Bezirk Horgen auf die Gemeinden Wädenswil und Kilchberg. Dort die Anlagen der Eidgenössischen Forschungsanstalt beim Schloss sowie diejenigen der Schweizerischen Obst- und Weinbaufachschule auf der gegen Südwesten geneigten Sonnenhalde der Halbinsel Au. Bei uns auf die Parzelle unterhalb der Bändlerstrasse, im Besitz der Familie Welti in Bendlikon; die andere, viel kleinere, beim «Oberen Mönchhof», welche von der Genossenschaft für den Oberen Mönchhof im Jahre 1963 auf altem Rebland neu angelegt wurde.

Zur Zeit der auch in nördlichen Gegenden über Jahrhunderte dauernden Hochblüte des Weinbaus war dieser auch bei uns die bevorzugte und wirtschaftlich günstigste Kultur für viele Gebiete. Heute jedoch, da der schweizerische Weinbau nur mit der Erzeugung von Qualitätsweinen Bestand haben kann, sind die Anforderungen an die Eignung der Anbaulagen so gestiegen, dass viel ehemaliges Rebland, nicht nur an unserem See, ausser Betracht fällt.



Das Gasthaus zum «Oberen Mönchhof» an der alten Landstrasse in Kilchberg ums Jahr 1900. Im Hintergrund das in den Dreissigerjahren einer Feuersbrunst zum Opfer gefallene Wohnhaus der Herren Gebrüder Wehrli, Fotoverlag. (Foto Gebr. Wehrli)

Am Zürichsee war früher die jetzt nur noch in kleinen Beständen vorhandene Räschlingrebe (genannt Tuner), hie und da ergänzt durch den Elbling, einer geringeren Sorte, sowie andere Weissweinreben vorherrschend. Unter den Ostschweizer Weissweinen, die einst vorwiegend aus dem Elbling gepresst wurden, nahmen die Räschlingweine des Zürichsees eine Vorzugsstellung ein. Im jungen Zustand, also im ersten Jahr nach der Kelterung, war der Wein normalerweise noch sauer und daher wenig geschätzt. Doch änderte sich dies durch die Lagerung. Diese bewirkt den auf natürliche Weise erfolgenden Säureabbau, der von zwei Seiten her stattfindet: Im Wein tätige Bakterien verwandeln die vorhandene Apfelsäure in die mildere Milchsäure und flüchtige Kohlensäure, welche letztere den Wein spritzig macht. Nicht minder wichtig ist die Ablagerung der Weinsäure, die sich an den Fasswänden niederschlägt und hier in fester Form als verkrusteter Weinstein erscheint. Aus dem jungen, säurereichen Wein ergibt sich mit der Zeit ein älterer, gut mundender und milder Wein. Während der langen Lagerung im Fass verflüchtigt sich auch die bei der Gärung und später beim biologischen Säureabbau gebildete Kohlensäure. Die Weine werden dadurch «ruhig». Zudem ergibt sich bei richtiger Kellerpflege auch ein Farbumschlag vom erst grünlichen auf einen gelblichen Alterston. Diese älteren, gelblichen Weine, die etwa auch als «golden» bezeichnet wurden, waren aus den erwähnten Gründen bevorzugt und grosse Mode.

Um einen guten alten Wein zu erzielen, mussten die Fässer in einwandfreiem gesunden Zustand erhalten werden. Es galt insbesondere das Fassinnere stets mit peinlicher Sorgfalt zu reinigen, und dies sobald dessen Inhalt abgezogen oder aufgebraucht war. Diese Arbeit wurde bei mittelgrossen Fässern mit kleinem Fasstürli oft von Kindern besorgt und gut überwacht. Kleine Fässer, bei denen der mit der Fegbürste bewehrte Arm bis zum Fassboden reichte, und die ganz grossen Lagerfässer wurden durch Erwachsene gereinigt. Besonders wichtig waren auch die «Abzüge», bei welchen der Wein — ohne das unten im Fass abgelagerte Depot — in ein anderes, wohl vorbereitetes umgeleert wurde. Dazu kam das stete Vollhalten der Fässer bis zum Spund, um den durch die Verdunstung eingetretenen «Schwund» zu ersetzen. Die Erzeugung eines guten Weines stellte, wie aufgezeigt, bereits bedeutende Anforderungen an Einrichtungen und laufende Pflege!

In jenen Zeiten hatte der bei uns ansässige Küfer, namens Frymann, alle Hände voll zu tun. Seine Werkstatt war an der alten Landstrasse gelegen, oberhalb, in dem alten Haus das nördlich an die seinerzeitige «Hedingersche Anstalt», dem heutigen Sanatorium, anliegt. Von Küfer Frymann bezogen unsere Weinbauern ihr umfangreiches Kellerinventar, Fässer und Ständen, Wümmertgelli, Tropfständli, Leglen und Tansen, Biessen, grosse eichene Trichter und Handschöpfer. Von diesen Geräten hat einiges die Zeiten überdauert, und wenig hat vor bald



Kilchberger Wümmervolk in der Gartenwirtschaft zum «Oberen Mönchhof» im Jahre 1917. (Repro nach Foto in Privatbesitz)

25 Jahren in unserer kulturgeschichtlichen Sammlung im C. F. Meyer-Haus eine hoffentlich bleibende Stätte gefunden. Karst- und Hauen-eisen, Hagmesser und Rebgertel, Stosseisen und Räs pimesser, kaufte man vor hundert Jahren bei Schmiedmeister Baumann oder seinem Nachfolger, namens Armbruster, deren rauchende Werkstatt im Bändler, jenseits der Gemeindegrenze in Rüs chlikon lag. Wagnermeister Hauri nebenan besorgte Holme und Werkzeugstiele aller Arten und Grössen. Zudem baute er neue Leiter- und Brückenwagen, womit neben Gras, Heu und Kornfrucht, im Herbst die gefüllten Traubenstanden zur Trotte gefahren wurden.

Mit den Reben ist auch die Erwerbsgrundlage für diese Handwerker zuerst langsam, dann unerbittlich rasch dahingeschwunden. Sicher und auf immer verschwunden sind auch die Feldhasen, die im Herbst nach dem Wümmet gerne in den Kammern sassen und die wir als Schulbuben wie eine Meute stegauf- und ab hetzten.

Wenn wir vom Weinverbrauch früherer Zeiten hören sind wir erstaunt über die grossen Mengen, die genossen wurden. Eine andere Lebensweise, die viel längere Arbeitszeit und die fast von jedermann ausgeübte körperliche Tätigkeit weckten Hunger und Durst. Fünf Mahlzeiten im Tag, z'Znüni und z'Vieri miteingeschlossen, dazu einige Zwischentrunke, boten gute Gelegenheiten diese Bedürfnisse zu befriedigen. Dabei kam neben Obstmost auch Wein auf den Tisch. Bei festlichen Anlässen wurden der alte «Goldene» und die besten Jahrgänge kredenzt, und es wurde nicht geizig eingeschenkt. Der geringere Alkoholgehalt der damaligen Weine erlaubte den Konsum grösserer Mengen. Man war noch nicht dermassen auf die Erzielung gut ausgereifter Trauben und entsprechend konzentrierter Weine eingestellt. Die von F. Oechsle in Pforzheim bereits 1774 herausgebrachte Oechslewaage³ hatte im vergangenen Jahrhundert noch lange nicht die so verbindliche und qualitätsentscheidende Bedeutung wie heute! Die an unserem Ufer mit der Sorte Räs chling erzeugten Weine ergaben meist nur 7—8 Volumenprozent Alkohol. Es waren nach heutigem Begriff leichte Getränke, da nunmehr für Qualitätsweine 10—11 Volumenprozent gefordert werden. Eh und je war ein guter Wein der Mühe Preis. Rebbau und Rebenpflege bedeuteten, wie keine andere Kultur in unserem Klima, für den Bauer umsichtige und präzise, dazu sehr zeitgebundene Handarbeit! In der Ostschweiz war der enge Stichelbau allgemein üblich. Dabei erhielt der Stock meistens einen Standraum von nur 0,6 bis 0,7 m², welches Mass den schwächeren, unveredelten

³ Diese Senkwaage bestimmt das spezifische Gewicht des frischen Traubenmostes, in den sie eingetaucht wird. Sie sinkt um so weniger ein, je schwerer der frisch gepresste Saft ist. Ein Liter Traubenmost der 60 Grad Oechsle «zieht», wiegt 1060 Gramm und enthält damit ca. 120 Gramm Zucker. Aus diesem bildet sich hernach, neben Kohlensäure, etwa 60 Gramm Alkohol. Der Wein enthält dann 6 Gewichtprozent oder 7,5 Volumenprozent Alkohol.

Reben angepasst war. Heute jedoch, wo veredelte Reben mit einem kräftigeren Wurzelwerk selbstverständlich sind, gilt 1 m² als Minimum. Im Unterschied zu andern Rebgebieten war bei uns am See die tadellose Auszeilung der Reihen von unten nach oben und auch querüber gefordert. Genau ausgerichtet sollten sich Stickle und Reben dem kritischen Beobachter darbieten. Die meist weisstannenen, und am linken Seeufer gelegentlich auch die noch besseren eibenen und selbst hergestellten Rebstickel erhielten eine Länge von sieben Schuh (2,10 m). Die weisstannenen wurden von Hand der Faser nach gespalten und nicht gesägt. Damit wurde eine bessere Haltbarkeit gegen Fäulnis erreicht.

Die in der Hangrichtung begrenzten Rebparzellen, die wesentlich länger als breit waren, hatten nur ausnahmsweise Anschluss an gut befahrbare Wege. Dagegen waren am untern und obern Abschluss begraste Fusswege vorhanden. Nicht nur als Grundstücksgrenze, sondern auch der Bewirtschaftung dienten von unten bis oben durchgehende Grassassen geringer Breite. Ihr seitlicher Abstand betrug meistens 10—15 m, und das so eingeschlossene Rebstück wurde als Kammer bezeichnet. Mehrere nebeneinander liegende Kammern ergaben dann als grössere Einheit ein «Faach» Reben. Das früher im Kanton Zürich übliche Flächenmass war die Juchart von 36 Aren (3600 m²). Da, wie schon früher festgestellt, Rebland besonders geschätzt war, und weil damals das Flächenmass auch irgendwie den Wert berücksichtigte, hatte die Juchart Reben meistens nur ca. 32 Aren Ausmass (3200 m²).

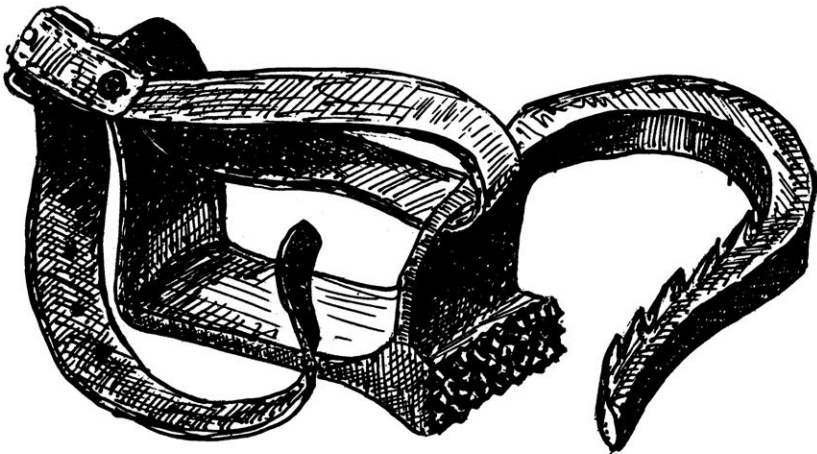
Das Rebwerk war schon immer eine sehr anspruchsvolle Beschäftigung. Wohl sind mit der Zeit neue Anbaumethoden, verbesserte Handgeräte und zum Teil mechanische Hilfen eingeführt worden. Dessen ungeachtet verbleiben für die Stockpflege, die Bodenpflege, die Krankheits- und die Schädlingsbekämpfung noch immer etwa dreissig genau abgegrenzte Arbeitsgänge. Alle Anstrengungen des Rebbauern hatten einst und heute nur ein Ziel: einen ansehnlichen Traubenbehang zu erreichen und diesen einer bestmöglichen Reife entgegen zu führen.

Im Gegensatz zum Zürcher Weinland, wo die Frauen auch das anstrengende Karsten vorzunehmen hatten, sind so schwere Werke bei uns am See sozusagen ausschliesslich von den Männern ausgeführt worden. Die Bodenpflege umfasste hauptsächlich das Lockern des Bodens mit dem zweizinkigen Karst, das Erde- und Misttragen mit Hilfe des dreibeinigen Bocks und älteren Tansen sowie das Reinhalten von Unkraut mit der Haue oder dem kleinen «Wueschthäueli». Bei der Stockpflege war der Rebschnitt im Frühjahr bedeutungsvoll. Auch mussten die Rebstickel geprüft, faule Spitzen abgeschlagen und der nun kürzere Stickle mit dem Rebgertel an Ort neu zugespitzt werden. Zu kurze Stickle wurden durch neue ersetzt und mit dem am rechten Schuh befestigten Stosseisen mit Einsatz des Körpergewichtes wieder exakt in Linie gesetzt in den Boden eingetrieben. Das abgeschnittene Rebholz

«s'Räschpi» und die abgeschlagenen Stickelspitzen wurden zumeist von Kinderhand eingesammelt, eine Arbeit die wie das Jäten von der Jungmannschaft gar nicht geschätzt und meist ungerne getan wurde.

Bei uns am See war der Bogenschnitt üblich. Die im Vorjahr gewachsenen langen Faselschosse wurden auf 5—7 Augen (Knospen) eingekürzt, sorgfältig gebogen und dann mit «Schaub» (angefeuchtetes, langhalmiges Roggenstroh) am Stichel oder am Stock festgebunden. Nach dem Austrieb galt es, bei allen Reben einen gleichmässigen Wuchs zu fördern. Das während der Wachstumszeit zu besorgende «Laubwerk» umfasste das «Wilden», wobei die überflüssigen und meist unfruchtbaren Schosse abgestreift wurden. Dann das «Verzwicken», bei welchem den meisten Trieben nur zwei Blätter über dem obersten «Gescheine» (d. h. angehende Traube, Traubenansatz) belassen wurden. Auszubrechen oder einzukürzen waren auch die aus obern Blattachsen austreibenden sogenannten «Geiztriebe». Diese Arbeiten galten der Förderung eines bei allen Stöcken gleichmässigen Wachstums und Traubenbesatzes. Übermässiger Behang, das sind bei der Rauschlingrebe mehr als 8—10 vollwertige Trauben, schwächt den Rebstock für das kommende Jahr und muss vermieden werden. Darum hält man den Stock während seiner Entwicklung in Zucht. Alle diese Arbeitsgänge können seit jeher nur von kundiger Hand zweckdienlich ausgeführt werden.

Seit 80 Jahren muss der aus Amerika eingeschleppte Falsche Mehltau mit Bespritzungen hintangehalten werden. Anfänglich diente dazu Bordeauxbrühe, ein Gemisch von Kupfervitriollösung und Kalkmilch, die mit der Rückenspritze 2—3 mal auf die Reben verteilt wurde. Mo-



Stosseisen, auch Stickeisen genannt

torspritzen und andere Mittel bedingten neben wesentlichen Erleichterungen einen besseren Erfolg. Altbekannt jedoch sind die Gelbsucht, der Rotbrenner, der Traubenwickler nebst weiteren Schädlingen und Krankheiten.

Im Spätsommer und Herbst wurde die Witterung mit gespannter Erwartung beobachtet. Schönes und eher trockenes Wetter in den Wochen vor dem «Wümmet» eröffnete die Aussicht auf einen ansehnlichen, gesunden und vor allem ausgereiften Traubenbehang, gleichermaßen erwünscht und begehrt von den Weinbauern wie von den andern Freunden eines guten Tropfens. Aber noch war die Ernte nicht gesichert. Starenschwärme und Amseln fielen in die Weinberge ein und schmarotzten in den Kammern. Damals zog das Jungvolk den Hängen entlang, um die ungebetenen Gäste mit Lärm und Schüssen zu verscheuchen. Gelegentlich waren es auch ungefederte Diebe, die «unter Licht», d. h. bei Nacht, versuchten, ihren Teil zu erhaschen.

Ein alter Kilchberger Rebbauer erzählte einst folgende kleine Geschichte. Es war vor sechzig Jahren, kurz vor dem «Wümmet», da stiegen zwei biedere Männer nach einer längeren Sitzung mit anschließendem Trunk im «Löwen» durch die damals ausgedehnten Rebberge in der Schwanden nach Hause. Da bemerkte einer ob der Strasse in den Reben ein Lichtlein. Sorgsam schlichen beide durch den Steg hinauf auf dieses zu. Doch schon stoben die überraschten Traubendiebe im Schutze der Dunkelheit auf und davon. Den verdutzten Verfolgern blieb am Ende als Beute nur das kleine Petrollämppli, das freundlich blinkend zwischen den Rebstöcken zurückblieb. Damit zogen beide nun heimzu und verwahrten das Diebeswerkzeug im Schopf, ohne je dessen Eigentümer zu ermitteln. Das Lämppli blieb jahrzehntelang vergessen auf dem Balken hinter der Schopftüre und verstaubte zusehends. Aber zuweilen erinnerte es an jene nächtliche, harmlos verlaufene Episode.

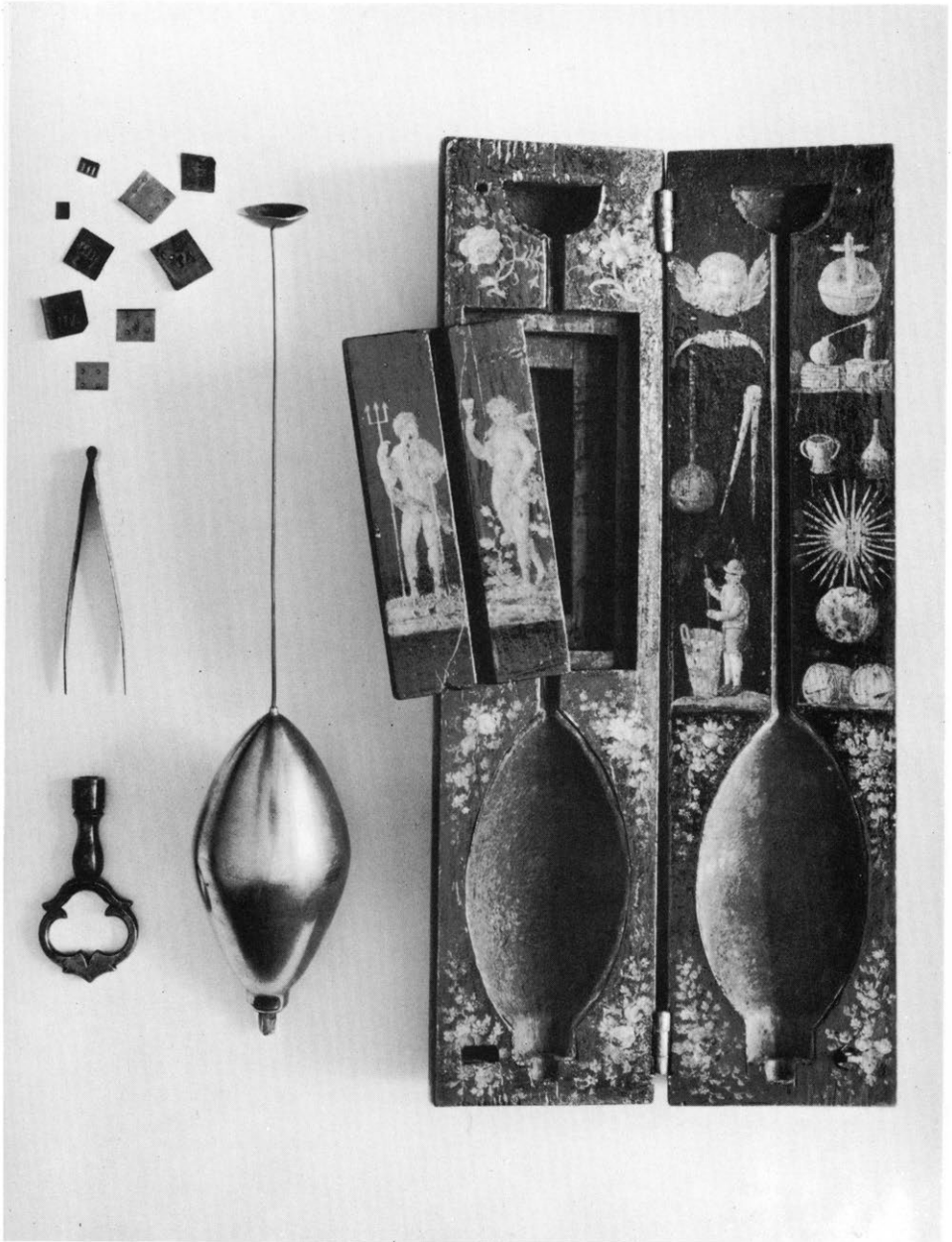
Inzwischen wurde zu Hause das für den Wümmet notwendige Geschirr bereit gemacht. Die kleinen Wümmergeltli legte man in den Brunnentrog zum «Verswellen». Zum gleichen Zweck wurde die grosse Stande kehrtum auf zwei «Plütschi» (kurze Balkenstücke), ins Blei gelegt und Wasser auf den Boden geschüttet bis zum obern Ende der Daubenköpfe. Die alten Rebmesserli und Traubenscherli wurden am Schleifstein geschliffen. Dann wurden Nachbarn und jüngere Verwandte zum Mithelfen gebeten. Am Vorabend der Lese wurde die Stande alsdann auf den Wagen geladen, mit Seil und Kette festgebunden, obenauf die Traubenmühle, auf der Brücke das übrige Geschirr. Am Vortag schon begab sich die Weinbäuerin mit einem Korb in die Reben um einige der schönsten Trauben vorweg abzuschneiden. Diese gingen dann wohlverpackt auf die Post, um Götti und Gotten der Kinder eine kleine Freude zu machen. Wenn dann der Tag da war,

fuhr die ganze Gesellschaft in die Reben. Sobald Sonne und Wind den Nachttau von den Stöcken getrocknet hatten, begann das «Lesen». Erwachsene nahmen zwei Reihen, Kinder und Jugendliche nur eine. Waren die Trauben gut geraten und in bester Reife, ertönte bald Jauchzen und übermütiges Lachen aus den Stegen. Sobald das Geltli voll war, rief man «lääre», worauf der Tansenträger erschien und das Geschirr umleerte. Sah dieser beim Abschreiten der Stege noch verbliebene, d. h. nicht abgeschnittene Trauben hängen, rief er laut «es brännt», worauf der unaufmerksame Wümmer unter dem Gelächter der andern zurückeilte um das Versäumte nachzuholen. Nicht essbare, krankhaft faule und ganz unreife Beeren wurden ausgeschieden, denn man beehrte ein günstiges Pressgut als Grundlage für einen guten und gesunden Wein.

War die Trotte nahe beim Weinberg, wurden die gefüllten Tansen direkt dorthin getragen, andernfalls trug man diese bis zum Wagen und stieg über die kurze, starke Leiter zur Mühle und leerte dort. Dass bei der Arbeit reichlich viel und meist die besten Beeren im Mund verschwanden, war süsser Lohn für den fröhlichen Eifer der Beteiligten. Aber auch dieses Tun hatte seine Grenze und diese ergab sich meist von selbst . . . ! Oft dauerte der Wümmet mehrere Tage. Dann war abends jedermann froh, den tagsüber stets gebückten Rücken strecken zu dürfen. An den Abenden waren die Männer bis spät in die Nacht hinein und gelegentlich bis zum Morgen in der Trotte beschäftigt. Es galt den Traubensegen zu verarbeiten und Platz zu schaffen für den nächsten Tag. Am Abend des letzten Lesetages wurde der «Chrähane» gefeiert. Das ganze Wümmervolk besammelte sich am grossen Tisch in der hablichen Stube zu einem guten Schmaus. Da gab es Geräuchertes aus dem eigenen Kamin, Würste, Röschti und Bohnen und dazu einen reichlichen guten Trunk. Bei Spiel und Scherz vergingen die frohen Stunden und später als sonst legte man sich zur Ruhe. Die Tage hernach galten dann dem «Süechle». Wer keine Weinberge zu eigen hatte durfte dann in die Reben, um die «Wintertroler» und vergessenen Trauben für sich abnehmen⁴.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts und noch darüber hinaus hatten auch unsere Rebbauern am See den «nassen Zehnten» abzuliefern. Sei es an die gnädigen Herren in der Stadt oder dem Amtmann des Kapplerhofes oder den Chorherren. Zu jener Zeit stand in Kilchberg eine grosse Trotte südseits der untern Paradiesstrasse bei der Schilfmatt. Der Trotte war die Wohnung des beeidigten Trottenmeisters angebaut, der zur Zeit der Weinlese von den Trottenknechten in seiner Arbeit

⁴ «Wintertroler» bilden sich an den Geiztrieben, die auf dem heranwachsenden Schoss als Triebe zweiter Ordnung entstehen. Hier vorhandene Gescheine sind kleiner als jene der Haupttriebe, sie sind auch verspätet, und ihre Trauben sind zur normalen Erntezeit noch nicht reif, sie «trolen» in den Winter.



Alte Weinwaage mit Zubehör und fein bemaltem Holzbehälter. Aus dem Hause der Familie Blatter an der Paradiesstrasse in Kilchberg. Als Geschenk der Familie Alfred Staub-Blatter in der Ortsgeschichtlichen Sammlung Kilchberg/ZH.

unterstützt wurde. Dass gegen Ende des 18. Jahrhunderts unsere Bauern des öftern und auf verschiedene Art versuchten, sich dieser missliebigen Auflage der Herren und Oberen in der Stadt wenigstens teilweise zu entziehen, vernehmen wir aus dem Mandat, das diese anfangs Oktober 1783 durch die Herren Pfarrer von der Kanzel verlesen liessen⁵. Da ist zu hören:

«Der Zehnten ist gewissenhaft und in Treuen, ohne Arglist, und zwar nicht nur nach Tansen, sondern auch nach Gelten und noch kleinerem Wümmetgeschirr abzuliefern, ohne Vorteil zu treiben.»

«Die Eigentümer dürfen, wenn sie ihre neun Teile gesammelt, den Zehnten nicht an einem schlechteren Ort oder den Hängen nach nehmen, sondern ehrenhaft.»

«Es ist untersagt ein Stück Rebland was gut ist, ganz für sich einzuernten, und den Zehnten von einem der Qualität nach schlechteren abzuliefern.»

«Niemand darf die Trauben in die eigene Trotte einsammeln und erst da den Zehnten richten auf schalkhafte Art.»

«Es soll der Eigentümer für sich nicht grosse und für den Zehnten kleine Tansen verwenden.»

«Es ist verboten den Zehnten aus Zubern zu entrichten, in denen Trauben gestossen (d. h. mit den Füßen ausgetreten oder mit einem Stössel geöffnet), dabei die beste Brühe vorweg genommen, und dann wenig mehr als die Kamben übrig bleiben.»

«Es darf das Zehntenräst nicht mit Wintertrolern oder etwa Obstträst vermischt werden.»

«Jedermann ist gehalten, die Zehntenzuber nicht offen im Freien stehen zu lassen, sondern unter Dach, damit sie vor Regenwasser geschützt sind.»

Wer bei solchen Vergehen erwischt wurde, musste verzeigt werden und hatte empfindliche Bussen oder andere Strafen zu erwarten.

Erst in den Dreissigerjahren des 19. Jahrhunderts konnten sich unsere Bauern auf korrekte Art auf Grund neutraler Schätzungen der neuen, bürgerlichen Regierung vom nassen und trockenen Zehnten loskaufen. Dieser Loskauf erfolgte in einer Zeitspanne von bis zu zehn Jahren, in vereinbarten Raten. Solche Loskaufsrödel haben sich in ziemlicher Zahl erhalten und geben wertvolle Einblicke in jene Verhältnisse und Bewertungen. Die neue Ordnung schuf auch die Voraussetzung für andere Besitzesverhältnisse. Neben den bestehenden Rebbauern treten vermehrt private Rebenbesitzer in Erscheinung, Handwerker, Kaufleute und andere Private, die ihre Weinberge durch geeignete, im Reb-

⁵ Das Original dieses Mandates befindet sich als Leihgabe unseres Gemeindearchivs in der Ortsgeschichtlichen Sammlung Kilchberg.

bau kundige Rebleute im Taglohn oder auch im Akkord besorgen liessen. Dabei hatte der Eigentümer der Reben seinen Rebmann für das Misttragen, den Stickelersatz und das «Vergruben»⁶, sowie für die Weinlese besondere Entschädigungen zu leisten. Die benötigten Materialien hatte der Rebherr zu stellen. Auch diese unselbständigen Rebleute besaßen gelegentlich eine oder zwei Kammern Eigenreben. Ihre Tätigkeit war insgesamt sehr geachtet, sie waren auch zünftig organisiert und hatten erheblichen Einfluss bei der Gestaltung ihrer Arbeits- und Lohnbestimmungen.

Bei der Weinbereitung handelt es sich einst wie heute um zwei sich folgende Massnahmen: das Mahlen und das Abpressen. An Stelle des Mahlens der Trauben, hat man ganz früher das Treten mit den blossen Füßen, später das Quetschen mit dem schweren hölzernen Stössel geübt. Schon im letzten Jahrhundert war die mit geriffelten Holzwalzen versehene Traubemühle allgemein im Gebrauch. Später ersetzten Metallwalzen die hölzernen und heute werden in Grossbetrieben durchwegs schnell laufende Mühlen eingesetzt, bei denen das Öffnen der Beeren doch mit Schonung erfolgt. Heute ist das sofortige Abpressen der «Maische» (gemahlenes Traubengut) beim weissen Gewächs durchaus üblich. Damit kann der herbe, grasige Geschmack im Wein vermieden werden, der beim Abpressen der angegorenen, oder gar vergorenen Maische zu gewärtigen ist. Bei der langsam arbeitenden alten Baumtrotte und den später aufkommenden kleineren Pressen, liess sich angesichts der grossen Traubenmengen ein sofortiges Abpressen gar nicht erreichen. Ein angegorenes Traubengut lässt sich zudem besser pressen als ein frisches, das nur allzuleicht infolge seiner lebhaften Beschaffenheit durch die Ritzen der Presskörbe verspritzt.

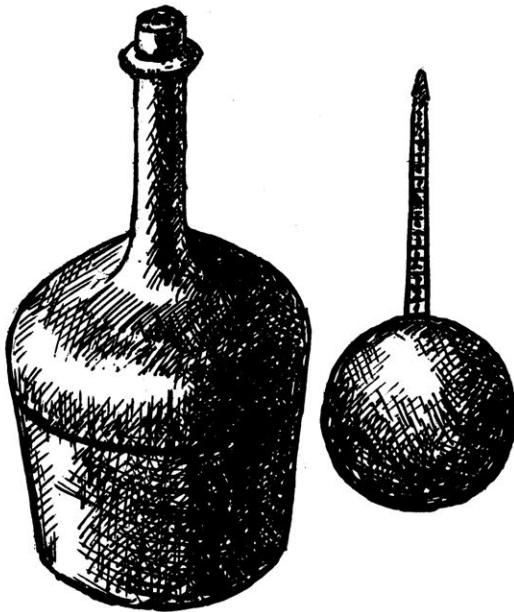
Die Einkellerung des neuen Weines erfolgte einst durch den Weinbauern selbst oder durch die Zehntenbezüger (Amtmänner der Stadtherren und Klöster), gelegentlich auch durch Gastwirte. Erst im letzten Jahrhundert kamen bei uns Weinhandelsfirmen im heutigen Sinne auf. Grössere Weinbauern mit entsprechenden Räumen kellerten auch Trauben benachbarter Besitzer ein. Die Wirte besaßen auch ausserhalb der Weinbaugebiete ihre Fassung, die gewöhnlich im Herbst mit frischem Wein gefüllt wurde. Dabei konnte es sich auch um Mengen handeln, die den eigenen Bedarf überstiegen und damit zum Verkauf für weitere Interessenten in Betracht kamen. Sehr viele Private hatten in ihren Kellern eigene Weinfässer kleineren Formats, die ihren täglichen Bedarf zu decken hatten. So verteilten sich die Erträge des

⁶ Beim Vergruben handelt es sich um eine Verjüngung der Reben. Die Reben wurden bis auf die Wurzeln von Erde entblösst und dann durch eine Grube etwa 30 cm tief an den neuen Standort gerichtet, wo 1—2 Schosse aus dem Boden herausgezogen und an die kurzen Stöckel genommen wurden. Der im Boden verbliebene Rebteil bewurzelte sich, und so ergab sich ein verjüngter, leistungsfähigerer Stock. Diese Massnahme wurde alle 25—35 Jahre vorgenommen.

grossen Weinbaugebietes am See und des übrigen Kantons auf viele Keller im eigenen Umkreis. Zürcher Weine gelangten jedoch auch in die Innerschweiz, das Toggenburg und das weitere St. Gallergebiet und den Aargau. Über Schaffhausen, wo der Weinexport nach Deutschland seit Jahrhunderten betrieben wurde, kamen Zürcher Weine auch ins Ausland.

Flaschen als Massenware kamen erst im letzten Jahrhundert auf, und heute bezieht der Wirt seine Weine nur noch «im Glas». Auch im Privatkeller wurde das Holzfass immer seltener, und damit fielen viele Nachteile der Aufbewahrung des Weines in nicht vollen Holzfässern weg.

Der Weinbau am linken Seeufer muss einst durchaus gewinnbringend gewesen sein. Angesichts der heutigen Einstellung gegenüber dem Wein, der immer ein Qualitätsgetränk sein soll und oft nur bei besonderen



Weinwaage aus Silber mit gedrehseltem Behälter



Trauben aus dem «Böndler», Ernte 1947. (Foto Th. Spühler)

Gelegenheiten genossen wird, ist die seinerzeit grosse Ausdehnung dieser Kultur am linken, weniger begünstigten Seeufer irgendwie erstaunlich. Doch hatte damals die grosse Ausdehnung der Rebkultur bei uns durchaus reale Gründe in einer Zeit, wo der Wein als tägliches Getränk keine besondere Vorzugsstellung einnahm und daher das Quantum über die Qualität ging. Gerade in dieser Hinsicht und in bezug auf die Regelmässigkeit der Erträge besass das linke Seeufer anderen Weinbaugebieten und auch dem Sonnenufer gegenüber wesentliche Vorteile. Ein fruchtbarer, tiefgründiger Boden verhalf den Reben zu einem gehörigen Triebwachstum und damit auch zu einer entsprechenden Leistung. Dazu kam eine den durch Winterkälten und Frühjahrsfrösten verursachten Schäden gegenüber seltene Vorzugsstellung. Die Jahre 1926, 1927 und 1928 waren infolge Spätfröste zur Zeit der Eisheiligen für den Weinbau sehr ungünstig. Der kantonale Mittelерtrag an Wein betrug 1926 je ha nur 11,3 hl, 1927 nur 12,4 hl und 1928 auch nur 20,1 hl; er belief sich damit auf nur einen Viertel einer Normalernte. In diesen Missjahren traten jedoch am linken Seeufer überhaupt keine wesentlichen Frostschäden auf, wodurch die übliche Leistung gesichert war. Aber auch nach dem sehr kalten Februar 1929, der uns bekanntlich eine denkwürdige Seegrörni bescherte, hat weitherum dem Weinbau schwere Ertragsseinbussen gebracht. Im Bezirk Horgen, der viel geringere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aufwies, erlitten die Reben fast keinen Schaden; der Weinерtrag belief sich hier auf 53,4 hl je ha, während er im Kantonsmittel nur 16,2 hl betrug. Auch im Geldertrag erreichte unser Bezirk mit Fr. 3 846.— je ha, gegenüber dem Kantonsmittel von nur Fr. 1 799.—, mühelos die Spitzenleistung unter allen Bezirken.

In bezug auf Kälteeinwirkungen besass also unsere Rebkultur eine meist übersehene Vorzugsstellung, die umso bedeutsamer erscheint, da die Weinpreise in Missjahren oft doppelt so hoch waren wie in Jahren mit überall grossen Erträgen.

In ganz grossen Jahren, und hiezu gehören 1834, 1895, 1911 und 1947 reiften die Räschlingstrauben unter der ständigen Sonnenbestrahlung. Viele Beeren wurden bräunlich und ihre würzige Süsse war ein seltener Hochgenuss. Gerade der ganz reife Räschling ist in dieser edelsten Form allen andern Trauben deutlich überlegen. Solchen Jahrgängen bleibt der gute Ruf über Jahrzehnte gesichert. Der kluge Hausvater legte sich von diesen Raritäten in der kühnsten Kellerecke eine kleine Reserve an, die nur bei besonderen Gelegenheiten angezehrt wird, damit sie über Jahre hinaus Ehre für das Haus einlegen.

Über die einstige Bedeutung des Weinbaus im Kanton Zürich und seine Entwicklung in unserer Zeit sollen die nachstehenden Zahlen Auskunft geben. Es wird darin nur das jeweils beste Jahr eines Jahrzehntes mit dem höchsten Ertrag aufgeführt.

Grösste Weinernten im Kanton Zürich in den Jahrzehnten seit 1874

Jahrgang	Erntemenge hl	Ertrag je ha hl	Mittelpreis je hl Fr.	Einwohner total	Liter je Einwohner
1875	491 266	112,0	23,30	316 000	155
1885	267 689	48,0	26,60	337 000	79
1895	259 841	51,9	38,50	400 000	65
1903	239 878	54,4	30,20	450 000	53
1915	115 977	50,6	50,00	520 000	21
1922	94 921	64,7	58,90	550 000	17
1931	55 353	61,6	53,00	617 000	9
1942	47 764	64,3	113,30	677 000	7
1950	48 072	69,3	105,40	777 000	6

Noch haben wir Reben in Kilchberg! Für den kleinen Bestand vor dem Gasthaus zum «Oberen Mönchhof» wurde, um der Tradition gerecht zu werden, die alte Sorte Räuschling angepflanzt. Es handelt sich um veredelte Reben, wobei einem reblauswiderstandsfähigen Wurzelwerk die Sorte Räuschling aufgepfropft wurde. Diese Reben haben sich seither erfreulich entwickelt; die Trauben dieser Parzelle werden gepresst und im Sauser-Stadium in der würdigen Gaststätte zum «Oberen Mönchhof» zum Ausschank gebracht. Der Ertrag aus der grösseren Parzelle an der Bändlerstrasse, aus der Sorte Riesling x Silvaner bestehend, geht in den letzten Jahren zur Verarbeitung an die Firma Obst- und Weinbaugenossenschaft in Wädenswil, wo daraus Wein oder ein sehr geschätzter Traubensaft hergestellt wird.

Anlässlich der amtlichen Weinlesekontrolle des Jahres 1968 zog dieser Riesling x Silvaner 76 Grad Oechsle, womit er die höchste Gradation aller Seegemeinden erreichte und wesentlich über dem damaligen Kantonsmittel von 67 Grad Oechsle lag. Offensichtlich handelte es sich da um eine besondere Leistung des Weinbauern, der unterstützt von seinem langjährigen getreuen Angestellten und kundigen Rebmann Dändliker, aus seinen Reben das Maximum der Reife heraus geholt hat. Jedenfalls ist für diesen Jahrgang das sonst so landläufige Odium des «sauren Bändliker» hinfällig geblieben!

Alfred Schellenberg
Theodor Spühler

Literaturhinweis

- J. M. Kohler: Der Weinstock und der Wein (Mit besonderer Berücksichtigung des Schweizerischen Weinbaues), Aarau 1869.
- Dr. A. Schellenberg: Die Frühjahrs- und Winterfrostschäden in den zürcherischen Rebbergen der Jahre 1926, 1927, 1928 und 1929; Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz 1930.
- Hasler Hans, Uerike: Alti Bilder vom Zürisee, Von Rebe und vom Wii, Buchdruckerei Stäfa 1942.
- G. Binder: Geschichte der Gemeinde Kilchberg, Gemeinde Kilchberg 1948.
- Albert Hauser: Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1961.
- Dr. A. Schellenberg: Vom alten Weinbau am linken Seeufer, Zürichseeschreibmappe 1961 der Buchdruckerei Fritz Frei, Horgen.
- Dr. A. Schellenberg: Hundert Jahre Schweizerischer Weinbauverein 1864—1963, Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1964.
- Dr. H. Conzett: 10 Jahre Genossenschaft zur Erhaltung des «Oberen Mönchhofs», Kilchberg 1965.