

Die Entwicklung des Weinbaus und der Weinkultur im Markgräflerland



**Rüdiger Herterich +
Albert Konrad
2010**

Inhalt

Vorwort	03
Das Markgräflerland	03
Exkurs in die Geschichte	05
Der Wein - sein Ursprung in der Ur- und Frühzeit	07
Die Römerzeit am Oberrhein	08
Die Zeit der Völkerwanderung und der alemannischen Landnahme	10
Die Klöster „retten“ den Wein	11
Weinbau und Weinkultur am Oberrhein im Mittelalter	12
Nach der Reformation – die Zeit des Umbruchs	17
Erste Weingesetze entstehen	20
Zünfte und Bruderschaften	22
Kreuze im Weinberg	26
Wein und Brauchtum	26
Weinbau und Weinkultur zu Beginn der Neuzeit	28
Weinbau und Wissenschaft	32
Die Gegenwart	40
Statistische Daten (Der Weinbau in Baden: Strukturdaten zum Jahrgang 2008)	42
Ausblick	41
Epilog	46
Literatur, Weitere Quellen	47
Bildnachweise	48
Anmerkungen	49

Prolog

Die Entwicklung des Weinbaus und der Weinkultur im Markgräflerland zu ergründen, war dem gebürtigen Freiburger Rüdiger Herterich stets angelegen. Er liebte seine „Landschaft wie aus dem Bilderbuch“, sein „Paradiesgärtlein“, dieses Zipfelchen Italien weit nördlich der Alpen, in dem er seit über 40 Jahren als Schulmann und Historiker lebte und wirkte.

Seit Jahren befasste sich Rüdiger Herterich als Chronist der Ersten Markgräfler Weinbruderschaft mit der Geschichte der Weinkultur und des regionalen Weinbaus. So freute er sich sehr, als die Gesellschaft für Geschichte des Weines ihn bat, den Festvortrag für die Herbsttagung 2010 in Müllheim zu übernehmen.

Leider war ihm dies nicht vergönnt. Rüdiger Herterich verstarb unverhofft am 25. Juni d.J., bevor er seinen Vortragsentwurf abschließen konnte.

Der Bitte von Frau Birgit Herterich und der Anfrage der Gesellschaft für Geschichte des Weines, den Vortrag an seiner statt zu übernehmen, entspreche ich gerne. War ich doch durch den Verstorbenen seit Anbeginn mit dem Vortragsprojekt in freundschaftlicher Verbundenheit beratend befasst.

Mein herzlicher Dank gilt ihm, der es trefflich verstand, Freude und Kenntnis zu teilen!

Rüdiger Herterich hätte seinen Vortrag so beginnen lassen:

"Über den Wein zu sprechen ist fast so vergnüglich und ebenso gefährlich, wie über die Frauen, denn in beiden Fällen weiß man nie ganz genau, wo die Wahrheit endet und die Dichtung beginnt" So formulierte es einst Baron de Rothschild, doch der Historiker will es hier nicht mit Vermutungen, Hypothesen und Halbwahrheiten aufnehmen, sondern sich an die vorliegenden Fakten und Quellen halten. Denn diese bieten genug Anlass zu Gesprächen und rufen dabei manchmal auch ein leichtes Schmunzeln hervor.

Der Wein hat sich über Jahrtausende sein Mysterium bewahrt. Er ist mehr als ein alkoholisches Getränk, er hat seine eigene typische Kultur, seine eigene Kulturgeschichte und leistet einen Beitrag für die zwischenmenschlichen Beziehungen, für den sozialen Umgang untereinander, für das partnerschaftliche und soziale Miteinander in unserer Gesellschaft.

Genauso wenig wie Geschichte und Kultur sind auch Weinbau und Weinkultur voneinander zu trennen. Beide entwickelten sich aber nicht in einem abgeschotteten Raum, sie waren und sind eingebunden in die Abläufe der historischen und kulturellen Entwicklungen. Im Rahmen dieser Bedingungen bewegen sich die folgenden Ausführungen zur Entwicklung des Weinbaus im Markgräflerland.

Das Markgräflerland

Zu den besonderen Regionen Badens zählt das Markgräflerland, das sich geografisch zwischen dem Rhein und den Tälern des Schwarzwaldes erstreckt. Zwei große Münsterstädte begrenzen es als historische, kulturelle und geografische Orientierungspunkte: Im Süden liegt Basel, im Norden Freiburg im Breisgau.

Das Markgräflerland ist mitten im Herzen Europas gelegen, es ist ein am europäischen Schicksalsstrom angesiedeltes Land, daheim im Dreiländereck von Frankreich, der Schweiz und Deutschland. Ein Land, das südliches Flair und alemannische Gemütlichkeit harmonisch vereint, einladend gastlich und fruchtbar, lichtüberflutet und sonnenverwöhnt. Ein Land des Ausgleichs und der Gegensätze, das nicht ausgrenzt sondern aufnimmt, die Heimat des Genusses und der Lebensfreude, aber auch Heimat der Traditionen und des Bodenständigen.

Historisch gesehen bezeichnet der Begriff ‚Markgräflerland‘ das Gebiet zwischen Basel im Süden und Heitersheim im Norden. Die Weinlage Markgräflerland dagegen reicht vom Grenzacher Horn, sowie Weil am Rhein im Süden bis kurz vor Freiburg im Norden. Sie umfasst die Vorbergzone zwischen Rheinebene und Schwarzwald. Geologisch liegt es im Osten mit einem Teil im Schwarzwald, nach Westen übergehend in ein Hügelgelände mit fruchtbarem lößhaltigem Boden, weiter in die Fläche der Rheinebene mit ebenfalls lößhaltigem Boden und weiter zum Rhein hin in sand- und kieshaltige Böden, Relikt eines Grabenbruchs und des Schwemmlößgebiets eines Flusstals.

Durch die geologische Aktivität bei der Entstehung des Grabenbruchs im oberen Rheintal und die damit verbundene im Boden noch vorhandene geothermische Aktivität sind im Markgräflerland Thermalquellen entstanden, was schon die Römer zu schätzen wussten. In einigen Tälern des Schwarzwaldes sind auch heute noch Spuren von Silber- und Bleierzen und sogar Gold zu finden.

Die Weine wachsen meist auf Süd- oder Westhängen und oft auf Löß- und Lehmböden mit unterschiedlichen Anteilen aus Kalkverwitterungsgestein und Mergel. Die kräftigen Böden erwärmen sich im Frühjahr langsamer, halten dann aber die Sommerwärme bis tief in den Herbst. Die Masse der Niederschläge fällt in den Sommermonaten, was zu hoher Verdunstung und anhaltender Luftfeuchtigkeit führt.ⁱ

In diesen Ausführungen ist Bezug genommen auf die Region, über die sich die Weinlage erstreckt. Also auf den Bereich zwischen Freiburg und Basel. Seit über 200 Jahren ist das Markgräflerland die Heimat des Gutedels, von südlich der Dreisam, dem „Gutedeläquator“, her bis hin zum Grenzacher Horn.

*„Z Grenzach am Horn, z Wil am Schlipf
z Hach am Rank, da wächst de beschte Wii im Land“ⁱⁱ*

schrieb schon Johann Peter Hebel, und er wusste, was er sagte.

Doch das Grenzacher Horn hatte nicht nur Hebel als Bewunderer. Der Basler Kulturhistoriker Jacob Burckhardt kehrte mit Vorliebe in Grenzach ein. So schrieb er 1876:

„Mein Hauptquartier in der Nähe ist übrigens seit etlichen Jahren die Krone in Grenzach, wo ich beinahe wie zu Hause bin.

Die Verpflegung ist gut genug; wäre sie etwas besser, so käme das scheußliche Geschlecht der Gourmands, Ichthyophagen etc. und vertriebe mich. Man kann bei wachsenden Jahren nicht genug auf die angemessene Bewirthung Acht geben, wenn man so viel bummelt wie ich.‘

Burckhardt und sein Kollege Friedrich Nietzsche hatten eine Vorliebe für den Grenzacher Roten. Einmal überredete Nietzsche seinen Freund, gemeinsam die Neige des roten Weins mit dem Ausruf *„freut euch, Dämonen“* in die Herbstnacht zu schütten.ⁱⁱⁱ

Der Grenzacher Hornfels, ein ehemaliger Steinbruch, wurde erst im 18. Jahrhundert durch die Anlegung eines Weinbergs renaturiert. Im Jahre 2003 wurde diese 100%ige Steillage mit der Neuanlage von Querterrassen umstrukturiert. Die Einzellage Weiler Schlipf bringt auf Grund ihrer exponierten, südlich ausgerichteten Lage und Ihrer Tiefgründigkeit Weine mit bester Qualität hervor. Auf 26 ha Rebfläche wächst hauptsächlich Spätburgunder Rotwein. Die Böden bestehen aus Ton und Mergelstein und sind daher sehr tiefgründig, was auch in trockenen Jahren eine gute Ernährung der Rebe gewährleistet. Ebenso ist der „Hacher Rank“ eine nach Süden ausgerichtete exponierte Steillage in der Auggener Großlage „Letten“.

Eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch, *„ein Paradiesgärtlein“*, wie Johann Peter Hebel es bezeichnete. Wiesen mit Obstgehölzen, Wälder und anmutige Dörfer gehen eine glückliche Verbindung ein.

*„Ich komm aus einer anderen Provinz,
ein Land wo sie mit vielen Zungen reden,
ein Weinberg im Markgräflerland,
der Wind aus Burgund, aus der Campagna die Reben ...“*

sang der alemannische Liedermacher Walter Mossmann in den sechziger Jahren. Die Lüfte hier in Deutschlands äußerstem Südwesten sind besonders mild. Die südliche Lage mit rund 1700 Sonnenstunden im Jahr macht die Gegend mit zur wärmsten in Deutschland. Besucher schwelgen darin, dass sie eine mediterrane Ecke entdecken, ein Zipfelchen Italien weit nördlich der Alpen. So bezeichnen Zeitgenossen heute das Markgräflerland als die Toskana Deutschlands, die Stadt Müllheim wirbt mit dem Slogan *„da wo der Süden beginnt“*.

Exkurs in die Geschichte des Markgräflerlandes

Die Bezeichnung ‚Markgräflerland‘ reicht bis ins Mittelalter zurück und lehnt sich an die Markgrafen von Sausenburg-Rötteln und an die Markgrafen von Baden an, zu deren Herrschaftsgebiet das Markgräflerland gehörte. Obwohl badische Markgrafen hier längst nicht mehr das Sagen haben, blieb die Region beim Begriff ‚Markgräflerland‘. Es ist, wie es dem Wesen der Alemannen entspricht, schrittweise entstanden und durch eine für die damalige Zeit erstaunliche Mitwirkung der Betroffenen. Dem Alemannen sind große Worte verdächtig, theatralische Gesten unerwünscht, die Entwicklung geht bedächtig voran.

Die Anfänge der territorialen Entwicklung liegen bei den Herren von Rötteln. Zuerst traten sie als Verwalter von Lehen der Klöster Murbach und St. Gallen auf. Wahrscheinlich hängt ihr Auftreten mit dem Zusammenbruch des sanktgallischen Besitzes durch den Investiturstreit zusammen. Liuthold II. von Rötteln schenkte 1315 seine Rechte an der Rötteler Herrschaft dem Markgrafen Heinrich von Hachberg-Sausenberg. Mit dieser Schenkung ist die erste Etappe in der Entwicklung des Markgräflerlandes abgeschlossen.

Die Markgrafen von Hachberg-Sausenberg hatten seit 1094 die Vogtei über das Kloster St. Georgen mit Gütern in Blansingen und Kleinkems inne. Zudem hatten sie die Vogteihochheit über rechtsrheinisches Gebiet des Klosters St. Alban in Basel zusammen mit dem Rötteler Erbe angetreten. Durch Stiftungen wurde das Kloster Sankt Blasien zu einem großen Grundbesitz. Anfang des 12. Jahrhunderts entstanden die sanktblasianischen Propsteien Bürgeln, Sitzenkirch und Weitenau. Nach Auseinandersetzungen schlossen das Kloster St. Blasien und die Markgrafen 1232 einen Vertrag. Die Markgrafen erwarben die Herrschaft Sausenberg vom Kloster St. Blasien, Bürgeln blieb aber im Besitz des Klosters. Es war bestrebt, die ihm übergebene Schenkung zu erhalten, zu pflegen und zu arrondieren. Dabei traten das Kloster in seinem Bemühen um Erhaltung und Abrundung der Schenkungen und die Markgrafen, die versuchten, ein geschlossenes Territorium aufzubauen, als Konkurrenten auf. Beiden Parteien war klar, dass keiner den anderen ausschalten konnte, sie suchten und fanden einen Modus vivendi, der jahrhundertlang hielt, auch dann, als sich die Markgrafen zur Reformation bekannten, während das in Vorderösterreich gelegene Kloster beim alten Glauben blieb.

Um 1300 gab es unter den Markgrafen eine Erbteilung, Rudolf I. wurde 1306 zum Begründer der Sausenberger Linie. Die Markgrafen hatten das Basler Bürgerrecht, sie waren aber auch Lehensnehmer auswärtiger Mächte, z. B. des Hauses Habsburg. Durch die aus diesen Verbindungen erwachsenden unterschiedlichen Pflichten kam es zu Konflikten. Mit dem Bischof von Basel kam es fortgesetzt zu Auseinandersetzungen, namentlich wegen des bischöflich-baselischen Schliengen, das die Markgrafen gern ihrem Gebiet einverleibt hätten. Graf Johann von Freiburg schenkte 1444 die Herrschaft Badenweiler seinen Neffen Rudolf und Hugo von Hachberg-Sausenberg. Dieses Jahr wird als ‚Geburtstag‘ des Markgräflerlandes angesehen.

Dies soll als Exkurs zur Geschichte des Markgräflerlandes reichen.

Festzuhalten bleibt der Gegensatz zwischen dem protestantischen Markgräflerland und dem katholischen Vorderösterreich, der sich heute noch immer in der Region widerspiegelt. Für das pragmatische Verhältnis zwischen der protestantischen Markgrafschaft und den Patronatsherren, die beim alten Glauben blieben, zeugt der ‚Neuenburger Vertrag‘ von 1561, der ein Übereinkommen auf breiter Basis bringt. Er besagt im Wesentlichen, dass den katholischen Patronatsherren ihre Einkünfte verbleiben, im Gegenzug müssen diese sich aber verpflichten, die jetzt protestantischen Geistlichen in vereinbarter Weise zu besolden. Ein eindrückliches Beispiel für ähnliche Verhältnisse sieht man in Kleinkems, wo Abt Caspar II. von St. Blasien ein äußerst stattliches protestantisches Pfarrhaus erbauen und mit seinem Wappen versehen ließ.^{iv}

Der Wein - sein Ursprung in der Ur- und Frühzeit

Die Wildrebe fand der Mensch bei seiner Entwicklung zum Homo Sapiens bereits vor. Während der Eiszeit wurden die Reben aus Mitteleuropa verdrängt, in der nacheiszeitlichen Wärmezeit^v wanderte die ‚Vitis vinifera‘ durch die Flusstäler von Rhône, Rhein und Donau zurück, auch an den Oberrhein. In Mitteleuropa sollen bereits die steinzeitlichen Pfahlbauer^{vi} eine Art Wein zubereitet haben, welchen sie allerdings mit Honig süßen mussten. Bis zur ‚Tulla'schen Rheinregulierung‘ gab es am Oberrhein noch zahlreiche Wildreben; was danach übrig blieb, wurde als „Unkraut“ ausgehackt oder ging beim Bau des Westwalls und dem nachfolgenden Artilleriebeschuss im zweiten Weltkrieg unter.^{vii} Botaniker hielten diese Gewächse lange für verwilderte Kulturreben aus der Römerzeit. Jedoch fanden sich bei Kulturversuchen keine Annäherungen an die heutigen Kulturreben, deren Entstehung das Erkennen der Eigenarten einer Wildrebe, dann deren Vermehrung und letztlich die erfolgreiche Inkulturnahme im Weinberg voraussetzen^{viii}.

Wie sah es damals im Markgräflerland aus? In der Sievertschen Chronik der Stadt Müllheim lesen wir dazu:

„Ein mühevolltes Leben ist's gewesen, hart der Kampf ums Dasein, sei es dass in rauer Natur entfesselte Elemente die ersten noch ungefügten Gebilde der Menschenhand hassend vernichteten, oder dass Bären, Wölfe, wilde Katzen den Menschen Wald und Weide in grimmiger Feindschaft streitig machten, oder – was leider auch nicht ausblieb – dass Mensch gegen Menschen die Hand hob. Jedenfalls haben diese Urbewohner unserem Thale die ersten Anfänge der Kultur gebracht.“^{ix}

Konnte es in dieser urwüchsigen Landschaft bereits Reben geben? Lassen wir einen Fund dafür sprechen, denn in einem jungsteinzeitlichen Jaspisbergwerk bei Kleinkems, in der Nähe des Isteiner Klotzes, fand man Rebholz, welches vermutlich zu Brandfackeln verwendet wurde.

Reben und Wein - die Römerzeit am Oberrhein

Große Bedeutung hat für das Markgräflerland die römische Weinkultur. Die Römer haben deutliche Spuren hinterlassen. – Die sicher schon von ihren Vorgängern genutzten warmen, heilkräftigen Thermalquellen kamen ihnen für den Bau eines großen Thermalbades etwa um das Jahr 75 im heutigen Badenweiler zupass. Es handelte sich hier um eine der größten und vornehmsten Anlagen nördlich der Alpen. Fußbodenheizung, Badebecken, Umkleideräume, Schwitzbäder und Massageräume machten es zu einem antiken Wellnesstempel.

Mit der Eroberung Galliens durch Cäsar weitete sich die römische Rebkultur aus. Die Gallier, die unter der römischen Besatzung den Weinbau übernommen hatten, tranken den Wein pur. Es trank der größte Teil der Bevölkerung Wein, doch hatte nur die Oberschicht Zugang zu starken und alten Weinen. Das einfache Volk begnügte sich mit dem "Nachwein", der durch nochmaliges Pressen der gewässerten Trester hergestellt wurde.

Bei Basel wurden Holz und Traubenkerne der Kulturrebe aus dem ersten nachchristlichen Jahrhundert gefunden. Das lässt auf einen primitiven keltischen Weinbau, vielleicht aber auch schon auf einen ausgedehnteren römischen Weinbau am Oberrhein schließen. Die Kultur des Weintrinkens folgte den römischen Legionären ‚auf dem Fuße‘ - oder sollte ich besser sagen ‚mit dem Trinkbecher‘? So wanderte die Rebe im Gepäck des Trosses mit an den Oberrhein, da es für die Römer wesentlich einfacher war den Wein hier vor Ort anzubauen, als ihn in schweren Amphoren mühselig über die Alpenpfade zu schaffen. Zumal ja hier die nötigen Voraussetzungen für das Werden eines „guten Tropfens“ gegeben waren, nämlich ein mildes Klima, geeignete Böden, sowie Wind von Westen. Und aus der Burgundischen Pforte wandert zudem jedes Frühjahr ein Hauch von Mittelmeer landeinwärts.

Das Gebiet wurde von Soldaten, Offizieren, Beamten, Händlern, Gutsherren und Veteranen besiedelt. Die Veteranen erhielten für ihre Dienste vom Senat oder Kaiser Grundstücke in den eroberten Gebieten, um das Gebiet und die Urbevölkerung schneller romanisieren zu können. Für die Besiedelung des Gebiets wurden Hügel ausgewählt, die aufgrund der strategisch günstigen Lage einen Überblick über das Oberrheintal boten. Weitere Aspekte waren Klima und Gesundheit. Das Oberrheintal war damals ein ausgedehnter Auwald, mit unzähligen Seen und Tümpeln mit abgestandenem Wasser. Diese wurden nur beim Hochwasser des Rheins mit neuem Wasser gespeist. Das Klima war im Sommer in der Rheinebene schwül-warm.

Die Römer umgaben sich in den besetzten Gebieten mit ihrer gewohnten Kultur und gestalteten die Siedlungen wie eine kleine römische Provinzstadt. So brachten sie Reben mit, um sie hier anzubauen. Plinius^x und andere römische Schriftsteller kritisierten diese "Produktion vor Ort", sie befürchteten Auswirkungen auf den Export der italischen Weine.^{xi} Ob die von ihnen geschilderten "sauren Trauben" wirklich so schlecht waren oder diese Klassifizierung ihrer Eifersucht entsprang, konnte nie geklärt werden.

Es ist auch unbekannt, ob das Verfahren der Kelterung und der alkoholischen Vergärung schon von den vor den Römern hier ansässigen Kelten^{xii} beherrscht

wurde. Wahrscheinlicher ist, dass die Kelten ihren Weinbedarf mit Lieferungen aus griechischen und römischen Weinregionen deckten. Aus Bodenfunden griechischer Weinbecher und etruskischer^{xiii} Kannen, die den damaligen Handelswegen folgend über die Donau an die keltischen Fürsten verkauft wurden, weiß man, dass von diesen Ländern ein großer Einfluss auf die sich damals herausbildende keltische Kunst ausgeübt wurde. So ist es nicht auszuschließen, dass die Existenz der "La-Tène-Kunst"^{xiv} letztlich dem in römischen Quellen oft erwähnten keltischen Durst zu verdanken ist.

An Versuchen, in den Rebenanbau regulierend einzugreifen, hat es zu Zeiten der Römer nie gefehlt. Domitian verbot zum Schutz des eigenen Weines die weitere Ausdehnung des Weinbaus nördlich der Alpen und ordnete an, die Hälfte aller Rebstöcke auszureißen. Dies' Verbot stand nur auf dem Papier, die sesshaft gewordenen Legionäre dachten nicht daran, ihre Weinberge aufzugeben. So hob Markus Aurelius Probus im Jahre 250 das Verbot wieder auf^{xv} und machte sich dadurch bei den germanischen und gallischen Völkern beliebt. Jedenfalls waren die „hiesigen“ Römer über ihr geschaffenes Produkt erstaunt, wiesen doch die "nordischen" Weine ganz andere Geschmacksnuancen auf und waren sicherlich auch leichter als ihre sonnendurchglühten südlichen Artgenossen.

Ob das Markgräflerland zu denjenigen Gegenden gehört, die Probus die Anfänge des Weinbaus zu danken haben, lässt sich bis heute historisch noch nicht feststellen. Römische Funde belegen aber eine mögliche römische Kultivierungsphase, ebenso wie die ältesten hier aufgefundenen Baumkeltern. Ein Indiz dafür waren auch die aufgefundenen Jupitersäulen, die meist im Bereich der ‚Villae rusticae‘ aufragten. Diese großen Gutshöfe waren typisch für die römische Kulturlandschaft. Sie versorgten nicht nur die römische Truppe, sondern brachten Lebensmittel für die Märkte im In- und Ausland hervor. Die Römer bauten außer den einheimischen Getreide-, Gemüse- und Obst- auch Mittelmeersorten an. Vor und neben Bacchus galt Jupiter als Schutzherr der Rebe. Er war in Rom der Patron der Winzerfeste, seine Hohepriester eröffneten die Weinlese. Ihm zur Seite stand Venus als Patronin der Gärten, auch der Weingärten. Jedoch waren die Römer „Neuerungen“ gegenüber aufgeschlossen. So übernahmen sie von den „trinkfesten“ Galliern das aus Dauben gefügte Holzfass für den Transport ihrer Weine.^{xvi}

Die Zeit der Völkerwanderung und der alemannischen Landnahme

Das hiesige Gebiet war Teil des rechtsrheinischen römischen ‚Agri decumates‘, des Zehntlandes. Dieses Gebiet war dreifach durch den Rhein, die Donau und den Limes gesichert.

Die Alamannen, ein Stamm der Germanen, eroberten um 230 das südliche rechtsrheinische Gebiet. Die Römer gaben ‚Agri decumates‘ auf und zogen sich 260 hinter den Rhein zurück. Die verlassenen römischen Bauten wurden zerstört oder gerieten in Vergessenheit, denn die Alamannen hielten nichts von der römischen Kultur. Sie rissen die römischen Gebäude ab und verwendeten

diese meist als Steinbruch. Die Alamannen errichteten ihre Gutshöfe und allerdings eine Verwaltung nach römischem Vorbild und unternahmen oft Raubzüge ins benachbarte römische Gallien, wobei sie von römischen Heeren abgewehrt wurden.

Erst 455 gelang es den Alamannen, von hier aus über den Rhein zu expandieren. Sie eroberten Teile der römischen Provinz Gallien. Um 400, zur Zeit des römischen Oberbefehlhabers Stilicho, schwand auch der letzte Rest römischer Herrschaft hier am Oberrhein. Da es für die ersten Jahrhunderte der Geschichte der Alemannen nur Fremdzeugnisse römischer Autoren gibt, sind als ‚Alamanni‘ diejenigen anzusehen, die von den Römern als solche bezeichnet wurden. Es gibt keine Sicherheit, dass die Menschen, die unter dem gemeinsamen Namen ‚Alamanni‘ zusammengefasst wurden, sich selbst als solche betrachteten, dass sie sich überhaupt als zusammengehörig angesehen haben; erst recht fehlt jeder Hinweis darauf, dass die in der zweiten Hälfte des 3. Jahrhunderts in das zuvor von den Römern beherrschte rechtsrheinische Gebiet eingedrungenen Germanenscharen einem »Volk« angehörten oder dass sie gar als »Stamm« zu bezeichnen sind. Signifikante Übereinstimmungen im frühesten Fundgut aus südwestdeutschen Gräbern und aus Gräbern des Elb-Saale-Gebietes erlauben die Aussage, dass ein großer Teil der neuen Bevölkerung mit dem als »elbgermanisch« bezeichneten Kulturkreis in Beziehung stand. Den Alemannen jedoch hat die Gegend so gut gefallen, dass sie sie bis heute nicht verließen. Ihr oberdeutsches Idiom haben sie zwischen Vorarlberg und dem Elsass über die Jahrhunderte gerettet. Stolz können sie darauf verweisen, dass Spanier und Franzosen von ihrer Völkerschaft reden, wenn sie Deutschland meinen: Alemania, l'Allemagne. Was aber nicht bedeutet, dass jeder Deutsche die Markgräfler Mundart versteht.

Nach dem Zerfall des römischen Weltreichs begann eine dunkle Zeit für den hiesigen Weinbau, die bäuerlichen Alemannen neigten eher dem Biere zu. Heidnische Riten und Bräuche kehrten wieder ein, bis die Alemannen von den Franken unterworfen wurden. Die frühmittelalterliche Stammesgrenze zwischen Franken und Alemannen zog nördlich vom Hagenauer Forst im Elsass über den Rhein, entlang der Oos ostwärts und markiert auch heute noch die Mundartgrenze. Wahrscheinlich hat ein Traditionsstrang römischer Rebkultur den Alemannensturm überlebt. Eine schriftliche Überlieferung des Weinbaus setzt erst mit der Klosterzeit ein.

Allerdings gibt es aus dem nahen Elsass ein frühes Zeugnis, dass zuvor schon alemannische und fränkische Adlige den Weinbau weitergepflegt haben. Einer der Verschwörer gegen den Merowinger Childebert II. wurde 589 zu harter Wingertfron verurteilt.

Der Sieg Chlodwigs im Jahre 496 entschied über das politische und das religiöse Geschick der Region. Doch wurde zunächst nicht ganz Alemannien von den Franken unterworfen, die südliche Region begab sich unter den Schutzschild Theoderichs, Chlodwig konnte sein Reich nur bis zu den Flüssen Murg und Oos ausdehnen. Damit war es dann 536 aus. Die Ostgoten traten die „Schutzherrschaft“ an die Franken ab, die alten Stammesfürsten und Herzöge blieben aber in Amt und Würden.

Die Klöster „retten“ den Wein

Die Zeit war für die Einführung des Christentums reif geworden. Der heilige Fridolin war erster Missionar am Oberrhein. Er soll, bevor er sich in Säckingen niederließ, im markgräflichen Rebland gewirkt haben. Liel bezeichnet sich auf Grund urkundlicher Überlieferung, durch Fridolin zum Christentum gebracht worden zu sein.^{xvii} Dafür spricht auch, dass Fridolin Schutzheiliger der Zähringerstadt Neuenburg am Rhein ist, der Vorname Fridolin war in der Region am Oberrhein früher häufig vertreten.

Die Bekehrung ging langsam vor sich, ab 620 erleichterten neue kirchenfreundliche Bestimmungen die Arbeit der Missionare. Bis Ende des 7. Jahrhunderts war die Hauptarbeit getan, obwohl im Stillen manch heidnischer Brauch noch weiter getrieben wurde. Kirchen wurden gebaut und Pfarreien eingerichtet. Da war es kein großer Schritt bis zu den ersten Klöstern. Es waren die Mönche, die das Erbe der Römer aus der Vergessenheit holten: Brot und Wein waren für liturgische Zwecke unbedingt notwendig. Der Messweinverbrauch war damals größer als heute, da es bis ins 13. Jahrhundert noch den Laienkelch gab. Zudem waren die Klöster Herberge und Zuflucht für viele. Beim Abschreiben der antiken Schriften stießen Mönche auf die römischen Schriftsteller Vergil und Plinius, die Anweisungen zur Pflege der Rebe und zum Keltern des Weines gegeben hatten. Es war eine wertvolle Entdeckung: Der Weinanbau ging dadurch weiter voran.

Zusammenfassend gilt es hier festzustellen: Durch die Klöster fand der Weinbau bei uns seine Verbreitung, der Wein bekam zunächst eine vorwiegend medizinische Bedeutung. Dass der Weinbau nicht aufhörte, gehört zu den größten Kulturleistungen der frühen Mönche. Die Kirche bewahrte den Wein nicht nur, sie wurde zum Wächter der Reinheit des Weines hinsichtlich seiner mystischen Bedeutung bei der Eucharistie.

Gegen Ende der Karolingerzeit war knapp die Hälfte des landwirtschaftlich genutzten Bodens in geistlicher Hand. Die Zahl der Klöster, die in Baden vor der Reformation Rebbesitz hatten, wurde von Karl Müller, dem ehemaligen Direktor des Freiburger Weinbauinstituts, auf 160 geschätzt. Die Haltung der Kirche schwankte zwischen asketischem Rigorismus und realistischer Milde.^{xviii}

Der heilige Benedikt widmete in seinen Ordensregeln dem Weingenuss ein ganzes Kapitel. Er gestand den Mönchen ein ‚Hemina‘ - das sind etwa 0,4 Liter - als Tagesration zu. Mit fortschreitender Zeit ging man mit diesem Zugeständnis großzügiger um. So sollen im vierzehnten Jahrhundert die Insassen des Überlinger Spitals täglich 3½ Liter Wein erhalten haben.^{xix}

Weinbau und Weinkultur am Oberrhein im Mittelalter

Die Kirche bewahrte den Weinbau nicht nur vor dem drohenden Aussterben, sondern dehnte ihn bis hoch in den Norden und weit in den Osten Deutschlands aus. Um das Jahr 1500 standen in Mitteleuropa mit dem circa dreieinhalbfachen der heutigen Rebfläche (100. 000 ha) die meisten Weinberge.

Was geschah in der Folgezeit in der Region am Oberrhein? Die ersten schriftlichen Nachweise von merowingischem und karolingischem Weinbau im Markgräflerland sind für das achte Jahrhundert aufgelistet. So beispielsweise 715 Ebringen, 735 Efringen, 751 Haltingen, 758 Müllheim, 763 Ebringen, 789 Auggen. Auffallend ist, dass es zumeist Orte in der Ebene sind. Ein Grund dafür: Der römische, wie auch der frühmittelalterliche Weinbau kannte überwiegend Weingärten, Weinberge waren zu jener Zeit noch selten. Doch dazu später mehr.

Alten Unterlagen nach war früher auch am Hochrhein ein Weinanbau vorhanden.^{xx} Da durch dieses Gebiet eine wichtige und stark benutzte Römerstraße führte, liegt die Vermutung nahe, dass es römische Legionäre waren, die hier Reben anpflanzten und kultivierten, um das beliebte und gewohnte Getränk an Ort und Stelle zu gewinnen. Sichere Nachweise dafür erbringen jedoch erst die Urkunden zahlreicher Klöster.^{xxi} Diese Römerstraße wurde unter der von 69 bis 79 dauernden Herrschaft von Kaiser Vespasian angelegt und unter Trajan erweitert. Von Basel führte sie dann über den Isteiner Klotz nach Schliengen und dann quer über die Freiburger Bucht über Riegel nach Lahr. Dem Kloster Sankt Gallen übereignete im Jahre 752 ein gewisser Dudar aus Nollingen bei Grenzach mehrere Rebstücke. Im 15. Jahrhundert waren bereits alle geeigneten Hänge des Hochrheintales weinbaulich genutzt.

Der Weinanbau blieb nicht mehr auf die Ebene und die unteren Berghänge beschränkt, selbst im Hotzenwald wurden Weinberge angelegt. Noch mehr überrascht die Feststellung, dass auch Weinberge auf der Baar existierten, nämlich bei dem 715 m hoch gelegenen Villingen, das für sein kaltes Klima bekannt ist.^{xxii} Dass die Trauben trotz des ungünstigen Klimas ausreifen konnten, zeigt eine Quelle, die belegt, dass am 15. August 1540 neuer Wein ausgeschenkt wurde.

Erste genauere Anweisungen über den Weinbau findet man zur Zeit Karls des Großen, dessen zweite Frau Hildegard Alemannin war und der sich gerne auf einem seiner Güter in Colmar aufhielt. Karl ließ Musteranlagen pflanzen, suchte nach neuen Rebsorten und befahl umfangreiche Neuanlagen von Weinbergen.

"Wo möglich sollen Reben gepflanzt und der Wein in durch ausgehängte Kränze gekennzeichneten Wirtschaften - also Straußwirtschaften - ausgeschenkt werden."

Die Geburtsstunde der heute noch üblichen „Straußen“ war gekommen.

Das bisher verbreitete Treten der Trauben mit den Füßen und die Lagerung des Weines in Schläuchen waren nun unerwünscht. Über die Weinvorräte musste genau Buch geführt werden, Sauberkeit und Ordnung hielten unter Karl in der deutschen Kellerwirtschaft Einzug. Rebfrevel wurde juristisch einem Tötungsdelikt gleichgestellt. Auch suchte Karl die latente germanische Trinklust zu dämpfen. Er ordnete an, dass kein Richter zu Gericht sitzen solle, „außer nüchtern“ und auch Kläger und Zeugen nicht in trunkenem Zustand vor Gericht erscheinen dürfen.

In diese frühe Zeit einer entstehenden deutschen Weinkultur fällt die heute noch nachvollziehbare Bedeutung für den Weinbau im Markgräflerland. Hier wird der Weinbau 670 in einer Urkunde des Klosters Sankt Gallen erstmals genannt. Im Jahre 758 erhielt Sankt Gallen Reben bei Egringen, dann in Müllheim. Das Kloster Lorsch besaß 773 Reben in Staufen, Britzingen und Obereggenen, ein Jahr später in Lipburg, Niederweiler und Oberweiler. Es ist der Weinbau bereits in dieser Zeit auch nachweisbar in der Gutedelgemeinde Auggen. Urkundlich wird dieser erstmals in einer klösterlichen Urkunde aus dem Jahre 789 nach Christus im Weiler Hach erwähnt (wieder in einer Urkunde des schweizerischen Klosters Sankt Gallen). Auch das heute noch existierende mittelalterliche Herrengeschlecht der Herren von Hach - die im dreizehnten Jahrhundert zweimal den Neuenburger Bürgermeister stellten - nimmt in ihrer Familienchronik darauf Bezug, führt sie darin doch wörtlich

"den seit Caroli Zeiten bekannten Anbau der hervorragenden Markgräfler Weine in Auggen"

an. Diese müssen sich schon damals großer Beliebtheit erfreut haben, dies zeigen die Bezüge der Chorherren des Stifts Beromünster, das größere Mengen Zehnt- oder Zinswein aus den Auggener Reben bezog. Überhaupt wurde der Wein vom Oberrhein angepriesen als von heller Farbe, kräftig von Geschmack, sehr gesund und von solcher Natur, dass man zweimal soviel als von anderen Weinen trinken kann, ohne Kopf oder Magen zu schaden.^{xxiii}

Die anderen in Hach vorhandenen Klosterhöfe dürften ebenfalls die Bedeutung als Weinlieferanten für ihre Klöster gehabt haben.

794 weist eine Schenkungsurkunde zu Gunsten des Klosters Sankt Gallen auf einen Laufener Meierhof hin, im Jahre 820 steht in einer weiteren Urkunde verzeichnet, wie der Adlige Otbert dem Schweizer Kloster einen Teil seiner Güter in Laufen vermachte. Der Laufener ‚Zehnte‘ ging nach Sankt Trudpert im Münstertal und Sankt Peter, im 17. Jahrhundert kam noch die Johanniterkommende Heitersheim dazu.^{xxiv} Diese Güter wurden später durch die Gefälle des Grafen Berthold im Breisgau vermehrt.

Bis zum elften Jahrhundert war das Kloster Sankt Gallen größter Rebbergsbesitzer im gesamten Markgräflerland. Nach dem elften Jahrhundert wurde dieser Part vom Kloster Sankt Blasien übernommen. Weitere rebenbesitzende Klöster waren Sankt Trudpert, Sankt Peter, Sankt Georgen (Schwarzwald), Säckinggen, das Nonnenkloster Adelhausen (Freiburg), das Großpriorat Heitersheim, das Kloster Sankt Alban (Basel), der Bischof von Basel, die Klöster Klingental, Zu den Predigern, Sankt Lienhardt, Maria Magdalena, Gnadental, die Kartause und das Spital Basel, der Bischof von Konstanz, das Deutschordenshaus Basel, die Deutschordens-Kommende Beuggen, die Probstei Bürgeln, das Kloster Hirsau und das Kloster Muri im Aargau.

Noch immer ist von Weingärten die Rede, die Reben wurden wie bei den Römern in der Ebene angebaut, die Berghänge mussten erst gerodet werden.^{xxv} Dies wird verständlich, wenn man berücksichtigt, dass damals der Anbau von Reben – besonders da, wo dies mit Rodung verbunden war – ein größeres Kapital erforderte, welches den Bauern nicht zur Verfügung stand.

Diese pflanzten ihre Reben in umzäunten Gärten in der Nähe ihrer Wohnungen. Daher rührt der Name ‚Weingarten‘.

Ein Dingrodel und ein ausführlicher Bericht des Klosters Muri zu den Verhältnissen in Bad Bellingen aus dem Jahre 1064 zeigen, dass ein Großteil der Bellingener Reben im Eigentum der Murimönche waren. In einem Dingrodel werden die Rechte für ein Gebiet niedergelegt. Diese Niederschrift gilt als die älteste deutsche Rebbordnung, die den Rebbauern erlaubte, ein Sechstel ihres Traubenmostes selbst zu behalten. Das Original ist heute im Oberrheinischen Bäder- und Heimatmuseum in Bad Bellingen-Bamlach zu sehen.

Die Rebbordnung beginnt mit einer bitteren Klage:

„Ob wir selbst uns oder die Bauern sich dem Weinbau widmen, alles ist mit Mühe verbunden und erfordert viel Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Wenn wir die Reben selber bebauen wollen, kämen wir damit nicht zu Ende. Wenn aber die Bauern die Arbeit besorgen, so geschieht das alles nachlässig und nicht ohne Betrug, sie reden sich mit Lügen heraus und verzehren alles, was sie pflichtgemäß abliefern sollen, mit Weib und Kind selbst.“^{xxvi}

Die Pflichten der Rebbauern wurden sodann genau beschrieben:

„Jeder Bauer muss alljährlich auf sein Mannwerk sieben Fuder Mist führen, er muss den Rebstock gruben und zuhacken, den Boden mit Spaten oder Karst zweimal roden, die Stöcke in der Setzgrube zweimal mit frischer Erde rings umhäufeln und dann noch einmal nachhäufeln. Er muss seinen Weinberg zäunen, einhagen und mit einem ringsum laufenden Zaun einfrieden, auch das Holz selbst herbeischaffen, das er zu Pfählen und Rebstickeln braucht. Wenn dann die Rebe schießt, hat sie der Winzer an Blatt und Geizen auszubrechen. Auch der Lohn, den jeder Bauer dem Bannwart und Traubenhüter schuldig ist, muss er selbst zahlen. Wer auf Ostern seine Reben noch nicht geschnitten und gerodet und geheftet hat und wer sie auf Johannis nicht zum andern Mal gerodet und geheftet hat, der wird gebüßt. Beim Herbst muss der Winzer die Leser selbst anstellen, ihnen alles Gerät liefern, sie mit Trank, Speise und Lohn aushalten, auch das erforderliche Trottengeschirr an Kübel und Kufen beischaffen.“

In dieser Form gehen die Vorschriften detailliert weiter. Bis in unsere Zeit war es vielerorts üblich, Rebholz-Wellen, die noch in den Reben gestapelt lagen, in der Nacht zum 1. Mai dort abzufackeln und den Frevler so zu bestrafen. Der Ertrag war damals relativ hoch, in der Karolingerzeit umgerechnet circa 36 Liter pro Ar. Erstaunlich, wenn man bedenkt, dass zwischen 1855 und 1861 der durchschnittliche Ertrag in ganz Baden 34,2 Liter betrug.

Die noch bei den Römern bekannten Rebsorten sind im Sturm der Völkerwanderung verloren gegangen. Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts sprach man von ‚huntschem Wein‘ (Vinum hunicum) und frentschem Wein (Vinum francicum). Vermutlich galt die Zuweisung einem Mischsatz aus

fränkischen, besseren Reben und einem Kontingent heimischer, geringerer Sorten. Der ‚Fränkische‘ gehörte zu den höher geschätzten Weinen.

Dieser Fränkische wurde wahrscheinlich aus verschiedenen hochwertigen Weinsorten erzeugt. Der Vinum hunicum war aus Elblingen, Weißalben oder Kleinbergen gemischter Wein, der auch noch verwässert wurde. Hauptträger des groben Gewächses war der Heunisch, dessen Trauben wegen ihrer abführenden Wirkung auch „Scheiß-Trauben“ genannt wurden. Man weiß nicht viel über die Qualität der mittelalterlichen Weine, nur Adlige und reiche Kaufleute hatten Zugang zu den besseren. Das ‚einfache Volk‘ trank den „Piquette“.^{xxvii}

Dieser wurde durch nochmaliges Auspressen der gewässerten Traubenreste gekeltert, ein Verfahren, nach dem man im Markgräflerland noch bis circa 1950 den einfachen Haustrunk herstellte, sozusagen einen Tresterwein.

Um 1800 waren circa $\frac{3}{4}$ der deutschen Rebfläche von Elbling bedeckt. Mitte des 14. Jahrhunderts finden wir in Verträgen heute noch gebräuchliche Gewannnamen, so in Laufen mit den Gewannen ‚Hoggen‘ und ‚Vogelsang‘, die heute noch als besondere Lagen bekannt sind. In Auggen waren es ‚Röthe‘ und ‚Letten‘. Urkunden aus dieser Zeit haben die Ablieferungsmengen an die Herrschaften festgeschrieben.

Der mittelalterliche Mensch hatte andere Ess- und Trinkgewohnheiten wie der heutige, die Natur sorgte für fette und für magere Jahre. Folgende Angaben dazu können wir badischen Chroniken entnehmen:^{xxviii}

- 1182 *Baumblüte an Maria Lichtmess, Weinlese Anfang August*
- 1259 *Optimum vinum – sehr guter Wein*
- 1288 *Bodensee und Rhein zugefroren, Maifröste, Hagel, Fehlherbst*
- 1348 *Die Pest am Oberrhein – Missjahr*
- 1407 *Starke Winterfröste, Rhein zugefroren, viele Reben vernichtet*
- 1460 *Bodensee und Rhein zugefroren*
- 1473 *Heißer und trockener Sommer – viel und sehr guter Wein*
- 1485, 1492 *Fehlherbste, saurer Wein*
- 1500 *An Fronleichnam hingen an den Weinstöcken statt Blüten Eiszapfen*

Im 16. Jahrhundert war der Wein längst Volksgetränk. Bassermann-Jordan bezeichnete diese Zeit als die ‚Hauptzechperiode des deutschen Volkes‘.

Martin Luther formulierte drastisch:

"Unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muss Sauf heißen."

Üppiges Zechen hatte bei den Alemannen eine lange Tradition, die Wirtshäuser in den Dörfern erfreuten sich großer Beliebtheit. Es mangelte nicht an frommen Männern, die gegen allzu üppigen Weinkonsum wetterten. Bekannt klingt deshalb die deftig-heftige ‚Philippika‘^{xxix} von Florian Schott, dem ersten Pfarrer

Auggens nach der Reformation. Bei der ersten Visitation^{xxx} seiner Gemeinde beklagte er sich bitterlich über die Moral seiner Gemeindeglieder, vor allen Dingen über

„das Wirtshaushocken, das Kartenspielen und zuallererst über die Trunksucht“.

Über den damaligen Vogt urteilte er, es sei

„der Vogt dermaßen ein voller Zapff, das er schir verschwüre, er must in lybskranckheit fallen, wo er nit voll wäre.“

Zwei Jahre später ging er mit den Auggenern schon etwas gnädiger um, er meinte allerdings

„hinsichtlich des übermäßigen Trinkens stehe es immer noch übel genug.“

Einem Müllheimer Visitationsprotokoll aus dem Jahre 1551 ist folgende Feststellung zu entnehmen:

„Die Einwohner sind bemüht, von ihrem Gewächs ja nichts verderben zu lassen, nach dem Grundsatz, dass der Wein, der nicht getrunken wird, seinen Beruf verfehlt hat.“

Die Pfarrer hatten auch in späteren Zeiten Grund zur Klage, so in Sulzburg, wo im Visitationsprotokoll des Jahres 1801 unter anderem zu lesen war:

„... dass das Pfarramt sich bemühen solle, den Schmied Engler von dem so schädlichen Brandweintrinken als der Quelle seines ökonomischen und sittlichen Verderbens zu entfernen ...“^{xxxix}

Nach der Reformation – die Zeit des Umbruchs

Im ‚Geburtsjahr‘ des Markgräflerlandes, bereits 1444, hatten sich Bauern und Winzer am Oberrhein unterm Zeichen des Bundschuhs zusammengeschlossen, so auch in Schliengen, wo das Dorf dem Basler Bischof eine Landschatzung verweigerte. In den Beschwerdeartikeln blitzte im Zusammenhang mit dem Zehnten immer wieder der Wein auf.

Im Bauernkrieg (1525) entluden sich die Beschwerden der Bauern wegen ungerechter Lasten und Freiheitsbeschränkungen in gewalttätiger Erhebung gegen kirchliche und weltliche Herrschaft.

1556 war die Durchführung der Reformation in der Markgrafschaft erfolgt.

Bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts dauerte die Blütezeit des Weins, dann kamen ein kühleres Klima, andere Verzehrgewohnheiten, Weinhandel aus dem Süden, besseres Bier, dazu Kriege und Zollschränken. Es war die Zeit der aufkommenden Religionskriege. Lazarus von Schwendi betrat die Weltbühne, ein Repräsentant religiöser Toleranz. In Erinnerung an seine ärmliche Herkunft besaß er ein ausgeprägtes soziales Verantwortungsgefühl.

Geboren 1522 in Mittelbiberach, absolvierte er an den Universitäten von Basel und Straßburg seine Studien und erhielt an diesen Hochburgen der Reformation eine gründliche humanistische Ausbildung. Er studierte Jura und erlernte Französisch. Schwendi wurde später Diplomat, Staatsmann und General in Diensten der Kaiser Karl V und Maximilian II.

Einer Legende nach soll er im sechzehnten Jahrhundert aus den Türkenkriegen die Tokaierrebe mitgebracht haben, die er in seinen Besitzungen am Kaiserstuhl anpflanzen ließ. Lazarus hatte zwar 1565 Tokaj erobert, doch der heutige Tokaier wird aus einer anderen Traubensorte gewonnen. Er hatte Besitztümer im Markgräflerland, wie in Kirchhofen, wo er am 28. Mai 1583 verstarb. Bedeutung für den Weinbau hatte er in seiner Stellung als sozial denkender Landjunker, der Spitäler stiftete, Frondienste regelte und Zunftordnungen erließ. Er ließ die rechtlichen Überlieferungen in seinen Ländereien sammeln und in den „Schwendischen Ordnungen“ festhalten.

Hier griff er modernisierend, aber auch behutsam ein. Interessant liest sich bezüglich des damaligen Trinkverhaltens eine von ihm erlassene Trinkordnung, die für alle Schwendischen Ländereien galt:

1. *Es sind meist die Ärmsten, die in den Wirtshäusern sitzen, derweil Weib und Kinder zuhause Hunger leiden. Dafür riskiert man eine Strafe des Turms oder der Verweisung aus der Herrschaft.*

5. *Wer sich volltrinkt, dass er auf der Straße liegen bleibt und Ärger gibt (das Genossene von sich gibt), zahlt ein Pfund Rappen und wird zwei Tage bei Wasser und Brot in den Turm gelegt.^{xxxii}*

Zum Ende seines Lebens zog er sich auf seine oberrheinischen Besitzungen zurück, im elsässischen Kienzheim liegt er in der alten Klosterkirche begraben. Noch heute ist er in der Erinnerung der bäuerlichen Bevölkerung mancherorts als *„einer, der für uns viel g'macht hat“* lebendig geblieben.

In der Region ging es vorübergehend aufwärts. 1599 verlegte Markgraf Georg Friedrich erneut die höchsten Regierungsstellen nach Sulzburg. Der Neubau des Schlosses, die Anlage schöner Gärten und die Errichtung einer Lateinschule belegen dies. Die Schlosskirche wird gebaut. 1605 vereinigt Georg Friedrich die ganze Markgrafschaft Baden-Durlach und lässt 1605 sogar Landtage für die ganze obere Markgrafschaft in Sulzburg abhalten (weitere folgen 1614 und 1624).^{xxxiii}

1610, vor 400 Jahren also, verursacht eine Pest-Epidemie mit vielen Toten im Markgräflerland aber neues Unheil.

Wenig später bringt dann der Dreißigjährige Krieg der Bevölkerung und dem Markgräfler Weinbau erneut schwerste Schäden. Besonders schlimm waren die Jahre 1633-1636 durch Zerstörung und Brandschatzung der Häuser und Kirchen. So wurden am 26. Januar 1635 die Dörfer Laufen und Sankt Ilgen von den kaiserlichen Truppen geplündert. Es wird berichtet, dass von den 338

Bewohnern danach noch 10 Erwachsene und 3 Kinder da gewesen sein sollen.^{xxxv}

Der dreißigjährige Krieg hinterließ verwüstete, entvölkerte Dörfer und verdorrte Weinberge. Von der Herrschaft Badenweiler hieß es:

„Das wenige Weingewächs, was vorhanden, gerät täglich durch Mensch und Ungeziefer in Abgang.“

Johannes Fecht, neunter Stadtparrer in Sulzburg, beschreibt 1630 (-1674) im Kirchenbuch die Hungerjahre, die Leiden und Nöte der Sulzburger Einwohner. Wenig später brachten die Erbfolgekriege 1672-1679 und 1689-1694 („Franzosenkriege“) sowie 1702-1714 (Spanischer Erbfolgekrieg) weiteres Unheil. Sulzburg erleidet wieder schwere Verluste durch Plünderung, Brandschatzung und Kontributionen. Die Einwohnerschaft ist völlig verarmt. Der Hauptteil des markgräflichen Schlosses wird beim Abzug der Franzosen 1677/1678 schwer beschädigt und verfällt.^{xxxvi}

Wie gestaltete sich das Leben in den markgräfler Winzerdörfern aber nach dieser schweren Zeit? Ein aufmerksamer Gang durch ein solches Dorf kann exemplarisch Aufschluss geben. Hier sei dies exemplarisch für Laufen mit Sankt Ilgen dargestellt:

Allmählich ging es wieder aufwärts, auch mit dem Weinbau. In Laufen sanierte man in den 20-er Jahren zahlreiche Höfe und Wohnhäuser, in Stein gemeiselte Jahreszahlen^{xxxvii} lassen jedenfalls diesen Schluss zu. Der Weinbau scheint sich damals wieder zu lohnen. In den folgenden Jahren wird allerdings mehr Wein produziert als verkauft werden kann.

Zur Mitte des Jahrhunderts hin, eine Generation später, erfolgen in Laufen weitere gravierende Veränderungen, Macht- und Besitzverhältnisse verschieben sich. Zwei Beispiele: Gegenüber des alten Meierhofs entsteht in den Jahren 1741-1760^{xxxviii} eine stattliche Hofanlage in Form eines Dreiseitgehöfts. Zum zweigeschossigen, reich gestalteten Wohnhaus unter mächtigem Satteldach gehören im Innern die Gewölbekeller, eine qualitätvolle Ausstattung mit Wandschränken und Türen, Stuckdecken und ein Kachelofen. Die Nebengebäude bieten Wohnnutzung für das Gesinde, enthalten die Scheune und anschließend einen großen Trottschopf. Den Innenhof umschließen weitere Nebengebäude mit einseitig abgewalmtem Dach. Das gesamte Areal hat eine Einfriedung mit mächtigen Bruchsteinmauern und Sandsteinpfosten und birgt einen großen Hofgarten. Als Eigentümer wird 1796 der Vogt Johann Jakob Kaltenbach erwähnt.

Das eindrucksvoll überlieferte Gehöft, in diesem Jahr von einem Nachfahren des Erbauers sorgfältig restauriert, stellt demnach ein anschauliches Dokument dar für die gehobenen dörflichen Lebens- und Wirtschaftsverhältnisse jener Zeit. In ähnlicher Weise wurden zahlreiche weitere Gehöfte ausgebaut oder erstellt und öffentliche Infrastruktur verbessert. Die historischen Dorfbrunnen (St. Ilgen 1768, Laufen 1773) belegen jedenfalls eine bestehende zentrale Wasserversorgung.

Dazu veränderte sich in Laufen auch strukturpolitisch Einiges: 1759 verkaufte das Kloster St.Trudpert in Laufen seine Rechte mit dem großen Fruchtzehnten (1/3 der Gemarkung) und dem Weinzehnten (2/3 der Reben) an die Herrschaft Badenweiler um 9000 Gulden, weil es Geld brauchte für den Wiederaufbau des Klosters. Laufen war schon seit dem 13.Jh. Sitz einer der ursprünglich 7 Vogteien der Herrschaft Badenweiler.^{xxxii} Der Markgraf arrondierte nun seinen Besitz. In der Folge entstand im Dorf eine rege Bautätigkeit. Das Dorf entwickelte sich gegen Ende des 18.Jahrhunderts erstmals über den mittelalterlichen Ortsetter hinaus.

Inzwischen war im Land eine regelrechte Rotweinschwemme entstanden, die dem Gutedel den Weg bereiten sollte.

Erste Weingesetze entstehen

Das Bürgertum trank eine Mischung aus roten und weißen Trauben, die Hausangestellten und armen Winzer mussten sich mit dem "Tresterwein" begnügen. Mit dem Weinhandel florierte das Weinpanschen. Gepanscht wurde zu jenen Zeiten nicht wenig. Ein Ratschlag zu jener Zeit war:

*Man soll den Wein des Morgens trinken, so man den Mund gewaschen und drei oder vier Brocken Brot in Wasser getunkt gegessen hat.
Wer ganz nüchtern oder ganz voll ist, dem sein Mund wird leicht betrogen.*

Harmlos war es, wenn dem Fassinhalt geschmacklich mit Branntwein nachgeholfen wurde. Gebräuchlich war das Zusetzen von Waidasche, Senf, Eiern, Milch, Kalk oder Schwefel. Die gefährlichste Art des Weinpanschens war die Zugabe von Quecksilber und Bleikarbonat. Mit dem dadurch herbeigeführten Gärstopp wollte man die Weine künstlich süß halten. Dieser lebensgefährlichen Unsitte setzte der Markgraf und erste badische Großherzog Karl Friedrich zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit drastischen Strafen bis hin zum Todesurteil ein Ende.^{xxxix} So kam es durch den immer wieder praktizierten Missbrauch bei der Weinherstellung bedingt bereits im Jahre 1495 unter Markgraf Christoph I. zur ersten badischen Weinordnung, in der unter anderem angeführt wurde:

"Dieweil seit länger her viel unziemliche und schädliche Gemäcke bei den Weinbesitzern in Schwang gekommen, soll keiner der Wein zu verkaufen hat, denselben mit anderen Dingen oder Arzneien vermischen, sondern jeglichs Gewächs rein belassen, wie es erwachsen ist. Doch mag einer zur Bereitung der Fässer wohl ein Ringlein Schwefels gebrauchen, um den Wein frisch zu machen, so weit es den Menschen unschädlich ist."

Ein Jahr später fand unter Kaiser Maximilian^{xl} in Freiburg ein Reichstag statt. In Abwesenheit des böhmischen Reichserzschens verabschiedete der Reichstag noch vor dem Reinheitsgebot für Bier flugs das erste deutsche Weinmandat, die *„satzung und ordnung über die weyne“*. Genau genommen handelte es sich hier um die Erneuerung und Verschärfung einer bereits von Friedrich III. 1487 beförderten Weinordnung, nachdem die ‚Verböserung‘ der Weine nicht

aufgehört hatte, woran die Teilnehmer des Reichstages beim morgendlichen Kater täglich erinnert wurden.

Es gab aber auch im Markgräflerland immer wieder Jahre, in denen man nicht wusste, wohin mit dem Wein. Noch heute kennt man den Reim *„Tausendfünfhundertdreißig und neun galten die Fässer mehr als der Wein“*. Dafür war der Jahrgang 1540 von hervorragender Qualität, nur lag noch der 1539er in den Fässern. Die Versuche, durch Anbaubeschränkungen die Qualität zu heben und den Markt zu regulieren, sind älter als alle neuzeitlichen Bestimmungen. Bereits 1622 kam eine Landesverordnung heraus, nach der kein neuer Weingarten ohne landesherrliche Genehmigung angelegt werden durfte.

Im Jahre 1721 beklagten sich Müllheimer Weinbauern darüber, dass die Wirte ihre Weine im Ausland, meist im Elsass kauften, wodurch das Geld *„zu merklichem Schaden des Publici“* aus dem Lande geführt werde. Der Markgraf gebot darauf, dass Wirte keine ausländischen Weine kaufen dürften, ehe die inländischen verbraucht seien.^{xii} Übrigens wurden damals schon erhebliche Quantitäten Markgräfler Weine in die Schweiz ausgeführt, der „Rekordjahrgang“ 1753 füllte die Markgräfler Keller mit vortrefflichen Weinen die auf Vermittlung des damals bekannten Geheimrats Reinhard den Weg nach Oberschwaben fanden, sie bildeten den Anfang einer ständigen Kundschaft, die bis ins 20. Jahrhundert anhielt.

Hier ist hinsichtlich der älteren Weinmaße anzumerken, dass früher zwischen Rötteler Sinn als Eichmaß und Badenweiler Maß unterschieden werden musste. Ein Fuder hatte 8 Saum, ein Saum Rötteler Sinn hatte 24 Viertel, dagegen hatte das Badenweiler Maß 20 Viertel. Zur Verdeutlichung: Ein Viertel entsprach 4 Maas, 1 Maas entsprach 4 Quart (Schoppen). Seit 1910 galt dann die Dezimalteilung für Fuder, Ohm, Stützen, Maas und Glas.

Das Generalreskript von 1730 schärfte den Landleuten ein

„dass niemand auf ein zum Ackerbau taugliches Gelände ohne fürstliche Erlaubnis Weingärten pflanzen soll“.

Ähnlich bestimmte die Verordnung von 1762, dass neue Weingärten nicht ohne „amtliche Ratifikation“ angelegt werden dürften und Rebenanbau an allen Orten, an denen kein guter Wein wachse, nicht gestattet sei. Begründet wurden diese Anordnungen damit, dass zu viel Grund und Boden für den Getreideanbau verloren gehe, dass aber auch nur besserer Wein außerhalb des Landes verkauft werden könne. Und auf den Export von Wein war Baden bei den großen Mengen dringend angewiesen.^{xliii}

Die damalige Qualität der Markgräfler Weine belegt folgende Quelle: Der Laufener Vogt Tobias Hermann (von 1748 bis 1784) wurde als Eigentümer „schöner Weingärten“ vom Markgrafen in die Pforzheimer Gegend gerufen, damit er die Reben „beschau und guten Rat gebe“. In feierlicher Runde zog er von Weinort zu Weinort, um die Rebleute zu belehren^{xliiii}.

Pflanzmethode und Sortenwahl wurden in ganz Baden nach dem Markgräfler Muster umgestellt, die Beschneidung geändert, sowie die Abstände zwischen den Stöcken. Dies beeindruckte den Markgrafen so sehr, dass er Hermann die Goldene Medaille überreichen ließ. Hermann stellte fest, dass die besten Rebsorten für das hiesige Klima Clevner, Ruländer, Silvaner, Gutedel und Traminer seien. Die staatliche Kammer hielt besonders auf die Rieslinge und den roten Traminer. Noch hatte man den Elbling, der einen billigen Wein für das Gesinde darstellte, man ließ ihn wachsen, dass auch die Armen ein Gläschen Wein hatten. Wenn einmal die moralische Mäßigung und durch sie der Wohlstand die Oberhand erhielten, wolle man das Verhältnis des Anbaus von guten und weniger guten Rebsorten ändern. Schließlich einigte man sich auf die „Herrschaftlichen Reben“, dass diese mit den guten Sorten bebaut würden. Solche lagen unter anderem am Schlossberg in Badenweiler und in Güttingheim bei Laufen, wo die Markgräfler Fronarbeit in den Reben zu leisten hatten.

Badische Winzer und Küfer wurden in andere Regionen geschickt, um Weinbau und Kellerwirtschaft dort kennen zu lernen und zu studieren. Markgräfler Küfergesellen gingen ‚auf die Walz‘, bevor sie als Meister den heimischen Betrieb übernahmen. Ein schönes Zeugnis hierfür ist der Wanderbrief des 24-jährigen Johannes Konrad aus Laufen, datiert am 26. Dezember 1804, der seine Bildungsreise in Sachen Wein in Basel antrat. Basel hatte damals für die evangelische Markgrafschaft in vielen Dingen Oberfunktion.

Seine handwerkliche Wanderschaft führte ihn über mehrere Stationen schließlich zur renommierten Spitalkellerei in Straßburg. Danach trat er wieder in den elterlichen Betrieb ein, der heute noch als Weingut (Rainer Schlumberger) in der direkten Familienfolge geführt wird.

Zünfte und Bruderschaften

Eine Zunft bezeichnete eine ständige Vereinigung von Handwerkern zur Wahrung gemeinsamer Interessen. Es gab dabei verschiedene Modelle, „reinrassige“ Zünfte, in der sich die Mitglieder eines Berufsbildes zusammenschlossen oder Sammelzünfte verschiedener Berufe. Reine Winzerzünfte waren im ländlich strukturierten Raum der Markgrafschaft nicht anzutreffen, dafür aber in den beiden „Randstädten“ Freiburg und Basel. Außerhalb der Zünfte durfte der Zunftberuf nicht ausgeübt werden. Die Zunft umfasste alle Ausübenden, um eine in der Stadt wirksame Macht zu erreichen. Die ersten Nachweise von Winzerzünften gibt es seit dem 13. Jahrhundert, so auch von der 1379 in Freiburg gegründeten Rebleutezunft, deren Statuten und Sitzungsprotokolle im Stadtarchiv aufbewahrt werden.^{xiv} 1388 zählte die Freiburger Rebleutezunft bereits 271 Mitglieder und war damit unangefochtener Spitzenreiter aller damals zugelassenen Zünfte. Aus den Originalunterlagen kann man den Rebbesitz der einzelnen Mitglieder entnehmen, 1801 schwankte er zwischen 648 und 12,5 Ar. Bei der damals vorhandenen Trinkfestigkeit dürfte bei den Kleinbesitzern der Ertrag knapp für den Eigenbedarf ausgereicht haben.

Das Aus für die Zünfte kam im Jahr 1858 auf Grund einer ministeriellen Verfügung, ihre Stelle nehmen heute die Verbände ein.

Weiter gab es die Rebleute- und Weinbergsgesellschaften. Diese waren eine Art Winzerverein, mit religiösen Elementen durchsetzt. Hier seien die weit verbreiteten Urbansbruderschaften angeführt. Bruderschaften waren soziale Solidargemeinschaften aber auch religiöse Korporationen, manchmal Standesbehörden. Gelegentlich waren die Urbansbruderschaften eine Art untere Aufsichtsbehörde für den Weinbau. Viele von ihnen fanden mit der Reformation ihr Ende, dem Rest machte ein Edikt Joseph II. 1783 den Garaus. Die Tradition dieser Urbansbruderschaften lebt aufs Genießerische reduziert in den heutigen Weinbruderschaften fort.

Zusätzlich war die ‚Rebleutenzunft Basel‘ eine bedeutende Standesorganisation. Diese wirkte sich vor allem auch auf das obere Markgräflerland aus. Die Zunft war in der Zeit zwischen 1364 und 1366 in Basel gegründet worden. Sie wurde als Halb- oder Teilzunft mit den Grautüchern zu einer «gespaltenen Zunft» in die städtische Zunftrordnung eingegliedert. 1453 ordnete der Rat die Trennung der beiden Halbzünfte an, wobei den Rebleuten das gemeinsam erworbene Zunfthaus «zur Glocke» an der Freienstrasse zufiel. Dem Rebbau in- und außerhalb der Stadt kam damals grosse Bedeutung zu. Im 15. und 16. Jahrhundert zog die blühende Stadt Basel viele Zuzügler und dabei auch Rebleute aus den Rebgebieten der Nachbarschaft und aus der Ostschweiz an.

Johann Rudolf Wettstein wurde 1610, zusammen mit seinem seinerzeit aus dem Zürichgebiet eingewanderten Vater, in die Rebleutenzunft aufgenommen. 1620 wurde er ‚Ratsherr zu Rebleuten‘, 1635 wählte ihn der Rat zum Oberzunftmeister und zehn Jahre später zum Bürgermeister des Freistandes Basel.

Die Krönung seiner staatsmännischen Tätigkeit war seine Entsendung zum Friedenskongress in Münster und Osnabrück. Ihm verdankt die Schweizerische Eidgenossenschaft die Unabhängigkeit vom Deutschen Reich. Sie wurde von den Grossmächten im westfälischen Friedensschluss 1648 feierlich anerkannt.

In Basel gab es seit dem 15. Jahrhundert neben den Rebleuten die vier Zünfte der Weinhändler, Weinlader, Weinrufer und Weinschänken.^{xlv} Eine neuere Quelle nennt eine weitere, die der Weinmesser.^{xlvi}

Im Freiburger Augustinermuseum ist die Fahne der städtischen ‚Rebleutezunft zur Sonne‘ aufbewahrt. Sie zeigt auf der Vorderseite Sankt Urban, von Traubengewinden umrankt. Auf der Rückseite strahlt der Sonnenball als Sinnbild für die fördernden Kräfte der Natur. Bei der Fronleichnamsprozession führten die Winzer eine mit Reben umwundene Büste Urbans mit. Die Herderner Winzer tauchten früher Trauben in eine Lehmbrühe und konservierten sie den Winter über für ihre Prozession.^{xlvii} Bei Müllheim taucht zudem ein Rebgewann „Im Urban“ auf, 1306 im Besitz des Klosters Sankt Urban beim schweizerischen Zofingen.

*Der heilig Sant Urbe sait: Manne, i kenns -
Dr Wii isch für d Mensche, un s Wasser für d Gens!*

Dieser Dialektsatz kennzeichnet das, was der naturverbundene Mensch mit dem Weinheiligen in Verbindung brachte. In der alltäglichen Landwirtschaft waltet - so sieht es der dort tätige Mensch - oftmals eine höhere Macht, was sich in Sitte und Brauchtum widerspiegelt. Sankt Urban gilt als der eigentliche Schutzpatron des Weinstocks wie auch des Winzers. Nach dem Wort des Prälaten, Volkskundlers und Weingelehrten Georg Schreiber^{xlviii} gebietet Sankt Urban „gleichsam als geistiger Territorialherr“ über die Reblände vom Main bis zum Bodensee.^{xlix} Johannes Agricola interpretierte Sankt Urban dagegen folgendermaßen:

„Sankt Urban wird dafür gehalten als die Heiden etwa Bacchum hielten.“

Eine Erklärung für den Urbanskult findet man im mittelalterlichen Recht. Sankt Urban steht unter dem 25. Mai im Heiligenkalender. Zu dieser Zeit ist die Frühjahrsarbeit in den Reben beendet, die Vegetationszeit hat begonnen. Der Urbanstag begann mit Flurprozessionen und Bittgebeten für das Gedeihen der Reben. 1251 finden wir in einer Bulle des Papstes Innozenz IV. einen vierzehntägigen Ablass für die Teilnehmer an einer Urbansprozession im Elsass.

Besondere Beziehungen pflegten die Markgräfler Winzer zu Sankt Bartholomäus. An dessen Gedenktag, dem 24. August, erlaubte die beginnende Traubenreife Aussagen über die Qualität des kommenden Herbstes.

Wie Barthel sich verhält, so ist der ganze Herbst bestellt.^l

Am Bartholomäustag begannen früher die Vorbereitungen fürs Weihnachtsfest: Es wurden die Gänse und Karpfen ausgewählt, die fürs Fest gemästet werden sollten. Gleichermäßen war im Markgräflerland der Bartholomäustag Stichtag für die „Sichlehenke“. So ist er es noch heute für die Heitersheimer „Chilbi“.

Aus der Winzerzunftzeit liegen alte Rebbauordnungen vor, die den Arbeitsbrauch regeln. Schon die Bibel enthält zahlreiche Vorschriften den Weinberg betreffend. Später erließen immer wieder fürstliche, städtische und geistliche Weinbergbesitzer Verordnungen, nach denen sich die Winzer zu richten hatten. Manche dieser Vorschriften scheinen uns wie aus einer anderen Welt stammend. Die Freiburger Rebbauordnung enthielt die Bestimmung, dass vom Rat bestimmte Schreiber viermal im Jahr die Weinberge besichtigen mussten, unordentliche Winzer wurden bestraft.^{li} Die Obrigkeit überwachte einfach alles, so wurde wegen der Erfassung und der Abgabe des Zehnten^{lii} festgelegt, zu welcher Tageszeit die Trauben gelesen werden durften. Viele der Vorschriften und Gewohnheiten waren an ein bestimmtes Datum gebunden, an Lostage im Kalender. Diese waren mit den Festtagen bestimmter Heiliger identisch. An Maria Lichtmess – dem zweiten Februar – sollte beispielsweise der Rebschnitt beginnen.

Eine Begehung des Weinberges fand am Ostermontag statt, hier wurden die Grenzsteine kontrolliert. Heranwachsende Knaben bildeten die Begleitung, sie sollten sich frühzeitig das Familienbesitztum einprägen. An bestimmten Stellen

half man dem Erinnerungsvermögen mit Süßigkeiten, manchmal aber auch mit Ohrfeigen nach.

Erst nach dem Urbanstag (25. Mai) gehörte dem Pächter die Lese. Der alte Spruch „*Auf Sankt Gallus soll daheim sein alles*“ (16. Oktober) gilt schon lange nicht mehr, ebenso wie „*Zu Theres' ist Weinles*“ (15. Oktober). Auch Kinderreime verraten Einiges:

„Bammert, Bammert mit em Spiëß, Drübli, di sin zuckersiës, d' Öpfel die sin sur, der Bammert isch e Lumbebur“

Ein kindlicher Spottvers also. Für den Schutz der Weinberge waren Weinberghüter zuständig, hier „Bammert“ genannt. Der Bammert, Bannwart, hatte die Aufgabe, die reifen Trauben in den Weinbergen vor der Vernichtung durch Vogelschwärme (insbesondere der Stare) und vor Diebstahl zu schützen. Dies geschah durch den Einsatz von lauten Rasseln oder durch das Fangen eines Vogels, dessen Geschrei die anderen vertrieb. Oder, indem geschossen wurde. Für diese Aufgaben wurde zumeist jemand ausgewählt der andere Tätigkeiten nicht mehr verrichten konnte. Heute existieren keine offiziellen Bammert mehr. An dessen Tätigkeit erinnern noch die zahlreichen „Bammerthütle“ in den Reben. Sie dienten während der Traubenreife und der Weinlese dem Bammert als Wetterschutz und Nachtquartier.

Die Aufgabe des Bammert wird nur noch mancherorts durch die Winzer versehen, sie handeln ehrenamtlich mit offizieller Genehmigung. Neben der Vertreibung von Vögeln hatte sich das Aufgabengebiet erweitert. Vor allem an Wochenenden mussten Touristen und Wanderer aus den ab Anfang September geschlossenen Weinbergen ferngehalten werden, um den Mundraub zu verhindern. Der Zeitpunkt der Schließung war etwa sechs Wochen vor Herbstbeginn. Diese Schließung wird zwischenzeitlich aber kaum noch vorgenommen. Statt dessen weisen mancherorts Schilder darauf hin: „*Dem Wanderer die Wege, dem Winzer die Trauben.*“

Kreuze im Weinberg

Flurkreuze findet man im Markgräflerland nur noch in den katholischen, ehemals vorderösterreichischen oder bischöflich - baslerischen Landstrichen, sowie in den Bereichen die zu der Heitersheimer Malteser Ordenskommende gehörten. Die meisten entstanden schon vor Jahrhunderten und wurden als Glaubenszeichen errichtet.

Der Bildersturm der Reformation fegte in vielen Regionen diese hinweg.

Wein und Brauchtum

Das Brauchtum rund um den Rebensaft hat sich in den klassischen Weingegenden in der Alltagskultur verankert. Die Überzeugung, dass der Wein ein göttliches Getränk sei, war schon in der Antike vorhanden.

Man glaubte, sich durch Weintrinken das Wohlwollen der Götter sichern zu können. So tranken die Germanen auf Fria, in der sie ihre Schutzgöttin für Ehe und Hausstand sahen. Diese Sitte wurde vom Christentum als „Minnetrinken“ übernommen. Hier steht Minne für Gedenken.^{liii} 1519^{liv} schickten Bürgermeister und Rat der Stadt Freiburg der jungen Frau des vorderösterreichischen Kanzlers Bapst als Hochzeitsgeschenk

„ein Trunkbecherlein, das allein für die Kindbett gemacht“ sowie einen „Ring mit einem Stein, der zur Probierung der Ehebrecher sehr gut sein wird, wiewohl wir Euern Gemahl nit dafür halten.“

Den Sterbenden reichte man die „Minne des heiligen Johannes“, einen Weintrunk, über den ein Segen zu Ehren des Heiligen gesprochen wurde. Dies galt auch für die zum Tod Verurteilten.

Es galt der Brauch am Stephanstag, den 26. Dezember, den roten und an Sankt Johannes, dem 27. Dezember, den weißen Wein in der Kirche weihen zu lassen. Von diesem geweihten Wein trank man, bevor man eine größere Reise unternahm, denn er sollte vor jeglichem Unheil schützen, besonders aber vor Blitzschlag, dem Ertrinken und vor dem bösen Feind.

Bis zur Reformation stellte man an Allerseelen Wein und Essen auf die Gräber. Badete man ein Neugeborenes, gab man etwas Wein ins Badewasser, dies sollte das Kind vor Krankheiten schützen. Um das Jahr 1600 trank ein junges Paar bei der Verlobung gemeinsam ein Glas Wein zu Bestätigung des Eheversprechens. Zum badischen Brauchtum gehörte auch das Aufstellen eines Glases gärenden Weins in der Christnacht; lief es über, deutete man dies als ein gutes Vorzeichen.

Das wichtigste Ereignis im Jahreslauf ist für den Winzer natürlich die Weinlese. Waren die Trauben gelesen und die Erwartungen erfüllt, war berechtigter Anlass zum Feiern gegeben; was natürlich bei gutem Essen und einer meist ausgiebigen Zecherei geschah. Übrigens dauerten bei den Römern die Festivitäten anlässlich der Weinlese nach einem alten kaiserlichen Brauch meist dreißig Tage lang.

Dieses Brauchtum lebt teilweise in den heutigen Winzerfesten fort. Das wurde des Öfteren mit einem Festzug begangen. So gibt es eine genaue Beschreibung jenes Umzugs, den alljährlich der Basler Bischof für seine Haltinger Winzer veranstaltete.

Der Weinbau ist dort schon so alt wie der Ort Haltingen selbst, mehr als 1200 Jahre. 767 wird Haltingen erstmals urkundlich erwähnt. In dieser Zeit besaß ein Graf dort Güter und verkaufte bereits Reben. Im Jahr 1065 besaß das Kloster Sankt Blasien in Haltingen einen Meierhof mit Trotte und Reben. 1139 bestätigte Papst Innozenz II. dem Bischof zu Basel Rebbesitz in Haltingen.

Der Umzug wurde von zwei Männern eröffnet, die an einem Stecken ein zusammengebundenes Bündel der zuletzt geherbsteten Trauben trugen. Ihnen folgten alle an der Lesung Beteiligten. Nach Schmaus und Trunk im Bischofshof durften alle auf Herrschaftskosten in die Badestuben gehen. Dies allerdings keineswegs nur zur körperlichen Reinigung, dort ging es bei Wein, Weib und Gesang hoch her. Noch im 16. und 17. Jahrhundert sprach man in diesem Zusammenhang vom ‚Herbstbad‘. Die Folgen solcher Ausgelassenheit machten sich angeblich nach neun Monaten in einem starken Anstieg der Geburtenzahlen bemerkbar.

Weinbau und Weinkultur zu Beginn der Neuzeit

Ab Mitte des 16. Jahrhunderts werden im Markgräflerland zunehmend einzelne Rebsorten genannt. Nachdem der dreißigjährige Krieg das badische Oberland heimsuchte, ganze Dörfer entvölkerte und Rebberge verwüstete, ging es mit dem Weinbau danach aber wieder aufwärts.

In den regionalen Ortschroniken findet man positive Bemerkungen - vor allem was die Qualität angeht. 1677 lobte eine dem Markgrafen gewidmete Schrift den "Auggener Roten". Dieser erntete ebenfalls 1730 vom Röttelner Landvogt ein dickes Lob, gleichfalls der Muskateller.

Überhaupt überwogen in der Markgrafschaft die roten Sorten. So wurde zum Beispiel in Grenzach, Istein und Obereggenen fast nur Burgunder angebaut. 1540 nahm diese Sorte fast die gesamte Rebfläche von Britzingen ein.^{iv} Auch schon in jener Zeit regelte die Nachfrage den Preis. Durch die Bevorzugung durch die Konsumenten erzielten die „roten Markgräfler“ durchweg höhere Preise, was auch Weinfälschungen durch Umfärben hervorrief, beliebt war dabei der Einsatz von Holunder. Doch dann kam ein entscheidender Einschnitt, um 1770 kam das bisher dominierende ‚Rotweintrinken‘, außer Mode. Die Zeit für etwas Neues war nun reif geworden, die Markgräfler Winzer waren in Not, Hilfe wurde nötig.

Und wer war in Baden eher dazu prädestiniert als der populäre Markgraf Karl Friedrich, der, sich an ein ihm wohlschmeckendes Getränk aus seiner Studentenzeit in Vevey am Genfer See erinnernd, den traditionsreichen Gutedel ins Markgräflerland brachte!

In der Ampelographie wird der Gutedel folgendermaßen beschrieben:

Die Blätter der Pflanze sind mittelgroß, hellgrün, rotgeadert, stark fünflappig, tief gebuchtet und haben einen stumpf gezahnten Rand. Das Holz ist rötlichbraun, deutlich gestreift und dunkel gefleckt. Die Trauben sind groß und lockerbeerig mit zarter Beerenhaut.

Ein Winzer aus Ebringen, einem damals abgelegenen Dorf hinterm Sommerberg, hatte sich bereits vierzig Jahre früher solche Reben besorgt. Karl Friedrich aber wollte allen seinen Untertanen Gutes antun. Seither behauptet der Gutedel im Markgräflerland den ersten Platz. Früher stellte er 90 Prozent der hiesigen Weine, heute ist er unter die Vierzigprozentmarke gesunken.

Wenigstens 5000 Jahre ist diese Rebe alt, beheimatet im fernen Ägypten. Nofretete hat die Trauben schon genossen, ebenso Cleopatra und Cäsar. Getränk für die Pharaonen, Labsal für die mittelalterlichen Kreuzfahrer. Gutedel war mit an Bord der Zeppelin-Luftschiffe auf dem Weg nach Amerika.

Um 1525 brachte ihn ein französischer Adliger (Vicomte d' Auban) während einer diplomatischen Mission aus der Türkei nach Chasselas in Burgund, von dort kam er an den Genfer See, wo Karl Friedrich ihn schätzen lernte und beschloss, seinen ‚Mundwein‘ bei ‚seinen Markgräflern‘ heimisch werden zu lassen. In der fruchtbaren Landschaft am Oberrhein gedieh er vorzüglich. Das geschah vor nunmehr 250 Jahren und noch immer behauptet er seinen Platz - so schrieb beispielsweise das Wirtschaftsmagazin "Capital" in den Neunzigern:

“Wer zwischen Freiburg und Weil ein Viertele Markgräfler bestellt, bekommt Gutedel serviert”.

Der deutsche Name ‚Gutedel‘ findet sich erstmalig 1621. Er weist auf die frühe Wertschätzung als Qualitätstraube hin, ‚gut‘ und ‚edel‘. Noch vor wenigen Jahren bezeichneten die alten Markgräfler ihn als „Viviser“, ein Hinweis auf seine Herkunft. Von der Westschweiz aus hatte er sich unter verschiedenen Synonymen über das Elsass, die Rheinpfalz, Baden, Württemberg und ganz Mitteleuropa verbreitet. In der württembergischen Herbstordnung von 1607^{lvi} wird der Gutedel als edlere Rebsorte neben Muskateller und Traminer aufgeführt, jedoch später nicht mehr erwähnt. Heute ist sein Name im Markgräflerland ein Programm. Der Gutedel ist als Wein wie die Menschen dieser Landschaft - ehrlich und schlicht.

Er ist ein Wein, der sich als „Begleiter für alle Stunden“ präsentiert. Passend am Morgen zum deftigen Vesper, geeigneter Partner für kalte Vorspeisen am Mittag, idealer Begleiter beim abendlichen Dämmerchoppen wo er dem Genießer harmonische Stunden garantiert - ein ‚echter Badener‘. Auch bringt diese Rebe nicht nur einen trockenen, leichten und spritzigen Wein hervor, sie präsentiert sich zudem als bekömmliche, wohlschmeckende Tafeltraube. Als Winzersekt, brut oder extrabrut, hat der Gutedel inzwischen höchste Weinweihen erhalten, der „solide Opa“ hat einen „spritzigen Enkel“ bekommen.

Karl Friedrich verdient es, dass wir ihn in seiner Bedeutung für das Markgräflerland in den Vordergrund rücken. Als Fürst erlebte er seltene 65 Regierungsjahre, zunächst als Markgraf von Baden-Durlach, dann Markgraf der wiedervereinigten gesamtbadischen Markgrafschaft, als Kurfürst und in napoleonischer Zeit als erster badischer Großherzog. In diesen 65 Jahren prägte er die Entwicklung in der Landwirtschaft. Er hob die Leibeigenschaft auf und modernisierte die ländliche Gesellschaft. Geprägt wurde er durch sein religiös verankertes Pflichtgefühl, im Alter neigte er zum Pietismus. Seine Leitmotive waren Bürgernähe und die Wohlfahrt des Landes.

Durch ihn wurde die Grundlage für den guten Ruf des Markgräfler Weins gelegt. Karl Friedrich setzte durch, dass der Weinbau in der Ebene und in den schlechteren Hanglagen aufgegeben wurde, stattdessen wurden die Südhänge mit den besten Rebsorten bepflanzt.

Es war die Zeit, in der das Sprichwort galt:

“Wenn der Markgräfler zwanzig Jahr Frieden hält, fährt er mit dem silbernen Pflug ins Feld.”

Wohlstand herrschte in den Winzerdörfern des Oberlandes, die typischen Winzerhöfe mit großem Torbogen entstanden. 1842 sprach Josef Bader^{vii} vom „Markgräfler Edelbauern“, was dessen herrenähnliches Wesen ironisierte. Lag es an Karl Friedrich, dass die revolutionären Wirren jener Zeit hier ohne nachhaltige Unterstützung durch die Bevölkerung verliefen?

Friedrich Engels führte nach dem Scheitern der Volkserhebungen von 1848 und 1849 resignierend als eine der Ursachen das wohlstandsbewahrende Verhalten hierzulande an.

Bleiben wir im Markgräflerland und blicken auf Schloss Bürgeln. Welch ein Dreiklang! Schloss Bürgeln – die gute Stube des Markgräflerlandes, Johann Peter Hebel - der große Dichter vom Oberrhein, der Markgräfler Wein - das Gold dieser Raumschaft. Der Bürgler Probst Kreutner stand als Stabhalter des Sankt Blasier Fürstabtes gleichwohl in guten und freundschaftlichen Beziehungen zur protestantischen Markgrafschaft in einer Weise, wie es für die damalige Zeit eher unüblich war, sicher auch eine Auswirkung des in den vorderösterreichischen Gebieten vorherrschenden Zeitgeistes des aufklärerischen Josefismus.. Ein milder Ausgleich von konfessionellen Gegensätzen im achtzehnten Jahrhundert, der seinen juristischen Ausschlag im Toleranzedikt Josephs des zweiten fand.

Bindeglied zwischen der Markgrafschaft und den vorderösterreichischen Landen war die gemeinsame Vorliebe für die önologischen und kulinarischen Genüsse, hervorgebracht von der sonnenverwöhnten Landschaft am Oberrhein. Kein Wunder scheint es, dass auch in vergangenen ökumenischen Eiszeiten die Bürgler Pröbste sich im Herbst in die ketzerische Markgrafschaft hinab begaben, um sozusagen ein ‚Examen rigorosum‘ – eine mündliche Doktorarbeit im Reich der Fässer und Trotten vorzunehmen. Diesem Brauch huldigte auch Probst Kräutner, der weltoffen und der Kunst und dem Genuss zugeneigt war. Seine Musikkapelle war im ganzen Land bekannt, er selber spielte recht ordentlich die Violine. Vor allem aber war er ein noch größerer Küchenvirtuose, der es aufs trefflichste verstand, unerwartet eintreffenden Gästen einen exquisiten Bissen und einen dazu passenden Wein aufzutischen. Es klingt deshalb auch verständlich, dass sich in jenen Tagen „z Bürgle uf de Höh“ zwei unterschiedliche Charaktere trafen, der wohlhabende katholische Probst in der schwarzen Benediktinertracht und der mit Geld nicht gesegnete evangelische Präzeptoratsvikar Johann Peter Hebel aus dem markgräflichen Lörrach, wo er als Hilfslehrer wirkte. Hebel liebte das Unterrichten und verstand die Jugend, war er doch als Student Bacchus und Amor mehr zugetan als Augustinus und den anderen Kirchenvätern.

Beispielsweise schrieb er einem Studiengefährten ins Poesiealbum:

*„Man mag der Dinge viel entbehren,
und dies und jenes nicht begehren,
doch werden wenig Männer sein,
die Weiber hassen und den Wein.“*

Jedenfalls war dem Abt und dem Vikar eines gemeinsam, die Liebe zum Wein und hier zum ‚Kleinkemser Wolfer‘. Es saßen die beiden auf der Terrasse des Schlosses und tauschten philosophische Gedanken aus, vor sich eine große Karaffe.

Unter diesem Eindruck sind vielleicht auch diese Gedichtzeilen entstanden:

*„Z' Bürgle uf der Höh',
Nei, was cha me seh,
O wie wechsle Berg un Tal
Land und Wasser überall,
Z' Bürgle uf der Höh'. ...“*

Die Bürgler Besuche fanden ein jähes Ende, als für Johann Peter Hebel der Ruf des Großherzogs nach Karlsruhe kam.

Einem Bericht aus dem Jahre 1842 kann man entnehmen, dass außer dem Gutedel auch der Elbling - den schon Plinius als ‚Vitis alba‘ im ersten Jahrhundert nach Christus erwähnte - sowie andere durchaus edle Sorten hier zuhause waren. Bereits in jenen Tagen wurde die Grundlage für den vorzüglichen Ruf des Markgräfler Weins gelegt. Die Auggener Chronik nennt aus damaliger Zeit folgende hervorragende Weinjahrgänge: 1540, 1631, 1693. Nach 1800 waren es dann die Jahrgänge 1811 und 1826. Der einheitliche Anbau der Gutedelrebe war der erste ‚reine Satz‘ einer Rebe mit größerem Bestand. Dieser ‚Neuentwicklung‘ ist es zu verdanken, dass der aus den Gutedeltrauben gewonnene ‚Markgräfler‘ vor den anderen Weinen Badens einen Ruf über die Grenzen des Landes hinaus besaß und auf den Weinmärkten den im Durchschnitt höchsten Preis erzielte. Immer noch wurde in den Wirtschaften heftig gebechert. Der alemannische Dichter Hermann Burte kommt in seinem Gedicht ‚Die edlen Säufer‘ zur folgenden Erkenntnis:

*„Es düege mehr in chlyne Bächer
Versuufe as im größte Meer.
So sait me, jo, der Sorgebrecher
isch Sorgemacher, handumchehr!
’s git aber Lüt im Süffelhuufe,
wo andersch in de Schehne stöhn:
Sie göhn nit under, wil sie suufe,
Sie suufe, wil sie undergöhn.“*

Eine alemannische Variante der Aussage von Paracelsus^{lviii} - „Die Dosis macht das Gift!“

In einer Studie über das badische Volksleben im 19. Jahrhundert heißt es:

*„Um 1850 mag in den Reborten des Markgräflerlands mehr Wein als Wasser getrunken worden sein. Er war der eigentliche Haustrunk, den in vielen Bauernhäusern schon die jüngsten Kinder bei Tisch bekamen, in vollen Weingläsern von abgestufter Größe.
Einzelne Leute tranken täglich fünf und mehr Flaschen, Schnitter in der Ernte bis zu 16 Schoppen. Dennoch waren Säufer nicht häufig.“^{lix}*

Dies galt jedoch nur für die leichten Landweine, bei den besseren Tropfen hieß die heute noch gültige Devise: „Sürpfle muesch – nit suffice.“

Weinbau und Wissenschaft

Schädlinge in den Reben sind nicht ein Produkt der heutigen Zeit. Dies will ich am Beispiel des Traubenwicklers erläutern. Die älteste schriftliche Mitteilung findet sich bereits im 5. Buch Moses:

„Weinberge wirst du pflanzen und bauen, aber keinen Wein trinken, denn der Wurm frißt ihn weg.“

Die ältesten Aufzeichnungen über das Vorkommen des Schädlings im Bereich Baden stammen aus dem Jahre 1420, wonach in der Markgrafschaft „*wise Vermelin in den fulen Trübchen*“ gewesen seien. Lange Zeit standen die Winzer dem Schädling hilflos gegenüber, er wurde gar als Strafe Gottes für schlechtes Verhalten und begangene Sünden betrachtet. Vor rund 200 Jahren begann dann die „Puppenjagd“, die sich im Laufe der Zeit immer weiter verfeinerte. Mit der Entschlüsselung der „Duftsprache“ der Insekten wurden die Voraussetzungen für einen völlig neuen Weg selektiver Schädlingsbekämpfung geschaffen. Es ist heute möglich, die Sexuallockstoffe von ca. 700 Schädlingsarten zu identifizieren und „naturgetreu nachzubauen“. Die Duftspur der Weibchen weist den männlichen Faltern den Weg zu den Weibchen und ist somit Voraussetzung für die Vermehrung der Schädlinge. Im Bestand ausgehängte Ampullen schaffen eine gleichmäßige Pheromon-Wolke und überdecken die Duftspuren der Weibchen. Anhand fehlender Konzentrationsunterschiede in der Duftspur, verlieren die Männchen die Orientierung. Sie finden die Weibchen nicht, und die Befruchtung unterbleibt.

Doch gehen wir nochmal zurück ins 19. Jahrhundert. Gefahr für den Weinbau entstand um das Jahr 1860, die Reblaus^{ix} wurde aus Nordamerika eingeschleppt und begann die europäischen Rebberge zu zerstören. Es dauerte bis 1913, bis sie den Weg ins Markgräflerland gefunden hatte. Nun war die große Zeit der deutschen Weinbauwissenschaft gekommen. Sie fand einen Weg aus dieser drohenden Existenzkrise. Stellvertretend sei das Leben des Müllheimer Winzersohns Adolph Blankenhorn skizziert. Seine Familie rodete, als er zur Welt kam, am Ihringer Winklerberg das Gelände für das Weingut Blankenhornsberg.

Zunächst studierte Adolph Blankenhorn Naturwissenschaften, danach erhielt er einen Lehrauftrag für Weinbau an der ‚Technischen Hochschule‘ in Karlsruhe. Schon damals forderte er vehement ein ‚Staatliches Weinbauinstitut‘, was die Regierung in Karlsruhe aber ablehnte. So gründete er im Jahre 1868 sein önologisches Institut in der badischen Residenzstadt und richtete das bei seiner Geburt angelegte Familiengut als Versuchsstation ein.

Lange vor dem Auftreten der Reblaus auf unserer Seite des Rheins experimentierte Adolph Blankenhorn mit Bekämpfungsmethoden. So betrieb er auch die Zucht resistenter amerikanischer Wildreben und Hybriden^{lxi} voran. Der nach der gescheiterten badischen Revolution nach Amerika ausgewanderte Freiheitskämpfer Friedrich Hecker^{lxii} versorgte ihn dabei mit Rebsamen.

1874 begründete Adolph Blankenhorn mit anderen den Deutschen Weinbauverein, dessen Vorsitzender er bis ins Jahr 1893 war. Weltweite Beachtung fanden seine "Annalen der Oenologie". Er war ein Mann von einer ausgeprägten sozialen Gesinnung und ruinierte seine Gesundheit für die Belange des Winzerstands. Seine kostbare Bibliothek - die fast alle Weintitel bis 1800 umfasst - wird heute im Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg gehütet, sein Schreibtisch steht im Markgräfler Museum in Müllheim.

Blankenhorn war nicht nur Wissenschaftler, sondern auch ein Mann von einer ausgeprägten sozialen Gesinnung und ruinierte seine Gesundheit für die Belange des Winzerstands. In der Zeit um 1880 erkrankte er schwer und verbrachte seine letzten Lebensjahre am Bodensee, hoffte er doch, noch einmal zu gesunden. Dieser Wunsch sollte sich jedoch nicht erfüllen, Adolph Blankenhorn verschied am 7. Januar 1906 an einer Herzlähmung, noch vor Vollendung seines 63. Lebensjahres.

Nun nochmals ein Blick zurück auf die Zeit um die Mitte des 19. Jahrhunderts. Noch bestand in den Markgräfler Rebbergen der mittelalterliche Mischsatz, es wurde dabei nur sehr grob zwischen einzelnen Weinarten unterschieden. Es waren namhafte badische Önologen, die einzelne Rebsorten propagierten.

In diese Zeit zwischen dem Ende der napoleonischen Kriege und der zweiten Reichsgründung 1871 fielen das Aufkommen und der getrennte Ausbau der Edelsorten. Hierbei erwarb sich der 1810 gegründete ‚Badische Landwirtschaftliche Verein‘ große Verdienste. Weitere Verbände, darunter der ‚Oberbadische Weinbauverein‘, entstanden nach der Reichsgründung. 1872 entstanden regionale Weinmärkte wie der Müllheimer Weinmarkt, der alljährlich im Frühjahr stattfindet. Er wurde am 7. Dezember 1872 erstmals im Rathaussaal ausgerichtet und ist inzwischen der älteste deutsche Weinmarkt.
lxiii

Doch ist er nicht nur als Fachmesse beliebt, immer wieder zieht er zahlreiche Weinfreunde und Weingenießer in seinen Bann, die es sich nicht nehmen lassen, die Markgräfler Gewächse zu verkosten.

In Wien wurde 1873 die „Internationale ampelographische Kommission“ gegründet, bereits 1874 hatte sie 355 wirkliche „Varietäten“ erfasst. Ergebnis dieser Arbeiten war ein „Handbuch der Ampelographie.“

Groß war auch der Fortschritt in der Kellerbehandlung der Weine. Um 1900 kauften zwar einige Weinhandlungen Wein auf, die meisten Winzer kelterten aber selber und verkauften den jungen Most oder Wein noch in den Herbstmonaten. Der Fassvorrat reichte bei mehreren guten Weinjahren hintereinander nicht aus. Die meisten Trotten bestanden aus Eichenholz, manchmal auch die Spindeln. Mit Seilwinden wurde unter Zuhilfenahme von

Schraubengewinden der hölzerne Druckkörper auf die Maische gedrückt, der Traubensaft ausgepresst, aus dem Bottich mittels „Bücki“ (Rückentrage, Inhalt 40 Liter) in die Fässer im Keller umgefüllt, wo sich dann die Gärung vollzog.

Jetzt kam die Zeit, in der erste Sektmarken zur Prüfung angestellt wurden. 1847 stellte in Überlingen die Sektkellerei Hieber aus Freiburg „moussierenden Markgräfler“ an. 1889 wird die Sektkellerei Euler & Blankenhorn in Müllheim aufgeführt.

Der badische Weinbau befand sich also damals in einer wenig zufriedenstellenden Lage: Kleine Parzellen, Nebenerwerbsbetriebe und wenige Massenträger bestimmten das Bild. Die Bodenbehandlung entsprach nicht den Bedürfnissen der Rebpflanzen. Diesen Bedingungen standen die Erkenntnisse der Naturwissenschaften gegenüber. Es war Adolph Blankenhorn, der mit Hilfe von Markgräfler Winzern diese Erkenntnisse in die Praxis umsetzte. Diese gezielte Zusammenarbeit war gleichsam der Beginn des modernen Weinbaus in Deutschland. Näheres geht aus den Briefwechseln hervor, deren Originale sich im Archiv des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg befinden.^{lxiv}

Blankenhorn selbst bezeichnete Personen, die mehrmals mit ihm in fachlichem Kontakt standen, als seine Mitarbeiter, die er oft mit Foto in seiner Sammlung veröffentlichte. Die Ziele der Zusammenarbeit gehen aus einem Vortrag zur Buchführung hervor, den Blankenhorn im März 1867 in Müllheim hielt. Er legt in diesem Vortrag ein schwärmerisches Bekenntnis zur Landwirtschaft ab und fordert die Markgräfler Winzer auf, sich mit den wissenschaftlichen Grundlagen vertraut zu machen. Diese Winzer waren dann auch seine Lieferanten von Pflanzen- und Bodenproben, später kamen auch noch Most-, Wein- und Hefeproben dazu. Auch konnten die Winzer ein „Praktikum“ in Karlsruhe absolvieren, um Zucker, Säure und Alkohol bestimmen zu können. Jedoch wollte Blankenhorn, dass „seine Winzer“ die Untersuchungen auch zuhause vornehmen konnten. Dafür mussten jedoch die notwendigen Geräte beschafft werden. Blankenhorn empfahl ihnen, vor allen Dingen ein Mikroskop anzuschaffen. Er wollte eine durchgehende Behandlung von den Rebanlagen bis zum fertigen Wein.

Wer waren diese Mitarbeiter?

Es tauchen dabei auch heute noch in der Region geläufige Namen auf. Dies waren in Auggen Johannes Martin und Johann Georg Gugelmeier, Fritz Krafft, Ernst Friedrich Kurz und Ludwig Muser. Aus Müllheim gehörten Franz Xaver Baumgartner, Ernst und Hermann Blankenhorn, Fritz Heidenreich, Ernst Lehnert, Maximilian Wechsler und Ludwig Adolf Söhnlin dazu. In Bezug auf Hügelheim waren es Emil Marget, Ernst Friedrich und Gustav Friedrich Meyer. Ein weiterer Schwerpunkt lag im Raum Laufen / Sulzburg mit den Namen Johann Friedrich Eckerlin, Max Kaltenbach, Ernst Friedrich Ludwig, Albert Schilling und Eduard Steinhäussler.

Zwischen mehreren dieser Winzer bestanden nähere, ja bisweilen sogar verwandtschaftliche Beziehungen. Möglicherweise waren einige von ihnen auch Schulkameraden. Sie zeigten sehr großes Verständnis und offene Bereitschaft für dieses Projekt. Umgekehrt vertraute Blankenhorn auch seinen Mitarbeitern

und machte ihnen Mut. Wichtige Briefe der Mitarbeiter wurden in die „Annalen der Önologie“ aufgenommen. Insgesamt dauerte die Zusammenarbeit an diesem Projekt sieben Jahre. Das Ende kam mit einer neuen Ausrichtung des Önologischen Instituts hinsichtlich der Reblausforschung. Jedoch kann diese Zusammenarbeit als ein einmaliges und sehr erfolgreiches Unternehmen angesehen werden, das für die Weiterentwicklung des Weinbaus und Weinausbaus erst die Grundlagen schuf.

Kommen wir nun zum 20. Jahrhundert Die Reblaus war ins Markgräflerland vorgedrungen, was zu einem Rückgang der Rebfläche führte. Es sanken auch die jährlichen Durchschnittserträge – Not kehrte ein im Winzerstand. Reben und Wein als einziges wirtschaftliches Standbein waren undenkbar geworden. Daneben gab es nun verstärkt Feldwirtschaft, Viehhaltung, oft auch Imkerei. Selbstversorgung - aber kein Bargeld, drei Generationen unter einem Dach als Altersversorgung. Muskelkraft ersetzte Maschinen. Dazu die allgemein unruhigen Zeiten. Aus dieser Not heraus wurden die Winzergenossenschaften geboren, wobei der Priester Heinrich Hansjakob eine Vorreiterrolle übernahm. 1869 übernahm er die Pfarrstelle in Hagnau am Bodensee, 1871–80 war er zugleich Landtagsabgeordneter. Über die seelsorgerische und politische Tätigkeit hinaus interessierte er sich für den Weinbau, der sich in großer Not befand. Nach gründlicher Vorbereitung gründete er 1881 die erste badische Winzergenossenschaft in Hagnau am Bodensee. Dieses Beispiel machte Schule, weitere "Winzervereine" entstanden im ganzen badischen Land. Deren Gründungen wurden durch ein Reichsgesetz von 1869 ermöglicht. Da die Reblaus relativ spät das Markgräflerland erreichte, verzögerten sich hier die Genossenschaftsgründungen.

Der Markgraf hat uns den Gutedel gebracht, zwei Pfarrer haben sich um ihn gesorgt. Dies waren Leonhard Müller aus Schliengen, der dort 1908 die erste Markgräfler Winzergenossenschaft gründete. Der Zweite war Pfarrer Frommel, der seine „weinbauenden Schäflein“ dazu anhielt, in den Rebassen Klee anzubauen, um den Boden mit Nährstoffen anzureichern. Leonhard Müller, der mit seinem Weinbau und Weinhandel zahlreiche Geschwister unterstützte, hatte hinter den Kulissen mit dem Ordinariat in Freiburg zu kämpfen. Einerseits akzeptierte die Kirche seinen "Zweitberuf" als Winzer, andererseits legte sie ihm nahe, "den Weinhandel irgendwann einmal aufzugeben". Die soziale Bedeutung Leonhard Müllers war nicht zu unterschätzen, er ist in einer Reihe mit kirchlichen und weltlichen Revolutionären, die die wirtschaftlichen, sozialen und gesundheitlichen Lebensumstände der "kleinen Leute" im Zeitalter der industriellen Revolution verbessern wollten, einzuordnen.

Die Startbedingungen der ersten Winzergenossenschaft im Markgräflerland waren: Reblaus und Mehltau, keine Lagerkapazitäten für Wein und damit ein Preisvorteil für die Weinhändler, die den Wein billig aufkauften und verschnitten.

In Sulzburg lebten nur wenige der Einwohner vom Weinbau, jedoch gab es im 19. Jahrhundert mit Christoph Friedrich Sexauer einen Weingutsbesitzer und vor allen Dingen Weinhändler, der es verstand, sich ein Imperium zu schaffen; alle sonstigen Geschäftsbeziehungen mussten dem Weinhandel weichen. Dieses Imperium wurde durch ein prunkvolles Bürgerpalais dokumentiert, das

heute Rathaus der Stadt Sulzburg ist. Ähnliche Beispiele lassen sich in zahlreichen Markgräfler Weinhändlerdynastien nachempfinden. So sind es in Müllheim die Namen Blankenhorn und Heidenreich, von Auggen wäre der Name Krafft anzuführen.^{lxv} Die Winzer aber darbtten.

Aus den Sorgen der Weinbauern um den Absatz ihres Weines entstand 1922 der Winzerverein Auggen als örtliche Selbsthilfeeinrichtung. Der damalige Ratschreiber und spätere Bürgermeister Ludwig Muser berief mit einigen im Weinbau führenden Bürgern am 9. August 1922 die Rebbauern in das Gasthaus "Krone" ein und legte ihnen die Vorteile eines genossenschaftlichen Zusammenschlusses dar. Diese Versammlung wurde zur Geburtsstunde der Genossenschaft, der sofort 220 Winzer beitraten. Der Vorstand setzte sich aus 5 Personen zusammen (Bürgermeister Gugelmeier, Kronenwirt Wilhelm Krumm, Ratschreiber Muser, Hacherwirt Oswald, Bärenwirt Pfunder).

Erst 1931 wurde die Winzergenossenschaft Laufen gegründet, als dies eigentlich gar nicht mehr ins politische Leitbild der Zeit passte. Die Winzergenossenschaft Laufen war aber von Anbeginn im politischen Leben der Gemeinde Laufen geankert: Die Gründungsversammlung fand im Rathaus statt; aus der Präambel des Gründungsprotokolls:

"Die Einberufer Dr.Jessen und G.Richert konnten im Laufener Rathaus ...18 von 22 eingeladenen Winzern begrüßen. Sämtliche 18 traten durch Unterzeichnung des Statuts als Gründer der Winzergenossenschaft Laufen bei." ... Unter den Mitgliedern waren mehrere Gemeinderäte. Der zum Rechner der WG gewählte Fritz Eckermann war auch Gemeinderechner, der gewählte Schriftführer Gustav Tschudin sen. war Gemeinderat.

Punkt 6. des Gründungsprotokolls: "Der Vorsitzende (Dr. Sydney Jessen)... sprach die Hoffnung aus, dass diese Gründung weder die Genossen noch die Gemeinde reuen möge."

Segensreich bei den Genossenschaften war die Umstellung auf Flaschenverkauf, die Lagerung in sehr großen Tanks und die Differenzierung nach Sorten und Lagen. Sicherlich trug zur damaligen Notlage der Winzer auch die "Fabrikation von Kunstwein" bei, was durch eine allzu lasche Gesetzgebung begünstigt wurde. Erst mehrere Skandale um ruchbar gewordene "Großpanscher" motivierten das Bewusstsein der Verbraucher und bewirkten eine Änderung der gesetzlichen Bestimmungen.^{lxvi} Als letztes deutsches Weinland erhielt Baden im Jahre 1921 das "Staatliche Weinbauinstitut" in Freiburg, in dem die Bereiche Forschung und Versuchsweinanbau dominierten. Hier hatte sein Name bald einen guten Klang, was sich bis in die heutigen Tage fortsetzt.

Während des NS-Regimes durfte man keine amerikanischen Reben verwenden, diese wurden aber heimlich nachgezüchtet Die Kriegswirren und Kriegsfolgen schufen mitten im für die Rebberge am Oberrhein verheerenden zweiten Weltkrieg die Chance, eine nötig gewordene Rebflurbereinigung^{lxvii} mit neuem Rebenbesatz voranzubringen, die in den Nachkriegsjahren vollendet wurde. Nun wurden die Spuren einer jahrhundertelangen Realteilung – mit immensen Gebietszersplitterungen als Auswirkung – beseitigt.

Ein Beispiel aus dem Jahre 1948: Für die Bepflanzung fehlten den Haltingern Winzern reblausresistente Unterhölzer. Geld hatten sie keins, aber sie schickten einen Lastwagen Kirschen in die nahe Schweiz. Der Gegenwert in Franken ging an eine Basler Firma. Diese lieferte Chemikalien nach Italien. Dafür bezahlten die Italiener den Haltingern das Unterlagenholz.^{lxviii}

Die Flurbereinigung verwandelte das äußere Bild des Rebenanbaus. Noch einmal das Beispiel Laufen: Hier erfolgte die Umlegung im Zeitraum von 1950 bis 1965. Dazu gründete man eine ‚Rebenaufbaugenossenschaft‘, die auch Reben veredelte. Damals gab es hier bei 529 Einwohnern noch 40 selbstständige Landwirte und Winzer, die 75 Hektar bebauten. Eine alte Flurkarte der Rebgewanne ‚Im Ennweggen‘, ‚Bröglinacker‘ und ‚Im neugfundenen Land‘, wo man mit der ‚Umlegung‘ begann, zeigt: Die Rebstücke waren sehr klein und konnten zumeist nur über fremden Grund erreicht werden, es gab kein hinreichendes Wegenetz.

Der historische Rebberg sah so aus: Um den Mischsatz der Rebstöcke pflanzte der Winzer Beerenbüsche, Heilkräuter, Gewürzpflanzen. Dazwischen spendeten Obstbäume Schatten – dies waren meist Kirsche, Quitte, Walnuss oder der weißfleischige Weinbergpfirsich. Allerdings gab es auch Orte, die schon früher den reinen Satz einführten. Dazu gehörte auch Laufen. Zitat aus dem Weinbaulexikon von 1930:

„Fast vollkommen reiner Satz von Gutedel, wenig Elbling.“

Der Mischsatz wurzelechter Reben wurde nun endgültig vom sortenreinen Satz reblausresistenter Pfropfreben abgelöst, der hölzerne Rebstecken machte den Holz- oder Betonpfosten mit Drahtbahnen Platz, das Pferde- oder Rindergespann musste dem Traktor weichen, die chemische Industrie verstärkte ihre Anstrengungen bei der Schädlingsbekämpfung und Unkrautvernichtung, der Beton-, Kunststoff- oder Edelstahltank ersetzten die Holzfässer. Die moderne Technik hatte auch im Markgräflerland Einzug gehalten.

Eine Episode am ‚Rande: Wegen Mangel an Weißburgunderklonen kauften Auggener Winzer in den 50er Jahren ihre Jungreben im Elsass. Sie wunderten sich zunächst über den geringen Ertrag, maßen dem jedoch damals keine große Bedeutung bei. Später stellte es sich dann heraus, dass dies keine Weißburgunder- sondern Chardonnayreben waren.

So hielt der Chardonnay in jenen Tagen seinen Einzug im Markgräflerland. Verwunderlich war dies jedoch nicht, wurden und werden doch der Chardonnay und der Weißburgunder immer wieder miteinander verwechselt. Erst Pierre Galet^{lxix} schrieb 1958 das unverwechselbare Merkmal der blattgewebefreien Stielbucht dem Chardonnay zu und trennte ihn so vom Weißburgunder zur eigenen Sorte.

Die Gegenwart

Doch es gibt noch immer Wein von einem gemischten Satz. Nicht weit von hier, im kleinen Auggener Weiler Hach gibt es im Gasthaus „Zähringer Hof“ einen speziellen Tropfen, das bekannte „Hacher Felsenstück“. Wein aus einem Mischsatz von fünf Rebsorten.

Seit dem Jahre 1972 gilt das neue deutsche Weingesetz mit seiner Güteklassenfestlegung für die diversen deutschen Anbauggebiete, wobei Baden als einzige deutsche Region in die Zone B mit ihren erhöhten Anforderungen eingestuft wurde. Seit 1990 gilt dazu noch in den badischen Rebbergen eine Mengenregulierung, nach der pro Ar nur noch 120 kg Trauben – was circa 90 Liter Wein entspricht – vermarktet werden dürfen.

Am 1. August 2009 trat das neue EU-Weinrecht in Kraft - mit teils gravierenden Änderungen. Das Weingesetz teilt die gesamte Rebfläche der EU-Länder in sieben Weinbauzonen ein. Für sie gelten jeweils unterschiedliche Mindestanforderungen sowie Möglichkeiten für Anreicherung, Entsäuerung und Säurezusatz. Das Weinbauggebiet Baden gehört zusammen mit den französischen Weinbaugebieten Elsass, Lothringen, Champagne, Jura, Savoyen und Loire-Tal zu der Weinbauzone B. Das EU-Weingesetz kennt zwei Qualitätskategorien, den Tafelwein und den Qualitätswein, sowie die 1973 geschaffene Zwischenstufe Landwein. Das Gesetz sieht allerdings vor, dass die Bezeichnungen Prädikatswein, Qualitätswein und Landwein als traditionelle Begriffe vorerst geltend bleiben. Dies gilt beispielsweise auch für Spätlese und Kabinett. Es werden also deutsche Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen trotz der Umsetzung der Weinreform auf europäischer Ebene weiter geschützt.

In den Fünfziger-Jahren wurde E 605 als Wundermittel gefeiert – konnte man doch mit wenig Gift alle Schädlinge beseitigen. Was die Giftverwendung mit sich brachte, darüber machte man sich wenige Gedanken. Heute ist das allerdings anders. Die oft gestellten Fragen nach der Düngung der Reben, dem Einsatz der Rebschutzmittel und der Problematik etwaiger Rückstände im Wein wurde von den Winzerinnen und Winzern im Markgräflerland mit dem Projekt des umweltschonenden Weinbaus beantwortet. Auf einen vereinfachten Nenner gebracht bedeutet dies: keine Herbizide^{lxx}, keine chemischen Insektizide, keine Botrytizide. Seit über 10 Jahren betreiben beispielsweise die Auggener Winzer den kontrolliert umweltschonenden Weinbau nach den Richtlinien des Landes Baden Württemberg mit großem Erfolg. Hand in Hand mit der Natur, ohne chemische Mittel gegen Insekten und Milben ist das Motto, dem sich die Winzer verschrieben haben. Dass die Qualität stimmt, beweisen die jährlichen Prämierungserfolge.

Dieses wegweisende Konzept im Rahmen einer "nachhaltigen Lebensweise" fördert den verantwortungsbewussten und nachhaltigen Umgang mit den immer mehr schwindenden Ressourcen der Natur. Man sieht die Verantwortung für kommende Generationen und lässt die Konsumenten ruhigen Gewissens das 'Kulturgut Wein' in seiner Sortenvielfalt in hervorragender Qualität täglich aufs Neue genießen.

Das bedeutet eine neue Herausforderung – eigenverantwortliches und selbstbestimmtes Leben und Arbeiten, Wirtschaften in überschaubaren

regionalen Strukturen. Inzwischen beschäftigen die Markgräfler Winzer aber auch während des ganzen Jahres Hilfskräfte aus anderen europäischen Ländern, neue zwischenmenschliche Beziehungen und Freundschaften entstehen und auch eine weitere Art ‚Wissenstransfer‘.

Seit 1989 dröhnt in der Lesezeit der Vollherbster auch hier am Oberrhein. Der Koloss schafft in einer Stunde die Tagesleistung eines Dutzends Lesehelfer. Allerdings kann er derzeit nur bis zu einer Hangneigung von 35% eingesetzt werden. Wie lange nicht, sind die Betriebsabläufe im einzelnen Winzerbetrieb derzeit in grundständigem Wandel.

Statistische Daten

Der Weinbau in Baden: Strukturdaten zum Jahrgang 2008

Rebsorten

Bei den Weißweinsorten gab es geringere Rückgänge der Ertragsrebläche als in den Vorjahren. Den höchsten Rückgang hatte der Müller-Thurgau, der um 60 ha auf 2.648 ha zurückfiel, gefolgt vom Riesling (-22 ha) und Silvaner (-8 ha). Die seltener angebauten Rebsorten Gewürztraminer, Kerner, Nobling und Traminer verloren ebenfalls weiter an Bedeutung. Nennenswerte Zunahmen sind bei den Sorten Sauvignon blanc (11 ha), Weißburgunder (8 ha) und Chardonnay (4 ha) dokumentiert.

Bei den Rotweinsorten setzte sich die Zunahme der letzten Jahre nicht fort. Im Gegensatz zu den Vorjahren verringerte sich die mit roten Rebsorten bestockte Fläche um 1 ha. Der Spätburgunder nahm um 14 ha ab, der Flächenanteil liegt weiterhin bei rund 37 %. Die Sorte Regent stieg erstaunlicherweise um weitere 2 ha auf jetzt insgesamt 320 ha an.

Vermarktungsstruktur

Im Vergleich zum Vorjahr gab es geringfügige Verschiebungen. Der Ertrag badischer Reblächen wird überwiegend von Winzergenossenschaften erfasst, im Jahr 2008 beträgt deren Flächenanteil 71,9 %.

Bei den Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform hat der Flächenanteil um 66 ha abgenommen und liegt bei 7,3 %. Bei den Weingütern gab es eine Flächenzunahme um 25 ha. Die Anzahl der Betriebe bleibt nahezu unverändert. Die Gruppe der Winzer hat in diesem Jahr leicht abgenommen. Zu dieser Gruppe zählen Betriebe, die keinen eigenen Weinausbau haben und ihre Trauben an eine Kellerei abliefern sowie Betriebe, die weniger als 10 Ar für ihren Eigenverbrauch bewirtschaften.

Betriebsgrößen

Die in der Weinbaukartei erfassten ‚Betriebe‘ sind keine Betriebe im betriebswirtschaftlichen Sinne, sondern ‚Bewirtschafter von Rebflächen‘. Das erklärt die enorm große Anzahl von 18.986 Betrieben.

Führt man diese Betriebe zu sogenannten ‚Betriebseinheiten‘ zusammen, haben wir in Baden ca. 14.588 Betriebe im eigentlichen Sinne. Die Hauptgründe dieser Aufteilung liegen in den steuer- und versicherungsrechtlichen sowie vermarktungsstrategischen Überlegungen der Winzer.

Immer noch ist der Schwerpunkt bei den Kleinbetrieben (bis 0,29 ha) mit 11.286 Betrieben (59,5 %) zu finden, welche aber nur 9,5 % der Gesamtfläche bewirtschaften. Die Anzahl der Betriebe in den Größenklassen bis 5 ha nimmt stetig ab. Ihre Rebflächen werden von den Vollerwerbsbetrieben, die über 5 ha bewirtschaften, aufgenommen. Die bewirtschaftete Rebfläche der Gruppe über 5 ha stieg um weitere 1,3 % auf 49,2 %. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht sind diese Veränderung und der damit eingehende Strukturwandel zu begrüßen.

Zusammenfassung

Die Ertragsrebfläche 2008 hat im Vergleich zum Vorjahr demnach leicht abgenommen. Bei den Rotweinsorten setzte sich die Flächenzunahme der letzten Jahre erstmals nicht fort. Die Weißweinsorten zeigten eine geringere Abnahme als in den Vorjahren. Deutliche Rückgänge gab es beim Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner.

Noch immer sind ca. 44,0 % der bestockten Rebfläche älter als 20 Jahre. Eine deutliche Überalterung besteht vor allem bei Silvaner, Müller-Thurgau und Riesling. Die Umstrukturierungs- und Umstellungsbeihilfen wurden im Jahr 2008 wieder stärker in Anspruch genommen und führten zu einer weiteren Veränderung der Sortenstruktur. Die drei bedeutenden Burgundersorten nehmen weiter zu. Sauvignon blanc hatte die größte Flächenausdehnung im Berichtsjahr (Zunahme um 15,3% - jedoch nur 2,9 % der Jungfeldfläche).

Bei der Vermarktungsstruktur gab es nur geringfügige Verschiebungen. Der leichte Rückgang bei den Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform führt zu einer geringfügigen Erhöhung des Anteils bei den Winzergenossenschaften und Selbstvermarktern.

Die Betriebsgröße betreffend ist eine weitere Expansion bei den Betrieben mit mehr als 5 ha festzustellen. Diese Betriebe bewirtschaften mittlerweile mehr als 49 % der badischen Rebfläche.

[Quelle: Bad.Weinbauinstitut Freiburg]

Ausblick

Die Zukunft des Markgräfler Weinbaus baut auf einem festen Fundament aus der Vergangenheit auf. Aber auch neue Wege wurden beispielsweise durch den ‚umweltschonenden Weinbau‘ generell und durch den ‚ökologischen Anbau‘ eher marginell beschritten. Diese neue Bewirtschaftungsweise schließt den Weinausbau durch behutsame und fortschrittliche Kellertechnik ein. Qualität statt Quantität brachte die Mengenbegrenzung, dies muss auch weiterhin die Devise sein.

Eine der großen Herausforderungen der kommenden Jahre wird der Klimawandel mit all seinen Auswirkungen sein, das Markgräflerland wird von der globalen Erwärmung nicht verschont. Die ersten Anzeichen machen sich bereits bemerkbar. In naher Zukunft wird sich das Wetter dem subtropischen Klima angleichen.

Auf der Insel Sylt, im hohen Norden, werden neuerdings Solaris- und Rivanerreben angebaut – die Erderwärmung macht's möglich. Klimawechsel heißt jedoch nicht nur Temperaturerhöhung, er bringt auch eine klimatische Unbeständigkeit bei veränderten Niederschlagsbedingungen mit sich. Wir haben es seit einigen Jahren vermehrt mit Unwettern zu tun. Hagelkörner in Golfballgröße können Blüten und Trauben zerstören und durch Verletzungen an Blättern und Trieben Eintrittspforten für Pilze und Bakterien öffnen. Wo in den letzten Jahren Hagelschäden auftraten, werden vermehrt besondere Schutznetze angebracht. Neuere Ausführungen sollen als Nebeneffekt sogar die Beeinträchtigung durch Wespenfrass mindern. Was einerseits erhöhte Betriebskosten verursacht, wirkt sich andererseits im Schadensfall positiv auf die Stabilisierung von Ertrag und Qualität aus. Auch hat eine hohe Temperatur nicht durchweg positive Auswirkungen auf den Weinbau. So hatte der sehr warme Jahrgang 2003 nicht nur überaus gute Weine hervorgebracht. Und nicht jede Rebsorte verträgt noch mehr direkte Sonneneinstrahlung und Hitze. So kann bei der Neuanlage sogar ein Sortenwechsel angezeigt sein. Oder es wird je nach Sorte eine Veränderung der Zeilenrichtung oder der Bearbeitungsweise des Rebenlaubes erforderlich, damit sich die Rebenstöcke wechselweise beschatten können. Auch das Wasserspeichervermögen des jeweiligen Bodens gewinnt an Bedeutung. Seit Häufigkeit und Intensität von Starkregen zunehmen, gewinnt die Kultivierungsweise des Unterbewuchses ebenso an Bedeutung. Tendenziell muss sogar eine Verschiebung der Weinlese Richtung Hochsommer einkalkuliert werden. Die Herausforderungen für die Arbeit im Weinberg sind vielgestaltig: Welcher Maschineneinsatz im Rebberg oder wieviel unverzichtbare „Handarbeit“ bleibt, das korrespondiert nicht nur mit der Witterung, sondern auch mit der gesamten Betriebsstruktur. So kann der Traubenvollernter am extremen Steilhang nicht eingesetzt werden, und die Maschinen, über die der Maschinenring verfügt, müssen zur Breite der Rebzeilen und zum eigenen Maschinenpark passen.

Das Weinjahr 2009 bescherte den Winzern vor allem in der zweiten Lesehälfte Traumqualitäten, allerdings bei einer Deckelung des Ertragsniveaus. Und es wurde den Winzern während des ganzen Jahres ein Höchstmaß an Flexibilität und Präsenz abgefordert: eine 4-wöchige Dauerfrostperiode ab der letzten Dezemberdekade, kalter Februar und März, Temperaturanstieg um rund 20°C in der ersten Aprildekade, Traubenwicklerflug ab Mitte April, früher Blütenbeginn bei langer Blüte (28.Mai bis 20.Juni), stark unterschiedliche Beerenentwicklungsstadien, von Juni bis Mitte August ständig wechselnde Witterung, allein im Juli das 1,8-fache des durchschnittlichen Niederschlags bei über 20 Regentagen; danach jedoch beständig trockene Witterung.^{lxxi} Dr. Jörger dazu: Es „liegt die Einlagerungsmenge für das Einlagerungsgebiet Baden im Bereich um 77 bis 81 l/ha ... Die Möglichkeit der pH-Wertregulierung der Moste verhinderte hilfreich die Aktivität von unerwünschten Mikroorganismen. ... Durch Maßnahmen zur kühlen Gärung bringen die Weine oft auch frische, intensive Fruchtaromen mit. ... (Ein) Jahrgang 2009 ..., der auch in der Spitze

keinerlei Wünsche offen lässt, aufgrund der Menge jedoch bei den Weißweinen zu Versorgungsengpässen und Preissteigerungen führen wird.^{“lxxii}

Dies lässt hoffen für den Markgräfler Wein. Die Fakten erkennen, rechtzeitig danach handeln und so positive Effekte erzielen. Bei Neuanlegungen die richtige Sortenauswahl treffen, aber auch nicht jede ‚Modeerscheinung‘ aufgreifen.

Seit geraumer Zeit wird von 4 Betrieben Gutedel auch als „Chasslie“^{“lxxiii} angeboten, seine Besonderheit sind schonende Vergärung, lange Lagerung über der Hefe und kontrollierte biologische Säurereduzierung.

Mit dem ‚Gutedel Cup‘ ^{lxxiv} wurde ein erfolgreiches Projekt zur Stärkung des typischsten ‚Markgräflers‘ gestartet, dank der langjährigen Bemühungen um die Qualitätssteigerung beim Gutedel erreicht der Wettbewerb inzwischen allerhöchstes und internationales Niveau. Auch unter Beteiligung des Schweizer Chasselas oder Fendant, sowie der Gutedelweine aus dem Saale-Unstrut-Gebiet.

Ein weiteres zukunftsweisendes Projekt wurde 2010 von 9 Weinmachern nach einer Idee von Berthold Willi aus Heitersheim gestartet, der „grüne“ und der „blaue“ Markgräfler.^{lxxv} Die Marke „Grüner Markgräfler“ steht für einen trockenen Gutedel mit moderatem Alkoholgehalt und feinperliger Kohlensäure. Er wird jung getrunken und bereitet ein angenehm belebendes Trinkvergnügen. Grüner Markgräfler ist ein idealer Sommerwein und Aperitif. Die Gutedeltrauben werden in reifem und kerngesundem Zustand gelesen. Er wird ausschließlich trocken ausgebaut und ohne den Zusatz von Zucker vergoren. Mit einem Alkoholgehalt von rund 10 % Volumen ist Grüner Markgräfler ein Wein der leichten Art. Die lebendige Kohlensäure entsteht bei der Gärung und wird durch die absolut schonende Behandlung im Keller erhalten.

Der „Blaue Markgräfler“ dagegen ist ein Spätburgunder mit 11,5 bis 12 % vol. alc. Ohne Anreicherung mit Zucker durchgegoren. Ihn kennzeichnen eine ausgewogene Säure und eine Restzuckerbalance mit feinem Tannin. Die Farbe ist ein helles rot, er besitzt fruchtige Aromen mit dominierender Kirsche. Durch die verschiedenen Terroirs und bei individueller Gärführung der neun Weinmacher werden leichte und natürliche, fruchtige Rotweine vinifiziert.

Zahlreiche Betriebe empfehlen sich dem Kunden als moderne innovative Weinmanufaktur: Man entwickelt ansprechende Cuvees und rundet dazu die eigene Sortenstruktur. Im Angebot finden sich Prosecci und Winzersekte der feinsten Art.

Die Winzerinnen und die Winzer, die Kellermeister der Weingüter und Genossenschaften haben die Zeichen der Zeit erkannt. Innovativ und doch auf gewachsene Traditionen bedacht erzeugen sie Weine, die in ihrer Qualität dem Charakter des „Paradiesgärtlein am Oberrhein“ entsprechen.

Rüdiger Herterich +
Albert Konrad

Anmerkungen

- i Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW-Verlag
- ii Johann Peter Hebel:
http://de.wikipedia.org/wiki/Johann_Peter_Hebel
http://www.hausen-im-wiesental.de/jphebel/hebel_verzweig.htm
- iii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- iv <http://www.geschichtsverein-markgraeflerland.de/>
- v Vor 5000 bis 10 000 Jahren
- vi Die »Pfahlbauten« aus der Jungsteinzeit und Urnenfelderzeit an schweizerischen und süddeutschen Seen waren wahrscheinlich in ebenerdiger Bauweise am Seeufer errichtete Dörfer, die erst in späteren Perioden von steigendem Wasser überflutet wurden.
- vii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- viii Farbatlas der Rebsorten, Ulmer-Verlag, ISBN 3-8001-5718-7
- ix Geschichte der Stadt Müllheim, Albert Julius Sievert, Verlag August Schmidt Müllheim
- x Gaius Plinius Secundus Maior, kurz Plinius der Ältere (lateinisch Plinius maior) genannt [* etwa 23 in Novum Comum (Como); † 24. August 79 in Stabiae] war ein römischer Gelehrter.
- xi Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW-Verlag
- xii uneinheitliches Volk, das große Teile West-, Mittel-, Südosteuropas und Kleinasien bewohnte; erste Erwähnung um 500 v. Chr. Die große Ausbreitung der Kelten begann im 5. Jahrhundert v. Chr. Im 3. Jahrhundert v. Chr. reichte der keltische Kulturraum von Britannien bis Anatolien. Der Niedergang keltischer Macht begann in Italien und wurde durch die Eroberung Galliens von Cäsar (58–51 v. Chr.) besiegt.
- xiii Volk, das vom Beginn des 7. Jahrhunderts v. Chr. bis ins 1. Jahrhundert v. Chr. im Westmittelitalienischen Raum zwischen Arno und Tiber als Träger einer eigenständigen Kultur auftrat. Es gab keinen gesamtetruskischen Staat, nur einzelne Stadtkulturen. Das erste Auftreten der Etrusker fiel in die 1. Hälfte des 10. Jahrhunderts v. Chr. Bis 600 v. Chr. unterwarfen sie Volksteile der Umbrier; am Ende des 6. Jahrhunderts v. Chr. wurde Kampanien mit den Städten Capua und Pompeji etruskisch; ebenfalls im 6. Jahrhundert v. Chr. gewann das etruskische Geschlecht der Tarquinier die Vorherrschaft über Rom und die latinischen Städte. Wahrscheinlich in diese Zeit fiel auch der Zusammenschluss von 12 Städten (Zwölfstädtebund) der Etrusker. Das 5. Jahrhundert v. Chr. brachte den Niedergang der etruskischen Macht. Die Kunst der Etrusker entstand in der Auseinandersetzung der indoeuropäisch-italienischen

Kultur der frühen Eiszeit auf der nördlichen Apenninhalbinsel, die sich besonders in der Villanova-Kultur (rund 1000–650 v. Chr.) manifestierte, mit orientalischen und frühgriechischen Einflüssen. Diese bestimmten seit etwa 700 v. Chr. Die etruskische Kunst und führten sie rasch zur Blüte. Hauptzentren waren Caere, Veji, Tarquinia, Vulci und Chiusi. Grabgemälde und Reliefs auf Sarkophagen und Urnen in den ausgedehnten Nekropolen zeigen Familienszenen mit Kindern und Haustieren, Fisch- und Vogelfang, Wettrennen u. a. Hauptwerke der Zeit um 500 v. Chr. sind die Tonstatue »Apollon von Veji«, ein Terrakottasarkophag aus Caere (Rom, Villa Giulia) sowie die Kapitolinische Wölfin

xiv die auf die Hallstattzeit folgende jüngere Stufe der vorrömischen Eisenzeit in Mitteleuropa, 400 v. Chr. Bis Christi Geburt; benannt nach dem Fundort La Tène am Neuenburger See (Westschweiz). Die Latènekultur gilt als Kultur der Kelten. Von den mehr als 2500 Fundstücken sind über ein Drittel Schwerter, Lanzen und Schilde; außerdem Schmuck, Keramik, Werkzeuge, z. T. als Grabbeigaben. In der Spätlatènezeit gab es ummauerte Siedlungen (bis zu mehreren hundert Hektar).

xv Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW-Verlag

xvi Schriften zur Weingeschichte, Nr.167 von Roland Schmitt

xvii Geschichte der Stadt Müllheim, Albert Julius Sievert, Verlag August Schmidt Müllheim

xviii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag

xix www.bodenseeweinshop.de/weingeschichte.htm

xx Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart

xxi Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart

xxii Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart

xxiii http://www.wein.com/anbaugebiete/#high_4

xxiv Chronik der Markgräflergemeinde Laufen-Sankt Ilgen von Dr. Walter Füsslin

xxv Dr. Gerhard Endriss, Der badische Weinbau in historisch-geographischer Betrachtung, Freiburg 1965

xxvi Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag

xxvii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag

xxviii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag

xxix Titel der 14 Reden, die Cicero gegen Antonius hielt (in Anspielung auf die Reden des Demosthenes gegen Philipp II. von Makedonien); scharfe Strafrede

-
- xxx Durchsuchung; Besichtigung
- xxxi Stadtarchiv Sulzburg (Baden)
- xxxii Ingrid Hepperle, Lazarus von Schwendi, Gerhard Hess – Verlag
- xxxiii Stadt Sulzburg, Zeittafel zur Geschichte
- xxxv <http://haus-am-altenberg.de/html/ortsgeschichte.html>
- xxxvi Zeller, Magdalena. Laufen im Mittelalter und der frühen Neuzeit in: Geschichte der Stadt Sulzburg, Band II, Hrsg. Anna Hugo Bloch – Stiftung, Sulzburg 2005
- xxxvii Sulzburg-Laufen. Historische Ortsanalyse im Auftrag des Regierungspräsidium Freiburg Referat 26 – Denkmalpflege von Markus Nürnberger
- xxxviii Türsturz und Inschrifttafel von 1741, Trottschopf und Scheune mit Rundbogentor bez. 1760
- xxxix Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- xl * 1459, † 1519, römisch-deutscher Kaiser 1493–1519; Habsburger, Sohn und Nachfolger Kaiser Friedrichs III., schon zu dessen Lebzeiten (1486) zum Römischen König gewählt; verheiratet mit Maria, Tochter Karls des Kühnen von Burgund; vertrieb 1490 die Ungarn aus Österreich und schlug 1492 die Türken bei Villach. Er wurde vom Volk »der letzte Ritter« genannt.
- xli Geschichte der Stadt Müllheim, Albert Julius Sievert, Verlag August Schmidt Müllheim
- xlii www.staufenberg.og.bw.schule.de
- xliii Chronik der Markgräflergemeinde Laufen-St Ilgen von Dr. Walter Füsslin
- xliv Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart
- xlv Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- xlvi <http://www.altbasel.ch/zunft/uebersicht.html>
- xlvii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- xlviii SCHREIBER, Georg, Universitätsprofessor und bedeutender Kulturpolitiker der Zentrumspartei in der Weimarer Republik, * 5.1. 1882 in Rüdershausen (Eichsfeld, Provinz Hannover), als Sohn des Försters Franz Ignatz Schreiber, + 24.2. 1963 in Münster i. W
- xlix Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW-Verlag
- l <http://www.heiligenlexikon.de/BiographienB/Bartholomaeus.htm>

-
- li Rechte und Bräuche in Weinberg und Keller, von Gisela Graff-Höfgen, Schriften zur Weingeschichte, herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weins, Nr. 156
- lii Der Begriff Zehnt, Zehnter, der Zehnte (auch Kirchenzehnter; lat.: decenia, mittelniederdt.: teghede) bezeichnet eine etwa zehnprozentige traditionelle Steuer an eine religiöse (z.B.: Tempel, Kirche) sowie weltliche (König, Grundherr) Institution. Eine solche Abgabe war bereits im Altertum in verschiedenen Kulturen nicht nur des Orients bekannt und war über das Mittelalter bis in die frühe Neuzeit üblich.
- liii Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart
- liv Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW-Verlag
- lv Wein und Kultur, Bruno Götz, Seewald-Verlag Stuttgart
- lvi http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Stuttgart Nach den Zerstörungen des Dreißigjährigen Krieges – ein Viertel der Rebfläche lag 1648 brach - schlug das Pendel jedoch zurück: Zum Schutz des Stuttgarter Weinbaus wurde 1655 der Import fremden Weines verboten, und 1667 wurde auch das Bierbrauen untersagt. 1710 wurde dieses Verbot auf ganz Württemberg ausgedehnt. Auch Maßnahmen zur Qualitätssicherung gehen in die frühe Neuzeit zurück: Die erste, 1595 erlassene Herbstordnung regelte unter anderem den Lesebeginn, den sogenannten Herbstsatz, und den Betrieb der Keltern. Eine weitere Herbstordnung empfahl den Weinbauern im Jahr 1607 den Anbau von Qualitätssorten. Dies waren damals Klevner, Silvaner, Grüner Veltliner, Gutedel, Gewürztraminer und Muskateller. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts überwogen die weißen Rebsorten mit rund 80 %
- lvii Bader, Josef. Archivrat am Gr. Badischen General-Landesarchiv, geboren zu Thiengen im Klettgau am 20. December 1805, † zu Freiburg im Breisgau am 7. Februar 1883. B., der Sohn eines gräflich Schwarzenbergischen Beamten, genoss seine Gymnasialbildung zu Freiburg und bezog die dortige Universität, um Theologie zu studieren, wandte sich aber bald der Jurisprudenz zu bis er, wegen Theilnahme an der burschenschaftlichen Verbindung Germania, von der Universität relegirt wurde. Ohne Aussicht auf Verwendung im Staatsdienst wandte B. sich nun, einer seit früher Jugend gehegten Neigung folgend, dem Studium der Geschichte seiner Heimath zu, bei dem er von Männern wie Rotteck, Schreiber, Leichtlen Aufmunterung und Förderung fand.
- lviii eigentlich Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim, * 1493/94, † 1541, deutscher Arzt, Naturforscher und Philosoph; wirkte in Straßburg und Basel; kämpfte gegen die scholastische Einstellung der Medizin seiner Zeit, indem er das naturwissenschaftliche Experiment über die Buchüberlieferung stellte, und forderte die Unterstützung der Heilkraft der Natur durch ein naturgemäßes Leben.
- lix Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- lx schädliche Pflanzenlaus aus der Familie der Blattläuse, um 1860 von Amerika nach Europa geschleppt; Länge etwa 1 mm.

-
- lxi Hybride. Individuum, das aus der Vereinigung zweier Geschlechtszellen mit verschiedenem Erbgut hervorgegangen ist.
- lxii * 1811, † 1881, Revolutionär; organisierte mit G. von Struve 1848 den Badischen Aufstand; floh nach dem Scheitern in die Schweiz und wanderte von dort in die USA aus.
- lxiii Geschichte der Stadt Müllheim, Albert Julius Sievert, Verlag August Schmidt Müllheim
- lxiv Siehe Schriften zur Weingeschichte Nr. 166 von Dr. Günter Schruft
- lxv Geschichte der Stadt Müllheim, Albert Julius Sievert, Verlag August Schmidt Müllheim
- lxvi Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- lxvii amtlich meist als Umlegung bezeichnet, Neuordnung landwirtschaftlicher Grundstücke durch Zusammenlegung zersplitterten Grundbesitzes, meist auch Verbesserung des Wegenetzes, der Wasserführung u. ä.; negative Begleiterscheinungen durch Gefährdung von Kleinbiotopen, indem Feuchtgebiete entwässert, Hecken begradigt und Raine beseitigt werden.
- lxviii Badischer Wein, Carlheinz Gräter, DRW Verlag
- lxix http://de.wikipedia.org/wiki/Pierre_Galet
- lxx Synthetisches Unkrautvernichtungsmittel
- lxxi Das Weinjahr 2009 in Baden, Dr.V.Jörger, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
- lxxii Das Weinjahr 2009 in Baden, Dr.V.Jörger, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
- lxxiii Der Name - Chasslie = Chasselas sur lie - ist eine eingetragene Marke, die von wenige Erzeugern genutzt wird. Der Name ist eine Wortfindung aus „Chasselas“ (der internationalen Bezeichnung für Gutedel) und „sur lie“ (so nennt man in Frankreich Weine, die auf der Feinhefe gereift sind). „Chasslie“ ist demnach ein Premium-Gutedel, der länger als andere Weine, ja sogar bis zur Flaschenabfüllung auf der Hefe reift und dadurch einen biologischen Säureabbauprozess durchläuft. Der Chasslie schmeckt voller, anhaltender und mineralischer als normaler Gutedel, die verhaltene Frucht harmonisiert gut mit der geringen Säure.
- lxxiv Der Markgräfler Wein e.V. organisiert jährlich den Gutedel Cup und veranstaltet die öffentliche Preisverleihung. Mit mehr als 250 Anstellungen im Jahr 2010 behauptet der Gutedel Cup einmal mehr seine Sonderstellung als einer der international bedeutendsten Gutedelweinprämierungen. Neben den badischen Erzeugern aus dem Markgräflerland, der größten deutschen Gutedelanbauregion, nahmen auch Weinerzeuger aus dem ostdeutschen Anbaugebiet Saale-Unstrut und aus der Schweiz am Wettbewerb teil. Die 30-köpfige Jury ermittelte die jeweils zehn besten Weine in den

Kategorien „QbA trocken Markgräflerland“, „Kabinett trocken“, „Spätlese trocken“ und „QbA trocken international“.

lxxv <http://willisweinidee.wordpress.com/>