



universität
wien

Diplomarbeit

Titel der Diplomarbeit

„Arbeit im Weingarten einst und jetzt“

Verfasserin

Dr.ⁱⁿ Lieselotte Gutmann

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 307

Studienrichtung lt. Studienblatt: Kultur- und Sozialanthropologie

Betreuer: Univ. Prof. Mag. Dr. Bernhard Hadolt, M.Sc.

1. Inhaltsverzeichnis

1. Inhaltsverzeichnis.....	1
2. Einleitung	5
3. Marktgemeinde Schönberg am Kamp	6
3.1. Gründungsgeschichte der einzelnen Ortsteile der Großgemeinde Schönberg am Kamp	6
3.2. Entstehung der Großgemeinde	8
3.3. Landschaft, Klima	8
3.4. Geologie, Böden	9
3.5. Demographie	10
3.6. Wirtschaftliche Situation	11
4. Forschungsprozess	12
5. Methode	13
6. Allgemeines zum Weinbau	15
6.1. Stock- oder Pfahlkultur	17
6.2. Drahtrahmenkultur	18
6.3. Hochkultur	20
6.3.1. Unterstützung	21
6.3.2. Vorteile der Hochkultur	22
6.3.3. Verminderung des Arbeitsaufwandes bei der Hochkultur	24
6.3.4. Entwicklung der Erziehungsarten in Niederösterreich	26
6.3.5. Änderung der Sortenzusammensetzung	27
7. Ethnologische Arbeitsforschung	28
7.1. Institutioneller Rahmen der Arbeit	29
7.1.1. Hauswirtschaft	29
7.1.2. Örtliche Zusammenarbeit	31
7.1.3. Maschinengemeinschaften	31
7.1.4. Vermarktung von Wein	32
7.1.5. Landwirtschaftskammer	32
7.1.6. Kirche	32
7.1.7. Weinbauvereine	33
7.2. Kultureller Rahmen der Arbeit	33
7.3. Arbeit als Technik	34
7.4. Arbeit als menschliches Handeln	35
8. Weingartenarbeit als Technik	36
8.1. Beschreibung der Arbeiten im Weingarten zur Zeit der Stockkultur	36
8.1.1. Jahresübersicht der Arbeiten im Weingarten bei Stockkultur (nach Landsteiner1986: 21)	37
8.1.2. Rebschnitt	37
8.1.3. Bodenbearbeitung	40
8.1.3.1. Ausräumen	40
8.1.3.2. Hauen	40
8.1.3.2.1 Fasten - oder Keilhauen	41
8.1.3.2.2. Jathauen, Bandhauen, Weichweinhauen	41
8.1.3.2.3. Anziagn	42
8.1.3.3. Pflügen	42
8.1.4. Steckenschlagen	43

8.1.5. Laubarbeit.....	44
8.1.5.1. Jäten.....	44
8.1.5.2. Ausgeizen.....	44
8.1.5.3. Wipfeln	45
8.1.5.4. Binden.....	45
8.1.6. „Raingrasen“	46
8.1.7. Lese	46
8.1.8. Bandlreißen, Steckenziehen.....	48
8.1.9. Vermehrung von Rebstöcken	48
8.1.9.1. Vergruben	48
8.1.9.2. Vermehrung durch Schnittreben.....	49
8.1.9.3. Vermehrung durch Ableger	49
8.1.9.4. Veredelung von Reben	50
8.1.9.5. Rebschule	51
8.1.10. Neuauspflanzen eines Weingartens	52
8.1.11. Düngung	52
8.1.12. Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen	53
8.1.12.1. Reblaus (<i>Phylloxera vastatrix</i>).....	53
8.1.12.2. Pilzkrankheiten.....	55
8.1.12.2.1. Peronospora (Falscher Mehltau, Blattfallkrankheit, Lederbeerenkrankheit).....	55
8.1.12.2.2. Oidium Tuckeri (Echter Mehltau).....	58
8.1.14. Wildverbiss	59
8.1.15. Frostschäden	59
8.1.16. Schaden durch Hagelschlag.....	61
8.2.1. Rebschnitt	63
8.2.1.1. Rebmesser	63
8.2.1.2. Rebschere	64
8.2.1.3. Sägen.....	65
8.2.2. Bodenbearbeitung	65
8.2.2.1. Haue.....	65
8.2.2.3. Spaten	67
8.2.2.4. „Scher“ Flachhaue	67
8.2.2.5. Pflug - „Weiberschinder“	67
8.2.3. Steckenschlagen.....	69
8.2.3.1. Hammer zum Steckenschlagen	69
8.2.4. Steckenziehen.....	70
8.2.4.1. Steckenreißer	70
8.2.5. Laubarbeit.....	71
8.2.5.1. Sichel.....	71
8.2.6. Pflanzenschutzgeräte	72
8.2.6.1. Kupfervitriolspritze	72
8.2.6.2. Fahrbare Spritzen	72
8.2.6.3. Schwefelquaste.....	72
8.2.6.4. Blasbalg zum Schwefeln.....	73
8.2.6.5. Staubbütten.....	73
8.2.6.6. Kohlenstoffinjektor	74
8.2.7. Vermehrung.....	74
8.2.7.1. Veredelungszangen.....	74
8.3. Beschreibung der Arbeiten im Weingarten, wie sie heute durchgeführt werden .	75
8.3.1. Jahresübersicht der Arbeiten im Weingarten bei Hochkultur	75

8.3.2. Rebschnitt	75
8.3.3. Instandsetzung der Unterstützung	77
8.3.4. Anbinden	77
8.3.5. Austauschen der abgestorbenen Rebstöcke	78
8.3.6. Neuauspflanzung eines Weingartens	78
8.3.7. Laubarbeit.....	79
8.3.7.1. Jäten.....	80
8.3.7.3.Einschlaufen oder Einstricken	80
8.3.7.4. Wipfeln	80
8.3.7.5. Ausgeizen.....	80
8.3.7.6. Ausbrechen überschüssiger Triebe.....	81
8.3.8.Traubenausdünnung	81
8.3.9. Bodenpflege und Düngung	81
8.3.11. Schaden durch Vögel	85
8.3.12. Wildschaden.....	86
8.3.13. Frostschäden	86
8.3.14. Hagelschaden	87
8.3.15. Weinlese.....	87
8.3.15.1. Ein Tag bei der Weinlese	87
8.4. Geräte, Maschinen	90
8.4.1. Traktor	90
8.4.2.1. Rebschere	91
8.4.2.2. Säge, Astschere	91
8.4.2.3. Vorschneidemaschine.....	91
8.4.2.4. Häcksler.....	92
8.4.3. Anbinden	92
8.4.3.1. Bindezange	92
8.4.4. Neuauspflanzung	93
8.4.4.1. Pflanzmaschine	93
8.4.5. Laubarbeit.....	93
8.4.5.1.Entblättermaschine	93
8.4.5.2. Heftmaschine	93
8.4.5.3. Laubschneidegerät	93
8.4.5.4. Stammputzer oder Ausbrechgerät	94
8.4.6. Bodenpflege.....	94
8.4.6.1. Kultivator	94
8.4.6.2. Geräte zur Stockraumpflege	95
8.4.6.3. Rigolpflug.....	95
8.4.6.4. Geräte zur Ausbringung von Stroh	96
8.4.7. Pflanzenschutzgeräte	96
8.4.8. Lese	97
8.4.8.1. Traubenvollernter	97
8.4.8.2. Scheibtruhe	98
8.4.9. Wartung der Geräte und Maschinen	98
8.5. Aneignung von Wissen	99
9. Arbeit im Weingarten als Handeln	101
9.1. Beruf: Winzer, Winzerin	101
9.1.1. Berufsentscheidung	101
9.1.2. Notwendige Eigenschaften.....	102
9.1.3. Zeitstruktur.....	103
9.1.4. Arbeit im Freien	104

9.1.5. Umgang mit Misserfolgen.....	105
9.1.6. Körperliche Beanspruchung	105
9.1.7. Freude und Zufriedenheit mit dem Beruf.....	106
9.1.8. Ansehen in der Gesellschaft	107
10. Zusammenfassung.....	108
11. Quellenverzeichnis	111
11.1. Literatur	111
11.2. Internetquellen	114
11.3. Interviews und informelles Gespräch.....	117
11.4. Feldtagebuch.....	118
12. Abstract	119
13. Lebenslauf	121

2. Einleitung

Die Idee zur vorliegenden Arbeit entstand während meines Feldpraktikums in der Gemeinde Schönberg im Weinbaugebiet Kamptal. Die Eingrenzung des Feldes war dadurch vorgegeben. Am Ende des Feldpraktikums war mir klar, dass mein Interesse vor allem den Arbeiten im Weingarten gilt. Der Kontakt mit WinzerInnen jeden Alters ließ die Frage aufkommen, wie die „Alten“ die Arbeit im Weingarten im Gegensatz zu den „Jungen“ erlebt haben und welche Veränderungen im Weinbau innerhalb einer Generation stattfanden.

Ganz am Beginn steht eine Beschreibung des Feldes, nämlich der Marktgemeinde Schönberg am Kamp. Dabei wird unter anderem auf die natürlichen Voraussetzungen für den Weinbau wie Landschaft und Klima, Geologie und Böden eingegangen. Weiters werden der Forschungsprozess und die Methode dargelegt. Informationen den Weinbau betreffend sollen ein grundlegendes Wissen zum besseren Verständnis der folgenden Punkte bilden:

Die Arbeit im Weingarten soll nach dem Ansatz von Spittler, der Arbeit einerseits als Technik und andererseits als menschliches Handeln betrachtet, untersucht werden. Die Betrachtung von Arbeit als Technik erfordert eine Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte und der dazu verwendeten Geräte und Maschinen und bringt den ergologischen Aspekt in diese Arbeit ein. Außerdem besteht die Notwendigkeit darzulegen, wie sich die WinzerInnen das Wissen über die von ihnen angewendeten Techniken aneignen. Hier wird weitgehend die Sicht des Außenstehenden wiedergegeben. Der ökonomische Aspekt wird dieser Arbeit weitgehend ausgeklammert.

Um der Komplexität des Themas Arbeit gerecht zu werden, muss zusätzlich der Mensch mit seinem Handeln zum Ausgangspunkt weiterer Untersuchungen gemacht werden. Die Menschen und ihr autonomes Handeln stehen im Zentrum des Interesses. Da sie dabei nicht „im luftleeren Raum“ agieren, müssen der institutionelle und der kulturelle Rahmen, in dem sie eingebettet sind, thematisiert werden.

Da Arbeit zum Beruf wird, wenn der Handelnde den Großteil seiner Zeit einer bestimmten Arbeit widmet, wird der Beruf WinzerIn aus der Sicht der WinzerInnen von Schönberg untersucht. Es werden Fragen danach gestellt, wie die Berufsentscheidung zustande kommt, welche Eigenschaften WinzerInnen mitbringen müssen, wie ihre Zeit strukturiert ist, wie sie mit den Anforderungen, die Arbeit im Freien mit sich bringt, zurechtkommen, wie es um Freude, Zufriedenheit im Beruf aber auch den Umgang mit Misserfolgen steht und zuletzt, wie sie ihre Stellung in der Gesellschaft beurteilen.

Die Untersuchung bezieht sich einerseits auf die Zeit der Stockkultur, die die älteren WinzerInnen in Schönberg noch miterlebt haben, als auch auf den Weinbau, wie er heute betrieben wird. Zuletzt werden diese beiden Phasen miteinander verglichen.

3. Marktgemeinde Schönberg am Kamp

Die Marktgemeinde Schönberg am Kamp gehört zum Verwaltungsbezirk Krems und liegt an beiden Seiten des Kamp. Sie setzt sich aus 13 Katastralgemeinden mit 14 Ortschaften zusammen. Diese sind: Schönbergneustift, Schönberg, Mollands, See, Stiefern, Thürneustift, Buchberger Waldhütten, Altenhof, Plank, Oberplank, Fernitz, Freischling, Raan und Kriegenreith. Die Gemeindefläche beträgt 53 Quadratkilometer (Internet1).

Bis 1967 bestanden sechs eigenständige Gemeinden. Zur Gemeinde Freischling gehörten die Katastralgemeinden Kriegenreith und Raan, bei Mollands war See zugehörig. Zu Plank gehörten die Katastralgemeinden Altenhof, Fernitz und Oberplank. Bei Stiefern waren Buchberger Waldhütten und Thürneustift. Schließlich bestanden noch die Gemeinden Schönberg und Schönberg-Neustift (Filsmaier1974: 7).

Die Großgemeinde grenzt im Norden und Osten an die Bezirke Horn und Hollabrunn, im Süden und Westen an die Großgemeinden Langenlois und St. Leonhard am Hornerwald (Filsmaier1974: 10).

3.1. Gründungsgeschichte der einzelnen Ortsteile der Großgemeinde Schönberg am Kamp

Für eine frühe Besiedlung des Gemeindegebietes von Schönberg sprechen Funde aus der Steinzeit und der Eisenzeit, die im Langenloiser Heimatmuseum gezeigt werden (Filsmaier1974: 21).

Im Folgenden wird kurz die Entstehungsgeschichte der Ortsteile der einzelnen Gemeinden dargestellt.

Der Ortsteil Stiefern wird als erster urkundlich erwähnt. Anlass war die Schenkung eines Waldbesitzes an den Bischof von Freising in den Jahren 902 n. Chr. oder 903 n. Chr.. Im Jahr

1006 n. Chr. gab es wahrscheinlich schon eine Kirche in Stiefern (Filsmaier1974: 24). Heute zeigt sich der Ort als typische Kirchensiedlung, die sich um die Wehrkirchenanlage erstreckt (Eppel1984: 214).

Die Siedlung Buchberger Waldhütten ist Teil der Streusiedlungen im Gföhlerwald. Die Besiedlung erfolgte um 1700 n. Chr. (Filsmaier1974: 54).

Thürneustift bestand schon im Jahr 1347 n. Chr. und stand im Lauf der Jahrhunderte immer in engem Zusammenhang mit Stiefern (Filsmaier1974: 60).

Um das Jahr 1130 n. Chr. bewohnte die Familie „de Plauniche“ eine Burg im ehemaligen Oberplank und im Jahr 1267 n. Chr. wird in Unterplank erstmals eine Kirche erwähnt. In beiden Ortsteilen spielten aufgrund der Lage direkt am Kamp Mühlen eine wichtige Rolle. (Filsmaier1974: 29 – 31).

Im 13. Jahrhundert wird Fernitz und im 14. Jahrhundert Altenhof in einer Urkunde genannt (Filsmaier1974: 52, 55).

Der Ortsteil Freischling findet um 1180 n. Chr. seine erste urkundliche Erwähnung (Filsmaier1974: 37).

Kriegenreith, das immer in enger Verbindung zu Freischling stand, und Raan wurden 1453 n. Chr. in einem Kaufvertrag erwähnt (Filsmaier1974: 58).

Mollands erscheint erstmals im Jahr 1208 n. Chr. in einer Urkunde. Allerdings scheint in einem Dokument aus dem 10. Jh. der Zeuge Uodellant auf, der möglicherweise der Gründer und auch Namensgeber von Mollands war. Im Rahmen einer sogenannten genetivischen Ortsnamensbildung von Ullantsdorf über zem Ullants zu Muelantz und dann Mollands lässt sich auf eine auf ihn zurückgehende Gründung schließen (Filsmaier1974: 47 – 48).

Im 19. Jahrhundert kam die Ortschaft See von Langenlois zu Mollands. Auf ihrem Gebiet befindet sich ein ca. 17 ha „See“. Man sieht heute aber nur mehr ein Schilfgebiet, das im Herbst zum Leidwesen der Winzer den Staren, die immer wieder Schäden in den Weingärten verursachen, als Nachtquartier dient (Filsmaier1974: 59).

Filsmaier (1966: 15) führt aus, dass die erste gesicherte urkundliche Nennung von Schönberg aus dem Jahr 1168 n. Chr. stammt, wo Rapoto de Scoennberc, ein Kuenringer, Unterzeichner ist. Rapoto gilt als Begründer der Familie der Herren von Schönberg. Um das Jahr 1200 n. Chr. gründen diese die Pfarre Schönberg (Filsmaier1966: 19 – 21). In einer Urkunde aus dem Jahr 1475 n. Chr. werden die „Bürger“ von Schönberg genannt. Diese Bezeichnung war nur für Bewohner von Märkten und Städten zulässig. Schönberg war also damals schon ein Markt (Filsmaier1966: 42). Während des Dreißigjährigen Krieges wurde die Burg in Schönberg zerstört und ab dem 18. Jahrhundert bauten die Bewohner der Umgebung die Mauern ab und

beschafften sich so günstiges Baumaterial Heute sind nur wenige Mauerreste zu sehen (Filsmaier1966: 34 – 35).

Es wird vermutet, dass in der ‚Schönberger Neustift‘ ursprünglich die Knappen der Schönberger Ritter wohnten. Um 1550 n. Chr. gibt es eine urkundliche Erwähnung des Ortes ‚Neustift zu Schönberg‘ (Filsmaier1974: 56).

3.2. Entstehung der Großgemeinde

In den späten 1960er Jahren gab es in Österreich Überlegungen dahingehend, dass große Gemeinden effizienter verwaltet werden können als kleine. Ziel war, die Kosten zu senken und Synergien zu nutzen. In Niederösterreich wurde dazu der NÖ- Plan entwickelt. Allerdings verliefen die von der Politik verordneten Gemeindegemeinschaften nicht immer reibungslos, weshalb auch Zwangsfusionierungen durchgeführt wurden (Müller2008: 505). Für diese war als Termin der 1. Jänner 1971 vorgesehen (Filsmaier1974: 7).

Im Jahr 1967 schlossen sich die Gemeinden Schönberg, Mollands und Schönberg-Neustift freiwillig zusammen. 1969 kam die Gemeinde Freischling ebenfalls aus freien Stücken dazu. Mit 1. 1. 1971 wurde die Gemeinde Zöbing-Schönberg gebildet, die aber nur für kurze Zeit Bestand hatte, weil die Bevölkerung damit unzufrieden war. Im Jänner 1972 schließlich wurde Zöbing an Langenlois angeschlossen und Plank und Stiefern in die Gemeinde Schönberg eingegliedert (Filsmaier1974: 7 - 8).

3.3. Landschaft, Klima

Schönberg liegt im südöstlichen Waldviertel auf einer Seehöhe von 226 Metern und erstreckt sich auf beiden Seiten des Kamp (Internet 5).

Der Kamp entspringt im Weinsberger Wald, fließt bis Rosenberg nach Osten und wendet sich dann nach Süden. Schließlich mündet er östlich von Krems in die Donau (Brockhaus2005. Bd. 14: 356). Der Name Kamp kommt aus der keltischen Sprache und bedeutet „krummer Fluss“. Er macht jeweils zwischen Plank und Altenhof und Stiefern und Schönberg eine große Schlinge (Filsmaier1974: 80).

Entlang des östlichen Kampufers verläuft der Westabhang des Manhartsberges. Das rechte Kampufer wird von den Ausläufern des Gföhlerwaldes gebildet, die teilweise steil abfallen. Sowohl Manhartsberg als auch der Gföhlerwald bestehen aus Urgestein. Im Gebiet von Stiefern und zwischen Schönberg und Mollands findet man Lössterrassen, auf denen Weinbau betrieben wird (Filsmaier1974: 13).

Was das Klima betrifft, liegt die Gemeinde Schönberg am Übergang vom kontinental geprägten Hochflächenklima zum pannonisch geprägten Hochflächenklima. Dieses Gebiet gehört zu den trockensten Regionen in ganz Österreich (Nagl2002: 64 – 65).

Die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge im Kamptal beträgt 530 Millimeter. Tagsüber kann es im Sommer sehr heiß sein, in der Nacht bringt Wind aus dem Waldviertel Abkühlung. Das beeinflusst die Aromenbildung in den Trauben positiv (Egle2007: 170).

3.4. Geologie, Böden

Da für den Weinbau nicht nur der Boden, sondern auch der Untergrund wichtig ist, sollen hier die geologischen Gegebenheiten dargestellt werden.

Geologisch wird das Kamptal der Böhmisches Masse zugerechnet. Hier findet man hauptsächlich kristalline Gesteine, wie Granit und Gneis, die auch als Urgesteine bezeichnet werden (Gottschling2002: 8 – 9).

Daneben gibt es geologisch weit jüngere Gebiete, die mit Lehm, Löß, Sanden und Schottern bedeckt sind. Diese befinden sich im Gebiet von Mollands, um Stiefern, nordöstlich von Neustift, bei Altenhof und Plank (Filsmaier1974: 19).

Dementsprechend vielfältig sind die entstandenen Böden (Bodentypengruppen). Im Untersuchungsgebiet findet man Auböden, Braunerde, Schwarzerde, Ranker und Rendsina, Reliktböden und sehr vereinzelt Gleyböden. Dominierend sind die Braunerdeböden. Aus der Bodenkarte ist erkennbar, dass Weinbau auf allen Bodentypen mit Ausnahme der Gleyböden betrieben wird.

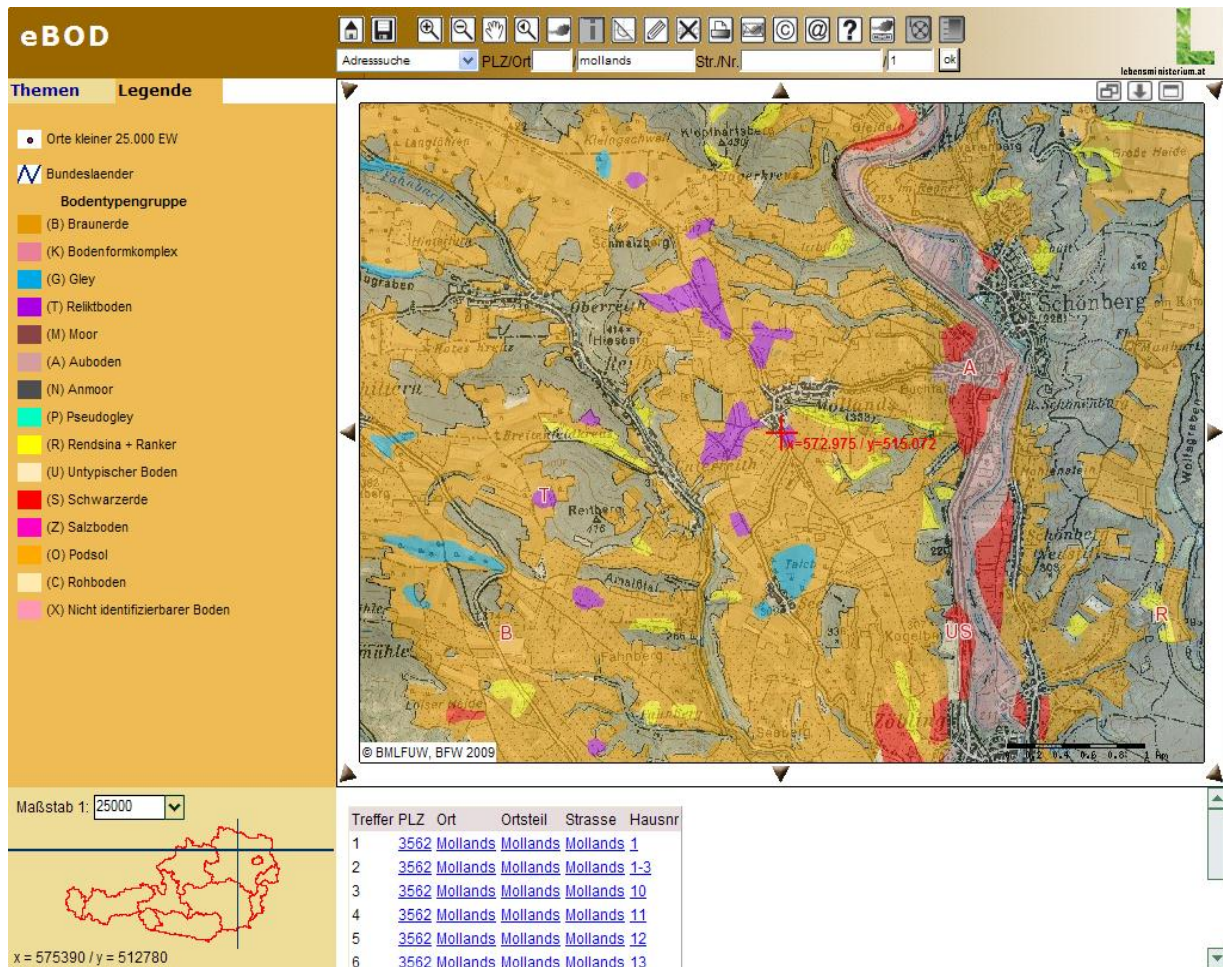


Abb.: 1 Bodenkarte von Schönberg am Kamp (Internet 36)

3.5. Demographie

Es gibt 1891 Hauptwohnsitze und 669 Nebenwohnsitze laut Stand vom 31.12.2010 (Internet 1). Mit dem 1.1.2011 gibt die Statistik 1889 Einwohner an (Internet 7). Im Jahr 1951 waren es noch 2408 Personen. Bis zum Jahr 1991 sank die Einwohnerzahl unter die Marke von 2000 Personen (Internet2).

3.6. Wirtschaftliche Situation

Die Statistik weist für das Jahr 2009 961 erwerbstätige Personen aus. Dies entspricht einer Erwerbsquote von 53%. 13,7 % der Erwerbstätigen waren in der Land- und Forstwirtschaft tätig (Internet 8).

Im Jahr 1987 wurden 210 Weinbaubetriebe in Schönberg gezählt, die eine Fläche von 475,67 ha bewirtschafteten (Wohlfahrt1990: 176). Im Rahmen der Agrarstrukturerhebung im Jahr 1999 wurden 78 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, die im Haupterwerb geführt wurden, und 148 Nebenerwerbsbetriebe erhoben. Es gab 6 Betriebe juristischer Personen. Die durchschnittliche Größe der Haupterwerbsbetriebe lag bei 20,6 ha, die der Nebenerwerbsbetriebe bei 5,3 ha. Die Betriebe juristischer Personen hatten eine durchschnittliche Größe von 84,8 ha (Internet 3).

Die Weingartengrunderhebung aus dem Jahr 2009, durchgeführt von der Statistik Austria (Internet 4: 47), hat ergeben, dass in der Gemeinde Schönberg 107 Betriebe eine Weingartenfläche von 361,64 ha bewirtschaften. Davon sind 282,15 ha mit Weißwein- und 75,31 ha mit Rotweinsorten bepflanzt und ertragsfähig. Die Anzahl der Betriebe hat in den letzten zwanzig Jahren ca. um die Hälfte abgenommen.

In der Gemeinde gab es im Jahr 2001 55 nichtlandwirtschaftliche Arbeitsstätten (Internet 9).

Der Tourismus war und ist auch heute ein wichtiger Faktor für die Gemeinde Schönberg (Internet 12). Schon vor mehr als hundert Jahren war das Kamptal ein beliebtes Ziel für Sommerfrischler. Anziehungspunkte waren die schöne Landschaft, der Kamp, an dessen Ufern es Bäder gab, und der gute Wein. Es gibt mündliche Berichte, dass sich in Schönberg der erste Wiener Sommergast schon um das Jahr 1875 aufgehalten hat. Zu dieser Zeit konnte man mit der Bahn von Wien bis Hadersdorf fahren, dann musste man auf ein Pferdefuhrwerk umsteigen. Zwischen den beiden Weltkriegen bestand an den Sommerwochenenden bereits eine Direktverbindung mit der Bahn von Wien nach Horn, der sogenannte „Busserlzug“. Die berufstätigen Männer wurden von ihren Familien, die den Sommer im Kamptal verbrachten, an den Wochenenden mit Busserln begrüßt und verabschiedet (Trautsamwieser1982: 39 – 45).

Im Sommerfrischemuseum, das vom Verein Alte Schmiede betrieben wird, kann man sich ein Bild davon machen, wie die Sommerfrischler bei den Weinhauerfamilien damals untergebracht waren (Internet 11).

4. Forschungsprozess

In diesem Abschnitt möchte ich zuerst die Überlegungen darlegen, die zur Abfassung dieser Arbeit geführt haben, und im Weiteren den Ablauf des Forschungsprozesses. Ausgangspunkt für meine Beschäftigung mit dem Thema Arbeit im Weingarten war die Teilnahme am Feldpraktikum „Wein, WinzerInnen und Weinbauern im Kamptal“ unter der Leitung von Gertraud Seiser und Andrea Heistingner von 12.11.2010 bis 20.11.2010 und von 14.1.2011 bis 23.1.2011 in Schönberg am Kamp.

Im Lauf des ersten Feldaufenthaltes entschied ich mich nach Gesprächen mit den Betreuerinnen, die Pflanzenschutzmaßnahmen wie sie zur Zeit der Stockkultur üblich waren, zu untersuchen und dann einen Vergleich mit den heutigen Methoden anzustellen. Aus diesen Überlegungen heraus führte ich Interviews mit einigen SeniorInnen unter den WinzerInnen und mit aktiven WinzerInnen, die unterschiedliche Wirtschaftsweisen¹ praktizieren. Dabei konnte ich bereits alte Arbeitsgeräte, die von den „Alten“ noch aufbewahrt werden, kennenlernen.

Am Ende des zweiten Feldaufenthaltes war das Interesse am Weinbau bei mir so weit geweckt, dass ich mich entschloss, diesen zum Thema meiner Diplomarbeit zu machen. In der Zwischenzeit hatte ich einen Überblick über die Arbeitsgebiete der WinzerInnen, nämlich Weingarten, Kellerwirtschaft und Verkauf, bekommen. Mein Interesse galt aber weiterhin den Arbeiten im Weingarten. Nach weiteren Gesprächen mit meiner Betreuerin stand schließlich das Thema „Arbeit im Weingarten einst und jetzt“ fest.

Ich konnte einen Großteil der Daten, die ich bei den Feldaufenthalten gesammelt hatte, beim Verfassen der Diplomarbeit verwerten. Es zeigte sich, dass auch die Interviews, die meine StudienkollegInnen geführt hatten, viele für mich brauchbare Informationen enthielten. Für die noch notwendigen Interviews war es ein großer Vorteil, dass ich schon wusste, an welche WinzerInnen ich mich am besten wenden konnte.

Die Teilnahme am Rebschnitt und die Mitarbeit bei der Weinlese ließen mich die Beanspruchung des Körpers bei jahrelanger Weingartenarbeit erahnen.

Besuche im Stadtarchiv in Langenlois, im **museum**krems und im Loisium rundeten mein Bild, das ich von der Arbeit im Weingarten bekam, ab.

Im Stadtarchiv in Langenlois gibt es Fotomaterial, das die Arbeiten im Weingarten zur Zeit der Stockkultur dokumentiert. Im **museum**krems werden alte Arbeitsgeräte für die

¹ Konventionelle, organisch-biologische und biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Weingartenarbeit gezeigt. Mir fehlte allerdings fast überall die genaue Benennung und Erläuterung der Funktion der Ausstellungsstücke. Wenn ich nicht schon vor dem Besuch ausgiebige Recherchen betrieben hätte, wäre es mir kaum möglich gewesen, mir ein umfassendes Bild von der Weingartenarbeit zu machen. Einzige Ausnahme war ein Dokumentarfilm über das Hüterwesen und die Weinlese in der Wachau. Hier wurden konkret alle Arbeitsgänge gezeigt.

Im Loisium in Langenlois liegt der Schwerpunkt auf der Kellerwirtschaft und Weinbereitung. Ich konnte zwar die wichtigsten alten Geräte für die Arbeiten im Weingarten finden und den Funktionen zuordnen, ohne Vorwissen wäre es mir auch hier nicht möglich gewesen. Einige Unklarheiten konnte ich beim anschließenden Gespräch mit Winzer D, dem ich die Fotos zeigte, ausräumen.

5. Methode

Die Feldforschung für die vorliegende Arbeit begann mit der Vorbereitung auf das Feldpraktikum.

Am Beginn stand Literatur- und Internetrecherche zum Thema Weinbau. Ein Besuch in der Gemeinde Schönberg vor Beginn des Feldpraktikums brachte mir einen Überblick über die räumliche Struktur des Feldes. Ich konnte Informationsmaterial in der „Alten Schmiede“ sammeln, das eine Ergänzung der Informationen aus dem Internet brachte.

Während des Feldpraktikums erfolgte die Auswahl der WinzerInnen, die als InterviewpartnerInnen fungieren sollten, nach den speziellen Interessen der jeweiligen StudentInnen. Alle TeilnehmerInnen führten qualitative Untersuchungen durch. Das bedeutet, dass nicht die Quantität bei der Datenerhebung und -auswertung im Vordergrund steht, sondern die „inhaltliche Interpretation komplexer Informationen“ (Beer2003: 11).

Der enge Kontakt mit den StudienkollegInnen förderte den Gedankenaustausch und ermöglichte die Sicht aus mehreren Blickwinkeln. Es entstand im Laufe der zwei Feldaufenthalte ein Wissenspool, der mir für die Verfassung der Diplomarbeit ebenfalls zur Verfügung stand.

Meine eigene Vorgangsweise bei der Datenerhebung im Feld bestand in teilnehmender Beobachtung, Führung informeller Gespräche und themenzentrierter Interviews.

Mit der Methode der teilnehmenden Beobachtung wird versucht, sich den Menschen, deren Verhalten untersucht werden soll, anzupassen. Dann kann man sich als Forscher/in „in einem sozialen Umfeld bewegen“, das „aus der Perspektive eines Teilnehmers“ untersucht werden soll (Hauser-Schäublin2003: 43 – 44).

Spittler (1998: 56) erweitert diesen Ansatz und spricht in diesem Zusammenhang von „dichter Teilnahme“. Unter ‚dicht‘ versteht er „nicht nur im Sinne von Geertz die interpretative im Gegensatz zur dünnen Beschreibung einer Situation“, sondern die soziale Nähe im Rahmen der Teilnahme (Spittler1998: 56).

Im Zentrum des Interesses bei der dichten Teilnahme steht das Handeln von Personen, das mit sinnhaftem Verhalten gleichzusetzen ist (Spittler1998: 74). „Beobachten heißt ein gezieltes Hinschauen, es bedeutet ein gesteigertes Interesse an einem Gegenstand, einer Person oder einem Prozeß [sic]...“ (Spittler1998: 74). „Teilnahme in der einfachsten Form heißt Dabeisein“ (Spittler1998: 55). Diese Vorgangsweise gestattet ein Miterleben in der Forschung. Dabei sind alle Sinne gefordert und zusätzlich „das körperliche und seelische Fühlen“ (Spittler1998: 57). Allerdings muss man sich der Tatsache bewusst sein, dass man nicht unbedingt das gleiche erlebt, wenn man sich in derselben Situation befindet (Spittler1998: 58). Mit der Mitarbeit bei der Weinlese versuchte ich, die Kriterien der „dichten Teilnahme“ ansatzweise zu erfüllen.

Das Gespräch ist sowohl für Hauser-Schäublin (2003: 45) als auch für Spittler (1998: 59) Bestandteil der teilnehmenden Beobachtung. Denn „ohne verbale Kommunikation gibt es im Prinzip keine Teilnehmende Beobachtung“ (Hauser-Schäublin2003: 45).

Qualitative Interviews haben den Charakter eines Gespräches, aber der Dialog ist nicht gleichberechtigt, denn „eine Person soll von der anderen möglichst viel erfahren“ (Schlehe2003: 72). Für problem- bzw. themenzentrierte Interviews wird ein Leitfaden erstellt. Es sind im Lauf dieser Interviews Abschweifungen, Verständnisfragen oder die Konfrontation mit Widersprüchen möglich (Schlehe2003: 78).

Die Dokumentation der gesammelten Daten erfolgte im Feldtagebuch, in Form von Tonaufnahmen, die anschließend transkribiert wurden, und Fotos.

Entsprechend den Kriterien, die dem Ansatz von Spittler zum Thema Arbeit entsprechen, wurden die Interviews anonymisiert, kodiert und analysiert.

6. Allgemeines zum Weinbau

Vitis vinifera, die echte Weinrebe, gehört zu der Gattung der Weinrebengewächse. Diese schlingen sich an allem, was unterstützend wirkt, ähnlich den Lianen in die Höhe oder bilden kletternde Sträucher. Die Blüten stehen in Rispen. Die Früchte sind die Weinbeeren, die frisch als Tafeltrauben oder getrocknet als Rosinen gegessen werden, bzw. gepresst als Traubensaft und vergoren als Wein getrunken werden (Brockhaus2005: Bd.29: 598 – 599).

Wildreben wurden in den Gebieten südlich des Kaspischen Meeres kultiviert und von den Phöniziern, den Griechen und den Römern im Mittelmeerraum bis Spanien und um das Schwarze Meer verbreitet (Bauer2002: 8). Die ältesten Kernfunde von *Vitis vinifera* in Österreich stammen aus der Hallstattzeit (ca. 700 v. Chr.). Sie wurden in einem Grabhügel in Zagersdorf im Burgenland entdeckt (Egle2007: 89).

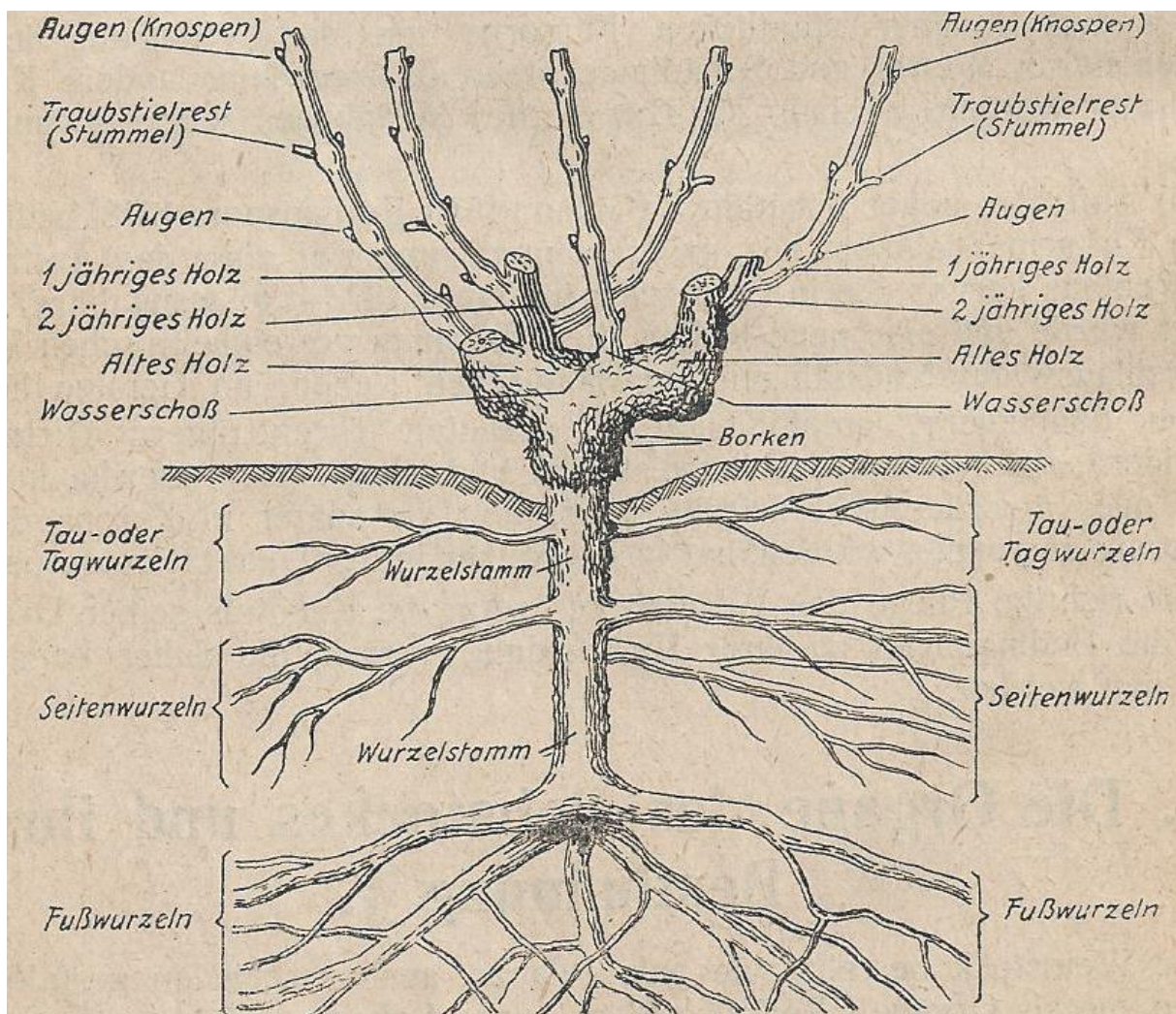


Abb. 2: die unter- und oberirdischen Organe des Rebstockes (Arthold1946: 8)

Im Gebiet des heutigen Österreich betrieben bereits die Kelten und die Römer Weinbau. Die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaues in Österreich erfolgte in der Lebensgeschichte des Heiligen Severin, der sich in Mautern an der Donau aufhielt und 482 n. Chr. starb (Bauer2002: 9). Die klimatischen Bedingungen und die Donau als Transportweg bildeten günstige Voraussetzungen für die Entstehung des Weinbaues (Landsteiner1992: 11).

Die Kulturtechnik des Weinbaues wird mit dem Gartenbau verglichen, wo eine ähnlich intensive Pflege der Pflanzen und des Bodens notwendig ist (Landsteiner1992: 38). Heintl (1821: 102) beschreibt den Weinbau als künstlichen und mühsamen Gartenbau.

Seit dem 3. Jahrhundert n. Chr. wird im Gebiet von Schönberg Weinbau betrieben (Filsmaier1966: 56). Das fällt in die Zeit der Aufhebung des Weinbauverbotes in den Provinzen des römischen Reiches durch Kaiser Probus (276 – 282 n. Chr.) (Kühnel1965: 5).

Zur Zeit der Völkerwanderung kam es zu einem Rückgang des Weinbaues. Die Besiedlung des Gebietes durch Franken und Bayern belebte den Weinbau wieder (Filsmaier1966: 56). Bayrische Klöster und auch der Erzbischof von Salzburg förderten den Weinbau entlang der Donau und in deren Seitentälern (Egle2007: 91).

Im Jahr 1548 wurde von Kaiser Ferdinand I. eine Weingartenordnung für Krems und Stein und die Herrschaften von der mährischen Grenze bis zum Tullner Feld herausgegeben. Diese verbot das neue Aussetzen von Weingärten und regelte die Verpachtung von Weingärten. Es wurde auch eine angemessene Entlohnung der Weingartenarbeiter festgeschrieben (Kühnel1965: 6). Die Arbeiter, die keine Niederösterreicher waren, wurden verpflichtet, zuerst drei Jahre bei einem Hauer zu lernen, bevor sie ein Winzer im Weingarten arbeiten lassen durfte (Landsteiner1986: 8). Diese Blütezeit des Weinbaues dauerte bis zum Ende des 16. Jahrhunderts. Im 17. Jahrhundert brachten hohe Abgaben auf Wein und der Dreißigjährige Krieg einen Rückschlag für den Weinbau in Österreich. Erst unter Kaiserin Maria Theresia (1717 – 1780) kam es zu einem erneuten Aufschwung. Kaiser Josef II. gestattete durch einen Erlass, „die eigene Fechsung auch im eigenen Haus zu verkaufen“, was den Grundstein für den Heurigen legte (Bauer2002: 9 – 10).

Um 1900 bereiteten den Winzern die Reblaus und Krankheiten wie Peronospora und Oidium große Probleme (Filsmaier1966: 57). In Österreich sank die Weinbaufläche durch die enormen Schäden um ca. 50% (Bauer2002: 10).

Die Umstellung auf Unterlagsreben aus Amerika brachte einen Ausweg aus der Krise. 1923 waren erst 32 % der vernichteten niederösterreichischen Rebflächen wiederhergestellt (Sandgruber2002: 253 - 256).

Mitte des 20. Jahrhunderts schuf Lenz Moser mit der Entwicklung der Hochkultur die Voraussetzungen für eine „Mechanisierung und Rationalisierung des Weinbaues“ (Bauer2002: 10).

Die Menschen entwickelten bei der Kultivierung der Weinreben unterschiedliche Methoden, um einen zufriedenstellenden Ertrag bei der Traubenernte zu erzielen. Man spricht dabei von den verschiedenen Erziehungsarten der Weinstöcke. Die klimatischen Verhältnisse beeinflussten die Entscheidung der Menschen für eine bestimmte Erziehungsart (Landsteiner1986: 5).

Vom Mittelalter an bis ins 19. Jahrhundert lief die Arbeit im Weingarten in Niederösterreich nahezu unverändert ab (Landsteiner1992: 48). Die Erziehungsart der Wahl war die Stock- oder Pfahlkultur. Die niederen Drahtrahmenkulturen bildeten dann den Übergang zur heute üblichen Hochkultur (Landsteiner1986: 5, 73).

6.1. Stock- oder Pfahlkultur



Abb. 3: Stockkultur, Weinlehrpfad Schönberg. Foto: L. Gutmann, Nov. 2010

Als Stockkultur bezeichnet man jene Erziehungsart der Weinreben, bei der der „Stamm des Weinstockes ungefähr 20 cm aus dem Boden herausragt und die jungen Reben durch etwa 1,50 m hohe Holzpfähle, an denen sie festgebunden sind, unterstützt werden“. Durch regelmäßiges Zurückschneiden der Triebe entsteht knapp über dem Boden eine Verdickung, der sogenannte „Kopf“ des Weinstockes (Landsteiner1986: 5). Man spricht in diesem Zusammenhang auch von Kopferziehung. Diese Erziehungsart ist in Regionen mit strengen Wintern verbreitet (Arthold1946: 65). Allerdings hatte die Bodenwärme ein frühes Austreiben der Rebstöcke im Frühling zur Folge, sodass Spätfröste großen Schaden anrichten konnten (Edlinger2007: 17).

Für die händische Bearbeitung waren ein Stockabstand von mindestens 90 cm und ein Reihenabstand von mindestens einem Meter notwendig (Arthold1946: 61 -62).

Der Arbeitsaufwand war bei dieser Erziehungsart sehr groß. Als Mitte des 19. Jahrhunderts viele Menschen in die Städte zogen, wurde es immer schwieriger, genügend Arbeitskräfte für den arbeitsintensiven Weinbau zu finden. Es war also notwendig, Methoden zu finden, mit denen die Handarbeit im Weingarten reduziert wurde (Landsteiner1986: 71).

6.2. Drahtrahmenkultur

Ab 1863 wurde in der Klosterneuburger Versuchsanstalt mit der Drahtrahmenerziehung experimentiert. Dabei setzte man stabilere Pfähle in größeren Abständen in die vorhandenen Stockkulturen und spannte dann Drähte. Hier konnten die jungen Triebe hineingesteckt werden, sodass man sich das Binden ersparte. Der Weingroßhändler und Gutsbesitzer Schlumberger begann im Jahr 1874 seine Weingärten auf die Drahtrahmenerziehung umzustellen. Bis in die 1930er Jahre fand diese Methode Verbreitung, aber fast nur in dem Gebiet südlich von Wien. Nach 1938 wurde die Drahtrahmenerziehung in den Lehrplan der Weinbauschulen integriert (Landsteiner1986: 73 - 74).

Zusätzlich begann man die Stammhöhe auf bis zu 80 cm zu vergrößern und in einem Reihenabstand von 1,2 Metern auszupflanzen (Landsteiner1986: 74).

Die Vergrößerung des Reihenabstandes ermöglichte die Bodenbearbeitung mit dem Pflug (Arthold1946: 62).

Es gab allerdings auch Kritik an der Drahtrahmenerziehung. Moser (1950: 6) berichtet, dass Kritiker meinten, „der ‚Drahtrahmenwein‘ halte keinen Vergleich mit dem ‚Steckenwein‘ aus“.

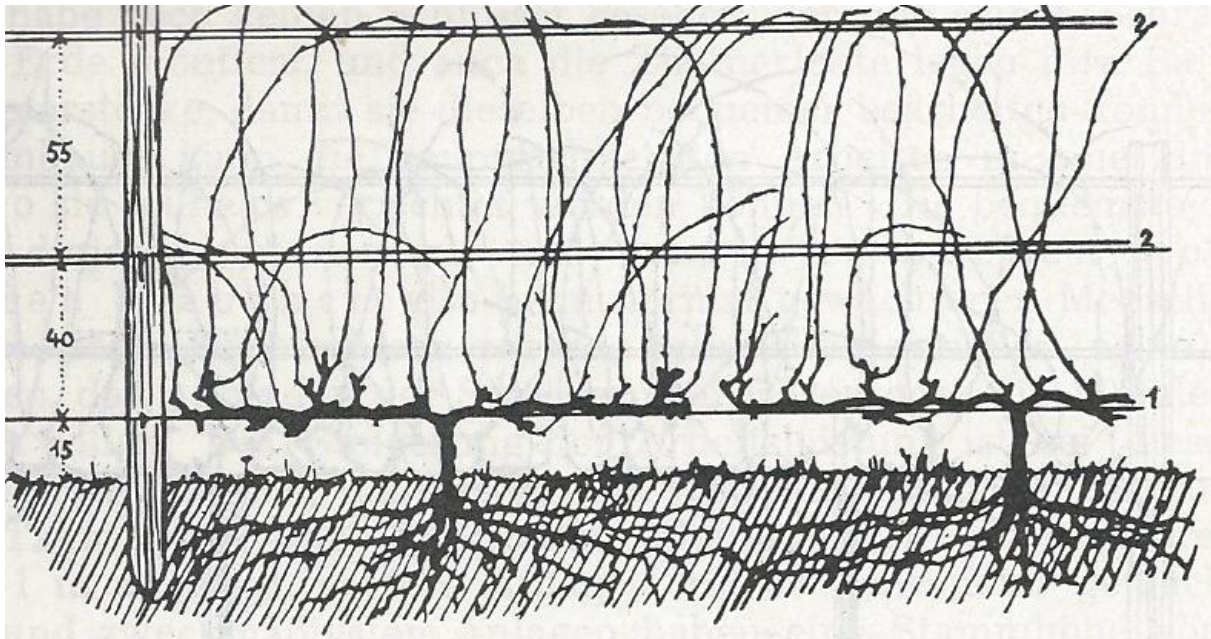


Abb. 4: Niedere Drahtrahmenerziehung (Moser1950: 59)

Moser (1950: 14 – 15) führt ebenfalls einige Punkte an, die begründen, „warum die alten Kulturmethoden nicht beibehalten werden können“:

Es ist unnatürlich für die Weinstöcke, so eng nebeneinander wachsen zu müssen.

Die Pflegearbeiten so nahe am Boden sind für den Winzer anstrengend und führen zu geringerer Arbeitsleistung.

Die Peronosporainfektion geht vom Boden aus und wird durch eine niedrige Erziehung begünstigt.

Die Neuanlage einer engen, niederen Pflanzung ist teurer und der Bedarf an vielen Arbeitskräften im Betrieb das ganze Jahr über verursacht hohe Kosten.

Die Winzer sollen das Angebot an technischen Hilfsmitteln nützen, mit Hilfe derer sie die körperliche Anstrengung reduzieren und gleichzeitig die Arbeitsleistung steigern können.

Nur die Modernisierung im Weinbau kann helfen, die schlechte Lebenssituation der Weinbauern, die durch das Auftreten von Reblaus, Peronospora und Oidium noch verschärft wurde, zu verbessern und somit die Abwanderung der jungen Menschen in andere Berufe stoppen.

6.3. Hochkultur

Der Winzer Lenz Moser (1905 – 1978) aus Rohrendorf bei Krems kam bei der harten Weingartenarbeit und auf seinen Reisen in andere Weinbaugebiete Europas zu der Überzeugung, dass sich im österreichischen Weinbau einiges ändern muss, wenn die Winzer in Zukunft erfolgreich sein wollen (Moser1950: 5 - 6). Er war der Meinung, dass sich „im Weinbau [...] seit Noah's [sic!] Zeiten nichts zum Vorteil geändert“ hat und dass durch neu auftretende Schädlinge die Handarbeit sogar noch um 20% zugenommen hat. Der ökonomische Aspekt im Weinbau war bei Mosers Überlegungen ebenfalls ein wichtiger Punkt. Das alles mache den Beruf des Winzers für die jungen Menschen nicht gerade attraktiv. Die Winzer sollten bestrebt sein, „mit wenig Arbeit viel und guten Wein“ zu erzeugen (Moser1950: 10 - 11).

Es musste sich im Denken der Winzer einiges ändern. Die Art, wie der Weinstock bei der Stockkultur behandelt wird, nämlich angebunden an einen Pfahl, sieht Moser als Bild des unfreien Weinbauers. Der Winzer sollte in Zukunft „kein Arbeitssklave“ mehr sein, sondern „Geist- und Handarbeiter“ und „der freie Weinbauer aber muss auch dem Weinstocke die Freiheit geben, wenn beide glücklich werden wollen“ (Moser1950: 16 - 17).

Das Ziel von Mosers Überlegungen waren die Sicherung der Existenz der Weinbauern, die Verbesserung der Weinqualität und eine Vereinfachung und Verbilligung der Produktion (Moser1950: 18).

Nach 25 Jahren hatte Moser 30 Hektar Weingärten in Hochkultur, die wie er hervorhebt, keine Versuchsweingärten, sondern Ertragsweingärten waren (Moser1950: 11).

Ein Stockabstand von 1,2 m und ein Reihenabstand von 3,5 m haben sich als sehr günstig erwiesen. Das ergibt ca. 2400 Rebstöcke pro Hektar (Moser1950: 23). Die Stammhöhe von 1,3 m war für Moser (1950: 61) nach Versuchen mit 0,8 m und 1 m die vorteilhafteste.

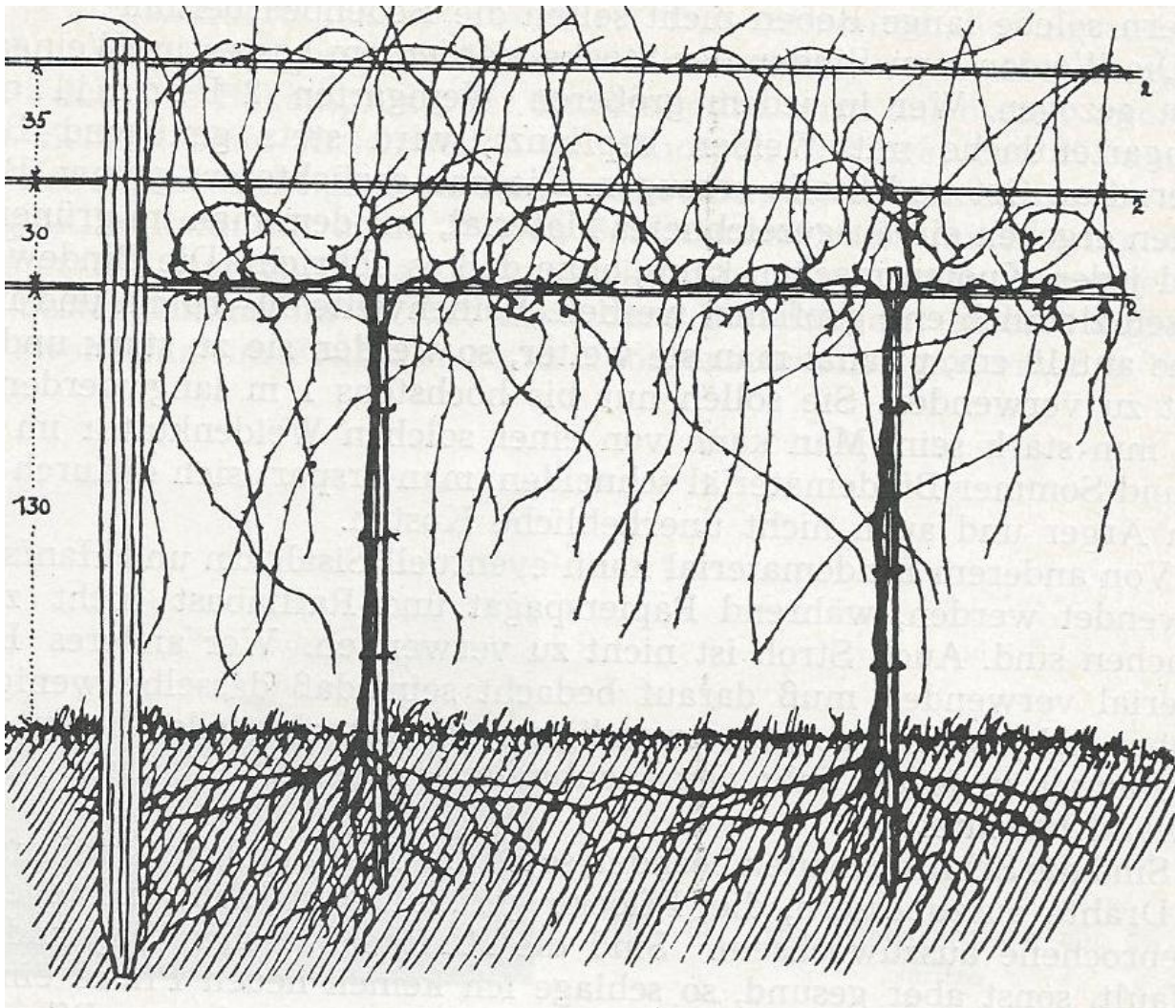


Abb. 5: Hochkultur (Moser1950: 113)

6.3.1. Unterstützung

Bei der Stockkultur besteht die Unterstützung der Rebstöcke aus den Holzstecken. Bei der Hochkultur muss ein Unterstützungsgerüst hergestellt werden. Es soll standfest sein, nur geringes Gewicht haben, Boden und Grundwasser nicht belasten und nach einer Rodung problemlos zu entsorgen sein. Eine lange Lebensdauer ist ebenso erwünscht wie eine möglichst preisgünstige Erstellung (Bauer2002: 172).

Jeder Rebstock erhält einen Stecken als Stütze. Diese können aus Holz, Metall oder Kunststoff hergestellt sein. Im Abstand von jeweils ca. fünf Metern werden Steher in den Boden geschlagen, die den Drahtrahmen tragen müssen (Bauer2002: 172 – 173). Die Endsteher werden in einer Neigung von 70° aufgestellt und zusätzlich mit einem Anker in

einem Abstand von mindestens einem Meter stabilisiert Die Anzahl der Drähte hängt von der Erziehung ab (Bauer2002: 180). Die Anforderungen an den Draht sind lange Haltbarkeit, Reißfestigkeit, geringes Gewicht und problemlose Entsorgung. Außerdem dürfen keine Reibeschäden an den Trieben hervorgerufen werden (Bauer2002: 176).

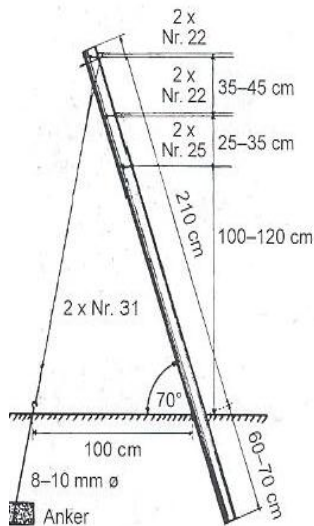


Abb. 6: Endpfahl mit Verankerung (Bauer2002: 180)

Die Drähte werden mit speziellen Haken an den Stehern so befestigt, dass sie immer wieder nachgespannt werden können (Bauer2002: 178 – 179).

6.3.2. Vorteile der Hochkultur

Moser (1950: 12) war der Ansicht, dass der Erfolg im Weinbau in hohem Maß von der rechtzeitigen Durchführung der Pflegearbeiten im Weingarten abhängt. Diese Gebundenheit an bestimmte Termine im Jahresablauf sah er bei der Stockkultur viel ausgeprägter als bei der Hochkultur. Bei Rebstöcken, die in Hochkultur gezogen werden, kann der Rebschnitt schon im Winter durchgeführt werden.

Die Feldforschung im Jänner 2011 zeigte, dass die meisten WinzerInnen in Schönberg zu dieser Zeit mit dem Rebschnitt beschäftigt waren.

Die Gefahr von Infektionen, die vom Boden ausgehen, besteht, wenn die Rebstöcke hochgezogen sind, erst ca. ab Juni. Daher muss man erst dann gegen Krankheiten spritzen (Moser1950: 12). Bei hoch gezogenen Rebstöcken wird außerdem der Boden nach einem Regen schneller getrocknet und die Pflanzen werden besser durchlüftet, was wiederum die

Gefahr einer Infektion vermindert. Das hat zur Folge, dass der Winzer weniger oft spritzen muss (Moser1950: 61).

Der Stockabstand von 1,2 Metern und der Reihenabstand von 3,5 Metern geben dem einzelnen Rebstock genug Platz für sein Wachstum. Allerdings betrachteten das die meisten Winzer damals als Bodenverschwendung. Sie befürchteten wegen der geringeren Stockanzahl auf der ihnen zur Verfügung stehenden Fläche geringere Erntemengen (Moser1950: 52).

Winzer B berichtet, dass seinem Schwiegervater, der einer der ersten war, die in Schönberg auf Hochkultur übergingen, die Verschwendung von Platz im Weingarten vorgeworfen wurde (Interview 3). Manche WinzerInnen pflanzten dann zwischen den Zeilen andere Feldfrüchte, um die Platzverschwendung möglichst gering zu halten (Winzer E, Interview 2).

Diese Befürchtung, dass die Erntemengen geringer werden, hat sich nicht erfüllt, denn Edlinger (2007: 22) zeigt für den Grünen Veltliner, dass im Jahresdurchschnitt von 1949 bis 1966 bei niederer Erziehungsart 7845 kg Trauben pro Hektar und bei Hochkultur 12623 kg Trauben pro Hektar geerntet wurden.

Da bei der Hochkultur mehr Platz vorhanden ist, können Maschinen zum Einsatz kommen. Durch die Verwendung von Maschinen zur Bodenbearbeitung fällt diese nicht so häufig an und kann bei Zeitmangel auch hinausgeschoben werden. Andere Arbeiten wie zum Beispiel das Jäten ließ Moser bei der Hochkultur überhaupt weg. Es zeigte sich auch, dass die Ernteerträge höher und gleichmäßiger ausfielen (Moser1950:12).

Moser stellte fest, dass die Widerstandsfähigkeit der Rebstöcke gegen Frost einerseits von der Sorte abhängt, aber dass andererseits die Erziehungshöhe einen wesentlichen Einfluss darauf hat. Bei Frost herrschen in Bodennähe tiefere Temperaturen als in einer Höhe von ca. 1,3 Metern, wo Moser bei seinen Hochkulturen das Schnittholz hinverlagerte (Moser1950: 58 - 60). Bei den hochgezogenen Stöcken beginnt der Austrieb etwas später als bei den niedrig gezogenen, daher war auch die Gefahr der Schädigung bei Spätfrösten vermindert (Landsteiner1986: 76). Der Grüne Veltliner und der Welschriesling wurden schon von Moser (1950: 73 – 74) als besonders frosthart empfohlen.

Moser (1950: 63) wurde durch diese Ergebnisse in seiner Ansicht bestätigt, dass „es den Reben durchaus nicht gleichgültig ist, ob sie ‚zu ebener Erde oder im ersten Stock‘ wohnen“.

6.3.3. Verminderung des Arbeitsaufwandes bei der Hochkultur

Die Umstellung auf Hochkultur brachte nicht nur Verbesserungen für die Rebstöcke sondern auch Erleichterungen für das Arbeitsleben der WinzerInnen, was Moser ein großes Anliegen war.

Abbildung 5 zeigt die Veränderung im Arbeitsaufwand bei den verschiedenen Erziehungsarten. Moser zeichnete fünf Jahre hindurch die Arbeitszeiten auf und kam zu diesen jährlichen Durchschnittswerten. Bei der Pfahlkultur wurden Bodenbearbeitung und Schädlingsbekämpfung mit der Hand durchgeführt. Bei der niederen Drahtrahmenkultur kam eine Rückenspritze bei der Schädlingsbekämpfung zum Einsatz, die Bodenbearbeitung erfolgte mittels Gespann. Hochkultur I bezieht sich auf das Alter der Rebstöcke, nämlich 3 – 8 Jahre. Bei Hochkultur II waren die Rebstöcke sieben Jahre und älter. Bodenbearbeitung und Schädlingsbekämpfung wurden bei beiden Formen mit Maschinen durchgeführt, deshalb kann man hier dann von Traktorarbeitstagen sprechen. Es wird extra darauf hingewiesen, dass der Großteil der 250 Arbeitstage bei der Stockkultur zwischen 15. März und 1. November geleistet werden muss (Moser1950: 258 – 259).

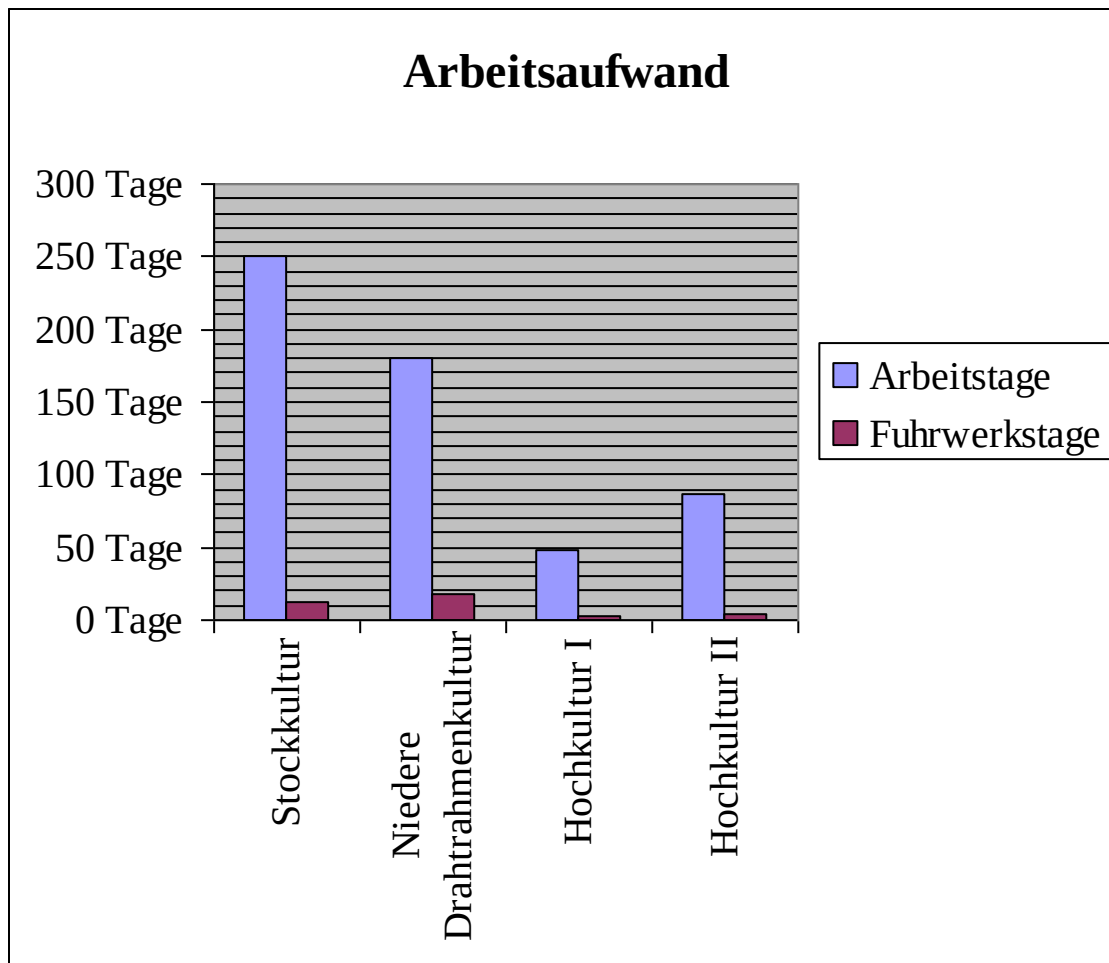


Abb. 7: Arbeitsaufwand pro Hektar (vgl. Moser 1950: 258 – 259)

Die Hochkultur bringt nicht nur einen geringeren Arbeitsaufwand, sondern die Arbeiten, die auch hier mit der Hand erledigt werden, wie schneiden oder lesen, sind körperlich nicht so anstrengend, weil man sich nicht so stark bücken muss. Es zeigte sich dabei eine Steigerung der Arbeitsleistung von ca. 40 Prozent (Moser1950: 60 – 61).

In der Fachwelt wurden die Ideen von Lenz Moser fast durchgehend ablehnend aufgenommen oder überhaupt totgeschwiegen. Es wurde damals „ein regelrechter Glaubenskrieg“ um die Erziehungsart im Weinbau geführt (Sandgruber2002: 257). Landsteiner (1986: 78) vermutet, dass die Experten dagegen waren, weil „der entscheidende Anstoß zur Erneuerung nun nicht aus ihren Kreisen kam, [...], sondern von einem Praktiker“. Die ersten drei Auflagen von „Weinbau einmal anders“ musste Moser im Eigenverlag herausgeben, erst 1966 erschien die vierte Ausgabe im österreichischen Agrarverlag. Allerdings war in anderen Ländern, wie z. B.

Frankreich, Jugoslawien oder der Sowjetunion, soviel Interesse am Thema vorhanden, dass hier noch vor 1966 Übersetzungen erschienen (Landsteiner1986: 78).

Bei den jungen Winzern stießen die Gedanken Mosers aber doch auf großes Interesse. Landsteiner (1986: 77) zitiert einen Weinbauer aus Oberretzbach, der als 23-jähriger „Weinbau einmal anders“ mit Begeisterung gelesen hat und berichtete, dass sich seine Lehrer in der Weinbauschule im Jahr 1947 geweigert haben, mit den Schülern eine Exkursion nach Rohrendorf zum Betrieb von Lenz Moser durchzuführen. Die Entscheidung zur Umstellung auf Hochkultur fiel oft dann, wenn ein Betrieb an einen jungen Winzer übergeben wurde, der Neuem gegenüber aufgeschlossener war als die Elterngeneration (Landsteiner1986: 82 – 84). Winzer E übernahm den elterlichen Betrieb, eine gemischte Landwirtschaft, im Jahr 1963. Er erinnert sich, dass viele der älteren WinzerInnen damals auf die neuen Ideen misstrauisch reagierten. Seine Eltern begannen Anfang der 1950er Jahre mit der Umstellung auf Hochkultur. Im Rahmen der weiteren Umstellung konzentrierte sich die Familie immer mehr auf den Weinbau und weitete die Rebflächen auf Kosten der anderen Kulturen, wie Kartoffeln, Rüben und Getreide aus (Interview 2).

6.3.4. Entwicklung der Erziehungsarten in Niederösterreich

Es zeigte sich, dass die neue Entwicklung im Weinbau trotz Kritik nicht aufzuhalten war.

In Abbildung 6 wird sehr deutlich dargestellt, dass die Fläche mit Stockkultur vom Jahr 1959 bis 1987 von 16 858 Hektar auf 53 Hektar gesunken ist, während für die Hochkultur ein steiler Anstieg zu verzeichnen ist. Weiters kann man sehen, dass die mittelhohe Erziehungsart im beobachteten Zeitraum von geringer Bedeutung war.

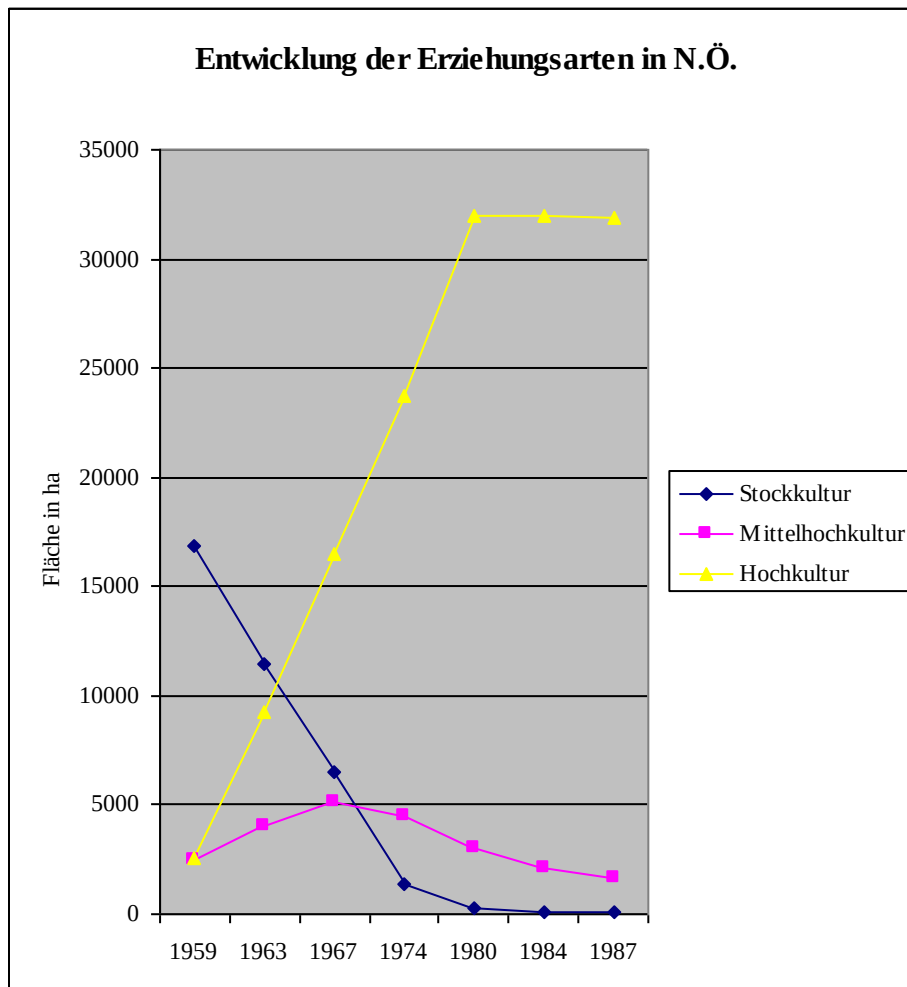


Abb. 8: Entwicklung der Erziehungsarten in N.Ö. (vgl. Edlinger 2007: 25 – 26)

6.3.5. Änderung der Sortenzusammensetzung

Die Umstellung auf die Hochkultur brachte eine Umstellung auf dafür besser geeignete Sorten. Besonders deutlich ist das beim Grünen Veltliner zu sehen, der eine der Hauptsorten im Kamptal und in Niederösterreich wurde. Im Jahr 1987 betrug der Anteil des Grünen Veltliner an den Weißweinen in Niederösterreich 77,4 % (Wohlfahrt 1990: 145).

2009 gab es im Kamptal 1814,88 Hektar der Sorte Grüner Veltliner (Statistik Austria 2009: 90. Tab 3/2)

Die gesteigerte Verbreitung von Muskat Ottonel, Weißburgunder und Rheinriesling war ebenfalls eine Folge der Umstellung auf Hochkultur (Sandgruber 2002: 258).

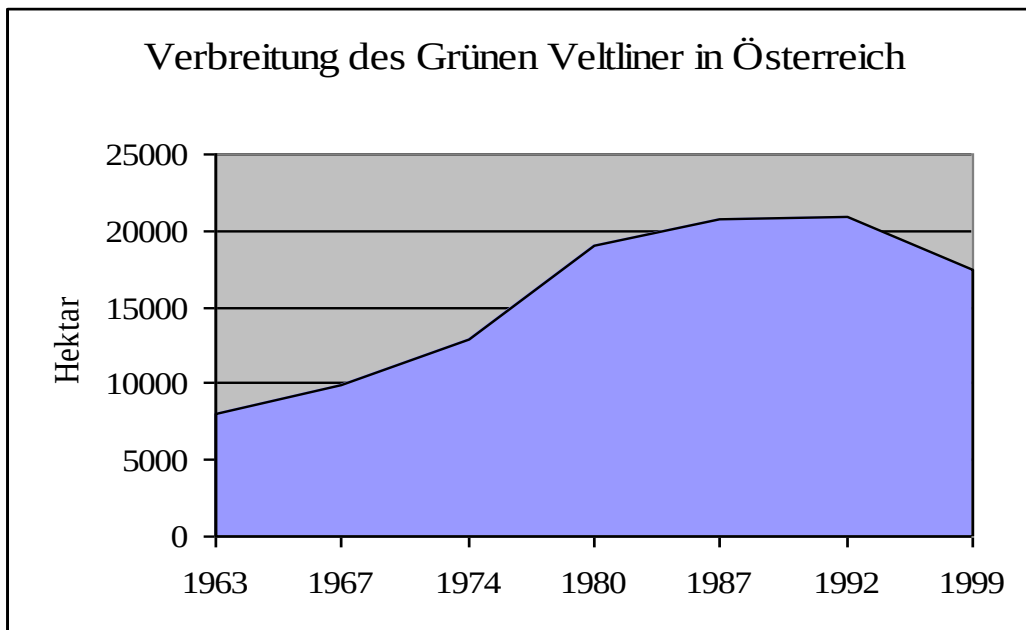


Abb. 9: Verbreitung des Grünen Veltliner in Österreich (vgl. Edlinger2007: 24)

7. Ethnologische Arbeitsforschung

„Whether seen as drudgery and humiliation or as honoured art, the work that humans do is a key site for understanding both material and cultural reproduction: how we survive and what it means to persist“ (Kingsolver1996: 564). Im Wörterbuch der Völkerkunde (Müller1999: 29 - 30) wird Arbeit als „jede zweckorientierte Tätigkeit, die dem Erhalt des Einzelnen und der Gesellschaft dient“ definiert.

Arbeit ist ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Lebens und Überlebens. Durch Arbeit gestalten Menschen die materielle Kultur, sie selbst werden durch Arbeit verändert. Manchmal soll durch Arbeit diese Veränderung demonstriert werden. Es bestand zwar schon früh ethnografisches Interesse, aber hinsichtlich Theorie und Methode fand das Thema Arbeit bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts bei den Ethnologen wenig Beachtung (Kingsolver1996: 654). Arbeit galt Alltagsphänomen, das für unproblematisch gehalten und von anderen Faktoren abgeleitet wurde. Das bedingte aber einen Reduktionismus. Stehen die wirtschaftlichen Ziele von Arbeit im Mittelpunkt der Betrachtungen, handelt es sich um ökonomischen Reduktionismus. Beim ökologischen Reduktionismus wird Arbeit aus den ökologischen Voraussetzungen abgeleitet. Liegt der Ausgangspunkt der Untersuchungen bei den verwendeten Werkzeugen und Geräten, so spricht man vom technischen Reduktionismus.

Diese Betrachtungsweisen von Arbeit sind zwar wichtig, aber nicht ausreichend. Es wird dabei vernachlässigt, dass Arbeit auch autonomes Handeln ist. Um die Komplexität von Arbeit zu erfassen, fehlt die Untersuchung des institutionellen Rahmens, des kulturellen Rahmens und des Bereiches, der Arbeit als menschliches Handeln betrachtet (Beck & Spittler1996: 1 – 2).

Im Folgenden werden die Untersuchungsgebiete, die für Beck und Spittler für eine anthropologische Betrachtung des Themas Arbeit zusätzlich zum Blickwinkel Arbeit als Technik unerlässlich sind, vorgestellt und Beispiele aus dem Weinbau angeführt.

7.1. Institutioneller Rahmen der Arbeit

Jede Arbeit, die von einer oder mehreren Personen erledigt wird, ist in eine Institution eingebettet und von dieser organisiert (Beck & Spittler1996: 2).

7.1.1. Hauswirtschaft

Im Rahmen der Hauswirtschaft leben und arbeiten die Mitglieder gemeinsam, sie bilden eine Lebensinheit (Beck & Spittler1996: 2).

Im Fall der WinzerInnen aus Schönberg handelt es sich um Familienbetriebe, in denen Familienmitglieder, meistens zwei Generationen, arbeiten. Zusätzlich werden in arbeitsintensiven Zeiten ArbeiterInnen beschäftigt. Dies entspricht weitgehend der Organisationsform der Hauswirtschaft.

In Schönberg habe ich sowohl die Form, bei der drei Generationen in einem gemeinsamen Haushalt leben und gemeinsam alle Flächen des Weinbaubetriebes bewirtschaften, gesehen, als auch die Variante, in der das Betriebseigentümerpaar mit seinen Kindern einen eigenen Haushalt führt und die „Alten“ in einem anderen Teil des Hofes wohnen. Aber die Arbeit, die im Betrieb anfällt, wird auch hier gemeinsam erledigt. Es gibt zudem eine Zusammenarbeit der Frauen im Haushalt, wenn es notwendig ist, z. B. wenn zur Lesezeit sehr viele Personen mit Essen versorgt werden müssen.

Im Weinbau mussten vor allem im Rahmen der Stockkultur viele Arbeiten zu bestimmten Terminen durchgeführt werden. Dabei brauchte man so viele Arbeitskräfte, dass man mit den Familienmitgliedern nicht das Auslangen fand und zusätzlich Tagelöhner beschäftigte. Der Verkauf von Wein brachte den WinzerInnen Bargeld, mit dem diese bezahlt werden konnten (Mitterauer1986: 224 - 225). Die Umstellung auf Hochkultur und die Mechanisierung brachten eine Reduzierung der Arbeitsspitzen und verringerten den Arbeitskräftebedarf. Dennoch beschäftigen etliche der befragten WinzerInnen zeitweise Arbeiter (Winzer D, Interview 11, Winzer G, Interview 10, Winzer F, Interview 9). Wie ich bei der Weinlese beobachten konnte, kommen Arbeiter nicht nur aus dem nahen Umkreis, sondern auch aus den ehemaligen Ostblockländern wie zum Beispiel Rumänien und Ungarn.

Bei der Beschreibung der einzelnen Arbeiten wird darauf hingewiesen werden, wenn eine geschlechtliche Arbeitsteilung üblich war. Die Feldforschung zeigte, dass heute die Aufteilung der Arbeiten zwischen Männern und Frauen in den Familien unterschiedlich geregelt ist. Dort, wo es kleine Kinder gibt, konzentrieren sich die Mütter auf deren Betreuung. Die Großmütter beteiligen sich an den Arbeiten im Weingarten je nach ihrem Gesundheitszustand (Familie A, D, F).

Die Mitarbeit der Kinder war lange Zeit fester Bestandteil des Arbeitslebens in einer Winzerfamilie. Beim Schneiden mussten sie die Rebabfälle zusammenklauben, beim Steckenschlagen die Pfähle zu den Rebstöcken legen usw. Die schwerste Arbeit war für ein Kind die Hilfe beim Fastenhauen. Blasen auf den Händen und starkes Kreuzweh mussten die Anfänger aushalten. Aber: „Wer beim Baltenhauen helfen konnte, der war stolz und galt schon so ziemlich für einen vollwertigen Hauer“ (Strobl2007: 80 – 81). Bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts bestand in Österreich bis zum zwölften Lebensjahr Schulpflicht. Ab dieser Altersgrenze wurden Kinder als erwachsene Arbeitskraft betrachtet und eingesetzt (Mitterauer1986: 242).

Winzer J (geboren in den 1950er Jahren) berichtet wie es ihm als Schulkind ergangen ist:

„Wenn ich um eins von der Schule nach Hause gekommen bin, habe ich in den Weingarten nachgehen müssen und bei der Arbeit helfen. Die anderen sind zum Kamp baden und spielen gegangen und ich hab’ arbeiten müssen. Deshalb habe ich damals immer gesagt, dass ich kein Weinhauer werde. Es hat sich aber anders ergeben.“

Winzerin E erzählte, wie sie als Kind ihrem Vater das Spritzmittel im Kübel nachtragen musste. Besonders schwierig war es für sie, die Flüssigkeit in die Spritzbutte zu füllen ohne etwas daneben zu schütten (Informelles Gespräch 1).

Winzer D, der heute 40 Jahre alt ist, erinnert sich, dass er und seine Geschwister immer dabei waren, wenn beide Eltern im Weingarten arbeiteten. Als Schulkind musste er manchmal mithelfen, aber hauptsächlich sind ihm die Spiele in Erinnerung. Seine Kinder werden von der Mutter zu Hause betreut und sind nur in seltenen Ausnahmefällen bei der Arbeit mit dabei (Interview 15).

7.1.2. Örtliche Zusammenarbeit

Die WinzerInnen einer Ortschaft arbeiteten schon immer zusammen. Die PensionistInnen berichteten davon, dass während ihrer Jugendzeit das Räuchern zum Schutz der Rebstöcke vor Frost von allen WinzerInnen im Dorf gemeinsam durchgeführt wurde (Winzer B, Interview 3. Winzer C, Interview 4). Diejenigen Bauern, die Zugtiere hatten, halfen den kleinen Weinhauern bei den Arbeiten, wo ein Fuhrwerk notwendig war. Diese Winzer arbeiteten bei den Bauern dann im Gegenzug als Tagelöhner, wenn dies Arbeitskräfte brauchten (Strobl2007: 81). Auch heutzutage gibt es eine Zusammenarbeit zwischen den Winzern, zum Beispiel bei der Bekämpfung der Vogelplage im Herbst (Winzer D, Interview 5).

7.1.3. Maschinengemeinschaften

Maschinengemeinschaften, wo WinzerInnen verschiedene Maschinen gemeinsam anschaffen und benutzen, bestehen auch in der Gemeinde Schönberg. Allerdings sind nur solche Maschinen dafür geeignet, die nicht alle zur gleichen Zeit einsetzen müssen, wie zum Beispiel Untergrundlockerer (Winzer D, Interview 11).

7.1.4. Vermarktung von Wein

25 Schönberger WinzerInnen haben sich zum „Collegium der Schönberger Weinhauer“ zusammengeschlossen und bieten Qualitätsweine an. Sie haben sich zur „Selbstkontrolle vom Rebschnitt im Weingarten bis zum Flaschenfüllen im Weinkeller“ verpflichtet (Internet 33).

In der „Alten Schmiede“ wird ebenfalls Schönberger Wein vermarktet (Expertin B, Interview 6). Der Verkauf erfolgt abwechselnd durch einen der beteiligten WinzerInnen (Winzer D, Interview 15).

7.1.5. Landwirtschaftskammer

Eine weitere wichtige Institution für die WinzerInnen ist die Landwirtschaftskammer, denn: „Alle in der Land- und Forstwirtschaft selbstständig hauptberuflich Erwerbstätigen und alle nebenberuflichen Landwirte sind kraft Gesetz Mitglieder der Landwirtschaftskammern, außerdem die hauptberuflich im Betrieb mitarbeitenden Familienangehörigen“ (Internet 34). Winzer D schätzt besonders die Beratung in Rechtsbelangen und die Abwicklung der staatlichen Förderungen (Interview 11).

7.1.6. Kirche

Die WinzerInnen von Schönberg nehmen auch am kirchlichen Leben teil. Die Erntedankfeiern werden hauptsächlich von Mitgliedern des Weinbauvereins gestaltet. Die Weintaufe in der Alten Schmiede, die immer Mitte November stattfindet, ist ein wichtiges Ereignis für die WinzerInnen (Winzerin E, Interview 8).

Beim Feldaufenthalt im November 2010 war es uns leider nicht möglich an der Weintaufe in Schönberg teilzunehmen, weil wir uns zu spät um Eintrittskarten bemühten. Aus diesem Grund fuhren wir zur Weintaufe nach Langenlois. Für mich war es ein „Riesenspektakel“. Es wirkte so, als wäre die Weintaufe Teil der Marketingstrategie der Langenloiser WinzerInnen.

Winzerin E erinnerte sich an eine Weintaufe im Keller ihrer Familie, wo der religiöse Teil noch wichtiger war. Ein Festmahl mit Gansl gehörte aber auch hier dazu (Interview 8).

7.1.7. Weinbauvereine

Die WinzerInnen sind Mitglieder der örtlichen Weinbauvereine (Winzer D, Interview 15).

7.2. Kultureller Rahmen der Arbeit

Arbeit ist auch immer in die Kultur eingebettet. Das lässt sich bei der Arbeitsethik und der Rationalität erkennen. (Beck & Spittler1996: 3).

„Unter Arbeitsethik versteht man die Einstellung zur Berufstätigkeit bzw. Arbeit“ (Internet 15).

Es stellt sich die Frage, ob es eine objektive Rationalität bezüglich Arbeit gibt, die von Mitgliedern einer ‚vorindustriellen Gesellschaft‘ ebenso als verbindlich angesehen wird wie von Mitgliedern einer ‚wissenschaftlich-technischen Zivilisation‘ (Spittler1998: 401).

Arbeit ist zweckrationales Handeln. Ein Ziel soll durch effizienten Einsatz der Mittel erreicht werden (Beck & Spittler1996: 3). Für Beck & Spittler (1996: 3) ist „Zweckrationalität einer Arbeit nicht universell ableitbar, sondern steht in einem kulturellen Kontext“. Jede Gruppe hält ihre Art zu arbeiten für rational. Objektive Rationalität besteht nur bis zu einem gewissen Grad, letztlich ist Rationalität abhängig von Kultur. Ein Beispiel sind religiöse Techniken beim Kamelsuchen, die für Menschen aus einer ‚wissenschaftlich-technischen Zivilisation‘ nicht zielführend erscheinen (Spittler1998: 401 - 402).

Die WinzerInnen in Schönberg bearbeiten ihre Weingärten mit dem Ziel, eine gute Ernte bezüglich Qualität und Quantität der Trauben einzufahren. Es werden aber unterschiedliche Wege beschritten, um dieses Ziel zu erreichen. Es gibt die konventionell wirtschaftenden WinzerInnen, die zum Düngen des Bodens und zum Spritzen der Rebstöcke gegen Krankheiten und Schädlinge Produkte verwenden, die die chemische Industrie anbietet (Winzer G, Interview 10). Auf der anderen Seite gibt es die biologisch-dynamisch

wirtschaftenden WinzerInnen, die sich auf die Lehren von Rudolf Steiner berufen. Sie verwenden zum Düngen speziell bearbeiteten Kompost und Hornmist- und Hornkieselpräparate. Zum Spritzen werden Kräutertees verwendet, die ebenfalls nach ganz bestimmten Regeln zubereitet werden. Diese WinzerInnen nehmen freiwillig größeren Arbeitsaufwand in Kauf, damit sie ihre Vorstellungen vom richtigen Wirtschaften umsetzen können und halten ihre Art zu arbeiten für rational (Winzer A, Interview 1). Spricht man Vertreter der ersten Gruppe auf die Methoden der zweiten Gruppe an, so wird sofort klar, dass sie diese Vorgangsweise als wissenschaftlich nicht nachvollziehbar und daher als irrational betrachten. Objektive Rationalität ist also auch innerhalb einer Berufsgruppe derselben Kultur nicht zwingend.

7.3. Arbeit als Technik

Eine weitere Perspektive betrachtet Arbeit als Technik. Hier herrscht eine funktionale Sichtweise vor. Es geht in der vorliegenden Arbeit darum, die Arbeitstechniken, die im Weingarten praktiziert werden, zu untersuchen. Der Entwicklung dieser Techniken liegen ökologische und ökonomische Überlegungen zugrunde. Wissen um die Eigenschaften des Arbeitsgegenstandes ist die Voraussetzung, um auf ihn Einfluss nehmen zu können. Zusätzlich ist es notwendig zu wissen, wie der Körper des Arbeitenden mit dem Arbeitsgegenstand in Beziehung gesetzt werden muss, damit ein bestimmtes Ziel erreicht wird. Häufig wird ein Arbeitsmittel, nämlich ein Werkzeug, Gerät oder eine Maschine, zwischen diesen beiden Polen eingesetzt (Spittler1998: 400 - 401). Diese Arbeitsmittel sind „nur Hilfsmittel des Körpers“ (Spittler1998: 406). Arbeitstechnik ist mit Körpertechnik gleichzusetzen, denn um eine Arbeit zu verrichten, ist der Einsatz des gesamten Körpers mit allen Sinnen vonnöten (Spittler1998: 406). Für die Perspektive „Arbeit als Technik“ steht Wissen im Zentrum (Spittler1998: 408).

Menschen haben ihren eigenen Willen und Vorlieben. Aus diesem Grund ist es möglich, dass eine bestimmte Arbeitstechnik von verschiedenen Personen mit gewissen Variationen ausgeführt wird, aber der praktische Erfolg muss trotzdem gewährleistet sein. Es gilt, den Eigenwillen zu respektieren und zu billigen (Spittler1998: 402).

7.4. Arbeit als menschliches Handeln

Arbeit als menschliches Handeln zu untersuchen bedeutet, Arbeit aus der Sicht des arbeitenden Menschen zu betrachten. Aus dieser Perspektive heraus ist der Begriff Performanz wichtig. Die Agierenden müssen gewisse Fähigkeiten haben, wenn sie ihre Vorhaben umsetzen. Ein arbeitender Mensch muss Ausdauer und Stetigkeit an den Tag legen und auch Monotonie ertragen können. Organisation und Setzung von Prioritäten, wenn gleichzeitig mehrere Arbeiten anfallen, sind wichtige Punkte. Zusätzlich sind Faktoren zu berücksichtigen, die der Mensch nicht beeinflussen kann, wie z. B. die Witterung, wenn es sich um Arbeit im Freien handelt. Die Frage nach dem Sinn und der Bedeutung der Arbeit für den einzelnen Menschen ist ebenfalls von großer Bedeutung (Beck & Spittler1996: 4 - 6).

Wenn man Arbeit als Technik untersucht, geht es um Sachzusammenhänge. Das Wissen um bestimmte Techniken steht im Vordergrund. Wechselt man aber den Blickwinkel und beschäftigt sich mit dem Arbeitshandeln, dann geht es um Performanz. Menschliche Eigenschaften stehen im Mittelpunkt. Der Mensch als Ganzes, also Körper, Geist und Seele, kommt beim Arbeitshandeln zum Einsatz. Tatkraft und Wille, Ausdauer und Geduld, Fertigkeiten und Kenntnisse sind notwendig, um Arbeit auszuführen (Spittler1998: 407 – 408). „Arbeit wird nicht nur gedacht, sondern muß [sic!] auch getan werden“ (Spittler1998: 408). Dabei kann der Mensch Freude und Glück empfinden, aber Mühe und Strapazen muss er auch auf sich nehmen. Es hängt dann von der einzelnen Person ab, wie mit diesen Situationen umgegangen wird (Spittler1998: 408).

Die Strukturierung der Zeit durch Arbeit ist ein für den handelnden Menschen wichtiger Aspekt. Wenn der Agierende den überwiegenden Teil seiner Zeit einer bestimmten Arbeit widmet, wird diese Arbeit zum Beruf. Innerhalb der Zeitstrukturierung sind die tägliche Arbeitsdauer und die Arbeitsintensität zu beachten. Damit Arbeit ordentlich ausgeführt wird, ist Konzentration darauf gefordert (Spittler1998: 408 – 409).

Neben der Wirkung auf die Zeitstruktur eines Arbeitenden ist beim Beruf das „Lernen der Arbeit“ der zweite wichtige Aspekt (Spittler1998: 408). Hierbei sind kulturelle Vorstellungen bezüglich Arbeit, effektive Arbeitstechniken und Minimalanforderungen von Bedeutung (Spittler1998: 410).

8. Weingartenarbeit als Technik

Nach dem Ansatz von Spittler, der oben erläutert wurde und der als Grundlage für das weitere Vorgehen dient, geht es in diesem Abschnitt darum, zu untersuchen, wie die WinzerInnen ihren Arbeitsgegenstand, nämlich den Rebstock, behandeln und welche Arbeitsmittel entwickelt wurden, um das Ziel, eine qualitativ und quantitativ gute Ernte, zu erreichen. Ein weiterer Punkt ist die Frage nach der Aneignung des Wissens durch die WinzerInnen.

Es werden zuerst die Weingartenarbeiten dargestellt, wie sie zur Zeit der Stockkultur von den WinzerInnen durchgeführt wurden. Eine Auflistung der damals benutzten Arbeitsmittel vervollständigt das Bild. Dem wird dann die heutige Situation gegenübergestellt.

8.1. Beschreibung der Arbeiten im Weingarten zur Zeit der Stockkultur

Die Informationen in diesem Abschnitt stammen aus der Literatur und aus Interviews mit WinzerInnen aus Schönberg, die das Pensionsalter längst erreicht haben, aber immer noch bei den Hofübernehmern mitarbeiten, soweit es ihre Konstitution erlaubt.

8.1.1. Jahresübersicht der Arbeiten im Weingarten bei Stockkultur (nach Landsteiner1986: 21)

Jänner	
Februar	
März	ausräumen, Rebschnitt, fastenhauen
April	steckenschlagen
Mai	jäten, binden, jathauen
Juni	ausgeizen, nachbinden
Juli	bandhauen, nachbinden
August	abwipfeln, nachbinden
September	weichweinhauen bzw. „arschlinghauen“
Oktober	Lese
November	steckenziehen, Bandl reißen, düngen, anziagn, vergruben
Dezember	

8.1.2. Rebschnitt

Der Rebschnitt ist nach dem Ausräumen im Frühjahr die erste wichtige Arbeit im Weingarten. Heintl (1821: 333) schreibt zum Thema Rebschnitt:

„Das Schneiden der Reben ist eine der wichtigsten Verrichtungen des Winzers. Es zeichnet dem Weinstocke vor, wie viel Reben und Trauben er hervorbringen soll“. Lenz Moser (1950: 89) meint mehr als hundert Jahre später:

„Erst dort, wo der Weinstock geschnitten wird, kann von einer Weinkultur gesprochen werden“.

Diese Aussagen machen deutlich, dass der Rebschnitt ein sehr wichtiger Arbeitsschritt im Weingarten ist. Von seiner Ausführung hängt zu einem großen Teil der Ertrag der Ernte ab. Denn der Rebstock produziert jeweils nur an den Trieben Trauben, die aus dem einjährigen Holz neu austreiben (Landsteiner1986: 7). Es ist daher wichtig, dass das einjährige, das zu lange alte Holz, die Wasserschosse² und das dürre Holz zurückgeschnitten werden

² Wasserschosse kommen aus dem alten Holz und sind wenig fruchtbar (Moser1950: 94).

(Arthold1946: 74). Die Wasserschosse sind als natürliche Reserve des Rebstockes zu betrachten, wenn Frostschäden aufgetreten sind (Bauer2002: 35).

„Der Endzweck des Schnittes ist, die Vegetation zu leiten, daß sie ihre Vorräthe nicht in unnützen Trieben erschöpfe; sondern nur zu Verstärkung des Stockes und zum Fruchtttragen verwende“ (Heintl1821: 333).

Moser (1950: 88) hat dazu einen Versuch durchgeführt. Er hat sieben Jahre hindurch die einjährigen Triebe an einem Rebstock nicht gekürzt. Die Folge war, dass sich dieser Weinstock auf einer Fläche von 50 Quadratmetern ausbreitete und die Trauben viel kleiner und von schlechterer Qualität waren als bei einem Stock, der regelmäßig zurückgeschnitten wurde. Hier stand das Holzwachstum im Vordergrund, wohingegen die Traubenproduktion in den Hintergrund trat (Moser1950: 89).

Für den richtigen Schnitt ist die Gesamtsituation jedes einzelnen Rebstockes zu beurteilen. Das sind die Sorte, das Alter, die Erziehungsart, die Menge an produzierten Trauben bei der letzten Ernte, der Boden, wo er wächst, und eventuell vorangegangene Frost- oder Hagelschäden. Es ist also gut vorstellbar, dass jemand, der keine Erfahrung damit hat, großen Schaden anrichten kann. Die oben erwähnte Kremser Weingartenordnung aus dem Jahr 1548 hatte mit der Verpflichtung zur dreijährigen Lehre besonders den Rebschnitt im Auge (Landsteiner1986: 8).

Das Schneiden „fordert die meisten Kenntnisse und Umsicht, und wird darum bey uns fast allenthalben nur von den Männern vorgenommen“ berichtet Heintl (1821: 333). Landsteiner (1986: 9) hat im Interview mit einem damals 81-jährigen Winzer die Ansicht gehört, dass Frauen nicht so gut schneiden wie Männer.

In Schönberg konnte ich vom Winzerehepaar B erfahren, dass der Rebschnitt bei ihnen nur von den Männern erledigt wurde und es auch heute noch so ist. Winzerin B erzählte:

„Normalerweise schneiden die Männer. Nur die Männer. Ich hab’ es probiert, aber es hat ihm nicht gepasst, wie ich geschnitten habe. Ich hatte kein Problem damit, denn so gern tat ich es auch wieder nicht. Ich hab’ dann herausgerissen“ (Interview 3).

Allerdings bot sich mir bei den Familien A und F, bei denen ich am Rebschnitt teilnehmen durfte, ein anderes Bild. Hier waren die Altwinzerinnen führend beim Schneiden beteiligt.

Winzer B erklärte, dass ca. 10 bis 15 Augen angeschnitten wurden (Interview 3).

Der richtige Zeitpunkt für den Rebschnitt war „wenn die Erde aufgethauet, und kein so starker Frost mehr gewöhnlich ist“ (Heintl1821: 337). Das war, je nachdem wie lange der Winter dauerte, im Februar oder im März (Heintl1821: 337). Denn vor dem Rebschnitt musste ausgeräumt werden. Dieser Arbeitsschritt wird unten genauer beschrieben. Wichtig ist, dass der Rebschnitt während der Zeit der Vegetationsruhe durchgeführt wird (Bauer2002: 147).

Die Winzer verwendeten bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts Rebmesser zum Schnitt, dann konnten sich die Rebscheren durchsetzen (Landsteiner1986: 9). Das alte und dürre Holz wurde mit Sägen entfernt (Arthold1946: 75).

Die Schnittwunden an den Rebstöcken sollen so klein als möglich gehalten werden. Falls größere Schnitte im Bereich des alten Holzes notwendig sind, ist eine Behandlung mit einem Wundbehandlungsmittel erforderlich (Bauer2002: 155).

Für das anfallende Rebholz gab es verschiedene Verwendungen. Es wurde als Brennmaterial verwendet. Die Asche ergab ein kalireiches Düngemittel (Arthold1946: 77). Das Winzerehepaar B berichtete, dass die Rebholzabfälle in ihrer Jugendzeit aus dem Weingarten ausgetragen und dann zu Bündeln zusammengebunden wurden. In der „Saukuchl“, wo das Futter für die Schweine bereitet wurde, heizte man damit den Futterdämpfer (Interview 3). Das Rebholz wurde in zerkleinerter Form auch als Beifutter für das Vieh oder als Einstreu verwendet (Arthold1946: 77).

Nach der Umstellung auf Hochkultur zogen sie die abgeschnittenen Reben mit einem Rechen aus dem Weingarten heraus und verbrannten sie im Freien (Winzer B, Interview 3). Dabei musste man vorsichtig sein, damit sich das Feuer nicht ausbreitete. Schmelz (1998: 21) hatte ein gefährliches Erlebnis in diesem Zusammenhang. Durch einen Augenblick von Unaufmerksamkeit begann das Gras im Umkreis zu brennen. Schließlich musste die Feuerwehr den Brand löschen und eine Ordnungsstrafe war zu bezahlen, da das Feuer nach dem 1. März war, wo man eigentlich im Freien nicht mehr abbrennen durfte (Schmelz1998: 21).

Heintl (1821: 367) erwähnt, dass Weinbauer im Elsaß die abgeschnittenen Reben zerkleinert und dann in den Boden eingearbeitet haben. Das entspricht der Vorgangsweise, wie sie heute praktiziert wird (Winzer G, Interview 10).

8.1.3. Bodenbearbeitung

8.1.3.1. Ausräumen

Zur Zeit der Stockkultur begann das Arbeitsjahr im Weingarten für die Winzer in Schönberg im Frühjahr mit dem „Räumen“, dem Freilegen der Rebstöcke. Dazu musste man warten, bis der Boden nicht mehr gefroren war und aufgetrocknet war (Grünstäudl2006: 38).

Denn im Herbst wurden die Rebstöcke zum Schutz vor dem Winterfrost angehäufelt bzw. „aonzogn“, das heißt, man bedeckte den Kopf des Rebstockes mit Erde (Winzerin E, Informelles Gespräch 1).

Winzer B erinnert sich:

„...wir haben immer gesagt, zu Josefi, das ist am 19.März, muss der Faulste hinaus in den Weingarten. Da haben wir, erst wenn es abgetrocknet war, wenn der Boden weiß war, die Stöcke ausgeräumt, den Boden eben gemacht...“ (Interview 3)

8.1.3.2. Hauen

Das Hauen erfolgte mit der Haue. Von dieser Arbeit leitet sich die Bezeichnung Hauer ab. Im 16. und 17. Jahrhundert war das die Berufsbezeichnung für Weingartenarbeiter. Später wurde diese Bezeichnung auf die Wein produzierenden Bauern ausgeweitet (Landsteiner1986: 10).

Beim Hauen bewegte man sich üblicherweise vorwärts. Man sprach dabei vom „Fürschlinghauen“. Allerdings beim letzten Hauen vor der Lese, dem Weichweinhauen, war das „Arschlinghauen“ üblich, das heißt, der Hauer hat sich nach hinten fortbewegt (Winzerin E, Informelles Gespräch 1. Landsteiner1986: 11).

Beim Abstand zwischen den Stockreihen sprach man von „Balten“, den Platz zwischen den einzelnen Rebstöcken nannte man „Kräften“. Es entstanden beim Balten- und Kräftenhauen Rinnen, die das zu schnelle Abfließen des Regenwassers verhindern sollten (Höpfner1990: 34).

Das Baltenhauen war die Aufgabe von Frauen, denn dabei konnten sie keinen Schaden an den Rebstöcken anrichten. Außerdem störten dabei die langen Röcke nicht (Landsteiner1986: 12). Heintl (1821: 347 – 348) weist darauf hin, dass zu dieser Zeit die Triebe besonders empfindlich sind und daher besondere Achtsamkeit gefordert ist. Er fordert von den Frauen, dass sie ihre Röcke unten zusammenbinden sollen.

Auch Kinder wurden zum Baltenhauen herangezogen, denn es war keine anspruchsvolle Arbeit. Das Kräftenhauen war den Männern vorbehalten, die anscheinend sorgsamer mit den Weinstöcken umgingen (Landsteiner1986: 12).

Moser (1950: 140) beschreibt die Hauer als „schweratmend und schweißtriefend“. Es brannte ihnen die Sonne auf den Rücken und die hatte es nicht eilig mit dem Untergehen.

8.1.3.2.1 Fasten - oder Keilhauen

Das Fasten- oder Keilhauen wurde nach dem Rebschnitt durchgeführt. Dabei wurde der Boden 15 – 20 cm tief aufgelockert (Landsteiner1986: 10).

Nach dem Winter war der Boden besonders hart und daher das Fastenhauen sehr mühsam. Bei dieser Arbeit mussten sich die Hauer bücken, was dazu führte, dass sie oft schon im Alter von dreißig Jahren einen Buckel hatten. Landsteiner (1986: 10) zitiert einen Winzer, der ihm Folgendes dazu berichtete:

„... des is gwest, wia waun ma auf da Stroß umgschert hätten‘.

Wenn der Boden zu fest war, mussten die Kinder den Boden mit einer Grabgabel fürs Hauen vorbereiten (Informelles Gespräch 1, Winzerin E). Grünstäudel (2006: 38) schildert, dass er selbst als Schulkind als ‚Aufgraber‘ mithelfen musste. Allerdings erzählt er auch von den Pausen, dem ‚Roahucka‘. Nachdem eine bestimmte Fläche fertig bearbeitet war, setzten sich die Hauer kurz an den Weingartenrain und stärkten sich mit Haustrunk.

Im Rahmen des Fastenhauens wurden auch die Tagwurzeln von den Stöcken entfernt (Arthold1946: 82). Franz Buxbaum (geb. 1909), ein Weinhauer aus Straß, berichtete in seinen Erinnerungen, dass die Winzer beim Keilhauen von vier Uhr in der Früh bis um acht Uhr am Abend gearbeitet haben (Broidl & Hawlik2001: 34).

8.1.3.2.2. Jathauen, Bandhauen, Weichweinhauen

Die Bodenbearbeitung im April, Juli und September war nicht mehr so anstrengend wie der erste Arbeitsdurchgang im März. Der Boden war nicht mehr so hart, außerdem wurde nicht so tief aufgelockert wie beim Fastenhauen. Denn nun stand die Bekämpfung von Unkraut im Vordergrund. Nach dem Weichweinhauen wurde der Boden zusätzlich mit einem Rechen gleichgezogen. So konnte man im aufgelockerten Boden Fußabdrücke von Traubendieben

sofort sehen. Die Weingärten schauten zu diesem Zeitpunkt wie Gärten aus (Landsteiner1986: 11, Winzerin E, Informelles Gespräch1).

Heintl (1821: 347) berichtet, dass das Unkraut gesammelt wurde und dann als Viehfutter diente.

Winzer B erzählt dazu Folgendes:

„Das Unkraut wurde von Zeit zu Zeit mit einer ‚Scher‘ abgeschert³“ und dann liegen gelassen“ (Interview 3).

8.1.3.2.3. Anziagn

Vor dem Winter war das Anziagn oder Anhäufeln notwendig (Informelles Gespräch 1, Winzerin E). „Dieß nennt man anziehen, Zudecken oder Anhäufeln; weil die Erde mit der Haue an den Weinstock angezogen, dieser damit zugedeckt wird“ (Heintl1821: 328). Das heißt, das alte und das einjährige Holz wurden mit Erde bedeckt, um die Rebstöcke vor dem Winterfrost zu schützen (Arthold1946: 85). Winzer B erzählte, dass die Rebstöcke ca. 30 cm hoch angehäufelt wurden (Interview 3).

8.1.3.3. Pflügen

Das Hauen war eine sehr arbeits- und zeitaufwendige Arbeit. Es wurde daher versucht, Geräte zu konstruieren, um die Arbeit zu erleichtern.

Im mediterranen Raum kamen schon im 16. Jahrhundert Pflüge in Weingärten mit Stockkultur zur Anwendung. Allerdings waren die Rebstöcke nicht so dicht gepflanzt (Landsteiner1992: 16).

Winzer C erinnerte sich an den „Weiberschinder“, dessen Einsatz er noch miterlebt hatte (Interview 4). Lina Schmelz (1998: 9), die 1946 in einen Weinbaubetrieb in Dürnstein eingeheiratet hatte, beschreibt in ihren Erinnerungen, wie sie und ihr Mann mit diesem „Weiberschinder“ gearbeitet haben: „Vorne war an einem Haken ein Strick befestigt, womit ich den Pflug gezogen habe, und mein Mann schob hinten den Pflug, was natürlich alles sehr anstrengend war.“ Grünstäudl (2006: 41) schreibt, dass er selbst noch im Jahr 1946 diese Art

³ „Scheren“ ist die „österreichische Bezeichnung für die händische Bearbeitung des Weingartenbodens in den Sommermonaten. Der Boden wird dabei seicht gehackt, um das Unkraut zu beseitigen“ (Ruckenbauer & Traxler2006: 206).

von Pflug erzeugt hat und sogar eine Verbesserung, nämlich einen Handhebel zur Verstellung der Arbeitsbreite, eingeführt hat.

In Frankreich experimentierten die Winzer Ende des 19. Jahrhunderts mit dem Einsatz von Pflügen, die von einem Zugtier gezogen wurden. Voraussetzung war allerdings, dass die Reihenweite auf ca. 1,2 m vergrößert wurde und sich der Winzer ein Zugtier leisten konnte. Der Weingutbesitzer Schlumberger aus Vöslau setzte als erster in Österreich Pflüge im Weingarten ein. Viele Winzer konnten sich nicht vorstellen, dass Pferde oder Ochsen mit Pflügen in den sorgfältig gepflegten Weingärten eingesetzt werden könnten (Landsteiner1986: 12 – 13). Sie waren der Ansicht: ‚In den Weingarten gehört kein Roß [sic!]' (Postmann2003: 35). Sandgruber (2002: 257) bezeichnet die Einführung des Pfluges im Weinbau als revolutionär, denn damit wurden die Weinbauer zu Weinbauern.

Da durch die von der Reblaus verursachten Schäden am Beginn des 20. Jahrhunderts viele Weingärten neu ausgesetzt werden mussten, bestand die Möglichkeit einer pfluggerechten Umgestaltung (Landsteiner1986: 13).

8.1.4. Steckenschlagen

Nach dem Fastenhauen wurde neben jedem Rebstock ein Holzpfehl zur Unterstützung der jungen Triebe ca. 30 cm tief in den Boden eingeschlagen (Landsteiner1986: 14).

Die größeren Kinder oder die Frauen waren für das Steckenreichen zuständig. Sie nahmen ca. zehn Stecken in den Arm und steckten zu jedem Rebstock einen in die lockere Erde. Die Männer schlugen sie anschließend mit dem Steckenschlaghammer ein (Broidl & Hawlik2001: 35 - 36).

Heintl (1821: 346) weist darauf hin, dass dies immer hinter dem Rebstock gemacht werden soll, um die Wurzeln nicht zu verletzen. Pfähle aus dem Holz von Eiche, Akazie⁴, Kastanie und Lärche waren zwar teurer in der Anschaffung, hielten aber länger als solche aus Föhren- oder Fichtenholz. Die Lebensdauer von sechs bis zehn Jahren konnte durch Imprägnieren deutlich verlängert werden (Arthold1946: 70 – 71). Bis nach dem 1. Weltkrieg wurden die Stecken von den Winzern im Winter auf der „Hoazlbank“ selbst hergestellt. Zur Imprägnierung wurden sie geteert (Broidl & Hawlik2001: 36).

⁴ „Die bei uns üblich bezeichnete Akazie ist die falsche Akazie. Es handelt sich um die Robinia pseudoacacia“ (Bauer2002: 173).

8.1.5. Laubarbeit

Unter Laubarbeit werden alle Arbeiten verstanden, „die man im grünen, belaubten Zustand des Stockes ausführt“ und vom späten Frühjahr bis in den Sommer verrichtet wurden (Arthold1946: 78). Bei der Stockkultur war die zeitgerechte Durchführung der Laubarbeit von eminenter Bedeutung. Man riskierte sonst eine Minderung des Ertrages. Einerseits wurde das Auftreten von Pilzkrankheiten oder Schädlingen begünstigt, wenn das Laub zu dicht war, andererseits sank die Fruchtbarkeit, wenn die unfruchtbaren Triebe nicht entfernt wurden (Moser1950: 119).

Die bei der Laubarbeit anfallenden Rebentriebe wurden häufig als Viehfutter verwendet oder zu Kompost verarbeitet (Arthold1946: 81).

8.1.5.1. Jäten

Im Mai mussten die überflüssigen Triebe entfernt werden, „dass der Stock seine Kräfte nicht in unnützen Trieben erschöpfe; sondern sie ganz zur Ausbildung der Frucht, und des für die Zukunft nöthigen Holzes verwende“ (Heintl1821: 351). Es ging darum, die unfruchtbaren Triebe zu entfernen, damit sie nicht überhand nehmen und die fruchtbaren verdrängen konnten. Mit dem Jäten nahm der Winzer Einfluss auf den Ertrag bei der Ernte (Moser 1950: 119). Daher waren auch bei dieser Tätigkeit Wissen und Erfahrung wichtig. Von großer Bedeutung war es, den richtigen Zeitpunkt, nämlich vor der Blüte, nicht zu versäumen. War man zu spät dran, wurde der Arbeitsaufwand noch höher, weil die Triebe bereits verholzten und somit schwerer zu entfernen waren (Landsteiner1986: 14). Moser (1950: 12) betonte ebenfalls, dass das Versäumen des richtigen Zeitpunktes für die Pflegearbeiten bei der Stockkultur großen Schaden nach sich ziehen konnte.

Grünstäudl (2006: 41) beschreibt das Jäten als sehr mühsam, weil man die ganze Zeit in gebückter Haltung arbeiten musste und Rückenschmerzen die Folge waren.

8.1.5.2. Ausgeizen

Ausgeizen wird die Beseitigung der Geiztriebe oder auch „Irxenbrut“ genannt (Arthold1946: 80). Geiztriebe entwickeln sich in den Blattachsen der Langtriebe (Ruckenbauer &

Traxler1992a: 88). Diese können den Haupttrieben so viel Saft wegnehmen, dass deren Fruchtbarkeit sinkt (Moser1950: 117).

8.1.5.3. Wipfeln

Im August gegen Ende der Wachstumsperiode schnitt man die Triebe in der Höhe der Pfähle mit einer Sichel oder einer Schere ab. Man wollte damit das Höhenwachstum stoppen und den Reifeprozess der Trauben fördern (Landsteiner1986: 15).

8.1.5.4. Binden

Nach dem Jäten wurden die Triebe zum ersten Mal an die Pfähle gebunden. Dadurch wurde garantiert, dass sie gleichmäßig in die Höhe wachsen und nicht vom Wind abgebrochen werden (Landsteiner1986: 15).

Winzer B berichtet dazu:

„Um Georgi ist es angekommen, die Triebe sind am Stecken mit Stroh angebunden worden“ (Interview 3).

Man verwendete dazu Roggenstroh, das auf ca. 80 cm abgeschnitten war (Winzer B, Interview 3). Dieses wurde feucht gemacht und dann auf dem Boden ausgelegt. Die Kinder, die Bindeferien hatten, mussten nun „Riادل treten“. Das heißt, sie mussten das Stroh so lange treten bis es weich war. Das Binden selbst war Aufgabe der Erwachsenen. Sie banden sich ein Tuch um den Oberkörper und steckten das Stroh hinein. Von dort konnten jeweils einige Strohhalme heraus genommen werden zum Anbinden der Reben. Dabei mussten sie besonders darauf achten, dass die Blätter und Triebe nicht verletzt wurden (Winzerin E, informelles Gespräch 1). Es erforderte eine gewisse Geschicklichkeit, das Stroh so zu binden, dass es nicht zu locker und nicht zu fest war. Gab es zu wenige Familienmitglieder für diese Arbeit, dann wurden zusätzlich Binderinnen aufgenommen, die angelernt wurden. Diese Frauen kamen oft aus dem Waldviertel und nahmen einen weiten Anmarsch nach Schönberg in Kauf. Aber diese Arbeit gab ihnen die Möglichkeit eines Zuverdienstes in einer Zeit, wo sie bei sich zu Hause abkömmlich waren. Das Binden war anstrengend, aber man arbeitete in einer Gruppe und da konnte es auch lustig sein (Grünstäudl2006: 44 – 45).

Nach der Weinblüte und nach dem Wipfeln musste nachgebunden werden (Landsteiner1986: 15).

8.1.6. „Raingrasen“

Das Gras, das auf den Rainen wuchs, das sind die unbebauten Grenzstreifen zwischen den einzelnen Grundstücken, wurde gemäht und als Viehfutter genützt. Die Frauen arbeiteten mit der Sichel, die Männer mit der Sense (Grünstäudl2006: 45). Lina Schmelz (1998: 26) berichtet, dass die Winzer in Dürnstein, wo die Terrassen mit Steinmauern begrenzt sind, das Gras, das auf den Mauern wuchs, ebenfalls als Futter für ihr Vieh verwendeten.

8.1.7. Lese

Sobald die Weintrauben begannen, reif zu werden, und sich Diebstahl lohnte, lebten die Hüter in den Hüterhütten in den Weingärten. Die Hütten waren mit einer großen Distel gekennzeichnet. Die Hüter durften Traubendiebe festnehmen. Während der Lese achteten sie darauf, dass die Geräte, die im Weingarten über Nacht blieben, nicht gestohlen wurden (WinzerIn E, Interview 2).

Der Lese gingen einige Vorbereitungsarbeiten voran.

Es war wichtig, dass alle Geräte gereinigt wurden. Die Holzgefäße wie Bottiche oder Mostelschaff, die Flüssigkeit halten sollten, mussten mit Wasser dicht gemacht werden (Heintl1821: 391). Außerdem mussten die WinzerInnen die LeserInnen auftreiben. Einerseits konnten sie „auf die Verwandtschaft zurückgreifen“, andererseits kamen die „Waldviertler“ zum Lesen nach Schönberg (WinzerIn E, Interview 2).

Das Abschneiden der Trauben mit der Rebschere erledigten sowohl Männer als auch Frauen. Die Trauben wurden in Bitteln gesammelt, diese wurden dann in die Butten entleert. Kräftige junge Männer mussten die Butten zum Mostelschaff, das einen doppelten Boden hatte, damit sich der Saft sammeln konnte, tragen (Winzerin E, Interview 2). Die Buttenträger, das waren nie Frauen, erhielten „wegen der Schwere ihrer Aufgabe“ immer mehr Lohn als die übrigen ArbeiterInnen bei der Lese (Landsteiner1986: 17).

Es wurden jeweils zwei Butten mit Trauben hineingelegt und diese dann mit Holzstößeln zerstampft. Die Maische wurde anschließend in einen Bottich geschöpft (Winzer E, Interview 2). Eine Erleichterung brachte später der Einsatz einer Traubenmühle, die auf dem Bottich stand und händisch, meist von den Buttenträgern, betrieben wurde. Winzerin E, die einige Jahre jünger ist als ihr Mann, kann sich nur an den Einsatz der Traubenmühle erinnern, das Mostelschaff kannte sie nicht mehr (Interview 2).

Ein Wagen mit dem Maischefass, „Moaschload“, stand daneben. Mit Schöpfern wurde die Maische in das Fass geschöpft. Es fasste ca. 600 Liter. Mit dem Fuhrwerk brachte man das Maischefaß zum Weinkeller. Hier wurde das Fass über einen Bock abgerollt, damit die Maische über eine Rinne in den Weinkeller fließen konnte (WinzerIn E, Interview 2).



Abb. 10: Buttenträger. Foto: Stadtarchiv Langenlois. Jänner 2011



Abb.11: Mostelschaff und Moaschload. Foto im Besitz der Winzerfamilie E

8.1.8. Bandlreißen, Steckenziehen

Nach der Lese folgte die Vorbereitung der Weingärten auf den Winter. Die Strohbander wurden mit dem Messer aufgeschnitten und entfernt. Danach lockerten die Winzer die Stecken und zogen sie aus der Erde (Heintl1821: 362). Sie wurden trocken gelagert, damit sie über den Winter nicht morsch wurden (Grünstäudl2006: 38).

8.1.9. Vermehrung von Rebstöcken

8.1.9.1. Vergruben

Das Vergruben war seit dem Mittelalter eine häufig angewandte Methode zur Vermehrung und Verjüngung der Rebstöcke (Landsteiner1986: 28). Man legte den Rebstock bis zu den Fußwurzeln frei und legte den Wurzelstamm nieder. Die einjährigen Reben zog man nach

oben, sodass daraus neue Rebstöcke wuchsen. Diese Arbeit führte man entweder im Herbst nachdem das Laub abgefallen war oder im Frühling vor dem Austrieb durch (Arthold1946: 23).

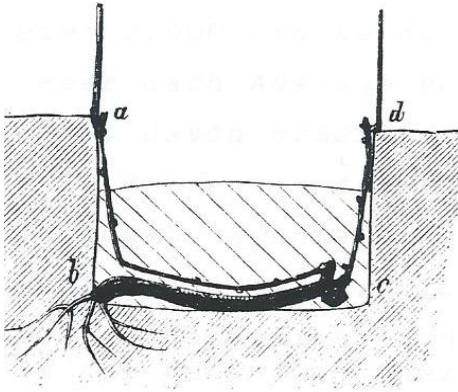


Abb. 12: Vergraben eines Rebstockes (Landsteiner1986: 29)

Diese Methode brachte ein sicheres Anwachsen der jungen Rebstöcke, weil sie sich nicht nur durch die von ihnen neu gebildeten Wurzeln ernährten, sondern auch durch die des Mutterstockes. Sie trugen schon im ersten Jahr Trauben (Arthold12946: 23). Durch diese Vermehrungsmethode entstand ein riesiges unterirdisches Wurzelgeflecht und die Weingärten wurden über einen sehr langen Zeitraum zu einer Dauerkultur. Die Folge dieser Vorgangsweise war, dass die Rebstöcke völlig „im Durcheinander“ standen (Broidl & Hawlik2001: 43). Der Vorteil war, dass man keine Brache einlegen musste und die Weingärten durchgehend Ertrag brachten. Außerdem ersparte man sich die Kosten für eine Neuauspflanzung (Landsteiner1992: 40).

8.1.9.2. Vermehrung durch Schnittreben

Schnittreben gewann man aus dem einjährigen Holz von gesunden, gut tragenden Rebstöcken. Diese wurden eingeschult, d. h. vorgezogen und dann als Stecklinge gepflanzt, wenn die Gefahr von Nachtfrösten vorüber war (Broidl & Hawlik2001: 43).

8.1.9.3. Vermehrung durch Ableger

Als Ableger bezeichnet man Reben, die man am Mutterstock zur Bewurzelung bringt und anschließend abtrennt (Arthold1946: 22).

8.1.9.4. Veredelung von Reben

Als die Reblaus große Teile der europäischen Weinkulturen zerstörte, stellte sich diese Methode mit reblausresistenten Unterlagen und heimischen Edelreiser als Ausweg dar.

„Unter Veredelung versteht man die künstliche Vereinigung zweier lebender Pflanzenteile zwecks gegenseitiger Ernährung. Die zu vereinigenden Teile werden Unterlage (der aufnehmende) und Edelrebe (der aufgesetzte Teil) genannt“ (Babo & Mach 1909: 378).

Die am häufigsten angewendete Veredelungsmethode war die mittels Schräg- und Zungenschnitt. Unterlage und Edelreis wurden mit dem Veredelungsmesser angeschnitten. Anschließend wurden sie miteinander verbunden (Grünstäudl 2006: 57).

Die Veredelung führten viele Weinhauer selbst durch. Edelreiser entnahmen sie von besonders guten Weinstöcken (Arthold 1946: 26).

Die Veredelungen wurden dann schichtweise in Holzkisten gelegt. Zwischen die einzelnen Schichten gab man feuchte Sägespäne. Die Kisten wurden anschließend im Treibhaus bei einer Temperatur von 25 bis 30 Grad Celsius gelagert. Ziel dieses Arbeitsschrittes war eine gute Kallusbildung an der Veredelungsstelle, das heißt, die Verwachsung der zusammengesetzten Teile wurde gefördert. Zusätzlich wurde die Wurzelbildung begünstigt (Arthold 1946: 27 – 29).

Auch in Schönberg errichtete man ein Treibhaus. Es ist heute noch am Beginn des Weinlehrpfades zu sehen (Winzerin E, informelles Gespräch 1).

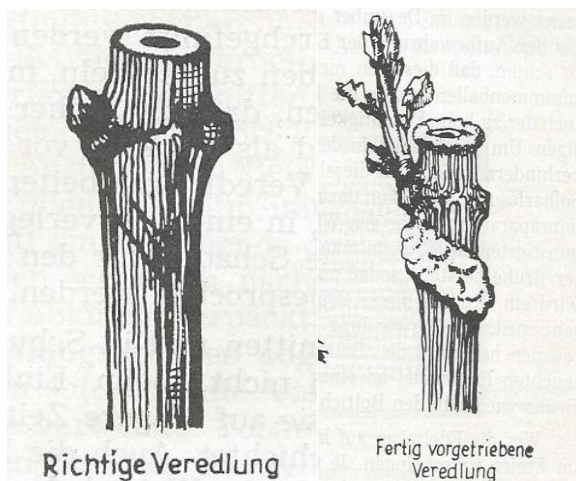


Abb. 13 : Moser (1950: 205)

8.1.9.5. Rebschule

„Die Rebschule hat die Aufgabe, die Verwurzelung von veredelten oder unveredelten Reben zu bewerkstelligen, sie werden zu diesem Zwecke verschult“ (Babo & Mach1909: 420). Hier werden für die Setzlinge so günstige Bedingungen geschaffen, wie sie sie im Weingarten nicht vorfinden würden (Babo & Mach1909: 429).

Im Herbst wurde das Grundstück, auf dem die Rebschule vorgesehen war, 40 – 70 cm tief gelockert. Im Frühjahr, wenn keine starken Fröste mehr erwartet wurden, erfolgte das Einschulen der vorgetriebenen Reben (Arthold1946: 32). Dabei wurden die Reben reihenweise in die Erde eingelegt. Das war eine zeitintensive und anstrengende Arbeit. Die Pflege der Setzlinge musste mit großer Sorgfalt erfolgen (Grünstäudl2006: 58 - 59).

Im darauffolgenden Jahr wurden die jungen Reben ausgepflanzt. Später kauften viele Schönberger Winzer die jungen Weinstöcke bei Lenz Moser. Heute findet man Angebote von Rebschulen im „Winzer“, der Fachzeitschrift für den Weinbau (Winzerin E, informelles Gespräch 1).

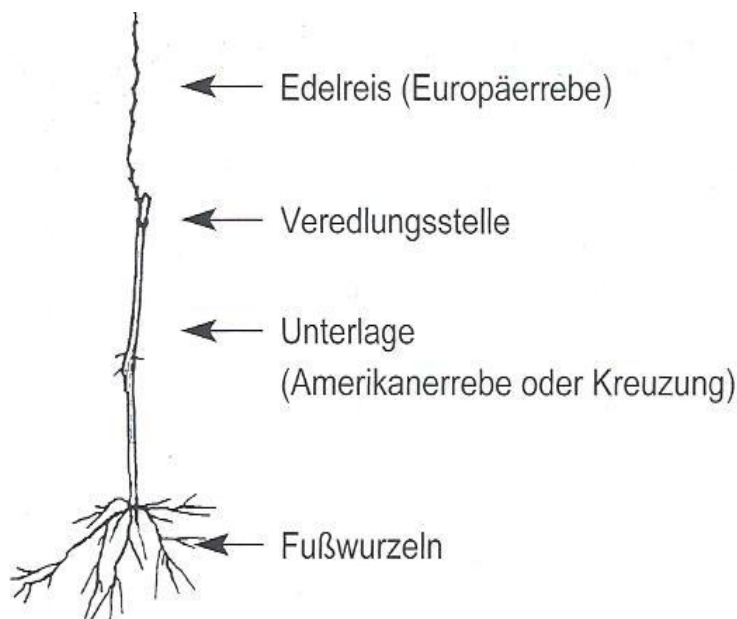


Abb. 14: Rebsetzling (Bauer2002: 108)

8.1.10. Neuauspflanzen eines Weingartens

Der Boden wird im Herbst vor dem Neuauspflanzen tief gelockert und gewendet. Dieser Vorgang heißt auch rigolen. Häufig verbindet man mit diesem Arbeitsgang eine Düngung (Babo & Mach 1909: 520, 529). Als es noch händisch durchgeführt wurde, waren durchschnittlich 2 500 Arbeitsstunden pro Hektar erforderlich (Ruckenbauer & Traxler 2006: 197). Babo und Mach (1909: 532) beschreiben einen Rigolpflug, der von Tieren gezogen wurde.

Im Frühjahr wurden die Setzlinge aus der Rebschule ausgepflanzt. Man hob mit einem Spaten eine Grube aus. Als es schon das DDT gab, wurde etwas davon hinein gestreut, um die Engerlinge zu bekämpfen. Die Wurzeln schnitt man zurück und stellte die Setzlinge in die vorbereitete Grube. Die Grube wurde wieder mit Erde gefüllt und die jungen Pflanzen reichlich gegossen. Zuletzt wurde ein Stecken eingeschlagen (Winzerin E, informelles Gespräch 1).

In den folgenden Jahren ist eine besonders sorgfältige Durchführung der Pflegemaßnahmen erforderlich. Im vierten Jahr kann man schon mit einer Ernte rechnen (Babo & Mach 1909: 620 – 623).

8.1.11. Düngung

Vor dem Winter mussten die Weingärten noch gedüngt werden. „Die Kultur hat in der Düngung das Mittel erfunden, dem Weingarten, wie den Feldern, jedem Boden nicht allein zu ersetzen, was ihm durch die vermehrte Produktion entzogen worden ist; sondern ihn auch zu verbessern“ (Heintl 1821: 365). Als sogenannte natürliche Düngemittel stehen Stallmist, Jauche, Fäkaldünger, Gründüngung, Kompost und Holzasche zur Verfügung (Arthold 1946: 86).

Die Schönberger Weinbauer düngten mit Stallmist, denn sie betrieben alle gemischte Landwirtschaft, zu der auch Vieh gehörte (Winzer C, Interview 4). Der Mist wurde mit einem Fuhrwerk zum Weingarten transportiert und am Rand gelagert. Dann musste er mit Butten in den Weingarten hineingetragen werden (Winzer E, Interview 2).

„...da haben wir den Boden aufgegraben, den Mist hineingegeben und im Frühjahr ist die Erde drüber gekommen (Winzer B, Interview 3).

Winzer J kann sich noch gut erinnern, wie sein Vater den Mist im Weingarten mit einer Gabel zwischen den Rebstöcken verteilt und anschließend eingegraben hat (Interview 14).

Nach dem II. Weltkrieg gab es bereits Kunstdünger auf dem Markt, aber Winzer C berichtet:

„...Kunstdünger hat's zwar auch schon in den Nachkriegsjahren gegeben, aber den hat sich kein Mensch kaufen können (Winzer C, Interview 4).

8.1.12. Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts galten Insekten wie der Weinrüsselkäfer und der Traubenwickler, der später Heu- und Sauerwurm genannt wurde, als die größten Feinde der Rebstöcke. Schnecken, Vögel und Haus- und Wildtiere waren eine zusätzliche Bedrohung (Heintl1821: 159). Die Käfer und Würmer wurden eingesammelt und anschließend vernichtet. Erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mussten sich die WinzerInnen mit der Reblaus und den Pilzkrankheiten Oidium und Peronospora auseinandersetzen (Landsteiner1986: 53). Im Folgenden wird genauer auf diese „Plagen“ eingegangen.

8.1.12.1. Reblaus (*Phylloxera vastatrix*)

Die Reblaus ist der tierische Schädling, der ab Ende des 19. Jahrhunderts für die größten Schäden an den Weinkulturen in Europa verantwortlich war. Im Jahr 1868 entdeckte der Botaniker Jules Planchon, dass eine bestimmte Spezies der Blattläuse, die er *Phylloxera vastatrix* nannte, der Verursacher großer Schäden in südfranzösischen Weingärten ab 1863 war. Der Schädling war mit amerikanischen Reben nach Europa eingeschleppt worden. Die Reblaus breitete sich bis 1890 in alle französischen Weinbaugebiete aus. 1872 fand man die Reblaus im Versuchsgarten der Klosterneuburger Weinbauschule. Im Jahr 1912 waren bereits 94,1% der niederösterreichischen Weinbaufläche verseucht (Landsteiner1986: 53 – 54).

Im Jahr 1903 wurde im Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Krems die Gemeinde Schönberg als reblausverseucht gemeldet (Internet 22).

Die Reblaus tritt in vier Entwicklungsformen auf. Die Wurzellaus befällt die Wurzeln der Rebstöcke. Während eines Sommers schlüpfen bis zu sechs Generationen. Von Juli bis September schlüpfen aus den Eiern auch geflügelte Tiere, die den Erdboden verlassen und Eier auf die Blätter der Rebstöcke ablegen. Aus diesen Eiern schlüpfen die Geschlechtstiere. Die Weibchen legen die Wintereier unter die Rinde des alten Holzes und im Frühling schlüpfen daraus die Gallenläuse. Diese erzeugen die Blattgalle auf den Weinblättern, in der sie sich vermehren. Im Herbst begeben sich die Gallenläuse in den Boden und leben als Wurzelläuse weiter (Arthold1946: 106 – 107).

Zur Bekämpfung der Reblaus wurden mehrere Methoden entwickelt. Eine Möglichkeit war die Rodung verseuchter Weingärten. Diese war auch im Reblaustilgungsgesetz aus dem Jahr 1875 vorgesehen (Landsteiner1986: 57). In Frankreich praktizierte man in ebenen Gegenden mit Fließwasser die Submersion oder auch Unterwassersetzung. Für ca. sechs Wochen wurden die Weingärten überschwemmt (Arthold1946: 108). Eine andere Vorgangsweise war die Behandlung der Böden mit Schwefelkohlenstoff. Mit Hilfe von Injektoren wurde der Schwefelkohlenstoff in den Boden gespritzt, wo er dann die Wurzelläuse tötete. Dabei musste man so dosieren, dass die Wurzeln der Rebstöcke nicht beschädigt wurden. Sowohl die Submersion als auch die Bodenentseuchung waren zeitaufwändig und teuer (Landsteiner1986: 55). Arthold (1946: 107 – 108) erwähnt, dass die Reblaus in „Flugsandböden mit mindestens 65% Quarzsandgehalt“, wie sie zum Beispiel in Podersdorf und Illmitz am Neusiedler See vorkommen, nicht überleben kann.

Planchon führte ab 1874 Versuche mit amerikanischen reblausresistenten Reben durch. Diese verwendete er als Unterlagsreben und pflanzte ihnen europäische Reben auf (Landsteiner1986: 55). So konnte die Reblaus den europäischen Reben nichts mehr anhaben (Arthold1946: 24). Bis 1899 konnte mit dieser Veredelungsmethode die Hälfte der zerstörten französischen Weinbaufläche wiederhergestellt werden (Landsteiner1986: 55).

In Österreich gab es Probleme bei der Einführung der Veredelungsmethode. Das Angebot an amerikanischen Reben war gering. Man musste Sorten finden, die mit den heimischen Reben zusammenpassten und für die kalkhaltigen Böden geeignet waren. Die veredelten Reben wurden bis um 1900 sofort ausgesetzt, aber da sie sehr empfindlich waren, trieben nur bis zu 40% an. Erst mit dem Vortreibverfahren in Treibhäusern gelang es, die Erfolgsquote zu erhöhen (Landsteiner1986: 55 – 56).

Die Winzer mussten die Technik des Veredelns erst erlernen. Das war in den um die Jahrhundertwende neu gegründeten Weinbauschulen möglich (Landsteiner1986: 56). Ab dem Jahr 1875 wurden Lehrgänge an der Kremser Winzerschule angeboten (Internet 23).

8.1.12.2. Pilzkrankheiten

Der Falsche Mehltau oder Peronospora und der Echte Mehltau oder Oidium waren jene Erkrankungen der Rebe, deren Auftreten für jeden Winzer ein sehr großes Problem darstellte. Sie wurden Ende des 19. Jahrhunderts aus Amerika nach Europa eingeschleppt, als man reblausresistente Unterlagsreben für den Wiederaufbau der Weingärten aus Amerika einführte (Landsteiner1986: 56 – 57).

8.1.12.2.1. Peronospora (Falscher Mehltau, Blattfallkrankheit, Lederbeerenkrankheit)

Peronospora wird durch Plasmopara viticola hervorgerufen. Befallene Blätter zeigen ölige Flecken an der Oberseite und einen weißen Pilzrasen an der Unterseite. Sie vertrocknen und fallen dann ab. Die Beeren verfärben sich braun und schrumpfen. Sie werden als Lederbeeren bezeichnet. Eine Überwinterung des Pilzes ist in abgefallenen Blättern möglich (Bauer2002: 277 – 279). Durch feuchtes und warmes Wetter kann sich diese Krankheit epidemieartig ausbreiten und große Schäden verursachen (Nieder1986: 78 – 82).

Dieser Pilz wurde von Amerika über Frankreich eingeschleppt. Im Jahr 1880 wurde das Auftreten dieser Krankheit zum ersten Mal in Südtirol beobachtet und verursachte in den Folgejahren große Schäden. Die Winzer verwendeten pulverisierten Kalk oder Kalkwasser zum Schutz der Weinblätter. Sie konnten damit aber ihre Weinkulturen nur ungenügend schützen (Ladurner-Parthanes1998: 118). Moser (1950: 121) berichtet, dass in Rohrendorf und Umgebung in den Jahren 1905 und 1906 die ersten größeren Schäden durch Peronosporabefall auftraten.

Um 1880 wurde in Frankreich durch Zufall entdeckt, dass man mit einer Mischung aus Kupfervitriol und Kalk die Reben vor Peronosporabefall schützen kann. Ein Winzer hatte nämlich seine Rebstöcke mit dieser Brühe bespritzt, um Diebe vom Genuss seiner Trauben abzuschrecken. Dabei fiel ihm auf, dass diese Rebstöcke nicht krank wurden. Professor Millardet aus Bordeaux propagierte dann die Verwendung dieser Brühe, die aus diesem Grund auch Bordeauxbrühe genannt wurde (Experte A, Interview 2, Ladurner-Parthanes1998: 119). Das Behandeln der Rebstöcke mit der Kupferkalkbrühe war sehr zeitaufwendig, weil

den Winzern keine Spritzen zur Verfügung standen (Ladurner-Parthanes1998: 119). Die Weinbauer trugen einen Kübel mit der Brühe durch den Weingarten und tauchten einen Strohwisch ein, mit dem sie die Weinstöcke besprengten (Moser1950: 121). In Südtirol gab es eine Zeit lang eigene „Spritzer“, die von Hof zu Hof gingen. Rückentragespritzen mit einer Handpumpe und ca. ab 1935 fahrbare Spritzen erleichterten die Arbeit für die Winzer (Ladurner-Parthanes1998: 119 – 120).

Im Jahr 1916 konnten die Winzer ihre Weingärten nicht ausreichend spritzen, weil Kupfervitriolmangel herrschte als eine Auswirkung des 1. Weltkrieges. Die Folge waren wieder Schäden (Moser1950: 122). Berndt (1867 – 1943) erinnerte sich, dass das Jahr 1916 eines der schlechtesten Weinjahre war, an das er sich bis dahin erinnern konnte (Strobl2007: 100).

Die Kupfervitriol- bzw. Kupfersulfatlösung soll 1% bis 2% stark sein. Dann wird Kalkmilch dazugegeben, bis die Mischung schwach alkalisch reagiert. Es ist wichtig, dass die Kupfervitriollösung in die Kalkmilch gegossen wird und nicht umgekehrt, denn dadurch wird die Haftfähigkeit verbessert. Die Bordeauxbrühe soll möglichst bald nach dem Anrühren verwendet werden, denn wenn sie länger an der Luft steht, sinkt die Wirksamkeit. Es besteht die Möglichkeit, die Haltbarkeit durch Zusatz von Zucker und die Haftfähigkeit durch Zusatz von Schmierseife zu erhöhen (Arthold1946: 120 – 121).

Viele Schönberger Winzer bauten in den Weingartenhöfen Behälter aus Beton, wo das Regenwasser aufgefangen und gesammelt wurde. Man brauchte es zum Anrühren des Kupfervitriols im „Gspritzertfassl“ (Winzer B, Interview 3, Winzerin E, informelles Gespräch 1). Durch die Zubereitung der Kupferkalkbrühe direkt im Weingarten ersparten sich die Winzer den langen Transport dorthin vom Haus (Moser1950: 128).

In Mollands wurde die Kupferkalkbrühe im Spritzenbrühhaus angerührt und die Winzer konnten sie von dort holen (Winzerin E, informelles Gespräch 1).

Mit Ochsenwagen transportierten sie dann sehr zeitig in der Früh die Brühe in einem Fass in die Weingärten.

„...da haben wir zwei Stunden fahren müssen bis wir in den Weingarten gekommen sind. Wie es im Sommer war, war es ein Wahnsinn, die Hitze, die Bremsen“ (Winzer B, Interview 3).

Die Männer haben dann gespritzt. Die Frauen oder manchmal auch die Kinder mussten ihnen in Kübeln das Spritzmittel nachtragen und die Butten immer wieder befüllen (Winzerin E, informelles Gespräch 1, Winzer C, Interview 4). Es wurde abhängig von der Witterung zehn bis fünfzehn Mal gespritzt in einem Jahr. Dabei gelangten so große Mengen an Kupfer in den

Boden, dass man heute noch feststellen kann, auf welchen Flächen damals Weinbau betrieben wurde (Experte A, Interview 16).

Die folgenden vier Bilder zeigen das oben beschriebene Spritzen (Broidl & Hawlik2001: 42).



Ablassen der Spritzbrühe aus dem Transportfass.



Befüllen der Weingartenspritze



Nachtragen



Spritzen

Abb. 15 (Broidl & Hawlik2001: 42)

8.1.12.2.2. Oidium Tuckeri (Echter Mehltau)

Oidium, der Echte Mehltau wird durch den Pilz *Uncinula necator* hervorgerufen. Das Krankheitsbild zeigt einen grauweißen, mehligen Belag auf allen grünen Rebscheiden und Schäden an den Beeren. Diese platzen auf und die Kerne sind zu sehen. Der Pilz überwintert in Knospen und Rinde der Rebstöcke. Milde und feuchte Winter erleichtern ihm das Überleben (Bauer2002: 272 – 273).

Im Jahr 1845 wurde dieser Pilz von Nordamerika nach Europa eingeschleppt. Die Rebenkrankheit wurde dann nach dem Gärtner Tucker benannt, weil dieser sie als erster in englischen Glashäusern beobachtete. Die Gärtner in England setzten Schwefel zur Bekämpfung von Oidium ein. Um 1850 verursachte der Echte Mehltau große Missernten in Südtirol. Die Weinbauern hier versuchten die noch kleinen Trauben durch das Eintauchen in eine Mischung aus Tischlerleim und Wasser vor dem Pilzbefall zu schützen. Dies war mit großem Arbeitsaufwand verbunden und brachte nur mäßigen Erfolg. Erst zehn Jahre später wurde auch in Südtirol Schwefel erfolgreich eingesetzt (Ladurner-Parthanes1998: 113 – 114). Der Schwefel musste fein gemahlen und trocken verstäubt werden. Am besten vorbeugend, denn wenn die Beeren einmal befallen waren, konnten sie nicht mehr gerettet werden. Für diese Arbeit war warmes und trockenes Wetter notwendig. Wenn Regen den Schwefelbelag abwusch, musste erneut geschwefelt werden (Arthold1946: 122 – 123). Die ersten Geräte, die zum Schwefeln verwendet wurden, waren die Schwefelquaste und der Blasbalg (Ladurner-Parthanes1998: 116 – 118). Höpfner (1990: 35) berichtet, dass um 1925 der Handblasbalg in Zöbing verwendet wurde.

Eine wesentliche Verbesserung brachten die Staubbutzen, die auf dem Rücken getragen wurden. Winzer C (Interview 4) erinnert sich an die Verwendung der Staubbutzen beim Schwefeln:

„Der Schwefel ist ja gestaubt worden. Da hat es Staubbutzen gegeben. Die hat man am Rücken getragen und mit der Hand gepumpt“.

Der Schwefelstaub verursachte häufig Entzündungen der Augen, sodass das Tragen von Schutzbrillen angebracht war. Es wurden in weiterer Folge Schwefelspritzmittel entwickelt, die man „gemeinsam mit der Peronosporaspritzbrühe“ anwenden konnte (Arthold1946: 123). Winzer E meinte, dass sich niemand darum gekümmert hat, ob der Schwefelstaub in die Augen gelangte oder nicht (Interview2).

8.1.13. Schaden durch Vögel

Schäden durch Vogelschwärme, wie sie heute immer wieder vorkommen, traten nicht auf, denn die Vögel kamen bei der Stockkultur nicht so leicht an die Trauben heran wie bei der Hochkultur, weil diese sehr tief unten hingen (Winzer B, Interview 3).

8.1.14. Wildverbiss

Wildverbiss war vor 60 Jahren nicht so ein Problem wie heute, denn

„...früher hat es keine Rehe und Hasen gegeben. Weil da waren so viele arme Leute, die wildern gegangen sind“ (Winzer B, Interview 3).

8.1.15. Frostschäden

Frostschäden können durch sehr tiefe Temperaturen im Winter entstehen oder auch durch die gefürchteten Spätfröste im Frühjahr.

Im Winter ist bei niederer Erziehungsart der Schnee der beste Frostschutz (Arthold1946: 96). Mit dem Anhäufeln hatten die Winzer für die Stockkultur eine gute Methode gefunden, um Frostschäden während des Winters, denn es liegt nicht immer Schnee, vorzubeugen. Bei der Hochkultur hält Moser (1950: 247) die Holzreife für das wichtigste Kriterium der Frostwiderstandsfähigkeit.

„Im Frühjahr sind es die Reife, welche so oft die schönste Hoffnung des Landwirthes zerstören“ (Heintl1821: 164).

Im Mai waren die Spätfröste gefürchtet, die für die Triebe gefährlich sind. Bei diesen Frösten handelt es sich fast immer um Strahlungsfröste, auch „Reif“ genannt. Voraussetzung dafür ist eine windstille, sternenklare Nacht. In Bodennähe bildet sich eine Kaltluftschicht von einem halben bis einem Meter. Darüber gibt es Plusgrade. Daher waren die Rebstöcke bei niederer Erziehungsart besonders gefährdet (Moser1950: 249 – 250).

Eine besonders kritische Zeit war um die Eismänner, Pankratius, Servatius und Bonifatius, auch genannt die „Reiftage“. Das ist vom 12. bis zum 14. Mai. Am 15. Mai ist noch der Tag der „kalten Sophie“ (Winzer B, Interview 2). Moser (1950: 249) erinnert sich, dass „die Alten erzählen, daß [sic!] ihnen die Weinreben sogar in den Bändern erfroren sind“.

Ein Sprichwort sagt:

„Ist Bonifaz ohn’ Frost vorbei, schreien die Bauern und Winzer juchei!“ (Brandt1993: 95).

Zur Bekämpfung der Spätfröste haben die Weinbauer verschiedene Methoden entwickelt. „Wider die Reife und die Nachtfroste haben schon die Römer den Rauch [...] angewendet“ (Heintl1821: 164). Auch im Gemeindegebiet von Schönberg war das Räuchern üblich. Die Weinbauer bereiteten Haufen von Holz und feuchtem „Gestaud“ vor. Wenn die Frostgefahr groß war, alarmierten die Frostwächter, in Schönberg „der Obmann vom Weinbauverein“, die Winzer (Winzer B, Interview 2).

„...um vier in der Früh ist er durchgegangen, weil eine Sirene hat's nicht gegeben (Winzer B, Interview2).

Die vorbereiteten Haufen wurden dann angezündet und „dunkle Rauchschwaden legten sich über das Gebiet“ (Grünstäudl2006: 39).

Grünstäudel (2006: 39) meint, dass es wirksamer gewesen sei, die einzelnen Rebstöcke mit Schirmen aus Karton abzudecken, ist sich aber des großen Zeitaufwandes bewusst. Tagsüber musste man die Schirme wieder abnehmen. Der Arbeitsaufwand und die Kosten waren bei dieser Methode sehr hoch (Moser1950: 250). Winzer und Winzerin E erinnern sich, dass sie als Kinder beim Anbringen der Kartonschirme helfen mussten (Interview 2).

Arthold (1946: 100) hält die Geländeheizung für die wirksamste Methode zur Verhinderung von Spätfrostschäden.

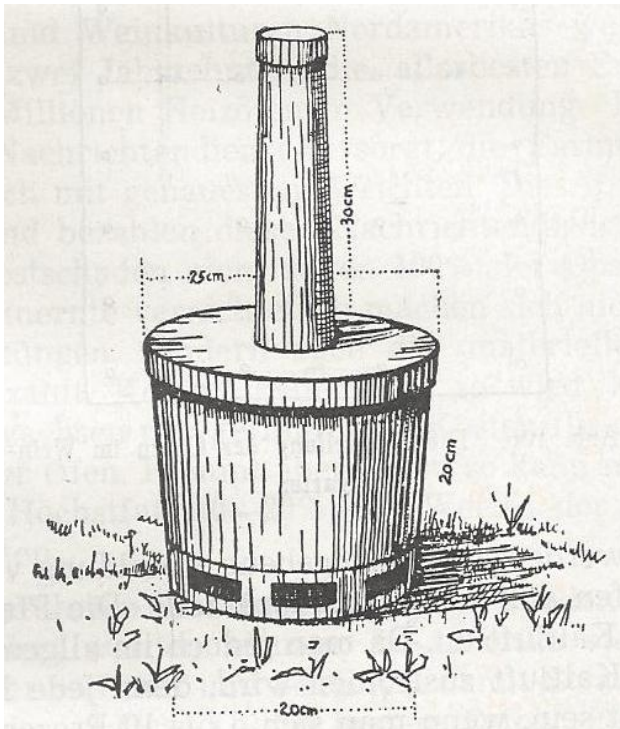


Abb. 16: Geländeheizofen für Ölfeuerung (Moser1950: 251)

Als Brennmaterial dienten Heizöl, Teer oder Briketts. Heizöl und Teer wurden zuerst in offenen Dosen verbrannt, später in eigens dafür konstruierten einfachen Öfen. Moser (1950: 250 – 253) arbeitete in seinen Weingärten selbst mit der Geländeheizung. In den Weinbaugebieten Nordamerikas wurde diese Methode ebenfalls erfolgreich angewendet. Die Briketts wurden entweder auf dem Boden lose übereinander gelegt und angezündet oder in Kohleöfen verheizt, was besser funktionierte (Moser1950: 250 – 254).

Eine weitere Methode war die Verwendung von Ventilatoren in den Weingärten, die von Benzin- oder Elektromotoren angetrieben wurden und Warmluft in Bodennähe bringen sollten (Moser1950: 255 – 256).

Für die Sicherung des Ernteertrages war der Kampf gegen die Spätfröste von eminenter Bedeutung (Moser1950: 257).

8.1.16. Schaden durch Hagelschlag

Wenn Wassertropfen mit der aufsteigenden Warmluft in große Höhe gelangen, gefrieren sie zu Eiskörnern. Diese werden innerhalb der Wolken auf und ab transportiert, wobei immer

wieder Wasser anfriert. Die Hagelkörner werden immer größer und fallen schließlich zu Boden (Internet 21).

Hagel kann große Schäden in den Weingärten anrichten, denn je nach Intensität und Größe der Hagelkörner können die Blätter, die Triebe, das Holz und die Trauben beschädigt werden. Heintl (1821: 207) beschreibt die Auswirkungen von Hagel so: „Hagel zerschmettert die Reben, die Trauben mit ihnen die Früchte des Schweißes des emsigen Winzers, und zerstört im Voraus die Fruchtbarkeit für das folgende Jahr;“

“Haben's halt Pech gehabt, wenn's gehagelt hat“ (Winzer B, Interview 3).

Ganz so in ihr Schicksal ergaben sich die Winzer dann doch nicht. Bis ins 19. Jahrhundert wurde das Wetterläuten als Maßnahme gegen Hagelunwetter eingesetzt. Am Übergang zum 20. Jahrhundert versuchten die Winzer ihr Glück mit dem Einsatz von Schwarzpulverkanonen und Böllerschießen (Internet 28). Arthold (1946: 101) erwähnt zwei Arten von Wetterschießen bei Hagelgefahr, die sich seinen Angaben zufolge aber nicht bewährt haben. Bei der einen Methode verwendete man Böller mit Schalltrichtern, bei der zweiten an zwei Meter hohen Stangen befestigte Hagelraketen, die bei drohender Gefahr gezündet wurden (Arthold 1946: 101 – 102).

Interviewpartner G (Interview 7) berichtete, dass es während seiner Kindheit bei den Weinbauern üblich war, bei einem aufziehenden Gewitter schwarze Wetterkerzen anzuzünden und zu beten.

Reste der früheren Volksfrömmigkeit gibt es auch heute noch. Zu den Bitttagen, das sind die drei Tage vor Christi Himmelfahrt, gibt es in den verschiedenen Ortsteilen der Gemeinde Schönberg Prozessionen in die Weinberge. Dabei wird um den Segen für die Feldfrüchte gebetet. Ein Ziel war unter anderen bis vor zwei Jahren die Statue des Heiligen Donatus, die in der Nähe des Kalvarienberges steht. Da an den Prozessionen mehrheitlich ältere Menschen teilnehmen, wird die Prozession jetzt nicht mehr so weit geführt (Interviewpartner G, Interview 7, Winzerin E, Interview 8).

Seit 1956 schoss man in der Gemeinde Schönberg, organisiert vom Kulturenschutzverein Längenlois und Umgebung, Silberjodid mittels Raketen in die Wolken (Internet 17: 53).

Die Winzer hatten einige Hütten am Rande ihres Weinbaugebietes errichtet, von welchen aus die Raketen abgeschossen wurden. Jeder Winzer wusste, zu welchem Abschussplatz er bei Hagelgefahr laufen musste (Winzer B, Interview 3).

Im Jahr 1946 wurde die Österreichische Hagelversicherung als Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit gegründet (Internet 18). Sie soll den Winzern das Risiko eines Hagelschadens abnehmen. Abhängig von der Hagelhäufigkeit hat jede Gemeinde einen eigenen Tarifsatz. Beim Weinbau bezieht sich die Versicherung auf die Trauben, das Holz der Rebstöcke kann extra versichert werden. Allerdings werden erst Schäden über 10 % ausbezahlt. Im Bezirk Krems wurde eine durchschnittliche Häufigkeit von Hagelschlag in den Jahren 1986 bis 1988 von 0,87 errechnet (Wohlfahrt1990: 218 - 220).

8.2. Geräte und Maschinen

8.2.1. Rebschnitt

8.2.1.1. Rebmesser

Das Rebmesser war bis zur Erfindung der Rebschere das Gerät für alle Schneidarbeiten im Weingarten. Es ist „ein halbsichelförmig gebautes Messer, welches in dem Stiele festsetzt, und dazu dient, die Reben und alles unnütze Gehölz von dem Weinstocke glatt abzuschneiden: es muß deßwegen stark und scharf seyn“ (Heintl1821: 237).



Abb. 17 : Rebmesser. Foto: L. Gutmann. „**museumkrems**“. April 2012

8.2.1.2. Rebschere

Im Jahr 1849 konstruierte der Kremser Zeugschmied Johann Keusch die Rebschere. Diese brachte eine große Erleichterung bei der Arbeit im Weingarten (Kühnel1965: 8). Ein k. k. Privileg aus dem Jahr 1850 für neun Jahre ermöglichte Keusch den Betrieb der „1. Österreichische Rebscheren-Fabrik“. 1864 gelang eine Verbesserung der Rebschere durch den Einbau einer Spiralfeder statt der bis dahin verwendeten Flachfeder. Pro Jahr wurden bis zu 10 000 Stück produziert und bis an den Bodensee, ins Rheingebiet und in die Türkei exportiert. Keusch achtete beim Verkauf der Rebschere im Inland darauf, dass sie für jeden Winzer erschwinglich war (Internet 19).

Die Rebschere soll nicht quetschen, sondern scharf sein, sodass ein glatter Schnitt möglich ist (Arthold1946: 75).



Abb.18: Rebscheren und Veredelungszangen. Foto: L.Gutmann. **museumkrem.s**. April 2012

Moser (1950: 107) hält die Löweschere für die beste Rebschere in den 1950er Jahren, da man mit ihr bis zu 25 mm starke Zapfen abschneiden kann und keine Säge braucht.

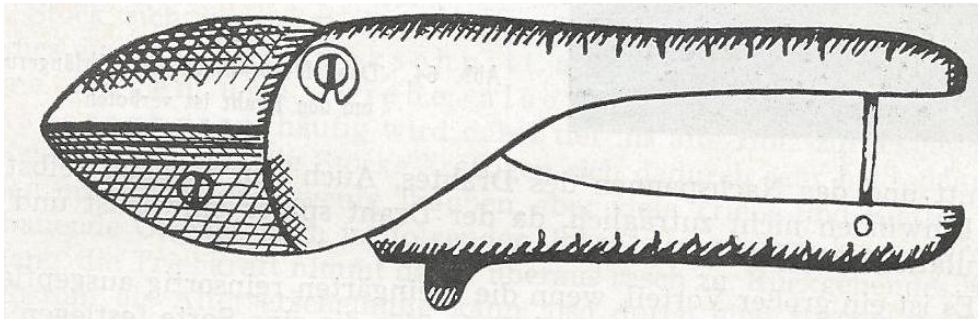


Abb. 19: Löweschere (Moser1950: 107)

8.2.1.3. Sägen

Zum Schneiden von altem und dürrer Holz wurden verschiedene Sägen verwendet (Arthold1946: 75)

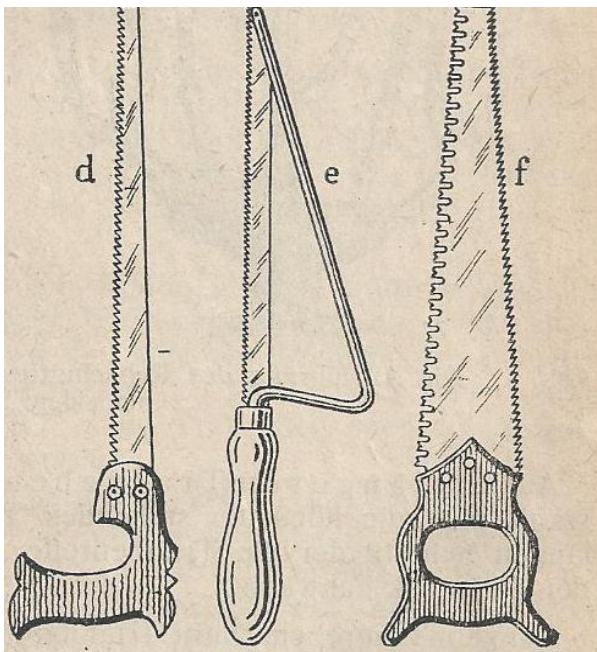


Abb. 20: Sägen (Arthold1946: 75)

8.2.2. Bodenbearbeitung

8.2.2.1. Haue

Die Haue war das wichtigste Arbeitsgerät der Weinhauer. Sie hatte in Abhängigkeit von der Landschaft und von der Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Formen (Kühnel1965: 11).

Johann Keusch erleichterte die Weingartenarbeit auch durch eine Verbesserung an der Haue. Er fügte an das Blatt einen längeren Hals an, wodurch man so schnell arbeiten konnte, dass diese Haue auch als „Dampfhaue“ bezeichnet wurde (Kühnel1965: 12).



Abb.:21: Foto: L. Gutmann. Loesium. April 2012

8.2.2.2. Grabgabel

Die Grabgabel ist eine vierzackige gerade Gabel, mit der man den harten Boden auflockerte, damit das Hauen dann leichter von statten ging (Winzer E, Interview 2).

8.2.2.3. Spaten

Spaten waren ursprünglich aus Holz. Abbildung 17 zeigt rechts hinten einen solchen, der im „museumkrems“ ausgestellt ist.

Spaten aus Metall werden heutzutage ebenfalls verwendet, zum Beispiel zum Ausheben von Gruben beim Pflanzen von Setzlingen (Winzer D, Interview 11).

8.2.2.4. „Scher“ Flachhaue

Eine „Scher“ diente der oberflächlichen Bodenbearbeitung (Arthold1946: 83)

8.2.2.5. Pflug - „Weiberschinder“

Die Verwendung dieses Pfluges wurde oben schon genau beschrieben. Wenn ein Zugtier zur Verfügung stand, musste natürlich nicht die Frau ziehen (Winzer D, Interview 15).



Abb.22: „Weiberschinder“. Foto L. Gutmann. Loismus. April 2012

Mit einem Rigolpflug konnte man den Boden tiefer als einen halben Meter bearbeiten. Allerdings waren drei bis fünf Paar Zugtiere notwendig, je nach Schwere des Bodens. An einem Tag wurde damit eine Fläche von ca. 2500 Quadratmetern bearbeitet (Babo & Mach1909: 532).

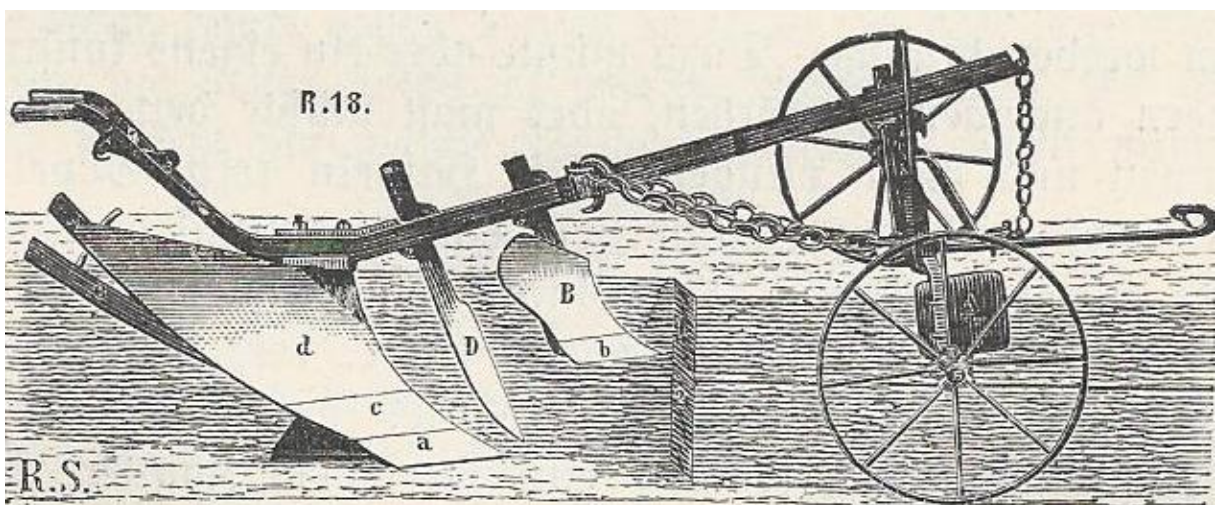


Abb. 23: Rigolpflug (Babo & Mach1909: 531)

8.2.2.6. Selbst fahrende Motorgeräte zur Bodenbearbeitung

Ab Mitte der 1950er Jahre entwickelten einige Firmen Motorgeräte zur Bodenbearbeitung im Weinbau. Manche Winzer betätigten sich als Bastler und bauten solche Geräte in Eigenregie (Grünstäudel2006: 42). Die Motorbodenfräse wurde von einem Benzinmotor angetrieben und vom Winzer mit der Hand gelenkt. Sie hatte zwei Räder und eine Arbeitswelle, auf der gebogene Stahlzinken befestigt waren, die beim Betrieb rotierten und so den Boden auflockerten. Der Motorkultivator und die Weingartenzugseilwinde für steiles Gelände waren ebenfalls in Verwendung (Arthold1946: 84).

8.2.3. Steckenschlagen

8.2.3.1. Hammer zum Steckenschlagen

Im Weinstadtmuseum in Krems findet sich ein solcher Hammer aus dem Jahr 1693 (Kühnel1965: 11).



Abb.24: Hauen und Steckenschlagen. Foto: L. Gutmann. **museumkrems**. April 2012

8.2.4 Steckenziehen

8.2.4.1. Steckenreißer

Der Steckenreißer war aus Holz gefertigt (Kühnel1965: 11). Mittels Hebelwirkung war das Herausreißen der Stecken leichter möglich.



Abb. 25: Steckenreißer und Holzspaten. Foto: L. Gutmann. „museumkrems“. April 2012

8.2.5. Laubarbeit

8.2.5.1. Sichel

Sicheln sind keine speziellen Geräte für den Weinbau, fanden aber bei der Laubarbeit Anwendung.

8.2.6. Pflanzenschutzgeräte

8.2.6.1. Kupfervitriolspritze

Kupfervitriolspritzen wurden auf dem Rücken getragen und waren mit einer Handpumpe versehen. Sie waren zuerst aus Holz, später aus Messing (Winzer C, Interview 3; Experte A, Interview 2). Handwerker, wie z. B. der Dürnsteiner Schlosser Schmidl (1891), konstruierten solche Geräte (Kühnel1965: 8). Eine Verbesserung brachten die mit einem Motor betriebenen Spritzen (Arthold1946: 121).

8.2.6.2. Fahrbare Spritzen

Ab Mitte der 1930er Jahre waren fahrbare Spritzen in Verwendung (Ladurner-Parthanes1998: 120). Diese Spritzen hatten seitlich Rohre mit Spritzdüsen in unterschiedlichen Höhen. Sie wurden von Pferden gezogen (Arthold1946: 121, Experte A, Interview 2).

8.2.6.3. Schwefelquaste

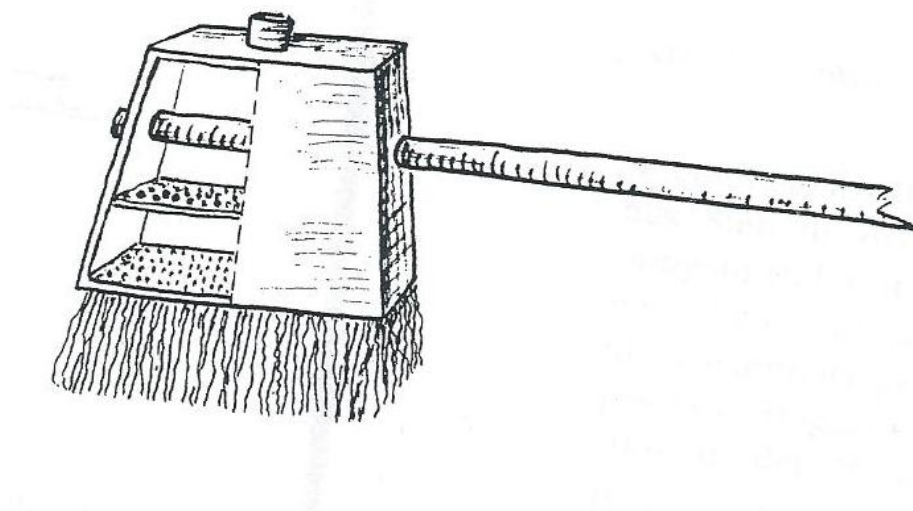


Abb. 27: Schwefelquaste (Ladurner-Parthanes1998: 116)

Die Schwefelquaste ist ein Behälter aus Holz oder Blech, der innen zwei Fächer hat und an dem ein Stiel befestigt ist. Die Fächer sind durch einen durchlöcherten Boden voneinander getrennt. In das obere Fach wird das Schwefelpulver hineingefüllt. Bei Bewegung fällt das Pulver in das untere Fach, das ebenfalls einen durchlöcherten Boden hat. Über Wollfäden, die

am unteren Boden angebracht sind, wird der Schwefel auf die Weinstöcke verteilt (Ladurner-Parthanes1998: 116).

8.2.6.4. Blasbalg zum Schwefeln

Der Handblasbalg brachte eine Arbeitserleichterung und eine Erhöhung der Arbeitsleistung beim Schwefeln. Am Blasbalg war ein Blechbehälter mit einem Rohr befestigt. Der Schwefel im Behälter wurde mit Hilfe der Luft aus dem Blasbalg durch das Rohr auf die Trauben gestäubt.

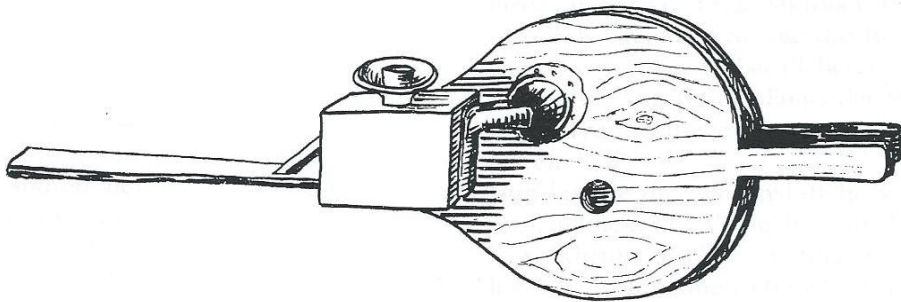


Abb. 28: Handblasbalg (Ladurner-Parthanes1998: 117)

Die Winzer schnallten sich mit einem Gürtel eine Vorratsdose voll mit Schwefelpulver um und füllten diesen mit einem Löffel in den Behälter am Blasbalg (Ladurner-Parthanes1998: 118). So ein Blasbalg wird auch im Loisium ausgestellt.

8.2.6.5. Staubbutten

Winzer C (Interview 4) kann sich noch gut an das Schwefeln mit den Staubbutten erinnern. Er hat einige dieser Geräte aufbewahrt und in seinem Weinkeller ausgestellt.



Abb. 29: Staubbutte. Foto L. Gutmann. Loismus. April 2012

8.2.6.6. Kohlenstoffinjektor

Dieses Gerät wurde zur Bodendesinfektion bei Reblausverseuchung verwendet. Ein Behälter für den Schwefelkohlenstoff war mit einer Pumpe versehen. Durch ein Rohr wurde die Flüssigkeit in den Boden gespritzt. Dieses Rohr wurde mit Hilfe eines Fußbügels in die Erde gestoßen (Grünstäudel2006: 56).

8.2.7. Vermehrung

8.2.7.1. Veredelungszangen

Abbildung 18 auf Seite 64 zeigt in der oberen Reihe drei Veredelungszangen.

8.3. Beschreibung der Arbeiten im Weingarten, wie sie heute durchgeführt werden

8.3.1. Jahresübersicht der Arbeiten im Weingarten bei Hochkultur

Jänner	Rebschnitt
Februar	Rebschnitt
März	Rebschnitt, Weingarten herrichten, anbinden, neu auspflanzen
April	abgestorbene Rebstöcke ersetzen
Mai	Austriebsspritzung, Steine klauben, Bodenpflege
Juni	Laubarbeit, Bodenpflege, spritzen
Juli	Laubarbeit, Bodenpflege, spritzen, Trauben ausdünnen
August	Laubarbeit, Bodenpflege, spritzen, Trauben ausdünnen
September	Vogelabwehr, Lese
Oktober	Lese
November	Stroh ausbringen
Dezember	Eisweinlese (mindestens -7°C), Rebschnitt

8.3.2. Rebschnitt

Die erste Arbeit im Jahr ist für die WinzerInnen heute der Rebschnitt. Die Bedeutung des Rebschnittes für das Gedeihen der Rebstöcke und für den Ernteertrag wurde oben ausführlich dargelegt.

Die Winzer A, D, F und G schneiden alle so, dass sie für das laufende Jahr einen oder zwei Strecker und als Ersatzholz für das kommende Jahr einen Zapfen schneiden (Interview 1, 11, 9, 10). Das Ersatzholz „dient der Erhaltung des Stockgerüsts“, denn aus dessen Trieben wird im folgenden Jahr angeschnitten (Bauer2002: 150). Die Strecker haben fünf bis acht Augen, die Zapfen meistens zwei. Die Augen oder Knospen befinden sich am einjährigen Holz und

treiben im Frühjahr aus (Bauer2002: 34). Die Anzahl der Strecker hängt vom Abstand der Rebstöcke ab. Beträgt dieser bis zu 80 cm, so reicht ein Strecker aus, ist der Abstand größer, so braucht man zwei, um den Platz dazwischen auszufüllen (Winzer D, Interview 11).

Alle beim Rebschnitt verwendeten Werkzeuge müssen regelmäßig gewartet werden, damit ein „glatter, einwandfreier Rebschnitt mit entsprechender Arbeitsleistung“ gewährleistet ist (Bauer2002: 156). Das Holz darf nicht gequetscht werden (Ruckenbauer & Traxler1992a: 171). Die Schnittwunden am einjährigen Holz sollen so klein wie möglich sein, größere Schnittwunden am alten Holz müssen mit einem speziellen Wundbehandlungsmittel versorgt werden (Bauer2002: 155).

Das abgeschnittene Rebholz muss ausgerissen werden, weil sich die Reben beim Wachsen um die gespannten Drähte rankten und nicht von alleine auf den Boden fallen. Im Rahmen des Feldpraktikums konnte ich bei den Winzern A und F beim Ausreißen mitarbeiten. Es war ziemlich anstrengend für mich. Winzer F meinte, dass das Ausreißen mindestens so viel Arbeit macht wie das Schneiden (Interview 9).

Das abgeschnittene Rebholz wird in die Mitte der Zeile geworfen und nach dem Ende der Rebschnittarbeiten mit dem Häcksler zerkleinert und dann in den Boden eingearbeitet (Winzer G, Interview 10). Wenn Holz zerstörende Pilze vorhanden sind, muss das anfallende Rebholz aus dem Weingarten transportiert und anschließend verbrannt werden. Pro Hektar fallen ca. 1000 – 3000 kg dieses Nährstoff- und Humuslieferanten an (Bauer2002: 157).

Da heute alle WinzerInnen die Hochkultur als Erziehungsart in ihren Weingärten haben, können sie schon im Winter mit dem Rebschnitt beginnen. Manche Winzer beginnen schon im Dezember, wie Winzer A und Winzer G im Interview ausführten, manche im Jänner, wie Winzer C berichtete. Es hängt neben dem Wetter vor allem davon ab, wie groß die zu bearbeitenden Weingartenflächen sind und wie viele Arbeitskräfte dafür zur Verfügung stehen. Die Winzer A, F, und G haben einen oder mehrere Arbeiter, die einen Teil der Arbeiten übernehmen. Sie selbst und andere Familienmitglieder arbeiten natürlich auch mit. Bei Winzer A arbeiten die Angestellten während der Woche, er selbst geht manchmal auch an Sonntagen in den Weingarten, wenn das Wetter passt.

Die Arbeiter werden angelernt von den WinzerInnen und wissen bald, worauf es ankommt.

„Die Schnelligkeit bei der Arbeit kommt erst mit der Routine“ (Winzer G, Interview 10).

Durchschnittlich kann eine Person vierzig Rebstöcke pro Stunde schneiden (Winzer A, Interview 1).

Bis Ende Februar oder spätestens Mitte März sind die meisten WinzerInnen mit dem Rebschnitt fertig (Winzer G, Interview 10, Winzer F, Interview 9).

Es gibt die Möglichkeit des Vorschneidens. Mit einer speziellen Maschine, die von einem Traktor gezogen wird, werden die Reben bei ca. acht Augen geschnitten. Es gibt nur einige Winzer, die eine Vorschneidemaschine besitzen. Die erledigen diese Arbeit gegen Bezahlung bei all den Weinhauern, die das möchten. Es bringt eine Arbeitserleichterung beim Ausreißen, allerdings kostet es auch Geld (Winzer G, Interview 10).

8.3.3. Instandsetzung der Unterstützung

Nach dem Rebschnitt „gehen die Winzer den Weingarten herrichten“ (Winzer D, Interview 11). Das heißt, es werden die Drahtrahmen, die bei den Arbeiten im Vorjahr beschädigt wurden, repariert. Der Boden darf für diese Arbeit nicht mehr gefroren sein, denn man muss eventuell neue Steher oder Stecken einschlagen. Winzer D hat in seinen Weingärten die Stecken und Steher aus Metall. Die Endpfähle, die relativ teuer sind, stellt er selbst aus Akazien her, die er in seinem eigenen Wald dafür schlägert. Abhängig von der Feuchtigkeit und Aggressivität des Bodens halten diese ca. 15 bis 20 Jahre, manchmal auch länger. Eine Imprägnierung ist nicht notwendig (Winzer D, Interview 11).

8.3.4. Anbinden

Für diesen Arbeitsgang sollten die Rebstöcke noch in Winterruhe sein, denn wenn schon junge Triebe vorhanden wären, bestünde die Gefahr, dass sie beschädigt oder abgebrochen werden (Winzer D, Interview 11).

Winzer D (Interview 11) beschreibt das Anbinden im Folgenden:

„Wenn der Weingarten hergerichtet ist, kommt das Anbinden. Die einjährigen Triebe, die man angeschnitten hat, werden waagrecht am Drahtgerüst mit einem dünnen Draht angebunden. Wir verwenden dazu eine Bindezange.“

8.3.5. Austauschen der abgestorbenen Rebstöcke

Pro Jahr sterben durchschnittlich 2% der Rebstöcke ab. Diese werden durch neue Pflanzen, die die WinzerInnen in Rebschulen kaufen, ersetzt. Bis Ende April sollte auch diese Arbeit erledigt sein (Winzer D, Interview 11).

8.3.6. Neuauspflanzung eines Weingartens

Wenn in einem Weingarten die Zeilen vom Wind umgeweht worden sind und dabei die Drahtrahmen zerstört wurden, ist das ein Grund für die Rodung und anschließende Neuauspflanzung. Es kann auch sein, dass eine Sorte für die Vermarktung uninteressant wird und deshalb ausgetauscht wird. Ökonomische Überlegungen müssen vor so einem Schritt unbedingt angestellt werden. Die Kosten für die Neuauspflanzung betragen ca. 10 000 Euro pro Hektar und zusätzlich hat man aus diesem Weingarten vier Jahre keinen Ertrag (Winzer D, Interview 11).

Ist die Entscheidung gefallen, so wird die betroffene Weingartenfläche im Herbst gerodet. Die Drahtrahmen werden entfernt, die Rebstöcke werden mit den Wurzeln ausgerissen. Wenn es notwendig erscheint, nützt man die Gelegenheit und lässt das Areal begradigen oder eine Böschung von einem Bagger abtragen, denn diese Chance hat man erst wieder in 25 bis 30 Jahren. Abschließend folgen das Düngen und Rigolen (Winzer D, Interview 11). Dieses tiefe Lockern und Wenden des Bodens, das Rigolen, wird vor dem Neuaussetzen durchgeführt (Ruckenbauer & Traxler1992a: 178).

„Im Frühling, wenn wir mit dem Anbinden fertig sind, lassen wir die jungen Rebstöcke setzen. Wir kaufen die Setzlinge in einer Rebschule. Ein Angestellter der Rebschule kommt mit einer Pflanzmaschine und übernimmt das Auspflanzen. Man muss ihm nur sagen, wo die Reihen

sein sollen und er setzt dann die Pflanzen im richtigen Abstand. Anschließend werden die Stecken zu den Jungpflanzen gesteckt“ (Winzer D, Interview 11).

Die Junganlagen müssen sorgfältig gepflegt werden, um eine gesunde Entwicklung der Triebe und einen raschen Aufbau der Rebstöcke zu fördern (Bauer2002: 145).

„Das Unkraut wird mit einem Stockräumgerät entfernt, denn es ist ein Wasserkonkurrent für die jungen Pflanzen. Manchmal müssen wir nachgehen und wie früher mit der Haue arbeiten. Am Ende des zweiten Jahres sollte das Drahtgerüst errichtet sein, weil die Rebstöcke dann schon höher sind als die Stecken“ (Winzer D, Interview 11).

Schutzmaßnahmen gegen Wildverbiss und gegen Krankheiten und Schädlinge, sowie ein Anhäufeln im Herbst gegen Frostschäden sind erforderlich, damit ein guter Ertrag in der Zukunft garantiert ist (Ruckenbauer & Traxler1992b: 28).

8.3.7. Laubarbeit

Laubarbeit ist bei der Hochkultur ebenfalls von großer Bedeutung. „Ziel aller Laubarbeiten ist es, optimale fotosynthetische Bedingungen⁵ für alle grünen Reibteile zu schaffen, damit gesundes und qualitativ hochwertiges Traubenmaterial produziert werden kann“ (Bauer2002: 180). Durch die Laubarbeit werden die Rebschnittmaßnahmen ergänzt. Die Entwicklung der Trauben soll optimiert und die Einlagerung von Reservestoffen in das mehrjährige Holz und die Wurzeln gewährleistet werden. Die WinzerInnen müssen die Laubarbeiten an das Erziehungssystem, das Wuchsverhalten der jeweiligen Sorte und die Wuchsstärke am jeweiligen Standort anpassen (Bauer2002: 180).

Laubarbeiten werden sowohl mit der Hand als auch maschinell durchgeführt (Bauer2002: 188 – 189).

⁵ „Bei der Fotosynthese wird Lichtenergie unter Mitwirkung von Chlorophyll und Wasser in chemisch gebundene Energie umgewandelt, [...]“ (Bauer2002: 43).

8.3.7.1. Jäten

Ist eine Trieblänge von ca. 10 cm erreicht, müssen alle überflüssigen Triebe entfernt werden (Bauer2002: 181).

„Sie lassen sich leicht mit der Hand ausbrechen. Es ist genügend Zeit dafür, dass das eine Person macht. Mein Arbeiter ist ca. drei Wochen lang damit beschäftigt“ (Winzer D, Interview 11).

8.3.7.2. Auslichten der Traubenzone

Ca. ein bis drei Wochen nach der Blüte, das ist meist Ende Juni, werden Blätter entfernt, damit eine bessere Durchlüftung der Rebstöcke und die seitliche Belichtung der Trauben gewährleistet ist (Bauer2002: 182).

8.3.7.3. Einschlaufen oder Einstricken

Wenn die Triebe länger sind, werden sie in den Drahtrahmen eingeschlaucht oder eingestrickt (Bauer2002: 185).

8.3.7.4. Wipfeln

Diese Arbeit wird nicht mehr nach dem Ende des Längenwachstums der Haupttriebe durchgeführt, sondern schon im Juli. Dadurch wird die Bildung von Geiztrieben früh gefördert (Ruckenbauer & Traxler1992b: 53).

8.3.7.5. Ausgeizen

Da Geiztriebe einen hohen Anteil ihrer Assimilate in die Trauben liefern und somit zu einer Qualitätsverbesserung beitragen, werden nur die entfernt, die sich in der Traubenzone befinden (Bauer2002: 187).

8.3.7.6. Ausbrechen überschüssiger Triebe

Ein- bis zweimal im Jahr muss man die überschüssigen Triebe aus dem alten Holz beseitigen. Wenn man diese Arbeit händisch durchführt, reicht es, dass sie im August gemacht wird. Die Triebe werden abgebrochen oder, wenn sie sehr fest sitzen, mit einer Schere abgeschnitten. Mit der Stammputzmaschine sind zwei Durchgänge pro Jahr, der erste ca. zur Zeit der Blüte, sinnvoller, weil die Triebe leichter weggebürstet werden können, wenn sie kleiner sind (Winzer D, Interview 11). Die Sorten Grüner Veltliner und Neuburger haben viele nachwachsende Triebe, daher ist diese Arbeit bei ihnen besonders wichtig (Ruckenbauer & Traxler1992b: 51).

8.3.8. Traubenausdünnung

Nach der Blüte wird die Anzahl der Trauben pro Stock reduziert, sodass die Fotosyntheseprodukte auf weniger Trauben verteilt werden und eine höhere Traubenqualität erzielt werden kann (Bauer2002: 189).

Winzer D berichtet, dass er nicht alle Sorten ausdünn. Beim Zweigelt zum Beispiel wird vor der Hauptlese einmal für die Traubensaftproduktion durchgelesen (Interview 11).

8.3.9. Bodenpflege und Düngung

„Unter Bodenpflege versteht man die Anwendung verschiedener Verfahren, welche die biologischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften des Bodens beeinflussen (Bauer2002: 192). Alle Maßnahmen zur Bodenpflege sollen gemeinsam mit der Düngung die Leistungen des Bodens, die je nach Standort spezifisch sind, erhalten und genügend Nährstoffe und Wasser für die Rebstöcke zur Verfügung stellen. Der Bodenaufbau, die Wasserspeicherkapazität, die Niederschlagsmenge und -verteilung während der Vegetationszeit sind bei der Auswahl der Bodenpflegemaßnahmen zu berücksichtigen (Bauer2002: 193 - 194).

Zwischen der Bodenpflege und Ernährung und Düngung bestehen Wechselwirkungen, denn „Düngung bedeutet nicht nur eine Nährstoffzufuhr, sondern auch die Mobilisierung der im Boden vorhandenen Nährstoffe“ (Bauer2002: 215).

„Im Mai wird jede zweite Zeile im Weingarten mit einem Kultivator aufgerissen. Der Boden wird dann vier bis sechs Wochen offen gehalten. Da muss man alle zwei bis drei Wochen durchfahren. Bei letzten Mal wird die Begrünung gesät. Es ist ein Gemisch von Platterbse, Senf, Hafer, Roggen und verschiedenen Kleesorten. Die blühenden Pflanzen ermöglichen die Ansiedlung von Nützlingen im Weingarten. Die Zeile, die nicht aufgerissen wurde, wird immer wieder gemäht“ (Winzer D, Interview 11).

Die Begrünung wirkt als Oberflächenabdeckung, Erosionsschutz und als Nährhumusspender. Eine Verbesserung des Wasserhaushaltes kann ebenfalls damit erreicht werden. Man muss allerdings darauf achten, dass die Rebstöcke im Wachstum nicht behindert werden und die Begrünungspflanzen nicht zu Wasser- und Nährstoffkonkurrenten für die Reben werden (Bauer2002: 194 – 195).

In Schönberg wirkte Ökonomierat Erich Schwanzelberger als Pionier im Bereich der Weingartenbegrünung ab den 1960er Jahren. Er war der Praxisvertreter für Österreich im Internationalen Arbeitskreis für Begrünung im Weinbau, der 1976 gegründet wurde (Internet 27, WinzerIn H, Interview 12). In den ersten Jahren wurde die Begrünung noch mit der Sense gemäht. Eine Erleichterung der Arbeit brachte dann die Anschaffung eines Kreiselhäckslers. Schon nach wenigen Jahren stellte sich der erste Erfolg der Begrünungsmaßnahmen in den Weingärten von Herrn Schwanzelberger ein (Baldrian & Mang & Sturm2008: 20 – 21).

Eine weitere Möglichkeit der Bodenpflege ist das Ausbringen von Stroh, wie es Winzer D nachfolgend beschreibt:

„Wir bringen ca. 100 Rundballen Stroh pro Jahr ein. Damit wird eine bestimmte Fläche ca. 20 cm hoch abgedeckt, die dann erst nach fünf Jahren wieder an der Reihe ist. Ungefähr nach eineinhalb Jahren ist das Stroh verrottet. Es schützt einerseits den Boden vor dem Austrocknen, andererseits werden ihm Nährstoffe zugeführt. Zusätzlich bekomme ich von einem Gestüt in der Nähe Pferdemist, der kompostiert und dann im Weingarten ausgebracht wird. Alle zwei bis vier Jahre bringe ich Steinmehl, das ich zukaufe, aus“ (Winzer D, Interview 11).

Der günstigste Zeitpunkt für das Ausbringen von Stroh ist im Herbst nach der Weinlese (Bauer2002: 203).

Begrünung, Stroh, Stallmist, Weinlaub und Rebholzabfälle gehören zur Gruppe der organischen Dünger. Steinmehl ist ein anorganischer Dünger. In diese Gruppe fallen auch Einzeldünger, die nur einen bestimmten Nährstoff enthalten, Mehrnährstoffdünger, die mehrere Nährstoffe in einem bestimmten Mengenverhältnis enthalten, und Spurenelementdünger (Bauer2002: 233 – 235). Für die Ausbringung von Düngern aller Art müssen die WinzerInnen bestimmte gesetzliche Vorgaben einhalten (Bauer2002: 233).

Bodenpflege in der Stockreihe erfolgt mechanisch mit Stockräumergeräten oder chemisch mit Herbiziden (Winzer G, Interview 10).

„Wir haben Weingärten, wo viele Steine im Boden sind. Im Mai müssen wir dort Steine klauben. Einer fährt mit dem Traktor mit einem Anhänger und der andere geht hinten nach, hebt die Steine auf und schmeißt sie auf den Anhänger. Diese Arbeit ist meiner Ansicht nach diejenige, die körperlich am meisten anstrengt (Winzer D, Interview 11).

8.3.10. Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen

Im Rahmen des integrierten Pflanzenschutzes versuchen die WinzerInnen durch die Kombination von mechanischen, physikalischen, biologischen, biotechnischen und chemischen Methoden beim Schutz ihrer Rebkulturen vor Krankheiten und Schädlingen so wenig als möglich in das ökologische Gleichgewicht in den Weingärten einzugreifen. Das Ziel sind hohe Qualität der Trauben und ausreichender Ertrag. Dabei soll das Schadensausmaß unter der wirtschaftlichen Schadensschwelle⁶ gehalten werden (Bauer2002: 247 – 248).

Es besteht die Möglichkeit, durch kulturtechnische Maßnahmen vorbeugend einzugreifen. Das beginnt bei einer standortgerechten Sortenwahl. Die Erziehungsart und der jährliche Rebschnitt sollen dem Standort und der Sorte entsprechen. Durch bodenspezifische

⁶ „Unterhalb der wirtschaftlichen Schadensschwelle ist der durch den Schaderreger hervorgerufene Schaden geringer als die Kosten einer Bekämpfungsmaßnahme“ (Bauer2002: 248).

Nährstoffversorgung, schonende Bodenbearbeitung und an die äußeren Gegebenheiten angepasste Stockpflege wird die Abwehrkraft der Rebstöcke gestärkt (Bauer2002: 246).

Im Weingarten gibt es eine große Anzahl von Lebewesen, die als Nützlinge bezeichnet werden. Es können Tiere, Pilze, Bakterien, Pflanzen oder Viren sein, die den WinzerInnen in irgendeiner Form im Kampf gegen Schädlinge von Nutzen sind, indem sie die Population von Schadorganismen regulieren. Es liegt an den WinzerInnen, optimale Lebensbedingungen für Nützlinge in ihren Weingärten zu schaffen und dadurch Schäden an den Rebstöcken vorzubeugen (Bauer2002: 267).

Auch heutzutage sind Peronospora und Oidium die Krankheiten, deren Bekämpfung den WinzerInnen die meiste Arbeit bereitet. Denn es haben sich in den mehr als 100 Jahren, die diese Erreger in Europa verbreitet sind, noch keine ausreichenden biologischen Regulationsmechanismen entwickelt (Bauer2002: 245).

„Wir kämpfen hauptsächlich gegen Oidium und Peronospora. Schon vor dem Austrieb im Frühjahr führen wir die Winter- oder Austriebsspritzung durch. Mit einer 5%igen Schwefellösung werden Oidium und die Kräuselmilbe, die ebenfalls in den Augen und in der Rinde überwintert, bekämpft. Die nächste Spritzung erfolgt im Dreiblattstadium. Je nach Witterung fahren wir dann alle ein bis zwei Wochen bis ca. Mitte August durch “ (Winzer D, Interview 11).

Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich hat gemeinsam mit den Weinbauschulen in Niederösterreich, der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) in Wien den Rebschutzdienst eingerichtet, der den WinzerInnen Unterstützung bei der Entscheidung, wann und gegen welche Krankheiten gespritzt werden muss, anbietet. Die aktuellen Empfehlungen werden den interessierten WinzerInnen per E-Mail oder per Post zugesendet (Internet 26).

„Wenn der Rebschutzdienst meldet, dass keine akute Gefahr besteht, kann man die nächste Spritzung einige Tage hinauszögern. Das bringt eine Arbeits- und Kostenersparnis. Ich habe zum Spritzen ein Gerät mit Tunnel. Das ist aus meiner Sicht derzeit das beste System“ (Winzer D, Interview 11).

Andere Pilzkrankheiten sind z. B. Botrytis oder Phomopsis. Durch gewissenhafte Laubarbeit kann auch diesen bis zu einem bestimmten Grad vorgebeugt werden (Bauer2002: 285, 289).

Um Schäden durch Bakterienkrankheiten wie die Mauke und tierische Schädlinge wie Milben, Spinnen oder Raupen hintan zuhalten, ist große Wachsamkeit bei den WinzerInnen gefordert (Bauer2002: 296, 301 – 326).

8.3.11. Schaden durch Vögel

Die hohe Erziehungsart der Weinkulturen ermöglicht es Vögeln, an die Trauben heranzukommen und durch Beerenfraß großen Schaden anzurichten. Es handelt sich dabei vor allem um Stare, Amseln, Sperlinge und Wacholderdrosseln. Manche WinzerInnen bringen Schutznetze an, andere versuchen die Vögel durch Lärm zu vertreiben (Bauer2002: 335). Auch in Schönberg treten Schäden durch Vögel in manchen Jahren mehr, in anderen Jahren wieder weniger auf. (Winzer D, Interview 5).



Abb. 30: Vogelschutznetz. Foto L. Gutmann. Oktober 2010

8.3.12. Wildschaden

Hasen, Kaninchen und Rehe richten Schaden an, wenn sie die Triebspitzen während der Vegetationszeit abbeißen, bzw. im Winter die Stämme der Rebstöcke abnagen (Bauer2002: 336). Winzer G, der Weingartenflächen hat, die in der Nähe eines Waldes liegen, klagt darüber, dass Wildschweine dort den Boden aufwühlen und das Fahren mit dem Traktor dann sehr schwierig wird. Vor Rehen, Hasen und Kaninchen schützen die WinzerInnen ihre Weingärten durch das Errichten von Zäunen (Winzer A, D, G, Interview 1, 5, 10). Winzer F berichtete, dass das Aufhängen von Menschenhaaren an den Rebstöcken Wild abschreckt (Feldtagebuch, 18. 1.2011).

In Junganlagen muss ebenfalls großes Augenmerk auf Schutz vor Wildverbiss gelegt werden. Hierzu eignen sich neben Zäunen auch Pflanzrohre oder gelochte Handelsdüngersäcke (Bauer2002: 145).

8.3.13. Frostschäden

Ursache für Frostschäden an den Rebstöcken ist inter- und intrazelluläre Eisbildung. Verholzte Reben tragen ab einer Temperatur von -15°C bis -20°C Schäden davon. Spätfröste im Frühjahr sind für die dann oft schon vorhandenen grünen Triebe ab -2°C eine große Gefahr. Die oben angeführten Methoden zum Schutz vor Frost werden heute aus wirtschaftlichen und technischen Gründen fast nicht mehr durchgeführt. Man kann Frostschäden vorbeugen, indem man bei der Neuanlage eines Weingartens frostgefährdete Lagen meidet und die Frostempfindlichkeit der Sorten bei der Auswahl berücksichtigt. In Junganlagen wird allerdings das bei der Stockkultur übliche Anhäufeln empfohlen (Bauer2002: 334 – 335).

8.3.14. Hagelschaden

Seit den 1970er Jahren erfolgt die Hagelabwehr durch Flugzeuge, die das Silberjodid in die Wolken einbringen. An der Finanzierung beteiligen sich ca. 50% der Winzer, Autohändler, 30 Gemeinden aus den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Wachau, Traisental und Wagram, die dafür Jagdpachtmittel einsetzen, und Fördermitglieder. Im Jahr 2008 waren 44 Einsätze notwendig (Internet 17).

Eine zweite Möglichkeit ist das Anbringen von Hagelschutznetzen (Bauer2002: 336).

8.3.15. Weinlese

Die Weinlese findet in Österreich ca. von Mitte September bis Ende Oktober statt, bei Spätlesen⁷ bis in den November. Eiswein wird erst bei Frost von mindestens - 7° C geerntet. Der Zucker- und Säuregehalt der Trauben, sowie der Verlauf der Witterung und die angestrebte Qualität sind wichtige Punkte für die Bestimmung des richtigen Lesezeitpunktes (Ruckenbauer & Traxler1992b: 118).

„Wir lesen meistens mit vier Personen. Da sind wir sechs bis acht Wochen beschäftigt. Wir lesen immer in kleinen Mengen, gerade so viel, wie leicht im Keller weiter verarbeitet werden kann. Bei meiner Betriebsgröße hätten wir mit einer Lesemaschine ca. sechs bis sieben Lesetage“ (Winzer D, Interview 11).

Der Arbeitsaufwand bei der Weinlese beträgt ca. 40% des Gesamtarbeitsaufwandes (Ruckenbauer & Traxler1992b: 118).

8.3.15.1. Ein Tag bei der Weinlese

Im Rahmen meiner Feldforschung nahm ich im Oktober 2011 bei Winzer D an der Weinlese teil. Meine Tochter Elisabeth wollte diese Arbeit ebenfalls kennenlernen und begleitete mich.

⁷ Als Spätlese wird in Österreich die unterste Stufe von den Prädikatsweinen bezeichnet (Ruckenbauer & Traxler2006: 226).

Wir rüsteten uns mit festem Schuhwerk, praktischer Kleidung, einer Kopfbedeckung und Arbeitshandschuhen aus.

Um 7: 40 trafen wir bei Familie D ein. Wir waren etwas zu früh dran und warteten in der Küche, bis die anderen LeserInnen kamen, denn es war ziemlich frisch im Freien.

Der Vater (Winzer B) und der Angestellte von Winzer D, ein Rumäne, zwei junge Männer aus Rumänien und Ungarn, ein Frau aus der Gemeinde Schönberg und ein Ehepaar aus Landshut in Deutschland bildeten mit uns die LeserInnengruppe für diesen Tag. Das Ehepaar aus Landshut erzählte, dass sie beide schon in Pension sind und seit einigen Jahren regelmäßig bei Familie D bei der Weinlese mitarbeiten, weil ihnen die Arbeit so gut gefällt. Sie fahren außerdem jedes Jahr nach Südtirol zum Lesen. Dort lernten sie die Pergelerziehung⁸ kennen. Die Frau aus der Gemeinde berichtete, dass sie ebenfalls schon viele Jahre lesen geht. Für Elisabeth war das der erste Einsatz bei der Weinlese. Ich habe vor mehr als 30 Jahren Erfahrungen bei der Weinlese gesammelt, als ich bei der Familie einer Freundin geholfen habe.

Winzer B fuhr mit dem Traktor in den Weingarten. Auf dem Anhänger standen drei viereckige Bottiche, vier Scheibtruhen und einige Kübel. Auf einer Seite des Anhängers war eine „befahrbare Leiter“ der Länge nach aufgehängt. Wir anderen ArbeiterInnen wurden mit zwei Autos in den Weingarten geführt. Winzer D gab uns Scheren und zeigte uns, wo wir arbeiten sollten. Er selbst fuhr nach Hause und erledigte anfallende Arbeiten im Keller. Der Angestellte war nun derjenige, der die Aufsicht über alles hatte. Allerdings bezeichnete er Winzer B nun als Chef.

Es bildeten sich vier Zweierteams. Elisabeth und ich bildeten ein Team. Die Mitglieder eines Teams bearbeiteten jeweils eine Rebzeile. Wir stellten uns links und rechts der Rebzeile auf und die von uns abgeschnittenen Trauben fielen in die Scheibtruhe, die unter der Rebzeile stand und die von uns immer weiter geschoben wurde.

Wir lasen die Sorte Riesling. Die Trauben hingen in einer Höhe, dass ich mich immer leicht vorbeugen musste. Aus diesem Grund bekam ich bald Kreuzweh. Die geübten LeserInnen arbeiteten sehr schnell. Obwohl Winzer D gemeint hatte, Elisabeth und ich sollten uns Zeit lassen, fielen wir in das Tempo der anderen ein. Nach einiger Zeit kam ich mir vor, als würde ich im Akkord arbeiten. Für Elisabeth war es nicht so stressig. Wenn eine Scheibtruhe voll war, brachte sie einer der drei jungen Männer zum Anhänger und leerte die Trauben in einen Bottich. Dabei fuhr er über die Leiter hinauf auf den Anhänger. Winzer B zog den Anhänger mit dem Traktor weiter, wenn wir LeserInnen nahe heran kamen. In der Zwischenzeit schnitt

⁸ Pergelerziehung ist die in Südtirol übliche Erziehungsart in Form eines ‚Dachspaliers‘ (Ruckenbauer & Traxler2006: 173)

er manchmal Trauben ab oder ruhte sich aus. Nach ca. zweieinhalb Stunden waren wir fertig. Winzer D kam nachschauen und wir wurden in den Autos in einen anderen Weingarten gebracht. Die Fahrt dauerte nur ein paar Minuten. Hätten wir allerdings zu Fuß gehen müssen, wie es Winzer B in seiner Jugendzeit musste, wären wir wahrscheinlich fast eine halbe Stunde lang unterwegs gewesen.

Winzer D erzählte, dass dieser Weingarten ursprünglich aus fünf Terrassen bestand. Vor ca. zehn Jahren ließ er diese planieren, sodass eine leicht abfallende Fläche entstand. Dabei wurde die fruchtbare Erde unsachgemäß in den unteren Teil des Weingartens verlagert. Dort wachsen die Rebstöcke jetzt sehr üppig. Auch ich als Laie erkannte, dass in diesem Abschnitt viel mehr Laub an den Stöcken ist, als im oberen Teil, wo karger Boden übrig blieb. Bald wurde mir klar, dass die Lesearbeit dadurch mühsamer wird. Ich musste die Trauben unter den Blättern suchen, was dazu führte, dass ich noch langsamer vorankam. Es sollten ja möglichst keine Trauben hängen bleiben. Die nächste Erschwernis der Arbeit brachten die vermehrt vorkommenden faulen Trauben, die durch das dichtere Laub entstanden waren. Alle Teams hatten einen Kübel bekommen, in den die faulen Trauben hineingeschnitten werden mussten. Der Kübel stand mitten in der Scheibtruhe. Das Motto war nun: „die Guten ins Truherl, die Schlechten ins Küberl“. Erst als es hieß, wir fahren zum Mittagessen, konnte ich den Sonnenschein und die Aussicht in Richtung Süden etwas genießen.

Da wir sehr viele Personen waren, hatten sich die Frauen von Winzer D und B die Zubereitung des Mittagessens geteilt. Das deutsche Ehepaar, Elisabeth und ich aßen mit Winzer D, seiner Frau und zwei von den drei Kindern. Die übrigen LeserInnen wurden bei Winzer B und seiner Frau verköstigt. An diesem Vormittag haben wir pro Person 125 kg Trauben der Sorte Riesling gelesen.

Um 13 Uhr ging es wieder hinaus in den Weingarten und wir setzten dort fort, wo wir aufgehört hatten. Jetzt war es bewölkt und kühler. Die Handschuhe wurden schön langsam nass vom feuchten Laub und die Finger dadurch steifer. Die Schmerzen im Kreuz machten mir immer mehr zu schaffen, aber ich wollte auf keinen Fall vorzeitig aufgeben. Elisabeth steckte die Strapazen viel leichter weg und übernahm fast die ganze Zeit das Weiterschieben der Scheibtruhe.

Um 16: 30 waren die letzten Trauben geerntet. Winzer D wurde angerufen, damit er uns LeserInnen mit dem Auto abholt. Winzer B musste mit dem Traktor einen kleinen Hügel hinauffahren. Dabei rutschten die vollen Bottiche nach hinten und der letzte vom Anhänger hinunter. Die jungen Männer liefen sofort hin und wollten dagegen halten, aber die Bottiche waren zu schwer. Winzer B schien sehr verärgert, weil sein Sohn den Gurt zum Befestigen

der Ladung zu Hause gelassen hatte, obwohl ihm die Gefahr des Abrutschens der Ladung bekannt war. Als Winzer D endlich kam, setzte sich Winzer B ans Steuer des Autos und führte uns Frauen zurück zum Haus. Die Bergung der Ladung überließ er den Jungen. Er sagte nur, dass er froh sei, dass am nächsten Tag die Lese für dieses Jahr zu Ende ginge.

Als Dank für die Mitarbeit bekamen Elisabeth und ich Trauben- und Apfelsaft von Winzerin D.

Die Arbeit im Freien war besonders am Vormittag, als die Sonne schien, recht angenehm. Am späten Nachmittag wurde mir trotz der anstrengenden Arbeit kalt. Die zunehmende Müdigkeit und die Kreuzschmerzen trugen dazu bei, dass ich froh war, als der Arbeitstag zu Ende war. Als wir zu Hause ankamen, konnte ich vor Schmerz fast nicht aus dem Auto aussteigen. Elisabeth war zwar auch müde, aber bei Weitem nicht so wie ich.

Für Winzer D und die drei jungen Männer war der Arbeitstag aber noch lange nicht zu Ende, denn das Lesegut musste im Keller noch weiter verarbeitet werden.

8.4. Geräte, Maschinen

8.4.1. Traktor

Ein Traktor ist für die WinzerInnen in Schönberg unbedingt notwendig. Fast alle Maschinen, die im Weingarten zum Einsatz kommen, werden an einen Traktor montiert. Winzer D hat zwei gleichwertige Traktoren, damit mindestens einer immer einsatzbereit ist, falls beim anderen ein Schaden aufgetreten ist, dessen Behebung länger dauert (Interview 11). Bei der Anschaffung ist vor allem zu beachten, dass die Breite des Traktors auf die Zeilenabstände abgestimmt ist. Die Reifen sollen breit sein, damit der Druck auf den Boden besser verteilt wird. Für einen neuen Traktor mit Grundausstattung muss man mit ca. 40 000 Euro Kosten rechnen. Wenn man ein bisschen Komfort will, wie zum Beispiel eine Klimaanlage, steigt der Preis. Je nach Beanspruchung beträgt die durchschnittliche Lebensdauer zwischen 15 und 25 Jahren (Winzer D, Interview 15).

8.4.2. Rebschnitt

8.4.2.1. Rebschere

Auch heute noch sind Handscheren in Verwendung. Es werden unterschiedliche Modelle angeboten, bei denen der Kraftaufwand für die Hand je nach Bauart mehr oder weniger groß ist. Eine Arbeitserleichterung und Zeitersparnis bieten pneumatische und elektrische Scheren (Bauer2002: 156). Eine elektrische Schere wird mit einem Akku, den man an einem Gurt befestigt am Rücken trägt, betrieben. Als Nachteil sind das Gewicht der Schere mit 800 bis 1000 g und das Gewicht des Akkus von ca. 3,5 kg zu sehen (Internet 24). Für den Betrieb einer Druckluftschere ist ein Kompressor notwendig, mit dem die Schere über einen Schlauch verbunden ist. Der Kompressor hat eine Größe, dass er im Auto transportiert werden kann. Wenn eine Person über längere Zeit mit einer Handschere schneiden muss, besteht die Gefahr einer Sehnenscheidenentzündung. Winzer D, bei dem der Arbeiter den Rebschnitt fast ganz alleine macht, hat aus diesem Grund für seinen Betrieb eine pneumatische und eine elektrische Schere angeschafft (Interview 11). Winzer G weist allerdings darauf hin, dass die Verletzungsgefahr bei Druckluftscheren hoch ist (Interview 10).

8.4.2.2. Säge, Astschere

Auch heute werden noch Sägen zum Entfernen von dickeren oder dünnen Holzteilen verwendet. Astscheren sind ebenfalls dafür geeignet (Bauer2002: 156).

8.4.2.3. Vorschnidemaschine

Die einjährigen Triebe, die senkrecht oder schräg nach oben gerichtet sind, werden von der am Traktor montierten Maschine in der vom Winzer eingestellten Höhe abgeschnitten und zerkleinert. In ca. vier Stunden kann ein Hektar bearbeitet werden. Für den Nachschnitt hat man dann eine bessere Übersicht über die Triebe. Weiters erspart man sich das Ausreißen, weil die kurzen Rebstücke problemlos zu Boden fallen (Bauer2002: 156).



Abb. 31: Vorschneidemaschine (Internet 24)

8.4.2.4. Häcksler

Die Zerkleinerung der Rebholzabfälle nach dem Rebschnitt erfolgt mit einem Häcksler. Ein Rotor mit Schlägelmessern zerkleinert das Holz (Internet 35).

8.4.3. Anbinden

8.4.3.1. Bindezange

Mit der Bindezange wird das Anbinden der Reben nach dem Rebschnitt ausgeführt. In der Produktbeschreibung für Bindezangen wird darauf hingewiesen, dass mit diesen Werkzeugen dreimal schneller gearbeitet werden kann als mit der Hand (Internet 25).



Abb. 32: Bindezange (Internet 25)

8.4.4. Neuauspflanzung

8.4.4.1. Pflanzmaschine

Pflanzmaschinen bringen eine hohe Pflanzleistung und das Anwachsen der Setzlinge verläuft meist optimal. Wenn der Boden zu steinig oder die Neigung zu stark ist, kann man dieses Gerät nicht einsetzen (Ruckenbauer & Traxler1992b: 28).

8.4.5. Laubarbeit

8.4.5.1. Entblättermaschine

Diese Maschine ermöglicht ein maschinelles Entfernen der Blätter in der Traubenzone. Durch Unterdruck werden die Blätter angesaugt, dann abgeschnitten und zuletzt fallen sie auf den Boden. Die Trauben werden dabei kaum verletzt (Bauer2002: 188).

8.4.5.2. Heftmaschine

Die Heftmaschine übernimmt das Einstricken der grünen Triebe in das Drahtrahmengerüst (Bauer2002: 188).

8.4.5.3. Laubschneidegerät

Die Triebe, die seitlich heraushängen und solche, die über das Drahtgerüst hinauswachsen, werden mit diesem Gerät abgeschnitten (Bauer2002: 189). Es werden Geräte mit rotierenden Schneidmessern und Messerbalkengeräte angeboten. Die Messerbalkengeräte können auch für das Vorschneiden beim Rebschnitt eingesetzt werden (Ruckenbauer & Traxler1992b: 53 – 54).

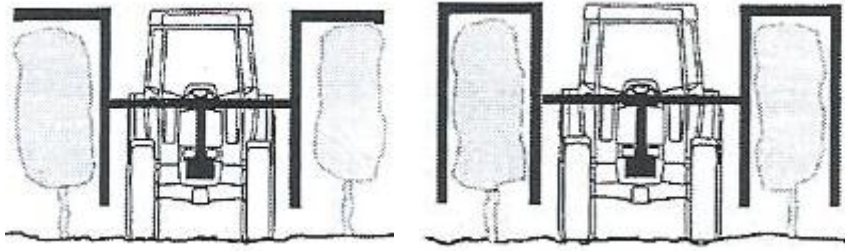


Abb. 33: Laubschneidegeräte (Bauer2002: 189)

8.4.5.4. Stammputzer oder Ausbrechgerät

Rotierende Walzen, die hydraulisch angetrieben werden, entfernen mittels Gummilappen oder Bürsten die Triebe (Bauer2002: 188).

8.4.6. Bodenpflege

8.4.6.1. Kultivator

Kultivatoren gibt es in unterschiedlichen Ausführungen. Es sind die Geräte, die am häufigsten zur Bodenlockerung verwendet werden. Sie werden hauptsächlich im Frühling und Sommer eingesetzt (Bauer2002: 210).

Abbildung 34 zeigt einen Kultivator, der mit einer Sämaschine zur Einsaat der Gründüngung kombiniert ist. Winzer D hat dieses Gerät selbst zusammengebaut.



Abb. 34: Kultivator kombiniert mit Sämaschine. Foto: L. Gutmann. April 2012

8.4.6.2. Geräte zur Stockraumpflege

Am häufigsten werden Stockräumergeräte mit Flachschar zur mechanischen Stockraumpflege verwendet (Bauer2002: 212).

8.4.6.3. Rigolpflug

Der Rigolpflug ist ein Spezialpflug, mit dem der Boden 40 – 60 cm tief gelockert wird (Bauer2002: 214). Man braucht einen relativ großen Traktor für den Einsatz eines Rigolpfluges (Winzer D, Interview 11).



Abb. 35: Rigolpflug (Internet 29)

8.4.6.4. Geräte zur Ausbringung von Stroh

Strohrundballen kann man entweder mit einem Strohstreuer oder mit einem Strohhallenabwickler ausbringen (Bauer2002: 215).

8.4.7. Pflanzenschutzgeräte

Diese Geräte müssen die Pflanzenschutzmittel in ausreichender Menge auf die Rebstöcke aufbringen. Die Mittel sollen gleichmäßig verteilt werden und die Verluste so gering als möglich gehalten werden. Es werden selbstfahrende und solche, die am Traktor aufgesattelt bzw. angehängt werden, angeboten. Mit Hilfe eines Gebläses werden die Pflanzenschutzmittel verteilt (Bauer2002: 260 – 261).

Winzer D beschreibt das von ihm verwendete Tunnelsystem so:

„Das Gerät ist auf einer Seite des Traktors befestigt und besteht aus einem Tunnel, gebildet aus Plastikwänden, an deren Innenseite sich die Spritzdüsen befinden und einem Tank. Die Rebstöcke werden in die Mitte genommen und bespritzt. Die überschüssige Flüssigkeit prallt an den Wänden ab, wird gesammelt und in den Tank zurückgeführt. Damit kann Spritzmittel gespart werden und die Bodenbelastung ist gering. Allerdings ist die Bedienung schwierig, denn man muss sehr genau fahren.“

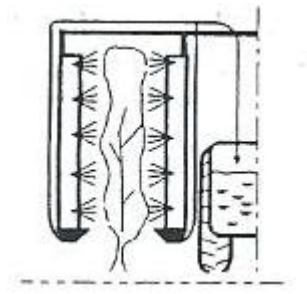


Abb. 36: Tunnelsystem (Bauer2002: 262)

8.4.8. Lese

8.4.8.1. Traubenvollernter

Mit einem Traubenvollernter erfolgt die Lese vollmechanisch. In den USA begann man schon in den 1960er Jahren mit dem Einsatz von Traubenvollerntern (Ruckenbauer & Traxler2006: 246). Für den Einsatz dieser Maschine müssen die Geländeform des Weingartens, die Erziehung und die Unterstützung geeignet sein. Das fahrtechnische Können und die Maschinenbeherrschung des Fahrers müssen den hohen Anforderungen gerecht sein (Ruckenbauer & Traxler2006: 247).

Die Beeren (1) werden durch die Rüttelstäbe (a) schonend abgeschlagen und von den Schuppen- oder Becherbändern (2) aufgefangen. Auf den Förderbändern (3) gelangen die Trauben in den Bunker (4). Blätter, Traubenstiele und Triebteile werden abgesaugt. Zuletzt werden die Trauben vom Bunker in einen Transportwagen umgepumpt. Mit dieser Maschine können pro Tag ca. zwei bis drei Hektar Weingarten geerntet werden (Ruckenbauer & Traxler2006: 246).

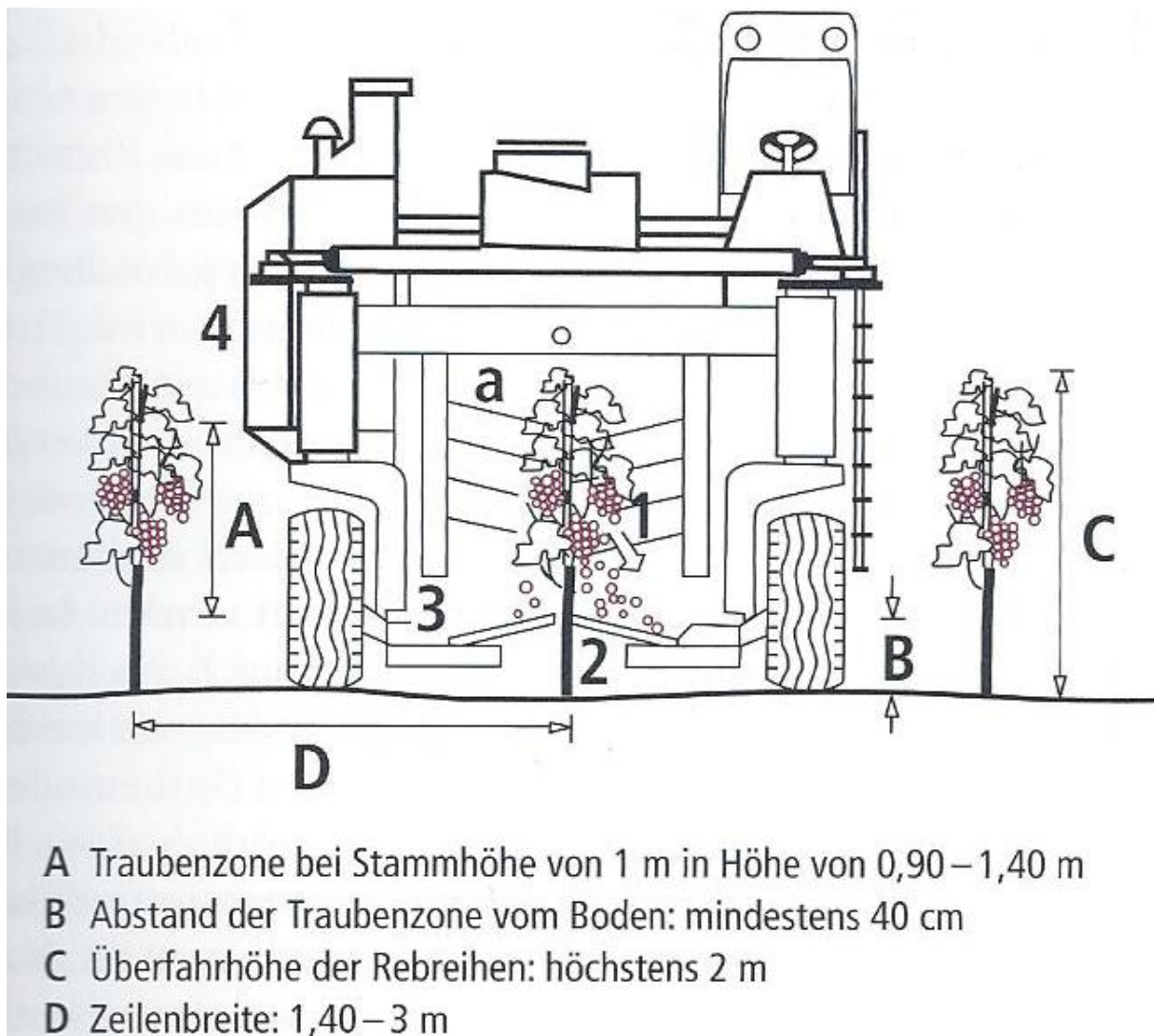


Abb. 37: Traubenvollernter (Ruckenbauer & Traxler2006: 247)

8.4.8.2. Scheibtruhe

Dieses Gerät kann man zwar nicht nur in einem Weinbaubetrieb finden, es ist aber auch hier sehr häufig in Verwendung. Von der Nützlichkeit bei der Lese konnte ich mich selbst überzeugen. Der Transport der Trauben im Weingarten wird dadurch wesentlich erleichtert.

8.4.9. Wartung der Geräte und Maschinen

Die Anschaffung der notwendigen Geräte und Maschinen ist heutzutage mit hohen Kosten verbunden.

Die regelmäßige Wartung und Pflege sind wichtig, damit die Lebensdauer möglichst lang ist. Viele WinzerInnen haben gute handwerkliche Fähigkeiten und können einen Großteil selbst erledigen. Für schwierigere Arbeiten nehmen sie die Dienste von Werkstätten in Anspruch (Winzer D, Interview 11).

8.5. Aneignung von Wissen

Im Folgenden wird erläutert, wie sich die Aneignung von Wissen verändert hat von der Weitergabe von einer Generation zur nächsten hin zur Ausbildung in Schulen.

Jahrhunderte hindurch verrichteten die Winzer die Arbeit im Weingarten immer auf die gleiche Weise und mit den gleichen Geräten (Landsteiner1986: 35). Die Kinder mussten ab dem Schulalter mithelfen und wurden stufenweise in die einzelnen Arbeiten eingeführt. Sie lernten durch Nachahmung. Auf diese Art und Weise wurde das Wissen von Generation zu Generation weiter gegeben (Landsteiner1986: 66).

Winzer C ist ein Beispiel für diese Art der Weitergabe von Wissen. Er hat alles bei seinen Eltern über den Weinbau gelernt und als Jugendlicher zusätzlich eine Lehre für einen anderen Beruf absolviert (Interview 4).

Im 19. Jahrhundert wurde die Wiener Landwirtschaftsgesellschaft gegründet, deren Ziel es war, die Landwirtschaft an die neuen rationellen und kapitalistischen Wirtschaftsstrukturen anzupassen. Der in dieser Arbeit mehrmals zitierte Franz Ritter von Heintl war hier ebenso Mitglied wie Robert Schlumberger, der im Zusammenhang mit der Drahtrahmenkultur erwähnt wurde. Die in dieser Gesellschaft diskutierten Modernisierungsvorschläge für den Weinbau enthielten auch die Forderung nach der Errichtung von Weinbauschulen (Landsteiner1986: 48 – 49).

Im Jahr 1860 wurde in Klosterneuburg eine Wein- und Obstbauschule gegründet. Diese wurde ab dem Jahr 1874 als ‚k. k. oenologisches pomologisches‘ Institut als Mittelschule geführt. Der erste Leiter war August Freiherr von Babo (Bruckmüller2002: 493). In den folgenden Jahren wurden unter anderen in Krems und Langenlois Fachschulen für Weinbau gegründet. Zusätzlich sorgten Wanderlehrer für die Weiterbildung der Winzer (Landsteiner1986: 51 – 52).

Die Reblausverseuchung hatte großen Anteil an der Ausweitung der Fachschulen, denn die WinzerInnen waren gezwungen, neue Techniken zu erlernen, um die neuen Probleme

bewältigen zu können. Absolventen der Fachschulen waren unter den ersten, die Weinbauvereine gründeten und in diesem Rahmen ihr neu erworbenes Wissen weitergaben (Landsteiner1986: 59). Die Einschleppung der Reblaus nach Europa brachte für die WinzerInnen einen ‚Zwang zum Fortschritt‘ (Landsteiner1992: 51).

In Niederösterreich wurde 1922 die Landwirtschaftskammer gegründet, die Aufgaben in der Fortbildung übernahm (Bruckmüller2002: 483). Das LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer. Hier finden die Menschen im ländlichen Raum innovative und nachhaltige Bildungsangebote (Internet 32).

Nach dem II. Weltkrieg wurde mit dem land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetz eine Ausbildung in Form einer Lehre installiert. Es gibt die Stufen Lehrling, Facharbeiter und Meister. Der Besuch einer Fachschule ersetze die Lehrzeit ganz oder teilweise (Bruckmüller2002: 484).

Die Wein- und Obstbauschule in Krems bietet derzeit eine umfassende Ausbildung für angehende WinzerInnen an. Neben dem theoretischen Unterricht wird großer Wert auf die praktische Ausbildung gelegt. Es sind der Facharbeiter- und Meisterabschluss möglich (Internet 30). Ein zusätzliches Angebot ist die Vinohak, wo die Ausbildung von Handelsakademie und Wein- und Obstbauschule kombiniert werden (Internet 31).

Die von mir befragten aktiven WinzerInnen haben alle eine schulische Ausbildung mit dem Schwerpunkt Weinbau genossen. Sie legen zusätzlich Wert auf Weiterbildung, um die neuesten Erkenntnisse in ihrem Betrieb umsetzen zu können.

Das Lernen von den Eltern gibt es neben dem Wissenserwerb in Schulen natürlich noch immer. Dabei geht es nicht so sehr um Techniken, sondern darum, dass man die Weingärten sorgsam bewirtschaftet und nicht verwildern lässt, und um die Pflege der Rebstöcke (Winzer D, Interview 11).

Winzer D hat die Weinbauschule in Krems besucht und die Ausbildung mit der Meisterprüfung abgeschlossen. Der Umstellung seines Betriebes auf organisch-biologische Wirtschaftsweise ging der Besuch von Fortbildungskursen voraus. Dann hat er mit drei Kollegen einen Bioberater aus Deutschland engagiert, der die Winzer drei Jahre lang begleitet hat. In regelmäßigen Abständen kam er zu ihnen und beantwortete alle Fragen. Winzer D nützt auch das Bildungsangebot des LFI. Der regelmäßige Erfahrungsaustausch mit einigen Kollegen im Ort ist ein wichtiger Bestandteil des Winzerlebens (Interview 5).

Winzer G hat die Vinohak in Krems besucht bevor er in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Er hat mit dem Meisterkurs begonnen, will sich mit dem Abschluss aber noch einige Jahre Zeit lassen (Interview 10).

9. Arbeit im Weingarten als Handeln

Die WinzerInnen widmen den überwiegenden Teil ihrer Zeit der Arbeit, daher wird diese zum Beruf. Dieser Beruf soll nun näher beschrieben werden.

9.1. Beruf: Winzer, Winzerin

Der Beruf Winzer bzw. Winzerin umfasst neben all den Arbeiten im Weingarten, die angeführt und beschrieben wurden, auch die gesamte Kellerarbeit bei der Weinbereitung und zuletzt die Vermarktung des Produktes Wein. Die Arbeit im Weingarten ist allerdings die Grundlage für die anderen zwei Bereiche und wird praktisch von allen WinzerInnen durchgeführt. Manche verarbeiten ihre Trauben nicht selbst, sondern verkaufen sie, wie zum Beispiel Winzerin I, die die Arbeit im Freien liebt, sich im Weinkeller aber eingesperrt fühlt (Interview 13).

Die Beschreibung der Arbeiten im Weingarten gibt ein Bild davon, wie mühevoll das Leben der WinzerInnen zur Zeit der Stockkultur war. Aber auch heutzutage ist die Arbeit im Weingarten trotz vieler Erleichterungen durch die Mechanisierung anstrengend.

9.1.1. Berufsentscheidung

Wie fällt nun die Entscheidung, Winzer /in zu werden?

Die Antworten auf diese Frage waren in den Interviews oft sehr ähnlich. Der Einfluss der Eltern, die sich einen Betriebsübernehmer wünschen, war überall zu spüren. Häufig hörten die

Übernehmer schon von Kindheit an: „Du wirst einmal Winzer.“ (Winzer J, Interview 14, Winzer D, Interview 5, Winzer F, Interview 9).

„Ich weiß nicht, was ich geworden wäre, wenn ich nicht dazu bestimmt gewesen wäre, Winzer zu werden. Ich bin mit meinem Beruf sehr zufrieden, denn ich konnte den Betrieb nach meinen Vorstellungen umgestalten. Meinem Vater gefiel zwar nicht alles, was ich machte, aber er ließ mir trotzdem freie Hand bei den Entscheidungen.“ (Winzer D, Interview 5).

Immer wieder gaben die WinzerInnen an, dass ihre Geschwister keinerlei Interesse am Weinbau zeigten.

Winzerin B, die schon in Pension ist, erzählte, dass alle ihre Schwestern vom elterlichen Betrieb weggeheiratet hatten und sie übriggeblieben ist. Obwohl sie einige Zeit in einem Büro gearbeitet hatte, übernahm sie mit ihrem Mann den Betrieb und hat es nicht bereut. Sie meinte es sei wichtig, sich mit der Arbeit zu identifizieren. Das Ehepaar B resümierte, dass das Leben als Winzer zwar arbeitsreich, aber doch auch sehr erfüllt war (Interview 3).

Winzerin H und ihr Mann waren in anderen Berufen tätig. Da aber auch ihre Geschwister den elterlichen Betrieb nicht übernehmen konnten oder wollten, beschlossen sie und ihr Ehemann auf den Beruf WinzerIn umzusteigen (Interview 12).

Für Winzer G gab es als „Teenie“ interessantere Dinge als den Weinbau, aber jetzt, weniger als zehn Jahre später kann er sich nicht mehr vorstellen, in einem anderen Beruf zu arbeiten. Er schätzt es, dass man sich die Arbeit weitgehend selbst einteilen kann und „sein eigener Chef“ ist (Interview 10).

9.1.2. Notwendige Eigenschaften

Entsprechend den drei Aufgabengebieten sind verschiedene Eigenschaften zur Ausübung des Berufes Winzer/in notwendig.

Winzer D hält die Liebe zur Natur für eine wichtige Voraussetzung für die Arbeiten im Weingarten. Der sorgsame Umgang mit den Pflanzen und dem Boden bilden die Voraussetzung für einen langfristigen Erfolg bei der Bewirtschaftung der Weingärten. Die Arbeit im Freien erfordert eine Abhärtung gegen schlechte Witterungsbedingungen. Diese erwirbt man sich durch Zähigkeit und Ausdauer und den Willen zum Durchhalten (Interview

15). Die Arbeit im Weinkeller muss gewissenhaft und genau erledigt werden, damit der Erfolg bei der Ernte im guten Wein fortgeführt wird. Ein Winzer braucht einen „guten Gaumen“, damit er seine und andere Weine bei Verkostungen beurteilen kann. Der Erfolg der WinzerInnen hängt zuletzt auch vom Verkauf ihres Weines ab. Dazu gehört die Fähigkeit, mit den potentiellen Kunden gut zu kommunizieren. Man muss auf die Menschen offen zugehen und sich selbst und sein Produkt gut präsentieren (Winzer D, Interview 15).

Die Entwicklung im Weinbau zeigt, dass Offenheit für Innovationen und Flexibilität im Denken unabdingbare Voraussetzungen für den Erfolg der WinzerInnen sind. Verantwortung gegenüber der Natur, der Familie und den Kunden soll im Bewusstsein aller guten WinzerInnen verankert sein. Diejenigen, die nur profitorientiert arbeiten, hält Winzer D für schlechte Winzer (Interview 15).

Technisches Verständnis hält Winzer D (Interview 15) nicht für unbedingt notwendig. Er meint, die Maschinen kann man auch ohne dieses bedienen und die Reparaturen muss man halt alle in einer Werkstatt durchführen lassen.

9.1.3. Zeitstruktur

Wie schaut die Zeitstruktur für den Beruf Winzer/in aus?

Die Strukturierung der Zeit ergibt sich aus mehreren Faktoren. Die Jahreszeiten und das Wetter geben die Bedingungen vor. Ein Blick auf die Jahresübersicht der Arbeiten im Weingarten bei der Stockkultur zeigt, dass im Winter die Arbeit im Weingarten ruhte (Mitterauer1986: 224). Den Einfluss der saisonalen Verteilung der Arbeit auf das soziale Leben der WinzerInnen macht Landsteiner (1986: 23 - 24) deutlich indem er zeigt, dass die Eheschließungen in den Orten Ober- und Mitterretzbach zwischen 1790 und 1938 hauptsächlich in den Wintermonaten stattfanden. Im restlichen Jahr kam es aber saisonal zu Arbeitsspitzen, wo die Arbeitsintensität sehr hoch war (Mitterauer1986: 224).

Wie oben schon erwähnt, war für Lenz Moser (1950: 12) die Termingebundenheit vieler Arbeiten im Weingarten bei der Stockkultur einer der Gründe für die Entwicklung der Hochkultur. Die Zeit im Winter bedeutete aber nicht, dass die WinzerInnen nichts arbeiteten. Broidl & Hawlik (2001: 36) wiesen darauf hin, dass im Winter die Stecken für die Unterstützung der Rebstöcke hergestellt wurden. Es gab häufig auch eine Kombination mit einem Handwerk (Mitterauer1986: 225).

Die Umstellung auf die Hochkultur und die fortschreitende Mechanisierung brachten für die WinzerInnen eine Verminderung der Arbeitsspitzen im Arbeitsjahr. Die Lese ist heute die einzige Zeit, wo die Intensität der Arbeit extrem hoch ist. Die WinzerInnen teilen sich die Arbeit heutzutage so ein, dass ein Urlaub sowohl im Winter als auch in der warmen Jahreszeit möglich ist (Winzer F, Interview 9, Winzer G, Interview 10). Winzer D, Winzer G und Winzer F beschäftigen nicht nur zur Lese sondern auch zu anderen Arbeiten im Jahr einen oder mehrere Arbeiter (Interview 11, 10, 9).

In der Strukturierung des Tagesablaufes haben die WinzerInnen heute ebenfalls einen gewissen Spielraum. Für Winzer D, der kleine Kinder hat, bedeutet es viel, dass ihm sein Beruf die Möglichkeit gibt, sie auch tagsüber zu sehen. Er genießt das tägliche gemeinsame Mittagessen im Kreis der Familie, zu dem er sich immer Zeit nehmen kann (Interview 11). Winzer G, ist froh darüber, dass er in der Früh manchmal auch länger schlafen kann, wenn es am Vorabend beim Ausgehen später geworden ist. Es ist ihm aber schon bewusst, dass die vorgesehenen Arbeiten auf jeden Fall erledigt werden müssen (Interview 10).

Zur Zeit der Stockkultur begann der Tag meistens schon sehr früh. Mit einem Ochsengespann oder zu Fuß brauchte man lange bis in die Weingärten, daher ging es schon um vier Uhr in der Früh los. Die Heimkehr war oft erst um acht Uhr am Abend (Winzer C, Interview 4). Heute fahren die WinzerInnen mit dem Traktor oder dem Auto, die Entfernungen zu den Weingärten sind kein Problem mehr.

9.1.4. Arbeit im Freien

Bei der Arbeit im Weingarten ist man allen Widrigkeiten des Wetters ausgesetzt. Beim Rebschnitt ist es die Kälte. Da dieser bei der Hochkultur von Dezember bis März durchgeführt wird, ist warme Kleidung vom Schuhwerk bis zu den Handschuhen unbedingt erforderlich (Winzer F, Interview 9). Davon konnte ich mich während des Feldpraktikums im Jänner in Schönberg mehrmals persönlich überzeugen. Ich empfand den kalten Wind als besonders unangenehm. Die Hitze im Sommer war eher zur Zeit der Stockkultur ein Problem, als noch keine Maschinen zur Verfügung standen, mit denen die anfallenden Arbeiten rasch erledigt werden. Winzer B erzählte, wie mühsam es für die WinzerInnen war, wenn sie im Sommer mit dem Ochsengespann die Spritzbrühe in den Weingarten brachten (Interview 3).

Wie unangenehm es ist, wenn die Feuchtigkeit des Laubes Hände und Kleidung nass macht, konnte ich bei der Lese miterleben.

Trotz all dieser Unannehmlichkeiten ist die Arbeit im Freien ein Punkt, den die befragten WinzerInnen positiv herausstrichen (Winzer G, Interview 10).

Winzerin I meint:

„An so einem schönen Tag wie heute möchte ich nicht im Büro sitzen. Ich war draußen schneiden und habe nur den Wind und die Vögel gehört“ (Interview 13).

Auch Winzer A empfindet die Arbeit im Freien als gute Sache.

„Für mich ist es manchmal auch Erholung, wenn ich in den Weingarten gehe“ (Interview 1).

9.1.5. Umgang mit Misserfolgen

Es stehen den WinzerInnen zwar viele Möglichkeiten zur Verfügung, den Schädigungen ihrer Rebstöcke aufgrund der äußeren Einflüsse vorzubeugen, hundertprozentig können sie aber nicht verhindert werden.

In solchen Situationen darf man nicht mutlos werden. Winzer D hatte im Jahr 2008 durch Peronosporabefall seiner Weingärten eine Ertragsminderung um ca. 40% zu verkraften und im Jahr darauf Ernteauffälle wegen Frost. Er meinte, das gehöre zum Winzerleben dazu und jammern bringe nichts. Er geht bei seinen finanziellen Berechnungen davon aus, dass in zehn Jahren auf jeden Fall ein Jahr dabei ist, wo das Einkommen sehr gering ist (Interview 15).

9.1.6. Körperliche Beanspruchung

Es lässt sich feststellen, dass die körperliche Beanspruchung der WinzerInnen bei der Arbeit im Weingarten erst mit der Hochkultur und dem Einsatz von Maschinen zurückgegangen ist. Vorher waren fast alle Arbeiten äußerst mühsam. Winzer D meinte, dass es heute keine allzu anstrengenden Arbeiten im Weingarten mehr gibt. Allerdings fielen ihm dann doch einige ein, die auch heute körperlich anstrengen. Das ist zum Beispiel das Steine klauben, welches in

seinen Weingärten einmal pro Jahr notwendig ist. Das Nachsetzen von jungen Rebstöcken, wo alte kaputt wurden, ist ebenfalls sehr mühsam. Dabei geht man mit einem Spaten und einem Kübel Wasser durch den Weingarten und gräbt mit der Hand Löcher für die neuen Rebstöcke (Interview 11).

Es stellt sich die Frage, wie lange man diese mühevollen Arbeit als Winzer/in ausführen kann. Hört man mit der Pensionierung und Hofübergabe auf oder arbeitet man weiter mit?

Die Feldforschung in Schönberg hat gezeigt, dass die SeniorInnen regen Anteil am Geschehen auf dem Hof nehmen und in Abhängigkeit von der Gesundheit an den Arbeiten teilnehmen. Die Arbeitsintensität war bei den meisten SeniorInnen verringert. Winzer B war zum Beispiel bei der Weinlese dabei, seine Aufgabe war aber körperlich nicht so anstrengend. Beim Rebschnitt konnte ich die Mütter von Winzer A und F als sehr aktive Arbeiterinnen beobachten.

9.1.7. Freude und Zufriedenheit mit dem Beruf

Berndl Leopold, der ab 1893 als selbständiger Winzer arbeitete, beschrieb seinen Beruf so:

„Die Weinbauerei ist ein schöner Beruf, [...] man ist immer in Gottes freier Natur, man sieht alles wachsen, gedeihen und reifen, man ist ein freier Mann auf seinem Grund und Boden [...]“ (Strobl2007: 83).

Genau die Gründe, die für Winzer Berndl von Bedeutung waren, bringen den WinzerInnen auch heute die Freude und Zufriedenheit mit ihrem Beruf. Die Liebe zur Natur, die Arbeit im Freien und die Tatsache, sein eigener Chef zu sein (Winzer D, Interview 15. Winzer G, Interview10). Winzer D hat vor der Hofübernahme auswärts gearbeitet und weiß, wie das ist, wenn man einen Chef hat. Es ist zwar nicht immer alles perfekt, wenn man als selbständiger Winzer arbeitet, aber die Vorteile überwiegen für ihn eindeutig (Interview 15).

9.1.8. Ansehen in der Gesellschaft

In den letzten 25 Jahren hat sich das Ansehen der WinzerInnen in der Gesellschaft erheblich verbessert. Das hängt damit zusammen, dass das Produkt Wein sehr geschätzt wird (Winzer D, Interview 11).

Nach dem Weinskandal im Jahr 1985 wurden in Österreich Maßnahmen gesetzt, „um das Image des österreichischen Weins wieder zu verbessern“ (Winkler2010: 41). Eine davon war im Jahr 1986 die Gründung der Österreichischen Weinmarketingsservicegesellschaft mit dem Ziel einer nachhaltigen Verbesserung der Weinqualität und einer Steigerung des Verkaufs durch aktive Öffentlichkeitsarbeit (Winkler2010: 41). Es setzte sich die Ansicht durch, dass Qualität auch in angemessener Form präsentiert werden muss (Winkler2010: 62). Es gelang die Positionierung von Wein als Prestigeobjekt (Postmann2003: 319).

Konsum gibt den Menschen eine Möglichkeit, die Zugehörigkeit zu der von ihnen präferierten Lebensstilgruppe zu demonstrieren. Mit dem Konsum bestimmter Produkte können sie das Bedürfnis nach Geltung und Anerkennung befriedigen (Postmann2003: 224). Hier kommt das symbolische Kapital im Sinne von Bourdieu solcher Produkte zum Tragen. Zusätzlich kommt es zum ‚Veblen-Effekt‘, demzufolge Konsumenten mehr von einem Produkt kaufen, wenn dessen Preis steigt (Postmann2003: 228 – 229).

Im Gefolge dieser Entwicklungen waren und sind es auch die WinzerInnen selbst, die sich aktiv, durch laufende Verbesserung der Qualität ihrer Weine, die Stellung in der Gesellschaft erkämpften. Edlinger (2007: 44) spricht vom ‚Qualitätsfaktor Winzer‘. Sie betont dabei, dass die Qualität von Wein hauptsächlich durch die hervorragende Arbeit der WinzerInnen bestimmt wird und der Begriff „schlechter Jahrgang“, der auf die Wetterbedingungen zurückzuführen ist, fast nicht mehr gerechtfertigt ist.

Die Tatsache, dass Bücher herausgegeben und gekauft werden, in denen WinzerInnen im Mittelpunkt stehen, bestätigt das hohe Ansehen in der Gesellschaft.

Kutscher (2003) beschäftigt sich mit Anbaugebieten, Sorten und Winzern, wobei zwei Drittel des Textes den Winzerporträts gewidmet sind. Diese sind mit Überschriften wie „Das Top-Dutzend“, „Die Shootingstars“ oder „Wineladys“ versehen (Kutscher2003: 5). Bei Schrempf (2008) stehen allein die WinzerInnen im Mittelpunkt. Hier geht es um „Familien- und andere Imperien“ oder „Youngsters, Einzelkämpfer und andere schräge Vögel“ (Schrempf2008: 5).

10. Zusammenfassung

Weinbau wurde in Österreich schon von den Kelten und Römern betrieben. Im Gebiet der Gemeinde Schönberg am Kamp ist der Weinbau seit dem 3. Jahrhundert n. Chr. belegt. Die Arbeiten im Weingarten wurden bis ins 19. Jahrhundert fast unverändert ausgeführt. Erst damals begann man vereinzelt mit dem Einsatz von Pflügen und die Rebschere war noch neu. Das Auftreten der Reblaus in Europa, die den Großteil der Weinkulturen zerstörte, brachte den „Zwang zum Fortschritt“, dem die WinzerInnen zuerst nur zögerlich folgten. Der Umstieg auf veredelte Rebstöcke mit amerikanischen Unterlagsreben war die einzige Möglichkeit, weiter als WinzerInnen arbeiten zu können. Beim Neuauspflanzen wurde darauf Rücksicht genommen, dass man in Zukunft Maschinen einsetzen konnte. Das Auftreten der neuen Pilzkrankheiten Peronospora und Oidium forderte die Flexibilität im Denken der WinzerInnen erneut heraus. Die Stockkultur machte neuen Erziehungsarten Platz. Die Umstellung auf Hochkultur erfolgte bis in die 1960er Jahre. Das hatte weitreichende Folgen.

Mit dieser Umstellung wurde die bis dahin übliche gemischte Landwirtschaft aufgegeben und die WinzerInnen konzentrierten sich voll auf den Weinbau. Die Weingartenflächen wurden auf Kosten der anderen Feldfrüchte ausgeweitet, die Viehhaltung gab man ganz auf.

Bis dahin war die Weingartenarbeit sehr mühsam und anstrengend. Viele Arbeiten mussten zeitgerecht erledigt werden, was immer wieder arbeitsintensive Zeiten mit sich brachte. Da die Zahl der Arbeitskräfte in den Familien trotz Mitarbeit der Kinder nicht ausreichte, wurden für diese Arbeiten zusätzlich Lohnarbeiter aufgenommen.

Heute ist es so, dass die Arbeiten gleichmäßiger auf das Jahr verteilt sind und die Weinlese fast die einzige Arbeitsspitze darstellt. Die Großelterngeneration arbeitet abhängig von der körperlichen Konstitution mit, aber die jungen Winzerinnen, die kleine Kinder haben, gehen nur in Ausnahmefällen in den Weingarten. Die Kinder müssen ebenfalls nicht mithelfen. Fast alle befragten WinzerInnen beschäftigen einen oder mehrere Arbeiter, die nicht nur bei der Lese, sondern das ganze Jahr über für einige Zeit mitarbeiten. Diese Arbeiter kommen meist aus den ehemaligen Ostblockländern. Manche Arbeiten wie zum Beispiel das Veredeln und Neuauspflanzen machen die WinzerInnen nicht mehr selbst, sondern beauftragen eine Firma damit. Ein Arbeitsgang, das Trauben ausdünnen, ist, seit der Verbesserung der Weinqualität mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, neu hinzugekommen. Damit konnten sich die älteren WinzerInnen, denen Quantität bei der Ernte das wichtigste war, nur schwer „anfreunden“.

Die örtliche Zusammenarbeit der WinzerInnen funktioniert heute genauso wie früher. Die Verankerung in der Kirche ist sicherlich zurückgegangen, aber wenn es um spezielle Anliegen der WinzerInnen geht, wie Erntedank oder Weintaufe, beteiligen sich Mitglieder des Weinbauvereines doch.

Neu sind die Zusammenschlüsse der WinzerInnen, die der Vermarktung des Weines dienen. Was die Rationalität der Arbeit betrifft, gibt es heute unter den WinzerInnen Gruppen mit unterschiedlichen Bewirtschaftungskonzepten, wobei die eine Gruppe die Vorgangsweisen der andern oft nicht für rational vertretbar hält.

Die Betrachtung der Weingartenarbeit als Technik zeigt die großen Veränderungen im Weinbau auf, die die heutigen SeniorInnen miterlebt haben. Während bei der Stockkultur die händische Arbeit dominierte, ist diese heute fast ganz verschwunden. Beim Rebschnitt gibt es maschinelle Unterstützung durch die Möglichkeit des Vorschneidens. Die modernen Rebscheren erleichtern die Arbeit und gestatten ein viel höheres Arbeitstempo. Selbst die Weinlese kann maschinell durchgeführt werden, wenn die Voraussetzungen vom Gelände her für den Einsatz eines Traubenvollernters gegeben sind. Die befragten Schönberger WinzerInnen führen die Lese auch heute noch händisch durch. Hier spielt neben den Geländevoraussetzungen der finanzielle Aspekt eine Rolle.

Die Bekämpfung der Pilzerkrankungen *Peronospora* und *Oidium* bedeutet auch heute Arbeitseinsatz fast während der ganzen warmen Jahreszeit, wenn die für die Verbreitung der Pilze notwendige Feuchtigkeit vorhanden ist. Die Gefahr von Frostschäden konnte durch die neue Erziehungsart verringert, aber nicht ganz ausgeschlossen werden. Wild und Vögel richten heute mehr Schaden an, als bei der Stockkultur. Zur Verhinderung von Hagelschäden gibt es heutzutage bessere Möglichkeiten, die durch Zusammenschluss aller daran Interessierten finanziert werden, aber ganz lässt sich dieser nicht verhindern. Die Tatsache, dass die WinzerInnen den Einflüssen der Natur immer bis zu einem gewissen Grad ausgeliefert sind, wird dadurch bestätigt.

Die modernen Geräte und Maschinen führten dazu, dass die körperliche Beanspruchung bei der Weingartenarbeit stark reduziert wurde. Allerdings ist zum Beispiel stundenlanges Fahren mit dem Traktor ebenfalls belastend für den Körper. Das können die WinzerInnen mit einem größeren finanziellen Einsatz beim Traktorkauf minimieren.

Das Auftreten der Reblaus hat die Aneignung von Wissen, die bis zu diesem Zeitpunkt durch Weitergabe von einer Generation zur nächsten und durch Nachahmung erfolgte, grundlegend verändert. Sie wurde auf eine institutionelle Ebene verlegt. Das Angebot von Schulen, die auf

den Weinbau ausgerichtet sind und von anderen Fortbildungsmöglichkeiten ist heute vielfältig. Es wird von den WinzerInnen mit regem Interesse angenommen.

Die Betrachtung der Weingartenarbeit als menschliches Handeln stellt den Menschen in den Mittelpunkt. Es stellte sich heraus, dass beide Gruppen, die alten und die jungen WinzerInnen mit ihrem Beruf zufrieden sind. Manche Gegebenheiten, wie die Arbeit im Freien bei gutem und auch bei schlechtem Wetter, die NichtwinzerInnen abschrecken könnten, werden als positiv herausgestrichen. Ein weiterer Pluspunkt war und ist die Selbständigkeit. Fast alle der befragten jüngeren WinzerInnen haben vor der Hofübernahme Erfahrung mit Arbeit in Betrieben gemacht, die nichts mit Weinbau zu tun haben und wo sie in der Hierarchie nicht ganz oben standen. Sie schätzen die Tatsache, als WinzerIn der eigene Chef zu sein, besonders.

Was die Berufsentscheidung angeht, gab es sowohl bei einigen SeniorInnen als auch bei jungen WinzerInnen die Erwartungshaltung der Eltern, den Betrieb zu übernehmen. Letztlich gaben sie aber an, dass es für sie eine gute Entscheidung war.

Die Modernisierung im Weinbau brachte eine gleichmäßigere Strukturierung der Zeit für die WinzerInnen. Sie haben sowohl im Tagesablauf, als auch im Lauf eines Arbeitsjahres einen gewissen Spielraum, den sie für Freizeitaktivitäten allein oder mit Familie und Freunden nützen.

Gewisse Eigenschaften, wie Abhärtung, Zähigkeit, Ausdauer und Durchhaltevermögen waren und sind für WinzerInnen von Bedeutung. Die Aussagen in den Interviews machten deutlich, dass Flexibilität im Denken und Offenheit für Neuerungen nicht immer selbstverständlich waren. Heutzutage sind solche Eigenschaften bei allen zu finden, denn ohne sie könnten die WinzerInnen im Konkurrenzkampf auf dem Markt beim Verkauf ihres Weines nicht bestehen. Die Vermarktung des Produktes Wein ist eine Herausforderung, die für die Eltern der heutigen WinzerInnen bei weitem nicht so große Bedeutung hatte. In unserer konsumorientierten Gesellschaft ist es für die WinzerInnen wichtig, sich und ihr Produkt entsprechend zu präsentieren. Qualität bewirkte, dass Wein zum Prestigeobjekt wurde. Das hatte ein Steigen des Ansehens der WinzerInnen in der Gesellschaft zur Folge.

So wie ich die Schönberger WinzerInnen und ihre Einstellung zum Beruf kennengelernt habe, habe ich keine Zweifel daran, dass sie auch in Zukunft erfolgreich und mit Freude die Arbeit im Weingarten fortführen werden.

11. Quellenverzeichnis

11.1. Literatur

- Arthold**, M.1946. Zeitgemäßer Weinbau und rationelle Schädlingsbekämpfung. 133. Bändchen. Scholle Verlag. Wien.
- Babo**, August Freiherr von & E. Mach.1909. Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Verlagsbuchhandlung Paul Parey. Verlag für Landwirtschaft, Gartenbau und Forstwesen. Berlin. Bd. 1 (Erster Halbband). Dritte Auflage.
- Baldrian**, Sepp & Franz Mang & Victoria Sturm2008: Pioniere im Weinbau. Ökonomierat Erich Schwanzelberger, Begrünungspionier. In: Weinbau. Oktober 2008. S. 20- 21.
- Bauer**, Karl [Hrsg.] & Horst Amann.2002. Weinbau. Österreichischer Agrarverlag. Leopoldsdorf. 7. aktualisierte Auflage.
- Brockhaus**2005. Enzyklopädie. Bd. 14, Bd. 29. Leipzig, Mannheim.
- Beck**, Kurt & Spittler, Gerd [Hrsg.].1996. Arbeit in Afrika. Einleitung. Lit Verlag. Hamburg. S.1 – S. 24.
- Beer**, Bettina.2003. Einleitung: Feldforschungsmethoden. In: Beer, Bettina [Hg.].2003. Methoden und Techniken der Feldforschung. Dietrich Reimer Verlag. Berlin. S. 9 – S.31.
- Brandt**, Daniela-Maria.1993. Heilige Helfer für Winzer & Wein. Echter. Würzburg.
- Broidl**, Erich & Susanne Hawlik.2001. Hauer und Binder sind Geschwisterkinder. Die Arbeitsweisen der Fassbinder und Weinhauer vor der Mechanisierung. Festschrift anlässlich der Eröffnung der Säge im Fassbinderei- und Weinbaumuseum Strass. Malek. Krems.
- Bruckmüller**, Ernst.2002. Vom „Bauernstand“ zur „Gesellschaft des ländlichen Raumes“ – Sozialer Wandel in der bäuerlichen Gesellschaft des 20. Jahrhunderts. In: Ledermüller, Franz [Hg.].2002. Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Carl Ueberreuter. Wien. S.409 – S.591.
- Dähnhard**, Wolfgang.1999. Atlas der österreichischen Weine. Lagen, Produzenten, Weinstraßen. Hallwag. Bern, Stuttgart.
- Edlinger**, Gerda.2007. Geschichte des österreichischen Weinbaus im 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Weinviertels mit dem Schwerpunkt Weinskandal 1985. Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Philosophie aus dem Fachgebiet Geschichte. Universität Wien.

- Egle**, Klaus.2007. Der österreichische Wein. Das große Handbuch. Pichler Verlag. Wien, Graz, Klagenfurt.
- Eppel**, Franz.1984. Das Waldviertel, seine Kunstwerke, historischen Lebens- und Siedlungsformen. Salzburg. Verlag St. Peter. 8. Auflage.
- Eminger**, Stefan & Ernst Langthaler [Hg].2008. Niederösterreich im 20. Jahrhundert. Politik. Bd. 1. Wien, Köln, Weimar. Böhlau Verlag
- Filsmaier**, Josef.1966. Schönberger Heimatbuch. Eine Chronik der Marktgemeinde Schönberg am Kamp. Wien. Österreichischer Agrarverlag.
- Filsmaier**, Josef.1974. Heimatbuch der Kamptalgemeinde Schönberg (Chronik und Häuserliste). Schönberg. Gemeindeamt.
- Gottschling**, Peter.2002. Zur geologischen Entwicklungsgeschichte Niederösterreichs. In: Müller, Martin.2008. Die niederösterreichische Sozialdemokratie im 20. Jahrhundert. In: Niederösterreichisches Landesmuseum St. Pölten, Niederösterreichische Museum BetriebsgesmbH.2002. Natur im Herzen Mitteleuropas. St. Pölten. Niederösterreichisches Pressehaus, Landesverlag.
- Grünstäudl**, Hermann.2006. Zöbinger Wein und Kellergeschichten. Herausgeber: Dorferneuerungsverein Zöbing. JA Stein.
- Hauser-Schäublin**, Brigitta.2003. Teilnehmende Beobachtung. In: In: Beer, Bettina [Hg.].2003. Methoden und Techniken der Feldforschung. Dietrich Reimer Verlag. Berlin. S.33 – S.54.
- Heintl**, Franz Ritter von.1821. Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums. Zugleich Anleitung die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln. Zu Kosten des Verfassers. Wien Bd. 1. Internet 20
- Höpfner**, Michael.1990. Geschichte des Weinbaues in Zöbing. Unveröffentlichte Fachbereichsarbeit aus Geschichte. BRG. Krems.
- Kingsolver**, Ann E.1996. Work. In: Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology. Barnard, A. & J. Spencer [eds.]. London and New York. Routledge. Pp. 564 – 566.
- Kühnel**, Harry.1965. Das Weinbaumuseum in Krems an der Donau. Krems. Druck- und Verlagsanstalt Josef Faber.
- Kutscher**, Walter.2003. Weinland Niederösterreich. Anbauggebiete – Sorten – Winzer. Edition Gutenberg. Graz.
- Ladurner-Parthanes**, Matthias.1998. Vom Perglwerk zur Torggl. Arbeit und Gerät im Südtiroler Weinbau. Athesia Verlagsanstalt. Bozen.

Landsteiner, Erich.1986. Wein und Weinbau im 19. und 20. Jahrhundert: Untersuchungen und Materialien zur bäuerlichen Kultur der Weinreben und der Produktion des Weines in Niederösterreich. Diplomarbeit an der geisteswissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien.

Landsteiner, Erich.1992. Weinbau und Gesellschaft in Ostmitteleuropa. Materielle Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft im Weinbau, dargestellt am Beispiel Niederösterreichs in der frühen Neuzeit.

Loatwagen und Busserlzug.1982. Das Kamptal um Schönberg als Landschaft für Winzer und Wiener. Ausstellung der Volkskundlichen Sammlung des niederösterreichischen Landesmuseums. Kulturabt. des Amtes der NÖ Landesregierung.

Mitterauer, Michael.1986. Formen ländlicher Familienwirtschaft. Historische Ökotypen und familiäre Arbeitsorganisation im österreichischen Raum. In: Ehmer, Josef & Michael Mitterauer [Hrsg.].1986. Familienstruktur und Arbeitsorganisation in ländlichen Gesellschaften. Böhlau. Wien. Köln, Graz. S.185 – S.323.

Moser, Lenz.1950. Weinbau einmal anders. Ein Weinbaubuch für den fortschrittlichen Weinbauern. Selbstverlag des Autors. Rohrendorf bei Krems???

Müller, Klaus E.1999. Wörterbuch der Völkerkunde. Begründet von Walter Hirschberg. Dietrich Reimer Verlag. Berlin.

Nagl, Hubert.2002. Die Klimagebiete Niederösterreichs – Grundlagen für Wasserhaushalt und Nutzung. In: Niederösterreichisches Landesmuseum St. Pölten, Niederösterreichische Museum BetriebsgesmbH.2002. Natur im Herzen Mitteleuropas. Niederösterreichisches Pressehaus, Landesverlag. St. Pölten.

Nieder, Gerald.1986. Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge im Weinbau

Postmann, Klaus Peter.2003. Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert. Universitätsverlag Rudolf Trauner. Linz.

Ruckenbauer, Walter & Hans Traxler.1992a. Lexikon für Freunde des Weines. Ein Nachschlagewerk mit über 1.000 Stichwörtern aus allen Bereichen rund um den Wein. Österreichischer Agrarverlag. Wien.

Ruckenbauer, Walter & Hans Traxler.1992b. Weinbau aktuell. Trend, Fakten, Daten. Österreichischer Agrarverlag. Wien.

Ruckenbauer, Walter & Johann Traxler.2006: Lexikon Wein. Alle wichtigen Begriffe im Überblick. Österreichischer Agrarverlag. Wien.

- Sandgruber**, Roman.2002. Die Landwirtschaft in der Wirtschaft – Menschen, Maschinen, Märkte. In: Ledermüller, Franz [Hg.].2002. Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Carl Ueberreuter. Wien. S.191 – S.408.
- Schlehe**, Judith.2003. Formen qualitativer ethnografischer Interviews. In: Beer, Bettina [Hg.].2003. Methoden und Techniken der Feldforschung. Dietrich Reimer Verlag. Berlin. S.71 – S.93.
- Schmelz**, Lina.1998. Winzerleben Mein Leben als Winzerin in der Wachau. 1. Auflage. Malek Verlag. Krems.
- Schrampf**, Luzia.2008. Weinmacher. Österreichs Winzer im Aufbruch. Österreichischer Agrarverlag. Wien.
- Spittler**, Gerd.1998. Hirtenarbeit. Die Welt der Kamelhirten und Ziegenhirtinnen von Timia. Rüdiger Köppe Verlag. Köln.
- Statistik Austria** [Hg.].2011. Der Weinbau in Österreich. 2009
- Strobl**, Karl, Hans[Hg.].2007. Berndl Poldl: „...es wird ein Wein sein“. Die Aufzeichnungen eines Poysdorfer Weinbauers. „Edition Weinviertel“. A3482 Gössing/ Wagram. Ernst Becvar GmbH, Wien. Neuauflage der Ausgabe 1939.
- Trautsamwieser**, Herbert.1982. Strandpyjama und Busserlzug.
- Winkler**, Sabine.2010. Der österreichische Wein. Geschichte und Imageentwicklung anhand einer Zeitschriftenanalyse 1945 – 2005. Diplomarbeit. Universität Wien.
- Wohlfahrt**, Josef.1990. Der österreichische Weinbau 1950 – 1990. Mayer & Comp. Klosterneuburg, Wien.

11.2. Internetquellen

Internet 1:

http://www.schoenberg.gv.at/partner/schoenberg/default.asp?medium=G_SB&sprache=d&tt=G_SB_R8 4.11.2011

Internet 2: <http://www.statistik.at/blickgem/blick1/g31355.pdf> 4.11.2011

Internet 3: <http://www.statistik.at/blickgem/blick5/g31355.pdf> 4.11.2011

Internet 4:

http://www.statistik.at/web_de/dokumentationen/Land-undForstwirtschaft/index.html
4.11.2011

Internet 5: <http://www.rbx.at/Niederoesterreich/Krems/Schoenberg-am-Kamp/> 7.11.2011

Internet 6: <http://www.uibk.ac.at/geologie/pdf/struktur.pdf> 12.11.2011

Internet 7: <http://www.statistik.at/blickgem/pr2/g31355.pdf> 16.11.2011

Internet 8: <http://www.statistik.at/blickgem/ae1/g31355.pdf> 16.11.2011

Internet 9: http://www01.noel.gv.at/scripts/cms/ru/ru2/stat_ssi.asp?NR=31355 16.11.2011

Internet 10:

http://www.schoenberg.gv.at/partner/schoenberg/default.asp?medium=G_SB&sprache=d&tt=G_SB_R4 16.11.2011

Internet 11:

http://www.schoenberg.gv.at/partner/schoenberg/default.asp?medium=G_SB&sprache=d&tt=G_SB_R9 18.11.2011

Internet 12:

http://www.schoenberg.gv.at/partner/schoenberg/default.asp?medium=G_SB&sprache=d&tt=G_SB_R7 18.11.2011

Internet 13: http://www.ethnologie.uni-bayreuth.de/de/team/Spittler_Gerd/index.html 30.11.2011

Internet 14: http://www.ethnologie.uni-bayreuth.de/de/team/Beck_Kurt/index.html 30.11.2011

Internet 15: <http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/arbeitsethik.html> 30.11.2011

Internet 16: http://www.ethnologie.uni-bayreuth.de/de/team/Spittler_Gerd/Anthropologie_der_Arbeit/index.html 11.12.2011

Internet 17: http://www.rems-murr-kreis.de/Tagungsband_Hagelfachtagung_16.03.09.pdf 15.4.2011

Internet 18: http://de.wikipedia.org/wiki/%C3%96sterreichische_Hagelversicherung 16.1.2012

Internet 19: http://www.g4v.info/kufe/johann_keusch_fels.html 18.1.2012

Internet 20:

<http://books.google.at/books?id=Etw6AAAACAAJ&pg=PA346&lpg=PA346&dq=stecken+schlagen+weinbau&source=bl&ots=uWEMp0pLu6&sig=bqUyKbIqYnhUI5cul1o9Ldg62CQ&hl=de&sa=X&ei=5dYaT8HYCM2DtQbnuqhH&ved=0CCQQ6AEwAA#v=twopage&q&f=false> 21.1.2012

Internet 21: http://www.physik.uni-kassel.de/did1/wodzinski/soweja/soweja%2006_05_24.pdf 27.1.2012

Internet 22:

http://www.strassertal.at/cms/website.php?id=weinbau/weinlexikon/die_reblaus_im_strassertal.php 8.2.2012

Internet 23: <http://www.wbs-krems.at/de/geschichte/> 8.2.2012

Internet 24:

<http://www.bauernzeitung.at/index.php?id=2500%2C28247%2C2163%2C%2CbnBmX3NldF9wb3NbaGl0c109MTk%3D> 7.3.2012

Internet 25: <http://www.weinbau24.de/shop/bindezangen/2671-simes-bindezange-tapetool.html> 8.3.2012

Internet 26:

http://www.rebschutzdienst.at/index.php?option=com_content&view=article&id=69&Itemid=75 12.3.2012

Internet 27:

http://www.rebschutzdienst.at/index.php?option=com_content&view=article&id=81&Itemid=99 14.3.2012

Internet 28: <http://www.hagelabwehr.com/index.php?id=108> 26.3.2012

Internet 29:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/wa_vit_05_pub_946_d_de.pdf 28.3.2012

Internet 30: <http://www.wbs-krems.at/de/ausbildung/fachschule/> 14.4.2012

Internet 31: <http://www.wbs-krems.at/de/ausbildung/vinohak/> 14.4.2012

Internet 32: <http://www.lfi.at/> 15.4.2012

Internet 33: <http://www.vinothek.stoamandlkeller.at/wirindex.htm> 20.4.2012

Internet 34:

<http://www.agrarnet.info/?+Die+Landwirtschaftskammern+&id=2500%2C1037390%2C%2C%2C> 20.4.2012

Internet 35:

<http://www.kuhn.com/internet/webde.nsf/0/C12573D000340E22C12574D00035E680?OpenDocument> 25.4.2012

Internet 36:

http://gis.lebensministerium.at/eBOD/frames/index.php?&145=true&gui_id=eBOD 4.5.2012

11.3. Interviews und informelles Gespräch

Interview 1: Winzer A. Wein_50. Interviewerinnen: Ankhbayar Enkhtaivan, Lieselotte Gutmann. 19.1.2011

Interview 2: Winzer und Winzerin E. Interviewerin: Lieselotte Gutmann. 30.4.2012

Interview 3: Winzer und Winzerin B. Wein_41. Interviewerinnen: Ina Bayerová, Lieselotte Gutmann. 17.1.2011

Interview 4: Winzer C. Wein_28. Interviewerinnen: Ina Bayerová, Ankhbayar, Enkhtaivan, Lieselotte Gutman. 19.1.2011

Interview 5: Winzer D. Wein_61. Interviewerinnen: Ina Bayerová, Lieselotte Gutmann, Manuela Schönbauer. 21.1.2011

Interview 6: Expertin B. Wein_15. Interviewerinnen: Stefanie Gschwent, Manuela Schönbauer. 16.11.2010

Interview 7: Interviewpartner G. Wein_35. InterviewerInnen: Lieselotte Gutmann, Stephan Höller. 19.11.2010

Interview 8: Winzerin E. Wein_27. InterviewerInnen: Lieselotte Gutmann, Stephan Höller. 18.11.2010

Interview 9: Winzer F. Wein_14. Interviewerinnen: Ankhbayar Enkhtaivan, Stefanie Gschwent 18.11.2010

Interview 10: Winzer G. Wein_56. Interviewerinnen: Ankhbayar Enkhtaivan, Lieselotte Gutmann. 20.1.2011

Interview 11: Winzer D. Interviewerin: Lieselotte Gutmann. 2.3.2012

Interview 12: Winzer und Winzerin H. Wein_66. Interviewerinnen: Stefanie Gschwent, Gerlinde Winter. 17.1.2011

Interview 13: Winzerin I, Wein_24. InterviewerInnen: Lieselotte Gutmann, Kristijan Miksche. 17.1.2011

Interview 14: Winzer und Winzerin J. Wein_11. InterviewerInnen: Ankhbayar Enkhtaivan, Stephan Höller. 17.11.2010

Interview 15: Winzer D. Interviewerin: Lieselotte Gutmann. 30.4.2012

Interview 16: Experte A. Wein_59. Interviewerinnen: Ankhbayar Enkhtaivan, Lieselotte Gutmann. 21.1.2011

Informelles Gespräch 1: Winzerin E. IG_03. Lieselotte Gutmann. 22.1.2011

11.4. Feldtagebuch

12. Abstract

Von Ende des 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts kam es im Weinbau zu tiefgreifenden Veränderungen. Ein Umdenken, die Arbeit im Weingarten betreffend, war bei den WinzerInnen erforderlich. In der vorliegenden Arbeit wird die Weingartenarbeit zur Zeit der Stockkultur, die die älteren WinzerInnen in ihrer Kindheit und Jugend erlebt haben, mit der Weingartenarbeit wie sie heute durchgeführt wird, verglichen. Dabei werden die einzelnen Arbeitsschritte sowie die verwendeten Geräte und Maschinen beschrieben. Diese Betrachtung der Weingartenarbeit als Technik bringt den ergologischen Aspekt in die Arbeit ein. Die Aneignung von Wissen über die Techniken der Weingartenarbeit hat sich in diesem Zeitraum ebenfalls geändert.

Die Betrachtungsweise der Weingartenarbeit als menschliches Handeln stellt den Menschen mit seinem autonomen Handeln in den Mittelpunkt. In diesem Abschnitt wird der Beruf WinzerIn aus der Sicht der Handelnden dargestellt. Dabei wird aufgezeigt, wie die Berufswahl zustande kommt und welche Eigenschaften WinzerInnen für den Beruf mitbringen sollen. Es handelt sich bei der Weingartenarbeit um körperliche Arbeit im Freien, die auch bei schlechtem Wetter geleistet werden muss. Das tut der Zufriedenheit der WinzerInnen mit ihrem Beruf aber keinen Abbruch.

Für diese Untersuchung wurden WinzerInnen der Marktgemeinde Schönberg am Kamp, die im Weinbaugebiet Kamptal liegt, befragt.

During a period dating from the late 19th century to the mid 20th century the viniculture was marked by fundamental changes. For winegrowers it became a vital importance to revise their working practices regarding the work in the vineyards.

In the first part of this work the work in the vineyard will be discussed as a technique. Therefore, this part will focus on those working practices which prevailed until these radically changes took place and on those which gained ground with the new developments in the 20th century. Apart from describing each set of working practices, this work will also contrast them. In this context it should also be noted that today's vinegrowers of the older generation were still using the old set of working practices in their youth. Another important aspect is that with the changes in the set of working practices the way of acquiring knowledge of the work in the vineyard also experienced changes.

The second part of this work focuses on the vinegrowers and the work in the vineyard will be discussed as human action. Vinegrowing as a job will be presented. How does someone

decide on becoming a vinegrower and what influences his/her choice? What kind of skills and qualities are required for this job?

For this research interviews with vinegrowers from Schönberg am Kamp, which is situated in the wine-growing area Kamp Valley, have been conducted.

13. Lebenslauf

Persönliche Angaben:

Name: Dr.ⁱⁿ Lieselotte Gutmann

Geburtsdatum: 13.9.1955

Geburtsort: Gmünd/N.Ö.

Familienstand: verheiratet, drei Töchter

Ausbildung und berufliche Tätigkeit:

Seit Oktober 2003: Studium der Kultur- und Sozialanthropologie an der Universität Wien

Seit Oktober 1985: Zahnärztin im Ambulatorium der Versicherungsanstalt öffentlich
Bediensteter, Wien

März 1982 – Februar 1984: zahnärztlicher Lehrgang der Medizinischen Fakultät in Wien

Oktober 1974 – Dezember 1980: Medizinstudium an der Universität Wien

Juni 1974: Matura mit ausgezeichnetem Erfolg am Bundesgymnasium für Mädchen,
Krems/Donau