

Der Weinbau des Burgenlandes.

Von Weinbauoberinspektor Ing. Johann Bauer, Leiter der Abteilung für Wein-, Obst- und Gartenbau der burgenländischen Landwirtschaftskammer.

(Schluß.)

Es ist sehr zu bedauern, daß es die heute herrschenden Umstände nicht mehr gestatten, „Ausbruchweine“ zu gewinnen. Mit Ausnahme der Kellereien des Fürsten Esterházy in Eisenstadt, in welchen noch köstlicher 1894er Ruster Ausbruch lagert, dürfte nirgends mehr wirklicher Ausbruch zu erhalten sein. In Rust selbst wurde seitens der Produzenten im Jahre 1894 das letztemal Ausbruch geerntet.

Es sei dies ausdrücklich hier betont, denn dadurch ist klar bewiesen, daß alle jene Weine, die heute als „Ruster Ausbruch“ zum Verkauf gelangen, nichts anderes sind, als gewöhnliche Dessertweine, in denen in der Regel kein Tropfen echter Ruster enthalten ist.

So taucht die Frage auf, weshalb Rust heute nicht so wie in früheren Jahren Ausbrüche erntet. Die Ursache hiefür ist zweifacher Natur.

Erstens kam als Traubensorte für Ausbrüche lediglich der „Furmint“, in Rust „Zapfner“ genannt, in Betracht, welcher vor dem Auftreten der Reblaus unter den Weißweinsorten vorherrschte und später mehr und mehr durch den Welschriesling verdrängt wurde. Dieser Furmint hat so wie der Rheinriesling die Eigenschaft, bei der Überreife Rosinen zu bilden, die außerdem noch vom Edelsäulepilz (*Botrytis cinerea*) befallen werden.

Zweitens ist es zufolge des in den letzten Jahrzehnten besonders starken Auftretens des Heu- und Sauerwurms vom bekreuzten Traubenwickler nicht mehr möglich, mit der Lese entsprechend lange zuzuwarten, da ansonsten ein allzugroßer Verlust an Quantität die Folge wäre.

Diese beiden Umstände sind die unmittelbare Ursache, daß es in Rust keine „Ausbruchweine“ mehr gibt. Solche werden erst dann wieder zu erzielen sein, wenn es gelingt, des Heu- und Sauerwurms Herr zu werden, und wenn man der Kultur des Furmint und des Rheinriesling er-

höhtes Augenmerk zuwendet. Die heutigen, gewiß ganz hervorragenden Spitzenweine in Rust sind Spätlesen der Sorten Furmint, Rheinriesling, Ruländer, Welschriesling etc.

In Rust leben heute etwa 200 Familien, die sich ausschließlich mit der Kultur des Rebstockes befassen.

Das eigentliche Ruster Weingebiet liegt an den sanften, ein muldenförmiges Tal bildenden SO und O Abhängen der Ruster Hügelkette, welche von der Talenge der Vulka in südlicher Richtung dahinzieht und im Hausberg (283 m) bei Mörbisch ihre größte Erhebung erreicht.

Diese Hügelkette wird in ihrem Kern von krySTALLINISCHEM Schiefergestein gebildet; Glimmergneis und Glimmerschiefer bilden das Grundgebirge, auf dem neogene Bildungen lagern. Von diesen tritt der Leithakalk, der hier als Lithothamnium-Kalkstein entwickelt ist und stellenweise als wirklicher Korallenkalk erscheint, in zwei mächtigen Stöcken auf, welche die Steinbrüche von St. Margarethen und Osliß bilden, von wo der hervorragende Kalkstein seit Jahrhunderten in aller Herren Länder versendet wird.

Im Osten, gegen den See zu, wird die Hügelkette durch einen schmalen diluvialen Saum begrenzt; am Ufer des Sees ziehen sich Alluvionen hin, auf denen sich stellenweise Zickerde zeigt.

Das Ausmaß der Ruster bestockten Weinbaufläche beträgt derzeit 500 Kat. Soch. Rund 200 Soch Bodenfläche könnten noch mit Wein bepflanzt werden.

Die Phylloxera trat im Jahre 1888 auf; bereits im Jahre 1891 wurde mit der Neuanlage auf amerikanischen Unterlagen begonnen. Sehr große Verdienste um die Rekonstruktion des Ruster Weinbaugesbietes hat sich Hofrat Ing. Franz Kober erworben, der in den 90iger Jahren als Reblausfachverständiger der Großproduzentenfirma L. Wolf in Rust nicht allein die Wolf

fschen Weingärten regenerierte, sondern durch Abhaltung von Veredlungskursen etc. wesentlich dazu beitrug, daß die allgemeine Rekonstruktion nicht nur in beschleunigtem Tempo, sondern auch sachgemäß durchgeführt wurde.

Heute steht der Weinbau der Freistadt Rust längst auf amerikanischem Fuße; es wurden seinerzeit nahezu ausschließlich Riparia-Unterlagen verwendet. Da stellenweise der Boden Kalk enthält, wird heute vorzugsweise die Berlandieri x Riparia Selektion Kober 5 BB als Unterlage in Verwendung genommen. Als Hauptsorten für Weißwein kommen derzeit in Betracht: Furmint (Zapfner), Rheinriesling, Ruländer, weißer Burgunder (Cläuner), Muskat Ottonel (Ottoneleweiner), Muskat Lunel (Weiner), Welschriesling und Ezerjo; ferner Veltliner grün (grüner Muskateller), Veltliner rot, Honigler, Erdei, Silberweiß, Gutedel weiß und rot. Für Rotweine nahezu ausschließlich der Blaufränkisch, der 60% des gesamten Rebsaßes bildet.

Von größtem Vorteil für Rust ist der Umstand, daß vielfach reine Sortensaße zu finden sind und auf diese Weise herrliche Sortenweine produziert werden können.

Die Vergärung der Weißweine erfolgt spontan, sodaß bei zuckerreichen Mosten nicht selten der Fall eintritt, daß die Weine nicht vollkommen vergären und daher noch unvergorene Zuckerreste aufweisen. Es sind dies jedoch weder Ausbrüche noch Auslesen und diese Weine leiden unter der ständigen Gefahr eventueller Nachgärungen. Da Rust sich nunmehr auf die Erzeugung von Flaschenweinen umzustellen gedenkt, wäre daher vor allem einer richtigen Gärführung das vollste Augenmerk zuzuwenden.

Der Ruster Rotwein, der aus dem Blaufränkisch gewonnen wird, ist seinem Wesen nach kein Rotwein im Sinne dieses Begriffes, sondern ein blumiger, feinduftiger, sowohl im Geruch als auch im Geschmack an feinste Rosinen erinnernder Wein von herrlicher, rubinroter Farbe und ist als solcher allgemein unter dem Namen „Gleichgepreßter“ bekannt.

Gewonnen wird dieser edle Tropfen in der Weise, daß die von den Kämme

befreite Maische bloß solange stehen bleibt, bis das Aufsteigen der Kohlenäurebläschen den Beginn der Gärung anzeigt, worauf rasch bei nicht allzuffarkem Drucke abgepreßt wird.

Wenn auch der „Gleichgepreßte“ alle Kenner entzückt, dürfte er insbesondere alle Jene begeistern, die gerne roten Wein trinken, denen jedoch der Gerbstoffgehalt der Rotweine nicht behagt.

War der aus dem Furmint gewonnene Ausbruch der „König“ der Ruster Weine, so gebührt dem „Gleichgepreßten“ zweifelsohne der Ehrenname der „Königin“.

Das Ruster Bürgertum, welches auf eine Jahrhundert alte Tradition zurückblickt, ist noch heute bestrebt, die edelsten Weine zu erzielen. Vor allem trachtet die Ruster Bürgerschaft dadurch ihrem alten Ruhme gerecht zu werden, daß mit der Reife so lange als tunlich zugewartet wird. Die Ernte der Trauben und die Preßarbeit wird auf das sorgfältigste durchgeführt und es bedarf nunmehr nur noch einer entsprechenden Behandlung des Mostes und Weines, um die Ruster Spitzenweine zu den Königen der österreichischen Weine zu erheben.

Daß Rust über ganz hervorragende Weinbergsrieden verfügt, bedarf wohl keiner besonderen Begründung. Als beste Rieden wären zu nennen: Greiner, Saß, Turner, Plachen, Gugl, Vogelsgang, Ruster Geier, Oden etc.; es ist dies das sogenannte „alte Gebirge“, in welchem seit jeher die besten Weine gedeihen.

Größere Weingartenbesitzer sind die Stadtgemeinde selbst, Fürst Esterházy, L. Wolf und Söhne, Admiral Söllner (Weingut „Marienhof“), Ökonomierat Alexander Paur, Altbürgermeister Fritz Kraft, Karl Kraft, Samuel Kraft u. v. a.

Rust erntete vor dem Auftreten der Reblaus 25—30.000 hl. Im Jahre 1909 betrug die Ernte 21.000 hl, 1910 1200 hl, 1911 6.700 hl. Im Jahre 1923 wurden bei einer bestockten Weinbaufläche von 459 Kat. Soch 8000 hl geeseht.

Das Jahr 1924 brachte zufolge des katastrophalen Aufstretens der Peronospora eine sehr geringe Ernte, doch stieg dieselbe im Jahre 1925 wieder auf 9.203 hl wovon

5103 hl Rotwein und 4100 hl Weißwein waren.

Im Jahre 1926 begann die Lese am 3. Oktober und war am 23. Oktober beendet. Das Ergebnis waren bei guter Qualität 6.000 hl.

Das Jahr 1927 war abermals ein Katastrophenjahr, vor allem bedingt durch das Auftreten des bekreuzten Traubenschwamms. Ursache für die große Schädigung durch den Wurm ist die zuwartende Haltung der Ruster Produzenten in der Frage der Bekämpfung mit Arsenikgiften.

Der Weinbau selbst wird intensiv unter Ausnützung aller Neuerungen betrieben; die Bodenbearbeitung erfolgt, da Steillagen nicht vorkommen, nahezu ausschließlich mit Spannmaschinen.

Vediglich in der Frage des Rebschnittes, sowie in der Behandlung des Stockes im belaubten Zustande wäre noch manches zu verbessern und insbesondere auf dem Gebiete der indirekten Schädlingsbekämpfung könnte hier viel mehr geleistet werden.

Einen besonderen Beweis für das hervorragende Klima liefert die Tatsache, daß in Rust Veredlungen, welche nicht vorgezogen, sondern gleich verschult werden, sehr günstige Anwachsprozente ergeben. Diese Veredlungen sind bei geringster Kallusbildung ganz einwandfrei verwachsen und daher in der Folge widerstandsfähiger und dauerhafter, sowie Erkrankungen an der Veredlungsstelle weniger unterworfen.

Ganz auffallende Erfolge erzielten mit dieser Methode im vergangenen Jahre die Ruster Bürger Karl Schreiner und Ökonomierat Paur; gelegentlich einer Studienfahrt niederösterreichischer Weinbau-treibender wurden diese Veredlungen bewundernd angefaunt.

Das Seegebiet und insbesondere die Freistadt Rust sind gekennzeichnet durch den Umstand hervorragender „Reise“, die in Weingärten und Kellern immer wieder dem aufmerksamen Beobachter die Erklärung für all' die herrlichen Tropfen bietet.

Im nachstehenden mögen nun noch einige vergleichende Zahlen bezüglich des Alkoholgehaltes aus früheren Zeiten beweisen, daß die Ruster Weine ihrem großen Rufe auch in dieser Richtung gerecht werden.

Besitzer	Sorte	Jahrg.	Alkohol in Vol %
Ezeban Paul	Ausbruch	1874	10.20
Pollak Eman.	"	1857	11.90
"	"	1862	14.99
"	"	1884	15.60
Conrad Ludw.	Weiß gemischt	1885	10.80
"	"	1890	11.40
Späht	Fürmint	1892	10.50
Kraft Paul	"	1893	10.80
Wenzel Paul	"	1894	13.30
Kraft Paul	Fürmint Ausbr.	1894	14.10
"	Ausbruch	1894	14.90
Wapp Daniel	"	1894	15.70

Vergleichsweise seien die Alkoholgehalte einiger 1921er und 1923er angeführt; die Alkoholbestimmung wurde vom Verfasser am 9. April 1924 mittels Malligand im Ruster Stadtkeller durchgeführt.

Fürmint 1921	12.9 Vol %
Blaufränkisch 1921	13.0 " "
Fürmint 1923	15.2 " "
Weißriesling 1923	14.2 " "
Fürmint 1923	13.6 " "
Muskat Lunel 1923	12.1 " "

Im Jahre 1923 zeigten die Moste zwischen 17—20%, 1925 zwischen 18—20% und 1926 zwischen 19—25% Zucker (Klosterneuburger Mostwage). Das sind Durchschnittszahlen. Bei einzelnen Spätlefen konnten bis 28% Zucker festgestellt werden.

Seit Beginn dieses Jahrhunderts ergeben sich folgende gute Jahrgänge: 1904, 1908, 1909, 1917, 1921; mittlere 1901, 1902, 1903, 1905, 1906, 1907, 1915, 1923, 1925 und 1926; schlechte: 1910, 1911, 1927.

Die Weinpreise vor dem Kriege waren folgende:

Jahrgang	gewöhnlicher Wein	besserer Wein
1907	36—40 K.	50—160 K.
1908	40—50 "	60—200 "
1909	70—80 "	100—200 "

Die Freistadt Rust ist bestrebt, alles daran zu setzen, ihrem guten Rufe gerecht zu werden und man findet überall Zeichen eines neuen fortschrittlichen Zeitgeistes.

Um den zahlreichen Fremden, die Rust nicht allein ob des Sees sondern in erster Linie wegen des Weines besuchen, Gelegenheit zu bieten, den „Ruster“ an der Quelle seines Werdens zu verkosten, hat die Stadt einen eigenen „Rathauskeller“ errichtet, in dem die Eigenbaumeine der Stadt in Originalfüllungen des Stadtkellers zum Auschank gelangen.

Um Rust herum schließt das Weingebirge der Orte St. Margarethen, Oggau, Mörbisch und Oslip an, die sich gleichfalls des besten Rufes erfreuen.

Entlang dem Leithagebirge, dessen Südostabhänge einen mächtigen Rebengürtel bilden, liegen die Hauptstadt Eisenstadt, ferner die Orte Müllendorf, Groß- und Kleinhöflein, St. Georgen, Schützen a. G., Donnerskirchen, Purbach, Breitenbrunn, Winden und Jois.

Neben der Pflege des Weinstockes widmen sich die Bewohner dieser Orte vor allem der Kultur der Kirsche, die in den kalkreichen Böden besonders gut gedeiht. Unvergänglich prägt sich jedem Beschauer dieses Bild zur Zeit der Kirschenblüte ein. Die blühenden Bäume gleichen mächtigen Blütensträußen im zarten jungen Grün der Weinberge.

Nordöstlich des Sees erstreckt sich die Hochfläche von Parndorf, an deren Südwestabhängen die Weinbaugemeinden Neusiedl am See, Weiden am See, Gols, Mönchhof und Halbturn liegen.

Gols als größte Weinbaugemeinde des Landes verfügt über eine bestockte Rebfläche von rund 1000 Kat. Joch.

Knapp am See liegt die Ortschaft Podersdorf, 12 km südlich davon Ulmiz, die für den heimischen Weinbau insofern von Bedeutung sind, als dort zufolge des feinen Sandes, der gegen die Reblaus

immun ist, Weinbau ohne amerikanische Unterlagsrebe betrieben werden kann.

Das Weinbaugebiet des mittleren Burgenlandes

umfaßt die politischen Bezirke Mattersburg und Oberpullendorf. Im ersteren Bezirke wird nahezu ausschließlich Rotwein (Blaufränkisch) gewonnen. Der Ort Pötkeldorf erfreut sich eines besonders guten Rufes; er soll Bismarcks Tafelwein geliefert haben.

Im südlichen Burgenland ist es der

Eisenberg,

dem für den Weinbau besondere Bedeutung zukommt. Die hervorragenden Gewächse, die dort erzielt werden, zählen mit zu den besten des Landes.

Das jüngste Bundesland Österreich kann sich heute auf dem Gebiete des Weinbaues seinen westlichen Nachbarn würdig zur Seite stellen; sein braves, treues und arbeitsames Volk bietet die Gewähr, daß der Weg des Fortschrittes unverdrossen weitergegangen wird und der burgenländische Winzer sein Ziel, seine köstlichen Tropfen in Form feinsten Flaschenweine auf den Markt zu bringen, auch erreichen wird, ihm und dem Lande zum Wohle.

Die Hafner von Stooß.

Von Dr. Wolfgang Dürheim, Leiter der „Burgenländischen Bürgerschule“ in Stooß.

Die Ortschaft Stooß, im mittleren Burgenlande an der Strecke Odenburg—Güns gelegen, erfreut sich mit ihren 1.500 Einwohnern in ihrer engeren Heimat eines besonderen Rufes: von der Raab bis an die Leitha hinauf sind die Stooßer als „Plüßermacher“, d. h. als Töpfermeister und Hafner berühmt. Hier, wo ein Handwerk seit Jahrhunderten heimisch ist, gibt es sicherlich mancherlei zu entdecken! Machen wir also bei den ehrfamen Stooßer Hafnermeistern halt, um sie bei ihrer Arbeit an Drehscheibe und Brennofen zu beobachten und von ihnen allerlei Wissenswertes zu erfragen.

Noch vor fünfzig Jahren wurde in Stooß in jedem zweiten Hause das Hafnergewerbe betrieben; heute arbeiten nur mehr elf

Meister an der Töpferscheibe, um das Stooßer Geschirr zu erzeugen. Die elf Hafner des Ortes sind aber gleichzeitig auch Landwirte, durchwegs Kleinhäusler, da der Großteil des Bodens zum Esterházy'schen Besitze gehört, und betreiben demnach ihr Handwerk als eine Art „Hausindustrie“. Die kaiserliche Tonwarenfabrik, die sich seit Ende vergangenen Jahrhunderts im Orte befindet, bereitet ihnen heute nur geringe Konkurrenz; sie beschäftigt gegenwärtig drei Arbeiter in ihren großen Räumlichkeiten und hat ihren Betrieb fast völlig eingestellt.

Der Ton, der in der Nähe Stooßs gefunden wird, ist vorzüglich. Zwei verschiedene Sorten werden verarbeitet: die eine ist grau-blau gefärbt und wird zur Erzeugung des Kochgeschirrs verwendet, die andere, gelb-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Burgenländische Heimatblätter](#)

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [2_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Bauer Johann

Artikel/Article: [Der Weinbau des Burgenlandes. \(Schluß.\) 107-110](#)