©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Mitt. bad. Landesver. Naturkunde u. Naturschutz	N. F. 8	2	315–338	Taf. 15	Freiburg im Breisgau 15. Oktober 1962

Vom Batzenberg und seinem Rebbau

von

GERHARD ENDRISS, Freiburg im Breisgau

Mit Tafel 15

Einleitung 315
1. Der Batzenberg, ein Stück der Vorbergzone 316
2. Zur Besiedlungsgeschichte 317
3. Zur Bevölkerungsbewegung 318
4. Die Entwicklung des Weinbaus 321
5. LAZARUS VON SCHWENDI und die Tokajer Rebe 323
6. Der Gutedel und Markgraf KARL FRIEDRICH von Baden 328
7. Der heutige Weinbau am Batzenberg 333
Schrifttumsauswahl 336

Dem Batzenberg galt am 6. Mai 1961 eine Nachmittagswanderung des Landesvereins. Sie verlief trotz eines zu Beginn niedergehenden Wolkenbruchs sehr harmonisch und recht anregend. In Schallstadt wurden die Teilnehmer von dem dortigen Vorkämpfer für den neuzeitlichen Weinbau, Herrn FRIEDRICH KONRAD STORK, M. d. L., begrüßt. Vom Wasserbehälter am Aufgang zum Batzenberg-Höhenweg aus führte er eingehend in die örtlichen und allgemeinen Probleme des Rebbaus ein, wofür ihm auch an dieser Stelle bestens gedankt sei. Glücklicherweise hellte sich das Wetter bei der Weiterwanderung auf und die Sicht wurde besser. In Kirchhofen wurden kurz die Wallfahrtskirche besucht und das ehemalige Wasserschloß. Durch das Entgegenkommen von Herrn Geschäftsführer KELLENBERGER von der Winzergenossenschaft Kirchhofen eGmbH war es auch am Samstag nachmittag möglich, einen Blick in diesen neuzeitlich eingerichteten Betrieb zu werfen. Sogar eine kleine Kostprobe schloß sich an mit einem Edelbrunnen Riesling-Silvaner (= Müller-Thurgau) von 1960, einem Batzenberger Prälaten Gutedel von 1960 und einem Vogelsang Gutedel von 1959 mit Gütezeichen, alles Kirchhofener Weine. Zur Erinnerung konnte jeder Teilnehmer ein Probierglas mitnehmen mit der Inschrift: „Badischer Wein von der Sonne verwöhnt". Den Abschluß bildete ein geselliges Beisammensein im Gasthaus „Zum Bad" in Kirchhofen-Unterambringen. Die Tochter des Hauses, Frl. GERTRUD EHRET, die uns begrüßte, war 1959/60 Badische Weinkönigin und 1960/61 Erste Deutsche Weinprinzessin. Der 86jährige Großvater berichtete von der Geschichte des Betriebs. Die Wannenbadeanstalt wurde 1914 ein Opfer der Ablieferungspflicht für Kupfer; der Wirtschaftsbetrieb wurde jedoch weitergeführt.

Beim Einführungsvortrag, auf der Wanderung, während der Besichtigung der Winzergenossenschaft und bei der Rast in Unterambringen wurden mancherlei Fragen angeschnitten, die zum Teil eine lebhafte Aussprache hervorriefen. Einige dieser Probleme sollen hier aufgegriffen und weiterbehandelt werden.

Zuletzt sei allen Teilnehmern der Wanderung gedankt, daß sie trotz dem anfänglich schlechten Wetter sich nicht abhalten ließen und an der Führung bis zu ihrem Ende teilnahmen.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

1. Der Batzenberg ein Stück der Vorbergzone

Der in 10 km Entfernung südwestlich von Freiburg im Breisgau gelegene Batzenberg ist den meisten Freiburgern wohlbekannt. Dies rührt nicht nur von der Nähe des Berges vor den Toren der Stadt her, sondern auch von den dort angebauten Reben und dem aus ihnen gewonnenen Wein. Um so erstaunlicher ist es, daß über die Herkunft und das Alter der Bezeichnung Batzenberg nichts bekannt ist. Das Badische Wörterbuch von Ernst Ochs schweigt sich aus, obwohl dem Verfasser diese Landschaft nicht unbekannt war. Auch der jetzige Betreuer dieses Werks, Herr Dr. Karl Friedrich Müller, der uns in dankenswerter Weise Auskunft gab, mußte die Frage ungelöst lassen. Den örtlichen Forschern erwächst die Aufgabe, das erste Vorkommen des Namens festzustellen.

Der rd. 4 km lange und 1 km breite Rücken des Batzenbergs gehört zum Schönbergmassiv der Vorbergzone, die vom Schwarzwald zur Oberrheinebene überleitet. Nur das Hexental trennt Schönberg und Schwarzwald. Die Gruppe selbst ist stark gegliedert. Eine breite Einschnürung in ihrer Mitte — der Berghauser Sattel — scheidet einen höheren nördlichen Teil, den Schönberg im engeren Sinn mit einer höchsten Erhebung von 644 m (nach Blatt 8012 Ehrenstetten der Topographischen Karte 1:25 000, Ausgabe 1939) von einem etwas niedrigeren, aber ausgedehnteren im Süden, der im Hohfirst 496 m erreicht. Von ihm wird durch die schmale Schmiegegasse nach Südosten der Ölberg mit 415 m Höhe abgegliedert. Gegen Westen trennt das Schneckental unseren Batzenberg ab, der in seiner höchsten Erhebung 323 m erreicht.

Von ihm führt eine niedrige, lößüberdeckte Bodenschwelle, die Mengener Brücke — bekannt durch ihre guten Ackerböden —, zum Tuniberg. Auch der Batzenberg trägt eine Lößbedeckung, doch lange keine so mächtige wie der Kaiserstuhl. Die leicht eingetieften Wirtschaftswege haben sich daher nicht zu scharf eingeschnittenen Hohlwegen entwickeln können. Unter dem Löß liegen oligozäne Kalksandsteine.

Die Stellung der Vorbergzone in der Landschaft, und damit auch die des Batzenbergs, hat in der Auffassung der Geographen eine Wandlung durchgemacht. Ludwig Neumann (1854—1925), der erste Geograph an der Freiburger Hochschule, ging von den orographischen Verhältnissen aus und rechnete sie zum Schwarzwald. Im Jahr 1886 stellte er fest, die Schönberggruppe hänge nur durch einen etwa 395 m hohen Sattel bei Wittnau mit dem Gerstenhalmkamm und damit mit dem übrigen Gebirge zusammen; sie rage isoliert in die Rheinebene hinaus. In der damaligen Zeit setzte sich freilich der Begriff der Vorbergzone erst langsam durch. Kurt Sauer hat als das Geburtsjahr dieser Bezeichnung das Jahr 1890 erkannt. In einer weiteren Schilderung von 1897 meint Neumann, die Umwanderung des Schönbergs habe auch das Gute, daß ihr am Ende in Kirchhofen ein Ziel winke, dessen Name in der an Wein so reich gesegneten Gegend einen ganz besonders guten Klang habe.

Damit ist schon der Gegensatz zwischen Vorbergzone und Schwarzwald angedeutet, da der Weinbau nur bis zum Rand des Gebirges und am Rand betrieben wird. Ihn betont Robert Gradmann im Jahr 1931 mit der Feststellung, die Randhügel hätten mit der warmen, sonnigen, fruchtbaren, dichtbevölkerten und von reichem Leben erfüllten Rheinebene viel mehr gemein als mit den stillen Waldgebirgen, denen sie vorgelagert seien. Er zieht daher die Grenze zwischen den Oberrheinlanden und dem Schwarzwald dort, wo sich im gesamten Landschaftscharakter der stärkste Einschnitt zeigt, nämlich zwischen Vorbergzone und Gebirge, wobei er erste somit zur oberrheinischen Landschaft rechnet.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

2. Zur Besiedlungsgeschichte

Der Batzenberg stellt heute eine vom Menschen gänzlich umgewandelte Kulturlandschaft dar. Ursprünglich dürfte ihn ein Trockenbuschwald von lichtem Charakter bedeckt haben, also kein Wald im heutigen Sinn mit hochaufragenden Stämmen, wie ihn die jetzige Forstwirtschaft pflegt. Wann und zu welchem Zweck er gerodet wurde, wissen wir nicht. Vielleicht kam eine erste Lichtung dadurch zustande, daß hier Waldweide getrieben wurde. Bei der im allgemeinen wenig steilen Böschung brauchten anläßlich der Heranziehung des Geländes für den landwirtschaftlichen Anbau keine großen Mauerwerke zum Schutz des Erdreichs errichtet werden. Die Kenntnis des Terrassenbaus kam auch erst im Hochmittelalter auf. Dementsprechend finden wir im Frühmittelalter den Weinbau vor allem in der Ebene; von hier aus hat er sich dann langsam gegen die Gebirgsränder hin ausgedehnt. Doch kamen früher am Batzenberg kleine Mäuerchen häufiger vor, zum Teil bis zu der im Jahr 1949 beginnenden Umgestaltung. Auch in andern Teilen der Markgrafschaft können sich ältere Leute noch an Terrassen erinnern.

Öfters finden wir in Weinbaugebieten Terrassenanlagen, bei denen es uns heute kaum verständlich erscheint, warum an manchen wenig geneigten Hängen Mauern errichtet wurden. Als Erklärung wird jetzt auf die Tatsache hingewiesen, daß die in früheren Jahrhunderten zahlreich vorhandenen Arbeitskräfte auch in Zeiten der Arbeitsruhe im Weinberg geradezu in Form einer „produktiven Arbeitslosenfürsorge" beschäftigt wurden. So sind nicht nur topographische, sondern auch soziale Voraussetzungen für die Entstehung von Terrassen von Bedeutung (RUPPERT).

Der Raum um den Batzenberg herum war seit den frühesten Zeiten besiedelt. Bekannt sind die altsteinzeitlichen Funde von Munzingen am Tuniberg und vom Ölberg bei Ehrenstetten. Die Jungsteinzeit mit Ackerbau und Dauersiedlungen findet sich auf der Mengener Brücke und am Rand der Vorbergzone. Die folgenden Perioden bis zur Alemannenzeit bevorzugen diese Gebiete ebenfalls. In Tiengen und Mengen sind alemannische Gräber des 6. und 7. Jahrhunderts ausgegraben worden. Die noch nicht untersuchten von Munzingen und Bad Krozingen könnten nach HERMANN STOLL ebenfalls schon dem 6. Jahrhundert angehören. All die genannten Orte weisen die Namensendigung auf -ingen auf; auch Mengen, das ursprünglich Magingen hieß. Diese Ortsnamen gehen auf die Zeit der alemannischen Landnahme zurück. Doch dürfen wir uns für die damalige Epoche noch keine großen volkreichen Dörfer vorstellen, sondern Einzelhöfe und kleine Gruppensiedlungen. Heute liegt ein ganzer Reihenzug solcher -ingen-Orte am Westrand der Vorbergzone, wie Wendlingen, Ebringen — dieses besonders weit noch Osten vorgeschoben —, Scherzingen, Norsingen, Offnadingen, Biengen (ursprünglich Binningen), Krozingen, Ambringen. Sie dokumentieren die Ostgrenze des Altsiedellandes der alemannischen Landnahmezeit gegen den Schwarzwaldrand.

Im Schnecken- und Hexental fehlen die Ortsendigungen auf -ingen. Hier finden wir Gräber der alemannischen Spätzeit, aus der Rodungszeit des 7. Jahrhunderts. Damals kam es zu einer starken Bevölkerungszunahme. Höfe und Weiler wurden einmal zwischen den älteren Siedlungen errichtet wie auch in einem an das Altsiedelland nach Osten anschließenden Rodungsstreifen. Es ist dies die Zeit des sogenannten ersten Landesausbaus. Der zweite folgte nach dem Jahr 1000 mit der Erschließung des Schwarzwaldes.

Bei den Ortsnamen kommt schon früh die Endigung auf -weiler vor, wie Wol-

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

fenweiler, Öhlinsweiler, Pfaffenweiler und Bollschweil. Wolfenweiler und Schallstadt werden von den Vorgeschichtsforschern noch zu den frühen Wohnplätzen gerechnet. Die Ausbausiedlungen des 7. und 8. Jahrhunderts tragen vielfach Endigungen auf -hofen, -hausen, -au, -berg und -stetten, wie Au, Wittnau, Leutersberg, Ehrenstetten, Uffhausen, Merzhausen, Talhausen, Biezighofen, Gütighofen, Ellighofen, dazu Dottighofen bei Biengen. Das ehemals benachbarte Sinnighofen lebt nur noch in dem Flurnamen Sinnighofer Buck weiter. Verschiedene Siedlungen wurden aufgegeben, so Eddighofen im Schneckental und Berghausen bei Ebringen, dessen Kapelle noch den Platz des untergegangenen Weilers anzeigt.

Eine besondere Bedeutung haben die -kirch-Orte, wie Bechtoldskirch — heute Friedhofskapelle von Mengen —, Feldkirch, Hartkirch — das jetzige St. Georgen, nun zu Freiburg im Breisgau eingemeindet —, Umkirch, Wippertskirch — heute steht nur noch ein Haus; doch besteht der Plan, wieder einige Höfe zu bauen für Landwirte, die aus der Enge der benachbarten Dörfer aussiedeln wollen. An diesen Orten errichteten etwa um die Mitte des 8. Jahrhunderts die hier ansässigen Grundherren Eigenkirchen. Sie waren gleichzeitig kirchliche Mittelpunkte für eine größere Zahl von Siedlungen und fränkische Stützpunkte im alemannischen Raum. Hierher gehört auch Kirchhofen.

Bernhard Schelb hat die Vermutung ausgesprochen, daß der ursprüngliche Name von Kirchhofen Kinzingen lautete. Heißt doch der Weg von Oberkrozingen über Unterambringen nach Kirchhofen Kinzingergäßle. Er muß seinen Namen nach einem abgegangenen oder umbenannten Ort erhalten haben. Unterambringen dürfte aus verschiedenen Gründen nicht in Frage kommen. Daß Orte, deren Benennung mit -kirch zusammenhängt, ihren Namen gewechselt haben, ist nichts Außergewöhnliches. Dann würde Kirchhofen als ursprüngliches Kinzingen mit zu den -ingen-Orten des altbesiedelten Landes gehören, was nach seiner günstigen Südlage am Rand der Vorbergzone sehr wahrscheinlich ist.

Das Wort Kinzingen hat nichts zu tun mit dem Begriff Kinzig = Hohlweg, einer im südbadischen Lößgebiet häufiger vorkommenden Bezeichnung. Zu dieser Feststellung kommt von sprachlicher Seite auch Karl Friedrich Müller. Er vermutet, daß der frühere Ortsnamen aus einem Personennamen entstanden ist. Schelb kann zudem ein früheres Kinzingen bei Mülhausen im Elsaß nachweisen, an das jetzt ebenfalls eine Kinzinger Gasse erinnert.

Kirchhofen und Ambringen haben in Fortsetzung alter Herrenhöfe im Mittelalter Wasserburgen gehabt. Ein Ritter Heinrich von Ambringen war als Kreuzfahrer mit Kaiser Barbarossa 1190 im Heiligen Land. Der Ortsadel von Kirchhofen wird schon 1130 erwähnt. Während die Wasserburg von Ambringen baulich kaum mehr kenntlich ist, ist die von Kirchhofen die am besten erhaltene fortifikatorische Anlage dieser Art in unserer engeren Heimat. Der Ort hat dann als Wallfahrtsziel noch besondere Bedeutung erlangt. Der Ursprung der Wallfahrt zu Unserer Lieben Frau von Kirchhofen dürfte in das 11. oder 12. Jahrhundert anzusetzen sein. Seit dem Jahr 1649 besteht die Freiburger Männerwallfahrt dorthin.

3. Zur Bevölkerungsbewegung

Die Oberrheinlande lagen jahrhundertelang im Brennpunkt des europäischen Geschehens und wurden immer wieder zum Kriegsschauplatz. Die vielen Kämpfe mit ihren Zerstörungen, Menschenverlusten und nachfolgenden Hungersnöten und Seuchen führten nicht nur zu Abwanderungen der einheimischen

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Bevölkerung, sondern auch zu Zuwanderungen in die menschenleer gewordenen Räume. Am Ende des Dreißigjährigen Krieges kamen die „Neubürger" besonders aus dem Alpenraum und aus seinem Vorland. Nach dem Ende des Berner Bauernkriegs von 1653 trafen manche Flüchtlinge ein.

Von der Pfarrei Wolfenweiler-Schallstadt kennen wir einige Namen von Zuwanderern. So kam um 1657 HANS DANNER von Signau aus dem Bernbiet und HANS JOCKLI MEIER aus dem „Schwitzerland". Letzterem folgten innerhalb weniger Jahre JAKOB, BERNHARD, HEINRICH und MATTHIS MEIER nach, wohl seine Brüder oder sonstige nahe Verwandte. PETER INGOLD, ein Weber, fand sich schon 1642 aus der Schweiz ein. Der Zimmermann ANTONIO MINUTO kommt 1663 aus Italien. Die Heimat des Stollenmüllers HANS MAYRHOFER ist wohl Tirol; er wird im Jahr 1658 erstmals erwähnt. MICHEL KABIS kommt 1664 aus dem damals württembergischen Mömpelgard (heute Montbéliard) nach Leutersberg, einem zu Wolfenweiler gehörenden Weiler. Ein ADAM FRICKER wird 1662 genannt; seine Heimat ist unbekannt, vielleicht stammt er aus dem Fricktal.

Gut unterrichtet sind wir über die große Auswanderungsbewegung in der Mitte des letzten Jahrhunderts, als mehrere Jahre hintereinander Mißernten auftraten. Damals wurde Europa von einer Reihe von Insektenplagen und Krankheiten aus Amerika befallen. Eine Kartoffelkrankheit, verursacht durch den Pilz *Phytophthora infestans*, vernichtete fast die ganze Kartoffelernte. Gleichzeitig wurde der Weinbau durch den echten Mehltaupilz *Oidium Tuckeri* = *Uncinula necator* schwer geschädigt. In Frankreich begann um diese Zeit schon die Reblaus *Phylloxera vitifolii* die Rebberge zu vernichten. Die Abwanderung erstreckte sich, wie FRIEDRICH METZ betont, nicht nur auf die armen Landstriche. Vielfach waren es gerade die fruchtbarsten mit ihrer ungeheuren Bodenzersplitterung, und die Rebbaugebiete mit ihren schwankenden Erträgnissen. In manchen Gemeindearchiven finden sich darüber wertvolle Unterlagen. Besonders umfangreich sind die in der dem Batzenberg benachbarten Gemeinde Ebringen.

Im dortigen Rathaus hängt das Bild einer Brauerei von St. Louis in Nordamerika. Die Rückseite bringt uns die Lösung des Rätsels, wieso diese Ansicht hier einen Platz gefunden hat. Sie dient dem Andenken an MATTHÄUS BIRKENMAIER, der im Jahre 1854 mit seinen Eltern und Geschwistern auf Gemeindekosten nach Amerika auswanderte. Sein Vater starb unterwegs und wurde in Le Havre beerdigt. Er besuchte seine Heimat im August 1891.

Das Schicksal der Auswanderergruppe, mit der BIRKENMAIER reiste, läßt sich an Hand der Akten eingehend verfolgen. Zunächst sollten sie nach Algier auswandern; die Bewilligung zur Niederlassung daselbst war bereits erteilt worden. Auf Grund einer amtlichen Warnung vor der Ausreise dorthin und infolge ungünstiger Berichte aus Algier selbst entschied der Gemeinderat mit 16 zu 8 Stimmen, daß die armen Familien nach Nordamerika auswandern sollten. Da aber zur Zeit des Beschlusses im März 1854 die Überfahrtskosten für sehr hoch erachtet wurden, wollte man noch zuwarten, da sonst der Kostenbeitrag für die Gemeinde zu hoch zu stehen komme. Doch wurde betont, man werde nicht zögern, die Leute fortzuschaffen, da der Auswanderungsgeist dieselben von der Arbeit zurückhalte. Auf diese Weise glaubte man damals für die Ortsarmen am besten sorgen zu können. Außerdem war man der Überzeugung, daß das Land restlos übervölkert sei und nicht mehr genug Nahrungsmittel hervorbringen könne.
Ein Konzept mit rechnerischen Überlegungen ist noch bei den Akten, wonach 39 Personen — 23 über 10 Jahre, 16 darunter — nach Amerika 2343 fl. 50 kosten würden, nach Nordafrika 1680 fl. Eine große Anzahl Angebote von Auswanderungsagenturen liegen vor mit sehr genauen Angaben über alles Wissenswerte

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

samt Erklärungen, warum die empfohlenen Schiffe und der angegebene Abgangshafen besonders vorteilhaft seien. — Hier ist noch unausgeschöpftes Material für eine Verkehrsgeschichte des Nordatlantik! — Die Lebensmittel für die Überfahrt mußten die Auswanderer selbst stellen. Sie brauchten nach New York 40 Pfund Zwieback, 5 Pfund Reis, 5 Pfund Mehl, 4 Pfund Butter, 14 Pfund Schinken, 2 Pfund Salz, 75 Pfund Kartoffeln und 2 Liter Essig. An Bord stand ihnen ein Platz in der Küche zur Verfügung, sowie süßes Wasser, Holz und Licht. Die Seefahrt nach New York betrug damals gewöhnlich 25 bis 35 Tage, nach New Orleans etwa 40 Tage.

Daß da der Gemeinderat in Ebringen vor rund 110 Jahren nicht mehr wußte, wo ihm der Kopf stand, würde uns nicht wundern. Bei der verwickelten Angelegenheit der Finanzierung verirrte er sich — schon damals — fast im Gestrüpp der Gesetze und Vorschriften. Dabei ging es vor allem um den Verzicht der Auswanderer auf den „Bürgergenuß". Alle Abrechnungen sind noch genauestens überliefert.

Am 13. November 1854 wurde der Schiffsvertrag für die Auswanderung unterschrieben. Insgesamt übergab der „löbliche Gemeinderat" 17 Erwachsene, 11 Kinder von 1 bis 12 Jahren und 1 Säugling unter 1 Jahr. Verköstigung wurde von Mannheim bis New Orleans zugesichert, freie Fahrt von Schallstadt bis New Orleans. Das Überfahrtsgeld belief sich auf 1684 Gulden. Am gleichen Tag erhielt Herr F. I. Kisling in Eschbach (heute Kr. Müllheim) als Auswandereragent eine Abschlagszahlung von 280 Gulden. Der restliche Betrag von 1404 Gulden wurde am 22. Dezember übergeben nach Vorlage des Einschiffungsattestes. In Le Havre wurde laut Bescheinigung des dortigen Konsuls für 58,80 Franken Eß- und Trinkgeschirr erworben. Am 28. November 1854 bestätigten die Gebrüder Mez in Freiburg, von der Gemeinde 290 Gulden erhalten zu haben, wogegen sie derselben in sechs Kreditschreiben den gleichen Betrag auf New York übergaben.

Dann kommen in den Akten die Rechnungen für Stoffe, Knöpfe, Faden, Haften usw., für die verschiedensten Schneiderarbeiten, wie Hosen, Kamisol, Kleider, Röcke, für Schuhmacherarbeiten, so mehrere „baar Schuhe" und Bündstiefel, für eine Schreinerarbeit, nämlich die Verfertigung eines Reisekoffers u. ä. Es folgen Sporteln an das Großherzogliche Landamt wegen der Auswanderung, für ein Paßbuch und verschiedene Forderungszettel für Bekanntmachung der Auswanderung mehrerer Familien in Ebringen und solche für Schuldenliquidation gegen mehrere Auswanderer. Die Gesamtsumme der Auswanderung beträgt nach der Gemeinderechnung 1854, Seite 520—523: 2189 Gulden und 56 Kreuzer.

Erhaltene Auswandererbriefe künden uns das meist traurige Schicksal der Ebringer im Raum von New Orleans. Viele starben an der Cholera, wohl alle bekamen das gelbe Fieber. Mütter mit kleinen Kindern standen allein im fremden Land, dessen Sprache sie nicht einmal kannten. Einer schreibt, daß das Geldmachen nicht so flink gehe; die Geschäfte würden schlecht florieren. Täglich kämen Hunderte zugereist, und die Arbeit werde immer weniger.

Das sind Auswandererschicksale. Auf die veränderten klimatischen Verhältnisse und Lebensbedingungen waren die Ankommenden in keiner Weise vorbereitet. Ebenso ging es denen, die nach Nordafrika kamen. An sie erinnert in Pfaffenweiler das Gewann Afrika, das heute mit Reben bestockt ist. Im Jahr 1853 wanderten von hier 27 Familien mit 136 Personen in die Gegend von Constantine aus. Um für sie das Reisegeld zusammenzubringen, hat die Gemeinde ein Waldstück abgeholzt, das dann später als Rebland angelegt wurde. Die Auswanderer, zu denen sich viele Kaiserstühler gesellten, hatten ein schweres Schicksal.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Von einem ist bekannt, daß er später zum Besuch in die alte Heimat zurückkehrte; er ist als „Afri" noch in der Erinnerung mancher Einwohner lebendig. Er fiel vor allem dadurch auf, daß er keine Hosenträger trug, sondern einen breiten roten Gürtel.

In Kirchhofen ist die Notzeit in der Mitte des letzten Jahrhunderts ebenfalls nachweisbar. Die Gemeinderechnungen sind auch da noch vorhanden. Unbemittelte Personen mußten unterstützt werden. Die Gemeinde gab entweder Geld oder verwies die Armen an begüterte Familien, die ihnen Essen gaben. Als Entschädigung wurden täglich 12 Kreuzer bezahlt. Nicht selten kam es auf gerichtliche Anordnung zur Versteigerung von Haus und Feld. Bei der ersten Auktion fanden sich meist keine Käufer ein, da niemand Geld hatte. Beim zweiten Termin wurde dann weit unter dem tatsächlichen Wert abgeschlossen. Viele wollten unter solchen Umständen ihr Glück in der „Neuen Welt" versuchen. Die Gemeinde mußte die fehlenden Beträge zur Überfahrt beisteuern. Näherinnen und Schuhmacher hatten auch hier viel zu tun. Am 2. Dezember 1852 meldeten sich in Antwerpen 215 Kirchhofener zur Überfahrt. Ihre Schicksale sind nicht mehr genau bekannt.

Bald kann ein weiteres Kapitel geschrieben werden über die Bevölkerungsbewegung im zweiten Weltkrieg mit den Evakuierungen, dem Zuströmen von Bombengeschädigten und danach von Neubürgern. Sie kommen jetzt aus ganz anderen Räumen als nach dem Dreißigjährigen Krieg. Doch müssen die endgültigen Ergebnisse der Volkszählung von 1961 noch abgewartet werden.

4. Die Entwicklung des Weinbaus

Wann der Weinbau hier aufkam, wissen wir nicht. Meist vergißt man, das Vorkommen der Weinreben von dem der Weinkultur zu unterscheiden. Daraus, daß eine Wildform einheimisch ist, folgt noch lange nicht das Heimatrecht der Kulturpflanze. Wildreben sind am Oberrhein in den Auewäldern urwüchsig und alteinheimisch. Ihre letzten Vorkommen hat FRANZ KIRCHHEIMER zusammengestellt. Die Trauben lieferten kleine Beeren, die sicherlich wie andere Waldfrüchte gesammelt und gegessen wurden. So beweist der Fund einzelner Rebkerne in vorgeschichtlichen Siedlungen nichts. Die Leute. die in der Kachelfluh bei Kleinkems zur Jaspisgewinnung in den künstlich geschaffenen Höhlengängen Feuer setzten, benützten dazu nach den Forschungen von ROBERT LAIS Rebholz. In den Überresten der Pfahlbaukultur finden sich Rebkerne. Auch in Japan und Nordamerika haben sich Reben gehalten, aber damit braucht keine Weinbereitung mit verbunden gewesen zu sein. Die ebenfalls schon aufgeworfene Frage, ob es sich bei den Reben in den Rheinauewaldungen um verwilderte, früher in Kultur gestandene gehandelt haben könnte, wird von sämtlichen Fachkennern verneint. Es ist nicht möglich, daß sich Kulturreben zu solchen Ausgangsreben zurückbilden. Die Wildreben sind im Gegensatz zu den Kulturreben meist zweihäusig; auch bevorzugen die in den Auewaldungen stehenden feuchtes Gelände, das unsere heute angebauten Reben nicht lieben.

Vorrömische und römische Funde, die den Weinbau — wie etwa an der Mosel — sicher bezeugen könnten, fehlen in Südbaden. So ist für uns der Streit gegenstandslos, ob die linksrheinischen Rheinlande den römischen oder den von Griechen beeinflußten gallischen Weinbau übernommen haben (WINKELMANN). Dabei wird übersehen, daß schon ROBERT GRADMANN (1942) an eine frühe Einführung der Edelrebe dachte und an einen bedeutenden Moselweinbau in keltischer Zeit.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Mit dem Einsetzen der Urkunden ist der Weinbau weit verbreitet. Im Elsaß bezeugt GREGOR VON TOURS Reben bei Marlenheim im Jahr 589. Die ältesten Erwähnungen des Anbaus von Reben im Gebiet der heutigen Kreise Freiburg i. Br. und Müllheim sind nach KARL MÜLLER und WINKELMANN (einige Gemeinden bedürfen weiterer Nachprüfung) folgende:

In Ebringen und Wolfenweiler wird der Weinbau in den Jahren 716—720 genannt. Die Urkunden stammen aus der Regierungszeit des Merowingers CHILPERICH II. (715—721) und berichten von Gütern, die dem Kloster St. Gallen übertragen wurden, und zwar ein Jauchert Weinberge in Ebringen und zwanzig in Wolfenweiler. Weiterhin werden im 8. Jahrhundert noch genannt im Kreis Freiburg i. Fr.: Achheim bei Grezhausen, heute abgegangen — Betzenhausen — Biengen — Bötzingen — Buchheim — Burkheim — Haslach — Hausen an der Möhlin — Mengen — Merzhausen — Neuershausen — Pfaffenweiler (?) — Schallstadt — Wendlingen — Wiehre — Wittnau; im Kreis Müllheim: Auggen — Betberg — Britzingen — Buggingen — Gallenweiler — Heitersheim — Hügelheim — Kandern — Laufen — Lipburg — Müllheim — Nieder- und Oberweiler — Obereggenen — Rheintal, Gem. Feldberg — Staufen — Steinenstadt — Zunzingen. Diese erstmaligen Erwähnungen hängen davon ab, wann ein in einem Ort begüterter Adliger Stiftungen an Grund und Boden machte, die beurkundet und bei denen die einzelnen Kulturarten besonders aufgeführt wurden. Dann muß sich diese Urkunde bis auf den heutigen Tag erhalten haben. So können wir aus der früheren oder späteren Erwähnung des Weinbaus in einer Gemeinde keinen Schluß auf den zeitlichen Beginn des Rebbaus ziehen.

Mit der Ausbreitung der Kirche beginnt die große Zeit des Anbaus der Trauben. Wie in den andern Weinbaugebieten finden wir am Batzenberg eine größere Anzahl von Klöstern und andern geistlichen Institutionen begütert, so u. a. die Schwarzwaldklöster St. Blasien, St. Märgen, St. Peter, Tennenbach, St. Trudpert, St. Ulrich, ferner rheinaufwärts das Hochstift in Basel, Maria Einsiedeln und vor allem St. Gallen, rheinabwärts das Hochstift Worms und das karolingische Reichskloster Lorsch. Daß die in und um Freiburg herum gelegenen Klöster und Pfarreien nicht fehlten, bedarf wohl kaum einer besonderen Erwähnung.

Im Lauf der Jahrhunderte kam es zu manchem Besitzwechsel; u. a. versuchten entfernter liegende Klöster ihre Grundstücke gegen ihnen näher liegende zu tauschen. Die Zisterzienserinnen von Günterstal führten in der Zeit, als sie noch ihr Kloster in Oberried hatten, in den Jahren 1242—1244 mit St. Gallen einen Prozeß um ein Hofgut in Norsingen, in welchem bis nach Rom an den Papst appelliert wurde. Ein Teil der Akten ging verloren; wir wissen nicht, wie der Streit ausging. Doch waren die Klosterfrauen noch zweihundert Jahre später im Norsinger Bann begütert, wie aus einem weiteren, jedoch nicht so weitreichenden Prozeß hervorgeht. Am 20. Januar 1453 wurde ihnen der Zehnten eines strittigen Ackers zugesprochen.

Einen Teil des gewonnenen Weines haben die Klöster für kultische Zwecke und für den eigenen Bedarf benötigt. Ein anderer Teil wurde verkauft oder gegen andere Erzeugnisse getauscht. Die Rebberge bedeuteten damals zugleich eine Kapitalanlage, denn Bankinstitute wie heute gab es noch nicht. Von Ebringen wurde der Wein mit Ochsenfuhrwerken nach St. Gallen gefahren. Dabei war genau vorgeschrieben, wieviel die Fuhrleute unterwegs von der wertvollen Fracht selbst genießen durften. Daneben verschmähten die weltlichen Herren keineswegs den Besitz von Weinbergen; all die Geschlechter, die um den Batzenberg herum saßen, finden sich in den Urkunden mit Rebbesitz.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Über die Qualität des am Batzenberg angebauten Weines erfahren wir im Jahr 1480 von einem Rebstück in Norsingen, daß es guten Wein gebe. Im Jahr 1510 heißt es, daß die Weine zu Uffhausen, Wendlingen, Leutersberg, Ebringen, Öhlinsweiler, Pfaffenweiler, Kirchhofen, Ehrenstetten und Norsingen zu den haltbaren gehören.

Nach den alten Zinsbüchern hat in Norsingen der rote Wein immer mehr gegolten als der weiße. Der Geschichtsschreiber JOSEF BADER berichtet von ihm im Jahr 1851, er habe sich den Namen des breisgauischen Burgunders erworben. Und ein Romanschriftsteller namens KONRAD TELMANN soll ihn den badischen Chianti geheißen haben, wie wenn wir für unsere einheimischen Weine ausländische Bezeichnungen nötig hätten.

Sogar die Sage hat sich des Norsingers Roten bemächtigt. Von Kaiser Wilhelm I., der in den achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts mit Moltke vom Batzenberg aus die Truppenbewegungen bei einem Kaisermanöver verfolgte, heißt es, er habe einen Musketier gefragt, woher er stamme, und die Antwort erhalten: von Norsingen. Darauf soll der Kaiser erwidert haben: „So, von Norsingen, wo der gute Rotwein wächst!" Der Ortsgeistliche, Pfarrer FRIDOLIN MAYER, ging dieser Erzählung nach und fand auch den Mann, an den die Frage gestellt worden war. Nur war der Fragesteller nicht der Kaiser gewesen, sondern der Kompagnie-Chef in Freiburg! In der Schrift zum Batzenbergfest im Jahr 1960 berichtete die Gemeinde, daß ihr Roter nur noch literarische Berühmtheit genieße; aber beim Festzug wurde den Gästen an der Gemarkungsgrenze Rotwein kredenzt!

Manchmal soll am Batzenberg das Wasser rarer gewesen sein als der Wein. Vom Jahr 1865 geht die Erzählung, daß ein Handwerksbursche den Hofbauern GREGOR MAYER in Scherzingen um ein Glas Wasser bat und die Antwort erhielt: „Wasser kann ich Euch keines geben, aber einen Krug Wein." Auch die Ochsen sollen schon mit Wein getränkt worden sein, doch scheint der findige Pfarrherr in diesem Fall keinen Gewährsmann gefunden zu haben.

5. LAZARUS VON SCHWENDI und die Tokajer Rebe

Der bekannteste Inhaber der Herrschaft Kirchhofen war der kaiserliche Feldhauptmann LAZARUS VON SCHWENDI. Der Name seines Geschlechts stammt von Schwendi bei Laupheim südlich von Ulm an der Donau. Der Ort liegt nicht zwischen Iller und Lech, wie es in einem 1959 erschienenen Buch heißt, sondern zwischen Iller und Donau. LAZARUS selbst wurde zu Mittelbiberach, heute Landkreis Biberach an der Riß, im Jahr 1522 geboren. Er studierte in Basel und Straßburg und trat im Alter von 25 Jahren in den Dienst Kaiser KARL's V. Unter ihm war er als Kriegsmann und Politiker tätig. Im Jahr 1564 wurde er zum Generalkapitän der deutschen Streitkräfte in Ungarn ernannt, im folgenden Jahr eroberte er Tokaj und Scerenz, zwei Jahre später Munkatsch. Immer standen ihm zu wenig Truppen zur Verfügung, deren Ausrüstung zudem meist mehr als ungenügend gewesen sein soll; dazu war der Mangel an Geld chronisch. Er starb 1584 in Kirchhofen und liegt in der Stadtkirche in Kienzheim im Elsaß begraben. Im Jahr 1563 hatte er die Herrschaft Hohlandsberg gekauft, die ihren Namen von der Burg Hoh-Landsburg erhielt, die den Eingang des elsässischen Münstertals und einen Teil der Ebene bei Colmar beherrscht. Dem Besitztum standen ansehnliche Nutzungen, besonders an Wein, zu. Gehörten doch zu ihr bekannte Weinorte wie Ammerschweier, Ingersheim, Katzental, Kienzheim, Logelnheim, Sigolsheim und Winzenheim. Auch aus Türckheim sollen der Herrschaft Abgaben zugeflossen sein. LAZARUS VON SCHWENDI besaß aber außer Kirchhofen und

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Hohlandsberg noch die Herrschaft Burkheim im Kaiserstuhl mit Oberrotweil, Oberbergen und weiteren Orten des „Talgangs". Er hat sich um seine Besitzungen sehr gekümmert. Den Städten Kienzheim und Burkheim wandte er seine besondere Fürsorge zu. Daher ist die Überlieferung, er habe den Weinbau gefördert, ohne weiteres glaubhaft. Herr Stadtarchivar Dr. LUCIEN SITTLER, Colmar, berichtete uns, daß LAZARUS VON SCHWENDI nachweislich Früchte und Samen aus Italien einführen ließ, während Beziehungen zu Ungarn nicht festzustellen sind.

In Colmar ist LAZARUS VON SCHWENDI ein Brunnendenkmal gesetzt; hier hält er in seiner erhobenen Hand eine Traube. Die Inschrift besagt, er habe die Tokajer Rebe ins Elsaß mitgebracht. Nun hat er wohl Tokaj eingenommen, aber die dort reifenden Beeren des gelben Moslers oder der Furminttraube kamen und kommen bei uns nicht vor. Andererseits wird der „Tokaj d'Alsace", der mit unserem Ruländer identisch ist, nicht in Tokaj angebaut. Ob nun der aus Frankreich stammende Ruländer wegen zu geringer Sortenkenntnis — früher nahm man es mit der Unterscheidung der Arten und Sorten nicht so genau — oder aus Spekulationsgründen nach Tokaj benannt wurde, läßt sich nicht mehr feststellen. Es ist auch der Vermittlungsvorschlag gemacht worden, daß LAZARUS VON SCHWENDI wohl Rebholz von Tokaj mitgebracht haben könnte, daß die Sorte jedoch in den Wirren des Dreißigjährigen Kriegs untergegangen sei. Doch zeigen Erfahrungen von Winzern, die aus Südosteuropa stammen und nach dem zweiten Weltkrieg in Südbaden ansässig wurden, daß man mit dieser Vermutung vorsichtig sein muß. So hat eine nun im Markgräflerland ansässige Familie Rebholz aus der alten Heimat mitgenommen und mußte feststellen, daß daraus kein Ertrag zu gewinnen war. Die Umweltbedingungen scheinen doch zu verschieden zu sein. Ob Kreuzungen mit einheimischen Reben einen Erfolg haben werden, kann man noch nicht sagen. — Der Familie WEISS in Müllheim und Staufen haben wir für freundliche Auskunft zu danken. — Aber die Wahrscheinlichkeit, daß damals eine Übertragung stattgefunden haben könnte, ist auch noch aus einem andern Grund gering. Um 1550 wird der Tokajer nur als ein Wein mittlerer Güte bezeichnet.

Im Elsaß wird der Ruländer heute noch Tokaj d'Alsace genannt. Im Jahr 1929 kam es zu einer Abmachung zwischen Frankreich und Ungarn, wonach ein in Ungarn hergestellter Weinbrand nicht mehr „Cognac" benannt werden durfte; umgekehrt sollte der Verkauf des elsässischen Tokajers nicht mehr unter diesem Namen stattfinden. Als auf der Weltausstellung in Paris im Jahr 1937 ein elsässischer Tokajer eine Auszeichnung erhielt, sah Ungarn darin eine Verletzung der getroffenen Abmachungen. Daraufhin fällte das französische Landwirtschaftsministerium die Entscheidung, daß die Bezeichnung Tokajer mit und ohne Beinamen unzulässig sei. Das Elsaß wehrte sich und wollte die alte Bezeichnung erhalten wissen. Im französischen Weinstatut von 1945 taucht auch der Tokaj d'Alsace unter den Edelsorten wieder auf. Der seit mehr als zwei Jahrhunderten im Elsaß bezeugte Name scheint sich zu halten. Wir finden ihn jetzt jedes Jahr auf dem Colmarer Weinmarkt.

Der Ruländer ist mit dem grauen Burgunder, dem „Pinot gris" der Franzosen, identisch. Er ist eine Knopsenmutation der sehr variationsfähigen Burgunderrebe. ERNST VOGT stellt fest, daß immer wieder Trauben oder auch einzelne Beeren des Ruländers in die Farbe des blauen oder auch des weißen Burgunders zurückschlagen. Oft finde man alle drei Farben an einem Stock oder sogar an einer Traube vereint!

Im 17. Jahrhundert pflanzte in Speyer ein Reichskammergerichtsassessor viele

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Weinstöcke, die er aus Frankreich, besonders aus der Champagne kommen ließ. Nach der Zerstörung der Stadt durch Mélac kaufte 1709 ein Handelsmann namens JOHANN SEGER RULAND das Grundstück, das der 1689 „geschehenen französischen Einäscherung der Stadt" zum Opfer gefallen war. Der Käufer wurde 1683 zu Niedererlenbach bei Frankfurt am Main geboren, erlernte die Kaufmannschaft in Straßburg und trat in eine Handlung in Speyer ein. Hier heiratete er 1705 de Bürgermeisterstochter ANNA MARIA STEGMANN und bekam, da der Schwiegervater bald starb, ein „reiches Erbgut". So konnte er allerhand Liegenschaften kaufen, darunter auch den schon erwähnten Weingarten. Ein Teil der Rebstöcke muß noch vorhanden gewesen sein. Ein oder zwei von ihnen fielen ihm besonders auf. — Die Geschichte der Entdeckung wird in verschiedenen Variationen überliefert. — Der von den ausgewählten Stöcken gewonnene Wein war sehr stark und schmeckte ausgezeichnet. Die Domherrn in Speyer sollen ihn als „vinum bonum" bezeichnet haben. Nach KARL MÜLLER heißt der Ruländer in der Offenburger, Lahrer, Wieslocher und Bruchsaler Gegend vereinzelt „Speyrer" oder „Viliboner". Die Nachricht von dem neuen besonderen Wein verbreitete sich rasch. RULAND, ein tüchtiger Geschäftsmann, verkaufte zuletzt eine Fingerlänge des Holzes um einen Taler.

Bald kam der Ruländer nach Baden und Württemberg. JOHANN KASPAR SCHILLER, der Vater des Dichters, empfahl ihn Mitte des 18. Jahrhunderts, nachdem er sich in Württemberg fast allerorten bestens bewährt hatte. Doch scheint der Ruländeranbau hier und in der Pfalz bald wieder zurückgegangen zu sein. In Baden dagegen hat er sich behauptet, hauptsächlich im Kraichgau, in der Ortenau und besonders im Kaiserstuhl, wo er zur Hauptqualitätssorte wurde. Wahrscheinlich hätte er auch hier wegen unsicherer Erträge an Boden verloren, wenn nicht eine zielbewußte Verbesserung durch Selektion vorgenommen worden wäre. Der Ruländerklon von Herrn A. HAUSER in Bickensohl und andere Zuchtstämme haben Berühmtheit erlangt.

So geht also der Name Ruländer auf diesen geschäftstüchtigen Kaufmann in Speyer zurück. Das muß man wissen, besonders in Freiburg, wenn man in Geographie Examen machen will. Man erzählt sich, daß ein dortiger Professor seinen Schülern die verfängliche Frage vorlege, wo das Ruland liege. Nun, es gibt kein Land dieses Namens, sondern eben nur den Speyrer Kaufmann.

Wie verhält es sich nun mit dem echten, in Ungarn angebauten Tokajer? Die dem Wein den Namen gebende Stadt liegt nahe der Mündung des Bodrogflusses in die Theiss am Nordrand des Pannonischen Beckens und zugleich des ungarischen Staatsgebiets. Hier leitet ein Kranz von Bergketten aus vulkanischen Gesteinen zu den Westkarpaten über. Zu ihnen gehört das Tokajer Trachytgebirge, eine rund 50 km lange, meist 100—300 m hohe Hügelkette mit einer höchsten Höhe von 747 m. Die vorderste, aus der Ebene herausragende Erhebung ist der 346 m hohe Tokajer Berg. Der Tokajer Wein gehört also nicht der ungarischen Tiefebene an.

„Tokaj selbst konnte sich nie berühmen, in seinen ... Weingärten die besten Weine zu erzeugen" (Ö.-U. Monarchie, Ungarn, Bd. V, Abt. 2, S. 385). Der Name wurde nach einer mündlichen Mitteilung von Herrn Prof. FRIEDRICH METZ, Freiburg, bekannt, weil sich dort ein kaiserliches Gut befand. Verschiedene andere Orte werden in Weinbaukreisen mehr gerühmt. Die Abgrenzung des Weinbaugebiets führte zu jahrhundertelangen Streitigkeiten. Gegenwärtig (1958) zählen 25 Gemeinden zum „Tokaj-Hegyaljaer Weingebiet" — Hegyalja bedeutet Berghalde —, darunter Tarcal, Tokaj und Tallya; politischer Mittelpunkt ist Sarospatak.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Der Weinbau geht auf alte Tradition zurück. Die Herleitung aus römischer Herkunft wird heute von der Wissenschaft abgelehnt. Im 11. Jahrhundert sollen aus Frankreich eingewanderte Winzer (HALASZ) sich in diesem Raum niedergelassen haben. König BELAS III. (1173—1196) war zweimal mit Französinnen verheiratet. Einer andern Quelle gemäß (Ö.-U. Monarchie, Bd. 1) hat König BELAS IV. um 1250 italienische Kolonisten u. a. im Tokajer Gebiet ansässig gemacht. Nach der Vertreibung der Türken kamen im 18. Jahrhundert auch deutsche Einwanderer hierher. Ihre Ansiedlung leitete der kaiserliche Obersthofmeister Fürst JOHANN LEOPOLD DONALD TRAUTSOHN. Eine nach ihm benannte Siedlung Trautsohndorf, heute Hercegkut, ist durch seine feinen Trauben bekannt.

Die Tokajer Weine konnten sich erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts durchsetzen, als es zur Einführung der Spätlese kam. Der Erzählung nach wurde in einem bestimmten Weinberg infolge eines drohenden kriegerischen Einfalls die Lese auf November verschoben. Dadurch trockneten viele Beeren ein und wurden edelfaul. Allerdings steht in dem Weinbau-Lexikon von KARL MÜLLER unter dem Stichwort Auslesen, in Tokaj könne die Edelfäule infolge des sehr trockenen Klimas nicht auftreten, und man lese nur die rosinenähnlich eingeschrumpften Trockenbeeren. Doch schon im Artikel Tokaj desselben Lexikons berichtet ein anderer Verfasser von zu Rosinen eingetrockneten und von edelfaulen Beeren, wie dies auch sonst in der Literatur der Fall ist. Herr WEISS, Müllheim, konnte aus seinen Erfahrungen in Südosteuropa auf Anfrage berichten, daß die Trockenfäule dort geradeso wie bei uns vorkomme.

Die Edelfäule wird durch den Pilz *Botrytis cinerea* verursacht. Er ist überall verbreitet und im Weinbau als Erreger der Sauer- und Stilfäule gefürchtet. Tritt er dagegen zum Herbst hin an vollreifen Trauben auf, so ist er bei Weißweinsorten nicht ungern gesehen. Dann sterben die Zellen der Beerenhaut ab, wodurch die Wasserverdunstung gefördert und der Traubensaft konzentriert wird. Bei Rotweinsorten ist der Pilz jedoch unerwünscht, da er den roten Farbstoff zerstört.

Über die Wertschätzung des spät gelesenen Tokajer Weines und seine allgemeine Beliebtheit gibt es eine große Zahl von Erzählungen und Anekdoten. Zar PETER der Große erwarb sich im Tokajer Raum einen Weinberg und ließ sich ein Schloß bauen. Sowohl er wie die Kaiserin KATHARINA I. hatten Weinaufkäufer in Tokaj—Hegyalja. Die für den Zarenhof bestimmten Fässer wurden auf Ochsenkarren verladen und unter dem Schutz russischer Gardesoldaten nach St. Petersburg geführt. — Ein solcher Schutz fehlte für den Batzenbergwein des Klosters St. Gallen! — Die Kaiserin KATHARINA II. von Rußland wünschte Tokajer Reben nach der Krim zu verpflanzen, wozu der Kaiser von Österreich nach einigem Zögern seine Einwilligung gab. Mehrere Jahre weilte der Fähnrich BIMBOLASAR als Beauftragter der Zarin in Ungarn und soll sich dort sehr wohl gefühlt haben. Er heiratete eine Bewohnerin des Landes, die ihm drei Kinder schenkte. Doch konnte sie sich nicht entschließen, mit ihrem Mann nach Rußland zu ziehen. So mußte der Fähnrich Frau und Kinder zurücklassen. Er führte 19 000 Weinreben mit sich und hatte in seinem Gefolge drei ungarische Weinbauern. Die Reben sollen sich auf der Krim gut entwickelt und bis heute gehalten haben. Sie sollen einen vorzüglichen Wein liefern, der aber in Geschmack und Aroma vom ungarischen Tokajer abweiche. Hier ist also eine Übertragung der Tokajer Rebe nachgewiesen!

Schwere Schicksalsschläge brachte das Einfallen der Reblaus *(Phylloxera vitifolii)* im Jahr 1890 mit sich. Im Lauf von zwei Jahren war der ganze Wein-

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

bestand praktisch vernichtet. Man begann auf amerikanische Unterlagsreben — meist *Riparia portalis* — Edelreiser zu pfropfen, und einige Jahre darnach gab es wieder Tokajer Wein. In dem einen Band über die Österreich-Ungarische Monarchie, der im Jahr 1900 erschien, wird eingehend über die „Traubenseuche" berichtet. Man habe zur Erneuerung der vernichteten Reben verschiedene Mittel angewandt. Am besten bewährt hätten sich die Versuche mit den Pfropfreben. Mit großen Kosten werde jetzt die Erde umgelegt, vertieft und dann mit amerikanischen Stecklingen bepflanzt, denen einheimische Reben ausgepfropft werden. So hätten sich die Abhänge des schönen Gebirges nach mehrjähriger Pause wieder mit dem dunklen Grün der Rebe bedeckt.

Die verbreitetste Traubensorte ist der gelbe Mosler (Furmint-Traube), die ungefähr die Hälfte der Rebfläche einnehmen soll. An zweiter Stelle steht die Lindenblättrige. Dazu wird noch etwas gelber Muskateller gezogen. Die Mischung dieser drei Sorten ergibt den typischen Tokajer Wein (HALASZ), doch werden die einzelnen Traubensorten auch gesondert gekeltert. In ganz geringem Maß werden daneben andere Weißweinsorten angebaut; Rotwein wird in der Tokajer Gegend nicht erzeugt.

Die Weinlese wird bewußt spät durchgeführt. Sie beginnt frühestens am Simonstag, dem 28. Oktober, und findet Ende November oder Anfang Dezember ihren Abschluß. Manchmal fällt dann schon Schnee. Doch tritt die Edelfäule nicht jedes Jahr auf. Dazu bedarf es einer ganzen Reihe günstiger Witterungseinflüsse.

Die Tokajer Weine gehören zu den „Dessertweinen". Sie werden nicht wie die als „Wein" bezeichneten Getränke nur aus dem Saft frischer Trauben gewonnen. Es kommen bestimmte Zusätze hinzu wie Trockenbeeren, eingedickter Traubensaft und Alkohol. Diese meist in südlichen Ländern hergestellten Dessertweine zeichnen sich sämtlich durch hohen Alkoholgehalt, durch große Süße und durch einen eigenartigen, oft sehr feinen Geruch und Geschmack aus (ERNST VOGT).

Zur Gewinnung des sogenannten Ausbruchweins werden die ausgelesenen Trockenbeeren zunächst in großen Kufen beiseite gestellt. Dann werden sie, in kleinen Bottichen verteilt, mit bloßen Füßen nach und nach völlig zu Brei zertreten. Dieses alte System gilt heute noch als das zweckmäßigste und bewährteste, da die Ausbruchbeeren zu einer gleichmäßigen teigartigen Masse geknetet werden müssen. Dabei dürfen die Kerne nicht „zermalmt" werden, was bei allen bisherigen maschinellen Bearbeitungen sich nicht vermeiden ließ. Doch soll es jetzt dem Weinbauinstitut in Tarcal gelungen sein, eine dem Fleischwolf ähnliche Quetschvorrichtung mit Motorantrieb zu konstruieren, die den „Ausbruchteig" vorschriftsmäßig bereiten kann.

Zum weiteren Verständnis müssen wir nun zwei im Tokajer Gebiet übliche Maßeinheiten kennenlernen, die „Bütte" und das „Gönczer Faß". Die Bütte dient zunächst zur Aufnahme der bei der Lese gepflückten Trauben. Aus einem Sammelgefäß und Transportmittel ist sie auch zu einer Maßeinheit geworden. Sie faßt 12—15 kg Trockenbeeren. Das Gönczer Faß ist kleiner als die sonst in Ungarn üblichen Fässer. Es faßt 130—140 Liter. Dem Bericht nach sollen die Weinbauern genötigt worden sein, sich Verstecke zu bauen, um bei den vielen kriegerischen Auseinandersetzungen ihren eigenen Bedarf zu sichern. In diesen Geheimkellern ließen sich aber nur kleine Fäßchen unterbringen. So soll dieser Faßtyp entstanden sein, der seinen Namen von der Gemeinde Göncz erhielt, in der das Küferhandwerk alteinheimisch war.

Der Ausbruchteig wird mit Most oder Wein übergossen. Die Qualität des

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Ausbruchweins hängt davon ab, wieviel Most zugeschüttet wird, oder anders ausgedrückt, wie viele Bütten Ausbruchbeeren zu einem Gönczer Faß Most verwendet werden. Zu ganz süßen Ausbruchweinen nimmt man fünf — als Ausnahme auch sechs Bütten. Die gangbarsten Sorten sind die drei-, vier- und fünfbüttigen. Sechsbüttiger Ausbruch zählt als Rarität. Die ein- und zweibüttigen, die wegen ihres geringen Zuckergehalts schneller gären, aber auch an Süßigkeit verlieren, sind wenig gefragt.

Das Aufgießen des Aufbruchteigs erfolgt in Kufen. Innerhalb weniger Tage beginnt die Gärung. Dann wird das ganze Gemenge abermals gut durchgemischt, in Säcke geschüttet und von neuem getreten. Die so gewonnene Flüssigkeit ist der Ausbruchmost, der in den Gönczer Fässern im Keller gelagert wird. Der hohe Zuckergehalt und die niedere Temperatur der tief im Erdreich liegenden Keller verlangsamt die Gärung. Zur vollen Faßreife braucht der Tokajer Ausbruch vier bis acht Jahre. Eine weitere Eigenart ist, daß die Fässer nicht ganz vollgefüllt werden — sie werden „angegänzt" gelassen —, so daß die Flüssigkeitsoberfläche im Faß mit der Luft in ständiger Berührung bleibt. Daher soll der eigentümliche, an frisches Brot erinnernde Geschmack des Tokajer Ausbruchs stammen.

Dieser Ausbruchwein soll sich jahrhundertelang lagern lassen. Die Warschauer Firma Fukier, ein fast vergessenes Zweigunternehmen der Augsburger Fugger, bewahrte vor dem zweiten Weltkrieg in ihrem Kellermuseum allein 328 Flaschen Tokajer Ausbruch aus dem Jahr 1606, dazu viele der Jahrgänge 1668, 1682, 1737, 1783 und 1811. Diese Flaschen werden auf Grund alter Erfahrungen nicht liegend, sondern aufrecht gestellt gelagert. Die Flaschenkorke werden alle sechs Jahre durch neue ersetzt. Es wird berichtet, daß Bukett und Aroma dieser zwei- bis dreihundert Jahre alten Tokajer Weine eine eigenartige Wandlung erfahren hätten. Einige Flaschen Wein hätten einen an Kakao gemahnenden Duft angenommen, andere hätten an den Duft von Erdbeeren oder Vanille erinnert — angeblich zur größten Wonne der Kenner und Genießer.

Die edelsten und teuersten Tokajerbeerenauslesen sind die Tokajer Essenzen. Die geschrumpften Beeren, die schon bei der Lese oder später auf Sortiertischen abgesondert wurden, werden in kleinen Kufen gesammelt, wo sie längere Zeit verbleiben. Es fließt ein honigähnlicher dicker Most ab. Diese durch das Eigengewicht selbsttätig ausgepreßte und auf dem Gefäßgrund angesammelte Flüssigkeit ist die Essenz. Eine Bütte Ausbruchbeeren ergibt im Durchschnitt anderhalb Liter Essenz. Infolge ihres hohen Zuckergehalts gärt sie ganz langsam; sie erreicht auch keinen hohen Alkoholgehalt. Diese Essenz ist kaum erhältlich. Das Wenige, das die Lesen ergeben, wird überwiegend zur Aufbesserung der Ausbruchweine verwendet.

Ausbruchweine, und vor allem Essenzen, können nicht jedes Jahr hergestellt werden. Der gewöhnliche Tafelwein ist der Tokajer Samorodner. Der Name bedeutet soviel wie naturgewachsen oder ursprünglich. Der Samorodner ist nach Ernst Vogt stark und feurig, besitzt eine gelbe bis dunkelgelbe Farbe und ein feines, an frische Brotrinde erinnerndes Aroma.

6. Der Gutedel und Markgraf Karl Friedrich von Baden

Am Batzenberg wird in erster Linie der Gutedel angebaut. Damit gehört er zum heutigen Weinbaugebiet des Markgräfler Landes, während der Historiker den ehemals zu Vorderösterreich und damit zum Breisgau gehörenden Teil von dem früher zur badischen Markgrafschaft einverleibten Gebiet trennt.

Woher der Gutedel ursprünglich kommt, ist umstritten. Ein französischer Forscher Berget veröffentlichte in der Revue de viticulture 1932 die Mitteilung, daß

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

die Rebe aus Ägypten stamme, wo in der Oase Fajum, 100 km südwestlich von Kairo, heute noch verschiedene Varietäten vorkommen sollen. Ferner teilte ein Oberregierungsrat TELEKI aus Wien dem verstorbenen Weinbaudirektor KARL MÜLLER, Freiburg i. Br., mit, daß Wandgemälde in den Königsgräbern bei Luksor Reben mit unkennbarem Gutedelblatt darstellen würden. Doch war in den letzten Jahren ein waadtländischer Sachverständiger, Dr. JACQUES DUBOIS, Vevey, in Ägypten und untersuchte die Reben von Fajum. Er glaubt nicht, daß es sich bei ihnen um eine Gutedelsorte handle. Wohl seien die Bätter in ihrer Jugend gutedel-ähnlich, aber ausgewachsen würden sie ganz anders aussehen. Ebenso seien die Beeren verschieden. Er meint, daß der französische Forscher sich getäuscht habe, zumal er schon längere Zeit außerhalb eines Gutedel-Anbaugebiets tätig sei. Die Erkennung der Reben, vor allem nach den Blättern, ist viel schwieriger, als es sich der Laie vorstellt. Herr Direktor Dr. A. WILHELM, Freiburg i. Br., zweifelt jedoch diese Ergebnisse an. Seiner Ansicht nach spricht gerade die Tatsache, daß die Rebenblätter in der Oase Fajum in ihrer Jugend gutedelähnlich seien, mehr für die Zugehörigkeit zur Gutedelgruppe als dagegen.

Der Gutedel ist eine Sorte, die in viele Varietäten spaltet. Schon BABO und METZGER haben im Jahr 1835 in ihrer Systematik von den Wein- und Tafeltrauben für die deutschen Weinberge und Gärten neun Spielarten von ihm aufgeführt. In der Arbeit von CARL MARTIN über den Weinbau im Oberrheinkreis des Großherzogtums Baden, die 1844 erschien, werden unterschieden: einmal der Gutedel, auch Most, Moster, Silberling, Junker, Chasselas blanc mit den Varietäten weißer, roter, großer, früher, Königs-Gutedel, Jerusalem- und Petersilien-Gutedel und moussierter Gutedel; sodann der Krachgutedel, auch Krachmost, Krachmoster, Chasselas croquant; zuletzt unter den selteneren Rebsorten, deren Wein der Verfasser nicht aus eigener Wahrnehmung kennt, den Fendant mit den Varietäten weißer und grüner Diamant = großen Gutedel oder Chasselas gros. Diese ins einzelne gehende Unterscheidung ist um so bemerkenswerter, als unter dem Klävner: Ruländer, Traminer, „Rißling" und noch einige weitere Sorten zusammengefaßt werden.

Diese starke Aufspaltung in Varietäten bringt es mit sich, daß der Gutedel des Genfer Sees ein anderer ist als der des Markgräfler Landes und wieder ein anderer als der des Kaiserstuhls. Zum andersartigen Boden und Klima kommt die vom Menschen getroffene Auswahl und Züchtung, die in den drei Gebieten natürlich verschieden gehandhabt wurde und noch wird, zumal der Gutedel nicht nur eine Keltertraube liefert, sondern auch eine sehr bekannte Eßtraube. Ja, nicht einmal am Genfer See ist der Gutedel einheitlich! Im Osten finden wir den Fendant roux, auch Chasselas doré genannt, früher rougeasse, also den rötlichen, rotgelben oder goldgelben. Die Traube hat walzenförmige Gestalt. Im Westen haben wir den Fendant vert, den grünen Gutedel mit oben breitästiger Traube; daneben findet man auch rosa und violette Varietäten. Die Farbe bezieht sich jeweils auf die Beeren. Im Wallis gibt es wieder andere Sorten, so daß wir in der östlichen Westschweiz über 20 Gutedelvarietäten besitzen, wie uns Herr Regierungslandwirtschaftsrat F. FÜNFGELD, Freiburg i. Br., mitteilte.

Der Gutedel heißt im Markgräfler Land „Moster" und im Tauberland „Junker". Neben dem Markgräfler Land und dem Elsaß wird er auch im westlichen und südlichen Frankreich und in der Westschweiz in starkem Umfang angebaut. Seine Bezeichnung ist am Genfer See und im Wallis meist Fendant. Die Herkunft dieses Namens wurde uns von Weinbausachverständigen aus diesem Raum verschieden erklärt. Nach der einen Lesart hängt er mit fendre = spalten zusammen. Das soll das gleiche bedeuten wie bei uns die Bezeichnung Krachgutedel: die reifen Bee-

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

ren müssen krachen und dürfen nicht spritzen. Doch kann das Wort spalten noch auf weitere Eigenschaften des Gutedels angeführt werden: die Blätter sind tief gespalten, und die Ranken spalten ebenfalls leicht. Die andere Meinung bringt den Namen in Zusammenhang mit einem Dialektwort für rotbraun, womit die für den Gutedel typische Farbe der Triebspitzen gemeint ist. Daneben nennt man diese Rebe in Teilen der Westschweiz und in Frankreich Chasselas nach einem Dorf südwestlich von Mâcon. Es gehört heute gerade nicht mehr zum Gebiet der anerkannten Mâcon-Weine. Die Frage, ob der Anbau am Genfer See oder in Frankreich älter ist, wird uns noch beschäftigen.

Der deutsche Name Gutedel soll nach Dr. DUBOIS von dem bekannten Naturforscher JEAN BAUHIN (1541—1631) stammen. Er ist wohl bekannter unter seinem latinisierten Namen JOHANNES BAUHINUS. Er entstammt einer Hugenottenfamilie, war u. a. Professor der Heilkunde in Basel, und wurde dann Leibarzt und Prinzenerzieher des württembergischen Herzogs FRIEDRICH I. Den Geologen ist er wohlvertraut durch seine Untersuchungen der Quelle von Bad Boll bei Göppingen am Fuß der Schwäbischen Alb. Dabei entdeckte er die Versteinerungen des Lias und schilderte die mancherlei Figuren, wie Schlangen, Meerschnekken, Muscheln, als wenn sie von einem kunstreichen Bildschnitzer oder Maler entworfen und in Stein gezeichnet wären. Er macht sich Gedanken, wie der Schöpfer die Bildnisse so vieler natürlicher Dinge und so mancherlei Figuren nicht allein über der Erde vor die Augen stelle, sondern auch unter der Erde verberge. Weiterhin tritt BAUHINUS als Botaniker in Erscheinung. Er legte im württembergischen Mömpelgard einen botanischen Garten an, worunter der Gutedel nicht fehlte. In der Stadt war auch HEINRICH SCHICKHARDT tätig, der bekannte Erbauer von Freudenstadt. Beide waren nicht nur untereinander befreundet, sondern standen zugleich in einer Art Freundschaftsverhältnis zu dem fast gleichaltrigen Fürsten.

Im württembergischen Reichenweier im Elsaß spielt der Gutedel ebenfalls eine Rolle. Die Geschichte des dortigen Weinbaus untersucht zur Zeit der in Straßburg tätige Chefarchivar CHRISTIAN WOLFF, nach Vorarbeiten von FERNAND ZEYER, Reichenweier. Ersterer berichtete uns, daß man früher in Mömpelgard und sogar in Delle (Dattenried) Weinbau trieb, der heute erloschen ist. Er halte es wohl für möglich, daß BAUHIN den Ausdruck Gutedel lanciert habe. Herr Professor Dr. ERNST VOGT hat dargelegt, wie die heute im Elsaß so gebräuchliche Bezeichnung Zwicker für einen aus einem Mischsatz gekelterten Wein zuerst in Reichenweier angewandt wurde: man bezeichnete damit ein Getränk, das in der Hauptsache aus Gutedeltrauben bestand, vermischt mit etwas Muskateller, Traminer und Silvaner.

In der württembergischen Herbstordnung von 1607 wird nach den Forschungen von Herrn Direktor Dr. A. WILHELM der Gutedel als edlere Traubengattung neben Muskateller, Traminer und Veltliner genannt, während in der Mitte des 16. Jahrhunderts die Sorte noch nicht erwähnt wurde. In der Markgrafschaft wurde sie anfangs des 18. Jahrhunderts in zunehmendem Maße angebaut. KARL MÜLLER erwähnt ihren Anbau in Ebringen im Jahr 1740. Hier war bis dahin der Rotwein vorherrschend. So bestand z. B. in Britzingen im Jahr 1540 der Rebsatz fast nur aus e i n e r Rotweinsorte. Nach KARL MÜLLER soll es Burgunder gewesen sein. Dies wird von ERNST VOGT wohl mit Recht bezweifelt; es dürfte sich eher um die alteinheimische Sorte des Heunisch gehandelt haben.

Führend wurde der Gutedel in Baden, als Markgraf KARL FRIEDRICH, der spätere erste Badische Großherzog, zur Verbesserung des alten Rebsatzes ums Jahr 1780 Gutedelholz vom Genfer See, von Vevey, einführen ließ. Es wurde

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

in der Markgrafschaft angebaut, wo die Sorte den Namen Viviser bekam — Vivis ist der deutsche Name für Vevey. Herr Oberlandwirtschaftsrat BRUNO WAIBEL, der Bruder des verstorbenen Geographen LEO WAIBEL, der bis in den Krieg hinein den Kreis Müllheim betreute, teilte uns mit, daß die Bauern von Lipburg ihm immer mit großem Stolz ihre Viviser-Reben gezeigt hätten, die sich durch gesundes Laub, starkes Holz und vollkommene Trauben auszeichneten. Vor allem hat der Markgraf auf den sortenreinen Anbau der Reben gedrängt, was sich in manch anderen Weinbaugebieten erst im Verlauf unseres Jahrhunderts durchsetzen ließ. Manche Rebbauern standen auf dem Grundsatz, je nach der Witterung werde sich wenigstens eine der verschiedenen Sorten rentieren. Aber die Folge war, daß faule, reife, halbreife und unreife Trauben zugleich geherbstet werden mußten. Der Wein war dann auch entsprechend minderwertig.

So ist der Markgraf KARL FRIEDRICH unvergessen. GOTTFRIED STEIN, der Verfasser des ausgezeichneten Buches: „Reise durch den deutschen Weingarten" schreibt: „Des wissen heute nach zweihundert Jahren die Leute noch dem Markgrafen KARL LUDWIG (!) Dank, einem aufgeklärten Landesherrn, der es mit den Bauern und Winzern überhaupt gut meinte. Der holte aus der Schweiz die Gutedel-Rebe ins Land, die allmählich den Mischsatz der alten Zeit verdrängte." Daher war es auch vollkommen berechtigt, daß ein Freiburger Universitätsprofessor in den dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts in einer geographischen Sitzung eben diesen Markgrafen hochleben ließ wegen seiner Verdienste um den Weinbau in der Markgrafschaft. Und JOHANN PETER HEBEL, der Schutzgeist dieses Landes, hat ohne Zweifel Gutedel getrunken gehabt, als ihm die Anregung kam zu seinem „Abendlied, wenn man aus dem Wirtshaus kommt":

Jetzt schwingen wir den Hut.
Der Wein, der war so gut!

Der Markgraf residierte zeitweise in Sulzburg, wo er den Kastelberg auf Gemarkung Dottingen als Rebgelände anlegen ließ. Doch galt seine Vorliebe nicht nur dem Gutedel. Im Jahr 1776 ließ der Markgraf in den Rebanlagen des Schlosses Staufenberg bei Durbach 8000 Stück Rieslingreben aus den Rebbergen bei Durlach kommen, weil das bestellte Setzholz von der Mosel infolge eines kalten Winters nicht zu erhalten war. Diese Reben wurden im „Klingelberg", einer Südostlage neben dem Schloß Staufenberg, angepflanzt. Der Riesling bewährte sich sehr gut, und das dort bezogene Holz hieß Klingelberger. Unter diesem Namen geht der Riesling bis auf den heutigen Tag in der Ortenau.

In der Markgrafschaft hat sich der Gutedel so hervorragend eingeführt, daß wir heute unter einem Markgräfler Wein einen reinen Gutedelwein verstehen. Die Bezeichnung Gutedler hat sich nicht eingebürgert. Dank seiner im ganzen einheitlichen Art und seines sorgfältigen Ausbaus ist er der erste badische Wein gewesen, der schon vor rund hundert Jahren über die Grenzen des Landes hinaus Beachtung und Anerkennung fand. Der Kaiserstühler war früher ein Mischwein und kam ganz unten in der Rangordnung. Das wurde erst anders, als man auch am Kaiserstuhl die Sorten trennte.

Der Gutedelanbau hat sich nach Norden über den historischen Raum der Markgrafschaft hinaus ausgedehnt und das alte vorderösterreichische Gebiet zwischen Staufen und Freiburg erobert. So kommt es, daß man in diesem Teil des Breisgaus von weinbaulicher Seite aus als von der „unteren Markgrafschaft" spricht, und daß im Jahr 1959 in Staufen im Breisgau, das auf seine österreichische Tradition stolz ist, ein Markgräfler Weinfest stattfand. Rebsorte, Pflan-

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

zung und Weinbehandlung entsprechen hier ganz denen der mittleren und oberen Markgrafschaft.

In dem schon erwähnten Freiburger Büchlein von 1844 heißt es, südlich der Stadt werde größtenteils Gutedel angebaut. Die Freiburger würden diese Weine bis Pfaffenweiler und Kirchhofen Oberländer nennen; er könne aber den Preis gegen den echten Oberländer, den eigentlichen Markgräfler, nicht behaupten. Daraus ersieht man, daß damals der Anbau des Gutedels im südlichen Breisgau noch jung war. Heute ist das ganze Gutedelgebiet ein einheitlicher Wirtschaftsraum von Basel bis Freiburg, wie jedes Jahr der Müllheimer Weinmarkt beweist, auf dem die Markgräfler Weinproduzenten eine große Familie bilden. Im Jahr 1961 fand am 21. April der 79. Weinmarkt in Müllheim statt. Die Qualitäten sind gestiegen. Ein „Baumölwein" wie zu den Zeiten von JOHANN PETER HEBEL wäre heute nicht mehr zu trinken. Die Geschmacksrichtung hat sich geändert. Es ist das Verdienst der Genossenschaften und von einigen Gütern, gute Weine in größeren Mengen zu liefern.

Warum ist nun der Markgraf gerade auf Rebholz von Vevey verfallen? Ganz klären ließe sich die Frage wohl nur durch umfangreiche Archivstudien. Am Genfer See wissen heute die Weinbaufachleute von diesen Beziehungen nichts mehr. Doch hat KARL FRIEDRICH als Prinz auf der damaligen Akademie in Lausanne studiert, aus der die spätere Universität hervorging. Da wird er dann wohl am Wein von Vevey besonderen Gefallen gefunden haben. Es ist nicht auszudenken, was sich hätte ereignen können, wenn der junge Prinz nach der damaligen Landessitte, wie dies PAUL MALTHAN darstellt, in Erlangen oder Jena studiert und dabei Geschmack am Kulmbacher oder Jenaer Bier gefunden hätte! Die ganze badische Kultur hätte sich anders entwickelt. Nun, HEBEL studierte in Erlangen und hat sich nach seiner Rückkehr wieder in der Markgrafschaft wohlgefühlt.

Am Genfer See wird heute, wie im Markgräfler Land, überwiegend Gutedel angebaut. Wenn wir von den weniger im Handel befindlichen Weinen im Kanton Genf absehen — doch sind sie jedes Jahr auf der Mustermesse in Basel neben denen des Waadtlandes ausgestellt! —, erfolgt der Gutedelanbau auf der Nordseite des Sees im Kanton Waadt in drei Regionen.

Das Gebiet westlich von Lausanne führt seit altem die Bezeichnung „La Côte", zu deutsch etwa die Halde. Mittelpunkt ist das Städtlein Rolle; auch Morges liegt in diesem Raum. Das Rebland nimmt zwei Stufen ein, einmal unten auf einer flachen Niederung nahe dem See bis etwa 40 m über dem Gestade. Nach Unterbrechung durch ein von anderen landwirtschaftlichen Kulturen — besonders vom Ackerbau — eingenommenem Gelände, folgt darüber ein steilerer, bis durchschnittlich 600 m reichender Rebhang. Diese beiden Rebzonen liegen näher beieinander als die zwei vom Markgräfler Land. Da können wir eine westliche Gruppe unterscheiden, gekennzeichnet u. a. durch die Rebgemeinden Wolfenweiler — Heitersheim — Müllheim — Istein — Haltingen, und eine östliche: Wittnau — Staufen — Laufen — Tannenkirch — Grenzach. Hier und an der Côte sind infolge des relativ geringen Hanggefälles Terrassenmauern selten. Das erleichtert die Bodenbearbeitung sehr.

Östlich von Lausanne liegt die Landschaft Lavaux, die als das größte zusammenhängende Rebgelände der Schweiz gilt. Die beste Übersetzung ist: das Tal. Ursprünglich bezog sich dieser Name nach den Forschungen von Professor RENÉ MEYLAN auf die Talschlucht von Lutry, im Dialekt: La vaux de Lutry. Später verstand man darunter den gesamten Besitz der Bischöfe von Lausanne, der von Lutry nach Osten bis kurz vor Vevey reichte. Der natürliche Abfall ist sehr steil,

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Tafel 15

Senkrechtaufnahme des Batzenbergs im August/September 1955

Die Aufnahme zeigt das Nordende des Bergs mit den Dörfern Schallstadt (oben) und Wolfenweiler (unten auf der Photographie); ganz unten am Bildrand sind noch einige Gebäude von Ebringen sichtbar. Die Senkrechtaufnahme läßt die Geländeerhebungen nicht so deutlich erkennen wie eine Schrägaufnahme. Doch kann aus den Kurven der Weganlagen südlich von Schallstadt auf die Unebenheiten des Geländes geschlossen werden. Die hellen Felder und die zum Teil durchschimmernden früheren Einteilungssysteme weisen darauf hin, daß die Umlegung im Gange ist. Die Kleinheit der Parzellen ist am Osthang des Bergs besonders deutlich erkennbar. An ihn schließt sich das Hexental an und der Ausläufer des Hohfirsts. Mitten durch das Bild zieht die kurvenreiche Bahnstrecke Freiburg—Basel. Beim Bahnhof Schallstadt wird sie in einer S-Kurve von der Bundesstraße 3 überquert, die im Südwestteil der Aufnahme dem Batzenberg entlang führt.

Die Veröffentlichung wurde genehmigt mit Erlaß der Forstdirektion Nordwürttemberg Nr. 324 — 6871 v. 22. 12. 1961.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

ja übersteil. Ein Anbau ist nur möglich durch Anlage von Terrassen, die hier aber im Gegensatz zur Lößlandschaft des Kaiserstuhls mit Mauern gestützt werden müssen. Vor der Erschließung durch den Menschen war die Landschaft auch mit lichtem Trockenbuschwald bestanden. Die Gegend von Dézaley trug Flaumeichenbuschwald (Mitteilung von Herrn Professor Dr. H. STEINLIN, Freiburg i. Br., in der Sitzung des Alemannischen Instituts am 23. November 1961), Heute ist das ganze Lavaux ein völlig vom Menschen umgestaltetes Land; das gilt selbst vom Relief! Stück für Stück wurde der Buschwald gerodet und der Abhang kultiviert. Jetzt bezeichnen die Bäume, wie Professor CHARLES BIERMANN schreibt, die bewohnten Stellen und die Friedhöfe. Ab und zu findet sich in Bachtobeln noch Gebüsch. Schon in einer Verkaufsurkunde von 1367 wünschte man keine Bäume in den Rebbergen. Vor allem scheint man den Schatten etwaiger Bäume als unvorteilhaft für die Weinstöcke betrachtet zu haben. Heute denken wir auch an den Schaden durch das Wurzelwerk.

Die dritte Weinbaulandschaft würde eigentlich mit Vevey beginnen. Man rechnet aber jetzt diese Stadt zusammen mit Montreux im Weinbau noch zu Lavaux, und läßt das Chablais erst mit Villeneuve beginnen. Das ist eine ganz junge Bezeichnung, die durch die 1944 erschienene Dissertation von JACQUES DUBOIS aufkam. Der Name stammt aus dem Lateinischen: Caput Lacus, als das Haupt des Sees, der Seeanfang. Der Begriff ging weithin verloren und hielt sich nur noch für einen Teil des südlichen savoyischen Ufers. Er hat sich aber jetzt für das östliche Weinbaugebiet des Kantons Waadt eingebürgert. Der Kanton hört nicht am Beginn des Genfer Sees auf, sondern zieht sich auf der rechten Seite der Rhône aufwärts bis zum Engpaß vor der alten Klosterstadt St. Maurice. Im Schutz der hohen Berge liegen hier noch größere Rebgebiete.

Wenn wir auch wissen, daß im Jahr 515 SIGISMUND von Burgund dem Kloster St. Maurice Rebberge im Lavaux schenkte, so ist die Entwicklung des Weinbaus am Genfer See doch noch in vielen Punkten unbekannt. Einen Höhepunkt in der Erschließung der Steilhänge bedeutete die Entscheidung eines aus Burgund stammenden Bischofs von Lausanne um die Mitte des 12. Jahrhunderts, Zisterzienser Mönche aus Burgund zur Urbarmachung des öden Gebiets von Dézaley kommen zu lassen. Heute verbindet man die burgundischen Zisterzienser mit dem Blauburgunder. Haben sie nun damals schon Gutedel angebaut, haben sie den etwa vorgefunden oder haben sie ihn mitgebracht? Eine endgültige Antwort steht noch aus.

7. Der heutige Weinbau am Batzenberg

Nach dem wir einige wichtige Epochen der Geschichte des Batzenberger Weinbaus kennengelernt haben und sahen, wie sehr sie mit andern Weinbaugebieten verflochten sind, wollen wir zum Abschluß uns dem jetzigen Bild der Batzenberger Weinbaulandschaft zuwenden. Einmalig am Berg ist heute, daß der ganze Höhenzug mit Reben bepflanzt ist. Dies gilt auch für die schmale Nordseite, da infolge der flachen Hangneigung selbst dorthin Sonnenstrahlen gelangen können. Die Hanglage hat aber auch den Vorteil der Milderung der Frostgefahr, da die kalte Luft nach unten abfließt; überdies gibt die lebhafte Abtragung am Hang einen mineralkräftigen Boden. Daher werden ab und zu Nordlagen einem Anbau in der Niederung vorgezogen.

Im Jahr 1949 begann die große Rebumlegung am Berg, über die FRIEDRICH KONRAD STORK (Wein am Batzenberg) eingehend berichtet hat. Sie wurde im Jahr 1960 abgeschlossen. Es war eine Gemeinschaftsarbeit der sechs Gemeinden

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Kirchhofen, Norsingen, Pfaffenweiler, Schallstadt, Scherzingen und Wolfenweiler. Wie kam es zu diesen Umgestaltungen?

Der Besitz der Rebbauern war stark zerstückelt. Dazu waren die einzelnen Grundstücke sehr klein. Es gab nicht einmal 100 qm große Parzellen. Viele der Grundstücke hatten keinen Weganschluß; Düngemittel und Spritzbrühe mußten auf dem Rücken oft mehrere hundert Meter weit zu den Reben getragen werden. Daher war auch nur eine Bearbeitung mit der Hacke möglich; ein Pflug konnte nicht eingesetzt werden. Die wenigen vorhandenen Zufahrtswege waren zum größten Teil für die heutigen Verhältnisse zu schmal und zu steil. Sie brachten Mensch und Tier in Gefahr. Dabei nötigte die Zunahme der tierischen und pflanzlichen Schädlinge der Reben zu einem verstärkten Einsatz. Vor allem breitete sich die Reblaus immer mehr aus. Am Batzenberg wurde sie um die Jahrhundertwende erstmals festgestellt, besonders auf den nach Südwesten gelegenen Grundstücken. Die aus der Burgundischen Pforte kommenden Winde haben das Vordringen des Schädlings begünstigt. In Deutschland versuchte man zunächst mit Schwefelkohlenstoff die Befallsherde zu säubern. Schließlich mußte man aber auch bei uns auf reblausresistente Pfropfreben umstellen.

Da gleichzeitig der Mangel an Arbeitskräften immer stärker wurde, blieb kein anderer Ausweg als der einer gänzlichen Neuanlage, wenn man den Weinbau retten wollte. Das war aber nötig schon im Hinblick auf die stark bevölkerten Winzerdörfer, die nicht von einem Tag auf den andern einer neuen Erwerbsgrundlage zugeführt werden konnten. So kam es zur Vermehrung der Wirtschaftswege, verbunden mit einer Regelung der Wasserführung, um vor allem bei Starkregen die Abschwemmungsgefahr zu vermindern. Dazu trat eine Flurbereinigung und Flurzusammenlegung samt einer einheitlichen Ausrichtung der neuen Grundstücke. Wenn nötig, wurde das Gelände planiert; kleine Mäuerchen wurden entfernt und Terrassen zusammengelegt. Es kam die Umstellung auf Pfropfreben unter Berücksichtigung von bestem Pflanzenmaterial. Die Pflanzabstände (Zeilen- und Stockabstände) wurden vergrößert, und an Stelle der Pfahlerziehung der Stöcke trat der Drahtrahmen, der mancherlei Vorteile bietet. Mit all diesen Verbesserungen wurde der Ersatz der Handarbeit und der tierischen Zugkraft durch die Maschine ermöglicht. Das machte aber auch einen festen Unterbau der Auffahrtswege nötig und eine Verminderung ihrer Steigung. So hängen all diese Maßnahmen miteinander zusammen.

Der Anfang im Jahr 1949 war nicht leicht. Pickel, Schaufel und Schubkarren waren die Hauptwerkzeuge. Zugmaschinen gab es nur wenige und Planierraupen schon gar nicht. Bis zu 70 cm Tiefe mußte der Boden rigolt werden. Für die gesamte Umlegung galt es einen bestimmten Plan aufzustellen. Dies war nicht nur der Arbeitskräfte wegen nötig, sondern auch wegen der Tatsache, daß mit dem Aushauen der alten Reben und der Anpflanzung der neuen die Weinbauern 3—4 Jahre lang keine Einnahmen von den betreffenden Grundstücken hatten. Wenn auch manche Unterstützung gewährt wurde, so hatte der einzelne Landwirt doch noch erhebliche Kosten zu tragen. Leider kam es in dieser Zeit auch zu einigen Fehlherbsten infolge starker Schäden durch Frühjahrsfröste.

Im ganzen haben die 2770 Teilnehmer des Neuaufbaus am Batzenberg etwa 500 ha landwirtschaftliche Nutzfläche bereinigt, darunter rund 200 ha Rebfläche. Es wurden 12,6 km Rohrleitungen und befestigte Gräben angelegt, 42,5 km Wirtschaftswege und 16,5 km befestigte Hauptwege gebaut. Auf 12,75 km Länge sind diese Hauptwege mit einer Teerdecke versehen. Die Gesamtkosten können nur ungefähr geschätzt werden, zumal die Besitzer selbst in stärkstem Maße mit Hand anlegten. Sie dürften bei 5—6 Millionen Mark liegen.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Vor dem Aufbau- und Lebenswillen der Batzenberger Weinbauern müssen wir alle Achtung haben. Sie haben frühzeitig erkannt, daß nur mit einem modernen Rebbau und mit dem Anbau von Qualitätssorten der deutsche Winzer in der Lage ist, im europäischen Markt zu bestehen. Wie früher, wird nun der Markgräfler Wein weiterhin einen guten Platz auf den deutschen und europäischen Weinkarten behaupten.

Bei den Neuanpflanzungen blieb man mit etwa 80 % bei dem traditionellen Gutedel. Geringe Flächen sind mit anderen Sorten bestockt. Was heute an Weinsorten am Batzenberg vorkommt, dafür möge eine Liste der beiden Weinproben von 1960 und 1961, die an seinem Fuß abgehalten wurden, Zeugnis ablegen.

Batzenberg-Weinprobe

	1960	1961
	Anzahl der Proben	
Gutedel	4	5
Muskat Gutedel	—	1
Riesling x Silvaner (Müller-Thurgau)	1	2
Muskat Ottonel	—	3
Weißer Burgunder	1	2
Spätburgunder Weißherbst	—	1
Blauer Spätburgunder	1	—
Ruländer	1	1
Traminer und Gewürztraminer	1	3
	9	18[1]

Wir fassen zusammen mit dem Spruch, der an einem weniger begangenen Weg am Batzenberg anläßlich der Flurbereinigung und des Neuaufbaus angebracht wurde:

Viel Mänschealter sin versunke,
Mäng Schöppli Wi isch scho vertrunke,
S'Nei chunnt, un s'Alt vergoht,
Dr Batzebärg, där stoht.

---

[1] Bei der Weinprobe 1962 kamen zum Ausschank: 6 Gutedel, 1 Muskat Gutedel, 2 Riesling x Silvaner, 1 Muskat Ottonel, 2 Weiße Burgunder, 1 Spätburgunder Weißherbst, 1 Blauer Spätburgunder, 1 Ruländer, 3 Traminer und Gewürztraminer.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

Schrifttumsauswahl:

AMMANN, HEKTOR: Die Waadt in der mittelalterlichen Wirtschaft. — Mélanges d'histoire et de littérature offerts à Monsieur Charles Gilliard, S. 251—268. — Lausanne 1944.

ARX des P. ILDEPHONS VON ... Geschichte der Herrschaft Ebringen im Jahre 1792 aus alten Urkunden gezogen dem Drucke übergeben von JOSEPH BOOZ. — Freiburg i. Br. 1860.

BARTH, MEDARD: Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine. Bd. 1. 2. — Strasbourg - Paris 1958.

BIERMANN, CHARLES: Lavaux. — Lausanne 1935 (= Collection Géographique Vaudoise 7).

— Le Canton de Vaud. — Lausanne 1952.

BOBEK, HANS: Arbeiten zur Agrargeographie und Landeskunde Südbadens im Freiburger Geographischen Institut 1947—1948. — Berichte zur deutschen Landeskunde. 7, S. 9—24, 1949.

— Südwestdeutsche Studien. — Remagen 1952 (= Forschungen zur deutschen Landeskunde 62).

BREISGAU, der. Hrsg. v. HERMANN ERIS BUSSE. — Freiburg i. Br. 1941. (= Oberrheinische Heimat 28.)

CREUTZBURG, N., EGGERS, H., NOACK, W., PFANNENSTIEL, M.: Freiburg und der Breisgau. Ein Führer durch Landschaft und Kultur. — Freiburg i. Br. 1954.

DUBOIS, JACQUES: Le vigneron vaudois et ses vins. — Lausanne 1944.

ENDRISS, GERHARD: Eine Krankheitserscheinung am Kaiserstuhl — Alemannisches Jahrbuch, S. 341—370, Lahr 1956.

— Rebumlegung und Veränderung der Landschaft. — Mitt. bad. Landesver. Naturkunde u. Naturschutz, N. F. 7, S. 69—76, 1957.

— Die Weinbaulandschaften vom Kaiserstuhl und vom Kalterer See, ein Vergleich. — Deutscher Geographentag Würzburg 1957, S. 465—482, Wiesbaden 1958.

— Von Land und Leuten im Breisgau. — Deutsche Gaue, 50, S. 17—25, 1958.

— Landeskundliche Exkursion in den Kaiserstuhl am 12. Juni 1960. — Mitt. bad. Landesver. Naturkunde u. Naturschutz, N. F. 7, S. 493—503, 1960.

— Dorfuntersuchungen im Breisgau. — Alemannisches Jahrbuch, S. 130—157. (Behandelt u. a. Pfaffenweiler u. Umgebung), Lahr 1960.

ENGELHARDT, WILHELM & VOGT, ERNST: Reben am Oberrhein. Betrachtungen über Weinbau und Wein. — Neustadt/Weinstraße 1952.

ENGELHARDT, WILHELM: Der neue Weinbau. — Jahrbücher für Statistik und Landeskunde von Baden-Württemberg, 5, S. 217—232, 1959.

FANK, P.: Die Pfarrei und Wallfahrt Kirchhofen in der Vergangenheit und Gegenwart. 3. Aufl. — Kirchhofen 1957

FISCHER, FRITZ: Der Weinbau im Markgräflerland. Dargestellt am Amtsbezirk Müllheim in Baden. — Müllheim in Baden 1929.

— Das Markgräfler Weinbaugebiet. — Weinland Baden-Württemberg. 2. Aufl. Bd. 1, S. 107—113, Mannheim 1959.

— Die Weinorte des Markgräflerlandes. — Weinland Baden-Württemberg. 2. Aufl., Bd. 1, S. 113—168, Mannheim 1959.

FOIRE RÉGIONALE, 14e, des Vins d'Alsace. Colmar du 10 au 20 Août 1961, Catalogue officiel. — Colmar 1961.

GLOCK, JOHANN PHILIPP: Breisgauer Volksspiegel. (Behandelt Wolfenweiler und Umgebung.) — Lahr 1909.

GOETHE, H.: Der Gutedel im badischen Markgräflerland und am Genfer See. — Wochenblatt des Landwirthschaftlichen Vereins im Großherzogtum Baden, S. 321—323, 1871.

GRADMANN, EUGEN: Weinbau und Landschaft. — Württembergische Studien, Festschrift Prof. Eugen Nägele, S. 233—242. — Stuttgart 1926.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

GRADMANN, ROBERT: Süddeutschland. Bd. 1. 2. — Stuttgart 1931.

— Hackbau und Kulturpflanzen. — Deutsch. Arch. f. Landes- u. Volksforsch., 6, S. 107—118, 703—704, 1942.

GUTERSOHN, HEINRICH: Landschaften der Schweiz. [Darunter Lavaux.] — Zürich 1950.

HALASZ, ZOLTAN: Das Buch vom Ungarwein. — Budapest 1958.

KIRCHHEIMER, FRANZ: Das einstige und heutige Vorkommen der wilden Weinrebe im Oberrheingebiet. — Z. Naturf., 1, S. 410—413, 1946.

KREBS, NORBERT & SCHREPFER, HANS: Geographischer Führer durch Freiburg und Umgebung. — Berlin 1927 (= Sammlung Geographischer Führer 2).

Landwirtschaft, die badische, im allgemeinen und in den einzelnen Gauen, bearb. v. Bad. Statistischen Landesamt, Bd. 2. — Karlsruhe 1933.

LITZEL, G.: Historische Nachricht von dem Rheinweine überhaupt und besonders von dem Speyerer und Rulandswein. — Speyer 1758, Neuauflage 1910.

MALTHAN, PAUL: Die Oberrheinische Kulturprovinz im Zeitalter Karl Friedrichs und Hebels. — Schau-ins-Land, 76, S. 59—81, 1958.

MARTIN, C.: Der Weinbau im Oberrheinkreise des Großherzogtums Baden. — Freiburg i. Br. 1844.

MAYER, FRIDOLIN: Geschichte des ehemals St. Gallischen Dorfes Norsingen im Breisgau. — Staufen 1928.

METZ, FRIEDRICH: Das Oberrheinland als Ein- und Auswanderungsgebiet. — Deutscher Geographentag Karlsruhe 1927, S. 222—237, 1928.

MEYLAN, RENÉ: Riex, une commune viticole de Lavaux. — Das Schweizer Dorf, hrsg. durch ERNST WINKLER, S. 118—134. — Zürich-Berlin 1941.

MÜLLER, KARL: Geschichte des Badischen Weinbaus. 2. Aufl. — Lahr 1952.

MÜLLER, KARL FRIEDRICH: Die Breisgauer Kinzigen. — Lahr 1951.

Mustermesse, Schweizer, Basel, 15.—25. April 1961, Offizieller Katalog. — Basel 1961.

NEUMANN, LUDWIG: Orometrie des Schwarzwaldes. — Wien 1886 (= Geographische Abhandlungen 1, H. 2).

— Der Schwarzwald in Wort und Bild. — Stuttgart 1897.

NICOLLIER, JEAN: Pays de Vaud. — Genève 1958.

NOTHEISEN, EMIL: Der Schönberg. Ein Beitrag zur Landeskunde der Vorbergzone. — Freiburg i. Br., Phil. Diss. 1956 [Masch.-Schr.].

Österreich-Ungarische Monarchie, die ... in Wort und Bild. Ungarn, Bd. I. — Wien 1888; Ungarn, Bd. V, Abt. 2. — Wien 1900.

RUPPERT, KARL: Die Bedeutung des Weinbaues und seiner Nachfolgekulturen für die sozialgeographische Differenzierung der Agrarlandschaft in Bayern. — Kallmünz/Regensburg 1960 (= Münchner Geographische Hefte 19).

SAUER, KURT: Zur historischen Entwicklung des Begriffes „Vorbergzone des Schwarzwaldes". — Alemannisches Jahrbuch, S. 1—9, Lahr 1953.

SCHELB, BERNHARD: Kinzingen = Kirchhofen: Ein Beitrag zur Orts- und Flurnamenforschung. — Alemannisches Jahrbuch, S. 163—165, Lahr 1953.

SCHELLENBERG, A.: Das Buch vom Schweizer Wein. — Basel 1943.

SCHILLINGER, ERIKA: Die Siedlungsgeschichte des Breisgaus bis zum Ende der Karolingerzeit unter bes. Berücks. der Ortsnamen. — Freiburg i. Br. Phil. Diss. 1944 [Masch.-Schrift].

STEIN, GOTTFRIED: Reise durch den deutschen Weingarten. — München 1956.

STOLL, HERMANN & BÜTTNER, HEINRICH: Die frühmittelalterliche Besiedelung des Breisgaues. — Schau-ins-Land, 65/66, S. 122—132, 1938/39.

STOLZ, WOLFRAM: Weinseliges Badnerland. — Freiburg i. Br. 1958.

ULSAMER, GEBHARD: Das Markgräfler Hügelland zwischen Staufen und Basel. — Freiburg i. Br. 1929 (= Wiss. Veröff. d. Geogr. Fachschaft d. Univ. Freiburg i. Br., 1).

VOGT, ERNST: Das Elsaß, ein Land des Weines. — Oberrheinische Heimat, 27, S. 529—547, 1940.

— Der Wein, seine Bereitung, Behandlung und Untersuchung. 4. Aufl. — Stuttgart-Ludwigsburg, 1963.

©Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz e.V.; download unter www.blnn.de/ und www.zobodat.at

VOGT, ERNST: Weinbau. Ein Lehr- und Handbuch für Winzer und Weinbauschüler. 3. Aufl. — Stuttgart-Ludwigsburg 1960.

Vorderösterreich. Eine geschichtliche Landeskunde. Hrsg. v. Alemannischen Institut unter Leitung von FRIEDRICH METZ. Bd. 1, 2. — Freiburg i. Br. 1959.

Wein vom Batzenberg. Festschrift zur Einweihung des Batzenberg-Höhenwegs. — [Schallstadt] 1960.

Weinbaubetriebserhebung. Ergebnisse der, 1958. — Stuttgart 1961 (= Statistik von Baden-Württemberg, 69).

Weinbaukongreß, 41. Deutscher, 1952 in Freiburg im Breisgau. Ausstellungskatalog. — Düsseldorf 1952.

Weinbau-Lexikon. Hrsg. v. KARL MÜLLER. — Berlin 1930.

Weinfest, 3. Markgräfler, in der Fauststadt Staufen, 11.—14. September 1959. Festprogramm. — Staufen 1959.

Weinfest, 4. Markgräfler, in Auggen, 15.—19. September 1961. Festprogramm. — Auggen 1961.

Weinland Baden-Württemberg. 2. Aufl. Bd. 1, 2. — Mannheim [1959].

Weinmarkt, 23. Freiburger, 8. September 1961, Verzeichnis der angestellten Weine. — Freiburg i. Br. 1961.

Weinmarkt, 79. Müllheimer, 21. April 1961, Verzeichnis der angestellten Weine. — Müllheim 1961.

Weinmarkt, 74. Offenburger, 21. März 1961, Verzeichnis der Weine. — Offenburg 1961.

WILHELM, A. F.: Alte und neue Rebsorten. — Weinland Baden-Württemberg. Bd. 1, S. 69—79, Mannheim 1959.

WINKELMANN, RICHARD: Die Entwicklung des oberrheinischen Weinbaus. — Marburg 1960 (= Marburger Geographische Schriften, 16).

WIRTH, HERMANN: Die Entwicklung des Weinbaues in Baden-Württemberg. — Jahrbücher für Statistik und Landeskunde von Baden-Württemberg, 5, S. 154—216, 1959.

WOHLEB, JOSEPH LUDOLF: Zur Geschichte von Ebringen und Berghausen. — Alemannische Heimat (Beilage der Tagespost), 4, Nr. 20, 31. Okt. 1937.

(Am 28. 11. 1961 bei der Schriftleitung eingegangen.)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mitteilungen des Badischen Landesvereins für Naturkunde und Naturschutz e.V. Freiburg i. Br.

Jahr/Year: 1961-1965

Band/Volume: NF_8

Autor(en)/Author(s): Endriss Gerhard

Artikel/Article: Vom Batzenberg und seinem Rebbau (1962) 315-338