

Die Winzerhippe – ein Rebmesser mit gebogener Klinge

Gerhard Röhner

In einer schon lange aufgegebenen, verfallenen Weinbergshütte am Hemsbacher Alteberg fand sich ein altes Werkzeug:

Es handelt sich um eine Winzerhippe, ein historisches Winzermesser.



Abbildung 1
Hippe, Hemsbach, Alteberg

Eine Hippe (auch *Hipp* oder *Hoop* in Hemsbach, anderswo auch *Heppe*, *Häbe*, *Knipp*, *Säsle*, *Rebmesser*, *Sesel*, *Sächsel* oder *Gertel* genannt) ist ein Werkzeug, das je nach Größe und Ausführung zu unterschiedlichen Arbeiten in der Land- und Waldwirtschaft, im Wein- und im Gartenbau verwendet wird. Typisch ist die sichelähnlich geschwungene Klinge mit einer mehr oder weniger nach unten gebogenen Spitze mit einer Schneide aus geschmiedetem Stahl an der Innenseite und einem festen Holzgriff, der gut in der Hand liegen muss. Unter Beibehaltung dieser Grundform haben sich je nach Region und Verwendungsart im Laufe der Jahrhunderte die unterschiedlichsten Varianten entwickelt. Sichelförmige

Messer sind bereits für die Bronzezeit nachgewiesen. Die Etrusker, die schon Wein angebaut haben, kannten dieses Werkzeug. Die keltischen Druiden haben zu kultischen Zwecken mit Sichelmessern Mistelzweige aus den Bäumen geschnitten. In vielen Ländern Europas sind sie seit der Römerzeit bekannt und teilweise, etwa in der Waldwirtschaft und im Gartenbau, bis heute gebräuchlich.

Grundsätzlich wurden größere und stärker gebogene Messer für schwerere Arbeiten, kleinere und manchmal nur leicht gebogene Messer für leichtere Arbeiten verwendet.

Größere Haumesser werden zum Abschlagen von Zweigen und Ästen, Beseitigen von Gestrüpp oder zur Herstellung von Reisigbündeln oder Grobholzwaren verwendet.

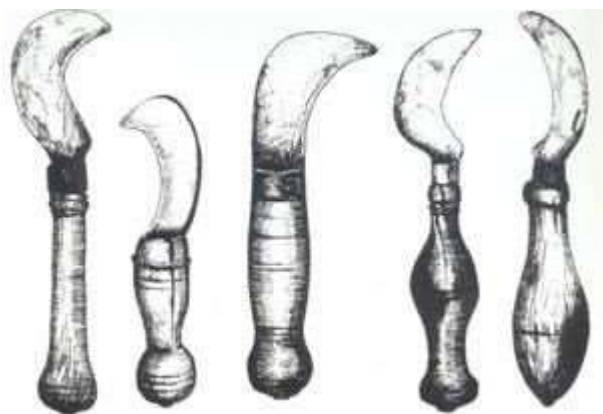


Abbildung 2 Historische Winzerhippen

Im Unterschied zu den haumesserartigen größeren Laubhippen haben die kleineren Rebmesser eine Klinge mit einer Länge von nur 5 bis 15 cm und werden überwiegend zum ziehenden Schnitt eingesetzt, das heißt, der Benutzer zieht das Messer beim Schnitt zu sich hin. Seltener wird mit dem Rebmesser auch durch Drücken geschnitten, jedoch nie gehackt.

Wertvollere Rebmesser hatten einen oft gedrehten Griff aus besonderem Material, etwa aus Horn oder aus gelbem Holz des Buchsbaums. Griff wie Klinge waren

gelegentlich verziert und die Winzer trugen das Messer mit Stolz.

Winzer benutzten das Rebmesser zum Beschneiden der Weinstöcke und zum Ausschneiden der Weinbeeren sowie bei der Lese. Klar war aber, dass es zu einem guten Winzer gehörte, eine Hippe im Hosensack bei sich zu haben. Schließlich gab und gibt es Winzermesser auch als klappbares Taschenmesser.



Abbildung 3
Eingeschlagene Bezeichnung

Die gefundene Hippe hat auf der Klinge die (Firmen-?) Bezeichnung „UNHOLZ“ eingeschlagen. Der Stiel ist aus hartem Holz gedrechselt und weist zwei Rillen auf.

Die größte Verbreitung hatte die Winzerhippe zwischen etwa 1650 und 1850. Zumindest im Weinbau wird es seit der Einführung der Rebschere (um 1950 je nach Region) praktisch nicht mehr verwendet. Heute werden im Erwerbsweinbau pneumatische oder elektrische Akku-Rebschneider verwendet.

Die kulturhistorische Bedeutung von Winzerhippen wird noch heute durch zahlreiche Gemeindewappen mit Rebmessern belegt.



Abbildung 4
Laudenbacher Wappen

Ein schönes Beispiel hierfür ist das Laudenbacher Gemeidewappen. Das Wappenschild wird bereits in einer Urkunde aus dem Jahr 1539 auf einem Siegel abgebildet (Hessisches Staatsarchiv in Darmstadt). Die Gemeinde Laudenbach ist somit schon sehr früh als Ort des Weinbaus bekannt.

Quelle:

https://de.wikipedia.org/wiki/Hippe_%28Werkzeug%29