

Weinbau im alten Hemsbach

Zusammengetragen von Gerhard Röhner

Der Weinstock wird auch einfach *Schdock* genannt, wenn er ausgehauen wurde, ist es ein *Woiknorze*. Seine Augen sind die *Aare* die daraus wachsenden Triebe die *Triewe* oder *Rude*. Mit den *Schlingen* hält sich die Rebe fest. Aus dem *Geschein* wird bis zum Herbst die *Trauwe*, die sich zusammensetzt aus dem *Rappe* und den *Beeren*. Trauben, die selbst bis zum Herbst noch nicht reif sind, sind *Nochgeblühde* oder *Madestrauwe*. Jungferntrauben sind *Erschtlingstrauwe*. Ein verwahrloster Wingert ist ein *Drecksstück* oder ein *Wuschtfeld*. Früher wurden die *Wingerte* (= Weinberge) als *Kammertwingert* angelegt. Die Rebstöcke wuchsen an Rahmen, die aus senkrecht stehenden *Wingertsstiffel* und den sie verbindenden *Trurern* bestanden. Die Kammerwingerte wurden durch *Wingerte* in Spalierziehung mit Drahtramen abgelöst. Die Reihen im *Wingert* (Weinberg) sind die *Zeile*, die Reihe außen an der Seite ist die *Newezeit*. Früher hat man an der Stirnseite eines *Wingerts* eine Rebzeile gesetzt. Sie brachte einen besseren Ertrag, da sie besonders gut der Sonne ausgesetzt war. Ein einzelner schlechter Stock wird *Faulenzer* genannt, er bringt zwar gutes Laub, aber kaum Trauben. Ein vergraster *Wingert* sorgte damals für den Spitznamen seines Besitzers: *Queckekönig* (Früher wurden die Rebzeilen vegetationsfrei gehalten, heute sind grüne Rebzeilen die Regel). Hat ein *Wingert* ein bestimmtes Alter erreicht, wird er gerodet. Die Setzreben unterschieden sich früher von den heutigen. Es waren unveredelte Blindreben, Blindhölzer ohne Wurzeln, die mit dem *Gaaßfuß* in den vorbereiteten Boden gesteckt wurden. Dies war die einfachste Methode. Eine Lücke in einem sonst guten *Wingert* glich man aus, indem man von einem Mutterstock aus einen *Enlejer* (Einleger) machte (heute verboten wegen Gefahr der Verbreitung der Reblaus!). Etwa seit der Jahrhundertwende kennt man an der Bergstraße die heute üblichen Drahtanlagen, vorher waren nur *Poolwingert* (Pfahlwingert) üblich mit *Peel* oder *Schtiogl* aus gerissenem *Ahadeholz* (Robinie) oder *Donneholz* (Nadelbaumholz), die mit der *Hoop* (Häpe) oder dem Beil angespitzt wurden. Das Ausbessern hieß *stickle* mit dem *Pooleise* oder dem *Zuschlaghammer*.



Weidepuschen
(Hirschberg-Leutershausen 19.1.2019)



Bindung mit Biegweide
(Schriesheim, Kuhberg, 22.3.2015)

Mit dem Schneiden der Reben beginnt man heute im Januar, früher um Maria-Lichtmess (2. Februar). Diese Arbeit war zumeist den Männern vorbehalten. Geschnitten wird auf *Stämmcher* (Stämmchen), *Knot* (Knoten), *Schenkel* und hauptsächlich auf *Bogrewe* (Bogrebe). War mit Frost zu rechnen, lies man eine zusätzliche Rute, die *Froschrude* am Stock. Das geschnittene Holz wurde zu *Rewewelle gerafft*, mit Weideruten (vom *Weideputschen* geschnitten), gebunden, die zu Hause verfeuert wurden, oft im *Worschd-* (Wurst-) oder Wäschekeessel. Wenn an der Schnittstelle Saft austritt, sagt man: *die Rewe bludet*. Das *Gerte* und *Bige* (Gerten und Biegen) heißt auch *Biegel mache*. Es war teils auch Frauenarbeit im Frühjahr.

Ogebunne wird heute mit *Winzerdrohd* (Drähtchen), früher mit *Biegweide* (Weidenruten), die man im Winter an *Weideputschen*, die an Bächen wuchsen, selbst geschnitten hat. Da am Stock nicht nur erwünschte Triebe wachsen, muss *ausgebroche wern*. Das folgende *Hefde* war reine Frauenarbeit. Sommerarbeiten waren das *Labschneide* und das *Gibble* mit der *Rebscheer*.



Karst (ehem. Keller Wind Hemsbach, Bachgasse)

Vielfältig sind die Bodenarbeiten, die der Winzer durchführen muss: *hacke*, *grawe* und *riarn* (rühren) mit dem *Karschd* (Karst), der *Roadhack* (Rauthaue) und mit der *Kratz*, *zakkern* mit dem *Plug* (Pflug). Mist wurde mit der *Käitz* getragen.

Nach der Lese wurde *zugezorre*. Alte Bezeichnungen für Krankheiten oder Schädlinge im Wingert sind *Äscherisch* (=Äscherich), *Rebsticheler* (Rebenstichler) und *Sauerworm* (Sauerwurm). Vor der Weinlese waren die Wingerte abgesperrt. Der Beginn der Weinlese wurde *ausgeschellt* (bekanntgegeben). Die Lese hieß *der Herbschde*, die Helfer bei dieser Arbeit waren die *Leser*. Zum Lesen dient heute die *Rebscheer*, früher auch *die Hipp* oder *Hoop* (Hippe). Jeder hatte sein Lieblingswerkzeug.



Lesefass und Butte aus Holz
(Der Winzerkurier 04-2014)

Gelesen wurde *in Omer*, die, wenn aus Eisen gefertigt, innen mit Kelterlack gestrichen waren. Volle Eimer wurden *in die Bitt* oder *Bütt* geleert, die aus Blech, ganz früher aus Holz gefertigt war. Wenn *die Bitt* bereits voll war, aber noch Eimer



Verschnaufpause beim Trauben lesen
(Dorfheimat 146)

geleert werden mussten, hat der Träger *e bissel zommegerittelt* damit die Trauben zusammenrutschten. Das, was beim Lesen an den Stöcken hängenblieb, haben später die Leser oder Kinder *gestoppelt*.

Die Trauben wurden *aus der Bitt* unzerkleinert in einen hölzernen *Zuwer* (Zuber) geschüttet, der auf dem Erntewagen stand.

Das Mahlen der Trauben erfolgte manchmal am Wingert *mit der Miel*, die von Hand gedreht wurde und auf dem *Zuwer* stand. Vom *Zuwer* wurde die Maische ins *Ladefass* umgeladen und darin heimgefahren. Die Maische schüttete man mit Eimern auf die Kelter.



Keltern im Weinkeller Schäfer
(Dorfheimat 146)

Ein *Veschbea* (Vesper) von der Bauersfrau hergerichtet war der dankbare Abschluss für alle Herbsthelfer. Bei gutem Wetter saß man hierzu in fröhlicher Runde noch im Wingert zusammen.



Mit dem Kuhfuhrwerk nach Hause
(Dorfheimat 146)

Es gab verschiedene Keltertypen wie die *Dockekelter* mit dem *Dummelbaum* (Tummelbaum). In Hemsbach waren Spindelkeltern verbreitet, bestehend aus *Becken*, zweiteiligem *Bresskorb* und *Bresshelzern*. Der Most floss aus der Kelter in den *Kelterzuwer*. Durchs *zommeergle* wurden die *letschde Drobbe* aus der Kelter gepresst: „*Gergels net so arg zomme, sunscht wird der Woi zu sauer*“ bremste der Winzer.

Im Kelterkorb blieben der *Treschder* zurück, auch *Kuche* genannt, den man mit dem Beil oder der *Treschdergawel* (Trestergabel) zerkleinerte. Man stellte aus dem eingeweichten *uffgeriwwelte* Trester *Flubbes* her, auch *Haustrunk*, *Treschterwoi* (Tresterwein) oder *Knechtswoi* genannt. Dann fuhr man den Trester zur Bodenlockerung aufs Feld. Der Most im Fass *gährt* oder *protzelt*. Der Federweiße heißt der *Naije*. Der Wein wird von der Hefe *abgestoche*.



Altes Weinfass (ehem. Keller Wind Hemsbach, Bachgasse)



Zerfallene Bütte (ehem. Keller Wind Hemsbach, Bachgasse)

Die Weinfässer sind aus Eichenholz gefertigt, sie bestehen aus *Fassdauwe*, abgedichtet wurden sie mit *Liesch* (Lieschtgras) oder Schilf. Transportfässer hatten einen besonderen *Rollraaf*. Der fertige Wein wurde im *Woihäffel* (*Haffe* = Topf, *Häffel* = kleiner Topf) auf den Tisch gebracht.



Hemsbacher Winzer (Dorfheimat 146)

Vom Wein beflügelt wird der Mundartsprecher kreativ, wenn es darum geht, die Folgen übermäßigen Weingenusses zu beschreiben.

An der Bergstraße wird kaum einer einfach betrunken, es wird differenziert. Entweder *mer genehmischt sich ooner* oder *mer trinkt glei en Halwe*. Bei uns *wird oaner gschlutert, gsüffelt* oder *ooner werd hinner die Binn gegosse*. Er *is dann benewelt* oder *belzig, oofach zuu* oder *er hott zu dief ins Glas geguckt*. *Der oone hot ooner sitze, der onnner is voll wie e Haubitz* oder *hot Hawer*.



Prüfen des jungen Weins (Dorfheimat)

Quellen:

<https://www.regionalgeschichte.net/bibliothek/texte/aufsaeetze/kleiber-bingenheimer-steffens-weinbau-sprachgeschichte-mittelrhein-oberrhein-wortatlas.html>

Heinz Schmitt: Weinheimer Wortschatz, 5. verb. und erweiterte Auflage Ed. Diesbach, 2009
Günter Rühle, Der Winzerkurier, Ausgabe 04-201

Die Dorfheimat, Heimatbeilage zum Hemsbacher Stadtanzeiger Nr. 146, Juni 2002
<http://www.geschichtsverein-hemsbach.de/Dorfheimat/dorfheimat.html>

Herzlicher Dank für die Beratung geht an:

Hilde Dugimont, Hemsbach
Volker Eberle, Hemsbach
Hermann Hilkert, (Weinheim-) Sulzbach
Reinhard Schüßler, (Weinheim-) Sulzbach