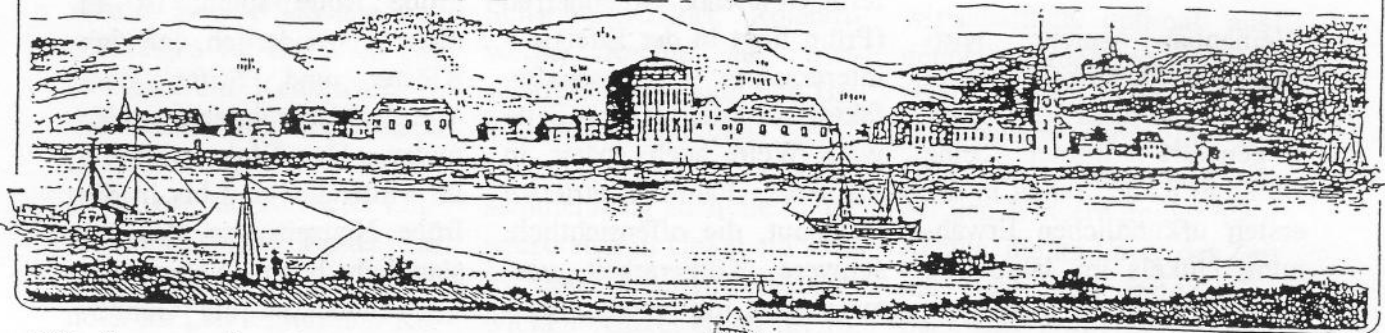


Unkeler Geschichtsbote



Mitteilungen des Geschichtsverein Unkel e.V.

Nr. 3

Oktober 1997

Die heutige Ausgabe des Geschichtsboten befaßt sich mit dem Thema:

Der Weinbau in Unkel: Damals und Heute

Termine 1997

Mittwoch, 8.10.97, 20:00 Uhr

Ratssaal im neuen Rathaus Hunnen-Sturm am Rhein

Albert Vollmer stellt seine Theorie über die Rheinüberquerung der Hunnen vor und diskutiert mit den Bürgern

Mittwoch, 14.01.98, 19:30 Uhr

Raum der katholischen öffentlichen Bücherei St. Pantaleon

Vorstellung der Novelle von Stefan Andres „El Greco malt den Großinquisitor“

Leonard Reinirkens und Siegfried Jagau

20./21. März 1998

Ausstellungseröffnung und Gedenkveranstaltung zum 150. Jahrestag der Revolution 1848 in Deutschland

Gründung eines Arbeitskreises über Stefan Andres interessierte Mitglieder melden sich bitte bei Siegfried Jagau
(tel.: 02224/4508)

Besuch des Heimatmuseums Beuel (Termin wird noch bekannt gegeben)

Verantwortlich für die Gestaltung und Herausgabe der Zeitung sind:
Geschichtsverein Unkel e.V.

Siegfried Jagau von Droste-Hülshoffstr.6 53572 Unkel

Werner Mayer Frankfurter Straße 28 53572 Unkel

Layout: Volker Jagau von Droste-Hülshoffstr.6 53572 Unkel

Vereinskonten:

Sparkasse Neuwied: Blz: 574 501 20 Kontonr.: 9006156

Volksbank Linz eG: Blz: 574 614 00 Kontonr.: 106542

Geschichte des Weinbaus in Unkel

Siegfried Jagau

Weinanbau spielte wirtschaftlich für Unkel seit dem frühen Mittelalter bis fast zur Gegenwart immer eine wichtige Rolle. Schon in der ersten urkundlichen Erwähnung Unkels im Jahre 886 n.Chr. werden Weinberge aufgeführt, die in den Besitz der Abtei Prüm übergehen sollen. In dieser Urkunde (Prekarievertrag) vermachte ein Hartmann Besitzungen in Unkel dem Kloster Prüm, diese kann er aber bis zu seinem Tode wirtschaftlich nutzen.

Eine andere Schrift aus dem Jahre 1805 ist für die wirtschaftliche Situation Unkels aufschlußreich. Die Gemeinde bittet in diesem Dokument die herrschaftliche Behörde „um Erlaß der Straf-gelder für das Fehlen der Schulkinder beim Unterricht“ (Archiv Unkel). Die Winzer in Unkel sind das ganze Jahr über auf die Arbeitskraft ihrer Kinder angewiesen, da sie sich keine Dienstleute halten können und die Arbeit im Weinberg nur mit der Hand und ohne Zugvieh durchgeführt werden kann. Beim Besuch des Unterrichts würde diese wichtige Kinderarbeit wegfallen, was erhebliche ökonomische Folgen für die betroffenen Winzerfamilien haben könnte. Andererseits können sie aber auch die

Strafgelder beim Fehlen im Unterricht nicht zahlen. Was zeigen diese beiden Dokumente? Weinbergbesitz in Unkel war selbst für entfernt wohnende Grundherren (Prüm liegt in der Eifel) ein interessanter Wirtschaftsfaktor. Auf der anderen Seite wird Wein auch später in kleinen Familienbetrieben angebaut, die offensichtlich, schwere Körperarbeit vorausgesetzt, mit Gewinn wirtschafteten. Aus einer alten Flurkarte von 1818/19 erkennt man, daß in der Gemarkung Unkel zwischen Erpel und Scheuren bis an das Rheinufer Weinfelder bestanden.



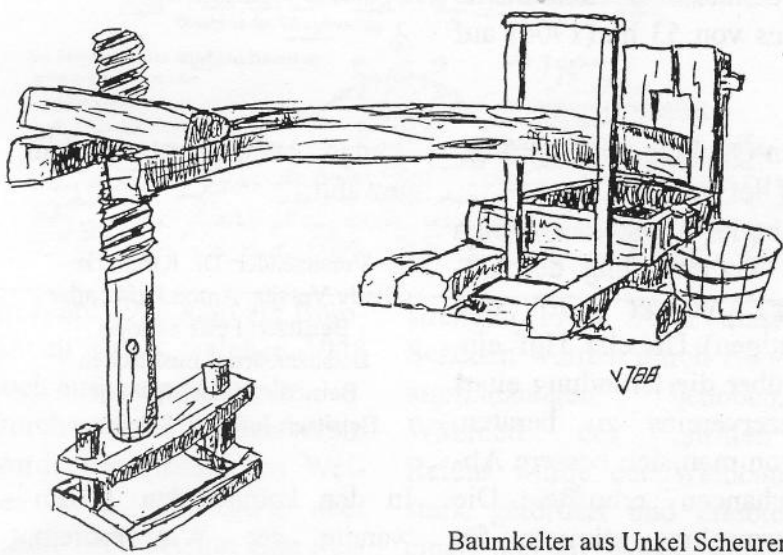
Was machte den Weinanbau für Unkel so attraktiv? Der Anbau und die Pflege von Weinfeldern und -bergen erforderte viel Arbeit und Spezialkenntnisse. Dennoch muß sich der große Aufwand und das langjährige Arbeiten bis zur eigentlichen Ernte gelohnt haben. Wein war im Mittelalter Volksgetränk und allgemeines Konsumgut. Wasser konnte kaum genossen werden, weil es Ursache vieler Krankheiten war. Kaf-

fe und Tee (außer Kräutertee) waren nicht bekannt. Das Bier war nur begrenzt lagerfähig. Da der Wein in der christlichen Religion eine große Rolle spielt, ist es nicht verwunderlich, daß sich Klöster und Stifte dem Weinbau sehr intensiv widmeten.. Der Weinverbrauch im Mittelalter und bis in die frühe Neuzeit war also erstaunlich hoch. Neben der Verwendbarkeit als Genußmittel und Getränk wurde Wein auch als Arzneimittel eingesetzt. Die wirtschaftliche Bedeutung des Weins war also groß. So sicherten sich weltliche und kirchliche Herren möglichst viel Besitz in den Weinbaugegenden. Die Nähe Unkels zu Köln wirkte sich wirtschaftlich sehr günstig aus. Köln hatte sich im Mittelalter als eine Handelsmetropole entwickelt, weil es eine der Verbindungen zwischen dem nördlichen und östlichen Wirtschaftsraum mit dem südlichen herstellte. Wichtige Tauschgüter für Wein waren z.B. Fisch, Salz und Tuche. Auf dem Rhein konnte man diese Güter relativ preiswert transportieren. Die Lage Unkels am Fluß hatte deshalb günstige Voraussetzungen. Unkel kam früh unter die Herrschaft des Erzbischofs von Köln. Dieser übertrug einen Teil der Grundherrschaft an das von ihm gegründete Stift Maria ad Gradus in Köln. Noch heute erinnert der Fronhof (Fron bedeutet in der mittelalterlichen Sprache Herrschaft) im Süden Unkels an diese Herr-

schaft. Diesen Fronhof muß man sich vom Mittelalter bis 1803 als Verwaltungszentrum vorstellen, von dem aus der Besitz in Unkel verwaltet wurde. Neben Scheune und Stallungen für das Vieh gab es auch ein Kelterhaus, in dem eine Weinkelter stand (wahrscheinlich eine Baumkelter von ca. 10 Meter Länge, eine solche Kelter aus Unkel-Scheuren ist heute noch im Landesmuseum Koblenz zu sehen). Hier mußten die hörigen Winzer die Weintrauben abliefern und auspressen. Im Laufe der

also von den Winzern auf dem Zehnthof abgeliefert werden. Neben den erwähnten Nutznießern sicherten sich auch einige Klöster (z.B. Schwarzhendorf, Rolandswerth) Rechte auf wirtschaftliche Nutzung von Unkels Weinproduktion. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Frage, wieso sich in Unkel ein relativ freies Gemeinwesen entwickelt (Unkel erhält im 16. Jahrhundert eine Stadtmauer, es kommt zu einer, wenn auch stark eingeschränkten Selbstverwaltung im Gegen-

kann. Die Winzer sind also kaum zu ersetzen, weil sie die örtlichen Gegebenheiten am besten kennen. Sollten die Weinbergbesitzungen wirtschaftlich optimal ausgenutzt werden, so sind die Grundherren von ihren Weinbauern abhängig. Die Grundherren überlassen daher den Winzern immer mehr Rechte, die im Laufe der Zeit nur noch den festgelegten Pachtzins abzugeben haben, den Überschuß aber selbst vermarkten können. Die Winzerfamilien in Unkel kommen daher zu einem relativ hohen Wohlstand. Da das Zins- und Abgabensystem im Laufe der Zeit immer komplizierter wurde, erforderte es von den Grundherren (z.B. Maria ad Gradus) auch ein klares Reglement, damit sie zu ihrem Anteil kamen. Bei beginnender Reife der Trauben wurden alle Wege in den Weinbergen gesperrt. Wer unbefugt sich in den Anlagen aufhielt, mußte eine Strafe zahlen. Die Lese durfte nur beginnen, wenn ein Glockenzeichen dafür gegeben wurde. Der Abgesandte des Grundherren überwachte streng die eingebrachte Ernte und entnahm ihr seinen ihm zustehenden Anteil. Vor Sonnenaufgang und nach Sonnenuntergang durfte sich niemand in den Weinanlagen aufhalten. Die Überwachung der Gebote übernahmen Flurschützen, eine Art Ortspolizei. Diese Maßnahmen wurden deshalb durchgeführt, um zu verhindern, daß die pachtabhängigen



Baumkelter aus Unkel Scheuren
im Landesmuseum Koblenz

Zeit wurden die hörigen Winzer persönlich frei, konnten Weinfelder und -berge vom Stift pachten und mußten als Pachtzins nur einen Teil der Ernte abgeben. Vergleichbare Verhältnisse kann man auch für den Zehnthof des Kölner Domkustos (heutiges Christinenstift) vermuten. Der Erzbischof von Köln übertrug einen Teil der Besitzungen an den Domkustos zu Köln, ein Zehntel der Ernte mußte

satz zum Osten Deutschlands, wo es zu einer Art Verknechtung der ländlichen Bevölkerung kommt). Die Weinbauern entwickeln sich zu einer Art Spezialisten. Die Pflege der Weinkultur erfordert eine jahrelange Erfahrung und eine individuelle Behandlung der Weinpflanzen. Auch der Ausbau des Mostes zum Wein ist eine hoch sensible Arbeit, die nur von Fachleuten durchgeführt werden

Winzer eine Art heimliche (auch des Nachts) Vorlese durchführten, um die Abgaben an den Grundherren zu umgehen, denn die Abgaben richteten sich meistens nach der eingebrachten Ernte.

Im 19. Jahrhundert verliert der Weinbau immer mehr seine zentrale Aufgabe als Erwerbsquelle. Der wachsende Bier-, Tee- und Kaffeekonsum macht dem ehemaligen Volksgetränk Wein Konkurrenz. Durch die Erschließung neuer Produktions- und Handelsgebiete im Zuge der Industrialisierung zerfällt der örtliche Weinmarkt immer mehr. 1871 werden die Pelzfabrik Pro-

fitlich und die Betonwarenfabrik Schwenzow gegründet. Hier können viele Unkeler als Arbeiter ihr Geld verdienen und geben teilweise die mühselige Weinwirtschaft auf. 1870 erhält Unkel einen Bahnhof. Dadurch gewinnen einige Unkeler als Berufspendler in den umliegenden Fabriken eine weitere Erwerbsquelle.

1895 schließen sich 56 Winzer zu einem Verein zusammen, weil sie durch diesen Winzerverein bessere technische Arbeitsbedingungen und Absatzmöglichkeiten erhalten. Dennoch geht die bearbeitete Anbaufläche Weins von 53 ha (1906) auf

16 ha (1950) zurück.

1969 markiert die Schließung des Winzervereins einen Tiefstand in der langen Geschichte des Unkeler Weinanbaus. Heute gibt es mit Albert Braun nur noch einen Vollerwerbswinzer, während Heinz Otto Mürl, Bruno Krupp und Jörg Belz zwar ihre Betriebe offiziell angemeldet haben, aber Weinanbau nur als Nebenerwerb betreiben. Erfreulich ist die Entwicklung einer Gruppe von Hobby-Winzern. Darüber berichtet aber Dr. H. Weber an anderer Stelle in diesem „Geschichtsboten“.

Der Unkeler Winzerverein

Rudolf Vollmer

Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts war die Lage der Unkeler Winzer denkbar ungünstig: Dies hing vor allem mit den Absatzschwierigkeiten des Unkeler Rotweins zusammen. Der „Caprivische Handelsvertrag“ begünstigte die Einführung von ausländischem Rotwein nach Deutschland, was in den rheinischen Rotweingebieten - so auch in Unkel - zu Absatzschwierigkeiten führte. In den Kellern der Winzer stauten sich die unverkauften Rotweinfässer. Der Herbst 1894 brachte eine sehr reiche Ernte mit einer

guten Qualität, aber der Verkauf lief stockend.

Da berief Ernst Euskirchen eine Versammlung der Unkeler Winzer in den (heutigen) Unkeler Hof ein, um über die Gründung eines Winzervereins zu beraten, wovon man sich bessere Absatzchancen erhoffte. Die Versammlung stimmte für eine Gründung und schloß sich in der Gründungsversammlung vom 8.9.1895 zum „Unkeler Winzerverein“ zusammen. Man wählte die Form einer Genossenschaft, weil man diese für die Winzer am zweckmäßigsten hielt. Die 56 Gründungsmitglieder wählten folgenden ersten Vorstand:

Vorsitzender: Josef Richarz
Stellv. Vorsitz: Ernst Euskirchen
Beisitzer: Johann Weißenfeld
Beisitzer: Heinrich Mürl

In den Aufsichtsrat wurden gewählt:

Vorsitzender: Dr. Kircharzt
Stellv. Vorsitz: Anton Faßbender
Beisitzer: Peter Schopp
Beisitzer: Josef Euskirchen
Beisitzer: Heinrich Mohr
Beisitzer: Joh. Jos. Schreiner

In den kommenden Jahren wandte der Winzerverein sein Hauptaugenmerk auf die Auswahl und den Anbau der Reben. Es wurde die erste Rebenschule angelegt.

Am 4.2.1898 beschloß der Winzerverein den Bau eines Gebäudes mit genügend Kellerei- und Kelterräumen. Der Grundstein hierzu wurde am 23.2.1899 gelegt, woran eine Kopie der Urkunde noch erinnert. Mittlerweile war die Anzahl der Mitglieder auf 78 gestiegen, von denen sich ein Teil auf dem Dokument verewigte. Es waren Persönlich-

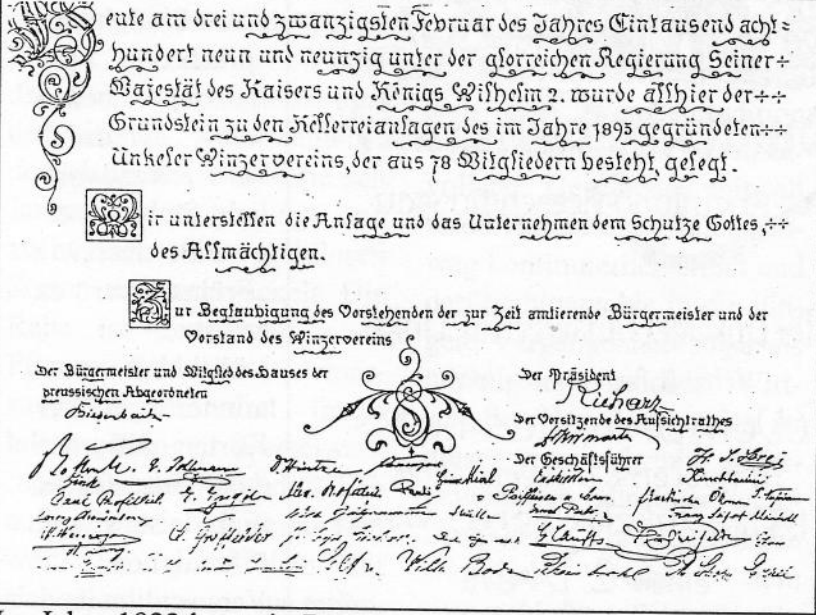
keiten aus Politik und Wirtschaft: Angefangen mit Bürgermeister Biesenbach und Ortsvorsteher Richarz, den Industriellen Schwenzow, Alexander und Paul Profitlich und G. Lauffs, den Geschäftsleuten Jonas Levy und Hirsch Simon Levy sowie den Winzern.

gen. Viele Winzer gaben ihren Beruf auf, und wanderten zur Industrie ab. Der Winzerverein kaufte viele aufgegebenen Weinberge auf und bewirtschaftete sie durch seine Mitglieder. Im Jahre 1926 erlitten die Unkeler Winzer weitere Einbußen durch einen sehr

Die Winzerjugend zog eine bequeme Arbeit im Büro oder beim Handwerk der mühseligen Arbeit im Weinberg vor. So kam es, daß der Winzerverein „vergreiße“. Die Winzergenossenschaft beschloß daher bei einer außerordentlichen Generalversammlung am 11.07.1970 die Auflösung des Winzervereins. Im Gästebuch heißt es: „Der Grund der Auflösung ist nicht finanzieller Art, sondern das Durchschnittsalter der Mitglieder. Die 22 Genossen haben ein Durchschnittsalter von ca. 70 Jahren. Der älteste ist über 90 Jahre, der jüngste 55 Jahre alt.“

Am 10.12.1970 wurde der letzte Fuder „Unkeler Berg, Spätburgunder Bestes Faß“ abgefüllt.

Das Gebäude wurde von einer örtlichen Bank übernommen, Weinberge und Einrichtungen wurden an die Mitglieder aufgeteilt. Das Gästebuch kam in das Stadtarchiv. So endete eine Einrichtung, die den Niedergang des Unkeler Weinbaus nicht verhindern konnte, ihn aber doch eine Zeitlang hinauszögerte.



Im Jahre 1923 kam ein Büro-Anbau dazu, welcher 1928 noch aufgestockt wurde. Durch den Winzerverein wurde der Absatz des Weines zwar verbessert, aber schon 1905 begann eine Reihe von Mißernten, hervorgerufen durch das massive Auftreten von Rebschädlingen. Infolgedessen wurden viele Weingärten aufgegeben und blieben als Driesch lie-

strengen Frost. Aber diese Schäden wurden durch Neuanpflanzungen behoben. Während des „dritten“ Reichs wurde der Weinbau stark gefördert und erlebte einen kurzen Aufschwung. Der zweite Weltkrieg und die Zeit danach brachten erhebliche Einbußen und eine enorme Verringerung der Weinbergsflächen. Außerdem fehlte der Nachwuchs.

Ein Kellermeister erinnert sich

Siegfried Jagau

Mit großer Begeisterung erzählt Heinrich Korf über seine Tätigkeit als letzter

Kellermeister der ehemaligen Unkeler Winzergenossenschaft. Aus einer Winzerfamilie stammend, interessierte er sich schon als Kind für alles, was mit Wein zusammenhing. So oft es möglich war, besuchte er seinen Onkel, der im Winzerverein

angestellt war und sah ihm bei der Arbeit zu. Es war dann nur konsequent, daß er später als junger Kellereiarbeiter in der Genossenschaft anfang. Nach seiner Lehrzeit und verschiedenen Schulungen wurde ihm schließlich die gesamte Verantwortung

für den Ausbau des Weines übertragen. Bei guten Ernten unterstanden ihm bis zu 200.000 Liter Most, dessen Entwicklung bis zum Abfüllen des fertigen Weines in die Flaschen er zu überwachen hatte. Wenn die Winzer aus Unkel, Erpel, Rheinbreitbach und Ockenfels ihre Ernte brachten, wurden die Weintrauben in den vier großen Keltern (Fassungsvermögen je ein Fuder) und den kleinen Handkeltern von den acht Angestellten des Vereins ausgepreßt.

„Die Gärung des Mostes war für mich immer die aufregendste Zeit“, erinnert sich Herr Korf, „ständig mußte der Gärungsprozeß überprüft werden, denn ein sauberer Gärungsverlauf ist wichtig für die spätere Qualität des Weines“.

Die verschiedenen Weintrauben wurden sortiert nach Sorten und Mostgewicht. Einfache Weine (geringe Öchsle-Grade) kamen in grüne Flaschen, die dann als

Pokalweine verkauft wurden, während die besseren Weine in rote Flaschen abgefüllt wurden. „Bestes Faß“ nannte der Winzerverein seinen

erlangten. Aber nicht nur hiesige Weine lagerten in dem Keller des Winzervereins. Im Auftrage der Genossenschaft wurden auch Wei-

ne (z.B. Mosel, Rheinhessen), Most und Trauben aus anderen Gegenden von Herrn Korf dazu gekauft und entsprechend vermarktet. Ebenso war Heinrich Korf verantwortlich für eine eigene Brennerei.

„Früher war es selbstverständlich“, erinnert sich Herr Korf, „daß auf den Winzerfesten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen nur Unkeler Wein getrunken wurde“. Auch in den Geschäften wurde in erster Linie Wein aus der örtlichen Produktion angebo-

ten. Mit Stolz und Freude erfüllte es den Kellermeister, wenn in der Probierstube des Winzervereins die Gäste seinen Wein tranken und lobten. Auch der bekannte Schriftsteller Stefan Andres war hier häufig als Liebhaber und Kenner des Weins zu sehen.



„Unkeler Berg Spätburgunder“, für den er verschiedene Auszeichnungen bekam. Aber auch der „Unkeler Berg Riesling“ war als sehr guter Wein bekannt. Stolz erzählte Herr Korf von den unterschiedlichen Prämierungen (Staatsmedaillen, Ehrenkreuzen, goldenen und silbernen Medaillen), die die Weine

Warum gerade hier ? Standortbedingungen für den Weinbau in Unkel

Jörg Belz

Die Weinrebe ist in ihrem Ursprung eine wilde Rankpflanze der dichten Wälder der Stromtalauen. Als eine der ältesten Kulturbegleiter des Menschen wurde sie seit Jahrtausenden gepflegt und züchterisch in zahllosen Sorten weiterentwickelt. Die Rebe ist eine sehr vitale Pflanze, dank ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrem leistungsfähigen Wurzelwerk fühlt sie sich grundsätzlich auf sehr vielen Standorten wohl. Ein guter Wein läßt sich allerdings nur aus reifen, süßen Trauben gewinnen. Diese wiederum benötigen für ihre volle Ausreifung ein warmes, sonniges Klima; darüberhinaus sind ihrer Güte bestimmte Böden sehr zuträglich. Das sind die entscheidenden Gründe, warum sich der qualitätsbewußte Reb- und Weinbau einst wie jetzt nur auf die Regionen konzentriert, in denen diese Voraussetzungen beide zuverlässig gegeben sind.

Auf den ersten Blick liegt Unkel an der Nordgrenze der europäischen Weinbaugebiete. Für den oberflächlichen Betrachter folgt daraus der rasche Schluß, daß es mit der Reife der hiesigen Trauben wohl nicht so weit her

sein kann, der Wein vermutlich hart und sauer schmeckt. Er wird einen weiten Bogen um den Unkeler Wein machen und ungläubig bis kopfschüttelnd zur Kenntnis nehmen, daß Unkel heute auf eine weit über 1000 Jahre alte, ununterbrochene Weinbaukultur zurückblicken kann.

Ernsthaft betrachtet: Wenn sich eine Weinbautradition über Jahrhunderte wechselvollster Geschichte mit all ihren Höhen und Tiefen hinweg kontinuierlich erhält und darüberhinaus bis in die jüngere Vergangenheit sogar als wichtigster örtlicher Wirtschaftszweig fungiert, so ist dieses nur aufgrund außergewöhnlich günstiger weinbaulicher Voraussetzungen erklärlich. Neben dem „menschlichen Faktor“, d.h. dem Fleiß und den besonderen Fertigkeiten der Einwohner, der seit jeher guten Verkehrsanbindung der Stadt im Rheintal, den nahegelegenen bedeutenden Absatzmärkten Bonn, Köln und Rhein-Ruhr-Raum sowie dem Vermarktungsvorteil Fremdenverkehr, gehören hierzu vor allem die Klimagunst und die für die Erzeugung hochwertiger Weine erstklassigen Böden in Unkel und seiner unmittelbaren Umgebung.

Klima

Bekannt ist, daß das Rheintal ein sehr mildes Klima aufweist, hier gibt es weniger Frost und Schnee, die Sommer sind wärmer als in anderen Teilen Deutschlands.

Diese grundsätzliche Klimagunst wird in unserem Raum noch zusätzlich variiert: Die meisten Unkeler wissen, daß es hier im Vergleich zur Umgebung weniger regnet und die Sonne öfter scheint. Wenn man beispielsweise in strömendem Regen von Bonn heranfährt, erlebt man häufig genug, daß die Wolken ab Bad Honnef lichter werden und spätestens auf der Höhe von Rheinbreitbach kein Tropfen mehr fällt. Jeder kennt außerdem das Phänomen des Unkeler Wetterleuchtens: In gewittrigen Sommernächten wird der Himmel im Süden und Osten von Blitzen erhellt und Donner schallt herüber, aber die Gewitter schlagen einen Bogen um Unkel und toben sich über Linz oder Kalenborn aus. Das geschieht nicht immer zum reinen Vergnügen der Gartenfreunde, die hier öfter zu Schlauch und Gießkanne greifen müssen als anderswo, ist aber tatsächlich ein auch in Zahlen belegbares Faktum: Niederschlagsmessungen mit geeichtem Gerät ergaben beispielsweise im nur 8 km entfernten Oberdollendorf im Jahr 1996 eine Niederschlagssumme von 651 l / m², in Unkel fielen in diesem Zeitraum lediglich 545 l / m², d.h. rund 15 % weniger !

Grund für diese besondere klimatische Situation ist die Lage im Schutze der umliegenden Höhenzüge, die in dieser Form nur Unkel und seine unmittelbare Umgebung bevorzugt: Vom Nie-

derrhein und der Kölner Bucht heranströmende feuchtkühle Wetterfronten werden linksrheinisch vom Eifelrand und rechtsrheinisch vom Siebengebirge und dem Pleiser Hügelland zum Teil gebremst oder abgeschwächt, die Berge der Eifel, insbesondere der Hohen Acht, bewirken von Westen her einen merklichen Regenschatteneffekt für unseren Raum. Im Süden können die Rheintalverschwenkung ab Linz und der Basaltklotz der Erpeler Ley einen ablenkenden Effekt für aus dem Ahrtal heranziehende Gewitterzellen ausüben.

In Unkel selbst schaffen die nach Südwesten gerichteten Steilhänge, allen voran die ca. 60 m hohe, nahezu senkrecht aufragende Felswand des Stuxberges und der Heisterer Ley mit ihren leicht erwärmbaren dunklen Gesteinen, ein extremes Mikroklima, in welchem an Sommertagen leicht Temperaturen von 50°C und mehr erreicht werden.

Bei diesen Klimavoraussetzungen wird klar, warum die Reifegrade von Unkeler Trauben in ihrer Höhe ohne weiteres mit weit südlicher liegenden Regionen, beispielsweise dem Rheingau oder Rheinhessen, konkurrieren können.

Böden

Neben dem Klima wird die Güte und die geschmackliche Charakteristik des Weines

entscheidend von dem Boden beinflusst, aus dem der Weinstock seine Trauben ernährt.

Die Unkeler Weinbergsge-markung (einschließend Heister und Scheuren) erstreckte sich ehemals vom unmittelbaren Rheinufer bis auf die obersten Hang- und Kuppenlagen von Stuxberg, Leidenberg und der Hohenunkeler Höhe. Damit gab es Weinbau auf drei unterschiedlichen Bodenfamilien: Den Schwemmland- und Auenböden der Talaue, den Böden aus mit Löß- und Flugsandanteilen vermischten lehmigen Kieselschottern der Höhenlagen und den Urgestein-Verwitterungsböden der Talhänge. Von diesen konzentriert sich der heutige Weinbau ausschließlich auf die letztgenannten, die für die Weinqualität auch den höchsten Wert aufweisen.

Diese Böden entstanden durch Verwitterung aus Grauwacke-Sandsteinen und Tonschiefern, die der Geologe den sogenannten Siegener Schichten des Devon zuordnet, welche über 400 Millionen Jahre alt sind. Damals befand sich hier ein flaches Küstenmeer, das in seinem Randbereich ähnlich der heutigen Nordseeküste gestaltet war. Im Rahmen von geologischen Prozessen sanken diese Sedimente zunächst in die Tiefen der Erde ab, um sich anschließend wieder herauszuheben, dabei entstanden aus den nährstoffreichen, feinerdereichen Watten Tonschieferlagen,

aus sandigeren Meeressedimenten die Sandsteine. Der Rhein schnitt sich in diese Gesteinslagen ein, durch Sonne, Wasser und Wind verwitterten die hierdurch freigelegten Partien allmählich zu den heutigen steinigen Weinbergsböden.

Im Gegensatz zu den Grauwacke-Sandsteinen sind die Tonschiefer der Siegener Schichten aus weinbaulicher Sicht von ganz besonderer Qualität: Sie enthalten nämlich außerordentlich viele wertvolle Mineralien, sind sehr weich, verwittern leicht, sind durch starke Zerspleißung und Zersplitterung z.T. sogar durchsicker- und durchwurzelbar und durch ihre dunkle Farbe gute Wärmespeicher.

Auch hier besteht in Unkel und Umgebung eine in zweifacher Hinsicht besondere Situation: Zum einen gibt es die Siegener Schichten in der deutschen Weinbaulandschaft nur in dem kurzen hiesigen Rheintalabschnitt (bis etwa Bad Hönningen) und im unteren Ahrtal. Zum anderen ist in Unkel das Verhältnis der „guten“ Tonschiefer zu den „schlechteren“ Grauwacken besonders günstig, die hiesigen Böden bieten somit ideale Bedingungen für das Rebenwachstum.

Ohne Übertreibung: Die Natur hat es gut gemeint mit dem Unkeler Wein. Von kundigen Winzern herge-

stellt, hat er einen ganz unverwechselbaren Charakter - bei den Weißweinen ein klares, ausgeprägtes Aroma, Eleganz gepaart mit mineralischer Würze und niemals aufdringlicher zarter Säure,

bei den Rotweinen Weichheit und nachhaltige Geschmacksfülle. Unkel ist eine kleine, aber feine Insel im deutschen Rebenmeer. Man muß es ja nicht unbedingt weitersagen. Lassen wir die

Massen der Konsumenten gen Süden vorüberziehen und freuen wir uns darüber, daß von den immer zu knappen Unkelerer Weinvorräten für uns einige Fläschchen mehr zu schnabulieren sind!



Unkel

Die schmucke Stadt

die viel zu bieten hat!

Die Werbegemeinschaft ist für Sie da!

46 Geschäfte, Banken und Restaurants der Unkeler Werbegemeinschaft bieten Ihnen ihren Service und empfehlen sich:

MODE & WOHNIDEEN

IHN. KARIN HAUSMANN-

Mode: Kostüm-Kleid-Hosen/Anzug
Blusen-Westen-Accessoires
Wohnen: Tischwäsche-Heimtextilien

Ob Mode für Sie-oder zum Wohnen;
Ihr Weg zu uns der soll sich lohnen!

UNKEL Frankfurter Str. 30



DAMENSALON

„IRENE“

Bedienung nur auf Anmeldung

53572 Unkel/Rhein

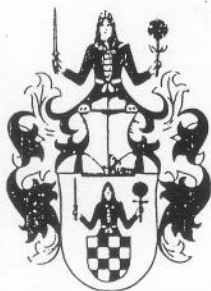
Frankfurter Straße 27 · Telefon 02224/2720

Zeitungen · Zeitschriften · Schulbücher
Rauchwaren · Geschenkartikel
Stempel · Bürobedarf

Schreibwarengeschäft

M. Klöckner

53572 Unkel · Frankfurter Straße 46
Telefon 02224/71342



Knäpper liefert stets ofenfrisch
Brot- und Backwaren auf jeden Tisch

Bäckerei Café Konditorei

MICHAEL
KNÄPPER

Leckere Konditorei- und Backspezialitäten zu allen Anlässen

Unkel: Frankfurter Str. 24, Tel. 02224/3135
Linz: Edeka Klein, Scheerer Shopping, Tel. 02644/5056
Bad Honnef: Penny-Markt, Linzer Straße, Tel. 02224/71942

Jürgen Schädlich

mit

PHOTO PORST



Wein - Spirituosen
Tabakwaren - Süßwaren

Unkel - Frankfurter Str. 25
Tel. 02224/3284

27.10.1948
Aus dem Gästebuch des
Winzervereins Unkel

Josef Arens



DREI DINGE SINDS, DIE GEBEN WEIN:
DIE ERDE, DIE REBE, DER SONNENSCHN.
UND WENN DIE ARBEIT DES WINZERS NICHT WÄR,
DANN BLIEB SELBST DER KÖSTLICHSTE BECHER LEER.

(DR. W. HEUCKMANN)

MIT HERZLICHEM DANK !

Der letzte Vollerwerbswinzer von Unkel

Siegfried Jagau

Unkel hat viele malerische Plätze und Straßen. Aber am bekanntesten ist zweifellos die Pützgasse mit ihren historischen Fachwerkhäusern. Eines von ihnen winkt den Besucher durch ein schmiedeeisernes Schild einzutreten.



Man befindet sich in der Weingaststätte „Im Lämmlein“. Hier umgibt den Gast eine rustikale Atmosphäre:

Weinlaub rankt vom Glasdach, die Wände zieren alte Winzergegenstände, die sauberen und rustikalen Holztische laden zum Verweilen ein.

An der Theke steht wie an einer Kommandozentrale der Patriarch Albert Braun. Er hat den Familienbetrieb zusammen mit seinem Vater aufgebaut. Zuerst erwarb der Vater, selbst von der Mosel kommend, das Fachwerkhäus und einige Weinberge (ca. 72 Ar) in Unkel. Der eigene Wein wurde ursprünglich in einer Straußwirtschaft (drei Monate geöffnet) an die Kunden verkauft. Der Sohn Albert richtete einen mit Glas überdachten Rebengarten ein und eröffnete 1969 die Weingaststätte. Von April bis November bedient er zusammen mit seiner Frau und seinem Sohn nachmittags und abends Gäste, die auch aus dem Raum Bonn und Köln kommen, um sich bei einem Glas Wein in dieser freundlichen Atmosphäre zu entspannen.

Sonst aber ist Albert Braun in seinen Weinbergen zu finden, die an den Hängen des malerischen Stux-Berges

liegen. Hier erholt er sich von seinen anstrengenden Verpflichtungen als Gastwirt. Inzwischen erweiterte er seine Rebflächen auf 1,5 Hektar, auf denen nur Weißweinpflanzen (Müller-Thurgau:40 %, Riesling: 35%, Bacchus und Scheurebe:25%) angebaut werden. Beim Ausbau des Mostes als eigener Kellermeister legt er großen Wert auf Sortenreinheit, Reife und Bukett. 8000 bis 12000 Liter Wein lagern durchschnittlich als Jahressernte in seinem Gewölbekeller. Da die Gäste auch Rotwein erwarten, kauft er diesen aus anderen Weinanbauregionen dazu. Die Hauptmenge des eigenen Weins wird in der Gaststätte als Pokalwein verkauft, aber auch Stammkunden aus dem Köln-Bonner Raum füllen ihren Weinvorrat mit Flaschen aus dem Hause Braun auf. Im Jahre 2000 will der letzte Vollerwerbswinzer von Unkel sein Weinlokal dem Sohn übergeben und sich, wenn auch mit eingeschränkten Rebflächen, nur noch der Arbeit im Weinberg widmen.

Trockenmauerwerk

Volker Jagau

Früher bestimmten diese ohne Mörtel aufgeschichteten Natursteinmauern vielerorts das Bild unserer Dörfer. Sie wurden fast überall eingesetzt, wo Bereiche dauerhaft abgetrennt werden soll-

ten, wie z.B. Friedhöfe, Bauernhöfe oder auch einfache Weiden. Heute sind sie fast nur noch in den steilen Terrassenlagen der Weinberge als Stützmauern zu finden, und auch dort verschwinden sie immer mehr. Der Grund dafür liegt zum einen darin, daß es nicht mehr wirtschaftlich ist, diese Steilla-

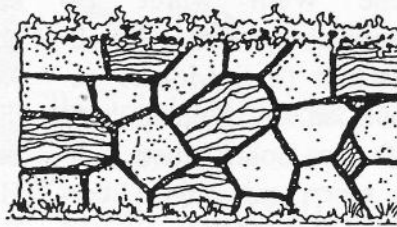
gen zu bearbeiten und durch die Brachlage eben auch die Mauern nicht mehr gepflegt werden, zum anderen, daß es sehr schwierig und arbeitsintensiv, das heißt sehr teuer ist, diese Mauern zu reparieren. Dabei sind sie nicht nur landschaftsprägend und Kennzeichen für einen Weinort wie Unkel, sondern

bieten auch Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. Der obere Teil der Mauer, der durch die gute Drainage sehr trocken ist, gilt als idealer Standort für mattenbildende Pflanzen wie z.B. Mauerpfeffer oder Zimbelkraut. Die Eidechse nimmt hier gerne ein Sonnenbad. Sie legt ihre Eier in die Ritzen, die zwischen den Steinen entstehen. Dort werden sie von den durch die Sonne erwärmten Steinen natürlich ausgebrütet. Aber auch viele Käfer, Kröten, Spitzmäuse und viele andere Tiere, die zur „Schädlingsbekämpfung“ beitragen, finden hier ihr Zuhause. Dies beruht nicht zuletzt auch auf den zahlreichen Insekten, die von der Blütenpracht auf der Mauer angelockt werden.

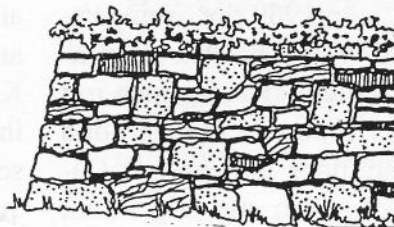
Es gibt verschiedene Bearbeitungsstufen, welche die Mauern durchliefen. Ursprüngliche Beispiele bestehen aus fast unbearbeiteten, rundlichen Findlingen. Die nächste Stufe besteht aus locker aufgesetzten, ebenfalls fast unbearbeiteten Granitstücken. Die höchste und letzte Bearbeitungsstufe des Bruchsteinmauerwerks ist die ganz solide ausgewickelte, trocken aufgesetzte Mauer, deren Ansichtsflächen gespalten oder ganz flach bearbeitet sind. Sie verlangt höchstes handwerkliches Geschick.

Man unterscheidet verschiedene Arten von Trockenmauern. Einerseits gibt es das in unserer Region weit verbreitete Bruchsteinmauerwerk. Andererseits findet

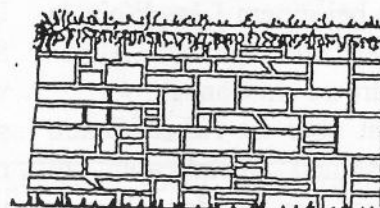
man das Zyklopenmauerwerk, welches häufig in der norddeutschen Tiefebene anzutreffen ist. Es besteht aus grob zugeschlagenen Spaltfindlingen, die mit verhältnismäßig breiten Fugen aufgesetzt sind. Schließlich gibt es das Schichtenmauerwerk. Es besteht aus mehrseitig bearbeiteten Steinen, die lagerhaft aufgesetzt werden und jeweils gleichmäßig durchlaufenden Schichthöhen oder wechselnden Schichthöhen aufweisen.



Zyklopenmauerwerk



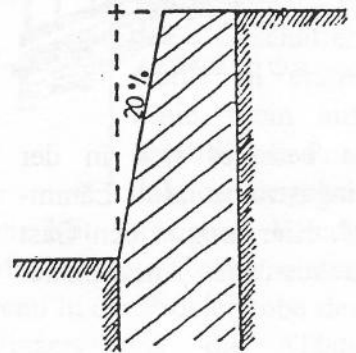
Bruchsteinmauerwerk



Schichtenmauerwerk

Trockenmauern benötigen kein starres Fundament. Da sie ohne Mörtel gemauert sind, können sie bei eventuellen Setzungen oder Auf frieren durch Frost kleinere Bewegungen mitmachen, ohne Schaden zu nehmen. In der Regel genügt ein 30-40cm tiefes Fundament aus gestampften Schotter, welches auf gewachsenem Boden stehen sollte. Die Breite

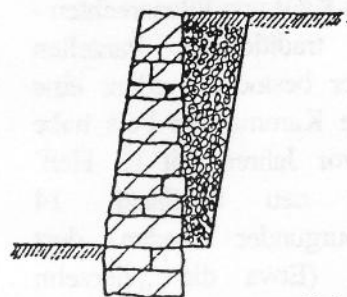
muß mindestens so breit sein wie der Mauerfuß, wobei hierfür die Faustregel gilt: Mauerfuß $\approx 1/3$ der Mauerhöhe, jedoch mindestens 30cm. Dadurch können schon mächtige Mauerfüße entstehen. 1-1.50 Meter sind hier keine Seltenheit. Die einzelnen Steine müssen dann einzeln und sorgfältig ausgewählt werden. Dies ist eine sehr zeitaufwendige und mühsame Arbeit. Es ist aber notwendig, damit die Steine möglichst genau aufeinander passen und nicht wackeln. Zudem soll die Ansichtsseite noch ein möglichst glattes Bild bieten. Da die Steine nur aufgrund ihres eigenen Gewichtes aufeinander ruhen und nicht mit Mörtel verbunden sind, sollten sie möglichst vollflächig aufeinander liegen. Dazu kann es schon einmal nötig sein, kleinere, vorstehende Ecken abzuschlagen.



Dossierung

Die ganze Mauer sollte ca. 10-20% gegen den Hang geneigt sein, um den Erd- druck besser aufnehmen zu können. Es wird hier von einem Anlauf oder Dossierung gesprochen. Es müssen etwa ein Drittel der Steine als Binder durch die gesamte Mauerstärke gesetzt werden,

um einen besseren Verbund in der Mauer zu erreichen.



Drainage

Hinter der Mauer muß eine Drainageschicht angebracht

werden, die aus einer losen Kiesschüttung bestehen kann. Dadurch wird verhindert, daß sich hinter der Mauer Wasser anstaut und der Wasserdruck zu groß wird, so daß sich die Mauer ausbeult oder gar bricht. Dies ist der häufigste Schaden der entsteht, wenn eine Trockenmauer unsachgemäß repariert und dabei mit Lehm oder Mörtel ausgefugt wurde. Normalerweise kann das ankommende Wasser

ungehindert durch die Fugen abfließen. Sind die Fugen jedoch geschlossen, kommt es hinter der Mauer zu einem Wasserstau.

Zu beachten ist schließlich daß auf der Mauerkrone besonders große und schwere Steine zum Einsatz kommen sollten, die weder vom Frost, vom Wasser, noch vom Menschen bei der Bodenbearbeitung gelöst werden können.

Unkeler Hobby-Winzer

Dr. Hermann Weber

„Meister, hier ist der Lehrling!“ Zum vorgesehenen Termin traf ich auf einer Weinbergsterrasse am Stux den Winzermeister Heinrich Heß, um mich in die Kunst des Weinbaus einführen zu lassen. Im selben Frühjahr 1978 übernahm auch Bruno Krupp aus Bruchhausen in der Unkeler Gemarkung einige Weinbergspartellen. wir wußten nicht voneinander. Und doch begann damit die heutige Hobby-Winzeri.

Der Rückgang des Weinbaus in Unkel im vorigen Jahrhundert, und mehr noch in diesem, veränderte das Landschaftsbild und die Wirtschaft mit all den Folgen für den Fremdenverkehr wie auch für die Unkeler selbst. Fast jede Unkeler Familie baute früher Wein an - für den Eigenbedarf oder als Neben- und Vollerwerbswinzer.

Eingebunden in diese Tradition und verbunden mit der Natur

ging man wie selbstverständlich in den Wingert. Ein Winzer- und ein Weinlesefest waren beredte Zeugen für die „Rotweinstadt Unkel“. Das ist nun Vergangenheit und sollte doch nicht untergehen. Als Freizeitbeschäftigung und aus Liebhaberei haben sich inzwischen einige der Weintradition und damit der Landschaftspflege

angenommen, wenn auch in bescheidenem Maße. Ein ganzes Motivbündel führte die meisten zur Hobby-Winzeri: Freude am Wein und den Reben, gesunde körperliche Betätigung und Erholung in der Natur, so kann man abschalten, in der Natur das Wachstum erleben und unmittelbar die Früchte der eigenen Arbeit sehen und verkosten. Dazu verstärkt der Zusammenschluß zur „Feizeit-Weingärtner-Bruderschaft“, der auch „Urwinzer“ angehören, das Interesse an diesem Hobby.

Auf der Jubiläumsfeier „400 Jahr Stadtrechte Unkel“ (1978) sprach mich Siegfried Jagau auf das für meinen Beruf

ungewöhnliche Hobby an. Er tat es in einer Weise, die erkennen ließ, daß auch er sich dafür begeistern könnte. Im nächsten Jahr übernahm die Gruppe „Jagau“ (Henny und Martha Ludwig, B. Gelderblom und Familie Jagau) einen Weinberg vom Winzer W. Niedecken. zur selben Zeit stiegen vier Ehepaare/Familien aus meiner Verwandtschaft in den weinbau ein. Da sie aus Remscheid kamen, gründeten wir die „Rheinisch-Bergische Winzerbruderschaft“. oft hatten sie das Pech, daß es gerade dann regnete, wenn sie im Weinberg arbeiteten. So hieß es bald scherzhaft: Die Remscheider kommen, es gibt Regen,-Ende der achtziger und Anfang der neunziger Jahre stießen weitere Weinbergbegeisterte dazu, unter ihnen A. und J. Belz. Die genaue Zahl der derzeitigen Hobby-Winzer läßt sich aber schlecht angeben, da meist Familien oder Gruppen die Weinberge bewirtschaften. Mit Einschluß der zwei Hobby-Winzer, die inzwischen einen Nebenerwerbsbetrieb

angemeldet haben, ist die Zahl auf 12 Gruppen gestiegen.

Fast alle kommen aus Berufen, die nichts mit dem Weinbau zu tun haben: Lehrer,

Friseurmeister, Ingenieur, Architekt etc.. Zwei allerdings sind in die Fußstapfen ihrer Großeltern getreten und setzen die Weinbergtradition ihrer Familien fort: B. Krupp und G. Thelen (G. Thelen ist ein Enkel aus dem Weingut Niedecken.

Und in Familie Krupp geht es auch weiter: Oliver, der älteste Sohn, hat Weinbau gelernt und studiert z.Zt. in Geisenheim).

- Zu unserem Kreis zählen Alte und Junge, Studenten und Rentner; der fleißigste

Hobby_Winzer ist unser Senior, W. Engeßer, mit 91 Jahren. Bei schönem Wetter radelt er fast täglich zum „Mannberg“ am Fuße des Stux und pflegt dort liebevoll seine Reben und die seines Schwiegersohns Bruno Krupp.

Vielen ist erst als Hobby-Winzer aufgegangen, was der Weinbau im Wingert und Keller für eine Arbeit - und Kunst ist. Nur durch die große Hilfe und den guten Rat der Unkeler „Urwinzer“ haben wir die für den Weinbau nötigen Kenntnisse erwerben können.

„Meister, hier ist der Lehrling“. Dann hat mich Winzermeister Heß wahrhaft meisterlich eingeführt. Er zeigte mir, wie Reben zu beschneiden sind, ließ mich selber arbeiten, lobte und korrigierte dann erst - pädagogisch klug! - , was verbessert werden mußte. So führte er mich durch das ganze Winzerjahr, im Weinberg und

im Keller. Ähnlich suchten auch andere Anleitung und Rat bei den Winzern und erwarben sich weitere Kenntnisse aus Zeitschriften und Büchern.

Eine jährliche Studienfahrt weitet den Hobby-Winzer-Horizont, besonders, wenn sie so lehrreich ist wie die zur Hochschule nach Geisenheim oder wie in diesem Jahr die Problemweinprobe in der Weinbauschule von Bernkastel-Cues. Auch bei den gemütlichen

Zusammenkünften in den Unkeler Winzerschenken fördern die Gespräche , vor allem mit den „Urwinzern“, das weinbauliche Wissen.

Die Arbeit im Weinberg oder Keller wird im allgemeinen mit den eigenen Geräten ausgeführt. Hin und wieder helfen aber die „Urwinzer“ aus. Selbstverständlich arbeiten wir auch schon einmal mit vereinten Kräften, etwa beim Pflügen mit der Seilwinde, beim Einbringen von Dung und Stroh oder auch beim Keltern.

Einzelne Gerätschaften werden manchmal von mehreren benutzt: Pflug, Refraktometer, Hotte/Kiepe, Filter u.a.m.. - Gemeinsam wird auf alle Fälle der Jungwein probiert, der sich meist um so besser darstellt, je enger einer sich ratsuchend - zumindest am Anfang - an einen Winzer oder eine Kellerei gewandt hat.

Zunächst geht es uns sicher vordringlich darum, Ertragsweinberge zu erhalten. Dazu dienten vereinzelte Wiederbepflanzungen. Darüber

hinaus konnten aber auch - u.a. durch Kauf von Pflanzrechten - alte, traditionelle Parzellen wieder bestockt werden: eine kleine Kammer im Fels habe ich vor Jahren mit H. Heß' Hilfe neu bepflanzt, 14 Spätburgunder fanden dort Platz. (Etwa die „vierzehn Nothelfer“, die in der Unkeler Pfarrkirche besonders verehrt werden?) Oder J. Belz: mit Sachkunde und großem Engagement ist er eingestiegen, hat am Stux Trockenmauern wieder hergestellt und eine Terrasse im Fels neu bestockt. Ebenso geht es auch mit dem Anbau von Rebsorten vorwärts, die bisher noch nicht in Unkel angebaut wurden: Frühburgunder und Regent (eine Rotweinzüchtung mit großer Pilzresistenz). In einigen Parzellen wurde auch eine mittelalterliche Reberziehungsart wieder eingeführt, die Vertikoerziehung, die in Vergessenheit geraten war. Sie erleichtert im Steillagenweinbau die Arbeit erheblich, ist aber nur für den Riesling geeignet.

Ich denke, daß damit deutlich wird: Der Hobby-Weinbau ist keine romantische Schwärmerei, sondern eine für Unkel angemessene Art, die Weinbautradition im kleinen Rahmen fortschrittlich wieder zu kultivieren. Deshalb ist es mehr als Folklore, wenn beim Winzerhochamt neben den Früchten der Gärten und Felder die Winzer ihren Wein an den Altar bringen, um für sich und für Unkel Dank zu sagen.

Erfahrungen mit ökologischem Weinbau in Unkel

Jörg Belz

Chemie im Weinberg

Im Weinbau finden nicht erst seit der Liebig'schen Erfindung des Kunstdüngers im 19. Jahrhundert chemische Stoffe Verwendung. In den letzten 20 Jahren allerdings erreichte der Verbrauch von Mineraldünger und Pestiziden seinen absoluten Höhepunkt, der allerdings inzwischen leicht überschritten scheint. Die beiden wichtigsten Gründe für diesen hohen Verbrauch sind:

- **Zwang** zur betriebswirtschaftlichen Optimierung: Der Weinanbau, zumal der in unwegsamen Steillagen, gehört zu den pflegeintensivsten und damit arbeitsaufwendigsten Landbauformen überhaupt. Arbeit bzw. Arbeitskräfte aber sind teuer. Durch den Einsatz von Chemikalien kann man Arbeitskräfte einsparen, z.B. bei der Unkrautbekämpfung mit der Herbizidspritze statt mit der Hacke.
- **Notwendigkeit** der Schädlingsbekämpfung: Der moderne Weinbau wird von Schadorganismen bedroht, die z.T. früher unbekannt und aus Nordamerika eingeschleppt worden sind. Dazu gehören z.B. die Reblaus, der Echte Mehltau (*Oidium*) und der Falsche Mehltau (*Peronospora*). Durch Pestizide können die Gefahren einen Schadbefalles abgemindert und so auskömmliche Erträge gesichert werden.

Die Kehrseite der Medaille ist nun, daß man gleichzeitig mit dem Ansteigen der Verwendung chemischer Mittel - nicht nur im Weinbau allein, sondern allgemein in der Landwirtschaft - einen kontinuierlich starken Rückgang an Tier- und Pflanzenarten in unserer Kulturlandschaft verzeichnen muß. Wasserwerke haben örtlich erhebliche Schwierigkeiten, die Bevölkerung mit sauberem Trinkwasser zu versorgen. Unerwünschte chemische Verbindungen lassen sich überall in unserer Nahrung nachweisen. Daß hier Zusammenhänge bestehen, ist in der Naturwissenschaft unstrittig, auch wenn Agrarlobby und chemische Industrie mit Regelmäßigkeit Gegenteiliges behaupten. Sachgemäßer Umgang mit Kunstdüngern und Pestiziden kann diese ökologischen Nachteile zwar abmildern und zumeist innerhalb gewisser Grenzen halten, aber nicht grundsätzlich beseitigen. Darüberhinaus bleibt immer die Gefahr der direkten Gesundheitsgefährdung durch Einatmen oder Hautkontakt, der der Winzer beim Umgang mit diesen meist schweren Giften ausgesetzt ist.

Ziele und Methoden des ökologischen Weinbaus

Der ökologische Weinbau versucht nun, die Erfordernisse der modernen Weinbergsbewirtschaftung mit der Anwendung naturverträglicher Mittel und Methoden in Einklang zu bringen. Entsprechende Praxiserfahrungen von Winzern seit den 70er Jahren, unterstützt von zahlreichen wissenschaftlichen Forschungsvorhaben, ermöglichen inzwischen einen Kenntnisstand, der auch einem Weinbaubetrieb, der nach ökologischen Grundsätzen

arbeitet, Sicherheit und langfristige Rentabilität gewährleistet. Und daß es sich bei den „Ökowinzern“ nicht um irgendwelche naiven Spinner handelt, die nicht weiter ernstzunehmen wären, läßt sich z.B. daran belegen, daß inzwischen sogar so weltberühmte Betriebe wie „Heyl zu Herrnsheim“ in Nierstein, „Graf von Kanitz“ in Lorch oder gar „Romaneé-Conti“ im französischen Burgund mit großem Erfolg nach diesen Methoden wirtschaften. In Deutschland wird ökologischer Weinbau inzwischen auf weit über 1000 ha Fläche betrieben - mit rasant steigender Tendenz.

Ökologischer Weinbau beginnt im Kopf. Unabdingbarer Grundsatz des ökologischen Weinbaues ist das vernetzte Denken nach dem Motto „Alles hängt mit Allem zusammen“. Es reicht nicht, einfache Schlußfolgerungen zu ziehen und danach zu handeln, sondern man sollte stets versuchen, auch langfristig die weiteren Folgen einer Aktion zu bedenken.

Ein Beispiel hierzu: Aus der Bodenforschung weiß man, daß die Fruchtbarkeit eines Bodens entscheidend davon abhängt, wieviele Lebewesen sich in ihm befinden, die die Umsetzung der unbelebten Materie (abgestorbene Pflanzenteile, Verwitterungsprodukte von Gesteinen etc.) in pflanzenverfügbare Nährstoffe erst ermöglichen. Dabei ist es nahezu unvorstellbar, wieviele kleine und kleinste Lebewesen im Boden stecken; wenige sind (wie der Regenwurm) mit dem bloßen Augen erkennbar, die meisten erst mit leistungsfähigen Großmikroskopen: Ein Fingerhut voll Erde enthält so viele Organismen, daß sie, eines neben dem anderen angeordnet, eine hauchdünne Schicht von der Größe

eines Fußballfeldes ergeben würden.

Stellt der konventionelle Winzer nun fest, daß die Reben im Wachstum nachlassen und offensichtlich Nährstoffbedarf aufweisen, so wird er mit einer Kunstdüngergabe kurzfristig Erfolg erzielen. Da Kunstdünger aber gleichzeitig einen Teil der Bodenorganismen schädigt, erreicht er ungewollt auch, daß nunmehr viele der natürlichen Fruchtbarkeitslieferanten des Bodens ihre Funktion nicht mehr erfüllen können, weil sie abgestorben sind. Mit einer erneuten Kunstdüngergabe kann er diese Defizite nun wieder kaschieren, langfristig ist das Resultat allerdings ein an Lebewesen verarmter Boden, der nicht nur unabdingbar und dauerhaft am „Tropf“ der künstlichen Nachdüngung hängt, sondern gleichzeitig zunehmende Probleme z.B. mit Verdichtungs- oder Austrocknungsneigung aufwirft (Fachleute sprechen von einem „degradierten Boden“). Außerdem besteht bei der Verwendung des leicht wasserlöslichen Kunstdüngers immer die Gefahr, daß Stickstoffverbindungen bei Niederschlägen in großer Menge ausgewaschen werden und nicht der Pflanze zugute kommen, sondern das Grundwasser verschmutzen.

Ein ökologisch wirtschaftender Betrieb versucht demgegenüber, die Bodenfruchtbarkeit durch Förderung des Bodenlebens langfristig zu sichern, zuvorderst durch die regelmäßige Zufuhr von langsam verrottender organischer Substanz, z.B. Stroh, Mist oder Kompost. Ein kurzfristig wirksames Reagieren auf etwaige Nährstoffdefizite ist damit zwar kaum möglich, allerdings bei

entsprechender Geduld nach einigen Jahren auch kaum mehr nötig. Dann hat sich nämlich ein für alle Eventualitäten ausreichender Humusvorrat im Boden angesammelt, der durch die Bodenorganismen stets rebenverfügbar aufbereitet wird. Durch die in diesem System allmähliche vonstatten gehende Freisetzung von Nährstoffen wird auch die Auswaschungsgefahr entscheidend verringert.

Beim Pflanzenschutz werden im ökologische Weinbau keine chemisch-synthetischen Pestizide eingesetzt. Das bedeutet aber nicht, daß das Spritzen der Reben gänzlich unterbleibt, vielmehr verwendet man andere Mittel natürlichen Ursprungs, z.B. Pflanzenextrakte oder Tonmineralbrühen. Diese wirken vor allem stärkend auf die pflanzeigenen Abwehrkräfte der Reben gegen Schaderreger und nur in geringem Maße abtötend auf Keime. Die „stärksten“ zulässigen Mittel sind auch im konventionellen Weinbau verbreitet: natürlich abbaubarer und z.T. in Pflanzennährstoffe umsetzbarer Netzschwefel sowie Mildkupferlösungen. Letztere sind allerdings umstritten und werden nicht von allen Ökowinzern akzeptiert, weil auch die verwendeten geringen Dosierungen ökologisch schädigend wirken können.

Eigene Erfahrungen mit ökologischem Weinbau

In meinen eigenen Weinbergen in Unkel arbeite ich seit 4 Jahren nach den oben erläuterten ökologischen Prinzipien. Zu meiner eigenen Überraschung und der manches Winzerkollegen sogar - trotz einiger Rückschläge - von Anfang an mit gutem Erfolg.

Im Durchschnitt der Jahre bieten meine Reben trotz der fehlenden Chemie ein ebenso gesundes Bild wie die meiner Nachbarn. Im bisher schwierigsten Jahr (1997), in welchem ein außergewöhnlich hoher Schaddruck durch die pilzlichen Erreger „Roter Brenner“ und „Falscher Mehltau“ herrschte, hatte ich allerdings auf einem Teil der Flächen eine merklich höhere Befallsquote als meine Winzerkollegen zu verzeichnen; die ökologischen Mittel für den Pflanzenschutz waren ganz offensichtlich weniger wirksam. Deutlich wurde in diesem Zusammenhang außerdem, daß die von mir vornehmlich eingesetzten Kräuterextrakte mit Tonmineralbeimischungen nicht nur häufiger als konventionelle Präparate gespritzt werden sollten, um ihre Wirkung zu bewahren, sondern auch „genauer auf den Punkt“: Es ist offensichtlich besonders wichtig, den Zustand der Reben im Hinblick auch auf kleinste Krankheitsanzeichen zu beobachten, um gegebenenfalls sofort reagieren zu können. Zu langes Abwarten und Zögern wird sehr schnell bestraft; hier kann der normale Winzer etwas flexibler reagieren.

Insgesamt ist das ökologische Wirtschaften daher zeit- und arbeitsaufwendiger, ich muß darüberhinaus bereit sein, in extremeren Jahren etwas stärkere Ernteverluste durch Schadbefall hinzunehmen. Dies wird auf der andern Seite aber durch die Gewißheit, daß dieser ökologische Weinbau nicht nur der Natur sondern auch mir selbst und meiner Gesundheit zugute kommt, mehr als aufgewogen. Insofern ist für mich die Fortführung meines ökologischen Weinbaues in Unkel absolut unstrittig.