

# Arbeiten im Weingarten

Die Zeit der Weinlese ist für den Bauer eine Festzeit. Vergessen sind die Sorgen und Mühe, der Kummer und die schwere Arbeit, wenn die reifen Trauben im Glanze der herbstlichen Sonne aus dem dunklen Grün der Weinblätter hervorleuchten. Eine reiche Ernte verspricht sich der Bauer und da kennt er keine Knauserie. Hat er oft während des Jahres auf Fleisch verzichten müssen, jetzt in der Lesezeit gibt es Schweinernes und Würste, denn zum Most gehört eine kräftige Kost. Früher war man genügsam, da man mit Käse (Quargeln) und Brot oder mit Schaffleisch vorlieb nahm.

Der Bauer wartet mit der Lese, solange er nur kann. Der kleine Hauer beginnt schon etwas früher, da er seine Trauben auf der Presse eines größeren Bauers pressen muss, denn er hat oft keine Geräte.

Einige Tage vor Beginn der Lese trifft der Winzer seine Vorbereitungen: Butten, Bottiche, Kübel, Fässer und die Presse werden untersucht und vorhandene Gebrechen sofort ausgebessert. Was fehlt, wird neu angeschafft. Dafür gibt es einen Jahrmarkt und die Binder wollen doch auch leben.

Freunde und Bekannte ladet der Bauer ein, sodass in den Weingärten ein fröhliches und heiteres Leben herrscht, besonders wenn es eine reiche Ernte gibt und die Witterung angenehm ist.

Überall regen sich die Hände, den reichen Segen der Fluren einzuheimsen. Unter einem schattigen Nussbaum steht der Wagen mit der „Load“; das Pferd ist ausgeschirrt und frisst in aller Ruhe sein Heu. Die Leute stehen mit ihren Butten in den Gräften, schneiden die reifen Trauben von den Stöcken ab und legen sie in die Butte. Dabei herrscht eine heitere Stimmung, Lieder werden gesungen, Scherze, Witze und lustige Späße erzählt, die Stadtneuigkeiten besprochen, Pistolen abgefeuert und die Burschen, welche die „Load“ heimführen, knallen mit der Peitsche und jauchzen in den sonnigen Herbsttag hinein. Männer tragen die vollen Butten zum Bottich und leeren sie aus. Die schönsten Trauben werden ausgelegt und zu Hause an einer Schnur aufgehängt, weil sie sich so sehr lange halten. Essen kann jeder genug und es sind nicht die schlechtesten Trauben, die man kostet. Damit die Kinder auch zu ihrem Rechte kommen, sind zwei Wochen Leseferien.

Mancher reckt und streckt sich, da ihm von dem Bücken das Kreuz weh tut, und seufzend stöhnt er gleichsam zur Entschuldigung: „Ja, ich bins nicht mehr gewöhnt“. Der Knecht schmückt den Wagen und die Pferde mit Weinreben und Weinblättern. Manche Hängen den Pferden Glocken oder Schellen um, deren Klang sich in das Peitschengeknall und Jauchzen mischt.

Auf der „Boding“ liegt die Traubenmühle; auf ihr werden die Trauben heruntergedreht. Früher hatte der Bauer ein „Mostlschaffel“, indem die Weintrauben mit dem „Mostl“ zerstampft wurden. Die Maische schüttete man in „die Boding“. Ist diese voll, so gießt der Bauer die Maische in die „Load“. Damit kein Tropfen daneben rinnt, steckt er in die Öffnung des Fasses den großen Maischhut, der wie ein Trichter ausschaut.

Bricht die Dämmerung herein, so wird Feierabend gemacht. Vom Kirchturm erklingt die Abendglocke, der große Vollmond steigt im fernen Osten gleich einer roten Feuerkugel in die Höhe und überschüttet das Hügelland mit seinem fahlen Schimmer. Die Männer schieben die „Schoßkarre“ (= Holzrinne ) zur Load und leeren den Inhalt aus. Dieses „Überwerfen“ ist keine leichte Arbeit, da Kraft und Geschicklichkeit notwendig sind. Am gebräuchlichsten sind heute die Spindelpressen, doch findet man vielfach noch in größeren

Kellern die mächtigen Steinpressen, die in weinreichen Jahren verwendet werden. Der „Stock“, den man kunstgerecht aufstellt, wird mit eisernen Reifen zusammengehalten. Zwei- oder dreimal werden die Trauben gepresst; der Most rinnt in den „Grand“ und wird von hier in den Keller geleitet. In einer Röhre fließt der süße Tropfen durch den „Gießkor“ sofort in das Fass. Hier beginnt er nach einigen Tagen zu „arbeiten“ (gären). Der „Dunst“ entweicht durch eine Röhre; manchmal wird er mit einer „Dunstwinder“ aus dem Keller entfernt.

Zur Lesezeit gibt es in der Kellergasse viel Arbeit. Da kommen Fuhrwerke aller Art angefahren: Der Kuh- und der Rossbauer, der Weinhändler mit seinem Kraftwagen, Gastwirte von Wien erscheinen, um den Most oder den Sturm sofort zu kaufen. Die Weinsensale eilen geschäftig von Keller zu Keller. Da wird gehandelt, gefeilscht, gelobt und getadelt; der Käufer will den Preis herabdrücken, der Bauer geht von seiner Forderung nicht um einen Groschen ab.

Vor den Kellern liegen große Haufen Treber, die noch andere Verwertung finden.

Ist die Lese gut vorüber, so fährt eines Tages der Bauer hinaus und holt aus dem Weingarten den „Tatermann“, die „Sturnschrecken“ und „Windratschn“ nach Hause – das „Hoam rama“ nennt man es. Die Keller- und Pressgeräte werden gewaschen und gut versorgt in einem Winkel des geräumigen Presshauses gelagert. Die Weingärten sind jetzt frei. Arme Kinder laufen hinaus und sammeln die „Lesnegerln“ das sind Trauben, die übersehen wurden und am Stock hängen bleiben.

Die Weinstecken zieht man nicht mehr im Herbst heraus; sie bleiben in der Erde. Wird der Weingarten nicht gedüngt, so ackert der Bauer mit einem Pflug die Erde zwischen den Weinstöcken um. Der Dünger wird auf Wagen zum Weingarten geführt und in Butten hineingetragen. Auf 8 Stock rechnet man eine Butte Stallmist. Neben dem Düngerhaufen steht die hölzerne „Mistkraxn“, auf die der Arbeiter seine Butte stellt.

Im Winter ruht die Arbeit, erst in der Fastenzeit beginnt sie von neuem: Veredeln, Rebenschneiden und Fastenhauen. Treiben die Stöcke, so erfolgt das erste Spritzen mit Schwefelkalkbrühe und das Jodscheren. Der Gebrauch der Spritzbutte ist heute allgemein, vor 40 Jahren nahm der Hauer einen größeren Pinsel dazu und bespritzte die Weinblätter. Im Juni ist der Weingarten zu jäten, die Reben werden mit Stroh angebunden und mit Kupfervitriol bespritzt. Im Juli und August kommt das Abstutzen und Überbinden der langen Reben und das Ausstreifen (= Weintrauben ausräumen, dass sie frei hängen). Vor der Lese wird der Weingarten noch einmal mit der „Schären“ vom Unkraut befreit.

Hat ein Bauer im Hause Mietparteien, so müssen diese statt des Geldzinses einen Weingarten – in der Regel 3000 Stock – bearbeiten, doch das Spritzen besorgt der Bauer selbst. Schwierig ist das Aufbinden und Abräumen, denn da kriechen die Leute „auf allen Vieren“ und schwitzen in der Hitze wie ein Firmgöd. Viel Arbeit erfordert ein Weingarten und nicht immer erhält der Hauer seinen verdienten Lohn. Während man in der Landwirtschaft die Handarbeit vielfach durch Maschinen ersetzt, ist das beim Weinbau unmöglich.

Handschriftliches Konzept von Franz Thiel