

# Der Weinbau im Kanton früher und heute

## Die Autoren

**Markus Hardegger**, Jahrgang 1957, aus Gams, hat im Jahre 1985 an der Ingenieurschule Wädenswil sein Studium als Ingenieur HTL Obst- und Weinbau abgeschlossen. Danach arbeitete er als Obst- und Rebbauberater im Thurgau. Seit dem Jahr 1989 führt er als Rebbaubaukommissär die Kantonale Zentralstelle für Weinbau und unterrichtet ein Teilpensum an der Landwirtschaftlichen Schule Rheinhof, Salez.

**Stefan Sonderegger**, Jahrgang 1958, aus Heiden AR, hat an der Universität Zürich Geschichte, Deutsch und Kunstgeschichte studiert und danach im Stadtarchiv (Vadiana) St.Gallen gearbeitet. Er hat eine Doktorarbeit über Landwirtschaft in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz geschrieben, in welcher der damalige Weinbau ausführlich behandelt wird. Zur Zeit arbeitet er mit an der Herausgabe der ältesten Gesetzessammlungen der Stadt St.Gallen.

Der Weinbau im Kanton St.Gallen fasziniert durch seine Vielfalt. Im Mündungsgebiet des Jungen Rheins, an den Südhängen der Voralpen, finden wir die ersten der 30 Weinbaugemeinden. Die Weinbaudörfer reihen sich rheintalaufwärts entlang der Bergflanken bis an die bündnerische Grenze. Die markanten Oberländer Weinbaudörfer finden wir hauptsächlich im Seetal. Weitere traditionelle Gebiete erstrecken sich entlang des Zürichsees um Rapperswil. Seit altersher wachsen in den Gemeinden Wil - Bronschhofen mehrere hundert Rebstöcke.

In diesen vier Regionen werden heute 182 Hektaren Reben angebaut. In der grössten Weinbaugemeinde, in Berneck, stehen stolze 38 Hektaren Reben. Die kleinste Weinbaugemeinde mit einer Rebfläche von 0,1 Hektaren, d.h. mit rund 500 Rebstöcken, ist Rheineck.

Die dominierende Sorte ist mit über 80% Anteil der Blauburgunder. Daneben finden wir mit einem beachtlichen Anteil von 14% die RieslingxSylvaner-Reben. Traditionellerweise werden auf einer geringen Fläche alte Rebsorten wie Räuschling, Gewürztraminer und Pinot gris angebaut. In jüngster Zeit sind neuere Spezialitäten wie Chardonnay, Kerner usw. sehr gefragt.

Der st.gallische Rebbaubau hat sich in den letzten hundert Jahren stark verändert. Seit Anfang 1800 nahm die Rebfläche

stetig ab. Im Jahre 1893 wurden in 42 Weinbaugemeinden noch 568 Hektaren angebaut. Diese Rebfläche verteilte sich auf über 2000 Rebbesitzer. 1907 schieden vier weitere Weinbaugemeinden aus, nämlich Schmerikon, Uznach, Steinach und Gams. Damit reduzierte sich das Rebareal auf 418 ha. Nach einem weiteren starken Rückgang wurden 1926 noch 212 ha Reben gezählt (Zeller 1928).

Welches sind nun die Gründe, die zu diesem massiven Rückgang führten? In erster Linie wurde die ungenügende Produktivität verantwortlich gemacht. Durch die Eröffnung der Arlberg- und Gotthardtunnels gelangten grosse Mengen billiger Südländer Weine in unsere Gegend. Die zunehmende Industrialisierung entzog dem Rebbaubau, der mit den in der Industrie bezahlten Stundenlöhnen nicht Schritt halten konnte, die Arbeitskräfte. Zudem traten um die Jahrhundertwende erstmals die gefährlichen Reberkrankheiten auf, die teilweise ganze Ernten vernichteten. So zerstörte der Falsche Mehltau im Jahre 1906 den grössten Teil der Buchberger Trauben. Aber auch Fäulnis, oft verursacht durch einen Rebschädling, trat in ungeahnter Masse auf. Im Jahre 1901 gingen in Thal bis 75% der Ernte durch Fäulnis verloren (Schelling 1966). Glücklicherweise trat in den st.gallischen Rebbergen die Reblaus nicht auf, die andernorts ganze Reblandschaften vernichtete.

Bis in die späten 50er Jahre konnte sich der Rebbaubau einigermaßen halten. Die katastrophalen Frostschäden von 1955 und 1956 entmutigten viele Rebbaubauern. In etlichen Weinbaugemeinden wurden ganze Rebberge gerodet. Die Rebfläche verminderte sich bis auf 132 Hektaren.

In den vergangenen drei Jahrzehnten haben innovative Rebbaubauern den St.Galler Weinbau wieder zu aktivieren versucht. Durch Zusammenlegen von Rebparzellen, durch einzelne grössere Rebergmeliorationen und durch die verstärkte Selbstvermarktung gelangte der St.Galler Weinbau zu neuer Blüte. Heute finden wir rund 30 grössere Betriebe, die Rebbaubau mit Selbstkelterung, Gastronomie oder Weinhandel betreiben. Diese gut ausgebildeten Fachleute veredeln die allermeisten Trauben zu unseren kräftigen, fruchtigen St.Galler Weinen. Für viele Landwirte des Rheintals und des Oberlandes gehört die Rebkultur zu einem nicht unbedeutenden Betriebszweig innerhalb des Landwirtschaftsbetriebes. Die vielen Nebenerwerbs- und Hobbyrebbauern erfüllen in unserem Kanton eine wichtige Funktion. Einerseits bewirtschaften diese motivierten Feierabend-Rebbauern unrentable Parzellen, andererseits liegt es auch im volkswirtschaftlichen Interesse, dass unsere Landschaft durch die zahlreichen gut gepflegten Rebhänge bereichert wird.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus im Spätmittelalter und heute

# Volkswirtschaftliche Bedeutung

**Die zunehmende Nachfrage nach Wein in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts führte zu einer Verbesserung der Produktivität und einer Ausweitung der Anbauflächen im Weinbau. Zwar macht der Weinbau mit rund sieben Millionen Franken nur ein kleiner Teil des landwirtschaftlichen Rohertrages insgesamt aus. Dennoch nimmt dieser Betriebszweig vor allem Dank hoher Qualität in der St.Galler Volkswirtschaft einen wichtigen Platz ein.**

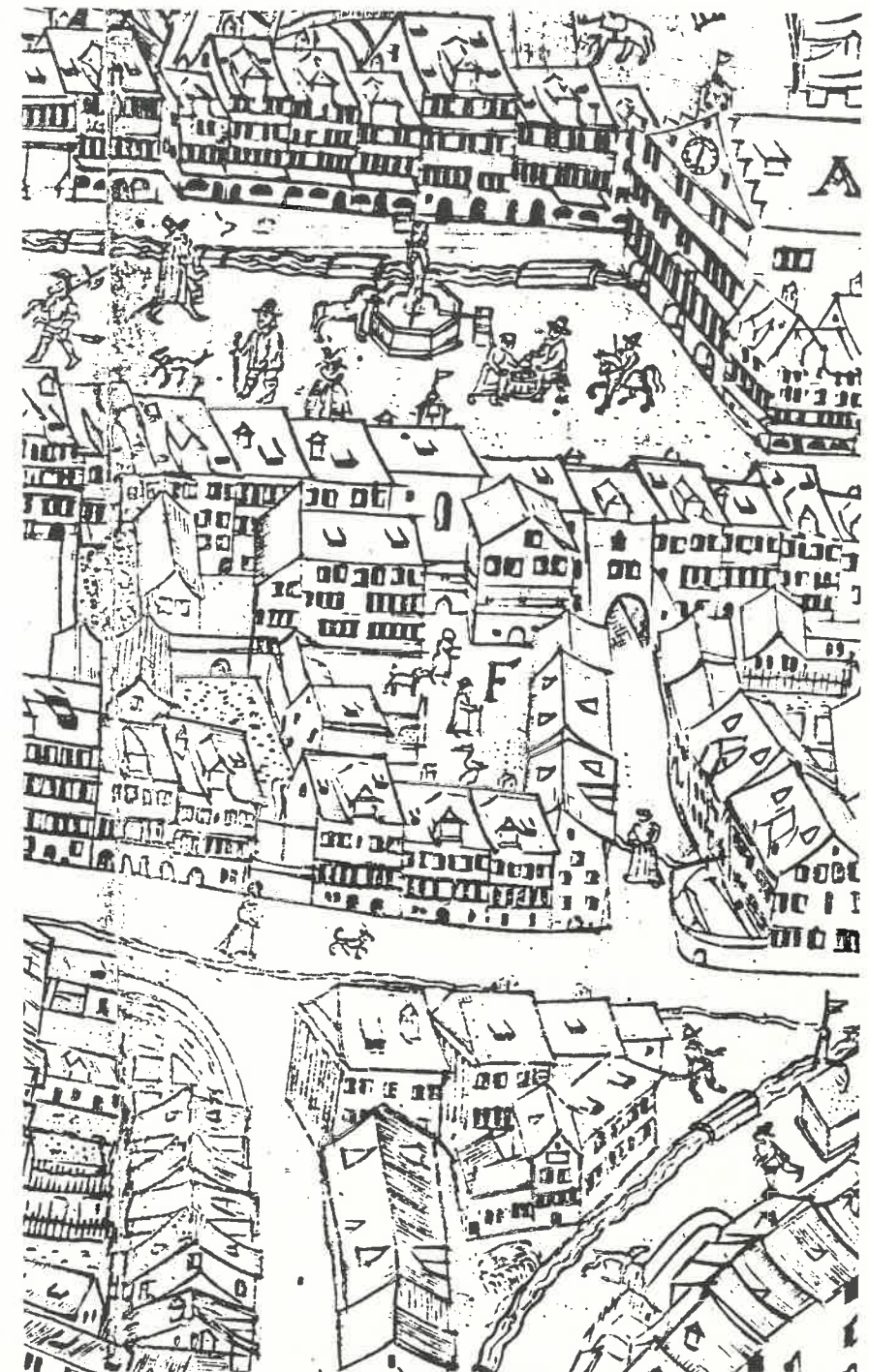
Die Ausdehnung des Weinbaus im Spätmittelalter in unserer Region hängt zusammen mit gesamteuropäischen Entwicklungen: Das 14. und 15.

von Markus Hardegger  
und Stefan Sonderegger

Jahrhundert waren geprägt von tiefgreifenden Veränderungsprozessen. Die Ursachen werden in demographischen und wirtschaftlichen Entwicklungen gesehen, die Folgen für die Landwirtschaft hatten: In weiten Teilen Europas war es bis zu Beginn des 14. Jahrhunderts zu einem starken Bevölkerungswachstum mit damit verbundenem Landesausbau gekommen. Dadurch wurden die natürlichen Ressourcen überbeansprucht. Der Druck der wachsenden Bevölkerung auf die knapper werdenden Böden dehnte den Ackerbau auf weniger geeignete Flächen aus. Die Ernährung der Bevölkerung wurde immer schwieriger; es folgten in Jahren mit schlechten Ernten Hungersnöte und schliesslich 1349/50 die grosse Pest, welche in bestimmten Gegenden bis zu einem Drittel der Bevölkerung dahingerafft haben soll. Dadurch wurde eine neue Situation geschaffen. Der Bevölkerungsrückgang hatte einen Rückgang der Getreidenachfrage und somit den Zerfall der Getreidepreise und allmählich einen Rückgang des Getreidebaus zur Folge. Qualitativ schlechtere Ackerflächen wurden wieder aufgegeben, verbuschten oder verwaldeten und wurden vermehrt dem Vieh überlassen. Dadurch gewannen extensive landwirtschaftliche Produktionsformen wie die Viehhaltung wieder an Bedeutung.

Neben dieser Extensivierung der Landwirtschaft zeigten sich aber vor allem in der näheren Umgebung von Städten eine Zunahme landwirtschaftlicher Aktivitäten auf gegebener Fläche, also Intensivierungen. Diese betrafen in erster Linie Sonderkulturen wie den Weinbau, den Anbau von Gewerbpflanzen (Flachs, Hanf usw.), Gemüse und Obst.

Der Spitalkomplex in der Ansicht der Stadt St.Gallen von Melchior Frank, 1596. (Stadtarchiv 'Vadiana', St.Gallen)



Die Ausdehnung des Weinbaus im Rheintal im 15. Jahrhundert lässt sich am Beispiel des ehemaligen städtischen Spitals in St.Gallen, des Heiliggeist-Spitals, gut aufzeigen. Das Heiliggeist-Spital St.Gallen wurde 1228 zur Alters- und Krankenversorgung und zur Beherbergung von Kindbette-rinnen gegründet. Mehr und mehr entwickelte es sich zu einem Pfrundhaus, in dem vor allem sozial schwache, ältere Menschen unentgeltlich aufgenommen wurden oder Leute gegen einen bestimmten Betrag eine

# Bernecker Wein aus gutem Hause



**Unsere Weine bereiten immer Freude**

Telefon 071/71 1277 Fax 71 79 12  
Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da.

Pfründe erhielten, die ihnen Unterkunft und Verpflegung im Spital zusicherte. Zum Teil inbegriffen in die Verpflegung war die Verabreichung von Wein bei den Mahlzeiten; daneben verkaufte das Spital noch Wein an Abnehmer in der Stadt. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts wuchs die Nachfrage nach Wein laufend; um diese befriedigen zu können, förderte das Spital zusammen mit seinen Weinbauern im Rheintal mit verschiedenen Massnahmen die Weinproduktion.

Eine Möglichkeit dabei war die Erweiterung der Nutzflächen durch Kauf von Rebgrütern oder Neuanlagen, eine andere die Verbesserung der Produktivität. Zum Beispiel wurden Bäume in den Rebbergen entfernt, die mit ihrem Schattenwurf die Besonnung der Reben beeinträchtigten und mit ihrem Wurzelwerk das Wachstum negativ beeinflussten. Höhere Ausgaben für die Düngung und Erdenreue sowie für die Rebstecken sind Hinweise, dass durch Erweiterung der Nutzflächen und/oder sorgfältigere Bewirtschaftung die Weinproduktion gesteigert wurde.

### Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus in der Gegenwart

Der Weinbau nimmt in der St.Galler Volkswirtschaft einen wichtigen Platz ein, obwohl der Endertrag mit

jährlich rund sieben Millionen Franken nur einen kleinen Teil des landwirtschaftlichen Rohertrages insgesamt ausmacht. Der Weinbau hat sich in den letzten Jahrzehnten vom Betriebszweig innerhalb des landwirtschaftlichen Betriebes je länger je mehr zu einem eigenständigen Produktionszweig gemauert.

Wohl finden wir auch heute noch einige Landwirtschaftsbetriebe, die Weinbau betreiben. Im Zeitalter von Milchkontingentierung und gesättigten Märkten gewinnt die Diversifizierung wieder an Bedeutung. Die Spezialisierung innerhalb der Landwirtschaft hat mit sich gebracht, dass etliche ehemals gemischtwirtschaftliche Betriebe mit Milchvieh, Ackerbau und Weinbau sich ganz dem Weinbau verschrieben haben. Diese sogenannten Selbstkelterbetriebe vermochten durch Zukäufe oder Zupacht ihre Produktion ganz auf Weinbau auszurichten. Die Kelterung der eigenen Weine ist der ganze Stolz dieser risikofreudigen und unternehmerisch denkenden Betriebsleiter. In jeder grösseren Weinbaugemeinde finden wir einen oder mehrere solche Kelterbetriebe.

Der Weinhandel hat in unserer Gegend Tradition; wir finden mehrere ältere Weinhäuser. Diese Handels- und Kelterbetriebe haben heute zum

grossen Teil die Funktion des früher so wichtigen Heiliggeist-Spitals übernommen. Hunderte von grösseren und kleinen Rebbaubetrieben liefern ihnen jährlich den Traubenertrag ab. Als Traubenaufkäufer, oft auch noch mit Eigenproduktion, wird der Weinhandel auch in Zukunft von Bedeutung sein.

Die Weinbaugenossenschaften, früher noch in vermehrter Masse anzutreffen, erfüllen auch heute noch eine wichtige Funktion. Es zeigt sich aber wie überall, dass sich die Aufgaben ständig ändern. Das laufende Anpassen an die aktuellen Marktbedürfnisse, das sich beispielsweise durch moderne Flaschenformen oder neue Etiketten ausdrücken kann, erfordert besonderes Geschick der Verantwortlichen.

Für alle Marktteilnehmer, seien es Selbstkelterer, Weinhändler oder Genossenschaften, gilt, dass bei der Qualität der Weine kein Kompromiss gemacht werden kann. An Vergleichsgustationen im Kanton und auch auf nationaler Ebene darf immer wieder mit Freude festgestellt werden, dass unsere Weine eine hohe Qualität aufweisen.

Die Tabelle unter stammt aus dem Archiv der Kant. Verwaltungsbibliothek.



PRIVATVERKAUF  
DER WEINKELLEREI  
SCHIESS  
9430 ST. MARGRETHEN

Tel. 71 11 41 Fax 71 43 70

**Weingut Schmidheiny**  
Schloßstrasse 211 9435 Heerbrugg  
Tel. 071/72 82 13 Fax 071/72 76 53



**Heerbrugger Rebhof**  
Flaschenweine aus Integrierter Produktion (IP)  
Heerbrugger RieslingxSyvaner  
Heerbrugger Elbling  
Heerbrugger Winzersekt (Flaschengärverfahren)  
Heerbrugger Oeil de Perdrix (Rosé)  
Heerbrugger Blauburgunder  
Balgacher Oberwingert (Blauburgunder)  
Heerbrugger Blauburgunder Barrique

Verkauf: Jeden 1. Samstagvormittag im Monat von 9.00-12.00 im Torkel, oder nach tel. Vereinbarung.

## Grösse der Parzellen

laut Rebbuch vom Jahre 1898.

Tabelle XIV.

N.	Gemeinde	Flächeninhalt des Reblandes Ar	Zahl der Parzellen	Zahl der Parzellen à										Durchschnittsgrösse pro Parzelle Ar			
				0-1 Ar	1-5 Ar	5-10 Ar	10-20 Ar	20-30 Ar	30-40 Ar	40-50 Ar	50-100 Ar	1-2 ha	2-3 ha		3-4 ha		
1	Mörschwil	28,00	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	28,00
2	Goldach	609,133	50	—	15	14	12	4	4	—	1	—	—	—	—	—	12,18
3	Steinach	225,47	21	—	7	6	6	1	—	—	1	—	—	—	—	—	10,74
4	Berg	198,00	7	—	—	4	—	—	2	—	1	—	—	—	—	—	28,29
5	Unterögggen	36,00	3	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	12,00
6	Rorschacherberg	307,40	38	2	18	11	4	1	1	—	1	—	—	—	—	—	8,09
7	Thal	6,128,30	601	2	121	241	182	44	6	1	4	—	—	—	—	—	10,10
8	Rheineck	425,70	68	7	22	26	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6,45
9	St. Margrethen	755,31	67	2	12	26	20	3	2	1	1	—	—	—	—	—	11,47
10	Au	1,847,01	231	2	100	85	37	5	1	—	—	—	—	1	—	—	8,00
11	Berneck	5,214,01	653	—	232	287	110	11	6	4	1	2	—	—	—	—	7,99
12	Balgach	4,321,07	777	11	472	240	45	3	—	2	2	—	—	—	—	—	5,56
13	Rebstein	2,714,51	420	—	160	191	46	1	1	1	—	—	—	—	—	—	6,46
14	Marbach	1,869,52	360	2	211	128	15	3	1	—	—	—	—	—	—	—	5,20
15	Altstätten	5,875,99	699	3	228	341	104	15	3	1	4	—	—	—	—	—	8,11
16	Sennwald	1,00	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,00
17	Ganis	8,00	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8,00
18	Grabs	189,45	5	—	—	—	2	1	—	—	1	—	—	—	—	—	37,89
19	Buchs	8,00	3	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,67
20	Sevelen	479,00	268	89	171	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,79
21	Wartau	2,573,18	837	91	622	100	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	3,07
22	Sargans	2,123,43	337	9	178	102	35	7	3	—	1	—	—	—	—	—	6,30
23	Vilters	335,78	157	27	121	7	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,16
24	Ragaz	737,75	72	—	30	25	9	1	3	1	9	—	—	—	—	—	10,45
25	Pfäfers	190,00	23	1	10	8	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	8,26
26	Mels	3,221,93	597	26	369	143	52	5	3	2	3	—	—	—	—	—	5,40
27	Flums	513,344	78	1	47	18	8	2	—	—	—	—	—	—	—	—	6,58
28	Wallenstadt	2,601,37	214	3	46	69	64	15	10	3	4	—	—	—	—	—	12,16
29	Quarton	553,88	53	4	18	10	12	0	1	2	—	—	—	—	—	—	10,44
30	Amden	89,00	15	—	8	4	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5,93
31	Weesen	840,00	38	—	6	20	5	1	1	—	2	—	—	—	—	—	22,10
32	Uznach	36,00	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	36,00
33	Schmerikon	214,00	16	—	3	5	7	—	—	—	1	—	—	—	—	—	13,38
34	Rapperswil	62,00	9	3	4	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	6,89
35	Jona	4,528,00	235	—	44	61	58	32	17	7	11	4	1	—	—	—	19,37
36	Eschenbach	421,54	32	1	7	6	13	4	—	—	1	—	—	—	—	—	13,16
37	Wil	1,143,00	52	—	5	3	25	8	6	—	5	—	—	—	—	—	21,98
38	Bronschhofen	1,011,00	70	—	2	28	23	11	5	1	—	—	—	—	—	—	14,44
39	Zuzwil	905,00	59	—	1	18	30	6	21	—	—	—	—	—	—	—	15,34
	Total	53,343,176	7,169	286	3,308	2,234	970	195	81	31	49	12	3	—	—	—	7,44



## Die Arbeiten im Rebberg

**Der Unterhalt der Rebberge und die Verarbeitung der Trauben bringt Arbeit rund um das Jahr. Wo dies möglich war, wurde die frühere Handarbeit durch Mechanisierung ersetzt. Diesen Bemühungen waren und sind aber in unseren Steillagen enge Grenzen gesetzt. Ein grosser Teil der Rebarbeiten muss auch heute noch von Hand ausgeführt werden, was zu entsprechend hohen Produktionskosten führt.**

Mit Angaben aus der Literatur und aus den Quellen ist ein Überblick über die verschiedenen Tätigkeiten in der damaligen Weinproduktion zu gewinnen. Arbeitsgeräte zur Bearbeitung des Bodens waren äusserst einfach; sie beschränkten sich auf hackeähnliche Instrumente. Hinzu kamen Transportmittel für Mist oder Erde, die je nachdem den Bauern selber gehörten oder vom Lehensherrn gestellt wurden. Die Arbeit im Weinbau lässt sich in drei Phasen unterteilen: Vorbereitungen im Rebberg, Unterhalt der Reben und Verarbeitung der Trauben, Transport des Weines vom Produktions- zum Verbrauchsort.

Die ersten Vorbereitungsarbeiten im Rebberg begannen bereits nach der Traubenlese und der Kelterung, und zwar mit dem Ausziehen der Rebstängel. Damit wollte man die Holzstängel vor der Verwitterung und dem Verfaulen schützen. Ebenfalls zu Beginn der

neuen Saison musste periodisch an die Erneuerung der Reben bzw. an ganze Neubepflanzungen gedacht werden. Die früher übliche Methode zur Aufzucht von Jungreben war diejenige mit Ablegern bzw. des Vergrubens; letztere war vor allem in der Ostschweiz und im Wallis verbreitet. Ableger sind einjährige in den Boden gelegte Ruten, die vorerst nicht vom Stock getrennt werden. Das Abtrennen vom Mutterstock geschieht frühestens nach zwei Jahren, sobald die neue Rebe genügend eigene Wurzeln gebildet hat. Die Vermehrung mit Vergruben ist ähnlich wie diejenige mit Ablegern, doch wird anstelle eines einzelnen Triebes der ganze Stock in den Boden gelegt, wobei einige Ruten herausragen. Diese Arbeiten waren mühsam, vor allem das Graben. Hier wurden vermutlich, wie beim Erdtragen, Misten und der Traubenlese, vom Weinbauern temporäre Arbeitskräfte eingesetzt.

*Nach der strengsten Winterkälte wird mit dem Rebschnitt begonnen.*

Eine andere Arbeit, die noch im Spätherbst oder im Winter und Frühjahr verrichtet werden konnte, war das Misten. Ebenfalls in diese Zeit gehörte je nach Notwendigkeit das Putzen sowie das Flickern der Weinbergmauern und das Entfernen von Steinen aus den Weinbergen. Wenn die Arbeiten in den Rebbergen durch Schnee oder Frost behindert wurden, konnten Vorbereitungs- oder Flickarbeiten am Arbeitsgerät, im Keller, bei der Trotte usw. vorgenommen werden. Hinzu kam das Rüsten der neuen Stöckel.

Ende Winter oder Anfang Frühling folgte eine arbeitsaufwendige und mühsame Betätigung, nämlich das Lockern, Umgraben und Erneuern der Erde um die Weinstöcke herum, das sogenannte Karsten. Das «Erdtragen» in die Weinberge war nötig, weil durch die Erosion das ganze Jahr hindurch ein grosser Teil der Erde abgeschwemmt wurde; diese musste mit neuer, mühevoll herbeigeschaffter Erde, eventuell noch mit Sand oder Schlamm ersetzt werden. Gleichzeitig mit diesen Arbeiten konnte gedüngt werden: Mist wurde der Erde beigegeben und um die Weinstöcke verteilt. Um die Erosion einzudämmen,



*Das Anbinden der Ruten mit Weidenhösslingen wird nur noch selten gemacht. Heute werden die Ruten meist mit einem feinen Draht, der mit Jute umwickelt ist, angebunden.*

wurden ebenfalls im Winter oder Frühjahr, d.h. noch zu Beginn der neuen Saison, Wassergräben um die Reben gezogen, um das Regenwasser gesammelt und konzentriert aus den Weinbergen abzuleiten.

Ende Winter folgte dann der Schnitt, die erste und zugleich wichtigste Unterhaltsarbeit am Rebstock. Von diesem Arbeitsgang hing ein Grossteil der Qualitätsbildung ab. Das Schneiden bezweckte die Erhaltung eines dem Anbausystem entsprechenden Stockgerüsts, die Regulierung der Triebkraft des Stockes, die Ertragsregulierung, die Beschränkung auf eine Anzahl Triebe und die günstige Triebstellung für die Assimilationstätigkeit der Blätter. Ein zu sparsam vorgenommener Schnitt kann die Qualität des Weines erheblich beeinträchtigen; es ist deshalb wichtig, das richtige Verhältnis zwischen Ertrag und Qualität zu finden. Offen bleibt, wie weit diese Zusammenhänge bereits bekannt waren.

Im Frühling wurden die Stöckel – oder zumindest die fehlenden und zu erneuernden – wieder eingesetzt, worauf das «Bognen» der Schosse folgte. Es konnte bei Rebstämmen erst von dreijährigem Alter vorgenommen werden. Gleichzeitig oder kurz danach begann das sogenannte «Erlesen», d.h. das erste Laubwerk. Dieses bestand darin, jene Triebe zu entfernen, welche den Weinstock zu stark und unnötig belasteten. Für das 18. und 19. Jahrhundert wird mancherorts auch noch das «Läubeln», das Abnehmen der Blätter vor allem im nahen Bereich von Schösschen, erwähnt. Obwohl die-



*Das Ausbringen von organischen Düngern wie Mist war früher eine sehr strenge Arbeit. Oft musste mit diesen Kränzen die abgeschwemmte Erde wieder hinaufgetragen werden.*

se Massnahme von theoretisch-fachlicher Seite als unnützlich und sogar als schädlich für die Traubenreife angesehen wurde, setzte sich diese Ansicht nicht durch. Im Gegenteil, durch das Entfernen der Blätter erhoffte man sich erhöhte Sonnenbestrahlung, verkannte dabei aber die Aufgabe der Blätter als Produzenten von Zucker, Säuren und anderen Stoffen.

Im Laufe des Sommers mussten noch weitere Unterhaltsarbeiten ausgeführt werden, so beispielsweise das Anheften und Anbinden der Reben an die Stöckel, unter Umständen ein erneutes Umgraben der Erde, das Entfernen von Unkraut und weitere Laubarbeiten. Im August wurden die Arbeiten in den Rebbergen in der Regel abgeschlossen; man erwartete die Traubenlese und belegte die Weinberge mit dem Bann.

Ende September oder Anfang Oktober begann mit der Lese der eigentliche Hochbetrieb im Rebberg. Es handelte sich um den intensivsten Arbeitsgang; zudem lief dieser Prozess parallel zur Kelterung, musste also zeitlich auf den Betrieb der Trotten abgestimmt werden. Ähnlich den ersten Vorbereitungen (Erdtragen z.B.) handelte es sich bei der Weinlese und der Traubenkelterung um eine Arbeit, bei der am meisten zusätzliche Arbeitskräfte eingestellt wurden; die handschriftlichen Quellen halten dies in Form von Lohnzahlungen («torgellon») fest.

Die letzte Arbeit, an welcher der Bauer als Produzent des Weines noch beteiligt war, bildete der Transport vom



*Im März, also noch vor dem Austrieb, musste der Rebberg das erste Mal gehackt werden. Diese mühsame Arbeit wurde im Sommer nochmals zwei- bis dreimal durchgeführt.*

Produktions- zum Verbrauchsort, in unserem Fall vom Rheintal nach St.Gallen.

Ein Teil dieser Arbeiten gehörte zu denen, die von jedem Bauern selber organisiert und durchgeführt werden konnten, ein anderer Teil jedoch bedurfte der gegenseitigen Absprache und wurde gemeinsam verrichtet. Zu letzteren konnten beispielsweise die Erstellung und der Unterhalt von Wegen, Zäunen und Wasserabläufen gehören. In Gebieten mit zahlreichen ineinander verschachtelten Weingärten verschiedener Besitzer war es unumgänglich und sinnvoll, solche Arbeiten nicht nur zeitlich aufeinander abzustimmen, sondern allenfalls gemeinsam auszuführen. Wie beim Getreidebau war es auch beim Weinbau nötig, zum Schutz die Kulturen ab einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Bann zu belegen. Dieser richtete sich nach dem Beginn der Reifung; je nach Gegend und Witterung wurden Ende August oder Ende September die Rebberge geschlossen, d.h. mit einem Verbot oder einer Beschränkung der Begehung belegt.

### Die Arbeiten im Rebberg heute

Ein grosser Teil der Rebarbeiten ist auch heute noch Handarbeit. Wo es aus topografischen Gründen möglich ist, wird heute versucht, Handarbeit durch Mechanisierung zu ersetzen. Dabei sind in unseren typischen Steillagen dem Mechanisierungsgrad enge Grenzen gesetzt. Für das Überleben des Rebbaues wird es in Zukunft noch wichtiger sein, dass die allgemein bekannte, teure Handarbeit durch eine



Wimmet der Blauburgunder-Trauben.



verstärkte Mechanisierung wettgemacht werden kann. Unser Weinbau hat nur eine Chance, wenn er längerfristig zu kostendeckenden Preisen betrieben werden kann.

Im langjährigen Mittel lassen sich die Produktionskosten durch den Verkauf der Trauben kaum decken. Bedingt durch das steile Reb Gelände weist der Kanton St.Gallen die höchsten Werte auf. Im Jahre 1991 musste mit Produktionskosten von Fr. 43 000.— gerechnet werden. Die Handarbeitskosten schlagen mit einem Anteil von 43% am meisten zu Buche. Weitere wichtige Positionen sind Amortisation und Zinsen sowie Maschinen und Hilfsstoffe.

Die Handarbeitskosten lassen sich in folgende Arbeitsabläufe einteilen:

**Rebschnitt:**

Je grösser der Weinbaubetrieb ist, desto früher muss mit dem Schnitt begonnen werden. Die Reben sollten bis spätestens zum Beginn des Austriebes geschnitten sein.

**Anbinden:**

An feuchten, regnerischen Märztagen werden die Rebtriebe am Bindedraht befestigt. Das Anbinden bei feuchter Witterung hat den Vorteil, dass die Rebtriebe beim Biegen nicht brechen.

**Erlesen:**

Sobald die Gefahr der Frühjahrsfröste vorüber ist, wird die Schosszahl reguliert. Meist sind es fleissige Frauenhände, die schwache und schlecht ernährte Jungschosse entfernen.

**Einschlaufen:**

Je nach Wachstum der Rebschosse muss Anfang Juni eine Anzahl Triebe in die Drähte geschlauft werden, da

Das Erlesen der Rebe ist eine wichtige, ertragsregulierende Arbeit.



Traubenwache im Herbst.

mit sie nicht durch Unwetter abgebrochen werden.

**Laubarbeiten:**

Die Reblüte fällt bei uns meist in die zweite Junihälfte. Zu diesem Zeitpunkt beginnen auch die Geiztriebe zu wachsen. Aus jeder Blattachsel drängt sich ein neuer Trieb ans Licht. Diese Geiztriebe erfüllen eine wichtige Aufgabe als Zuckerlieferanten für die Trauben. Im Bereich der Traubenzone müssen diese Triebe aber entfernt werden, damit die Traube leicht besonnt werden kann. Dies führt zusammen mit dem Entfernen der älteren Blätter zu einer Verbesserung der Reifebedingungen.

**Gipfeln:**

Darunter versteht man das Abschneiden der Triebspitzen oberhalb des obersten Drahtes. Das Gipfeln führt zu einer besseren Besonnung der Laubwand.

Das Gipfeln oder Obenabnehmen erfolgt meist in der ersten Julihälfte.



**Ertragsregulierung:**

Etwa sechs bis acht Wochen vor der Ernte beginnen sich die roten Traubensorten, bei uns hauptsächlich der Blauburgunder, von grün auf rot zu verfärben. Dieser Zeitpunkt des sogenannten Farbumschlages eignet sich bestens für die Ertragsregulierung. Jetzt werden jene Trauben, die in der Reife zurückgeblieben sind, entfernt. Diese Regulierung steigert einerseits die Qualität, indem die Trauben gleichmässig reifen können, andererseits wird auch der Ertrag reduziert.

**Schutz gegen Vögel:**

Mit der zunehmenden Beerenreife wächst auch die Gefahr des Vogelfrasses. Der Weinbauer ist bemüht, mit Vogelschutznetzen, Knallapparaten oder der Traubenwache die Vögel vom Rebberg fernzuhalten.

**Weinlese:**

Die Weinlese wird auch heute noch durch die gemeinderätliche Weinbaukommission bestimmt. Dadurch soll verhindert werden, dass einzelne Rebauern zu früh mit der Lese beginnen. Damit eine möglichst gute Qualität geerntet werden kann, wird oft nur die Vorlese freigegeben.

Was bedeutet die Vorlese? Damit ist das Lesen der reifen und teilweise bereits leicht mit Fäulnis versehene Trauben gemeint. Die angesteckten Traubenteile werden herausgeschnitten und nur die reifen und gesunden Trauben in den Wimmerkübel gelegt. Dieser Vorgang wird Sondern genannt. Gerade das Sondern hat wesentlich dazu beigetragen, dass unsere Weine fruchtig und sortentypisch sind. Ungefähr zehn Tage nach der Vorlese folgt die Hauptlese. In den meisten Fällen wird nun alles Traubengut geerntet.



Weinlese anno dazumal.

Stadtarchiv 'Vadiana' St.Gallen



## Vom Steckling zur veredelten Rebe

**Die Erneuerung der Rebberge mit veredelten Reben verbessert laufend die Produktivität. Das eidgenössische Rebkataster gewährleistet, dass nur in den qualitativ besten Lagen Rebbau betrieben werden kann. Dabei nimmt in jüngster Zeit auch die Vielfalt der Traubensorten laufend zu.**

*Oben: Die Rebschule kurz nach dem Anpflanzen.*

Im Mittelalter entstanden viele neue Rebberge. Ein neuer Rebberg wurde meist mit Stecklingen gepflanzt. Von der gewünschten Rebsorte wurden im Winter die Ruten auf eine Länge von jeweils vier Knospen geschnitten. Im Frühjahr konnten diese sogenannten Stecklinge im neu zu erstellenden Rebberg gepflanzt bzw. gesteckt werden.

Die Erneuerung eines bestehenden Rebberges geschah früher üblicherweise durch das Vergruben (siehe dazu oben).

### Die Rebveredlung als erste biologische Schädlingsbekämpfung

Als gegen Ende des letzten Jahrhunderts die Reblaus ganze Rebbestände vernichtete, war man vorerst machtlos. Tatenlos mussten tausende von Rebauern zusehen, wie ihre Rebstöcke eingingen. Glücklicherweise blieben das Rheintal und das Oberland aber von der Reblaus verschont.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts konnte mit der Veredelung von europä-

ischem Edelreis auf das amerikanische Unterlagenholz die Reblaus bekämpft werden. Rebläuse sind nämlich hauptsächlich Wurzelläuse; sie befallen aber nur wurzelechte Europäer-Reben. Die Erneuerung der Rebberge mit veredelten Reben verbesserte auch die Produktivität im Weinbau. Am Buchberg in Thal entstanden die ersten veredelten St.Galler Reben. Mit Unterstützung des Kantons wurde der Anbau mit veredelten Reben zügig vorangetrieben.

### Das eidgenössische Rebkataster

Der Bund hat im Jahre 1957 das eidgenössische Rebkataster eingeführt. Nur innerhalb dieser Zone dürfen erwerbsmässig Reben angepflanzt werden. Das Rebkataster engt die unternehmerische Freiheit einerseits stark ein, andererseits regelt es, dass nur in den qualitativ besten Lagen Rebbau betrieben werden kann.

**Die Vielfalt der Rebsorten nimmt zu** Seit altersher werden im Rheintal sortenreine Weine produziert. Als beste

Rotweinsorte hat sich der seit zwei Jahrhunderten heimische «Blauburgunder» mit heute über 80% Sortenanteil etabliert.

Die bekannteste Weissweinsorte ist der RieslingxSylvaner. Sie löste einst den Elbling, eine uralte Rebsorte, ab. Heute finden wir in Balgach noch einige 100 Stöcke der Sorte Elbling.

Seit einigen Jahren nimmt die Vielfalt der Traubensorten ständig zu. Mit der Revision der Kantonalen Sortenliste war es möglich, eine breitere Palette an neueren, zum Teil bereits bewährten Rebsorten aufzunehmen. Heute finden wir in verschiedenen Weinbaugemeinden den Chardonnay und den Pinot gris. Am Buchberg in Thal wird neben dem Freisamer und dem Gewürztraminer auch der Kerner angebaut. In Walenstadt wächst am sonnigen Steinhang der Pinot blanc. Am Zürichsee, in der Reblage Höcklistein, stehen wieder eine grössere Anzahl Reben der Sorte Rauschling, einer alten Lokalsorte.

Besonders für den Bio-Weinbau werden die Sorten Maréchal Foch, Léon Millot und Seyval blanc empfohlen. Diese Sorten sind auf den Echten und



10. Weinmonat.  
Man niesset Bildpret, Schnepf, Rabvögel, Hüner, Dauben;  
fellt Bäume, und presset aus den süßen Saft der Trauben.

# Bodenbewirtschaftung und Düngung

**Die Bodenpflege war im Laufe der Jahrzehnte einem dauernden Wandel unterworfen. Im Mittelalter standen die regelmässige Erneuerung der abgeschwemmten Erde und das Düngen mit Mist im Vordergrund. Noch vor 20 bis 30 Jahren war die Erosion der Rebbergböden ein grosses Problem. Mit dem Übergang zum Drahtbau wurden in jüngster Zeit mit gutem Erfolg immer mehr Rebberge begrünt.**

Die grösste Sorge der Bauern beim Unterhalt ihrer Rebberge galt der Beschaffung des Düngers. Ebenfalls im Rebbrief von 1471 wurden die Pflichtenverteilungen erstmals urkundlich festgehalten. Die Abmachung für Berneck lautete folgendermassen: Den Dünger hatten sich der Lehensherr und der Bauer zu teilen. Beim Transport des Mistes in die Rebberge hatte der Lehensherr die hierzu nötigen Transportmittel (Pferde, Wagen) zur Verfügung zu stellen. Der Bauer hingegen war verpflichtet, bei diesen Arbeiten mitzuhelfen. Des Weiteren war der Lehensherr verpflichtet, für diese Arbeiten Lohn zu zahlen. Als Lohnempfänger kommen wahrscheinlich nicht nur der Bauer selber, sondern von diesem angestellte Arbeitskräfte in Betracht, die zusammen mit ihm oder an dessen Stelle diese schwere Arbeit ausführten. Das Abladen des Düngers in den Rebbergen ging zulasten des Bauern.

Der Mist, welcher für die Düngung der Rebstöcke verwendet wurde, musste im Laufe des Jahres gesammelt und zudem rascher ausgebracht werden, wodurch sich die Stickstoffverluste verminderten.

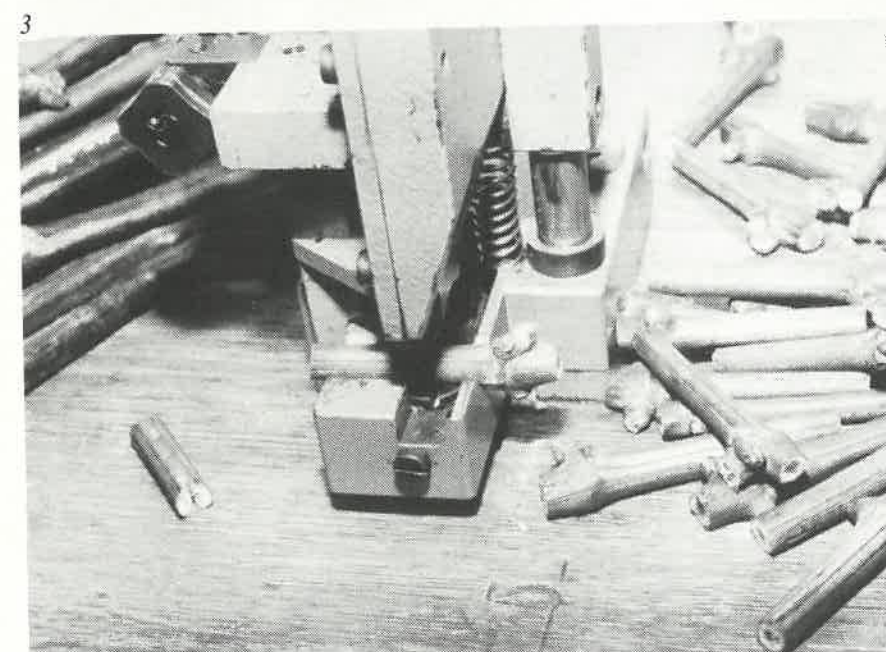
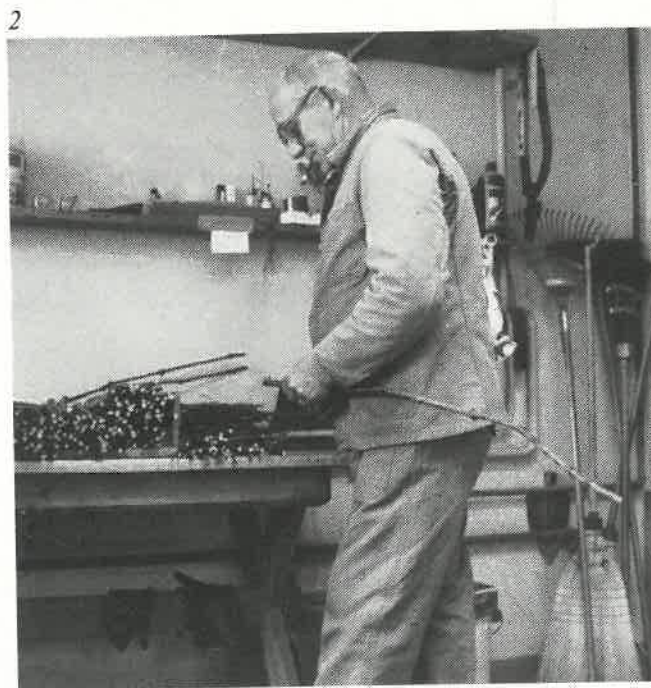
Der Mist, welcher für die Düngung der Rebstöcke verwendet wurde, musste im Laufe des Jahres gesammelt und zudem rascher ausgebracht werden, wodurch sich die Stickstoffverluste verminderten.

*In begrünten Rebbergen wird höchstens noch jede zweite Reihe einmal gehackt. Diese Massnahme fördert die Nährstoffmobilisierung. Bis zur Weinlese ist die gehackte Reihe wieder begrünt.*

Zusätzlich entstehen durch Abschwemmung und Auswaschung des Bodens mit Sickerwasser Nährstoffverluste (vor allem Kalzium und Stickstoff). Darum sollten mehr Nährstoffe zugeführt werden als Ernte und Holz entziehen. Für regelmässige Ernten ist eine bedarfsgerechte Düngung notwendig. Damit die Düngung optimal angepasst werden kann, ist die Entnahme einer Bodenprobe und eine anschliessende Bodenanalyse sehr wichtig. Der wichtigste damalige Dünger war Mist, besonders Kuhmist. Die Funktion des Mistes besteht nicht nur im Zuführen der Nährstoffe. Mist als Dünger wird in der Regel mit Stroh vermischt verwendet; gut verrottetes Stroh ist leicht pflanzenverfügbar und dient den Mikroorganismen als Nahrung. Dadurch wird die biologische Tätigkeit angeregt, was einen günstigen Einfluss auf die Bodenstruktur hat.

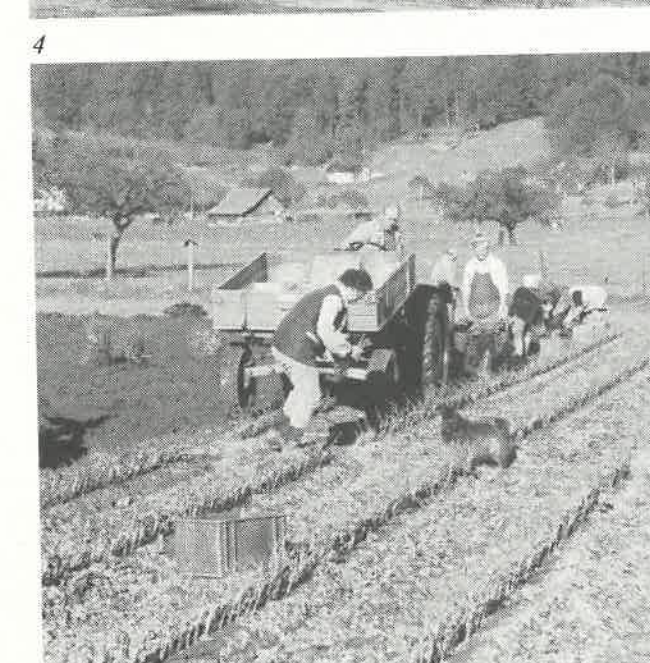
Mist war bis weit in die Neuzeit knapp, weil nicht genügend Vieh überwintert werden konnte. Dies vor allem deshalb, weil das Wiesland zu gering und zu wenig produktiv war, um genügend Winterfutter erzeugen zu können. Erst mit der Einführung der Stallfütte-

Durch die Düngung werden der Rebe mineralische Aufbaustoffe zugeführt. Die wichtigsten Elemente sind nach heutigen agrarwissenschaftlichen Erkenntnissen die Hauptnährstoffe Stickstoff, Phosphor, Kali, Magnesium, Kalzium und verschiedene Mikronährstoffe wie Eisen, Bor, Zink, Kupfer und Schwefel. Vor allem Stickstoff, Phosphat und Kalium begünstigen den Pflanzenertrag. Die Böden enthalten diese Stoffe in unterschiedlichen Mengen. Durch Verwitterung und die Aktivität der Vegetationsdecke findet ein sehr langsamer Aufschluss von Nährstoffen aus dem Gestein und dem Boden statt. Zudem wird durch Mikroorganismen und meteorologische Einflüsse etwas Stickstoff aus der Luft in den Boden eingelagert. Diese Vorgänge sind jedoch so langsam, dass sie nicht ausreichen, die durch die Trauben und das Rebholz entzogenen Nährstoffe zu ersetzen. Diese müssen durch Düngung dem Boden wieder



Falschen Mehltau weniger empfindlich. Verschiedene Rebbaupern haben bereits erste Pflanzungen mit diesen, in den letzten Jahren beinahe in Vergessenheit geratenen Rebsorten durchgeführt.

- 1 Das Unterlagenholz wird in Längen von 120 cm aus Südfrankreich importiert.
- 2 Die Unterlagen werden auf 40 cm abgelängt und kalibriert.
- 3 Die halbautomatische Veredlungsmaschine vereint das Edelreis mit der Unterlage.
- 4 Im Herbst werden die Jungreben ausgeschult.
- 5 Gut gewachsene, kräftige Jungrebe.





Heute wird eine möglichst vielfältige Rebbergsflora angestrebt. Die Dauerbegrünung schützt die steilen Rebhänge vor der Erosion.



Starke Niederschläge verursachen in unbegrünten Rebbergen oft starke Erdabschwemmungen. Glücklicherweise sind heute höchstens noch Junganlagen erosionsgefährdet.

melt und an verschiedenen Orten innerhalb oder in der Nähe der Rebberge gelagert werden. Dazu dienten sogenannte Misthöfen. Es gab Misthöfen, die sich in den Gärten der ansässigen Weinproduzenten befanden und von diesen alleine oder zusammen mit anderen genutzt wurden. So heisst es beispielsweise in einer Urkunde aus dem Jahre 1492, Wilhelm Torgler von Haslach habe dem Junker Ludwig Zollikofer, Bürger von St. Gallen, ein Wegrecht verkauft, und zwar bis hinauf an des Verkäufers Misthöfen. Zollikofer durfte nun sommers und winters den Mist heraufbringen lassen und auf der Misthöfen des Torgler lagern.

Der hohe Wert des Mistes drückt sich zudem in der Sorge der Lehensherren aus, die Bauern hätten für den Unterhalt der ihnen verliehenen Reben eine ausreichende Düngung vorzunehmen. Im Rebbrief heisst es, ein Lehensherr, welcher der Meinung sei, der Bewirtschafteter seiner Reben halte diese «nit in guoten ernen», könne diesem, sofern der Vorwurf berechtigt sei, die Reben wieder wegnehmen. Mit «in guoten ernen han» ist zu einem wesentlichen

Teil die ausreichende und regelmässige Versorgung der Weinstöcke mit Dünger gemeint.

#### Bodenpflege heute

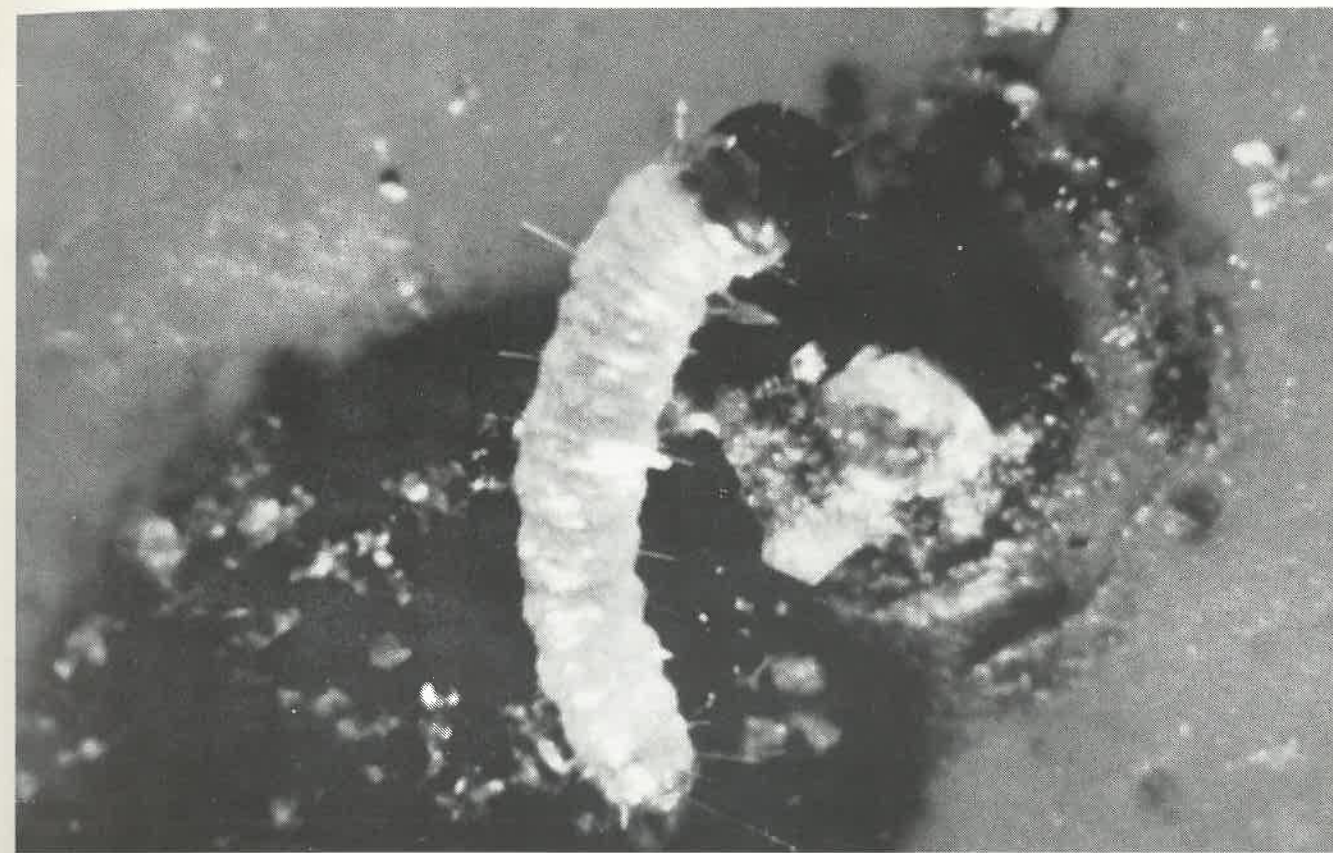
Die Erosion der Rebbergsböden war bis vor wenigen Jahren ein grosses Problem. Vor allem in den 50iger und 60iger Jahren, als die Umstellung vom Stichelbau zum Drahtbau erfolgte, nahmen die Erosionen ständig zu. Der Hauptgrund liegt darin, dass mit dem Drahtbau weniger Rebstöcke gepflanzt wurden. Somit war auch ein geringerer Teil des Rebbergs bedeckt. Die Folge davon war, dass bei früh-sommerlichen Gewittern aus der Rebzeile richtige Bäche mit Erdreich quollen. Das abgeschwemmte Erdreich, seit jeher die wertvollste Erde, musste nun in mühseliger Arbeit wieder hinaufgetragen werden. Es ist leicht aus-zudenken, dass im Verlaufe der Jahr-zehnte oder gar Jahrhunderte eher mehr Erde abgeschwemmt wurde als wieder hinauf gebracht werden konnte. Im Verlaufe der Zeit zeigten sich in etlichen Rebbergen Bodenprobleme. Gerade auf flachgründigen, im Untergrund oft aus Nagelfluh bestehenden Hängen musste teilweise der Rebbau

aufgegeben werden, da bereits der Fels zum Vorschein kam oder die Stichel und Pfähle keinen Halt mehr fanden.

#### Die Dauerbegrünung löst das Problem

Glücklicherweise gehören heute Abschwemmschäden der Vergangenheit an. Mit der Umstellung von Stichelbau auf den Drahtbau war es in vielen Rebbergen möglich, das Gras zu mulchen oder zu mähen. Wohl wurden früher aus arbeitswirtschaftlichen Gründen vielerorts Herbizide eingesetzt. Im Laufe der Jahre erkannte doch mancher Rebbauer die Problematik dieser chemischen Unkrautbekämpfung. Nach und nach erfolgte die Umstellung auf begrünte Rebberge, wo höchstens noch unter den Rebstöcken das Unkraut behandelt werden muss.

Heute wissen wir dank der intensiven Forschungstätigkeit der Forschungsanstalt Wädenswil, dass die möglichst vielseitige Begrünung einen äusserst positiven Effekt auf den Lebensraum Rebbau ausübt.



## Warum braucht es den Pflanzenschutz?

**Aus Amerika eingeschleppte Rebkrankheiten machten gegen Ende des letzten Jahrhunderts Pflanzenschutzmassnahmen notwendig. Mit der integrierten Produktion geht man in der jüngsten Zeit neue Wege in der Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten. Es handelt sich hier um eine neuzeitliche, umweltschonende und qualitätssteigernde Produktionsform.**

Der Pflanzenschutz wurde erst gegen Ende des letzten Jahrhunderts eingeführt. Was war geschehen? Mitte des letzten Jahrhunderts wurden von Amerika zwei Rebkrankheiten eingeschleppt, die den gesamten europäischen Rebbau in eine schwere Krise stürzten. Von Frankreich her breitete sich der Echte und Falsche Mehltau unaufhörlich aus. Der einheimische Rebbau war gegen diese Pilzkrankheiten nicht gewappnet. Tatenlos mussten die Rebbauern zusehen, wie ganze Ernten vernichtet wurden.

Dazu ein Zitat des Thaler Lehrers F. Schelling aus dem Jahre 1906: «Eine wahre Katastrophe brach über unser Rebgebiet ein. Der Falsche Mehltau hat in vielen Parzellen die Ernte um 88 bis 100% vernichtet. Welche Enttäuschung gehegter Hoffnungen. Nicht die Blätter und Schösslinge, nein, die Trauben waren zuerst von diesem Zerstörer befallen worden und zwar so intensiv, dass die Beeren alsbald verdorrten und abfielen und nur noch die leeren Kämme an den Reben hingen.»

Wenn man solche Berichte liest, kann man verstehen, dass die Rebbauern alles unternahmen, um die bis anhin nicht bekannten Krankheiten zu bekämpfen. Mit einer Brühe aus Kupfer und Kalk gelang es mit der Zeit, den Falschen Mehltau und teilweise auch die Fäulnis zu bekämpfen.

Während Jahrzehnten schien die Gefahr gebannt zu sein. Mit der Zeit zeigte es sich aber, dass der ständige Kupfereinsatz die Rebbergsböden belastete. Heute wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf das absolut notwendigste reduziert, da es keinem Rebbauern gleichgültig sein kann, was mit dem Boden geschieht.

#### Neue Wege in der Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten

Was heisst Integrierte Produktion (IP)? In letzter Zeit hört man recht viel von Integrierter Produktion (IP). Die meisten Konsumenten, die nicht zufällig stark in der Landwirtschaft verwurzelt sind, haben oftmals Mühe zu verstehen, was damit gemeint ist.

Oben: Der Sauerwurm ist auch heute noch einer der gefährlichsten Schädlinge. Nach einem Befall neigen die Trauben zur Fäulnisbildung.

Die IP ist eine neuzeitliche, umweltschonende und qualitätssteigernde Produktionsform. Sie hat in der gesamten Landwirtschaft Fuss gefasst. Im Weinbau bedeutet IP, dass mit ökologisch angepassten Methoden und unter Wahrung der Wirtschaftlichkeit qualitativ hochstehende Trauben und Weine produziert bzw. vinifiziert werden. Ökologisch produzieren heisst, dass der Rebbauer in den natürlichen Kreislauf nur noch eingreift, wenn es unbedingt notwendig ist. Beispielsweise wird nur aufgrund von Bodenanalysen eine bedarfsgerechte Düngung ausgeführt.

Die Integrierte Produktion stellt hohe Anforderungen an den Weinbauern. Einerseits braucht es sehr gute fachliche Kenntnisse, andererseits erhöht sich das Risiko, dass Krankheiten oder Schädlinge vermehrt auftreten können. Grundsätzlich hat jeder Produzent die Möglichkeit, seinen Betrieb nach den Richtlinien der IP zu führen. Dies gilt auch für kleinere Nebenerwerbsbetriebe. Eine erfolgreiche IP kann unabhängig von Grösse oder Neigung des Rebbergs betrieben werden. Wichtige Voraussetzungen sind



allerdings Motivation und Einstellung des Betriebsleiters.

#### Mit Nützlingen gegen Schädlinge

In begrünten Rebbergen lebt eine Vielzahl von Insekten. Je vielfältiger die Rebbergflora ist, umso grösser ist die Anzahl der vorkommenden Insekten. Dabei ist nur ein sehr geringer Prozentsatz als schädliche Insekten zu betrachten. Die meisten dieser Kleintiere sind indifferent, d.h. weder nützlich noch schädlich. Je nach Bewirtschaftungsart finden wir mehr oder weniger Nützlinge.

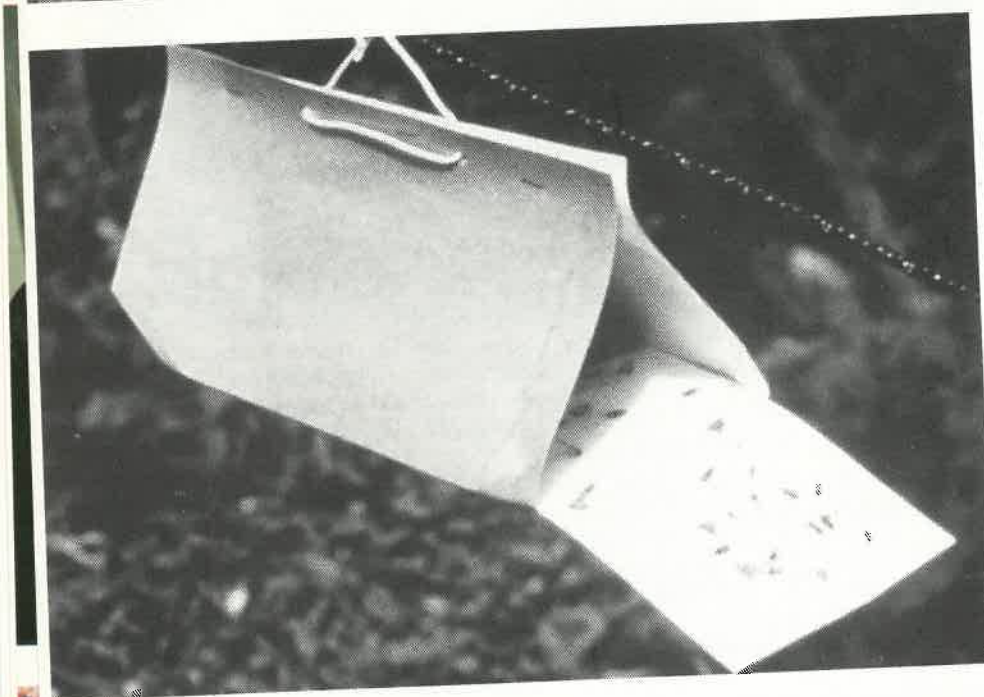
Ein wichtiger Nützling ist beispielsweise die Raubmilbe. Ihre Vorzugsnahrung besteht hauptsächlich aus den schädlichen Spinnmilben, wie Rote Spinne und Gemeine Spinnmilbe. Raubmilben werden während der Vegetationszeit mittels Rebblättern vom Spender- zum Empfängerrebbeg gebracht. Nach ein bis zwei Jahren hat sich die Raubmilbenpopulation soweit aufgebaut, dass die schädlichen Spinnmilben in Schach gehalten werden können. Wichtigste Voraussetzung seitens des Rebbauern ist, dass der Rebbeg nützlingsschonend bewirtschaftet wird.

*Oben: Der Echte Mehltau kann heute wirksam bekämpft werden.*

*Mitte: Mit Traubenwicklerfallen wird der optimale Zeitpunkt für die Bekämpfung des Sauerwurms abgewartet.*

*Unten links: Der Falsche Mehltau hat früher ganze Ernten vernichtet. Er ist für unsere Blauburgundertrauben auch heute noch eine gefährliche Krankheit.*

*Unten: Die Raubmilben sind die wichtigsten Nützlinge. Als Räuber sind sie ständig auf der Suche nach Spinnmilben. Die Raubmilbe saugt ihre Opfer aus.*



# Qualitätsmerkmale früher und heute

**Im Mittelalter unterschied man bei der Qualität des Weins vor allem zwischen «lutrs», «altz» und «nuw win» oder auch zwischen Rotwein und Weisswein. Heute dienen Weinlesekontrolle und Mengenregulierung dem Ziel, qualitativ hochstehende Weine zu produzieren. Den verschiedenen Weinbereitungsverfahren sind fast keine Grenzen gesetzt; die Kelterer überraschen immer wieder mit neuen Weintypen.**

Angaben über die Qualität der Rheintaler Weine findet man in den Quellen des Heiliggeist-Spitals nur wenige. Der wichtigsten Qualitätsunterscheidung dienen die Bezeichnungen «lutrs», «altz» und «nuw win».

Eine mögliche Kategorisierung der Weine anhand dieser Merkmale und der Preise könnte folgendermassen aussehen:

«nuw win»: Dieser als neu bezeichnete Wein umfasste eine preisliche Breite von 3 bis 6 Pfennigen je Mass (rund 1,3 Liter). Die meisten Verkaufsdaten liegen zwischen November und März; das könnte ein Hinweis darauf sein, dass neben jungem, d.h. diesjährigem Wein auch eine Art von Sauser oder Weinmost mit «nuw win» gemeint war.

«altz win»: Der als alt bezeichnete Wein umfasste die preisliche Breite von 3 bis 7 Pfennigen je Mass. Es ist anzunehmen, der «nuw win» habe von einem bestimmten Zeitpunkt an in die Kategorie des «altz win» gewechselt, vermutlich nach genügender Gärung. Es könnte sich demnach beim «altz win» um einen länger gelagerten, aber sonst qualitativ nicht anderen Wein als den «nuw win», um einen normalen Konsumwein, gehandelt haben. Unklar ist, wie alt ein als «altz win» bezeichneter Wein in der Regel war.

«lutrs win»: Der lautere Wein scheint ein Wein besonderer Qualität gewesen zu sein. «Lutrs win» war gegenüber allen anderen Weinen wesentlich teurer; er reichte von minimal 5 bis maximal 14 Pfennigen je Mass. Durchschnittlich erreichte er eine Höhe von 10 Pfennigen/Mass, also rund das Doppelte der beiden anderen Kategorien. Was hat man sich unter diesem Wein vorzustellen? Wahrscheinlich zeichnete sich dieser Wein durch einen höheren Reinheitsgrad oder eine geringere Trübung aus. Letzteres wird dadurch erreicht, dass der Wein gelagert wird, die nötige Ruhe erhält, damit sich die Trübung setzen kann und der Wein «luter» im Sinne von lauter wird.

Daneben wird oft zwischen Rotwein und Weisswein unterschieden.

#### Zur Qualität des Weins heute

**Weinlesekontrolle und Mengenregulierung**  
Unsere Rebbaupern haben seit jeher das Bestreben, qualitativ hochwertige Weine zu produzieren. Bereits in den 30iger Jahren wurden darum die Weinlesekontrolle und Qualitätsbezahlung eingeführt. Diese von den Rebbaupern selber auferlegte Einschränkung musste im Verlaufe der letzten 50 Jahre ständig angepasst und verbessert werden. Das ursprüngliche Ziel, nämlich dass der Rebbaupern, der eine überdurchschnittliche Traubenqualität produziert, auch einen höheren Preis erzielt, ist heute noch gültig. Eine sehr gute Qualität kann aber nur erreicht werden, wenn die Traubenmenge reguliert wird. Für die meisten Rebbaupern ist heute die Ertragsregulierung eine selbstverständliche Arbeit.

#### Oechslewaage und Refraktometer

Bis vor kurzem wurde die Weinlesekontrolle mit der Oechslewaage durchgeführt. Die Oechslewaage misst das spezifische Gewicht des Weinmostes, ausgedrückt in Oechslegraden. Sie geben an, um wieviel Gramm schwerer ein Liter Weinmost ist als ein Liter Wasser bei 20 Grad C. Den Zuckergehalt erhält man, wenn die Oechslegrade mit dem Faktor zwei multipliziert werden.



*Die Oechslewaage misst das spezifische Gewicht und wurde früher für die Weinlesekontrolle eingesetzt.*

Der frische Saft von Blauburgundertrauben hat beispielsweise 85 Grad Oechsle. Ein Liter Traubensaft (Weinmost) enthält demnach rund 170 Gramm Zucker.

Für die amtliche Weinlesekontrolle wird heute anstelle der Oechslewaage das Refraktometer eingesetzt. Das Refraktometer misst den Brechungsindex des Lichtstrahls, welcher den Traubenmost durchdringt. Aufgrund des Brechungsindex wird der Zuckergehalt in Prozenten (Brix) ermittelt.

#### Vom Beerliwein zum Eiswein

Den verschiedenen Weinbereitungsverfahren sind fast keine Grenzen gesetzt. Unsere innovativen Kelterer

*Der Weinlesekontrolleur stellt mit dem Refraktometer die Oechslegrade fest.*







überraschen immer wieder mit neuen Weintypen. Im folgenden werden die wichtigsten Weinbereitungsmethoden kurz vorgestellt:

#### *Beerliwein*

Die abgebeerten und gemahlene Blauburgunder-Trauben werden während vier bis fünf Tagen an der Maische belassen, damit sich der rote Farbstoff aus den Beerenhäuten lösen kann. Anschliessend folgt das schonende Pressen.

#### *Rosé*

Lässt man die Maische des Blauburgunders vor dem Abpressen nur leicht angären, erhält man einen leicht gefärbten Wein mit wenig Gerbstoffen. In anderen Gebieten lautet die Bezeichnung Oeil de Perdrix. In der Ostschweiz wird Rosé auch als Süssdruck bezeichnet.

#### *Federweisse*

Werden die Blauburgunder-Trauben sofort nach der Lese abgepresst, ent-

*Blick in einen Holzfass-Keller.*

steht ein heller, goldener Wein. Dieser Wein erhält je nach Gebiet auch die Bezeichnung Weissherbst.

#### *Spätlese*

Ungefähr zehn bis vierzehn Tage nach der Hauptlese folgt die Spätlese. Der Erfolg einer Spätlese hängt in erster Linie von einem schönen, trockenem Herbst ab.

#### *Eiswein*

Die Trauben werden bis weit in den Winter hinein am Stock belassen. Erst wenn die Temperatur unter minus 8 Grad C absinkt, kann gelesen werden. Oft müssen nachts oder in den frühen Morgenstunden die gefrorenen Trauben abgeschnitten werden. Anschliessend erfolgt das Pressen. Ein Teil des Traubensaftes, der wässrige Anteil, ist sehr zuckerhaltig. Es werden Oechslegrade von über 150 Grad erreicht. Dies entspricht ungefähr 300g Traubenzucker je Liter Traubensaft.

#### *Barrique*

Der Jungwein wird während einer gewissen Zeit in einem Eichenholzfass von 220 bis 225 Liter gelagert. Der Wein nimmt Gerbstoffe und Holzaromen auf. Die Verbindung von sortentypischem Bouquet mit Holztonen gibt sehr interessante und gerbstoffbetonte Weine, die längere Zeit gelagert werden können.

*Leset der Eiswein-Trauben bei Dunkelheit in den frühen Morgenstunden.*



## Weinverkauf einst und jetzt

**Früher wurden die Rheintaler Weine vor allem in der Stadt St.Gallen über Vermittlung des Heiliggeist-Spitals vertrieben. Heute sind die St.Galler Weine in erster Linie beim Produzenten direkt erhältlich. Grössere Weinhandelsbetriebe haben sogar Vinotheken eingerichtet, um den Wünschen der Konsumenten möglichst entsprechen zu können.**

Die bedeutendste Konsumentin rheintalischer Weine war die Stadt St.Gallen; das zeigen die Einnahmen des Heiliggeist-Spitals eindeutig; diese konnten in der Zeit von 1465 bis 1499 um das Zwei- bis Dreifache gesteigert werden.

Welches waren die Verkaufskanäle des Spitals? Der Verkauf von Wein auf dem offenen, städtischen Markt konnte nicht nachgewiesen werden. Der Direktverkauf von Wein ausserhalb der Stadt taucht in den Dokumenten nur vereinzelt auf, kann also kaum von grosser Bedeutung gewesen sein. Der Absatz an Wein konzentrierte sich auf die Stadt selber und zwar auf folgenden Wegen: In den Büchern des Spitals kommen drei Rubriken vor, unter denen Einnahmen aus dem Weinverkauf des Spitals eingetragen wurden: «Wie menig fass mit win (Name) geschenkt hat»; «Item vom winschenken an gelt das er (Name) vom zapffen ge-

schent hat»; «Item vom winschenken an kindpettren gelt».

Im ersten Fall handelt es sich offensichtlich um eine spitaleigene Schenke, deren Einnahmen von Zeit zu Zeit in den Rechnungsbüchern festgehalten wurden, und zwar in Form einer Abrechnung mit dem zuständigen Wirt. «Vom zapffen geschenkt» hingegen scheint eine Form des Direktverkaufs des Spitals an die städtische Bevölkerung gewesen zu sein, und zwar in kleinen, für den unmittelbaren Gebrauch bestimmten Mengen. Unter dem Ausschank an «kindpettren» ist die Verabreichung von Wein an schwangere und niedergekommene Frauen zu verstehen, die für die Geburt vorübergehend in das Spital eintraten.

Es ist noch unklar, ob und in welchen Mengen andere Institutionen oder Private in St.Gallen mit Wein handelten. Weitere Forschungen werden

vielleicht Auskunft darüber geben können.

#### **Wo findet der Konsument die St.Galler Weine heute?**

St.Galler Weine sind in erster Linie beim Produzenten direkt erhältlich. Viele Selbstkelterungsbetriebe haben in jüngster Zeit mit grossem Ideenreichtum schmucke Verkaufsstellen aufgebaut.

Grössere Weinhandelsbetriebe haben sogar Vinotheken eingerichtet, um den Wünschen der Konsumenten möglichst entsprechen zu können. Darin findet der Weinfreund ein vielfältiges Angebot von St.Galler Weinen. Dorfläden und Restaurants führen vor allem in den Weinbaugemeinden ein ansprechendes Sortiment.

Der Weinverkauf wird heute auch des öfteren mit einem Spaziergang durch die Weinwanderwege oder einer kleinen Degustation verbunden. Die Anteilnahme des Konsumenten und Weinfreundes an den Freuden und Sorgen der Winzer ist wünschenswert. Das Verständnis auf beiden Seiten bildet einen wichtigen Garant, dass die Rebkultur in unseren schützenswerten Steilhängen erhalten werden kann.





Kellereibesichtigung und Degustation unserer naturreinen Weine inkl. Imbiss. Interessant für Gesellschaften, Vereine, Klassentreffs usw.

**Unsere Weine:**  
St. Margrether Schlossberg, RieslingxSylvaner, Weissherbst, Oeil de Perdrix, Blauburgunder.

### Rudolf Kessler & Sohn

Weinbau und Kellerei  
Schloss Weinberg  
9430 St. Margrethen  
Telefon 071/44 42 51

### Heini Haubensak

Rebbau & Weinkellerei  
Postfach 239  
9450 Altstätten

Tel. (071) 75 14 09

Degustation und Direktverkauf von Weinen an der Rorschacherstrasse 22 in Altstätten.

#### Öffnungszeiten:

Werktags von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 18 Uhr.  
Samstags bis 12 Uhr oder nach Vereinbarung.

#### Degustation:

Gruppen bis 40 Personen (nur nach Vereinbarung)

**Eigene Rebberge:** 10 ha

**Einkellerung total:** 20 ha

**Weine:** Gewürztraminer, Pinot gris, RieslingxSylvaner, Blauburgunder.

**Besonderheiten:** Mousseux, Eiswein, Blauburgunder im Barriqueausbau.

**Herkunft:** Altstätten, Eichberg, Rebstein, Balgach.

BLAU-  
BURGUNDER  
SPÄTLESE



REBGUT  
HOCH-  
CHAPF



REBGUTS  
SONNEGG  
BALGACH



Unser Rebgut ist ein Familienbetrieb von ca. 3 ha Reben mit Eigenkellerung. Die wichtigsten Rebsorten sind Blauburgunder und RieslingxSylvaner. Dazu die Spezialitäten Pinot-gris und Gewürztraminer sowie etwas Marechal-Foch für alkoholfreien Traubensaft.

REBENSSETZLINGE  
UND  
EIGENBAUWEINE

FELIX INDERMAUR  
REBSCHULE UND WEINBAU  
9442 BERNECK 071/715110

### Eisenbergwerk Gonzen

St. Gallerstrasse 75  
7320 Sargans

Tel. 081/723 24 95  
Fax 081/723 04 92

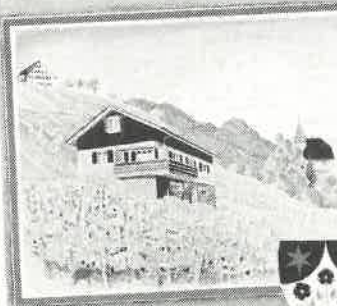
**Besuchszeiten:**  
Freitag 14 bis 18 Uhr  
oder nach Vereinbarung

Eigener Rebberg  
Selbstkellerung

**Weine:**  
Blauburgunder Beerli-  
wein  
Federweiss, Pinot gris



Marbacher



Wir empfehlen unsere Eigenbauweine  
**Balgacher, Rebsteiner und Marbacher Blauburgunder,**  
**Marbacher RieslingxSylvaner**  
Degustation und Verkauf ab Torkel

Silvan Kobelt  
Weinbau - Torkelhof  
9437 Marbach  
Tel. 071/77 18 68

## Anhang

# Die St.Galler Weinbaugemeinden

Die 30 Weinbaugemeinden unseres Kantons lassen sich in verschiedene Regionen einteilen. Die wichtigsten Gebiete sind das Rheintal, das Werdenberg, das Sarganserland, das Gebiet am oberen Zürichsee sowie Wil-Bronschhofen im Fürstenland.

### Rheintal

An den Steilhängen des Rheintals wachsen die meisten Reben.

### Rorschacherberg

Nach einem Unterbruch von über 100 Jahren konnten im Frühjahr 1987 am Sulzberg-Südhang auf 4200 Quadratmeter gut 2000 Rebstöcke gepflanzt werden. Die Stadt Rorschach und die Gemeinde Rorschacherberg zeichnen gemeinsam verantwortlich für die RieslingxSylvaner-Trauben.

### Thal

Was wäre die Weinbaugemeinde Thal ohne die grösste zusammenhängende Reblage unseres Kantons, den Buchberg. An der südlichen Flanke gedeihen auf nährstoffreichem Molasseboden neben dem Blauburgunder verschiedene Spezialitäten und Raritäten. Neben dem Buchberg sind aber auch die Reblagen Halde und Krähenhalde erwähnenswert.

### Rheineck

Der Burgstock ob dem mittelalterlichen Städtchen Rheineck wird südseitig umringt von 500 Rebstöcken. Mit nur 1000 Quadratmetern Rebfläche ist Rheineck die kleinste Weinbaugemeinde unseres Kantons.

### St. Margrethen

In jüngster Zeit hat St. Margrethen weinbaulich gesehen wieder eine grössere Bedeutung erlangt. Das historische Gut Weinberg auf Romenschwanden ist durch seinen innovativen Besitzer restauriert und mit einer eigenen Kellerei ausgestattet worden. Die Rebfläche von 350 Aren verteilt sich auf weitere Lagen wie den Schälisberg und die Burghalde.

### Au

Der Auer Rebberg liegt eingebettet zwischen den Wohnsiedlungen und dem Waldgürtel. Die bekannteste Reblage ist der Monstein, dessen charaktervolle Blauburgunder- und Spezialitätenweine einen ausgezeichneten Ruf geniessen.

### Berneck

Die grösste Weinbaugemeinde unseres Kantons ist sich ihrer Führungsrolle bewusst. Dank der vor einigen Jahren abgeschlossenen Rebbergeme-

tiberg, Pfauenhalde und Rosenberg, um nur einige zu nennen.

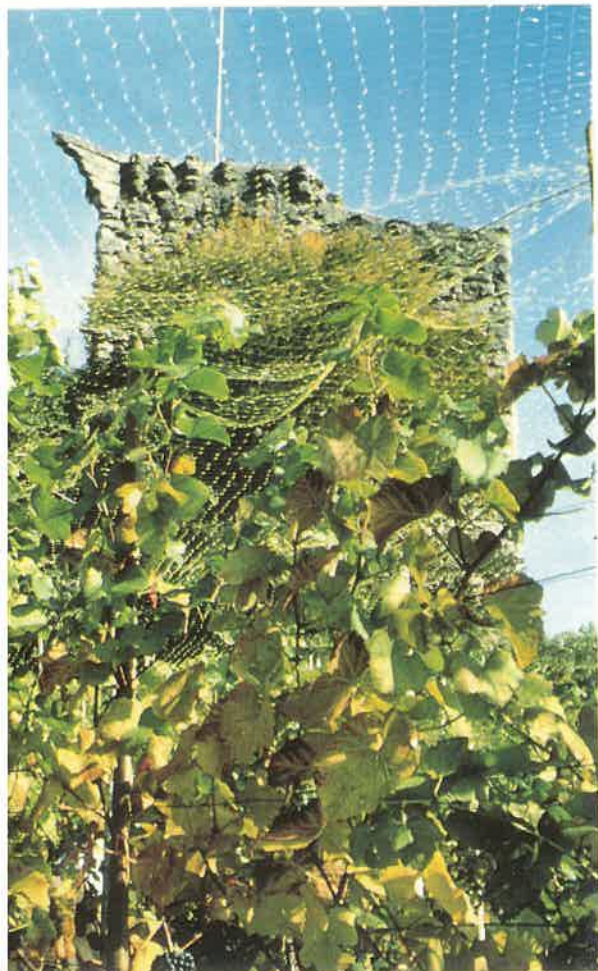
### Balgach

In den Reben dieser traditionellen Weinbaugemeinde arbeiten heute noch über 100 Rebbauern mit grösseren und kleineren Parzellen. Zwischen dem Schloss Heerbrugg nördlich des Dorfes und dem altehrwürdigen Schloss Grünenstein in südlicher Richtung gedeiht vorwiegend die Blauburgunder-Rebe. Daneben wachsen neben RieslingxSylvaner auch Weissweine und Spezialitäten.



Rorschacherberg (oben) und Thal (unten).





Rheineck (oben) und Balgach (unten).



Von oben nach unten: St. Margrethen, Au und Berneck.



Lüchingen.

#### Rebstein

Ein grosser Teil des einstigen Rebberges ist heute überbaut. Es gibt aber immer noch eine stattliche Anzahl Nebenerwerbsrebbauern, die ihrer liebsten Freizeitbeschäftigung, dem Rebbau, frönen. Zwei grössere Parzellen werden von auswärtigen Rebbaubetrieben bearbeitet.

#### Marbach

Auch in dieser Weinbaugemeinde prägt die kleine Struktur der zahlreichen Nebenerwerbsbetriebe das Bild. Glücklicherweise findet sich hier noch ein gut geführter Kelterungsbetrieb, der den Marbacher in seinem eigenen Keller vinifiziert und abfüllt. Für einige Landwirtschaftsbetriebe bedeutet der Rebbau mehr denn je ein zweites Standbein.

#### Altstätten

An den südlichen Hängen der Nagelfluh-Rippe des Forstes gedeiht der grösste Teil des Altstätters. Die vor einigen Jahren begonnene Rebbergverbesserung hat zum Ziel, diese Reblagen auch für kommende Generationen zu erhalten. Wohl wird es, aber noch einige Jahre dauern, bis dieses grosse Werk, das in zukunftsgerichteterweise die naturschützerischen Interessen wahrnimmt, Wirklichkeit wird. Der Altstätter wird heute zum allergrössten Teil von einem einheimi-



Von oben nach unten: Rebstein, Marbach und Eichberg.





Von oben nach unten: Oberriet, Frümssen und Sax.



schen Kelterungsbetrieb gekeltert. Seit wenigen Jahren gedeiht am Huberberg wieder eine stattliche Anzahl Rebstöcke. Die heute abgeschlossene Rebverbesserung Huberberg hat mit dem Bau der Querterrassen die Grundlage für eine neuzeitliche Traubenproduktion gelegt.

#### *Eichberg*

Am Hochkapf, einem vorgelagerten Hügel dieser kleinen Weinbaugemeinde, gedeihen seit altersher Reben. Vor etlichen Jahren wurde diese steile Südflanke dieses Hügels terrassiert, um den Rebbau wirtschaftlicher pflegen zu können.

#### *Oberriet*

Seit wenigen Jahren darf sich Oberriet wieder zu den rheintalischen Weinbaugemeinden zählen. Nahe beim Hirschensprung pflegt ein Nebenerwerbs-Rebbauer über 2000 Rebstöcke.

#### **Werdenberg**

Das Werdenberg gehört zu den kleineren Weinbaugebieten. Hier bilden die Rebparzellen eine willkommene Auflockerung der Hänge.

#### *Frümssen*

Nach einem Unterbruch von vielen Jahrzehnten steht im Wingert in Frümssen seit 1987 wieder eine stattliche Anzahl Rebstöcke. Im Auftrage des Kantons St.Gallen führt die Landwirtschaftliche Schule Rheinhof den Versuchs- und Demonstrations-Rebberg.

#### *Sax*

An steilen, nach Süden abfallenden Hängen pflegen zwei Rebbauern die Saxer Rebstöcke und keltern daraus den Wein.

#### *Grabs-Werdenberg*

Das Schloss Werdenberg wird seit jeher umsäumt von einem Rebberg. Auf den steilen Mauerterrassen gedeiht ein vorzüglicher Pinot gris. Der grösste Teil ist aber mit Blauburgunder-Reben bestockt.

#### *Sevelen*

Der Pfrundwingert, nahe von Kirche und Pfarrhaus, bringt jährlich noch einige hundert Kilogramm Trauben. Am Baccastiel steht auf schmalen Mauerterrassen ein gut gepflegter Rebberg.

#### *Wartau*

Im Wartau widerspiegelt sich die Vielfalt der St.Galler Weine. Ob in Murris, Fontnas, Gretschins, Oberschan, Malans oder Azmoos, überall findet man kleine, aber liebevoll gepflegte Rebberge.



#### **Sarganserland**

Das Tal der Seez weist, begünstigt durch die Kraft des Föhns, ein optimales Klima für die Rebe auf.

#### *Sargans*

Am Fusse des Gonzen finden wir auf der Rheintalseite eine grössere Rebparzelle, deren Trauben in der örtlichen Kelterei verarbeitet werden. Den anderen Teil der Sarganser Reben finden wir auf der Seezseite. Auf den steilen Mauerterrassen wurde vor kurzem wieder ein neuer Rebberg erstellt. Die weitaus meisten Reben wachsen aber in den Lagen Langstrich und Valeni, wo sie einen nahtlosen Übergang zu den Melser Reben bilden.

#### *Bad Ragaz*

Das Schlössli Büel und die Ruine Freudenberg sind auch heute noch umringt von Reben.

#### *Pfäfers*

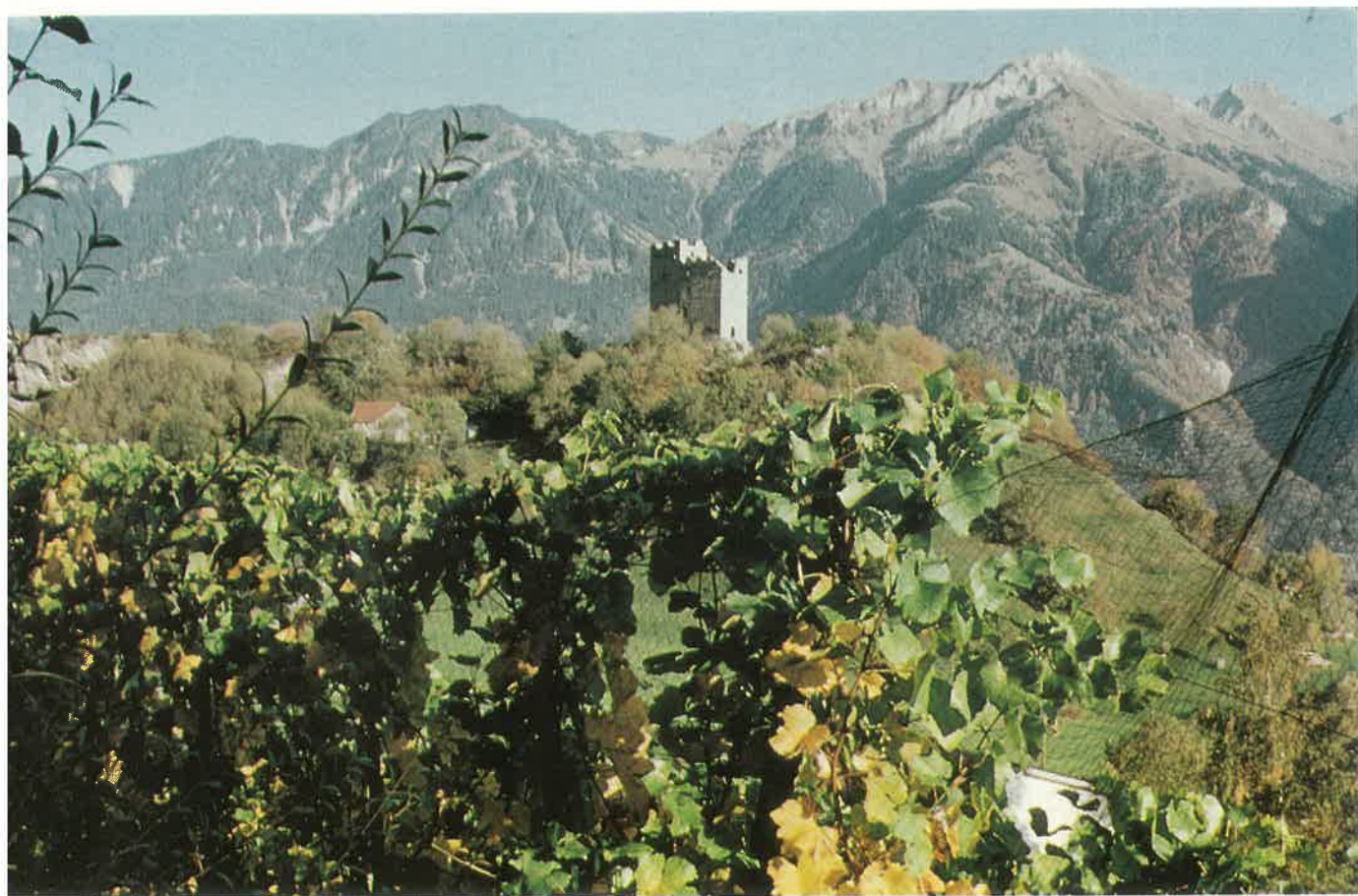
Die Porta Romana ist die höchstgelegene Reblage der Ostschweiz. Auf einer Höhe bis 700 m ü.M. gedeiht hier der vortreffliche Portaser.

#### *Mels-Heiligkreuz*

Die grösste Weinbaugemeinde des Oberlandes fasziniert durch ihre Gegensätze. Die überaus steilen Terrassen am Nidberg, der vor kurzem mit Hilfe des Kantons vortrefflich saniert werden konnte, und die Reben am leicht geneigten Steinersteg bilden Gegensätze, wie sie sonst kaum zu finden sind. Neben einer leistungsfähigen Weinbaugenossenschaft verarbeiten noch zwei weitere Kelterungsbetriebe die Melser Trauben. Diese Trauben stammen von den über 100 grösseren und kleineren Rebbaubetrieben.

Von oben nach unten: Bad Ragaz, Pfäfers und Mels.





Wartau (oben) und Werdenberg (unten).



Sevelen (oben) und Sargans (unten).



*Flums*

Der kleine Rebberg am südlichen Burghügel Gräpplang wird von Sonne und Föhn verwöhnt.

*Walenstadt*

Obwohl in Walenstadt über 13 Hektaren Reben stehen, finden wir hier nur wenige Bewirtschafter. Ein grosser Teil wird durch einen einheimischen Kelterungsbetrieb bewirtschaftet und gekeltert. In den bekannten Reblagen Oelberg, Hasenberg, Fürscht oder Seemühle wächst traditionellerweise zur Hauptsache die Blauburgunder-Rebe. Der RieslingxSylvaner wird seit einigen Jahren angebaut.

*Quarten*

Das autofreie Quarten gehört zu einem der schönsten Kleinode unseres Kantons. Dank dem milden Seeklima gedeiht hier ein vorzüglicher Wein.

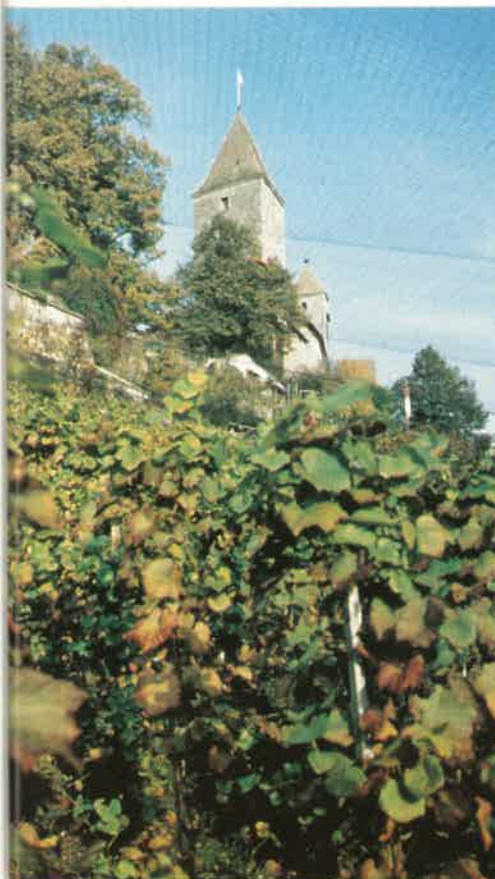
*Amden*

Seit kurzem hat auch Amden seinen Rebberg. Nur rund 50 Höhenmeter über dem Walensee hat ein junger, initiativer Rebbaauer ein kleines Weingut aufgebaut.

*Weesen*

Ein tatkräftiger Rebbaauer rekultivierte in den letzten Jahren den ehemaligen Rebberg des Klosters Maria Zuflucht. Erfreulicherweise wachsen heute auf den schmalen Mauerterrassen wiederum einige tausend Rebstöcke.

*Rapperswil.*

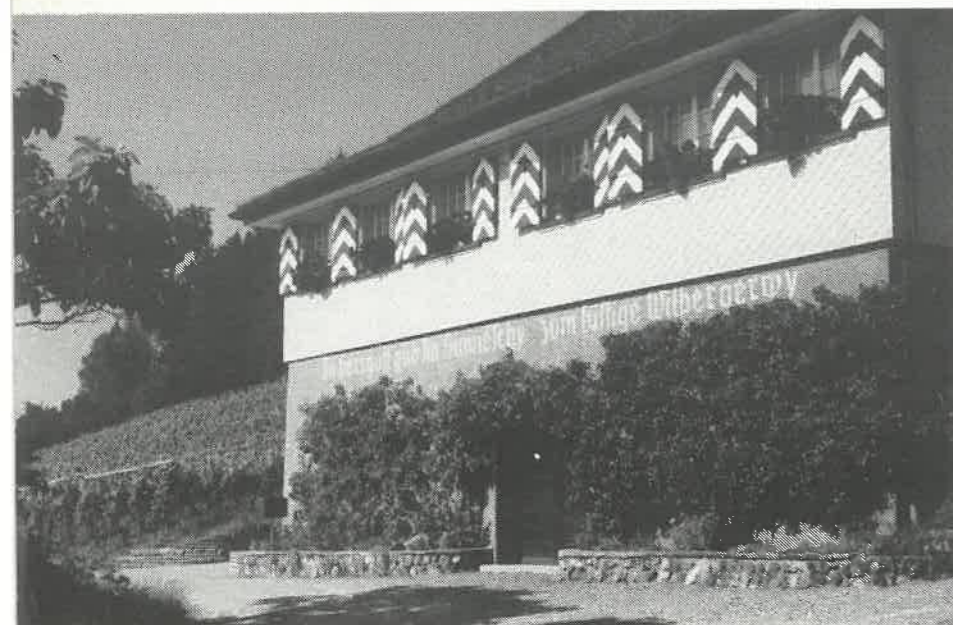


Von oben nach unten: Flums, Walenstadt und Quarten.





Von oben nach unten: Weesen, Jona und Bronschhofen.



### Das Gebiet am oberen Zürichsee

#### Rapperswil

Am Schlossberg, umringt von hohen Mauern, stehen an vorzüglicher Lage noch etwa 1500 Rebstöcke.

#### Jona

Die einst grösste Weinbaugemeinde unseres Kantons weist auch heute noch eine stattliche Rebfläche auf. Am Höcklistein gedeiht neben den bekannten Rot- und Weissweinen vor allem auch der Räuschling, eine uralte Rebsorte, die um den Zürichsee beheimatet ist.

#### Weinbau im Fürstenland

Wil und Bronschhofen sind zwei Rebbaugemeinden, wo sich noch eine kleine Rebfläche halten konnte.

#### Quellen- und Literaturangaben

Wilhelm Abel, Geschichte der deutschen Landwirtschaft vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert, 1978 (dritte Auflage).

A. Zeller, Ing. agr., Quarten, Beiträge zur Statistik der Landwirtschaft im Kanton St.Gallen 1928.

Fritz Schelling, Lehrer, 50 Jahre Weinbaugenossenschaft Thal, 1966.

Werner Rösener, Bauern im Mittelalter, 1985.

Stefan Sonderegger, Landwirtschaftliche Spezialisierung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz, erscheint Ende 1993 oder Anfang 1994.

Johannes Göldi, Der Hof Bernang, 1987. Kant. Weinbauverband, St.Galler Weinbaugemeinden, 1982.

Eidgenössisches Büro zur Ermittlung der Produktionskosten der Trauben und des Weines, Pully.

Walter Eggenberger et al., Weinbuch, Verlag Huber Frauenfeld, 1975.

Die Fotos stammen von: FAW Wädenswil; Kant. Zentralstelle für Weinbau, Graubünden; Kant. Zentralstelle für Weinbau, St.Gallen.



# Weinbau im Kanton St.Gallen