

Rechenschaftsbericht des Chronisten für das Bruderschaftsjahr 2009

*De Freudestund isch nit verwehrt;
me gnießt mit Dank was Gott bischert,
me trinkt e frische, frohe Mueth,
und druf schmeckt wieder 's Schaffe gut.*

Mit diesem Vers aus „Der Schmelz-Ofen“ von Johann Peter Hebel möchte ich im Hebeljahr 2010 meinen Bericht beginnen. Wie in den Jahren zuvor habe ich dabei zwei Schwerpunkte, die Kontakte zu anderen Bruderschaften, sowie Auszüge aus der Weinhistorie.

Zunächst zu den Bruderschaften. Bestanden bisher die Kontakte vorwiegend im Rheinland, so kam dieses Jahr mit der Weinbruderschaft zu Hamburg eine Bruderschaft im hohen Norden dazu. Eine 44köpfige Reisegruppe der Bruderschaft besuchte im Oktober das Markgräflerland, wobei unsere Bruderschaft an der Gestaltung eines Tages maßgeblich beteiligt war. Dieser begann in den Räumen des Auggener Winzerkellers und endete mit einem Abendessen im Euromotel. Dank des Engagements unseres Weinbruders Albert Hans Konrad konnten wir unseren Hamburger Weinfreunden ein vielfältiges Programm bieten, so auch einen Empfang durch die Stadt Sulzburg. Hier stieß auch unser Präsident Jürgen Aumüller zur Besuchergruppe und überreichte deren Ordensmeister das Wappenschild unserer Bruderschaft. Ansonsten gab es vielfältige Kontakte schriftlicher Art unter anderem mit dem rheinischen Weinkonvent, der Weinbruderschaft zu Köln und der Weinbruderschaft Mülheim an der Ruhr.

Lassen Sie mich im Abschnitt „Weinhistorie“ noch einmal, allerdings in einem anderen Kontext, auf das Markgräflerland im 19. Jahrhundert eingehen. Befasste ich mich vor 4 Jahren mit der Person Adolph Blankenhorns, so möchte ich heute exemplarisch auf seine hiesigen Helfer unter den Winzern eingehen. Nochmals die Ausgangslage: Der badische Weinbau befand sich in einer nicht zufriedenstellenden Lage. Kleine Parzellen, Nebenerwerbsbetriebe und wenige Massenträger bestimmten das Bild. Die Bodenbehandlung entsprach nicht den Bedürfnissen der Rebpflanzen. Diesen Bedingungen standen die Erkenntnisse der Naturwissenschaften gegenüber. Es war Adolph Blankenhorn, der mit Hilfe von Markgräfler Winzern diese Erkenntnisse praktisch umsetzte. Diese gezielte Zusammenarbeit war quasi der Beginn des modernen Weinbaus in Deutschland. Näheres geht aus den Briefwechseln hervor, deren Originale sich im Archiv des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg befinden. Blankenhorn selbst bezeichnete Personen, die mehrmals mit ihm in fachlichem Kontakt standen, als seine Mitarbeiter, die er oft mit Foto in seiner Sammlung veröffentlichte. Die Ziele der Zusammenarbeit gehen aus einem Vortrag zur Buchführung hervor, den Blankenhorn im März 1867 in Müllheim hielt. Er legt in diesem Vortrag ein schwärmerisches Bekenntnis zur Landwirtschaft ab und fordert die Markgräfler Winzer auf, sich mit den wissenschaftlichen Grundlagen vertraut zu machen.

Diese waren dann auch seine Lieferanten von Pflanzen- und Bodenproben, später kamen auch noch Most-, Wein- und Hefeproben dazu.

Auch konnten die Winzer ein „Praktikum“ in Karlsruhe absolvieren, um Zucker, Säure und Alkohol bestimmen zu können. Jedoch wollte Blankenhorn, dass „seine Winzer“ die Untersuchungen auch zuhause vornehmen konnten. Dafür mussten jedoch die notwendigen Geräte beschafft werden. Blankenhorn empfahl ihnen vor allen Dingen ein Mikroskop anzuschaffen. Er wollte eine durchgehende Behandlung von den Rebanlagen bis zum fertigen Wein.

Wer waren diese Mitarbeiter?

Es tauchen dabei auch heute noch in der Region geläufige Namen auf. Dies waren in Auggen Johannes Martin und Johann Georg Gugelmeier, Fritz Krafft, Ernst Friedrich Kurz und Ludwig Muser. Aus Müllheim gehörten Franz Xaver Baumgartner, Ernst und Hermann Blankenhorn, Fritz Heidenreich, Ernst Lehnert, Maximilian Wechsler und Ludwig Adolf Söhnlin dazu. In Bezug auf Hängelheim waren es Emil Marget, Ernst Friedrich und Gustav Friedrich Meyer. Ein weiterer Schwerpunkt lag im Raum Laufen / Sulzburg mit den Namen Johann Friedrich Eckerlin, Max Kaltenbach, Ernst Friedrich Ludwig, Albert Schilling und Eduard Steinhäussler.

Zwischen mehreren dieser Winzer bestanden nähere, ja bisweilen auch verwandtschaftliche Beziehungen. Möglicherweise waren einige auch Schulkameraden. Sie zeigten sehr großes Verständnis und offene Bereitschaft für dieses Projekt. Umgekehrt vertraute Blankenhorn auch seinen Mitarbeitern und machte ihnen Mut. Wichtige Briefe der Mitarbeiter wurden in die „Annalen der Önologie“ aufgenommen. Insgesamt dauerte die Zusammenarbeit an diesem Projekt sieben Jahre. Das Ende kam mit einer neuen Ausrichtung des Önologischen Instituts hinsichtlich der Reblausforschung. Jedoch kann diese Zusammenarbeit als ein einmaliges und sehr erfolgreiches Unternehmen angesehen werden, das für die Weiterentwicklung des Weinanbaus und Weinausbaus erst die Grundlagen schuf.

Liebe Weinschwester und Weinbrüder, ich bin mit meinem diesjährigen Beitrag am Ende angelangt. Habe ich mit Hebel begonnen, möchte ich auch mit einem weiteren Vers aus „Der Schmelzofen“ schließen:

**E frohe Ma, ne brave Ma!
Jez schenket i, und stoßet a:
„Es leb der Alarggrof un si Huus!“
Zieht d' Chappen ab, und trinket us.**

02.02.2010
Rüdiger Herterich