

Einblicke in die Geschichte des Weinbaus

Bo 7.3.17

Freunde der Vinothek Gerhard Krapf aus Brackenheim referiert vor rund 30 Zuhörern.

Bönnigheim. Einen historischen Abriss des Weinbaus erhielten die rund 30 Gäste und Vinothekare, die sich am Samstag in der gut gefüllten Vinothek eingefunden hatten. Mit großer Sachkunde schlug Gerhard Krapf aus Brackenheim, seit 2009 Mitglied bei den Vinothekaren, den Bogen von den ersten als Versteinering in Tiermäulern gefundenen Traubenkernen, die aus einer Zeit von vor 140 Millionen Jahren stammen, über die Weinbaufähigkeiten der Römer, die bei Ihrer Besetzung Ägyptens die Kulturpflanze mitbrachten, bis in die Neuzeit. Wildreben waren schon in der Altsteinzeit in unseren Regionen heimisch, was nicht heißt, dass es Weinbau gegeben hätte.

Erst durch Selektion der Wildreben und Bodenkultivierung wurde aus der Urform der Rebe die Kulturform, der Weinstock als Arbor Vitae, der „Baum des Lebens“. So sei es auch nicht verwunderlich, dass der Wein 224 Mal in der Bibel vorkomme, so Krapf. Der Hinweis, dass Bunincheim/Bönnigheim bereits im Jahr

793 in der Schenkungsurkunde der Nonne Hilteburg aus dem rheinfränkischen Kloster Lorsch mit zwei Weinbergen am Michaelsberg erwähnt wird, löste doch Erstaunen bei einigen Besuchern des Kollegs aus.

Rasch führte Gerhard Krapf durch die Zeit des Ganerbiats, in der die Ganerben 1656 eine Wein-

„ 793 wurde Bönnigheim mit zwei Weinbergen am Michaelsberg erwähnt.

Gerhard Krapf
Vinothekar

ordnung für die Bönnigheimer Untertanen erließen, in der der Herbstablauf bis ins kleinste Detail geregelt war. Für Interessierte sei die Bönnigheimer Geschichte des Weins im Stadtbuch: „Die wechselvolle Geschichte einer Ganerbenstadt“, so Krapf.

In seinem zweiten Teil ging der Referent dann auf die Krankheiten der Reben und auf die Bekämpfungsversuche in der Geschichte und in der Neuzeit ein. Kurioses wurde hier berichtet. So war zu erfahren, dass die Reblaus schon 1863 aus Nordamerika eingeschleust wurde und immer noch bekämpft werden muss. Auch die Aufzählung der „Gegengifte“ gegen Mehltau, Viren und andere Krankheiten löste Kopfschütteln aus. So wurde in den frühen Jahren des Weinbaus in reichlichen Mengen mit Nicotinbrühe, Schmierseife, Kupfer und Schwefel, ja sogar mit Arsen und später mit E-605 großzügig experimentiert. Zum Glück seien diese Zeiten vorbei. Jetzt werde die Einhaltung der Rechtsvorschriften der Weingesetze von der CVUA, einer nachgeordneten Dienststelle des Ministeriums für ländlichen Raum in Baden-Württemberg, sorgfältig überwacht.

Der letzte Bereich des Referenten befasste sich dann mit den vielfältigen Facetten der Weinverarbeitung in Vergangenheit und

Gegenwart, wobei deutlich wurde, dass die Weine heute reiner, puristischer und ohne die vielfältigen Zusätze, wie algerische Färbeweine und Zuckerzugaben, produziert werden.

Als Krapf von seinen persönlichen Erfahrungen berichtete, wie er als kleiner Bub mit einer brennenden Kerze ins Holzfass gesteckt wurde, um mit Wasser und Wurzelbürste diese Fässer auszuschrubben, wurde allen Zuhörern deutlich, dass die Arbeit im Weinberg und im Keller heute um einiges erleichtert werden konnte. Dennoch gehen manche Winzer zu den Wurzeln zurück und produzieren Weine, deren Weinberge sie der Natur überlassen, die in feuchten Jahren sogar von Schafen beweidet werden.

Einen solchen Riesling und einen Lemberger mit dem Namen „Wildwuchs“, bei dem die Reben nicht geschnitten werden und deshalb besonders kleine, aromatische Beeren hervorbringen, hatte Krapf zum Verkosten vom Weingut Wolf in Hausen mitgebracht.