

## Der Nebmann.



Seh bin ein Bader im Weinberg

### 1200 Jahre Weinort Framersheim!

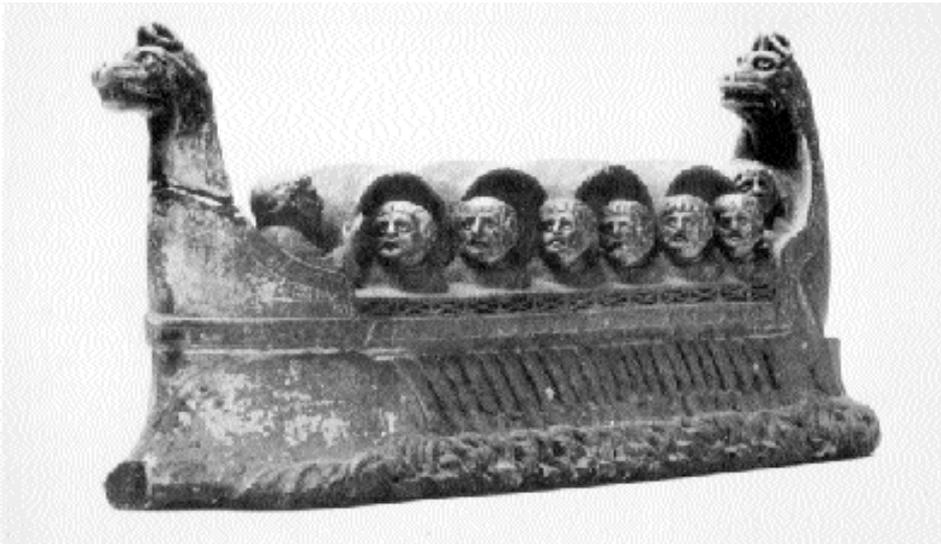
**S**o stand es im Juni 1977 auf der Festschrift zur 1200 Jahrfeier unseres Dorfes.

Schon auf der ersten Urkunde, der Schenkung des Gomonolf 775 n. Chr. an das Kloster Lorsch, wird ein Weinberg in Framersheim erwähnt. Es sei deshalb dem Chronisten erlaubt, dieses Kapitel etwas eingehender zu behandeln.

Die eigentliche Geschichte des Weinbaus in unserer Region geht natürlich viel weiter zurück. In allen alten Hochkulturen im Mittelmeerraum wurde Wein angebaut. Ja man könnte sagen, die Kultur des Menschen fängt mit dem Weintrinken an.

Die berauschende Kraft des Weines wurde in Götterkulten verehrt. Huldigten die Griechen Dionysos, so feierten die Römer Gott Bacchus in ausschweifenden Bacchanalen, als Gott des Weines.

---



Die Kelten, die vor und während der römischen Eroberung in unserer Heimat siedelten, kannten die Weinbereitung noch nicht. Sie lagen, wie es so schön heißt, auf dem Bärenfell und tranken Met. (Honigwein)

**58 - 51 v. Chr.** eroberte Cäsar Gallien bis zur Rheingrenze und die Römer bringen, quasi im Marschgepäck, den Wein zu uns. Mit Schiffen auf Rhein und Mosel und auf beschwerlichen Wegen über Land, wird der Wein von Südfrankreich und Italien als kostbares Gut angeliefert.

Schon bald entsteht zwischen den hier ansässigen Stämmen und den Römern ein schwunghafter Handel.

Mit zunehmender römischer Besiedlung steigt auch der Bedarf, denn die angesiedelten Soldaten wollen auf ihren gewohnten Wein nicht verzichten. Zunächst wird jedoch der Anbau bei uns verboten. Händler und Staat wollen das Handelsmonopol erhalten, denn es werden gute Gewinne erzielt. Trotz aller Verbote werden, zunächst mit der Besiedlung entlang der großen Flüsse und im ersten Jahrhundert n. Chr. überall wo römische Gutshöfe entstehen, auch Reben angepflanzt. Bei Ausgrabungen fand man noch die Kelteranlagen, steinerne Kelterbiete, mit davor stehenden Steintrögen, zum Auffangen des Saftes. Normalerweise wird der Wein in Tonkrügen (Amphoren) und Fässern gelagert. Im Weinmuseum in Speyer wird jedoch auch eine mundgeblasene Glasflasche mit Wein aus dem 3. Jahrhundert gezeigt.

---

Zur Zeit der Völkerwanderung im 4. bis 6. Jahrhundert befand sich die Weinkultur bei uns schon auf einem hohen Entwicklungsstand und die gesamte Bevölkerung hatte den Umgang mit Wein und Rebe gelernt.

Von 413 bis 475 gaben die Burgunder unter König Gunther, als Verbündete der Römer, ein kurzes Gastspiel in unserem Gebiet.

**443** wird Worms Hauptstadt des Burgunderreiches (*Nibelungenlied, Minnesänger, Volker von Alzey*). Nach ihnen wird die Burgunderrebe und die Region in der sie später in Frankreich siedeln, Burgund genannt.

**475** erobern die Franken Trier. Der Merowinger Chlodwig I. macht sich zum Alleinherrscher der Franken und gründet 482 das fränkische Großreich. Die römische Zeit bei uns ist vorbei, doch die bestehenden römischen Verwaltungsstrukturen und Siedlungen wurden übernommen. Mit der politischen Stabilisierung geht auch eine wirtschaftliche Blütezeit einher.

**498** tritt Chlodwig zum Christentum über und unterstützt die Christianisierung seiner Untertanen. Es werden überall Kirchen und Klöster gegründet. Die Mönche und Klöster nehmen sich ganz besonders der Pflege der Weinkultur an. Sie selektionieren und züchten Sorten, die für unsere Böden und klimatischen Gegebenheiten geeignet sind. Als heimische, älteste Rebsorten werden erstmals Trollinger und Orleans genannt.

**771** wird Karl der Große Herrscher im Frankenreich und 800 zum Kaiser gekrönt. Er fördert Bildung und Kunst, sowie auch Landwirtschaft und Weinbau. Auf seine Veranlassung hin werden an seiner Kaiserpfalz zu Ingelheim und auf der gegenüberliegenden Rheinseite, an den Hängen des Rheingaus, die ersten Reben angepflanzt.

**775** wird, wie eingangs schon erwähnt, Framersheim mit der Schenkung eines Weinbergs an das Lorscher Kloster erstmals urkundlich erwähnt. Zunächst wurde Wein meist nur in ein bis zwei Reihen als Feldbegrenzung auf den Äckern gepflanzt, denn die Felder waren noch nicht versteint. Damit waren die Flurstücke besser auffindbar und es gab weniger Grenzstreitigkeiten. Die einzelnen Rebstöcke wurden an Pfählen angebunden, im Frühjahr mit dem "*Sesel*", einem Messer mit gebogener Klinge (s. Museum Alzey), zurückgeschnitten und die lose Rinde, der Bast, am Stamm, unter dem Schädlinge als Puppen und Larven überwintern, entfernt.

---



Sesel - schon seit Römerzeiten bekanntes Winzermesser.



Schädlingsbekämpfung beschränkte sich darauf, bei starkem Befall durch Rebstichler, Heu- und Sauerwurm, Springwurm u.s.w., die Tiere einzeln mit der Hand bzw. einer Nadel unschädlich zu machen.

Die Pilzkrankheiten Oidium (Äscherich) und Peronospora (Blattfallkrankheit), sowie die Reblaus gab es noch nicht in Europa.

**1430** wird erstmals ein *“Ruslingwingarten”* (Riesling) bei Worms urkundlich erwähnt. Mit zunehmender Besiedlung werden dann auch ganze Weinberge mit Reben bepflanzt. Allerdings, wie der Name schon sagt, nur Flächen an Hängen und auf Bergen, die für den Ackerbau weniger geeignet waren.

*“Da wo ein Pflug kann gehn, dort soll kein Weinstock stehn.”*

Ein Weisspruch der damals wie heute gilt, nur heute hält sich keiner mehr daran.

**1609** heißt es, *“1/2 Zweitel (ca.1Morgen) im Wenergen”* (auf dem Zechberg) angelegt. Zu den nun öfter vorkommenden Flächenmaßen ist deshalb eine Erklärung notwendig.

---

Es gab keine einheitlichen Maße und Gewichte und jede Region hatte ihre eigenen Regeln. Die Berechnungen erfolgen nicht im Dezimalsystem wie heute, sondern oft sehr umständlich nach “*Stab, Rute, Morgen, Tagwerk*” u.s.w. Die Weinbergflächen wurden in Ruten oder Morgen angegeben, wobei die Größe des Morgens sehr verschieden sein konnte.

**1883** Credy schreibt in der Gau Odernheimer Chronik: “*Der Morgen sollte 140 Ruten umfassen. Man berechnete die Quadratruten aber nicht, wie man heute Quadratflächen berechnet, Länge mal Breite, z. B.: 10 m x 10 m = 100 qm = 1 ar. Sondern man vervielfachte die Anzahl der Ruten mit 4, sodaß eine Quadratrute 16 mal 4 Schuh oder 64 Quadratschuh enthielt. Ein Morgen gleich 140 Ruten mal 64 Quadratschuh, der Schuh zu 0,297 Meter Länge, ergibt 2661,12 qm und somit das ca. 1,1 fache des heute üblichen, hessischen Morgens (2500qm).*”

*Seit dem Beginn des 18. Jh., wurde nach dem Nürnberger Morgenmaß gemessen. Der Nürnberger Schuh hatte 16 Zoll, 0,404 m, und die Rute 16 Schuh. Die Quadratrute somit  $16 \times 4 = 64$  Quadratschuh und der Morgen 160 Quadratruten, also  $160 \times 64 = 10240$  Quadratschuh mal 0,404 pro Schuh = 4136,96 Quadratmeter, also fast das  $1 \frac{2}{3}$  fache des hessischen Morgens.*

*Die Franzosen führten dann das metrische System bei uns ein und der Morgen wurde mit  $36 \text{ ar} = 3600 \text{ qm}$ , gemessen.*

*Heute ist der Morgen mit 2500 qm genau der vierte Teil eines Hektar (10 000 qm). Das Ar hat 100 qm und das Klafter mit  $6,25 \text{ qm} \times 400$  ergibt wieder einen Morgen (2500 qm).”*

**1618** bis 1648 tobt der 30 jährige Krieg, und der Weinbau kommt vollkommen zum Erliegen. Die durchziehenden Söldnerheere brandschatzen Städte und Dörfer, verwüsten das Land und entvölkern mit Mord und Totschlag ganze Landstriche. Erst ganz allmählich kommt es, durch Zuwanderungen aus anderen Landesteilen, wieder zur Bewirtschaftung der Felder und Weinberge.

**1654** Fünf Jahre nach Kriegsende, gibt es wieder 196 Einwohner in Framersheim. Die noch vorhandenen Weinberge werden wieder gebaut.

**1660** Kalter Winter, heißer Sommer, sehr guter Wein.

**1684** lesen wir, daß im “*Sand, Rotzthal und Albiger Feld wieder Rotter*” (Jungfelder) angelegt wurden.

Mit dem Wachstum der Bevölkerung wächst auch der Bedarf und es werden weitere Flächen, ehemals Wüstungen (Viehweiden), gerodet.

**1691** *1/2 Morgen in der Kerschhel und ein 1/2 Viertel im Adlicher, 1/4 im Knäpche, außerdem schon Wingerten in Son Halbengericht (Sonnheil), im Spiß, im Sandt, im Neyen Berg, Kleinweid u. a. d. Hüdt.*

**1709** Im kalten Winter sind die Reben alle erfroren.

**1712** ist der Weinzehnt 110 Ohm = 1 Ohm 160 Ltr. d. h. Der Weinzehnt betrug 17.600 Ltr.

**1713** Der Wein ist erfroren. Der Weinzehnt erbrachte gerade 660 Ohm-Wein für 8 Albus, das Geld wurde den Armen gespendet.

**1719** *Ein Rott im Geritt, unten der gemeine fie Trib (Geritt = geringe Wiese) Kirßhallen, Schremb, Knebgen und Adlicher schon längst bebaut.*

**1736** *“1/2 Morgen im Schwächelchen.”*

Im Morgenbuch von 1736-68 ist aufgezeichnet:

**1740** *“Ist der ganze Wingertsberg in den Bach geworfen und ist gar kein Tropfen in dem Orth gemacht worden.“* Der ganze Wingertsberg schon angelegt, nasse Stellen werden trocken gelegt.

**1751** wird lt. Verordnung v. Oberamt Winnweiler eine Zapfsteuer erhoben.

*“Weil sich dahier kein beständiger Wirt befindet, sondern bald dieser, bald jener seinen eigenen Wein zapfet, also wird der Gemeinde hiermit 50 fl. (Gulden) angesetzt, so diejenigen, die abzapfen, zu verschätzen.“*

Die Gemeinde legt Protest ein, da sie nach altem Recht freien Zapf hätte.

**1756** werden die Neuanpflanzungen dem Oberamt in Winnweiler schon zuviel und es ergeht folgender Erlass:

*“Wer künftighin ohne Anzeig und obrigkeitliches Verwißen, Ackerland zu Wingerthen, so dann keinen Weingarthen zu Ackerland anzulegen; als hat das Gericht zu Främersheim, deren Unterthanen mit dem Anfang kund tun muß, daß der Zuwiederhandelnde mit scharfer willkürlicher Straff anzusehen ist, weswegen Schultheiß jeden Contravenierten sogleich geschäftsmäßig anzuzeigen hat.*

*Winnweiler 26 Jane: 1756  
Kaiserliches Oberamt allda  
Ball Bree.”*

---

Auf diesen Brief hin und auf eine weitere Anordnung, betreff unnötiger Bäume in den Wingerten, erfolgt Bekanntmachung in der Gemeinde:

*“Sodann wird hiermit unter namhafter herrschaftlicher Straff verordnet, daß alle so ohnötig als überflüssige Obß, Nüß und Kirschenbäume, deren Schatten und Wurtzlen großen Schaden bringen, hinwegzuschaffen seien. Wer mit obrigkeitlicher Erlaubnis einen Weingarthen rotten oder sonst anlegen will, keine anderen als Rißlinge pflanzen sollen.*

*Dato quo supra ist den 11. April 1756  
der Gemeinde kund gemacht worden.”*

**1782** Erstmal *“Rott im Hasensprunk und Weingarten uff der Großweidt.”*

**1788** *“Eine Zeile im Spieß , erste mal in der Neien Welt.”*

Die Wingert kosteten zu jener Zeit pro Morgen:

gute	Lage = 65 fl. = (Gulden)
mittlere	Lage = 45 fl.
schlechte	Lage = 30 fl.



Der Weinanbau diene in erster Linie dazu, den Eigenbedarf zu decken. So hatte jeder Bauer seinen eigenen Wingert. Reine Weinbaubetriebe gab es bei uns nicht. Jahrelange Mißernten durch Frost, Unwetter oder Schädlinge, machten den Anbau immer zum Risiko.

Gerade diese kleinen und großen Unglücke sind immer wieder in Schadensberichten an die Obrigkeit aktenkundig geworden.

**Peter Balz**, Pfarrer der verschwundenen Stephanskirche, die damals zu dem Nonnenkloster Neumünster b. Ottweiler gehörte, schreibt an dessen Äbtissin:

*“ Der andächtigen, würdigen Frau Margareten Kerpin, Äbtissin des Gotteshauses zu Neumünster, der würdigen Frau zu eigener Hand. Unsere frdl. und willigen Dienst und Grüße unserer andächtigen und würdigen Frau Äbtissin ff. 1. Peter Balz, Pfarrer zu Frimersheim zu St. Steffen und 2. Fritz Stengel, Euer Hofmann, zeigen Euer Würden an entsetzliches Wetter zu unserer lieben Frau Porten hineingefallen und zum Dorf innen gelaufen ff. Großen Schaden in den Höfen getan und insbesondere an Feldfrüchten und Wein. Wingert uff dem Sand bis an die Hiedt (Hütt) ganz erschlagen, die anderen Früchte und Wein stehen noch ziemlich wohl durch die gnade Gottes.*

*Uff Tag Trinitatis (11. Juni) 1635*

*Peter Balz, Pfarrer zu St. Steffen. “*

Da sich der Zehnte, die Bete und sonstige Abgaben fast immer nach den Erträgen richteten, war es unbedingt notwendig, solche Schäden sofort anzumelden.

**1790** kam es zur Versteigerung der in Framersheim gelegenen Wingert von *Jakob Schweizer* aus Ilbesheim:

1/2	2tel Weinberg im Adlicher	= 67fl. (Gulden)
1/4	Weinberg im Geritt	= 37fl.
1/2	2tel Auf der Großweid	= 21fl.
1/4	Im unteren Geritt	= 21fl.
1/2	Morgen auf d. Zechberg	= 57fl.

**1817** gab es schon 16 Bürger mit über einem Morgen.

**1832** werden am 5. Sept. August Beny und Peter Rupp zu Feldgeschworenen ernannt.

---



**1833** ist das erste Register mit den Namen sämtlicher Eigentümer von Weinbergen in der Gemarkung Framersheim vorhanden. Es teilten sich schon 232 Besitzer in 128 Morgen. Mehr als 2 Morgen, nämlich 352 Ruten, hatte nur *Johann Armbrüster II.*

Ebenfalls von 1833 ist die erste Polizeiverordnung für die Wingertschützen.

**1844** Den 10. Dezember ist Frierwetter eingetroffen und der Schnee lag bis in den März 45. Am 17. März war auf den Schnee Eis gefroren und die Hasen fanden keine Nahrung mehr.

Die schlimmste Bedrohung unseres Weinbaus und der Europäerreben, kam Mitte bis Ende des vorigen Jahrhunderts von Amerika nach Europa.

**1850** gibt es erstmals in Frankreich durch den Äscherich (*Oidium*) größere Schäden. Der Pilz, von Amerika importiert, befällt alle grünen Rebteile, schädigt jedoch in erster Linie die Trauben bis zum totalen Verlust. Er muß vorbeugend bekämpft werden.

**1857** *“schon reife Trauben in der Sonnheil. Der 57er ist der Beste seit Menschengedenken.”*

**1874** wird dann die Reblaus, ebenfalls aus Amerika importiert, erstmals auf dem Annaberg in Bonn festgestellt. Die Reblaus saugt an den Rebwurzeln, was bei unseren heimischen Reben zum Absterben der Stöcke führt.

Eine direkte Bekämpfung ist nicht möglich; es gibt nur die indirekte Bekämpfung. War früher die gesamte Rebe (Blind- bzw. Wurzelrebe) aus einem Holz (Europäersorte), so ist heute auf den unterirdischen Wurzelteil aus resistenten Amerikanersorten, der oberirdische Ertragsteil aus Europäersorten, als Edelreiß aufgepfropft (veredelt). Der Umstellungsprozeß fast aller Anlagen hat bis in die 60er Jahre unseres Jahrhunderts gedauert und es hat strenger, gesetzlicher Verordnungen bedurft, daß die Reblaus heute kein Thema mehr ist.

**1878** kam als dritte verheerende Krankheit die Blattfallkrankheit (*Peronospora*), von Amerika, zu uns. Der Pilz befällt die Blätter ab Mai/ Juni, sie trocknen aus und fallen ab. Auch hier, kam es zunächst zu verheerenden Schäden, da keine Gegenmittel bekannt waren. Die Verbreitung der Pilzkrankheiten erfolgte durch Verwehung der Pilzsporen, was somit viel schneller ging, als bei Verbreitung der Reblaus. Erst mit der Findung des Kupfervitriols als vorbeugendem Mittel gegen die Blattfallkrankheit, konnte systematische Schädlingsbekämpfungen durchgeführt werden. Nach allen möglichen Versuchen hat sich dann das 3 bis 4 malige Spritzen durchgesetzt.

<b>1881</b> stehen schon	248 Morgen im Ertrag,
sowie	<u>50</u> Morgen Rotter
zusammen	298 Morgen

**1885** *“Die Neuanlage eines Weinbergs”*

Die Neuanlage eines Weinbergs in dieser Zeit beginnt mit dem von Hand Roden des Feldes in der sonst arbeitsarmen Zeit im Winter. Es wurde zunächst in der ganzen Breite des Feldes der Rodgraben ausgehoben. 60 cm breit und 50 - 60 cm tief, dann wurde der nächste Graben in gleicher Breite angelegt und im ersten Arbeitsgang der nährstoff- und humusreiche Oberboden in den ersten Graben mit der Rotthack abgezogen. So kam der beste Boden in den späteren Wurzelbereich der jungen Reben. Steine wurden herausgerafft und so Graben um Graben das Feld gerodet. Eine insbesondere bei steinigem Boden schwere Arbeit. Aber man half sich gegenseitig und der Bembel stand immer auf dem Rodgraben,

*“dann Woi hilft schaffe.”*

Diese wohl beste Art der Vorbereitung eines Jungfeldes war noch bis 1950 üblich, läßt sich jedoch heute nicht mehr bezahlen. Gepflanzt wurde nach dem Ausfrieren der Krume im Frühjahr. Das Feld wurde *“abgerissen”*.

---



Dann wird entlang von Schnur oder Draht abgezeichnet wo die Reben gesetzt werden sollen. Die Reihenbreite betrug ca. 1m bis 1,20 m, der Stockabstand ca 0,80 m. Es wurden überwiegend *“Oestreicher”* (alte Bezeichnung für Silvaner) allerdings auch in Mischung mit *“Kleinberger, Ruländer und Traminer”* gepflanzt. Als Pflanzgut wurden, aus einjährigem Holz, an dem man noch ein kurzes Stück altes Holz beließ, auf 5 Augenlängen geschnittene Reben benutzt. Die Reben wurden in Bündeln zu 50 Stück im Keller auf feuchten Sand gestellt und zur Pflanzzeit mit dem *“Geisfuß”* gesetzt.

Eine weitere Form Pflanzgut zu erzeugen waren sog. Dunstreben. In eine rechteckige Grube kam eine dicke Schicht Sägemehl. Darauf wurden die Bündel Blindholz verkehrt herum gestellt, mit einem Torf- Sandgemisch abgedeckt und gut feucht gehalten. Nach einigen Wochen bildete sich an den Schnittstellen Kallus und noch später zarte Wurzeln und Triebe. Diese Jungreben waren sehr empfindlich und mußten vorsichtig gesetzt werden. Am besten wuchsen die sog. Wurzelreben an. Das waren aus Dunstholz meist im Garten vorgeschulte 2 jährige schon starkbewurzelte junge Reben die gut anwuchsen und den Wingert ein Jahr früher in Ertrag brachten. Ein solcher mit *“Wurzelechten Reben”* angelegter Wingert konnte 40-60 Jahre und älter werden.

---

**1891** werden Jakob Lauth und Anton Göttelmann für 1,50 Mark Tageslohn als Wingertschützen verpflichtet. Die Lese beginnt wie im Protokollbuch verzeichnet am 29. Oktober und endet am 31. Oktober ??

**1892** wird in einem Schreiben des großherzoglichen Kreisamtes Alzey, an die Bürgermeisterei Framersheim, darauf hingewiesen, "*daß laut Polizeiverordnung vom 10. Mai 1890, betreff der Vertilgung der Rebschädlinge, das Spritzen der Weinberge anzuordnen ist.*"

Zunächst wurden lt. Gemeinderatsbeschluß v. 30. Jan.92 10 Weinbergspritzen angeschafft und vom gleichen Jahr gibt es eine Liste in der aufgeführt steht, welche Spritzungen vom 1. Juni bis 25. Juli durchgeführt wurden. Gespritzt wurde mit den neuen mechanischen Rückenspritzen. Angegeben ist der Aufseher, der Fuhrmann und die Arbeiter, jeweils an die 20 Mann.

*"Am 1. Juni 1892 waren dabei:*

*als Aufseher : Heinrich Bayer und Michael Schweizer III.*

*als Fuhrmann: Peter Grathwohl*

*als Arbeiter: Wilhelm Loos, Wilhelm Schein, August Kellmann, Jakob Armbrüster, Jakob Lauth, Philipp Hinkel II., Johann Hinkel II., Jakob Hinkel, Michael Achebach, Peter Göttelmann, Michael Hinkel, Nikolaus Göttelmann, d. Sohn von Johann Hinkel III., Johann Wagner, Nikolaus Loos und der Sohn von Jakob Hinkel II. Ww.*

*Es wurden alle Wingert 3 mal gespritzt."*

**1892** gibt es schon 320 Morgen bei 357 Besitzern davon 44 Forensen (Auswärtige):

*"Drei Morgen und darüber:*

*Michael Armbrüster II., Johann Metzger, Jakob Baum III., Jakob Reich III., Jakob Becher, Philipp Rupp V., Johann Hasselbach I., Michael Schweizer III., Johann Klenk IV., Johann Seilheimer.*

*Vier Morgen und mehr:*

*Johann Martin Beyer, Phil Jak. Hofmann II., Peter Beyer III., Joh. Martin Klenk, Joh. Martin Deforth.*

*Fünf Morgen und mehr:*

*Georg Beyer*

*Sechs Morgen und mehr:*

*Nikolaus Stellwagen III."*

---



**1896** Inzwischen hat der Staat im Kampf gegen Reblaus und Pilzkrankheiten die Initiative ergriffen und Kommissionen gebildet, um die Situation in den Griff zu bekommen. In jeder Gemeinde wurde eine Lokalkommission aus Winzern und dem Bürgermeister berufen, die dem Kreisamt berichten mußte. Am 22. Dezember 1896 schreibt Bürgermeister Rupp an das großherzogl. Kreisamt zu Alzey:

*“Das gemeinsame Gutachten der örtlichen Reblauskommission geht dahin, daß vielmehr die Weinberge den Sommer ein gutes Aussehen hatten, der Behang ein starker war, bis sich Mitte September die Blattfallkrankheit mehr oder weniger einstellte, wodurch die Entwicklung und Reife allerdings beeinträchtigt wurde.”*

**1898** Am 16. Juli beschließt der Gemeinderat die Gemeindespritzen wieder meistbietend zu versteigern, es spritzt jeder seine Weinberge in eigener Verantwortung.

**1899** mußte jeweils zu bestimmten Stichtagen über den Zustand der Wingerter berichtet werden:

---

*“Zum 1. Juli sind die Wingert gelb (Chlorose). Ursache nasse, kalte Witterung. Rebstichler und Weinbergsschnecken treten häufig auf und wurden durch gemeinsame Vorgehen vernichtet. Oesterreicher (Silvaner) und Portugieser wurden neu angelegt. Zum 1. September ist die Gelbsucht, dank warmer Witterung, ganz verschwunden. Äscherich (Oidium) ist vereinzelt aufgetreten, es ist geschwefelt worden.*

*gez. Hermann Klenk, Bürgermeister Rupp  
Hinkel III., M. Hinkel, A. Kutscher  
als Mitglieder der Lokalkommission.”*

Inzwischen ist der Wein schon wichtigstes Handelsprodukt unserer Region und es wurde schon lange auch zum Verkauf und nicht nur für den Eigenbedarf produziert.

Über den Eigenbedarf hinaus erzeugte Mengen, wurden z. T. schon als Trauben, oder wer Fässer und Kelter hatte, später dann als Faßwein an meist jüdische Händler verkauft. Angebaut wurden in erster Linie Oesterreicher (Silvaner), etwas Riesling und ca. 10 % Rotwein der Sorte Portugieser. Als gute Rotweinlagen galten *Knäppchen, Semtal, Horeb und Zechberg*. Der Ertrag lag im Schnitt bei 1000 bis 1200 Ltr. je Morgen.

Wein ist nun einmal eine Flüssigkeit die normalerweise um die 90 % aus Wasser besteht und so wurde mit zunehmendem Handel auch versucht, aus wenig, etwas mehr zu machen. Als dann von dem Franzosen Chaptal, das nach ihm benannte chaptalisieren, d. h. Anreichern mit Zucker (Rohr- oder Rübenzucker) entdeckt wurde, mußten zwangsläufig gesetzliche Regeln zur Weinbereitung geschaffen werden. Durch die industrielle Gewinnung von Zucker aus der Zuckerrübe, gab es die Möglichkeit, dem natürlichen Mangel in schlechten Jahren abzuhelpen und den Wein zu *“verbessern”*. Waren es zunächst nur lockere Bestimmungen, so wurden die Regeln der Weinbereitung schon bald im ersten deutschen Weingesetz festgeschrieben und verabschiedet.

**1901** wurde dann mit dem zweiten Deutschen Weingesetz die Kellerkontrolle eingeführt. Schon die Griechen und Römer setzten ihrem Wein Gewürze, Honig und Kräuter zu, um ihn dem Zeitgeschmack anzupassen. So gab es auch bei uns immer wieder Versuche, mit zum Teil wirklich abenteuerlichen Zusätzen, den Wein zu verbessern oder Fehler zu beheben.

---

Zum Beispiel, ein altes Rezept den Wein zu verbessern und vor Krankheiten zu bewahren:

*Man nehme:*

*200 Maß Wein und gebe 2 Pfund Wachholderbeeren, 2 Unzen Lindenblüte, 1 1/2 Unzen Salbei, 1 Unze Rosmarien, 1/2 Unze Lavendelessenz hinzu. Der Wein erhält dadurch einen vortrefflichen Geschmack.*

*Na denn Prost!*

Mit zunehmender wirtschaftlicher Bedeutung des Weinbaus, nimmt sich auch die Verwaltung mit deutscher Gründlichkeit des Weines an und versucht alles in entsprechende Paragraphen zu zwängen.

**1906** ist wieder ein arges Peronosporajahr. Es werden Fortbildungsunterrichte in der Wein- und Obstbauschule in Oppenheim angeboten. Der Hektarertrag sinkt auf 1100 Ltr. = 275 Ltr. je Morgen. Am 19. Juli wird eine Polizeiverordnung über Weinbergsschutz und die Weinlese mit 21 Paragraphen erlassen. Diese Verordnungen wurden dann, wie heute auch noch, in Versammlungen, als der Weisheit letzter Schluß, den Winzern verkündet, um alsbald entsprechend der jeweiligen Interessenlage, wieder geändert zu werden. Dieses ewige Ändern und Vereinfachen wollen, hat letztlich zwar zu dem vielleicht strengsten, aber auch unpraktikabelsten Weingesetz der Welt geführt.



**1907** *“Anweisung des Großherzoglichen Kreisamtes Alzey.*

*Es ist mehrfach angesprochen worden, daß die ungenügenden Erfolge des Weinbaus zum Teil darauf zurückzuführen sind, daß zu Weinbergsanlagen Grundstücke verwendet werden, die wegen ihrer Lage und Bodenbeschaffenheit zu wenig geeignet seien. Gemäß Verfügung beauftragen wir die Vertrauensmänner die für den Weinbau geeigneten Flächen zu bezeichnen und bis 7. Dezember zu melden. “*

Dies war die erste Abgrenzung der Weinbergsflächen.

Die Lese geht vom 21. September bis zum 31. Oktober. Auf Antrag wird die Genehmigung erteilt, daß auch sonntags, allerdings erst nach dem Vormittagsgottesdienst, gelesen werden darf.

**1908** gab es ca. 600 Ltr. auf den Morgen und der Liter kostete 1,60 Goldmark, etwa genausoviel wie heute (1995), allerdings bekam man für dieses Geld 6 Kilo Brot, heute beim Kilopreis von DM 3,80, bekommt man weniger als ein halbes Kilo für den Ltr.

**1909** wurde das dritte Weingesetz verabschiedet und der Wein als *“-aus dem Saft frischer Trauben hergestelltes Getränk-“* definiert. Kunstwein aus Rosinen war somit verboten. Schon damals wurde versucht, Groß- bzw. Gattungslagen zu bilden, um größere Mengen, mit gleichem Namen anbieten zu können.

*“Vom Weinbauverein soll ein Buch herausgegeben werden, in dem alle Weinbaugemeinden vorgestellt werden. In den dazugehörigen Fragebogen wurde eingetragen:*

<i>Weinbergsareal in der Gemarkung</i>	<i>Framersheim</i>	<i>125 ha</i>
	<i>Weißwein</i>	<i>110 ha</i>
	<i>Rotwein</i>	<i>15 ha</i>

*Weißweinlagen:*

*Im Geritt, Sonnheil, im Thal, Adlicher und Hasensprung.*

*Sorten : Größtenteils Österreicher (Silvaner)*

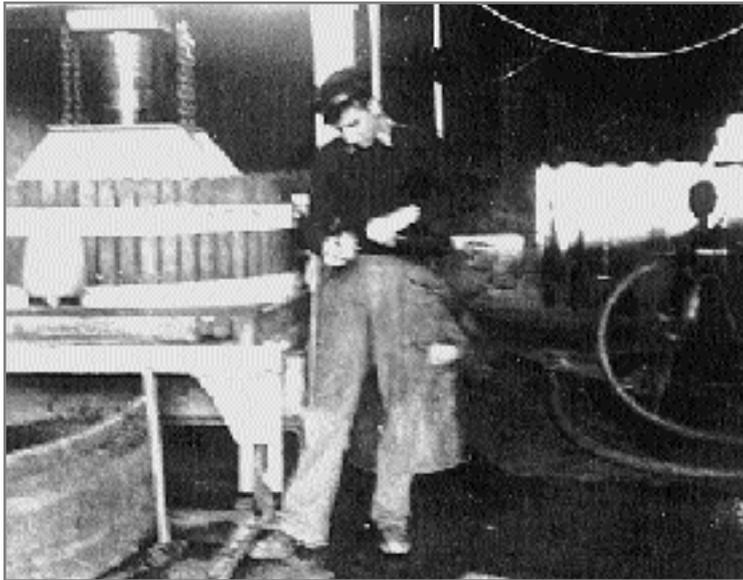
*Rotweinlagen :*

*Knäppchen, Horeb, Zechberg, Semthal.*

*Sorten: Portugieser*

*Erziehung: zwei Schenkel, zwei Stifte z.T. an Pfählen, z T. an Draht.*

*Ertrag: Weiß 4.800 Ltr./ha Rot: bis 7.000 Ltr./ha*



Die gute alte Hollmann Oberdruckkelter mit zwei Bieten;  
bis 1970 noch im Einsatz

50% der Ernte werden eingelegt; Rote schon als Maische, Weiße schon als Most verkauft. Die Preise liegen bei 500.- bis 550.- Mark pro Stück (1.200 Ltr.). Ein Winzerverein besteht noch nicht.

**1910** werden aus verschiedenen Lagen Mostproben genommen und von einem Chemiker untersucht, um die Lagen nach ihrem Anbauwert bestimmen zu können. Das Ergebnis liegt allerdings nicht vor, da die Untersuchung durch den Krieg nicht fortgesetzt wurde. Die Analyse nur eines Weines aus dem "Adlicher", vom 13. März 1913 liegt im Archiv vor.

*Er hatte 8,07 Vol.% Alkohol, und somit ca. 65 Grad Öchsle.*

**1911** Am 24. Februar wird mit Hilfe der oberen Schulklassen eine Heuwurmbekämpfung durchgeführt. An den Stämmen wird von Hand der Bast (Rinde) entfernt. Die Kinder bekommen 1 Pfennig die Stunde. Der "1911er" ist als "Kometenwein" in die Geschichte eingegangen. Bei mittleren Erträgen werden bis 2.700 Ltr. je ha geerntet. Am 6. September wird in einem Schreiben der Landwirtschaftskammer, der Besuch des Herrn Wein- und Obstbautechniker "Scheu" aus Alzey angekündigt, der die Weinberge besichtigen soll. Es handelt sich um Georg Scheu, dem Züchter der Scheurebe (1916), Siegerrebe (1929), Huxelrebe (1927),

(1929), Faberrebe (1929), und der Würzerrebe (1932), somit vieler bekannter heutiger Rebsorten. Ihm wurde für seine Verdienste um den Weinbau in Rheinhessen, in Alzey, gegenüber dem "Wein-Zinken" ein Denkmal gesetzt.

**1914** Zum Beginn des ersten Weltkriegs gefriert es noch im Mai und schon wieder im September. Ertrag ca.1.000 Ltr. je ha. Es werden 115 ha Weinberge gemeldet.

**1916** Nov. Verteilung des Zuckers für den Tresterwein.

**1918** Zum Kriegsende wird eine 20 % Weinststeuer eingeführt. Wein ist Luxusgut und überall herrscht Not.

**1921er.** Er zählt zu den besten Jahrgängen des Jahrhunderts. Es gibt viel und guten Wein. Die beginnende Inflation treibt die Preise bis auf 18.-Mark je Ltr. Das Kilo Brot kostet 2,47 Mark. Doch wie schon immer, folgt nach dem Hoch, sehr schnell das Tief. Bis zur Einführung der Rentenmark im November 1923, treibt die Inflation die tollsten Blüten.

Wurde Wein geladen, kam der Kommissionär mit einem Koffer voll Geld, für das man jedoch eine Woche später schon kein Paar Schuhe mehr bekam.



1.000 Milliarden Mark auf einem Schein

**1925** Durch Importe von Auslandswein kommt es zum Preisverfall und der Liter wird zu 0,40 Mark angeboten. Das Kilo Brot kostet 0,39 Mark. Durch die Weltwirtschaftskrise erholen sich die Preise nicht.

**1932** kostet der Liter Wein, mit 0,36 RM, weniger als Bier. Es gibt 6 Millionen Arbeitslose.

Die Betriebe sind inzwischen so verschuldet daß selbst die Gemeinde für rückständige Umlagen Trauben noch im Wingert pfändet.

**1933** Mit der sogenannten Machtübernahme der Nationalsozialisten, kommt die Gleichschaltung aller freien Organisationen und Verbände in den *“Reichsnährstand.”* Die neuen Machthaber versuchen insbesondere durch Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen Umschuldungen bis zum Schuld-erlaß und Absatzförderung, der überwiegend hochverschuldeten Landwirtschaft zu helfen. Die N.S.D.A.P. (Nationalsozialistische Deutsche Arbeiterpartei) erhält nicht zuletzt deshalb, zunächst ihre größte Unterstützung aus der Bauernschaft.

**1934** wird erneut eine Abgrenzung der Weinbergsflächen vorgenommen. Außerhalb dieser Grenzen dürfen keine Weinberge angelegt werden.

Herbstgesichter



**1935** werden für existenzgefährdete Betriebe Entschuldungsverfahren durchgeführt und entsprechend günstige Kredite gewährt.

Als Arbeitsbeschaffungsmaßnahme werden über Winter ca. 9 Morgen Weinbergfeld mit Staatszuschuß von Hand gerodet. Die totalitäre Staatsform führt zunächst zu einer Verbesserung der wirtschaftlichen Situation in der gesamten Agrarwirtschaft. Die Preise werden vom Staat festgesetzt und garantiert.

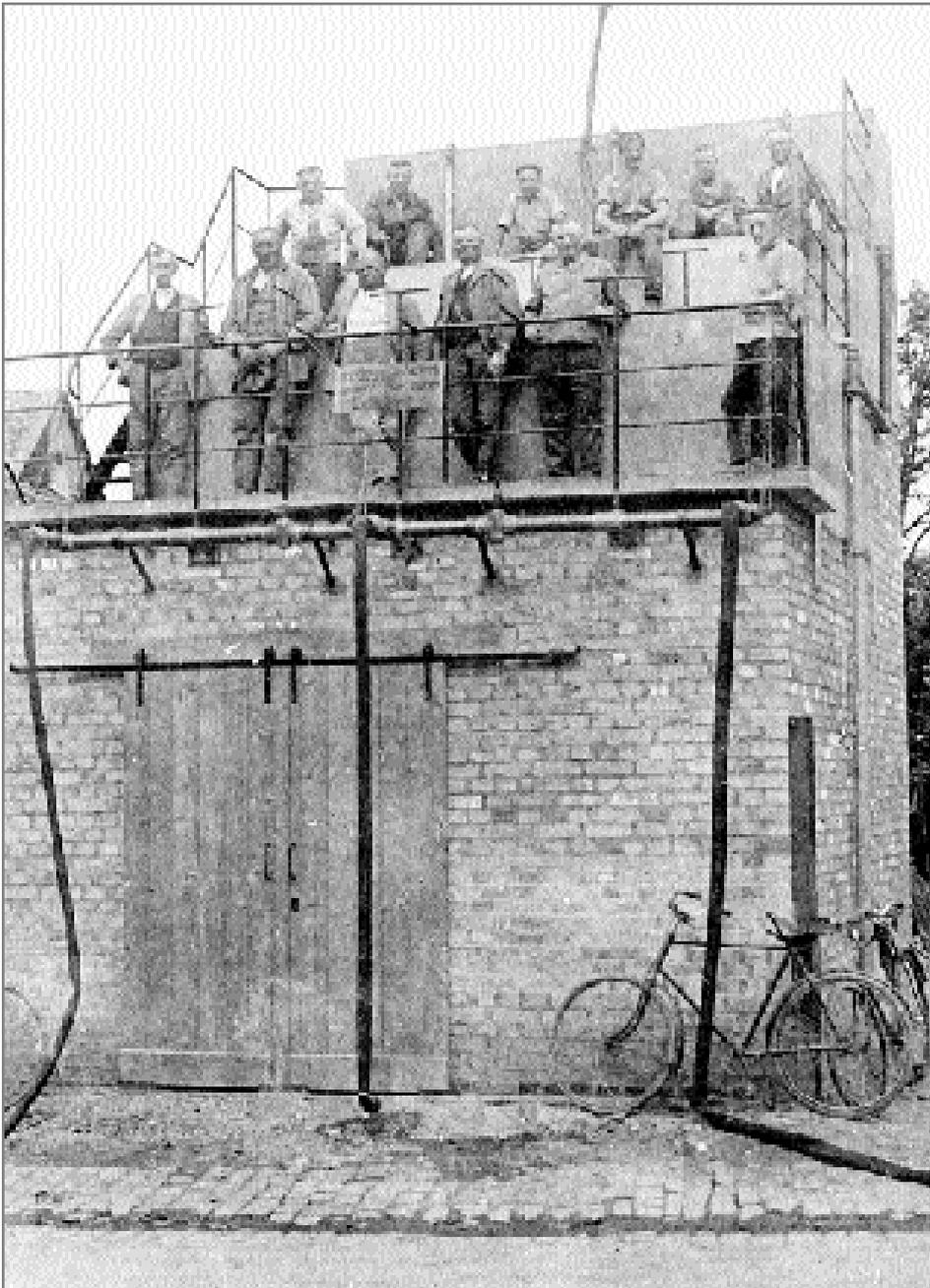
**1939** Mit Ausbruch des zweiten Weltkriegs geht zur Sicherung der Ernährung die Zwangsbewirtschaftung der landwirtschaftlich



Umzug in den dreißiger Jahren

genutzten Flächen einher. Entsprechend der volkswirtschaftlichen Bedeutung, geht es Bauern und Winzern deutlich besser als vor 1933. Zum Kriegsende hin werden immer mehr Kriegsgefangene, als Ersatz für die im Felde stehenden Männer, in den Betrieben eingesetzt. Es sind Franzosen, Polen und Russen im Rathaus und in Wirtshaussälen untergebracht. Am Tage arbeiten die Gefangenen auf dem Feld und haben es in den Familien insgesamt besser als in den Lagern.

**1943** brachte mit 2500 Ltr. Most je ha eine gute Qualität. Es wurden für Weihnachten Weinspenden für Lazarette und Frontsoldaten gesammelt. Zum Kriegsende kam es zum Niedergang des Weinbaus. Es gibt keine Spritzmittel mehr und überall fehlen die Arbeitskräfte.



Ehemalige Spritzbrühanlage i.d. Kirchstraße. Hier konnte die Kupferkalkbrühe fertig bezogen werden.

**1945** gefriert es noch im Mai, und es wird den Umständen entsprechend sehr wenig Wein geerntet, von dem die Winzer noch weniger hatten, denn der ganze noch in den Kellern lagernde Wein, wird von den Franzosen als Siegermacht, nach dem Krieg beschlagnahmt.

**1947** ist der heißeste Sommer dieses Jahrhunderts. Es gibt wegen der Trockenheit sehr unterschiedliche Erträge. Kam es im "*Sand, Sonnheil und Hornberg*" zu Trockenschäden, so gab es im Ton "*der Neuen Welt*," fast normale Erträge. Die Menschen in den Städten hungern. Auf dem Land kommt man einigermaßen zurecht. Doch noch immer werden landwirtschaftliche Produkte zwangsverwaltet und beschlagnahmt. Für Geld kann man fast nichts kaufen. Das Quandeln ist zum notwendigen Volkssport geworden, und der Schwarzmarkt blüht. Wein ist begehrtes Quandelgut und natürlich hat jeder Winzer ein paar Liter auf die Seite gebracht, um das Nötigste tauschen zu können.

**1948** Am 20. Juli, kam die Währungsreform; die Stunde Null nach schweren Zeiten. Dieser Jahrgang wurde treffend "*DM-Hupser*" getauft. Es werden

$$\begin{array}{r} 96 \text{ ha} \quad \text{im Ertrag} \\ \underline{29 \text{ ha}} \quad \text{ohne Ertrag} \\ \text{zus.:} \quad 125 \text{ ha} = 500 \text{ Morgen angebaut} \end{array}$$

In 56 Jahren eine Erweiterung der Anbaufläche um 180 Morgen.

**1949** kostete der Liter Wein wieder 1,50 bis 2.- DM und man konnte 3 kg Brot dafür kaufen. Es darf wieder gelacht werden. Bei der ersten Fastnachtsitzung im Saale Wagner, bringt jeder das mit, was er gerade hat. Vom "*H. T.*" (Hastrunk), auch "*Drusebumbes*" genannt, bis zum "*Selbschtgebrennde*", dem "*alde Schwaadema*" bis zum Brennholz. Die Parole heißt: "*Hurra, wir leben noch!*"

**1951** wird schon wieder auf 146,47 ha = 585,88 Morgen und somit 13,4% der Gemarkungsfläche Wein angebaut. Eine Zunahme von 86 Morgen in den letzten 3 Jahren.

**1953** sind es nochmals 18,6 Morgen mehr = 604,48 Morgen Rebfläche.

**1954** Nach dem neuen Flurbereinigungsgesetz v. 1953 wird die Weinbergsflurbereinigung in der Neuen Welt und im Hasensprung eingeleitet und eine Teilnehmergeinschaft gebildet. Besonders im Rutschgebiet glaubte man durch planieren, drainieren und anlegen von Entwässerungsgräben den Hang stabilisieren und zukünftige Rutschungen verhindern zu können.



Hausschlachtung in den vierziger Jahren

Leider behielten die Gegner dieser Maßnahme, die es auch gab, recht. Der Hang rutscht weiter und inzwischen sind schon wieder ca. 10 ha unbebaubar.

**1955** Am 25. März wird hierzu die Aufbaugemeinschaft gegründet. Im Mai werden 116.000 Stück Pfropfreben neu gepflanzt.

**1956** Im Februar sinken die Temperaturen auf bis zu minus 26° C und der Rhein friert zu. Bei den Reben, die bis zu ca. minus 15° C noch ertragen, kommt es zu starken Frostschäden.

**1958** Der gute Fruchtansatz und der gute Blüteverlauf bringt den ersten Massenertrag mit 8.000 Ltr./ha. Durch verbesserte Spritz- und Düngemittel und ertragreichere Sorten (Müller-Thurgau), kommt es zu gleichmäßigeren und höheren Erträgen. Mit dem durch die Nachkriegszeit ausgelösten Nachholbedarf im Essen und Trinken (der Freßwelle), hatte sich auch der Weingeschmack geändert. Süße, bukketreiche Weine sind gefragt. Die Stunde der Neuzuchten ist gekommen. Den Müller-Thurgau könnte man dabei als die älteste Neuzucht bezeichnen. Sie wurde schon 1882 von Prof. Müller, in Thurgau in der Schweiz, gezüchtet und erst in den 30er Jahren durch Georg Scheu in Rheinhessen eingeführt. Nach dem Krieg wurde sie verstärkt angebaut und hat die alte Traditionssorte Silvaner in der Anbaufläche längst übertroffen.

---

In der Folgezeit bauen insbesondere die Betriebe mit Flaschenweinvermarktung, alle sog. Neuzuchten (Morio, Huxel, Sieger, Bacchus u.s.w.) an. Leider wird durch die ständige Ausweitung der Anbaufläche und der kompromißlosen Erzeugung dessen, was der Markt gerade wünscht, das Negativimage des Rheinhessenweines zum Teil heute noch geprägt.

**1959** war der heißeste Sommer mit den höchsten Öchslegraden, meiner eigenen Erinnerung nach. Die Weine wurden durch den vielen Alkohol und die geringe Säure schnell brandig (Spritton) und waren somit nicht lange lagerfähig.

**1960** bekam der Wein den Namen "*Überläufer*." Erstmals mit Erträgen bis 12.000 Ltr. je ha hatte kein Winzer genügend Faßraum um diese Mengen zu lagern. Er lief buchstäblich aus den Kellerlöchern und es wurden Plastikschwimmbecken aufgestellt, um die Mengen unterzubringen. Die Preise fielen ins bodenlose. Gerade noch rechtzeitig konnte die neu gebaute Gebietswinzergenossenschaft Petersberg in Gau-Odernheim am 28.09.1960 die ersten Trauben annehmen. Schon 1959 hatten sich Winzer der Gemeinden Gau-Odernheim, Biebelnheim Dittelsheim, Framersheim, Gau-Heppenheim, Gau-Köngernheim, Hillesheim und Wintersheim aus den zeitgegebenen Verhältnissen und in weiser Voraussicht auf die kommende Entwicklung des europäischen Agrarmarktes, wie es in der Urkunde zur Grundsteinlegung heißt, zusammengeschlossen.

*“Wir bauten nicht aus Stolz und Pracht,  
die Not hat uns dazu gebracht “*

Die Winzer waren mit Anteilen und Teilflächen beteiligt. Mit 1 Million Ltr. Faßraum hatte man eine Möglichkeit Übermengen einzulagern.

**1964** stieg der Preis für das Kilo Brot erstmals über 1.-DM. Für den Liter Wein wurde 0,60 DM, etwas mehr als die Hälfte, bezahlt.

**1969** werden die Weinbergsflächen auf dem Hornberg, im Semtal u. in der Gäns zusammengelegt und mit Betonwegen ausgebaut.

**1971** Die Amtliche Prüfnummer für Flaschenweine wird eingeführt. Es soll durch die geschmackliche Beurteilung der abgefüllten Qualitäts- und Prädikatsweine durch eine Fachkommission eine Mindestqualität vorgegeben, und mit den Analysen und Kontrollproben, eine eventuell spätere Überprüfung möglich sein. Diese sog. Prüfstelle wird den Winzern zunächst als freiwillige Selbstkontrolle schmackhaft gemacht, hat sich jedoch im Laufe der Jahre als Weinbauamt festgeschrieben.

---



Traubenvollernter im Einsatz

**1976** Ein extrem trockener und warmer Sommer und ein schöner Herbst läßt einen Spitzenjahrgang reifen. Immer mehr Betriebe spezialisieren sich. Gab es früher überwiegend Gemischtbetriebe mit Viehwirtschaft, so konzentriert man sich immer mehr auf bestimmte Produktionszweige. Die Flaschenweinvermarkter geben die Ackerflächen ab, um sich ganz auf Erzeugung und Vermarktung der eigenen Weine zu spezialisieren. Ehemalige Bauernhöfe wandeln sich zu reinen Weingütern. Bei sinkenden Erlösen, lassen nur ständige Rationalisierungen bei Vergrößerung der Betriebsfläche eine Überlebenschance. Kleine und mittlere Betriebe werden mit dem anstehenden Generationswechsel aufgegeben.

**1983** Mit 45% der Gesamternte als Prädikatsweine und 140 hl /ha ein guter Jahrgang. Im Trend des gehobenen Konsums, sind qualitativ hochwertige und zum Teil sehr liebliche Weine gefragt. Die ständig wachsenden Anbauflächen führen zwangsläufig zu einem Überangebot und weiter sinkenden Preisen. Die ersten brauchbaren Vollernter werden eingesetzt und durch die schnelle Ernte, größerer Flächen, kommt es schon im Herbst zu Überangeboten an den Handel.

**1989** Die sich ständig wandelnden Verbrauchergewohnheiten führen zu rückläufigen Umsatzzahlen. Auslandsweine und die alten Traditionssorten bei zunehmend trockenem Ausbau sind nun wieder gefragt.

---

*“Trocken ist In”*

Die von den Medien aufgebaute Vorstellung, daß trockene Weine gesünder und ehrlicher seien als liebliche führt zu einer Veränderung des Kaufverhaltens der Verbraucher.

**1990** Wie allgemein in der Landwirtschaft wird auch im Weinbau versucht, mit der Einführung einer Quotenregelung, hier Mengenbegrenzung genannt, der Überproduktion und dem Preisverfall beizukommen. Es dürfen je nach Qualitätsstufe nur noch bestimmte Mengen als Trinkwein vermarktet werden. Hierzu sind die Flächen eines jeden Betriebes in einem Weinbaukataster erfaßt.

**1995** gibt es nur noch 14 Betriebe in Framersheim, die als reine Weinbaubetriebe und sog. Selbstmarkter ca. 60 % die z. Zeit 295 ha Anbaufläche bewirtschaften. Der allgemein herrschende Verdrängungswettbewerb, jeder gegen jeden, läßt eine kurzfristige Besserung der Situation nicht erwarten. Jeder sucht nach Möglichkeiten sich mit Ferienwohnungen, Straußwirtschaften, Hoffesten u.s.w. neue Einnahmequellen zu erschließen. Keiner versteht es so gut wie der Bauer, aus seit vielen Generationen gemachten Erfahrungen, in schlechteren Zeiten, den Gürtel enger zu schnallen, doch hat in den letzten 40 Jahren eine grundsätzliche Veränderung in der Gesellschaft stattgefunden. Auch Framersheim wandelt sich immer mehr von dem durch seine landwirtschaftlichen Betriebe geprägten Dorf, in eine Wohn- und Schlafgemeinde für auspendelnde Arbeitnehmer.

Mußte die erste Nachkriegsgeneration noch in Feld und Wingert mitarbeiten, so weiß die nächste schon nicht mehr was eine *“Harke”* ist. Gerade mit der zunehmenden Tendenz, alles zu konfektionieren und gleichzumachen wird es eine Verpflichtung und Chance sein, durch die Pflege unserer heimischen Reben, ein Stück Kultur zu erhalten; und sollte, wie zu Beginn dieses Kapitels provozierend behauptet wurde, die Kultur des Menschen mit dem Weinanbau begonnen haben, so müßte Sie, mit dem Verschwinden der Rebe folgerichtig, auch wieder enden ? !



