

Weinbau in Echterdingen

Die Tatsache, dass im einst landwirtschaftlich geprägten Echterdingen vor Jahrhunderten auch Weinbau betrieben wurde, dürfte nicht wenige erstaunen. In Echterdingen gab es zwei Keltern: Die eine gehörte dem Kloster Beben-



hausen und befand sich mitten im Dorf im Klosterhof (dem späteren Maierhof) bei der Zehntscheuer. In einem alten Lagerbuch aus dem Jahr 1666 heißt es dazu (die Originalschreibweise wurde beibehalten): „Ain Kelter zu Echterdingen im Dorff, zwischen des Closters Bebenhaußen... Scheuren gelegen, Stoßt hinten Unnd Vornen uff die gemeine gaßen, die hat nur ain Bom (= Kelterbaum), Ist des Closters Bebenhaußen eigen...“

Diese Kelter diente dem von den Mönchen betriebenen Weinbau im Gewann „Weingarten“ („Wengertgarten“). Der „Weingarten“ lag östlich des alten Ortes zwischen der Plieninger Straße und den Pfarrgärten. Vielleicht wurde er von den Mönchen, die bis zum Jahr 1358 ihre Feldgüter in Echterdingen bewirtschaftet haben, auch selbst angelegt. Ende des 13. Jahrhunderts gehörte Echterdingen zur Hälfte dem Kloster Bebenhausen und zur Hälfte den

Herren von Echterdingen (der Linie Heinrichs von Echterdingen). Das Dorf zerfiel so in zwei unterschiedliche Herrschafts- und Rechtsbereiche. Besitzungen des Klosters Bebenhausen in Echterdingen (sog. „Grangien“ = Wirtschaftshöfe) sind bereits in einer Papsturkunde des Jahres 1229 erwähnt.

Die andere Kelter war die Gemeindekelter. Sie stand südwestlich des Ortes in der Nähe des Autenbrunnens auf den „Kaplaneiwiesen“ im Gewann „Kelterrain“, dem sie den Namen gegeben hat. Der zehnte Teil des Weinertrags, der Weinzehnte, musste an das Kloster Bebenhausen abgeliefert werden.

Der Echterdinger Chronist Adolf Murthum (1878-1940) meinte: „Ein besonders guter Tropfen dürfte in diesen Lagen kaum gewachsen sein und so ist es nicht verwunderlich, wenn hier schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts der Weinbau aufgegeben wurde.“ Es fehlte wohl nicht nur die

Aufgaben sowohl des einzelnen Obstzüchters, als auch der Obstbauvereine betrachtet werden, wo es irgend angängig ist, für Ansiedlung und Hegung dieser nützlichen freiwilligen Mitarbeiter bei der Schädlingsvertilgung tatkräftig einzutreten.

Was heute als Direktvermarktung propagiert wird, wurde schon vor 80 Jahren empfohlen: *Wir müssen vielmehr suchen, mit Käufern, die gut behandeltem Obst ein besseres Verständnis entgegenbringen, in direkte Verbindung zu treten. ... Und dieses Obst muss unter Ausschaltung des Zwischenhandels umgesetzt werden, um erstens den Lohn der mühevollen Zucht nicht mit so und so viel Helfern teilen zu müssen; und zweitens, um dieses herrliche – Nahrungs- und Genussmittel möglichst in dem Zustand in den Besitz des Käufers zu bringen, wie es der Obstbaum hervorbringt.*

Natürlich wird ausführlich auf die Bereitung des schwäbischen Nationalgetränks eingegangen: *Er wird jetzt vielfach in Gastwirtschaften und*

selbst in feinen Hotels ausgeschenkt, als Ersatz für das in der Qualität sehr zurückgegangene Bier und den sehr teuer gewordenen Traubeneinwein. ... Die Herstellung des Obstmostes ist zwar denkbar einfach und es ist kaum zu verstehen, daß hierbei noch so viele Fehler mit unterlaufen. Man nimmt die Sache aus alter Gewohnheit zu gleichgültig und macht sich nichts daraus, wenn man ein ganzes Jahr ein unangenehm schmeckendes, trübes, oft sogar essigstichiges Getränk genießen muß. ... Der Degerlocher Champagner aus Champagner-Bratbirnen hergestellt, ist ja längst bekannt. Weniger bekannt, aber sehr nachahmenswert dürfte das Verfahren von Domänenpächter Aldinger, Burgholzhof bei Cannstatt, sein, den Most ... ständig unter Kohlendruck zu halten und so das ganze Jahr Most in jedem Vergärungsstadium zapfen zu können. Diese Methode hat heute im Druckmostfass ihren Niederschlag gefunden.

Und selbstverständlich ist

das letzte Kapitel des Werkes den Obstbauvereinen gewidmet: *„Im Zusammenschluss liegt die Stärke.“* Mögen recht viele obstbauliche Vereinigungen auf diese Anregung hin gegründet und durch sie die in diesem Buch gegebenen Lehren in weiteste Kreise getragen werden, zum Segen des heimatlichen, des gesamten deutschen Obstbaues.

Eine dieser Vereinigungen ist Ihr Obst- und Gartenbauverein Echterdingen!



Güte, auch war der Ertrag zu dürftig.

In dem bereits zitierten Lagerbuch aus dem Jahr 1666 heißt es: „...Weyl die Weingardt nit gueth thun wöllen, hat man selbige wider gantz abgehen Und zu Aeckhern Ligen lassen, auch den Bohm (= Kelterbaum) abrechen und nach Zuffenhausen in die Pflieg Kellter Fuehren las-



sen" Die Weinberge wurden also in Ackerland umgewandelt, und der Kelterbaum nach Zuffenhausen gebracht.

Soviel zur Historie. Um aber eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen und um zu beweisen, „dass die Weingardt in Echterdingen doch gueth thuen“ – das heißt, auch bei uns wächst ein ganz passabler Tropfen – hat man im Zuge

der Ortskernsanierung entlang der Südseite der Kirchenmauer und seit 1996 auch bei uns im neuen Lehrgarten, wieder Weinreben gepflanzt. Sie tragen die klangvollen Namen wie „Phönix“ und „Regent“. Die roten und weißen Trauben, die nicht gespritzt werden müssen, bringen dennoch einen ordentlichen Ertrag von ca. 150-160 kg Trauben, die schließlich ca. 100 Liter allerbesten „Mauerwein“ ergeben. Gärtner der Stadt und Mitglieder des O.G.Vs pflegen die Rebstöcke das Jahr über und ernten im Herbst die Trauben. Im Keller des Vereinsheims werden sie dann gekeltert und zu einem guten Tropfen ausgebaut. Im darauffolgenden Frühjahr wird der Wein als „Beste Südlage, Echterdinger Mauer Hochgewächs“, im Vereinsheim des O.G.Vs von geladenen Gästen aus Stadt und Verein bei einem zünftigen Vesper verkostet. Auch dies hat in der Zwischenzeit schon Tradition und ist allseits beliebt. Da sage noch einer in Echterdingen wachse nur Kraut oder die Äpfel und Birnen für einen räsen Most.

Ode an den Mauerwein

von Jochen Mayer

*Oh Mauerwein, Du echter
Denger,*

*du bist doch ein rechter
Denger.*

*Gepflegt, geschnitten von des
Gärtners Hand,
gereift an Pfarrwettes
sonnigem Strand.*

*Stehst Du hoch an der
Kirchenmauer,*

*das ist garant,
dass Du bist nicht sauer.*

*Behütet über's Jahr von
göttlichem Segen,*

*das lässt gedeihen
Stock und Reben.*

*Geerntet im Herbst von
der Obstbauern Hand,*

*gepresst, gekeltert
mit rechtem Verstand.*

*Nun schaffst Du im Fass,
Du göttliches Nass,*

hast Farb'und Geschmack.

Ja, das ist ein Leben,

darum lasst uns jetzt

die Gläser erheben,

*im Eingedenk'für jetzt
und immer,*

Oh Mauerwein,

Du Echterdinger.