

# **Von der Rebe bis ins Glas**

**Franz  
Ebenauer**

erzählt über das Leben am Land  
nach dem 1. Weltkrieg

**Band 2**



Erinnerungen  
an das Leben in einem Bauerndorf  
in der Zwischenkriegszeit

Gewidmet meinen Enkelkindern  
Anita und Günther

Geschrieben im Jahre 1992

Franz Ebenauer

*(Anmerkung der Redaktion: Franz Ebenauer geboren in Schrattenberg (Jg. 1921) ist der Bruder von Frau Maria Graser (Poysdorf - Goethestraße 7 - Jg. 1928), war Polizist und lebte in Wien.*

Stehst du im Keller, hast das Glas herrlichen Weines in der Hand, so koste und nippe daran. Denke aber auch manchmal, wie viel Arbeit nötig *war* und trotz moderner Hilfen immer noch ist, bis der Wein im Glas vor dir steht.

### Von der Rebe bis ins Glas

- Zeitig im Frühjahr werden die wilden Weinreben, Unterlagen zum Veredeln, auf die nötige Länge geschnitten
- und die Edelreiser von den Reben eines Weingartens zurechtgeschnitten.
- Nach dem Veredeln - ins Treibhaus zum Vortreiben
- Auf dem Feld werden die Reben in Rebschulen 'eingeschult'.
- Den Sommer über werden die Triebe 3 oder 4x (!) gegen Peronospora gespritzt.
- Im Herbst gräbt man die Reben wieder aus,
- kürzt Triebe und Wurzeln,
- Schon im Herbst wurde kräftig gedüngt.
- Im nächsten Frühjahr wird der Acker rigolt, also sehr tief geackert
- Anschließend wird ausgepflöckelt, der Standort bestimmt.
- Die Setzlinge werden ausgesetzt,
- ihre Triebe im Laufe des Sommers an die Pflöcke gebunden
- und auch öfter gespritzt.
- die überflüssigen Wurzeln von den Setzlingen gelöst.
- Im Sommer wird 3-4 x geschert, das Unkraut vernichtet.
- die Haselstöcke durch Weinstecken aus Föhrenholz ersetzt und
- die Triebe an die Stöcke angebunden.
- im Mai, war das Abräumen oder Jäten nötig.
- alle neugetriebenen Reben werden an die Stöcke angebunden.
- Das Brutausbrechen gehörte ebenfalls dazu.
- Im August wurden die Reben, die über die Stöcke hinauswuchsen, abgestutzt.
- Immer wieder ( 6 bis 10 mal!) muss gespritzt werden.
- Das immer wieder fällige Schern wurde später mit dem Pferd /Traktor besorgt.
- Das letzte Schern vor der Lese heißt einstreifen, früher wurde dabei sogar der ganze Weingarten abgerecht.

- Vor der Lese werden die Fässer ausgewaschen und im Keller ausgerichtet
- Im Presshaus wird die Presse, die Bottiche, und alles Werkzeug gewaschen.
- Wenn auch der Baumwagen hergerichtet war, konnte die Lese beginnen.
- Die vollen Traubenbüttel wurden in die Butten und diese in die - Bottiche geleert.
- Mit diesen fuhr man heim; im Presshaus wurde abgeladen.
- Früher wurden alle Trauben mit der Mostelmaschine zerquetscht.
- Die Maische wird gepresst, der Most gewogen und in die Fässer gefüllt.
- Mittels Dunstwinde wurden die entstandenen Gärgase abgeleitet.
- Nach etwa sechs Wochen kann der Heurige verkostet werden.
- Im Spätherbst ist Misteinhauen, eine schwere Arbeit.
- Die in früherer Zeit im Frühjahr errichteten Borken wurden wieder umgehauen, vorher mussten die Weinstecken ausgezogen und im nächsten Frühjahr wieder eingeschlagen werden.

Ja, so viel Arbeit, tausende und Abertausende Handgriffe waren und sind immer und jedes Jahr aufs neue notwendig, damit, wenn auch das Wetter mitspielt, ein guter Tropfen in deine Flasche, in dein Glas gelangt. Genieße, aber gedenke hie und da einen Moment lang der fleißigen Hände!

Trink' nun, und vielleicht findest du dann auch die Wahrheit, die im Weine liegt, denn

### In Vino Veritas



Franz Ebenauer - 1992



### Impressum:

Herausgeber & Verleger, Redaktion, Layout, Druck u. für den Inhalt verantwortlich: Maria Graser, 2170 Poysdorf - Goethestraße 7 und Egon Englisch, 2170 Poysdorf - Goethestraße 12 - Tel.: 0664-4823034 ([egonenglisch@aon.at](mailto:egonenglisch@aon.at)). Für die Richtigkeit der Angaben wird trotz sorgfältiger Recherche keine Haftung übernommen. Änderungen, insbesondere Programm- u. Preisänderungen, Irrtümer, Tippfehler und Fehlerteufel vorbehalten.