

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

DER WEINBAUFACHMANN JOHANN PHILIPP BRONNER (1792-1864) UND SEINE ZEIT

VON DR. FRITZ SCHUMANN

Landes-Lehr- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau

6730 Neustadt/Weinstraße



Nr. 50
Wiesbaden 1979
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 50

DER WEINBAUFACHMANN
JOHANN PHILIPP BRONNER
(1792 – 1864)
UND SEINE ZEIT

VON DR. FRITZ SCHUMANN
Landes-Lehr- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau
6730 Neustadt/Weinstraße



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	5
Das Leben von Johann Philipp Bronner	7
Johann Philipp Bronner und der Weinbau	10
a) Verbesserung der Rebenerziehung	10
b) Der Weinbau in Deutschland	14
c) Bronner und die Schaumweinbereitung	20
d) Bereitung der Rotweine	21
e) Wildreben	24
Bronner als Studienreisender	27
Bronner als Schriftsteller	30
Bronner als Winzer	35
Abschließende Gedanken	38
Literaturverzeichnis	40
Biographien und Zeitungsnotizen	41
Bücher von Johann Philipp Bronner	42
Sonstige Texte	43



Bildnis von Johann Philipp Bronner um 1840, darunter der Wahlspruch Bronners „Erfasse und nütze den Geist der Zeit“ (um 1840, Original Museum Wiesloch)

Einführung

In Betrachtungen über die Entwicklung des Weinbaues reicht die Sicht meist nur wenige Jahrzehnte vor die Jahrhundertwende, in denen, gezwungen durch die Einschleppung der Rebkrankheiten *Oidium* (*Uncinula necator*) und *Peronospora* (*Plasmopara viticola*) und den wichtigsten Rebschädling, die Reblaus (*Viteus* (*Phylloxera*) *vitifolii*), die Weinbauforschung insbesondere der Pflanzenschutz der Entwicklung in der Landwirtschaft weit voraus eilte. Häufig wird vergessen und übersehen, daß die Ursprünge des modernen Weinbaues im Hinblick auf Weinbautechnik, Rebsatz, Weinausbau und Vermarktung bereits in der zweiten Hälfte des 18. und in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gesucht werden müssen, denn damals stellte man sich zuerst die Frage, warum tue ich dies und weshalb auf diese Art und Weise?

Vor 1500 wurden überwiegend Erkenntnisse und abergläubische Vorstellungen der Antike, nur selten ergänzt durch eigene Feststellungen oder kritische Betrachtungen, übernommen (Villanova 1478, Crescentis 1512).

Erst ab Mitte des Jahrtausends wurden in Kräuterbüchern (Bock 1546, Tabernaemontanus 1588) und besonders in der Hausväterliteratur (Colerus 1604, Florinus 1702) zunehmend eigene Beobachtungen wiedergegeben.

Aber noch immer waren in diesen Werken die Mitteilungen antiker Autoren und nicht die eigenen Erkenntnisse bestimmend. Nur in Einzelfällen wurden die häufig verstümmelten oder durch Übersetzungsfehler unbrauchbar gewordenen antiken Rezepte kritisch durchleuchtet. Der kleine eigene Beobachtungsbereich führte in Verbindung mit dem Angewiesensein auf die Nachrichten dritter dazu, daß nur für enge geografische Bereiche zutreffende Feststellungen wiedergegeben wurden. Mit zunehmender Entfernung des Beobachtungspunktes zum beschriebenen Ort wird daher die Verwertbarkeit der Nachrichten für die Geschichtsschreibung geringer, gleichzeitig aber auch die Anwendbarkeit der Empfehlungen zur Zeit der Herausgabe der Werke.

Als erstes Weinbaulehrbuch in unserem Sinne einer kritischen Betrachtung kann „Praxis des Weinbaues“ von Balthasar Sprenger genannt werden,

das er 1766–78 in 3 Bänden herausgegeben hat. Aber auch hier fehlt noch der weiträumige Überblick. Andere Autoren wie Breuchel (1781) oder Nau (1804) beschrieben die Verhältnisse eines engen Bereichs ohne darüber hinausreichende Folgerungen zu ziehen. Sie legten aber mit ihren genauen Beobachtungen die Grundlagen für die umfassenden Werke, die in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts erschienen sind. Erwähnt seien die Ampelographen Sommer (1786), Metzger (1827), Gok (1829), Hörter (1831), Schams (1832), später Babo (1843), die Rebsorten aus den verschiedensten Gebieten in eigene Sortimenten pflanzten, sie in Sortengruppen zusammenfaßten und anbauwürdige Sorten zum Anbau empfahlen. Gleichzeitig wurden die Erziehungsarten der verschiedenen Gebiete beschrieben und Anwendungsempfehlungen gegeben.

Geheimnisumwittert blieb aber noch die Kellerwirtschaft. Empfehlungen beschränkten sich meist auf die Angabe jahrhundertealter Rezepte. Sie gingen selten über die Mitteilung der Empfehlungen Sprengers hinaus. Insgesamt fehlten Angaben eines Autors, der alle Bereiche des Weinbaues aus eigener praktischer Erfahrung kannte, ohne aber das von den Vorfahren ererbte Wissen als „non plus ultra“ anzusehen; der in Reisen die Gegebenheiten verschiedenster Gebiete untersuchen konnte und der darüber hinaus in der Lage war, das Erfahrene seiner Umwelt mitzuteilen. Dies war das Werk Johann Philipp Bronners, der die deutschen und wichtigsten europäischen Weinbauländer innerhalb zweier Jahrzehnte bereiste, der als berufsfremder Apotheker sich die Kenntnisse des praktischen Weinbaues als fast Dreißigjähriger kritisch selbst erarbeiten mußte und nicht „erben“ konnte; der mit den damals führenden Weinbaufachleuten enge und gute Kontakte hatte und der darüber hinaus seine Beobachtungen, Erkenntnisse und Empfehlungen neben der Mitwirkung in den damaligen Weinbaugremien in 13 Büchern verbreitete, Johann Philipp Bronner legte damit die Grundlage für eine überregionale Weinbauwissenschaft und kann daher als der bedeutendste deutsche Weinbaufachmann während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angesehen werden.

Das Leben von Johann Philipp Bronner¹

Johann Philipp Bronner wurde am 11. Januar 1792 in Neckargemünd als einziger Sohn des Apothekers Johann Ludwig Bronner aus Besigheim und dessen Frau Gertrud Kneip aus Mannheim geboren. Die Familie Bronner stammt aus Salzburg und wurde von dort aus Glaubensgründen (lutherisch) vertrieben. Soweit feststellbar, übten die Vorfahren meist medizinische Berufe – Chirurgus, Tierarzt, Apotheker – aus.

Johann Philipp Bronner verbrachte seine Kindheit und seine Erstausbildung in der elterlichen Apotheke in Neckargemünd. Nach praktischer Tätigkeit in Apotheken in Hanau, Würzburg, Eßlingen, Mannheim (Straßburg, Karlsruhe, Heidelberg) und Durlach und dem Studium in Würzburg und vermutlich Heidelberg bestand er glänzend sein Staatsexamen.

Bronner war ein Sammler. Neben einer umfangreichen Gesteinsammlung besaß er ein Herbarium mit zahlreichen Pflanzen sowie eine Sammlung von Moosen. Dieses Naturalienkabinet erfuhr seine Abrundung durch eine Muschel-, Käfer- und Schmetterlingsammlung.

Am 3. März 1816 heiratete er die Tochter Gertrud des Apothekers Märklin in Wiesloch und übernahm die bis dahin von seinem Schwiegervater geführte Stadtapotheke. Daneben besaß und führte er zeitweise auch die väterliche Apotheke in Neckargemünd. Aus der Ehe gingen die Söhne Ludwig (1816 – 1894), Carl (1818 – 1903), Cristian Heinrich (1820 – 1921) und Eduard (1822 – 1886) hervor. Im Jahre 1828 starb seine erste Frau. Noch im gleichen Jahr ehelichte er die Pfarrerstochter Elisabeth Heddaeus. Auch in dieser Ehe bekam er vier Kinder, die Tochter Elisabeth (1830) verstarb

¹ Die Lebensdaten Bronners sind den unter Biographien zitierten Werken entnommen, die Anekdoten der Familiengeschichte von Schimmelpfennig. Den Nachfahren der Familie Bronner, Gerd Frisch, Bad Rappenau, Liselotte Schimmelpfennig, Frankfurt und Frau Käthe Walter, Baden-Baden, sei herzlich für das Ausleihen von Zeitungsausschnitten, Bildern und den Werken Bronners gedankt. Der Urenkel von J. P. Bronner, Herr Erich Bronner, war mir persönlich bekannt. Dank gebührt ebenso Herrn Bürgermeister Helmut Mohr und Herrn Paul Rieck, Wiesloch, die mir beim Besuch der zu Bronner in Beziehung stehenden Plätze in Wiesloch behilflich waren.



Abb. 2. Bronner als Ökonomierath
(nach der Fotografie eines Ölgemäldes
im Besitz der Familie Schimmelpfennig,
Frankfurt/M.)

noch im Geburtsjahr, Lina (1831 – 1928), Johann Philipp Georg (1833 – 1915) und Julius (1835 – 1917).

Über das Familienleben Bronners ist wenig bekannt. Aus einem Brief an seinen Sohn Carl aus dem Jahre 1840 geht hervor, daß ihm sein Sohn Ludwig (Louis), der die Apotheke in Neckargemünd führte, Sorgen wegen seines leichten Lebenswandels bereitete. Der zweitälteste Sohn Carl übernahm die Rebschule und den Weinbaubetrieb in Wiesloch. Aus der Zeit um 1870 sind noch Rebenangebote mit fast 300 verschiedenen Rebensorten erhalten.

Der jüngste Sohn aus der ersten Ehe, Eduard, war vermutlich der begabteste. Auf dem Marktplatz in Heidelberg hielt er mit Studenten revolutionäre Reden und mußte deshalb 1848 nach England fliehen, wo er ein berühmter Arzt in Bradford wurde. Vor seiner Flucht versteckte er sein Vermögen vor den preußischen Truppen, indem er die Goldstücke und Taler in den Abort warf.

Auch Johann Philipp Bronner wurde als „Honoratior“ in Kislau von den preußischen Truppen gefangengesetzt. Zwischen zwei berittenen Soldaten wurde er zu Fuß in die Festung gebracht. Seine Tochter Lina erreichte durch einen Fußfall vor dem Großherzog die Freilassung. Er wäre sonst in die Festung Rastatt gekommen. Sein Sohn Georg Philipp hütete derweil den

Abb. 3. Altersbildnis (nach einer Fotografie im Besitz von Frau Käthe Walther, Baden-Baden)



Keller, indem er den preußischen Besatzungstruppen, als sie in den Keller wollten, zurief: „Ihr könnt trinken, soviel ihr wollt, doch in den Keller dürft ihr nicht,“ denn die Soldaten pflegten die Fässer offenzulassen. Dieser Sohn übernahm 1858 die Apotheke in Wiesloch, während Julius Apotheker in Speyer wurde.

Neben den Reben waren Rosen die Lieblingspflanzen Johann Philipp Bronners. Schon 1835 berichtete er von Arcadenlauben mit Rosen an den Stützen, die er an Weinbergsrändern angepflanzt hatte.

Rosen und anderen Zierpflanzen wandte er auch noch als Greis sein Interesse zu, nachdem er seine Betriebe an seine Söhne übergeben hatte. Auch hier war er wieder der Sammler wie in seiner Jugend. Anstelle von Reben schenkte er jetzt junge Rosenpflanzen an interessierte Wieslocher.

Am 4. Dezember 1864 verstarb er. Seinen Angehörigen rief er noch zu: „Ich sterbe gerne, ich habe ein langes, reich gesegnetes Leben führen dürfen.“

Auf dem alten Friedhof in Wiesloch ist er begraben.

Johann Philipp Bronner und der Weinbau

a) Verbesserung der Rebenerziehung

Von Haus aus hatte Bronner nichts mit Weinbau oder Landwirtschaft zu tun. Erst 1820 im Alter von 28 Jahren kam er durch Ankauf von Ödland in Wiesloch, die Rodung des Geländes und die Bepflanzung mit Reben mit dem Weinbau in engeren Kontakt. Das Fehlen weinbaulicher Kenntnisse oder vom Vater übernommener festgefahrener Gewohnheiten führte in Verbindung mit einem kritischen Geist dazu, daß er alles, von der Rebsorte bis zu einzelnen Weinbergsarbeiten oder der Kellerwirtschaft in Frage stellte. In seinem ersten Buch *„Die Verbesserung des Weinbaues durch praktische Anweisung den Riesling ohne Pfähle und Latten vermittelt des Bockschnitts zu erziehen, um besseren und wohlfeileren Wein gewinnen zu können. Nebst einer Beschreibung Rebenspaliere auf eine zierliche und nützliche Art durch sogenannten Winkelschnitt zu erziehen“*, (Heidelberg 1830) beschreibt er, wie er zu seiner Liebhaberei „Weinbau“ kam.

„Schon seit einer Reihe von Jahren war der Weinbau eine meiner Lieblingsbeschäftigungen. Ein Zufall führte mich zum Ankauf eines öden Platzes, dessen Urbarmachung unendliche Mühe und bedeutende Kosten ansprach. Die Behandlung des Rebstockes gehörte früher nicht zum Bereiche meines Wissens; allein die Leitung des Geschickes der Urbarmachung und die Anlage selbst veranlaßten mich, mit Rebbaukundigen mich zu beraten, und deren Ansichten aufzufassen, um meine Einrichtungen gehörig treffen zu können. So bildete sich in mir der Grund zur besonderen Vorliebe für diesen Kulturzweig. Da ich von der Ansicht ausgehe, daß jeder, der ein Geschäft leiten will, selbst Meister sein muß, wenn er eine Arbeit angeben will, die mit Vortheil betrieben werden soll, so blieb mir nichts anderes übrig, als mich von Jahr zu Jahr über die vorzunehmenden Weinbergsarbeiten instruieren zu lassen.

Meine Liebhaberei wurde allmählich so rege, daß ich jedes Frühjahr meine Rebanlage selbst schnitt. Ich versäumte dabei nicht, zur Zeit des

Die Verbesserung
des
W e i n b a u e s
durch
praktische Anweisung
den
Riesling ohne Pfähle und Latten
vermittelt des Bochschnittes zu erziehen,
um
bessern und weislicheren Wein gewinnen zu können.

Nebst einer Beschreibung
Rebenspaliers auf eine zierliche und nützliche Art durch sogenanntes
Winkelschnitt zu erziehen.

Auf Erfahrungen gegründet
von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker in Wiesloch und Mitglied mehrerer gelehrten
Gesellschaften.

Mit 11 Abbildungen.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1830.

Abb. 4. Titelseite des ersten Buches von Bronner 1830

Schneidens in die umliegenden Weinberge zu gehen, um den arbeitenden Weinbauern die Handvorteile abzugewinnen.

Gewohnt nichts zu thun, ohne den Grund beurtheilen zu können, fragte ich die Leute um den Zweck dieser und jener Verrichtung und Behandlungsarten, und so erreichte ich einen doppelten Zweck, den der Selbstbelehrung und den der allgemeinen Beurtheilung. Nachdem ich eine gewisse Selbständigkeit erreicht hatte, machte ich mehrere Reisen, theils an das jenseitige Rheingebirge, theils in Rheingau, um jene Schnittmethoden kennenzulernen, zu welchem Behufe ich öfter mit verständigen Rebbauern in die Weinberge ging und mir ihre Behandlungsart zeigen ließ, nebst den näheren Erörterungen darüber.

Ich fing darauf an, in meiner Anlage die verschiedenen Schnittmethoden, die ich als die besseren erkannte, theilweise einzuführen und bildete mir gleichsam eine Musterschule, die mir als Basis zu meinen Beobachtungen diente. Hierbei besorgte ich alles mit eigener Hand, ausgenommen die Bodenarbeiten. — Ich legte mir auch ein Traubensortiment an, um so viel wie möglich die Trauben mit ihren Varietäten kennen zu lernen.

So setzte ich mich in das Verhältniß, eine allgemeine und specielle Übersicht des gesamten Rebbaues mir verschaffen zu können. Durch die Selbstbehandlung der Reben wurde ich in Stand gesetzt, jede Traubengattung in ihrer Individualität kennen zu lernen um ihre Eigenschaften zu studieren, um so den Winken der Natur am zweckmäßigsten folgen zu können.

Ich verglich darauf von Jahr zu Jahr die verschiedenen Ergebnisse größerer Pflanzungen und gewann so die Resultate, die ich hier als rein praktische Erfahrungen und Beobachtungen bekannt mache. — Daß ich dieß umständlicher berührt habe, hat keinen anderen Zweck, als dem Leser dieses Schriftchens zu überzeugen, daß meine Angaben nicht auf spekulativen Vorschlägen oder Ideen beruhen, sondern daß alles hier Gesagte Früchte genauer Prüfungen sind“.

Das Werk basierte also auf eigenen Erfahrungen, auf dem Wissen der Winzer aus der näheren Umgebung, auf Beobachtungen in der Rheinpfalz und im Rheingau, sowie auf Gesprächen mit Weinbaufachleuten sowie auf dem in der Fachliteratur niedergelegten Wissen. Er gab es aus aktuellem Anlaß, dem Frostwinter 1830, heraus, der viele Weinberge vernichtete. Hauptziele der Arbeit waren:

1. die Verbesserung des Rebsatzes, insbesondere der Anpflanzung des Rieslings.

2. Senkung der Kosten durch Einsparung der teureren Unterstützungsvorrichtung und Verringerung des Arbeitsaufwandes (Rahmenanlage, Bockschnitt¹).

3. Verbesserung der Qualität durch eine möglichst bodennahe Erziehung der Trauben. Darüber hinaus beschrieb er in dem Werk eine Methode, Reben an Spalieren nach der Winkelschnittmethode bei der im Wechsel Zapfen und Strecker angeschnitten werden, zu ziehen. Gleichzeitig berücksichtigte er dabei die Eignung der verschiedenen Rebsorten für diese Schnittmethode.

Das Buch war „Seiner Hoheit Herrn Marktgrafen Wilhelm von Baden“ gewidmet, der sich für Landwirtschaft und Weinbau sehr interessierte. Er förderte auch später stets die Arbeiten Bronners.

Wie weiterhin aus der Vorrede hervorgeht, hatte Bronner innerhalb der zehn Jahre, in denen er sich mit dem Weinbau beschäftigte, bereits ein Rebsortiment und einen Versuchsweinberg mit verschiedenen Erziehungsarten auf 1825 erworbenem Weinbergsgelände angelegt.

Eine Vertiefung und Ausweitung des zweiten Teiles des Buches nahm Bronner in seiner *„Anweisung zur nützlichsten Anpflanzung der Tafeltrauben und anderer Tafelsorten an sonst unbenutzten Plätzen in Höfen, Gärten an Häusern und Mauern u.s.w.“* (Heidelberg 1835) vor. Nach dem Grundsatz „daß jeder, dem irgend ein Besitzthum zugetheilt ist, die natürliche Pflicht hat, das selbe möglichst zu benutzen und den möglichsten Vortheil aus ihm zu ziehen“ gab er präzise Anweisung, wo und wie Reben an bisher nicht benutzten Stellen gezogen werden können. Er erweiterte die knappen Angaben des ersten Werkes um zahlreiche Rebsorten sowie um die „Arcadenlaubenerziehung“ für Lauben sowie die Spiralerziehung für Einzelstöcke. Gleichzeitig bot er im Vorwort Beratung an: „Sollte jemand sich über das eine oder andere nicht recht verständigen können, so biete ich hierzu jeder Anfrage eine freundliche Antwort, und bereitwillige Unterstützung“. Bei Ersatz der für die Unterstützung der Rebtriebe angebrachten Latten durch Drähte könnte die Erziehung auch heute noch für Lauben verwendet werden.

¹ Der Bockschnitt war damals in der nördlichen Pfalz (Großkarlbach) und im südlichen Rheinhessen verbreitet. Er soll in Deutschland zuerst in Bechtheim angewendet worden sein, nachdem durch Kriegseinflüsse die bestehenden Unterstützungsvorrichtungen vernichtet und kein Holz für die Erneuerung verfügbar war. Der Bockschnitt ist heute noch in vielen Abwandlungen rund um das Mittelmeer verbreitet.

b) Der Weinbau in Deutschland

Auf seinen Reisen in die Pfalz und in den Rheingau erkannte Bronner, daß die Gewohnheiten des Weinbaues innerhalb kurzer Entfernungen stark wechseln und daß die vorhandenen Beschreibungen nur den Weinbau eng begrenzter Gebiete widerspiegeln. In seinem Wunsche nach größtmöglicher Vollkommenheit wollte er ein mit eigenen Augen gesehenes Bild „unseres ganzen teutschen Weinbaues wiedergeben. Nur dadurch können einseitige Ansichten verschwinden und die vielen Vorurteile, die dem Fortschritt im Weinbau noch fast überall hemmend entgegen stehen, bekämpft und beseitigt werden“. Dabei soll „wie das bestehende wirklich ist, nicht wie es seyen sollte“ dargestellt werden (1833).

Zu diesem Zweck ergänzte er die zwischen 1825 und 1830 vorgenommenen Besuche der Pfalz und des Rheingaus durch systematische Exkursionen in alle deutsche Weinbaugebiete. Um ein möglichst vollständiges Bild geben zu können, stellte er sich den nachstehenden Fragebogen mit 63 Fragen zusammen (1833):

„Folgende Fragen, die für alle Gegenden berechnet sind, dienen mir zur Basis für meine Forschungen.

1. Welcher Boden ist der vorherrschende in der Gemarkung?
Kalk, Sand, Ton, Geröll etc.?
2. Welche Steinart ist die gewöhnliche Unterlage der Weinberge?
3. Wie wird der Boden zubereitet, ehe gerottet wird? Mit Klee bepflanzt oder sonst mit etwas?
4. Wie lange wird Klee oder Gras stehen gelassen?
5. Wie tief wird gerottet?
6. Wann wird gerottet? Im Frühjahr oder Spätjahr?
7. Werden die Steine untergerottet oder weggeführt?
8. Mit welchen Instrumenten wird gerottet?
9. Wird der Boden zuerst ausgeebnet oder nicht?
10. Wann werden die Reben gesetzt?
11. Wird mit Wurzelreben gesetzt?
12. Auf welche Art werden diese gewonnen?
13. Wird mit Blindreben gesetzt, woran unten noch etwas altes Holz ist, oder wird darauf keine Rücksicht genommen?
14. In welcher Länge werden diese zugeschnitten?
15. Wie werden sie behandelt, ehe sie gesetzt werden?
16. Wie werden sie gesetzt, gerade oder schief?
17. Wie viele Reben werden zusammengesetzt?

18. Werden sie in senkrechte Stoßlöcher gesetzt? oder in Löcher die mit der Haue gemacht sind?
19. Werden sie der Fläche des Bodens gleich gesetzt?
20. Werden sie mit fremder Erde gesetzt?
21. In welcher Entfernung werden sie gesetzt?
22. Wie weit muß der Nachbar von der Grenze mit seinen Stöcken bleiben?
23. Wie werden sie im zweiten Jahr behandelt? abgeworfen oder nicht?
24. Wie im dritten, vierten und fünften Jahr?
25. Um welche Zeit werden die Weinberge geschnitten?
26. Wird der Schnitt dicht am oberen Auge geführt oder nicht?
27. War früher eine andere Schnittmethode eingeführt als jetzt?
28. Wie werden die abgehenden Stöcke nachgebessert? mit Wurzelstöcken? durch Einlegen oder Verlegen, Vergruben?
29. Welches ist der vorherrschende Rebsatz in der Gemarkung?
30. Werden noch andere Rebsorten häufig gepflanzt? welche?
31. War früher ein anderer Rebsatz eingeführt?
32. Wie werden die Weinberge beholzt? mit Pfählen, Stiffeln oder Latten?
33. Wie lang sind diese?
34. Was kostet das Hundert?
35. Wie viele braucht man auf einen Viertelmorgen oder 40 Ruten?
36. Von welcher Holzgattung sind sie?
37. Wie werden die Reben vor dem Blühen behandelt?
38. Wie nach dem Blühen und um welche Zeit?
39. Werden die Seitenzähne oder Eberzähne ausgebrochen oder nicht?
40. Werden diese und die abgeschnittenen Laubspitzen grün gefüttert oder getrocknet aufbewahrt zum Winterfutter?
41. Mit welchem Instrument werden die Trauben zerquetscht? und mit welchem ausgepreßt?
42. Wie lange werden Sie nach dem Quetschen stehen gelassen?
43. Wird der Most durch Röhren vergären gelassen? oder werden die Fässer nur leicht bedeckt und mit was?
44. Wie oft wird der Wein im ersten Jahr abgestochen?
45. Wie viel Wein gibt im Durchschnitt der Morgen zu 160 Ruten in guten Jahren oder in einem vollen Herbst?
46. Wie oft wird der Boden gebaut? und auf welche Art?
47. Mit welchen Instrumenten wird gearbeitet?
48. Welche Sonnenlage liefert in der Gemarkung den besten Wein? die östliche, südliche oder westliche?

49. Mit welchem Namen wird die beste Lage in der Gemarkung bezeichnet?
50. Wie stark ist die Abdachung derselben?
51. Welches ist das vorherrschende Unkraut in den Weinbergen?
52. Welcher Dünger wird gewöhnlich angewandt?
53. Sind auch schon Versuche mit Lumpen, Knochenmehl, Tierabfällen gemacht worden? und mit welchem Erfolg?
54. Wird auch mit Rasen gedüngt?
55. Auf welche Art wird gedüngt? auf der Oberfläche, in einzelnen Gräben oder langen Gräben?
56. Wie ist der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage per Morgen?
57. Wie alt werden durchschnittlich die Weinberge?
58. Was kostet der Morgen zu 160 Ruten zu bauen, d. h. Schneiden, Aufbinden mit der Haul zu arbeiten etc. im Taglohn oder Akkord?
59. Wie hoch ist der Taglohn eines Weinbergs-Mannes mit oder ohne Kost?
60. Was kostet das Hundert Blindreben?
61. Was kostet das Hundert Wurzelreben?
62. Werden im Winter die Reben gedeckt, d. h. in oder auf die Erde gelegt auf welche Art?
63. Welche Herbstverfügungen finden für das Hüten der Weinberge statt?“

Mit diesem Fragebogen wanderte er wochenlang, von ortskundigen Winzern begleitet, von Dorf zu Dorf und schrieb seine Notizen nieder.

Soweit dies heute noch feststellbar ist, besuchte er in Deutschland:

1831 den Rheingau und die Pfalz.

1833 Rheinhessen, Nahe, Mosel, Franken, Württemberg und Bergstraße (einige Gebiete vielleicht auch 1832)

1834 den Rheingau, Württemberg und

1841 die Bergstraße

Die Ergebnisse der Reisen legte er in sieben Bänden mit zahlreichen Steindrucken nieder, von denen er die ersten drei unter dem Übertitel „Der Weinbau am Rheine“ und später zusammen mit den Heften IV – VII unter „Weinbau in Süddeutschland“ zusammenfaßte. Die Hefte erschienen in einzelnen Lieferungen, teilweise wurden die ersten drei oder fünf Bände zusammen unter dem Übertitel gebunden, so daß beim Zitieren der Werke unterschiedliche Bezeichnungen vorkommen können.

Nach den Angaben in Band VII (1842) war bereits 1834/35 der größte Teil der Manuskripte geschrieben, die Herausgabe hat sich aber durch Reisen ins Ausland verzögert.

Erschienen sind:

- „Der Weinbau am Rheine“ oder „Der Weinbau in Süddeutschland“
Heft I Der Weinbau am Haardtgebirge von Landau bis Worms, Heidelberg
1833
II Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Mosel-
thal, Heidelberg 1834
III Der Weinbau im Rheingau von Hochheim bis Coblenz, Heidelberg
1836

Der Weinbau in Süddeutschland

- IV Der Weinbau im Königreich Württemberg 1. Abt., Heidelberg 1837
V Der Weinbau im Königreich Württemberg 2. Abt., Heidelberg 1837
VI Der Weinbau des Main und Taubergrundes und der Würzburger
Gegend, Heidelberg 1839
VII Der Weinbau und die Weinbereitung an der Bergstraße, im Bruhrhein
und den weiteren Distrikten bis Durlach und Pforzheim, Heidelberg
1842

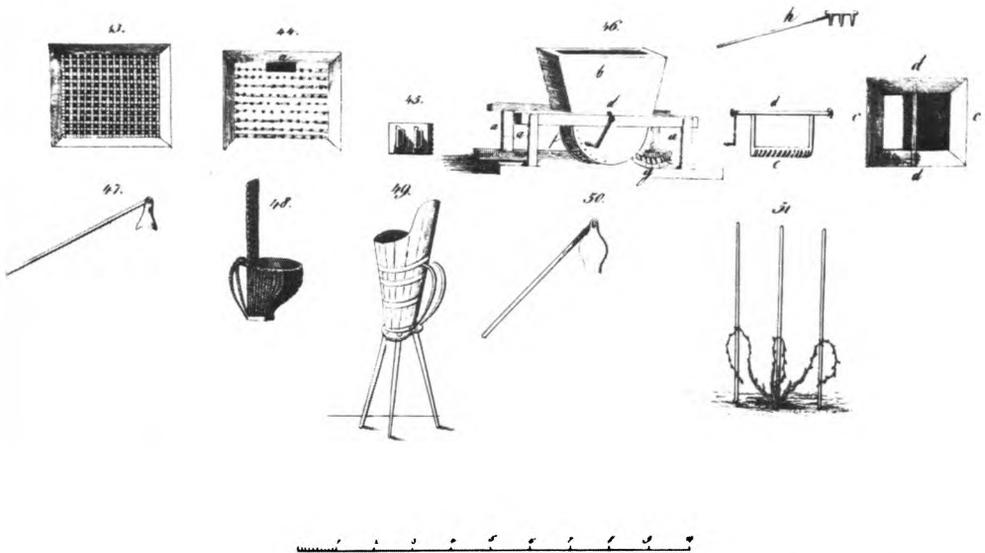


Abb. 5. Abbeermaschine, Hacken, Tragkorb und Logel aus „Der Weinbau im Königreich Württemberg 1. Abt. 1837“

Er hatte die Absicht, (1842) noch 2 – 3 weitere Bände über den Weinbau Badens „von der Murg bis an den Bodensee“ herauszugeben, um so den Weinbau in allen Gegenden Deutschlands darzustellen. Anscheinend kam es aber nicht dazu.

Von den beschriebenen Gebieten liegt aber mit diesen Werken ein nicht vollständiger denkbare, von einem Autor gesehene und beschriebene Bild über die Weinbauverhältnisse um 1830 – 1840 vor, das von der Geschichtsschreibung des Weinbaues noch weitgehend ungenutzt ist. Es ist verständlich, daß die Fülle von Einzelheiten hier nicht gebracht werden kann. Lediglich einige vertieft irgendwo in den Werken versteckte Gesichtspunkte, die den Wissenschaftler oder Menschen Bronner erkennen lassen, seien wiedergegeben.

Der Frage nach der Steigerung der Weinqualität ordnete er alle Empfehlungen unter.

Immer wieder kommt er auf die Frage des Lageinflusses zurück, wobei er Boden, Hangneigung und -Richtung, Windeinfluß berücksichtigte. Zur Gütebewertung verwendet er den Blühzeitpunkt und die Traubenreife sowie den Weinpreis. Man spürt deutlich die damals übergroße Abhängigkeit der Weinqualität von Lage und Jahr – eine Verbesserung unreifer Weine durch Zucker oder Entsäuerung war noch unbekannt. Bronner hielt fest, daß die besten Lagen östlich des Rheines Westlagen und westlich des Rheines überwiegend Ostlagen sind. Dem Kaltlufteinfluß maß er besondere Bedeutung zu, z. B. führte er die geschlossene Gebirgsfront im Westen der Mittelhaardt als Ursache der früheren Reife der Trauben gegenüber der späteren Reife an der Oberhaardt oder in Rheinhessen mit unvollständigem bzw. fehlendem Windschutz im Westen an. Eine Ausnahme war wiederum die Rheinfront in Rheinhessen. Für den Rheingau gab er bereits den Schutz vor Nordostwinden und die Spiegelung der Sonnenstrahlen durch den Rhein als Ursache der besonderen Qualität der Weine an (1833, 1834, 1836).

Ein weiterer für ihn wesentlicher Faktor zur Beeinflussung der Weinqualität war die Erziehungsart. Ein möglichst bodennahes Wachstum der Trauben sollte die Reife verfrühen. Besonders tadelte er dabei die bis 2 m hohe Pfahlerziehung an der Mosel oder die Dachlaubenerziehung an der Bergstraße. Wegen des besonders niedrigen Traubenwachstums beim Bockschnitt und der dabei weitgehend entfallenden Kosten für die „Beholzungen“ empfahl er auch hier diese Erziehung für die Sorte Riesling.

Dem Rebsatz galt sein besonderes Interesse. Die Pflanzung einer Rebsorte im Weinberg an Stelle von „sieben“ verschiedenen weißen und roten früh- und spätreifenden Sorten, die teilweise gleichzeitig geerntet wurden, waren eine der wichtigsten Voraussetzungen der Qualitätsweinerzeugung. Dem

stand aber die Steuerentrichtung als „Zehnten“ mit einer strengen Überwachung der Ernte und die Vermarktung nur nach der Menge entgegen. Ebenso wurde dadurch eine gestaffelte Lese nach Rebsorte, Reife- und Fäulnisgrad nahezu unmöglich. Bronner empfahl die Feststellung des spezifischen Gewichts als Qualitätsmaßstab. Er verwendete bereits 1833 das Mostgewicht.

Er empfahl zur Erleichterung der Einführung der Qualitätssorten Riesling, Traminer, Ruländer und Blauer Spätburgunder den geregelten Umtrieb, an Stelle des „ewigen“ Nachpflanzens, wie es z. B. in Württemberg üblich war. Weinberge mit dem sogenannten reinen Satz, d. h. mit nur einer Rebsorte waren damals eine Besonderheit und nur mit Riesling im Rheingau und an der Mittelhaardt und mit Traminer in Rhodt bekannt.

Der Verbesserung der Weinqualität dienten auch seine Empfehlungen für die Kelterung und den Weinausbau. Abbeeren, rasche Verarbeitung, Entschleimen der Moste, schonendes Abpressen und der Ausbau mit wenig Luft, sowie allgemeine Sauberkeit in der Kellerwirtschaft waren hier seine Hauptanliegen.

Ebenso trat er für die Ertragssicherung durch die Vermehrung guter Rebstöcke ein. Er unterschied dabei, ohne die Begriffe zu nennen, zwischen Modifikation (Klein- und Grobriesling) und Mutation (Ruländer – Blauer Spätburgunder).

Dem Boden im Hinblick auf seine Nährstoffnachlieferung galt überall sein Interesse. Über die unterschiedliche Notwendigkeit der Brache vor einer Neuanlage war er immer wieder erstaunt. Er nahm damit das Problem Bodenmüdigkeit vorweg. Ebenso beschrieb er die Vergilbung der Weinberge (Chlorose). Allgemein war er ein Anhänger der Nährstofftheorie von Liebig und versuchte immer wieder die Humustheorie über die Bodenfruchtbarkeit zu widerlegen. Regelmäßig kehren auch seine Bemerkungen über betriebswirtschaftliche Fragen hinsichtlich Arbeitsaufwand, Sachkosten, Löhne (Akkord- und Zeitlohn), Erträge, Boden und Weinpreise wieder, so daß ohne Schwierigkeiten die Betriebswirtschaft des deutschen Weinbaues zwischen 1830 und 1840 aus diesen Heften dargestellt werden könnte.

c) Bronner und die Schaumweinbereitung

Einer Reise Bronners im Jahre 1836 nach Frankreich, die er im Auftrage des Großherzogs von Baden zum Studium der Rotweinbereitung¹ vornahm, verdanken wir die Schilderung der Champagnerbereitung in Frankreich und Deutschland. Bronner hatte die Absicht, auch diese Reise ähnlich seiner Beschreibung des Weinbaues in Deutschland in vier Heften herauszugeben. Denn er veröffentlichte die Reisebeschreibung unter „*Der Weinbau und die Weinbereitung in Frankreich und der französischen Schweiz*“

Erste Lieferung: „*Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne, Heidelberg 1840*“.

Folgelieferungen wurden in keiner Bibliographie genannt und sind wohl auch nicht erschienen. Erst 1856 in „*Bereitung der Rothweine*“ nimmt er wieder auf diese Reise bezug.

Die Erfahrungen über die Champagnerherstellung, die er auf diesen Reisen in die Champagne und beim Besuch weiterer bedeutender „*Champagnerfabriken*“ in Burgund und in der Schweiz machte, legte er in einem anderen Bändchen „*Die teutschen Schaumweine für die teutsche Weinzucht und teutsche Weintrinker, Heidelberg 1842*“ nieder.

Als erstes versuchte er das Geheimnis des Champagners zu ergründen und kam zum Schluß, daß hinsichtlich der klimatischen Verhältnisse zwischen der Champagne und den deutschen Weinbaugebieten keine Unterschiede beständen. Zur Beurteilung verwendete er den Stand der Traubenreife und die Unkrautflora der Weinberge. Im Boden suchte er die Ursache der größeren Flüchtigkeit des Champagners, denn die „*sogenannten Champagner*“ von Burgund, der Schweiz, von Mosel, Rhein und Neckar erreichen nicht „*die Flüchtigkeit und Leichtigkeit des wahren Champagners*“. Sie haben zuviel Feuer oder eine zu feine Blume und da es sich um selbständige respektable Gewächse handelt, sollte man den Adoptivnamen „*Champagner*“ weglassen. Als Vorteile des Champagnergebietes gegenüber der Herstellung in Deutschland führt er an: „*geübte Fabrication, bessere Möglichkeit zum Kauf (für die Schaumweinbereitung) geeigneter Trauben*“. Gesichtspunkte, die nicht unabänderlich waren.

Hilfe dazu sollten die beiden Werke geben. Er tadelt darin scharf die übermäßige Kritik an den deutschen Schaumweinen durch Leute, die von

¹ Da der Champagner oder der deutsche Schaumwein überwiegend aus weiß gekelterten Trauben des Blauen Spätburgunders hergestellt wurde, war dies im weiteren Sinne ebenfalls eine Art der Rotweinbereitung.

der Sache nichts verstehen, d. h. die am meisten durch falsche Etiketten hinters Licht geführt werden.

Er vergleicht die deutschen Herstellungsverfahren mit denen in der Champagne und sagt nachdrücklich, daß auch der Champagner nicht moussierend am Stock wächst und wie der deutsche Schaumwein erst durch die Kunstfertigkeit der Weinbehandlung als besseres und wertvolleres Produkt entsteht.

Neben genauen Anleitungen zur Herstellung, von der Rebsorte über Kelterung und Ausbau des Schaumweines sagt er diesem bei offenem (d. h. unter der richtigen Bezeichnung) und preiswertem Verkauf eine Zunahme des Konsums voraus. Als deutsche Hersteller nennt er 1842 die Firmen Mall Weinsberg, Gätschenberger Würzburg, Keßler Companie Esslingen und Fitz in Dürkheim „(der als höchste Anerkennung seiner Fabrikation von seiner Majestät dem König von Baiern die Verdienstmedaille erhalten, was nur als edle patriotische Handlung angesehen werden kann)“.

d) Bereitung der Rotweine

Wie bereits erwähnt, hatten die Auslandsreisen Bronners vornehmlich das Studium der Rotweinbereitung zum Ziele. Er besuchte
1836 Frankreich

1837 die französische Schweiz bis Savoyen, Elsaß

1838 die obere Schweiz, Tirol, Norditalien

1840 Österreich, Mähren, Ungarn, Steiermark, Kroatien, Krain.

Damit kannte er die weltbekannten Rotweingebiete Medoc, Bordeaux und Burgund sowie die Weinlandschaften Europas, in denen unter ähnlichen Bedingungen wie in Deutschland produziert wurde. Nachdem die 1842 mit der Champagne begonnene Reihe „Weinbau in Frankreich“ keine Fortsetzung fand, wendete er die auf den Reisen gewonnenen Erkenntnisse im 1842 erschienen letzten Heft von „Weinbau in Süddeutschland – Weinbau und Weinbereitung an der Bergstraße“ usw. an. So hatte er die 1836 bei Bordeaux gesehenen kleinen Spindelkeltern (Abb. 6) nachgebaut und in Wiesloch in Betrieb genommen. Im gleichen Werk kündigte er auch eine Veröffentlichung über die Rotweinbereitung an. Sie erschien erst 14 Jahre später als „*Die Bereitung der Rotweine und deren zweckmäßigste Behandlung. Nach eigenen, in sämtlichen Wein-Gegenden Europas gesammelten Beobachtungen*“ (Frankfurt 1856).

Ähnlich vorgehend wie bei seinen Werken über den deutschen Weinbau beschreibt er, welche Verhältnisse er in Burgund, Bordeaux, Medoc, Loire,

Charente und Midi sowie in Italien, Tirol, Steiermark und Ungarn fand. Besonderen Wert legt er dabei auch auf die Bewertung der roten Rebsorten. Nach einer kurzen Darstellung der Rotweinbereitung in Deutschland gibt er seine Empfehlungen.

Im Grundsatz knüpft er dabei wieder an seinen bereits 1835 in der „Anweisung zur nützlichen Anpflanzung der Tafeltrauben“ geäußerten Gedanken zur optimalen Nutzung des Besitzes an (s. o.), indem er schreibt:

„In den meisten Fällen empfangen wir die Trauben, diese edlen Früchte aus den Händen der Natur so, daß es nur in uns und an uns liegt, dieselben so zu verwenden, daß sie uns möglichst nutzbringend werden. So aber wird diese köstliche Frucht oft so gleichgültig und nachlässig behandelt, daß man sich kaum des Staunens enthalten kann, wie der Eigenthümer seinen eigenen Vortheil nur so aus den Augen lassen und vernachlässigen mag.“ Später fährt er bei der Frage, warum die Weine verschiedener Betriebe einer Gegend so unterschiedlich sind fort „der Schöpfer macht keinen Unterschied zwischen den Gütern der Reichen und Armen, der Aufmerksamen und Nachlässigen oder Gleichgültigen“.

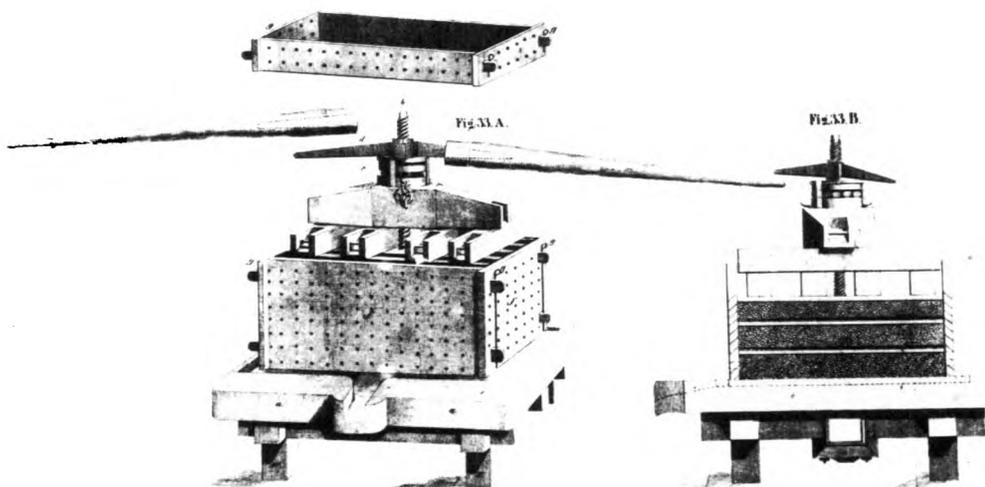


Abb. 6. Schnellpresse, die Bronner nach den bei Bordeaux gesehenen Kelttern baute, aus „Der Weinbau und die Weinbereitung an der Bergstraße... 1842.“

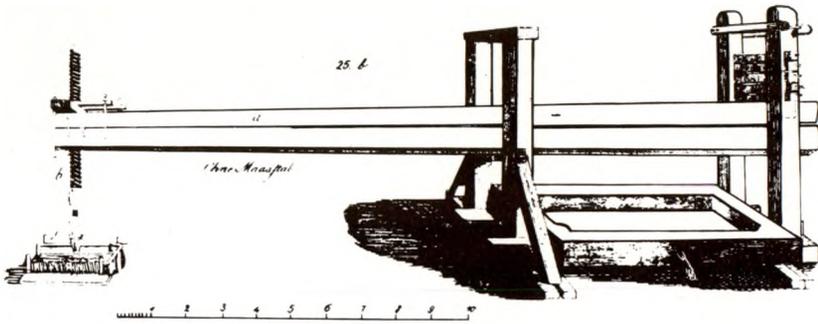


Abb. 7. Baumkelter aus „Der Weinbau im Königreich Württemberg 1. Abt. 1837“

Seine Verbesserungsvorschläge umfaßten:

- a) Absondern unreifer und fauler Trauben bei der Lese (Rotwein)
- b) Abbeeren der Trauben besonders in unreifen Jahren, sorgfältiges Maischen der Trauben
- c) geschlossene Vergärung, wobei die Trester unter den Flüssigkeitsspiegel gedrückt werden (Farbstoffauslaugung, Vermeidung Essigstich)
- d) Kelterung, wenn die Gärintensität nachläßt, damit nicht zu viel Gerbsäure in den Wein gelangt.
- e) Verwendung der Schnellpressen an Stelle der unhandlichen Baumkeltern (Abb. 6 u. 7).
- f) Schnelle Verarbeitung der Weine mit wenig Luftberührung.

Besondere Beachtung schenkte er der Verbesserung der Weine mit Zucker. Man erlebt förmlich die Tragweite der Empfehlungen des Weinchemikers Gall für die Weinbereitung. Bronner schreibt gleich zu Beginn des Kapitels „Die zweckmäßige Bereitung der Rothweine“:

„Bevor ich mich in die nähere Erörterung dieses Gegenstandes einlasse, muß ich vorausschicken, daß wir jetzt auf einem ganz anderen Standpunkt der Weinbereitung stehen, als es vor 10 Jahren der Fall war. Bisher war jeder Weinproduzent darauf hingewiesen, sein Gewächs nach angenommener Norm jedes Jahr einmal wie das andere mal zu behandeln, mochte dasselbe ausfallen, wie es wollte, er mußte sich's gefallen lassen, was ihm Klima und Witterung bescherten, er war Spielball des Zufalls und der Witterungsverhältnisse“. Er zeigt auch gleich die wirtschaftliche Bedeutung des „Gallisierens“ auf. In einem ungünstigen Jahr hat er für 1350 l Maische von 2000 Stöcken nur 11 fl. erlöst, – „jetzt würde ich das Zehnfache dafür erlösen“.

In seinen genauen Anweisungen zur Durchführung der Verbesserung strebt er für gute Jahre 90° und für geringere Jahre 80° nach der „Öchsleschen Waage“ an. Eine Säureminderung war nur durch die Naßverbesserung möglich. Für die Säurefeststellung empfiehlt er Titration mit verdünntem Salmiakgeist. Als angestrebtes Alkohol:-Säure-Verhältnis empfiehlt er 6 – 8 g/l Alkohol und 6 – 8‰ Säure.

Neben diesen direkt auf die Weinbereitung bezogenen Angaben finden sich auch eine Fülle von Hinweisen allgemeinerer Art. So hat Bronner die Rebsorte Blauer Portugieser von Bad Vöslau nach Deutschland gebracht. In Österreich soll sie 30 – 40 Jahre vor dem Besuch Bronners noch unbekannt gewesen sein. Die Bezeichnung Tokayer für den Ruländer im Elsaß soll auf der Täuschung eines Winzers im Elsaß beruhen: Diesem wurde die in Tokay unbekannt Rebsorte als von dort stammend verkauft.

Die Blauen Spätburgunder in Deutschland sollen aus Burgund stammen, teilweise war dies noch direkt nachweisbar. Bei dem Blauen Silvaner am Bodensee soll es sich um eine Spielart des Blauen Spätburgunders handeln und nicht um eine Silvanermutante. Insgesamt hat Bronner mit diesem Werk ein beschreibendes Denkmal des alten Weinbaues geschaffen und dabei gleichzeitig mit seinen Empfehlungen das Tor zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgestoßen.

e) Wildreben

Neben den bisher angesprochenen sehr praxisnahen Bereichen beschäftigen Bronner auch grundsätzliche Fragen des Weinbaues, wie die erwähnte Herkunft unserer Rebsorten, darüber hinaus insbesondere das Problem ihrer Verwandtschaft zu den Wildreben am Oberrhein.

Bereits 1936 berichtete er in einer Anmerkung über seine Untersuchungen an Wildreben und kündigte eine zusammenfassende Darstellung an, die aber erst nach 21 Jahren als „*Die wilden Trauben des Rheinthaies (Heidelberg 1857)*“ erschienen ist. Im Gegensatz zu den Botanikern der damaligen Zeit vertrat er die Ansicht, daß die Wildreben in Deutschland heimisch sind und nicht von aufgelassenen Weinbergen der Römer abstammen. 1857 berichtet er in der 33. Versammlung des Vereins deutscher Naturforscher und Ärzte in Bonn über seine Untersuchungen. Er fand aber wenig Zustimmung. Erst die Funde von Rebenresten in vorrömischen Schichten bestätigen die Richtigkeit der Theorie Bronners.

Dabei hatte er es sich nicht leicht gemacht. Um 1830 durchwanderte er regelmäßig die Auwälder mit Wildreben zwischen Mannheim und Rastatt.

Er erkannte, daß es sich bei den Reben nicht um eine völlig einheitliche Form handelt¹.

Von den unterschiedlichen Reben entnahm er Stecklinge und legte sich ein Sortiment mit 36 verschiedenen Formen an. Davon waren 7 männlich, 16 weiblich und 13 zwittrig. Diese Reben klassifizierte er nach morphologischen Kennzeichen und gab ihnen lateinische Namen. Eine Rebe, die „*Zaehringia nobilis*“, mit zwittrigen Blüten, weißen, süßen Trauben sah er als kulturwürdig an und gab ihr den Namen „Orangetraube“. Sie wird heute in Österreich im Weinbau und der Rebenzüchtung verwendet. Um die unterschiedlichen Wildrebenformen für die Nachwelt festzuhalten, fertigte er von den Trieben und Blättern Selbstdrucke an und ließ dann 1842 die Trauben zeichnen und die Einzelblätter zu einem Wildrebenatlas binden².

Die Untersuchungen Bronners an den Wildreben sind für die Kulturpflanzenforschung von größter Bedeutung. Er konnte noch die Fülle des ursprünglichen Wildrebenbestandes vor dessen raschen Dezimierung erfassen³. Die Auslese der Orangetraube zeigt, daß kulturwürdige Formen unter den Wildreben vorkamen und direkt als Weintrauben verwendet werden konnten.

Weiterhin kannte Bronner durch seine Reisen und sein Kulturrebensortiment die in den verschiedensten Gebieten angepflanzten Rebsorten. Aufgrund morphologischer und physiologischer Eigenschaften sowie des Vorkommens der Sorten nahm er an, daß von rheinischen oder österreichischen Wildreben die Rebsorten Riesling, Traminer (?), Silvaner, Gelbhölzer, Ortlieber, Blauer Wildbacher, Tauberschwarz, Römer-Traube, Kleinedel und Fürter sowie grüner Muskateller, Weißer von Grinzing, Roter Zierfandler und Rotgipfler (Österreich) abstammen. Als eingeführt betrachtet er die Sorten:

Burgunder aus Burgund, Elbling (?), Heunische (Bellina in der Steiermark), Trollinger, Gutedel, Muskateller, Gänsfußler, Veltliner, Italienscher, Malvasier und Orleans. Vom Elbling und Heunisch nahm er an, daß sie von den Römern mitgebracht wurden, weil die Erziehungsarten, an

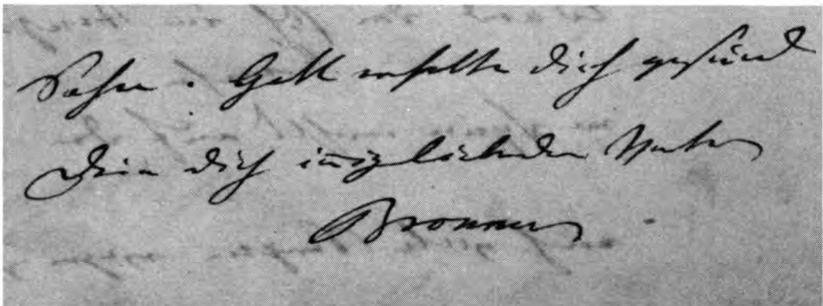
¹ Der auch heute noch anzutreffende Typ war auch damals am häufigsten (Schumann 1974).

² Dieser Folioband ist leider unauffindbar. Er soll nach einer Mitteilung von Carl Bronner aus dem Jahre 1896 testamentarisch an die Landwirtschaftsschule in Karlsruhe oder nach Jundt (1924), an die Universität nach Straßburg gelangt sein.

³ Heute stehen insgesamt nur noch etwa 100 Wildreben in rheinischen Auwäldern (Schumann 1974). Der Verfasser hat die Monographie „Die Wildrebe in Mitteleuropa. Bonn 1967“ dem Andenken von Johann Philipp Bronner gewidmet und 1974 die Forschungen Bronners über die Wildreben gewürdigt.

denen diese Sorten und der Trollinger und Gänsfüßer erzogen wurden, auch in Tirol und in Oberitalien verwendet werden (Dachlauben von Heidelberg, geschlossene Kammererziehung von Edenkoben).

Auch solche Untersuchungen können heute nur schwer nachvollzogen werden, weil viele alte Rebsorten aus dem Anbau genommen wurden und allenfalls noch in Sortimenten erhalten sind. Gleichzeitig kann auch die Variabilität der verbliebenen Kulturreben nicht mehr gezeigt werden, weil diese Sorten überwiegend als Klone, d. h. als Nachkommen einzelner, besonders leistungsfähiger Stöcke vermehrt werden und dadurch morphologisch und physiologisch einheitlich wurden.



The image shows a close-up of a handwritten signature in cursive script. The text is written in dark ink on a light-colored, slightly textured paper. The signature is written in three lines. The first line reads 'Bayer. Geth. m. p. l. d. i. f. g. s. i. e. n. d.' (likely a reference to a specific vine variety or region). The second line reads 'Die die in z. l. e. h. e. n. M. u. t. e. r.' (likely a reference to a specific vine variety or region). The third line is the signature 'Bronner'.

Abb. 8. Unterschrift Bronners unter einem Brief vom 10. August 1840 (im Besitz von Herrn Gerd Frisch, Bad Rappenau)

Bronner als Studienreisender

Wie aus den Werken Bronners hervorgeht, unternahm er zwischen 1830 und 1840 in fast jedem Jahr größere, mehrwöchige Forschungsreisen. Kürzere Fahrten in der näheren Umgebung in den Rheingau oder in die Rheinpfalz oder seine Exkursionen zu den Wildreben in die Auwälder sind dabei nicht berücksichtigt. Auch solche Reisen konnten aber durchaus länger als eine Woche dauern. Sie mußten ja mit der Postkutsche, bei seinen Auslandsreisen streckenweise auch mit dem „Dampfboot“ erfolgen.

Die Untersuchungen innerhalb der deutschen Weinbaugebiete wurden wandernd von Dorf zu Dorf, begleitet von einem sachverständigen, ortskundigen Winzer vorgenommen, der die 63 Fragen (s. o.) beantworten sollte (1833). Im Frühjahr 1833 durchwanderte er z. B. sechs Wochen lang Württemberger Weinbaugemeinden. Häufig lobte er die Gastfreundschaft und Hilfsbereitschaft in den besuchten Gebieten. Teilweise hielt man aber seine Forschungen „für eine Maske zu politischen oder demagogischen Umtrieben“ (1834 „in einer Stadt am Rheine“, in dem vorliegenden Exemplar wurde von Hand dazugeschrieben „Ja Bingen“).

Aber auch die Reisen im Wagen waren nicht immer angenehm. Im Vorwort des Buches „Weinbau und Weinbereitung in der Champagne“ (1840) schreibt er über einen Eilwagen, „dessen Innenwände mit Papier ausgeklebt waren“, und später über den Komfort der zweirädrigen ungefederten „Cabriolets“ ohne Federung:

„Ich hatte das Glück 3 Tage lang in einem solchen Todtschläger die Champagne zu bereisen, und danke meinem Schöpfer nach vollbrachter Tour, daß meine Glieder noch zusammenhängend waren nach solchen Bewegungen, Stößen und Erschütterungen, die ich zu ertragen hatte“.

Während diese Schilderung die ungepflasterten Nebenstraßen in der Champagne betraf, schreibt er 1856 weiter über die Straße von Blois nach Tours „der Festigkeit wegen sind viele Strecken Weges oft stundenlang gepflastert, was dem Reisenden nicht die angenehmste Empfindung verursacht, und er sich glücklich fühlt, wenn er die nicht gepflasterten Strecken wieder erreicht hat.“

Insgesamt führte ihn damals die Reise durch Frankreich über Nancy in die Champagne, wo er vom Sohn von Mathias Müller, Ellfeld (Elville) geführt wurde. Anschließend fuhr er nach Paris zum Rebsortiment des französischen Ampelografen Chaptal im Jardin du Luxembourg. Der Besuch verlief sehr unbefriedigend, weil keine Bezeichnungen an den Reben und kein Plan des Sortimentes verfügbar war. Weitere Ziele waren Orleans, Blois, Tours, Poitiers, Angouleme (Cognac), Bordeaux, Medoc, Languedoc über Toulouse, Carcassonne, Besiers und Montpellier, Cette, St. Georg, Frontignac, Nimes, die Rhone entlang über Valence und Tain mit dem Dampfboote nach Nuits. Wegen schlechten Wetters und wegen einer anhaltenden Diarrhoe mußte er die Reise abbrechen und über Dijon, Besançon, Belfort und das Elsaß wieder zurück fahren.

1837 besuchte er die französische Schweiz. Seine Reiseroute führte ihn über Basel durch das Münstertal nach Biel, an den Neuchateller See, den Genfer See und das Rhonethal aufwärts bis Aigle. Bei dieser Reise holte er sich einen schweren Katarrh, daß er „einige Zeit im Bett bleiben mußte“. Trotzdem durchwanderte er noch auf dem Rückweg das Elsaß, denn es gab ja noch keine Eisenbahn“, schreibt er 1856.

Solche Reisen waren immer mit Risiken verbunden. In einem Brief vom 10. August 1840 an seinen Sohn Carl schreibt er zur Reise nach Österreich-Ungarn. „Nach dem 17ten August werde ich nach Österreich abreisen. Ich habe über 300 Stunden nach Tokay, mit allen Kreuzwegen werde ich 800 Stunden Wegs machen.“ Und weiter unten „Wenn ich nur wieder glücklich aus Österreich komme.“

Auch von der Rückreise ist noch ein Brief, den er am 8ten Oktober aus Salzburg an seine Frau geschrieben hat, erhalten. Er war dort nach drei Tag- und Nachtreisen vermutlich aus Graz angelangt und wollte in München „das Große Oktoberfest“ besuchen und anschließend wieder in drei Tag- und Nachtreisen nach Wiesloch heimfahren.

Er benötigte demnach für die Strecke Graz nach Wiesloch etwa zehn Tage und nahm an, daß er noch vor einem bereits in Graz aufgegebenen Brief zu Hause ankomme.

Insgesamt dauerte die Reise etwa vom 17. August bis zum 16. Oktober 1840 und Bronner klagte „nun bin ich 6 Wochen ohne Nachricht von Euch, das ist doch nicht recht“. Über den Verlauf der Reise berichtete er kurz zum Besuch der Steiermark. „Die 14 Tage waren für mich ein Festzug. 162 Stunden legte ich zurück ohne, daß es mich etwas gekostet hatte.“ Abschließend teilt er noch mit, „Ich war Gottlob immer gesund Glücklicherweise will ich mich dann in Deiner Nähe wieder fühlen ich habe nun die Welt gesehen, ich kann jetzt mit Ruhe bei meiner Familie bleiben.“

Dies ist auch die Erklärung, warum er erst 1845 wieder eine größere Reise nach Italien unternahm, von der er erst 1856 berichtete. Dies war gleichzeitig die letzte „große Reise“ Bronners, von der etwas überliefert ist.

Man darf bei der Beschreibung solcher, damals einmaliger Reisen nicht an unsere heutigen Verhältnisse mit überall verfügbaren Hotels, gesicherter Verpflegung und medizinischer Betreuung denken. Selbst wenn Bronner auf einem Teil der Reisen von seinem Diener oder Sekretär begleitet wurde, müssen sie als eine bewundernswürdige Leistung gelten, deren Verwirklichung in dem tiefen Wissensdrang Bronners begründet liegt. Er konnte mit Recht 1856 zu den drei wichtigsten französischen Weingegenden feststellen „Was ich hier berichten werde, ist unter meinen Augen vorgegangen. Es ist demnach nicht aus Schriften entnommen, sondern durch eigene Anschauung gewonnen.“ Gerade diese, bei allen Werken zu beobachtende Grundeinstellung macht die Arbeiten Bronners „als Beobachter der Geschichte“ besonders wertvoll.

Bronner als Schriftsteller

„Es ist die Hauptaufgabe desjenigen, der andere belehren will, daß er seine Lehre so klar wie möglich vorträgt, um sogleich verstanden zu werden.“ Dieser 1856 geschriebene Satz Bronners kennzeichnet die Art und Weise der Abfassung seiner Schriften. In Verbindung mit dem Schema des bei der Bereisung Deutschlands verwendeten Fragebogens wirkt sein Schreibstil in den ersten Werken trocken, manchmal sogar hölzern. Nur wenn er ein Lieblingsthema in irgendeiner Gemarkung aufgreift, wie 1833 unter „Türkheim“ die verschiedenen Rieslingformen, dann wird er lebhaft, setzt Argumente und Gegenargumente und bringt über das Sachliche hinaus Freude am Lesen.

Dies trifft vor allem dann zu, wenn er sich mit Menschen und ihren guten und schlechten Eigenschaften befaßt. Hier zeigte er Humor gepaart mit einer feinen Ironie. So schreibt er über „Arbeiter die mehr Durst haben, als sie haben sollten“ (Kellerarbeiter in der Champagne, 1840) oder über eine besonders große Hacke, die er in der Umgebung von Bad Dürkheim fand „dies Instrument ist eine ungeheuerere Maschine, und muß schwer zu handhaben sein, allein sie fördert auch brav die Arbeit“ (1833).

Zur Veranschaulichung liebte er klare Beispiele. So, wenn er gegen die Gleichbehandlung aller Rebstöcke und Sorten schimpft und fragt: „Darf man einem Esel ebenso viel aufladen, wie dem Kamele?“ (1837 a). Er konnte dabei sehr drastisch werden, z. B. bei der Ablehnung des Neubaus von Baumkeltern „Dies steht mit der Weinverbesserung im Einklang, als wenn man die Todesstrafe abschaffen wollte, und baute wieder neue kostbare Galgen“ (1837 b).

Manchmal schmeckt und fühlt man direkt mit, was Bronner beim Schreiben dachte, z. B. zur schlechten Qualität von Weinen der Sorte Trollinger auf Nordhängen und zur Selbstzufriedenheit seines Begleiters „wo (die Traube) kaum gefärbt und sauer zusammenziehend mit anderen Trauben zerkleinert wird, dann ergreift einen ein ordentlicher Frost bei deren Anblick, und man muß sich über die Unempfindlichkeit der Gurgeln der guten Leute wundern, die über jede Flüssigkeit, die Wein heißt, den Mund zum Lob und Dank öffnen“ (1837 b).

In seinen späteren Arbeiten wird sein Schreibstil allgemein freier und verbindlicher. Sein großes Selbstbewußtsein und das Überzeugtsein von der Richtigkeit seiner Thesen ist durch die Lebenserfahrung abgeschliffen worden. Er kämpft gegen Verallgemeinerungen „Denn Mancher, der nicht über seinen Gesichtskreis hinausgekommen ist, glaubt in seiner Nähe eine Perle gefunden zu haben, die alle anderen beglücken könnte und glaubt durch seine Mitteilungen der Menschlichkeit einen Dienst zu erweisen, wenn er ihr seine Weisheit mitteilt“ (1856). Man denkt leise an sein Werk über den Bockschnitt (1830), wenn er fortfährt „Ich war in jungen Jahren von ähnlichen Dünkeln befallen und hatte größeres Vertrauen in mein Wissen, als ich es jetzt im gereiften Alter habe“ (1856).

Aber was er als falsch erkannt hat, geiselte er immer noch, wie hier die Lesegewohnheiten. Nach einem Signal zur Leserlaubnis „wo dann jeder hinauseilt, und mit möglichster Hast alles zusammenrafft, was Brühe gibt, unbekümmert ob Regen oder Sonnenschein der Himmel verkündet“ (1856).

Sein Verhältnis zur Religion war sehr aufgeklärt, dies zeigt eine für die Zeit vor über 100 Jahren erstaunliche Anmerkung zur Abstammung der Reben „die geduldige Feder eines Stubengelehrten verweist ihren Ursprung nach den asiatischen Gegenden; wer aber die Natur an Ort und Stelle studiert, wird diesen Angaben so wenig beipflichten können, als ob ein Humboldt und andere Reisende glauben werden, daß alle Menschenrassen von Adam und Eva abstammen“ (1856).

Am besten spiegelt sich der gute Stil Bronners in der Beschreibung des „Württembergischen Weingärtners“ (1837b) wider. Man fühlt sich beim Lesen gleichsam in die Rolle des Winzers mit allen Freuden und Leiden versetzt.:

„Ich komme nun zu einem Gegenstande, dem Leben und Treiben der Weingärtner, das ich mit einigen Umrissen bezeichnen will.

Wer je Gelegenheit hatte, das Geschäftsleben des württembergischen Weingärtners kennen zu lernen, der wird mit mir übereinstimmen, daß nicht wohl jemand anderst mit so vieler Ausdauer und Hingebung sich dem edlen Weinstocke widmet als der Württemberger. Der Gedanke an seinen Beruf begleitet ihn Morgens beim Aufstehen und Abends beim Niederlegen. Der Weinbau ist die Achse, um welche sich alle seine Lebensverhältnisse drehen. Nach seinem Gott ist er allein seine Sonne, um die sich die Welt seines Berufes dreht und nur Planeten sind ihm alle andere Arbeiten. Keine Hitze an den brennenden Mauern, keine Kälte, keine schneidenden Winde auf den Berghöhen scheuet der Weingärtner, wenn es gilt seine Lieblinge zu pflegen, unverdrossen steigt er Tag für Tag seine Berge himmelan und nur zu oft wankt er mit zitternden

Knien des Abends seinem Lager zu, um den künftigen Tag mit gleicher Ausdauer das gestrige Werk wieder zu beginnen. Weder Sommer noch Winter verläßt er seine Weinberge, sie sind seine Welt, der Tummelplatz seines Lebens und seiner Gewohnheiten. Nur die unerbittlichen Elemente können ihn abhalten, die Stätte seines Wirkens zu besuchen. Keinen Tag kennt er, im Laufe des ganzen Jahres, wenn es nur möglichst die Witterung erlaubt, wo er nicht eine Beschäftigung im Weinberge fände. Was könnte sachgemäß mit einem solchen Fleiß erreicht werden!

Wenn sich die ganze Natur zur Ruhe begibt, so kann er nicht ruhen, seine Sorge umfaßt alle Lebensperioden seiner Schützlinge. Gestattet diesen das große Gesetz – die Natur – ihre Ruhe, so kommt der Weinbauer wie eine sorgliche Mutter, die ihre Kinder im Schlafe zudeckt, damit sie nicht verkälten, er befreit seine Rebstöcke von ihren Banden, legt sie um und deckt sie mit Erde, mit Mist, mit Pfählen, mit Steinen oder Rasen, je nachdem es üblich ist, damit nicht ein harter Winter ihnen Schaden bringe.

Ist er damit fertig, so holt er, manchmal aus tiefer Grube sich Erde hervor, und trägt sie den Rücken schwer belastet, bergan, oft auf beschwerlichem Gestäffel, eine der härtesten Arbeiten, die man nur verrichten kann, wenn man den ganzen Tag noch bei karger Kost schwer beladen bergan und bergab steigen muß.

Endlich gebieten ihm die Elemente Ruhe, und er ergreift ungern eine andere Beschäftigung, als z. B. Dreschen, Holzmachen und dergl. Sobald die Sonne ihre wohltuenden Strahlen wieder spendet, so ruft sie ihn zu neuer Tätigkeit, entweder hat er eine neue Stelle anzurotten oder er trägt wieder Erde, Dünger, räumt die Wassergräben und Wasserabzüge aus, und kann kaum den Tag erwarten, wo er seine Reben wieder aus der Decke ziehen kann (Maria Verkündigung). Ist dieser heran gekommen, dann wird mit allem Eifer die Rebe zur Hand genommen und mit Hilfe des Messers dieselbe zu ihrer künftigen Bestimmung vorbereitet.

Sind die Reben nach dem Schnitte zusammen gelesen, und in Bogen geformt, dann wird der Boden aufgehackt, damit er locker werde, worauf die Pfähle eingesteckt werden, an welche man die Bögen festbindet. Nach diesem wird der Boden wieder gefelgt, die jungen Triebe und unnötigen Auswüchse werden weggebrochen und die Reben welche das künftige Tragholz binden sollen, werden an den Pfahl leicht geheftet, nach dem Blühen wird abermals geheftet, zum zweitenmal gefelgt, später wieder aufgebunden, oft zum drittenmal

gefelgt, und zuletzt, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, schneidet man die Gipfel ab, man überhauet, und bricht oder schneidet die Eberzähne ab. Zu gleicher Zeit werden die etwaigen Nebenbenutzungen nach Hause gebracht, wodurch so die Zeit bis zur Lese herumgebracht wird. Die Lese und das Keltern beschäftigt den Weingärtner wieder; hat sein Geschirr aufgeräumt, dann hat er theils Dünger, theils Rasen (wo es gebräuchlich ist) herbeizuschaffen, die Stöcke auszurüsten, von den Pfählen zu trennen, die Pfähle auf Haufen zu setzen, und die Reben umzulegen, bis die Arbeit am folgenden Jahr von Neuem wieder beginnt.

Dies ist ein ewig wiederkehrender Turnus, der besorgt wird, und besorgt werden muß, ob der Weinstock etwas trägt oder nicht. Diese Arbeiten greifen aber auch so ineinander, und verfolgen sich so regelmäßig und zeitgemäß, daß bis die eine Arbeit vollbracht ist, schon wieder die zweite vor der Türe steht, folglich fast kein Tag ohne Arbeit ist. Überhaupt hat der fleißige Gärtner den ganzen Sommer hindurch so viel nebenher zu tun, mit aufzuheften, aufzubinden, auszubrechen, den Boden aufzuräumen, da wo sich die Trauben dem Boden zu nahe hängen und noch so viele Kleinigkeiten, die hier nicht verzeichnet sind, daß kein Tag unbeschäftigt vorübergehen darf. Der Weingärtner von Profession ist auch schon so daran gewöhnt, daß er auch keine bestimmte Beschäftigung hat, dennoch nie ohne ein Arbeits-Werkzeug in den Weinberg geht, wenn er auch nur etwas mit Stroh aufbindet, oder sonst ein leichtes Geschäft hat, er muß, wo er nicht seine Butte, wenigstens seine Felghaue auf dem Rücken haben. Er kann sich schon selbst nicht ohne ein Werkzeug sehen und hält es für eine Schande, ohne ein solches sein Haus zu verlassen, weil er die Meinung hat man halte ihn für einen Müßiggänger. Selbst da, wo sie nur als Führer zu dienen hatten, ließen sie diese Embleme nicht von ihren Schultern.

Die einzige Zeit, die der Weingärtner als Ruhe genießt, und die eigentlich seine Ferien sind, das ist der Zeitraum von der Lesebeendigung bis zum Tag des Verkaufes seines Mostes. Dies sind seine glücklichsten Tage im Laufe des ganzen Jahres, und hier ruht er gleichsam auf seinen Lorbeeren. Sind die Trauben einmal in der Bütte, und die Lese ist vorbei, dann ist er glücklicher als ein König; an Dinge, die da kommen werden, denkt er jetzt nicht, er lebt nur in der Gegenwart. Wenn man das ganze Wesen eines solchen Verhältnisses kennt, so kann man sich leicht denken, mit welchem Selbstgefühl in der ersten Zeit der Weingärtner bei seiner gefüllten Bütte steht; er macht

sich selbst die Berechnung seines Glückes, gibt dem Weine einen ihm konvenablen Preis, und bringt eine ihm wohlgefällige Zahlenreihe heraus, die ihn auf eine höhere Lebensstufe bringt, wie jeder, den irdische Güter beglücken können.

Er hält sich gewöhnlich in der Nähe des Weinmarktes auf, plaudert mit seinen Nachbarn und läßt sich wohl auch einen Schoppen weiter schmecken. Erscheint der erste Kaufmann, so wird ihm mit einem eigenen Stolze begegnet, jeder lobt seine Ware als die beste und die Hoffnung auf einen höheren Gewinn erlaubt selten so vielen Mut, einen Kauf abzuschließen. Der Wein muß so und so viel gelten, dies ist die allgemeine Sprache der Verkäufer. Wenn aber einmal 8 bis 10 Tage vorüber gehen, und die Käufer bleiben aus, oder es kommen nur wenige (was anderseits wieder Spekulation der Käufer ist, die dies zu ihrem Vorteil, aber auch zu ihrem Nachteil tun), dann wird emsige Erkundigung eingezogen, wie da oder dort der Wein verkauft worden sei. Somit sinkt der Glücksbarometer etwas herunter, der so gutes Wetter prophezeite, der frühere Stolz wandelte sich allmählich in Geschmeidigkeit um, und mit begierigen Blicken fragt man sich, ob heute noch keine Käufer angekommen seien. Ist dies aber der Fall, und ein oder mehrere Akkorde kommen zu Stande, dann findet sich gewöhnlich der Weingärtner in seiner Rechnung betrogen; denn er erhält gewöhnlich weniger, als er gehofft, er wird also schon etwas enttäuscht. Gestalten sich aber gar noch die Umstände, so daß die Käufer über die Zeit ausbleiben, oder nicht wieder kommen, dann beengt die Sorge sein Herz, ihm der weder Faß noch Keller hat, möge der Most liegen bleiben, es ergreift ihn eine Art Verzweiflung, sein mit saurem Schweiß erzieltes Gut ohne Wert zu sehen, und er fügt sich dann gerne in die Umstände, mögen sie sich günstig oder ungünstig zeigen, denn ihm bleibt keine Wahl mehr übrig als ja zu sagen.

Kommt nun die Zeit, wo der Wein abgefaßt und bezahlt wird, dann wird die Enttäuschung vollendet, der Glücksbarometer fällt auf Regen und Sturm, und es bleibt nur noch die Rückerinnerung an einige glückliche, in Hoffnung verlebte Tage. Wohl sieht er die blanken Taler für sein Gut hinzahlen, er darf sich an deren Anblick weiden, allein ihm wird es nicht vorgezählt, sondern dem Stadtrechner, der gewöhnlich die Rechnung macht und das Geld einzieht, weil er dafür aufgestellt ist, damit die Schulden besonders aber die Gemeinde- oder herrschaftlichen Schulden zu zahlen.“

Bronner als Winzer

Bei all den Reisen, Schreiben und Sammeln Bronners stellt sich die Frage, wie er sein Wissen in der Praxis angewandt hat, – wie er selbst als Winzer wirtschaftete –. Hier sei nochmals daran erinnert, daß Bronner erst als fast 30jähriger vom Apotheker zum Weinbauer wurde und „das Ganze des Weinbaues erst von der Pike auf“ erlernen mußte und dabei Apotheker blieb und zeitweise zwei Apotheken führte. In Stichworten verlief die Entwicklung seines Weinbaubetriebes, soweit sich dies noch feststellen läßt, folgendermaßen:

- 1820 Kauf von Ödland und Anpflanzung von Reben
- 1825 Kauf von weiterem Weinbergsland, darauf Anlage eines Rebsortimentes und Prüfung verschiedener Erziehungsarten.
- 1831 Beginn mit Rebschule, Sortiment mit 400 Sorten
- 1832 Weinhandlung
- 1836 Ernennung zum „Großherzogischen badischem Oeconomie-Rathe“
- 1836 – 1838 Rodung und Bepflanzung eines Ödlandes von 100 Morgen mit Reben „Wilhelmshöhe“, gemeinsam mit anderen Bürgern von Wiesloch
- 1840 Rebschule mit 500000 Reben.
- 1875 umfaßte das Angebot der Rebschule nahezu 300 verschiedene Rebsorten, darunter 35 amerikanische Sorten.

Nach 1840 werden die Nachrichten über den Betrieb spärlich. Deutlich wurde nur, daß er alles Gesehene getreu seinem Grundsatz „Erfasse und nütze den Geist der Zeit! (Ludovici 1924)“ in seinem Betrieb erprobte und bei Eignung weitergab. Als wesentlich sei angeführt:

- Einführung der Rebsorte Portugieser nach Deutschland.
- Empfehlung der Erziehungsart Bockschnitt für Riesling.
- Behandlung der Weißweine nach Rheingauer Art, insbesondere die Lese.
- Behandlung der Rotweine mit Änderungen nach französischer Art.
- Behandlung der Schaumweine nach französischer Art.
- Übernahme der Schnellkelter aus Bordeaux und von Kleingeräten, wie der Weinstütze im Keller oder der Stocksäge (Fuchsschwanz) im Weinberg.

Diese Liste könnte noch verlängert werden. Häufig bemerkt man beim Lesen der Arbeiten nur nebenbei, daß wieder etwas „Bodenständiges“ eigentlich erst durch Bronner eingeführt oder verbreitet wurde.

Seinem Weinbaubetrieb als „Lehrbetrieb“ kommt große Bedeutung für die Entwicklung ganzer Weinbaugebiete zu. So waren 1834/35 zwei junge Württemberger als Praktikanten bei Bronner. Sie mußten vor der Heimkehr Bronner versprechen, zu Hause Rebschulen anzulegen, damit bessere Rebsorten zur Anpflanzung kommen können (1837b).

Die Reben aus seiner Rebschule wurden teilweise kostenlos durch die Weinbaugesellschaften zur Verbesserung des Rebsatzes an die Winzer gegeben. Bei der Abgabe wurde die Eignung des zu bepflanzenden Geländes für Reben berücksichtigt. An anderer Stelle (1840) berichtet er, daß ein Gutsbesitzer von der Krim einen Arbeiter zu Bronner geschickt hat, um den Bockschnitt zu erlernen.

Über das in Büchern Veröffentlichte hinaus, brachte Bronner auch zahlreiche Einzelbeiträge in den damaligen Fachzeitschriften. Da diese nur schwer zugänglich sind, konnte nur eine Auswahl im Literaturverzeichnis aufgeführt werden.

Unerwähnt blieb bisher auch die Tätigkeit in wissenschaftlichen Vereinigungen und Weinbauvereinen. 1842 war er nach dem Titel des Buches „Der Weinbau und die Weinbereitung an der Bergstraße“ Mitglied in folgenden Verbänden (Abb. 9):

Badischer landwirtschaftlicher Verein,
Württembergische Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft,
Wetterauische Gesellschaft für Naturkunde,
K. u. k. Landwirtschafts Gesellschaft in Steyermark,
Niederländischer Landwirtschafts-Verein,
K. u. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien,
Ehrenmitglied des Landwirtschaftlichen Vereins in Hessen,
Ehrenmitglied des Mannheimer Vereins für Naturkunde,
etc. etc.

Daß er in diesen Vereinigungen nicht nur als Karteimitglied auftrat, beweisen z. B. die Protokolle der „Verhandlungen der Versammlungen deutscher Wein- und Obstproduzenten“, die ab 1839 bis 1870 erschienen sind. In Einzelberichten, Diskussionsbeiträgen und in Stellungnahmen wirkte er bei den Entscheidungen mit. Wie groß die Resonanz seiner Arbeiten war, zeigen die Diskussionen, in denen sie häufig als Beleg zitiert wurden.

Heute ist von seinem Weinbaubetrieb in Wiesloch nichts mehr erhalten. Die Häuser, in denen er gewohnt und gearbeitet hat, stehen noch und eine

Der
W e i n b a u

in

**Frankreich und der französischen
Schweiz,**

beschrieben

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in
Wiesloch, Mitglied des Badischen landwirthschaftlichen Vereins, der wür-
tembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft, der Wetterauischen
Gesellschaft für Naturkunde, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in
Steiermark, des Niederländischen Landwirthschafts-Vereins, der k. k.
Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien und Ehrenmitglied des Landwirth-
schafts-Vereins in Oessen und des Mannheimer Vereins
für Naturkunde 2c. 2c.

Mit Abbildungen.

Erste Lieferung.

Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne.

Heidelberg,

Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.

1 8 4 0.

Abb. 9. Titelseite von „Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne“, als erster Band einer nicht fortgeführten Frankreichreihe gedacht mit Titel und Mitgliedschaften Bronners.

Gedenktafel und der Name einer Straße erinnern an ihn. Aber weit größer sind die Nachwirkungen Bronners im Weinbau, von denen allein die Verpflanzung des Blauen Portugiesers nach Deutschland vielen Weinbaubetrieben eine Existenzgrundlage gegeben hat.

Abschließende Gedanken

Der Versuch, die Wirkung Bronners auf die Entwicklung des Weinbaues zu beschreiben, muß unvollständig bleiben. Zum einen, weil vieles nicht mehr bekannt ist und zum anderen, weil die Auswirkungen der Schriften und Beispiele nur in Bruchstücken bekannt wurden oder noch sichtbar sind.

Wenn man alle Einzelheiten hintenanstellt, dann muß der Kampf Bronners gegen die Steuergewohnheiten in Württemberg mit Zehnten, Bodenwein, Heiligenwein, Kelterwein, die alle nach der Kelterung einbehalten wurden, als eine große Tat angesehen werden.

Erst durch die Ablösung dieser Naturalabgaben, die zur Lese innerhalb weniger Tage und zur Benutzung der amtlichen Keltern zwangen, wurden alle anderen Empfehlungen bezüglich Rebsorten, Lese, Kelterung, Ausbau und Vermarktung des Weines durchführbar. Da westlich des Rheines diese Abgaben bereits seit Napoleon abgeschafft worden waren, die danach möglichen Verbesserungen des Weinbaues aber noch nicht überall eingeführt waren, waren auch hier die Einzelempfehlungen von wesentlicher Bedeutung.

Daneben war die Würdigung des deutschen Schaumweines im Vergleich zum Champagner für diesen Wirtschaftszweig von großer Wichtigkeit. Mit seinen Hinweisen auf die Wachstumsbedingungen der Trauben, die Bereitung des Weines und die Herstellung des Champagners hat er nicht nur die Produzenten auf Fehler bei der Herstellung aufmerksam gemacht, sie wurden auch durch den Vergleich selbstbewußter und stolz auf ihr Ergebnis. Der Weg zum deutschen Schaumwein wurde dadurch frei.

Von einmaliger Bedeutung sind die Arbeiten Bronners für die Kulturgeschichte. Daß Bronner das Beschriebene mit eigenen Augen gesehen hat, macht seine Notizen unersetzlich. Er ermöglicht damit den Vergleich der zu jener Zeit erschienenen Beschreibungen kleiner Gebiete und den Nachweis von früher weinbautreibenden Gemeinden, die heute ohne Reben sind. Er hat den Weinbau jener Zeit von der Sorte bis zur An- und Ausbautechnik, von den Maschinen und Geräten bis zur Vermarktung, zusammen mit

für die örtliche Geschichtsschreibungen wichtigen Notizen festgehalten (Abb. 10).

Völlig einmalig sind seine Arbeiten über die Wildrebe. Er hat als letzter deren ganze Variationsbreite am Oberrhein erlebt, beschrieben und die Verbindung zwischen Wildrebe und Kulturrebe aufgezeigt.

Johann Philipp Bronner hat mehrere Leben gelebt. Seinem Schlußsatz im Vorwort von „Der Weinbau am Rheine“ vom 11. Februar 1833 kann man nur beipflichten.

„Ich that was ich konnte, thu es jeder, so wirds besser werden. Möge was ich gethan, nur gesegnete Früchte bringen.“

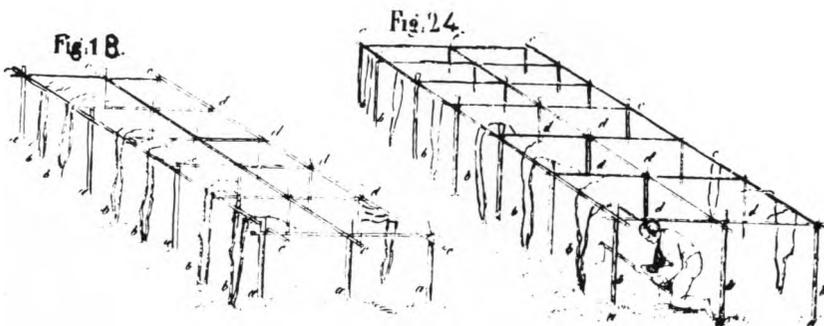


Abb. 10. Laubenerziehung an der Bergstraße, aus „Der Weinbau und die Weinbereitung an der Bergstraße... 1842“

Literaturverzeichnis

- BASSERMANN-JORDAN, FRIEDRICH VON: Geschichte des Weinbaues. Frankfurt 1907, 1923
Nachdruck 1975
- BABO, LAMBERT VON: Der Weinstock und seine Varitäten, Frankfurt 1843 – 44
- BREUCHEL, PHILIPP JACOB: Umständliche und gründliche Beschreibung des edlen
Weinstocks Frankfurt 1781
- BOCK, HIERONYMUS: New Kreutterbuch. 1551
- COLERUS, JOHANNES: Vom Weinbau. Wittenberg 1604
- CRESCENTIS, PETRUS DE: Das Büch von pflanzung der äcker Boum und aller Krüter. 1512
- FLORINUS FRANCISCUS PHILIPUS: Oeconomus prudens et legalis. Nürnberg 1702
- GOK, CARL FRIEDRICH VON: Die Wein-Rebe mit ihren Arten und Abarten . . . Stuttgart
1829
- HÖRTER, JAKOB: Die besten Setzreben in Bezug auf nötige Reduction der in Deutschland
angebauten Traubensorten. Coblenz 1831
- METZGER, JOHANN: Der Rheinische Weinbau in theoretischer und praktischer Beziehung
bearbeitet. Heidelberg 1927
- NAU, BERNHARD SEBASTIAN: Praktische Anweisung über den Weinbau. Frankfurt 1804
- SCHAMS, FRANZ: Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange. Bd. 1 – 3. Pesth 1832 – 35
- SCHUMANN, FRITZ: Die Wildrebe in Mitteleuropa. Bonn 1967
– : Untersuchungen an Wildreben in Deutschland. Vitis. 13, 1974, 198 – 205
- SOMMER, JOHANN MICHAEL: Anleitung ausländischer Weinstöcke in Württemberg und
anderen Ländern Deutschland vorteilhaft zu pflanzen. Stuttgart 1786
- SPRENGER, BALTHASAR und NAST, CONRAD: Vollständige Abhandlung des gesamten
Weinbaues und anderer daraus entstehenden Produkte. 3 Bde., Stuttgart 1766 – 1778
- TABERNAEMONTANUS, THEODORUS JACOB: Neuw Kreuterbuch. 1588 – 1591
- VILLANOVA, ARNOLDUS: Von Bereitung und Prauchung d'wein. Esslingen 1478
- Eine wertvolle Hilfe war:
- SCHOENE, RENATE: Bibliographie zur Geschichte des Weines. Mannheim 1976

Biographien und Zeitungsnotizen

- DECKER, LUDWIG: „Erfasse und nütze den Geist der Zeit“. Wieslocher Tageblatt. 4. Dezember 1964
- HIRSCHBERG, DOROTHEA: Pionier der Veredlung und „Erziehung“ des Weines. Wieslocher Tageblatt. 6. September 1964
- JUNDT, ERNST; Johann Philipp Bronner 1792–1864 – Sein Leben und seine Werke. Wieslocher Zeitung 3. – 14. Januar 1927
- LÖBE: Allgemeine Deutsche Biographie. Bd. 3. Leipzig 1876, 362 – 363
- LUDOVICI, A.: Führende Männer des deutschen Weinbaues. 1) Johann Philipp Bronner – Weinbau und Kellerwirtschaft 3. 1924, 13 – 15
- SCHOTT: Das „Herbsten“ wird im Winter vorbereitet (?)
- SIEGMUND, W.: Zur Weinlese in Wiesloch, Heidelberger Tageblatt. 2. Oktober 1925
- WEECH, FRIEDRICH VON: Badische Biographien. T. 1, Heidelberg 1875, 133 – 134
- ZINSER, WERNER: Neue deutsche Biographie. Bd. 2., Berlin 1955, 636
- SCHIMMELPFENNIG, HEINZ: Die Familiengeschichte der Walther aus Baden, geschrieben für die Nachkommen von Helene Walther und Otto Schultze. Frankfurt 1976

Bücher von Johann Philipp Bronner

- BRONNER, JOHANN PHILIPP: Die Verbesserung des Weinbaues durch praktische Anweisung den Rießling ohne Pfähle und Latten vermittels des Bockschnittes zu erziehen, um besseren und wohlfeileren Wein gewinnen zu können. Nebst einer Beschreibung Rebenspaliere auf zierliche und nützliche Art durch sogenannten Winkelschnitt zu erziehen. Heidelberg 1830, 77 S.
- : Der Weinbau in Süd-Deutschland B. I. H. 1. Der Weinbau am Haardtgebirge von Landau bis Worms. Heidelberg 1833, 164 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland B. I. H. 2. Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahetal und Moselthal. Heidelberg 1834, 188 S.
 - : Anweisung zur nützlichsten Anpflanzung der Tafeltrauben und anderer Traubensorten an sonst unbenutzten Plätzen in Höfen und Gärten, an Häusern und Mauern u.s.w. Heidelberg 1835, 57 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland Bd. I. H. 3. Der Weinbau im Rheingau von Hochheim bis Coblenz. Heidelberg 1836, 182 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland Bd. II. H. 4. Der Weinbau im Königreich Württemberg 1. Abt. Heidelberg 1837, 204 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland Bd. II. H. 5. Der Weinbau im Königreich Württemberg, 2. Abt. Heidelberg 1837, 212 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland Bd. II. H. 6. Der Weinbau des Main- und Tauberggrundes und der Würzburger Gegend. Heidelberg 1839, 166 S.
 - : Der Weinbau in Frankreich und der französischen Schweiz. Lf. 1. Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne. Heidelberg 1840, 111 S.
 - : Die teutschen Schaumweine für teutsche Weinzucht und teutsche Weintrinker. Heidelberg 1842, 71 S.
 - : Der Weinbau in Süd-Deutschland Bd. II. H. 7. Der Weinbau und die Weinbereitung an der Bergstraße, im Bruhrhein und den weiteren Distrikten bis Durlach und Pforzheim. Heidelberg 1842, 182 S.
 - : Die Bereitung der Rothweine und deren zweckmäßigste Behandlung. Nach eigenen, in sämtlichen Wein-Gegenden Europas gesammelten Beobachtungen. Frankfurt/Main 1856, 344 S.
 - : Die wilden Trauben des Rheinthales. Heidelberg 1857, 47 S.

(Jahresangaben im Text entsprechen Zitaten ohne Namen)

Sonstige Texte von Johann Philipp Bronner oder seiner Söhne

- BRONNER, JOHANN PHILIPP: Über die Vorbereitung des Bodens bei Anlage neuer Weinberge und das Setzen der Reben. Landwirtschaftliches Wochenblatt für das Großherzogtum Baden H. 1. Karlsruhe 1833, 3–7
- : Über das richtige Zuschneiden der Wurzelreben vor dem Setzen. Landwirtschaftliches Wochenblatt für das Großherzogtum Baden, H. 7. 1833, 33–35
 - : Über den Nutzen der faulen Trauben bei der Weinlese. Landwirtschaftliches Wochenblatt für das Großherzogtum Baden, H. 47. 1833, 279–281
 - : Über die Nachteile der Traubenlese in früher Morgenstunde oder bei Regenwetter. Landwirtschaftliches Wochenblatt für das Großherzogtum Baden. 1833, 284–286
 - : Bericht über die Ergebnisse einer Reise ins Rheingau zur Zeit der Spätlese. Landwirtschaftliches Wochenblatt für das Großherzogtum Baden. Karlsruhe 1834
 - : Brief an Sohn Carl aus Wiesloch vom 10. August 1840
 - : Brief an seine Frau aus Salzburg vom 8. Oktober 1840
 - : Der weiße Burgunder. Nassauisches landw. Wochenblatt 1847, 171
 - : Der weiße Burgunder. Zeitschrift des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen 16, Bonn 1848, 386
 - : Der weiße Burgunder. Zeitschrift des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen 16, Bonn 1848, 385–386
 - : Amtlicher Bericht der 33. Versammlung des Vereins deutscher Naturforscher und Ärzte zu Bonn 1857. Bonn 1859, 117–129
- BRONNER, CARL: Verzeichnis der in der Rebschule von Carl Bronner in Wiesloch befindlichen Wein- und Tafeltrauben. Wiesloch 1875.
- : Classification der Traubensorten. Heidelberg 1878

(Anmerkung nach Redaktionsschluß: Neben den genannten Arbeiten hat Bronner zwischen 1833 und 1840 jährlich etwa fünf bis zehn Arbeiten im „Landwirtschaftlichen Wochenblatt für das Großherzogtum Baden“ veröffentlicht. Die Inhalte umfassen meist auch in den Büchern angesprochene Probleme, konnten aber auch „Über den Gebrauch der Holzschuhe“ (1837) oder „Über das Anlegen von Weinchroniken“ (1834) berichten).

Privatdruck für die Mitglieder der
Gesellschaft für Geschichte des Weines

– Nicht im Buchhandel –

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden