

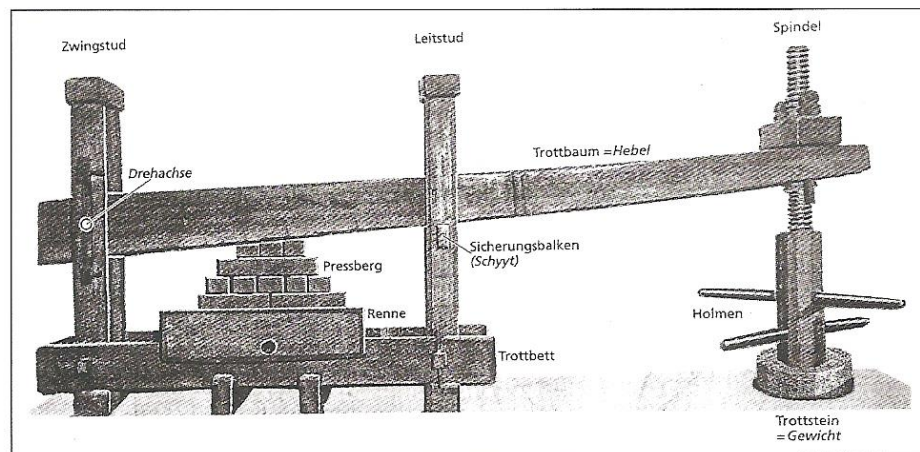
Rebbau

Weinbaumuseum am Zürichsee: Alte Baumpresse wird wieder fit

Eigentlich sollten seinerzeit zunächst Küsnacht und dann Stäfa Standort des Weinbaumuseums am Zürichsee werden. Seit 40 Jahren liegt das Museum nun aber am Fuss der Rebberge auf der Halbinsel Au in Wädenswil. Noch zehn Jahre älter als das Museum selbst ist die «Gesellschaft für das Weinbaumuseum». Am Herbstfest vom 23. September dieses Jahres werden die beiden Jubiläen gefeiert und die alte Baumpresse aus dem Jahr 1761 wieder in Betrieb genommen. Die Festbesucher sollen erleben, wie unsere Vorfahren kelterten, die Trauben dafür im Sortengarten und im historischen Rebberg beim Museum selbst lesen und den frisch gepressten Traubenmost verkosten können. Zuvor muss allerdings die alte Presse in Schuss gebracht werden.

Presse und Pressvorgang

Das Prinzip ist einfach: Wie bei einer Knoblauchpresse wird mit einem Hebel Druck auf das Pressgut ausgeübt und dieses ausgepresst. Eine Baumpresse ist etwas komplizierter, sie besteht aus fünf Hauptteilen. Hinter dem Press- oder Trottbett befindet sich der Zwingstud aus zwei verbundenen Holzsäulen. Darin ist die verschiebbare Drehachse des Press- oder Trottbau eingelassen. Im Leitstud, der den Pressbaum führt, steckt der sogenannte «Esel» (Schyyt), auf dem der Baum in Ruhestellung aufliegt. Am Kopf des Pressbaums befindet sich eine Spindel mit dem gewichtigen Trottsstein, der so gehoben oder gesenkt wird. Als einziges hölzernes Teil ist die Spindel nicht aus Eiche gefertigt, sondern aus weicherem und besser bearbeitbarem Nussbaumholz.

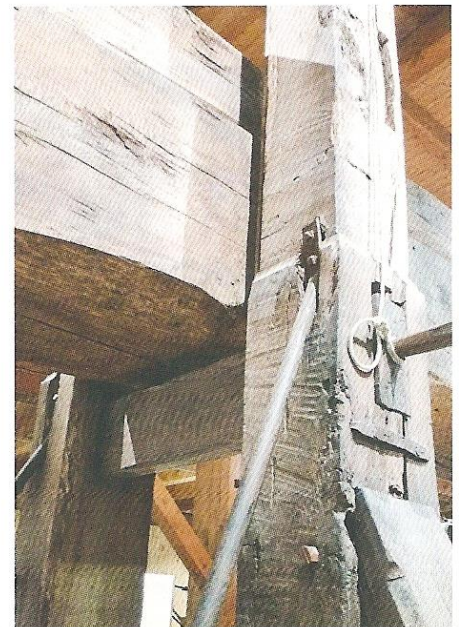


Aufbau der alten Presse.

Bevor die Presse mit Trauben beschickt werden kann, muss auf dem Pressbett Platz für den «Pressberg» geschaffen werden. Dazu wird das hintere Ende des Pressbaums angehoben. Mit der Spindel wird das Vorderende des Baums heruntergezogen, wobei der «Esel» im Leitstud als Widerlager dient. Das Ende mit der verschiebbaren Achse im Zwingstud hebt sich und die Achse wird durch Einschieben verschieden dicker Holzbalken (Zungen oder Nadeln) verblockt. Nun können die Trauben ins Pressbett gebracht werden. Weil sie mit den Stielen gepresst werden, kann ein ganzer Berg aufgehäuft werden, der dann mit Brettern abgedeckt wird. Aus kurzen, übereinander geschichteten Balken entsteht auf diesem Bretterdeckel der Pressberg, der bis unter den Pressbaum reicht. Dann wird das Vorderende des Pressbaums mit der Spindel etwas nach unten gezogen und die Zungen unter der Drehachse werden wieder entfernt. Beim erneuten Hochschrauben des Baums kippt das hintere Ende mit der Achse wieder nach unten und die Zungen werden nun oberhalb der Achse eingeschoben. Durch weiteres Heben des Pressbaums wird der Esel entlastet und entfernt. Der Pressvorgang kann beginnen.

Die Probe aufs Exempel

Die Presse im Weinbaumuseum wurde vor mehr als 60 Jahren zum letzten Mal professionell benutzt. Wegen Austrocknung des Pressbetts würde der Presssaft aus allen Ritzen und Fugen rinnen, statt in den Auffangbottich zu fließen. Bei der letzten Demonstration der Presse anlässlich des 25-Jahre-Jubiläums (2003) wurde das Pressbett mit einer Kunststoffolie abgedichtet. Das wird auch diesmal nötig sein. Weil eine Pressung mehrere Zyklen umfasst, zwischen denen der Presskuchen mit Schrotmessern aufgebrochen (gescheitert) wird, muss die Folie durch



Der «Esel» im Leitstud.

eine Auflage von dünnen Trittbrettern geschützt werden.

Eine Gruppe von Museumsleuten unter Leitung von Winzermeister Stefan Reichling aus Stäfa übte kürzlich das Arbeiten mit der alten Presse. Reichling hat bereits 2003 mitgewirkt und gibt nun seine Kenntnisse weiter. Die Presse funktioniert erstaunlich gut. Zwar knarrte es im hölzernen Schraubenlager beim Hochdrehen und Absenken des Pressbaums bedenklich, doch dank reichlichem Einsatz von Kernseife als Gleitmittel war die Trockenübung schliesslich erfolgreich. Wir sind zuversichtlich, dass unsere Baumpresse 257 Jahre nach ihrem Bau auch heuer einen vorzüglichen Traubenmost liefern wird. **HANSJÜRGE ZEHNDER, WÄDENSWIL ■**

SH/TG: Trockenheit verlangt sam Reife

Das seit Juni andauernde Niederschlagsdefizit und die Hitzetage hatten bisher noch kaum Auswirkungen auf die Rebenentwicklung. Die Ertragsrebberge stehen grösstenteils sehr gesund und in schönem Grün da. Die Junganlagen leiden zusehends unter Wassermangel.

Hitze ab Mitte Juli

Der Juni wie auch die erste Julihälfte waren warm und trocken. Ab Mitte Juli stiegen dann die Temperaturen nochmals an und es gab die ersten Hitzetage. So wurden in der zweiten Monatshälfte an der Messstation Hallau an insgesamt neun Tagen Temperaturen über 30 °C registriert, in Weinfeldern waren es sogar zehn Tage. Der August verlief bisher noch extremer. An allen Messstationen wurde in der ersten Woche die 30 °C-Marke erreicht. Die relative Luftfeuchte betrug kaum noch 60%. Ausser in Hallau waren die Niederschläge sehr gering.