

# Stadtgeschichte Künzelsau von A - Z

## Weinbau in Künzelsau

Im Gültbuch der Heiligenpflege wurden erstmals im Jahr 1412 viele Weingärten erwähnt. Mit Reben wurden zuerst die „Sonnenseiten“ des Kochertales bepflanzt:

- der **Südhang des Kochertals** von Nagelsberg über Künzelsau bis Morsbach
- der **Westhang des Künsbachtals**, die Sunthalde

Später in der **Blütezeit des Weinbaus** (vor dem 30 jährigem Krieg und auch wieder danach) wurden sogar die „Winterseiten“ des Kochertales mit Reben bestockt. Nachgewiesen ist Weinbau

- an der Wartberger Halde um 1693
- im Häsele, 1709 genannt
- im Holderrain, 1715 erwähnt
- 1717 an der Alten Gasse
- 1718 am Rösleinsberg
- am Katzberg/Galgenberg 1720

Somit gab es **an den meisten Talhängen um Künzelsau Weinbau**.

Auf der Flurkarte von 1840 sind die länglichen Parzellen mit den angelegten Steinriegeln, teilweise 6m breit und 100 m lang, gut sichtbar.

Die Weinberge lagen alle **im Muschelkalk**, im unteren (steil), im mittleren (etwas flacher) und im oberen (wieder steil).

Um das **Jahr 1800** gab es 300 württembergische Morgen Weinberge in Künzelsau, das sind ca. 100 ha. ( 1 Württembergischer Morgen = 31,5 a )

### Was ist über die Menge und Qualität bekannt ?

Diese war, wie auch festgehalten, sehr unterschiedlich: Am Südhang in der Sonnenlage wuchs der beste Wein. Er diente vor allem den Ganerben und den Beamten/Schultheiß/Richtern. Guter Wein wurde auch verkauft. Wein galt im Mittelalter und danach als „sicheres“ Getränk, frei von Verunreinigungen. Somit wurde auch recht viel Wein getrunken.

An den von der Sonne weniger beschienenen Hängen war die Qualität sehr bescheiden, der Wein war sehr herb, er war „rääs“! Doch dieser konnte auch verkauft werden - an einen Essig-Hersteller in Heilbronn.

### Klimatisch waren die Jahre auch sehr verschieden.

Der Schrecken der Häcker waren Nachtfröste noch im Mai, wodurch der gesamte Ertrag oft erfroren ist. Aber auch verregnete und kühle Sommer gab es.

**Angaben zur Menge:** Ertrag je Morgen in normalen Jahren bis zu 10 hl (*max.20hl*) = 1000 Liter (*2000 Liter*) ; bei 300 Morgen um 1800 wären dies 3.000 hl (*6.000 hl*) = 300.000 Liter (*600.000 Liter*).



Blick über die Aumühle auf den Südhang zwischen Künzelsau und Nagelsberg—um 1700



Künzelsau um 1755 - Ansicht der Nordhänge mit Rebflächen



Flurkarte um 1840 - Weinbergparzellen am Südhang



Rebflächen um Künzelsau - Übersicht

# Stadtgeschichte Künzelsau von A - Z

## Arbeiten im Weinberg

**Nebenerwerb** Weinanbau wurde hier von der **Häckern** (Weingärtner) meist neben dem Handwerkerberuf betrieben. Von ihrem Lehnsherrn bekamen sie eine Parzelle Weinberg zugeteilt, oder auch zwei....

**Handarbeit** Pflege und Bearbeitung der Rebflächen erfolgte von den Häckern alles in Handarbeit. Alle arbeiteten mit. Das erste, grobe Hacken mit dem Karst geschah meist spät (wegen den Nachfrösten), von unten nach oben den Hang hinauf. Nach dem Hacken wurde gepfählt, danach folgte das Felgen, eine zweite feinere Bodenbearbeitung. Die Reben wurden geschnitten und zwei Haupttruten blieben am Stock. Diese wurden am Pfahl fest gebunden. Jeder Weinstock bekam seinen Pfahl. Im Herbst erfolgte die Lese. Kurz vor dem Winter wurden die Reben umgelegt und, um diese gegen Frost zu schützen, mit Erde bedeckt.

**Steinriegel** Der Boden war sehr steinig - diese wurden ausgelesen und an den Grundstücksrändern aufgeschichtet, zu Steinriegel, 5-6 m breit und oft 100 m lang. Diese dienten auch als Wärmespeicher in kalten Nächten im Frühsommer.

**Rebsorten** Angebaut wurden verschiedene Weißweinsorten im gemischten Besatz, meist Sylvaner, Gutedel und Elbling, eigentlich keine Rotweinsorten. Starb ein Rebstock ab, wurde er ersetzt. So wurde der Bestand auch verjüngt.

**Die Weinlese** Damit es einen geregelten Ablauf der Lese gab, wurde der nun größere Ort von der Verwaltung in **vier Viertel** eingeteilt. Jedem Viertel stand ein Viertelmeister vor. Er hatte im Auftrag des Schultheißen alles zu regeln. Bis ins 19. Jh. hinein wurde von der Verwaltung jeden Herbst eine **Leseverordnung** neu erlassen. Ein Beispiel aus dem Jahr 1753 ist im Heimatbuch abgedruckt (Auszüge/etwas übersetzt in heutigen Sprachgebrauch):

- Solle damit der Anfang gemacht werden **montags den 8. Octobris, und solchen Tags sollen lesen: Herr Schultheiß, dann die berechtigten Vorleser, als die im Amt stehende Richter, Viertelmeister, Baumeister und Pfleger und auch die Wittweiber ... und nebst solche das Erste als das **Dörrenviertel,****

- das andere als das **Kelternviertel** Dienstag und Mittwoch den 9. und 10. Oktobris  
- das Dritte als das **Kirchenviertel** donnerstags und freitags den 11. und 12. Oktobris  
- das Vierte als das **Badstubenviertel** die übrig Zeit von Samstag an und Sonntag Nachmittags  
- Würde aber ein oder das ander Viertel mit den angesetzten Tagen nicht fertig werden oder auch bälde ablesen, hat sich das folgende Viertel danach zu richten ... um in der Kelter Geschirr (Geräte) zu bekommen.  
Die Kelterleute mussten für einen geregelten Ablauf einen Eid zu leisten.

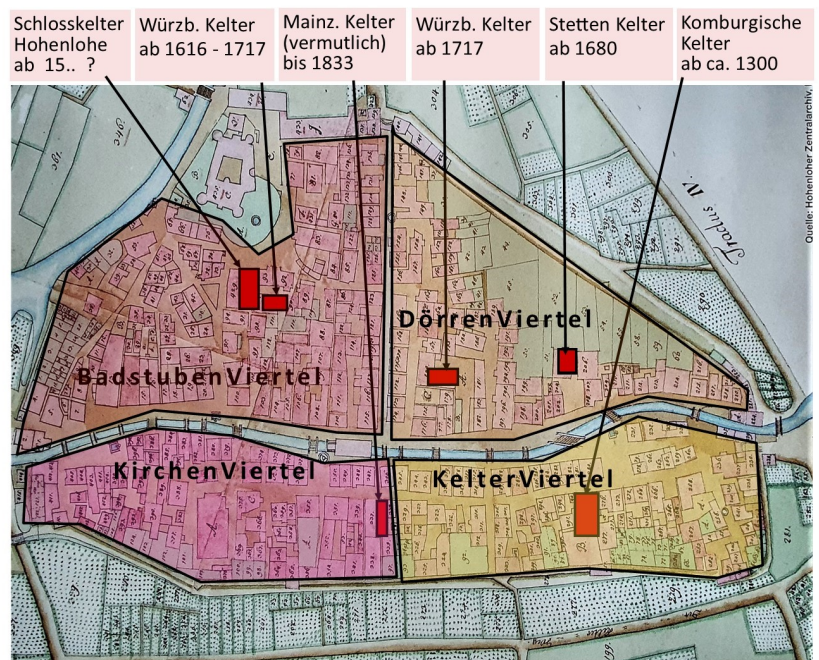


Häcker in den Buchs-Weinbergen



Steinriegel am Südhang - heute

Viertel in Künzelsau mit Standorten der Keltern - Karte um 1820



# Stadtgeschichte Künzelsau von A - Z

## Weinkeltern in Künzelsau

In Künzelsau wurden 5 Keltern betrieben. Jeder Häcker war einer bestimmten Kelter zugeordnet und durfte nur dort seinen Wein keltern (Lehnsrecht der Ganerben).

- **Komburger Kelter** wurde anfangs 13.Jh erbaut von Abt Ehrnfried von Vellberg, Keltergasse 13, abgebrochen 1980, heute steht dort die Hohenlohe Apotheke.
- **Mainzische Kelter** (auch Hintere Kelter, 1833 eingegangen) vermutlich in der Keltergasse. Ein Torbogen ist datiert auf 1633. Mainz hatte um 1700 nur 13 Morgen Güter Besitz, somit wenig Weinbauflächen hier.
- **Kelter von Hohenlohe** - Schlosskelter wurde 1695 von Graf Wolfgang Julius von Neuenstein erweitert. Hohenlohe hatte um 1700 einen Besitz von 176 Morgen. Später wurde das Gebäude genutzt von Schmied Färber / Schlosserei Killer, Schlossgasse 12.
- **Kelter Würzburg** wurde 1616 am Schlossplatz erbaut, verlegt ab 1717 in den Würzburger Amtsbau in der Scharfengasse (um 1700: 15 Morgen Güter). Die Kelter am Schlossplatz wurde Braustätte des Gasthofs Sonne, danach Schlosserei Scholl, Schlossplatz 12.
- **Kelter Stetten** in der Scheuer am Amtshaus Stettenschlössle, erbaut 1680, zerstört 1945, heute Komburgstraße (Stetten hatte um 1700: 58 Morgen Güter)

Alle Keltern stehen heute nicht mehr. In den Stadtteilen sind diese jedoch noch erhalten und ortsbildprägend. (siehe A-Z Stadtteile)

**Arbeit in der Kelter** Nach der Anlieferung erfolgte gewöhnlich das Treten der Trauben in großen Gölten, der Troß (Maische) wurde nach kurzer Zeit ausgepresst. Der Most nahm dabei nur wenig Gerbsäure auf und somit war der Wein nicht lange haltbar.

**Lehen** Von seinem Ertrag wurde zuerst das Lehen (der Zehnte) abgezogen, und der Most floss in das Fass des Lehnherrn, danach die anderen Abgaben in Most, so auch für das Keltern. Die übrige Menge konnte nun privat mitgenommen oder ab Kelter verkauft werden. Gärung und Ausbau war dann Sache des Häckers.

**Neben dem Weinbau** gab es zunehmend auch Anbau von Obstbäumen, deren Fruchtsaft als vergorener Most auch sehr beliebt war. Eine

- **Gemeindekelter** stand an der Stadtmauer 6 (vermutlich war diese an die Comburgkelter angebaut), 1906 wurde die Gemeindekelter in der Consul-Uebele-Straße 21 neu erbaut. Später betrieb diese Obstkelter die Fa. Mann, heute wird das Gebäude von einer Autoteile-Firma genutzt.



Komburger Kelter in der Keltergasse

Unten: Gedenkplatte am Gebäude mit den Wappen von Komburg und Vellberg



Gemeindekelter in der Consul-Uebele-Straße

# Stadtgeschichte Künzelsau von A - Z

## Ausbau des Weines und Ende des Weinbaus

Für den Ausbau des Mostes hatten die Häcker private kleine Weinkeller. Heute oft noch zu erkennen an von außen zugänglich Toren, damit die Weinfässer auch hindurchpassten. Diese wurden auch oft gemeinsam genutzt, denn nicht jeder Häcker hatte auch einen geeigneten Keller.

Wegen des meist alljährigen Kocherhochwassers lagen die Keller in höher gelegenen Gebieten, so am Schlossplatz und in der Schnurgasse. Der niedrigliegende Honigzipfel wurde oft überflutet.

In der Hauptstraße hatten die Gebäude auch meist keine Keller wegen des häufigen Künsbachhochwassers.

Das **Einbringen** des frisch gepressten Mostes war oft beschwerlich wegen den sehr steilen Kellertreppen. So wurde der Most in Kannen abgefüllt und portionsweise hinuntergetragen.

**Trotz der Konkurrenz des Bieres** blieb der Weinbau viele Jahre bedeutend. Damit die Häcker in ertragreichen Jahren ihren Wein verkaufen konnten, wurden die Wirte in Künzelsau angehalten, nur Kocherwein auszuschenken. Auswärtige Weine durften nur an Fremde zu festgesetzten höheren Preisen ausgeschenkt werden. Besenwirtschaften mussten den Wein immer um einen halben Kreuzer billiger abgeben als Schankwirtschaften. Damit der Preis nicht zu stark sank, durften nur 2 Häcker ihren Wein gleichzeitig in einer Besenwirtschaft ausschenken.

Die Herrschaft Hohenlohe schenkte in Zeiten des Überflusses ihren Wein im Schlosshof aus. Wer 1/2 Maß (0,8 l) trank, bekam 1/4 Schlosslaible Brot gratis dazu. Und wer in einer Wirtschaft ein gutes Vesper bestellte, bekam in guten Weinjahren ein Maß Wein (1,6 l) dazu. Au net schlecht !

**Rückgang des Weinbaus** begann schon ab 1800. Das war auch klimatisch bedingt, denn es wurde etwas kälter. Zuerst gaben die Häcker die schlechten Lagen auf. Und ab 1850 kamen Krankheiten nach Europa:

**Die Reblaus** (ein kleines Insekt 0,7—1,4 mm groß) wurde um 1880 von Amerika nach Europa eingeschleppt, kam über Frankreich nach Deutschland - ins Kochertal um 1900. Die Reblaus schädigt die Wurzeln, der Weinstock verdurstet und stirbt ab. Zur Bekämpfung wurden reblausresistente Unterlagsreben aus Amerika mit einheimischen Edelreibern gepfropft (veredelt).

**Peronospora** - eine Pilzerkrankung - auch aus Amerika eingeschleppt, führte oft zu einem Totalverlust (so gab es hier 1906 keine Ernte).

Im Kochertal stieg der Weinbau danach wieder langsam. In Künzelsau kam er zum Erliegen. Nur noch wenige Weinberge blieben. Gekeltert wurde in Nagelsberg.

**Letzter Weingärtner in Künzelsau** war Karl Hornung. In seiner gut besuchten Besenwirtschaft an der Stadtmauer war am Abend immer viel los. Doch er hörte Mitte der 1980er Jahre ganz auf.

Somit das **Ende des Weinbaus** hier in Künzelsau.

**Änderung der Kulturlandschaft** Die Weinbauflächen wurden danach anders genutzt: Streuobstwiesen entstanden, Baugelände für das Bevölkerungswachstum, aber auch die Verwaltung nahm wieder zu. Und neu sind Überlegungen auf ehemaligen, brachliegenden Rebflächen Fotovoltaikanlagen zu errichten.



Bildnachweis: StadtArchiv Künzelsau

Most einbringen am Kellerhals



Weinkeller am Schloss



Weinkeller, 1730 gebaut von Weißgerber Jakob Schmetzer, später Weinkeller Sigloch