



Mancher gute Jahrgang



Botnang – das Dorf der Wäscher und Bleicher. Aber eben auch ein Ort, der jahrhundertlang eine landwirtschaftliche Prägung hatte. Schultheiß Baumgärtner schreibt 1888 „*Acker-, Wein- und Obstbau waren früher die Hauptnahrungsquellen der Einwohner. Mit der rapiden Zunahme der Bevölkerung müssen die meisten Einwohner ihr Brot in Stuttgart verdienen*“. Selbst nach dem Weggang der meisten Erwerbsgärtnereien bestanden bis in die 70er Jahre des 20. Jahrhunderts große Flächen aus Gärten. Viele Botnangerinnen und Botnanger werden sich an diese Gärten erinnern, die Kinder nutzten die teils steilen Feldwege dazwischen zum Spielen und im Winter als ideale Schlittenbahnen. Ein Beispiel von vielen war das

Gewann „Kaitich“, heute ein Teil des Wohnquartiers „Belau“. Von diesen zahlreichen Obst- und Gemüsegärten ist wenig geblieben.

Anlässlich des 100jährigen Bestehens des Obst- und Gartenbauvereins Botnang stellen wir uns die Frage, wo und wie das gewonnene Obst in Botnang verarbeitet wurde und wie es einst um den Weinanbau in Botnang bestellt war. Der Verein hieß in seinen Anfangsjahren schließlich nicht ohne Grund „Obst- und Weinbauverein Botnang“. Der Arbeitskreis Botnanger Heimatgeschichte wünscht viel Spaß beim Lesen der neuen Ausgabe und gratuliert dem Obst- und Gartenbauverein zu seinem runden Jubiläum!

Weinbau in Botnang

In früheren Zeiten waren Wein und Wasser die nahezu ausschließlichen Getränke. Die Zubereitung von Obstmost war noch wenig bekannt und verbreitet, der Bierausschank teilweise streng reglementiert oder sogar verboten. Zudem war Wein im alten Württemberg neben Holz der einzig bedeutende Handelsartikel, durch den ein Verkehr mit dem „Ausland“ (dazu zählte z.B. auch Bayern) stattfand. Insbesondere in Richtung Oberschwaben und Bayern und mit den dortigen Klöstern wurde ein reger Handel betrieben, ein Hauptumschlagplatz für den Württemberger Wein war lange Jahre die Stadt Ulm. Die Regierenden legten daher großen Wert auf einen ausgedehnten Weinbau, so dass auch an Stellen gepflanzt wurde, die eigentlich wenig

für Weinanbau geeignet schienen. In Botnang soll seinerzeit sogar *„in den Hummelbergen“*, also einer eher nordöstlich Lage, angebaut worden sein. Später liest man in den Chroniken nur noch von den südlichen und westlichen Hanglagen Sommerhalde, Kirchhalde, Kullenberg und Gallenklinge. Trotz des ausgedehnten Anbaus war man wohl gleichzeitig auf Qualität bedacht. Angebaut wurden Gutedel, Muskateller, Traminer, Clevner und Burgunder. Vom Trollinger findet sich in den hiesigen Quellen zunächst nichts. Baumgärtner schreibt *„aus den Traminern und Muskatellern wurden sehr vorzügliche und edle weiße Weine, aus den Clevner- und Burgundertrauben aber sehr ausgezeichnete, auf Burgunderart bereitete rote Weine erzeugt, die hauptsächlich zu*

der Berühmtheit der württemberger Weine beitragen“. Der Weinliebhaber unserer Tage mag kaum glauben, was da geschrieben steht, wengleich der Württemberger Wein z.Zt. wieder stark an Ansehen gewinnt.

Ein Großteil dieser ausgedehnten und auch der qualitätvollen Lagen ist dann – wie so vieles – den Wirren und Verwüstungen des 30jährigen Krieges und der nachfolgenden „Franzosenkriege“ zum Opfer gefallen. Die kriegerischen Auseinandersetzungen und die vielen Soldaten im Lande hatten zudem nachhaltigen Einfluss auf die Qualität. *„Um die Kriegsvölker zu befriedigen“* wurden die „edlen“ Rebsorten dort, wo nicht alles brach oder verwüstet lag, zugunsten ertragreicherer Sorten wie z.B.

Trollinger oder Tokajer ersetzt. Man setzte also mehr auf Quantität als auf Qualität. Der Soldateska scheint's egal gewesen zu sein. Im „Untertürkheimer Heimatbuch“ von 1935 liest man: „Waren somit unsere einheimischen Weine durchs ganze Mittelalter hindurch berühmt und geschätzt, so verloren sie später an Güte und Ansehen. Die Kriegszeiten und die zahllosen Durchmärsche von Truppen waren daran schuld. Nun rechnete man mehr auf die Menge als auf gute Beschaffenheit; denn auch Wein geringerer Güte erzielte einen annehmbaren Preis“. Die Verarmung der Bevölkerung tat ein Übriges, Weinmärkte wie in Ulm lagen darnieder. Erst unter der Regierung König Wilhelms I. von Württemberg (Regierungszeit 1816 – 1864) setzte ein Umdenkprozess ein. Wer sich ein wenig mit Wein auskennt, erkennt hier eine Diskussion, die auch heute noch unter dem Stichwort „Mengenreduzierung“ geführt wird. Muster- und Versuchsweinberge wurden angelegt, die im Besitz des Hofes befindlichen Weinberge mit edlen Rebsorten bepflanzt, es erging ein Verbot, in ungeeigneten Lagen zu pflanzen und Unterweisungen wurden eingeführt. Zudem entstand die „Weinverbesserungsgesellschaft“, die den Weinbau fördern sollte. Der König selbst soll gut gepflegte Weinberge prämiert und gute Wurzelreben unentgeltlich an arme Weingärtner verteilen lassen haben.

nung entspricht so ein Eimer ca. 300 Litern. Der erzielte Höchstpreis betrug in den ertragreichen Jahren allerdings auch nur 27 bis 37 Gulden (ca. 295 bzw. 400 €), 1888 immerhin 75 Mark (ca. 430 €). Ein Höchstpreis wurde 1873 mit 98 Gulden (ca. 1.070 €) erzielt, seinerzeit konnte man aber auch lediglich 78 Eimer ernten. Im Durchschnitt erzielten die Botnanger Wengerter in den Jahren 1842 (Beginn der Mengenerfassung) bis 1888 291 Eimer, also rund 87.000 Liter auf 32 Hektar Anbaufläche (Zum Vergleich: Das Weingut der Stadt Stuttgart erzielte 2003 rd. 143.000 l Wein auf 15 ha, im Jahr 2002 waren es 80.000 l). Wie es sich für schwäbische Aufzeichnungen gehört, findet man bei Baumgärtner lediglich Mengen- und Preisangaben, über besonders gute Jahrgänge schweigt er sich aus. Die hat man wahrscheinlich halt damals schon lieber „selber gschlotzt“....



Der größte Teil der damaligen Botnanger Markung, etwa 32 Hektar, bestand lt. Bartholomäi aus Weinbergen. Die Gemeinde Botnang hatte die Weinberge sogar in drei Kategorien klassifiziert. Die Weinbauaufzeichnungen in Botnang gehen bis ins Jahr 1834 zurück, sehr ergiebig waren die Jahre 1847, 1858 und 1884 mit jeweils über 500 Eimern sowie die Jahre 1885 und 1888 mit 965 bzw. 769 Eimern. Ein Eimer Wein bezeichnete das damals übliche „große Holzfass“ im Keller, in welches die Kinder zum Säubern hineinschlüpfen mussten. Nach heutiger Rech-

Ein Preisverfall im Zusammenhang mit den besser werdenden Verkehrsverbindungen (diese machten Weine aus anderen Gegenden attraktiver und brachten Konkurrenz) sowie einige Fehljahre sind nach Ansicht Bartholomäis der Hauptgrund für den Niedergang des Weinbaus in Botnang, der endgültig mit Ende des Ersten Weltkriegs einsetzte. Da die Botnanger immer mehr zu Nebenerwerbslandwirten wurden und ihrer Hauptarbeit in Stuttgart, Feuerbach oder anderen Industriestandorten nachgingen, blieb wenig Zeit und guter Weinanbau ist auf-

wändig. Die Konkurrenz durch andere Getränke (Bier, Kaffee, Tee) und die Anfälligkeit der Weinreben (Pilzkrankungen, Reblaus) taten ein Übriges. Der Aufwand in den teils steilen Lagen lohnte sich nicht mehr, mit dem Obstanbau war offenbar leichter Geld verdient. Heute wissen wir auch, dass sich das Klima Ende des 19. Jahrhunderts deutlich verschlechtert hatte. Außerdem dürfte das Auftreten der Reblaus eine Rolle gespielt haben. Die Lösung im Weinbau war, Edelreiser auf widerstandsfähigere amerikanische Wurzelunterlagen zu pflöpfen. Das machten die Botnanger schon nicht mehr mit.

Die letzten Weinberge in der Kirchhalde (Elsässer und Zink) wurden Mitte der 1930er Jahre bzw. während des Zweiten Weltkriegs aufgegeben.

Damit änderte sich auch das Ortsbild. Zeitzeugen erinnern sich noch an eine von Trockenmauern geprägte Landschaft, während auf den meisten erhaltenen Fotos schon reine und ausgedehnte Obstgärten zu sehen sind.

Eine Gemeindegüter befand sich im Keller des im Zweiten Weltkrieg zerstörten Botnanger Rathauses in der heutigen Eltinger Straße. Das Vorhandensein einer solchen Kelter zeigt die Bedeutung, die der Weinanbau einst hatte. Als Bartholomäi 1920 darüber schreibt, waren schon nahezu alle Weinberge aus Botnang verschwunden.

In den Chroniken wird übrigens ein hohes Lied auf den hiesigen Weinbau und die Qualität gesungen, während die von uns befragten Zeitzeugen eher an „Semsakräsler“ dachten und das Gesicht verzogen, wenn man auf den Botnanger Wein zu sprechen kam. Das dürfte aber weniger an den Grundlagen (Bartholomäi betont die „durchweg südlichen“ Lagen und „einen dem Weinstock besonders zusagenden Boden“) als am vielleicht fehlenden Wissen über eine gute Weinverarbeitung der Nebenerwerbslandwirte gelegen haben.

Die beiden Bilder zeigen, wie sich Kirchhalde und Sommerhalde im Laufe von etwa 30 Jahren verändert haben. Auf dem linken Bild aus dem Jahr 1905 sind noch deutlich die Weinberge in beiden

Gewannen zu erkennen. Im rechten Bild, etwa aus dem Jahr 1935, sind sie zu Obstgärten mit reichtragenden Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirschbäumen geworden





Was ist vom einstigen Weinbau im heutigen Botnang geblieben?

Entlang des Botnanger Kuckuckswegs erinnert die Tafel Nummer 7 am Aussichtspunkt Sommerhalde an diese Zeit. Der Lendvaweg hieß früher Alter Weinweg. Als Teil des ehemaligen Wegenetzes in Richtung Vaihingen/ Filder zeigt dieser Name die Bedeutung des Weins als Handelsware auf. In alten Karten kann man die nicht unwichtige Stellung des Weges erkennen, während er heute ein kleiner Parallelweg zur Vaihinger Landstraße ist. Diese hieß zuvor Neuer Weinweg.



Obstbau und Obstverarbeitung

Auch der Obstbau war für Botnang bedeutend. Baumwiesen, -äcker und -gärten gab es um 1888 ca. 55 Hektar. Lange Zeit wurde Mostobst angebaut. Man darf nicht vergessen, dass die Vergärung von Obst jahrhundertlang eine der wenigen Konservierungsmöglichkeiten war. Erst mit der Hinwendung nach Stuttgart veränderte sich dies. Bartholomäi schreibt 1920, dass mittlerweile „viel Stein- und Tafelobst nach Stuttgart auf den Markt gebracht“ werde.

Mostereien gab es in Botnang um den Ersten Weltkrieg herum recht viele. Lt. Adreßbuch von 1913 waren es 10 an der Zahl, darunter eine „Dampfmosterei“. Sie wurden zum größten Teil privat von Familien betrieben. Beispielsweise in der heutigen Gaststätte Adler bei Herrn Karl Kautter oder bei der Familie Zink an der Ecke Schumannstraße / Regerstraße, die eine etwas modernere Presse besaß. Die Mosterei Zink bestand von 1949 bis 1970

Mostereien.	
Anstett, David,	Solitudestr. 37
Elfäßer, Theodor,	Solitudestr. 2
Eppler, Gottlieb,	Solitudestr. 79
Eppler Wilhelm,	Gartenstr. 15 p.
Gramm, Paul,	Schulstr. 3 l.
Jaubert August,	Solitudestr. 72
Kautter, Karl,	Alte Stuttgarterstr. 2
Nährtrieb, Andreas,	Klinglerstr. 14 l.
Rohr, Emanuel,	Vaihingerstr. 5
Vogt, David,	Talstr. 10 (Dampfmosterei)

In den 1960er Jahren kam das Mosten aus der Mode und bald gab es in Botnang keine Mostereien mehr. Auch die fehlenden Lagermöglichkeiten in den Neubauten (ohne Gewölbekeller) und ein gewisser Trend zum Bierkonsum spielten eine Rolle. So musste man nach Feuerbach oder in die umliegenden

ländlichen Gebiete ausweichen, wenn man sein eigenes Obst verarbeiten lassen wollte. Heutzutage hat das gleiche Schicksal auch die meisten Mostereien im ländlichen Raum erreicht. Die Mehrzahl der Gartenbesitzer liefert das gesammelte Obst bei einem Hersteller von Apfelsaft ab, erhält dafür Gutscheine bzw. Preisnachlässe und kauft dort „ihren“ Saft ein, der natürlich nicht der reine, eigene, sondern ein bunt gemischter Saft ist. Gibt man sein Obst beim „richtigen“ Hersteller ab, bekommt man immerhin einen gesunden „Direktsaft“.

Aber auch heutzutage kann man noch Mostereien finden, die bereit sind, kleinere Mengen zu pressen, sodass man den Saft der eigenen Äpfel mit nach Hause nehmen kann. Um ihn zu konservieren, muss man ihn in Flaschen abfüllen, erhitzen (15 Min. bei 75 °C) und luftdicht verschließen, z.B. mit Gummikappen. Daneben gibt es die Methode „Bag in Box“: Der Saft wird ebenso erhitzt, in 5- oder 10-l-Plastiktüten abgefüllt, mit einem Hahn versehen, luftdicht verschlossen und zur Stabilisierung in eine Pappeschachtel gepackt. Auch angebrochen hält der Saft lange ohne zu gären, da beim Zapfen keine Luft nachströmt.



Über die früher übliche Art und Weise des Mostens und auch über den Transport gehen die Meinungen der von uns befragten Zeitzeugen auseinander:

Heinrich Baumann vom Obst- und Gartenbauverein erzählt, dass sich die Obstbauern anmelden mussten, wenn sie ihr Obst zum Pressen bringen wollten. Bevor das Obst in die Presse kam, wurde es gewaschen. Die Pressen quetschten den Saft automatisch aus den Früchten.

Der Saft wurde pur eingelagert oder, mit Wasser versetzt, zu Most vergoren. Was von den Früchten übrig blieb, der sog. Trester, wurde oftmals zu Schnaps weiterverarbeitet.

Armin Schraft, unser Redaktionsmitglied, erinnert sich dagegen, dass es zunächst galt, die zentnerschweren Säcke voller Obst von der Sommer- oder Kirchhalde zur sog. Moste zu bringen. Man musste sich natürlich vorher anmelden. Wenn's soweit war, wurde das Obst in der von Hand getriebenen Mühle gemahlen und durfte dann in einem ca. Im hohen runden „Bottich“ gären. Machte sich der erste Geruch bemerkbar, kam die „Maische“ in die ebenfalls von Hand betriebene Presse. Aus der lief dann der Most in einen aus Holz gefertigten, etwa 50 cm hohen „Zuber“. Von dort trugen die Männer während vielen Jahren das frisch gepresste Getränk mit dem „Butten“ auf dem Rücken nach Hause. Das war nicht einfach, und manches Mal schwappte beim Gehen etwas über den Buttenrand und lief, anstatt nachher ins Fass, den Buckel runter. Später stand in etlichen Mostereien ein „Fasswagen“ zur Verfügung. Mit ihm fuhr man direkt vors Kellerfenster und dort lief es dann im Schlauch von alleine hinab in die im Keller bereitstehenden Fässer. In die hatten vorher die Buben durchs „Türle“ schlüpfen müssen um die Hefereiste des Vorjahres ganz sauber herauszubürsten.

Frau Erna Ochs wiederum erinnert sich an „den Rudolf“ (Rudolf Jaisser): Wenn die Zeit des Mostens gekommen war, wurde das Mostobst in Säcke gefüllt und „der Rudolf“ herbeigeht. Der holte das Obst ab und brachte es für die Familie zur Mostkelter. Abends kam er wieder und hat den fertigen Most in den Keller „eingeschlaucht“. Vorher mussten die zu



▲ Das Ölgemälde von Hermann Umgelter zeigt einen Blick über den ehemaligen Pfarrgarten – er ist heute zum großen Teil unter den Straßenbahngleisen und der Kauffmannstraße verschwunden.

füllenden Fässer natürlich gründlich gereinigt und ausgeschwefelt werden.

●

Rose Epple aus der Eltinger Straße erinnert sich wie folgt:

„Die Früchte, meist Tafelobst, wurden bei uns in einer ausgebauten Stube nach Sorten getrennt bis zum Verkauf aufbewahrt. Die Käufer brachten dann einen Korb oder ein anderes Gefäß vorbei, legten einen Zettel dazu, wie viel sie von welcher Sorte haben wollten und bekamen dann alles nach Wunsch, für 40 Pfennig / Pfund, eingepackt. Alles, was sich nicht zum Verkauf eignete, wurde zum Mosten verwendet. Normalerweise wird hierbei die Maische mit viel Wasser veretzt, was dann den „richtigen“ Most ergibt. Nimmt man weniger Wasser, wie das bei der Familie Epple üblich war, bekommt man Saft, der eher dem Weißwein ähnelt, was aber mit Sprudel gemischt sehr lecker schmeckt. Die Herrenberger Birnen, die recht süß sind, wurden eingedünstet oder auch zu Schnaps verarbeitet. Auch aus Zwetschgen wurde häufig Schnaps gebrannt.“

Wie man aus diesen Berichten befragter Zeitzeugen ersehen kann, gab es

also unterschiedliche Auffassungen über die beste Technik des Mostens. Ergänzend sei deshalb auf eine Seite aus dem Württ. Obstbaubuch von 1905 hingewiesen (Seite 5).

Die Leute, die auch heute noch gerne ein Fässle vergorenen Most im Keller haben, haben dank leicht zu reinigender Fässer aus Plastik keine Hygieneprobleme mehr; es muss nicht mehr geschwefelt werden. Vom Verdünnen mit Wasser ist auch keine Rede mehr. Saft ist billig, man muss nicht mehr sparen. Außerdem pressen moderne Mostereien den Trester gründlich aus; man braucht ihn nicht mehr mit Wasser einzuweichen und nochmals zu pressen.

Was nach dem Pressvorgang von den Früchten übrig blieb, der sog. Trester, lies man nicht verkommen, wir haben es schon bei einigen Zeitzeugen gelesen. Der Trester wurde zumeist zu Hochprozentigem weiterverarbeitet, damit auch ja nichts von der Ernte verloren ging. Schnaps brennen konnte man bei der Mosterei Vogt. Auch Essig wurde hergestellt. Hans-Alfred Blumenstein aus der Oberen Kirchhalde berichtet hierzu: „In guten, also besonders ertragreichen, Jahren konnten auf einem Grundstück bis zu 30

Zentner Obst geerntet werden. Davon wurden bis zu 600 Flaschen Apfelsaft hergestellt, der Rest wurde im Keller eingelagert oder auch zu Apfelessig verarbeitet.“

Der Obst- und Weinanbau brachte in Botnang verschiedene weitere Berufsgruppen hervor, die inzwischen längst ausgestorben sind, z.B. Küfer und Fuhrmänner. Der erwähnte „Rudolf“ wiederum war Bauer und Pferdebesitzer. Mit seinen Pferden leistete er ebenfalls Fahrdienste.

Fuhrgeschäfte.

Epple, Friedrich, Solitüdestr. 41
 Epple, Gottlieb, Solitüdestr. 79
 Epple, Wilhelm, Gartenstr. 15 p.
 Hamn, Johannes, Bergstr. 7 p.
 Hamn Richard, Alte Stuttgarterstr. 49 p.
 Jaßer, Adolf, Alte Stuttgarterstr. 10 p.
 „ Friedrich, Feuerbacherstr. 14
 „ Gottlieb, Alte Stuttgarterstr. 10 l.
 Jaßer, Rudolf, Alte Stuttgarterstr. 22
 Maier, Friedrich, Feuerbacherstr. 71
 Reinhard, Adolf, Sommerhaldestr. 5 p.
 Schweizer, Adam, Gartenstr. 45, 1.
 Weber, Gottlieb, Solitüdestr. 17 l.
 Zink, Hermann jr., Hummelbergstr. 28 02

Die Bekanntmachung

Gesellschaft für die Weinverbesserung

Aussetzung von Prämien für Weingärtner

Die Gesellschaft für Weinverbesserung in Württemberg hat, nachdem sie durch mehrfache Erfahrungen die besten, für unser Klima geeigneten Rebenarten näher kennen gelernt hat, beschlossen, die Anpflanzung dieser Sorten durch Prämien zu befördern. Als Belohnung für die Anpflanzung dieser Sorten sind Prämien von 10 bis 20 Mark für die besten Anlagen zu unterbreiten, eine Summe bei der die Anpflanzung dieser Sorten anzuweisen, damit jene Anpflanzung eine größere Ausdehnung erhalten können, als die Mittel der Gesellschaft gestattet haben werden.

Die Bestimmungen, welche für die gedachten Prämien gemacht worden, sind folgende:

- 1) Die Anpflanzung muss ausschließlich für weiße oder für rote Weine, und in solchen Weinbergen des Landes geschehen, aus denen ein vorzügliches oder wenigstens ein gutes mittleres Gewächs erwartet werden kann.
- 2) Für weißen Wein müssen wenigstens zur Hälfte der ganzen Beflochtung Reiflinge verwendet werden. Für die übrige Beflochtung haben die Eigentümer die Wahl zwischen Westfälischer, Gutebel, Elbling, Sylvaner, Rotburgan, Traminer und Muländer. Jedoch dürfen neben den Reiflingen nur zwei der genannten andern Sorten angepflanzt werden.
- 3) Für roten Wein müssen Schwarzuran wenigstens zur Hälfte der ganzen Anpflanzung verwendet werden; neben diesen können gepflanzt werden: gute Burgunder (Pinou), Traminer und Muländer.
- 4) Die Wahl anderer als der genannten Sorten macht, so wie die Vermischung der für weiße oder rote Weine ausschließlich bestimmten Sorten des Anspruchs auf eine Prämie verliert.
- 5) Die Prämien werden nur Weingärtnern von Profession zu Theil, und zwar denjenigen, welche bis zum 1. April 1829 die größte Fläche auf die oben bestimmte Weise neu

Flugblatt vom 21. Juni 1827
 „Bekanntmachung der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg. Aussetzung von Prämien für Weingärtner betreffend“.

genannt) ergeben haben, dass 200 Gewichtsteile Obst, mit nur unbedeutenden Variationen, $\frac{2}{3}$ Saft und $\frac{1}{3}$ Treber liefern, so ergibt sich, dass wir zu einem Eimer Most bei 6 Zentnern Obst auch 100 Liter Wasser zusetzen müssen.

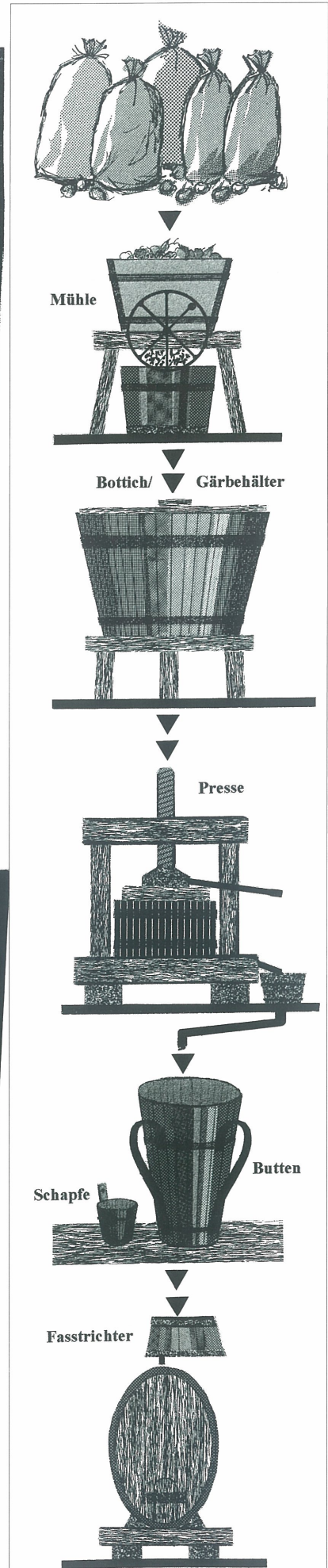
Wie erfolgt nun die **Mostbereitung** selbst?

Die zweckmässigste Art und Weise sei hier beschrieben. Nachdem das Obst zerkleinert worden ist, lassen wir die Maische einen Tag in einem tauglichen Gefäß (am besten eine Gärstände mit Deckel, Zuber oder dergleichen) angären, pressen alsdann den Saft leicht ab und verbringen den Saft in das hierfür bestimmte Fass. Sind hierauf die Treber wieder pünktlich zerrieben, so wird das entsprechende Wasserquantum daran geschüttet und tüchtig umgerührt. Diese Maische kann 2—3 Tage (bei sehr warmer Witterung genügt auch schon 1 Tag) stehen bleiben, bis sie recht sauber abgepresst wird. Ist dieses Verfahren auch etwas umständlicher als das gewöhnliche, so lohnt es sich um so besser, denn in den Häuten und im Kernhaus sind die für einen guten Geschmack des Mostes wertvollsten Stoffe enthalten und diese werden durch dieses Auslaugen völlig extrahiert, das Obst wird völlig ausgenutzt und die Treber sind derart ausgesogen, dass sie selbst vom Vieh nicht mehr gerne genommen werden.

Die unzweckmässigste Art der Bereitung von Obstmost ist jedenfalls die, welche bei uns am meisten angewendet wird: man zerkleinert das Obst, presst sofort den Saft ab und wirft die Treber weg oder verfüttert sie dem Vieh, oder macht man Branntwein davon. Letzteres ist noch die beste Verwendung, aber unser Most geht eben das Beste verloren!

Während des Verlaufs der stürmischen Gärung des Mostes sollte stets ein Gärspund (s. Abb. S. 140) oder zum mindesten doch die Bedeckung der Spundlöcher der Fässer mit Sandsäckchen zur Anwendung kommen, damit die äussere Luft abgehalten wird, während die überschüssige Kohlensäure ungehindert entweichen kann. Wollte man der atmosphärischen Luft ungehinderten Zutritt zu dem gärenden Most gestatten, so würde dies nur der Ent-

Auszug aus dem Württ. Obstbuch von 1905



Dem Obst- und Gartenbauverein Botnang bot sich 1998 die Chance, bei einer geplanten Umgestaltung des Geländes der Kirchhaldenschule eine Gartenecke mitgestalten und betreuen zu können. Man plante einen Obstgarten, einige Stauden, evt. auch einen kleinen Gemüse-, Beeren- und Weingarten und als Reminiszenz an die Historie dieses Geländes eine Trockenmauer. Der bekannte Landschaftsarchitekt Prof. Hans Luz zeichnete einen Plan, in den die gesammelten Wünsche der Kirchhaldenschüler und des OGV einfließen.

Dieser Plan wurde zwar später nicht 1:1 umgesetzt, gemeinsam mit den Grundschulern pflanzten die Mitglieder der Schulgarten-AG aber im Frühjahr 1999 die vom OGV gespendeten Obstbäumchen. Sie wurden unter den einzelnen Klassen verlost und in Patenschaft übergeben. Die Kinder der einzelnen Klassen halfen „ihren“ Bäumchen durch eifriges Gießen über manche Durststrecke des ersten Sommers. Aus ebenfalls gestifteten Natursteinen (übrigens aus dem Abbruchgelände A1 „Stuttgart 21“) bauten die Auszubildenden des Garten- und Friedhofsamtes im selben Frühjahr eine Trockenmauer. Als dann im Frühjahr 2000 die pilzresistenten Rebsorten Regent (blau) und Phönix (weiß) gepflanzt wurden, war an der Botnanger Kirchhalde wieder ein kleiner „Weinberg“ ent-

standen. Schon im darauffolgenden Jahr gab es die erste gesunde Ernte!

Viele Mitglieder des OGV pflegten und pflegen den Garten in vorbildlicher Weise. Den Elan des Anfangs zu halten ist nicht einfach, denn die Kinder besuchen die Grundschule nur kurze Zeit und mit ihnen wechseln die Elterngenerationen. Der OGV erhofft sich vom Anfang 2004 wieder aufgegriffenen Projekt „Dschungelpfad“ neuen Schwung: Ein Weidentunnel wurde mit Hilfe der Eltern gebaut und ist inzwischen angewachsen. Seit kurzem gibt es wieder eine Garten AG. Mittlerweile steht auch die lang ersehnte Bank, um den Garten, die Reben und die schöne Aussicht nach getaner Arbeit genießen zu können.

Hoffentlich gelingt es uns, den Wert des Gärtchens so bekannt zu machen, dass künftig keine Zerstörungen und kein Vandalismus zu beklagen sind.



Die Obstpresse auf der Jugendfarm

Das heutige Gelände der Jugendfarm Botnang befindet sich auf einem der letzten Grünzüge in Richtung Wald, umgeben von einigen Gärten. So wie hier noch in Ansätzen erkennbar, sah es vielerorts in Botnang aus: Zwischen Besiedlung und Wald waren die Obstgärten. Zum Herbstfest des Jahres 2000 ließ die Jugendfarm eine Obstpresse aus. Diese rief bei Kindern und Erwachsenen reges Interesse hervor. Nachdem es zum Konzept der Jugendfarm gehört, Großstadtkindern die Natur näher zu bringen, kam man auf die Idee, diese Reminiszenz an das alte Botnang zu einer Dauereinrichtung zu machen. Im September 2001 stellten die Verantwortlichen das Vorhaben, eine Obstpresse zu beschaffen, dem Bezirksbeirat vor. Dieser gewährte aus seinen Verfügungsmitteln einen Zuschuss und zum Herbst- bzw. Apfelfest 2001 konnte erstmals mit einer eigenen Obstpresse gearbeitet werden. Der seinerzeit erzeugte Süßmost schmeckte prima! Seit diesen Tagen ist die Obstpresse zu einem festen Bestandteil der Arbeit auf der Botnanger Jugendfarm geworden.

Die Presse ist zwar auf der Jugendfarm „stationiert“, kann aber von anderen Botnanger Vereinen und Institutionen gegen Kautions (100 €) und nach Einweisung ausgeliehen werden. Für die technisch interessierten Leser: Es handelt sich um eine „Obst- und Beerenpresse OP 10“ der Firma G. Wein aus Bönnigheim. Aus der Produktbeschreibung: *Spielend leicht und ohne großen Kraftaufwand wird durch die hohe Übersetzung des verschleißfreien Druckwerkes der erwünschte Pressdruck von 4-5 bar erreicht. Der hohe Druck bewirkt eine optimale Ausbeute des Pressgutes bis 70% und einen schnellen Pressvorgang, z. B. „OP 10“ ca. 25 Liter Saft pro Stunde. Die Hebelbewegung beim Pressvorgang erfolgt stets von oben nach unten und nicht wie bei üblichen Pressen von der Seite. Die Presse behält immer ihren festen Stand und ist einfach zu bedienen. Die Maische und der gepresste Saft kommen nicht mit Metall in Berührung. Pressbret und Korb sind aus langjährig abgelagertem Buchenholz gefertigt.*



Arbeitskreis Botnanger Heimatgeschichte:

Karl Bauer, Thomas F. Dürr, Fritz Egelhof, Ilse Faber, Günther Köck, Jochen Kretschmaier, Armin Schraft, Wolfgang Stierle, Elisabeth Wandt.
Gäste: Gabi und Hans Jennewein, Herbert Müller, Isabell Dittrich
Federführung: Wolfgang Stierle, Gabi Jennewein (Schulgarten)

Layout und Zeichnungen (auf Seite 5): Armin Schraft

Satz und Druck: Druckerei August Häbich, Stuttgart-Botnang

Herausgegeben vom Arbeitskreis Botnanger Heimatgeschichte mit finanzieller Unterstützung der ARGE Botnang, des Bezirksbeirats Botnang und der Druckerei Häbich Botnang.
Kontaktanschrift: Jochen Kretschmaier, Nöllenstraße 4, 70195 Stuttgart, Telefon 69 23 76

Der Arbeitskreis bedankt sich bei Isabell Dittrich, Praktikantin im „Gemeinnützigen Bildungsjahr“ beim Bezirksamt Botnang, für die Interviews mit den Zeitungen sowie bei Heinrich Baumann, Alfred Blumenstein, Hans Kober, Rose Epple, Erna Ochs, Armin Schraft und Helmut Zink für die ausführlichen Informationen.

Ferner beim Weingut/Weinbaumuseum der Stadt Stuttgart und bei Familie Wirth, WOGV Feuerbach, für die gewährte Unterstützung.

Quellen:

- Archiv des Bezirksamtes Botnang
- Adreß-Buch der Gemeinde Botnang 1913, Nachdruck Lithos Verlag Stuttgart
- Chronik von Botnang, Friedrich Bartholomäi, 1920 Originalausgabe
- Beschreibung des Gemeindebezirks Bothnang, Schultheiß Baumgärtner, 1888 Nachdruck Lithos Verlag Stuttgart
- Untertürkheimer Heimatbuch, 1935, Originalausgabe
- Die Verbesserung des Weinbaus in Württemberg unter König Wilhelm I., Eberhard Fritz, Silberburg-Verlag
- www.gwein.de
- Ernteglück und Hungersnot, Waltraud Düwel-Hösselbarth, Theiss-Verlag

Fotos: Wolfgang Stierle 1, Armin Schraft 3, Fam. Jennewein 1, Jugendfarm 1
Abbildungen, Bildquellen:

- Bekanntmachung von 1827 (Archiv des Hauses Württemberg, Altshausen)
- Postkartenansichten Botnang (Walter Rieker, Archiv Bezirksamt)
- Foto Gemälde von Hermann Umgelter (Herbert Müller, Irmgard Kretschmaier)
- Umrechnung der Geldwerte durch Herrn Buck, Landeszentralbank, und Herrn Köck