



DAS WIRTSCHAFTSGEBÄUDE auf dem Kirchberg ist noch heute die Seele der Winzergenossenschaft Weingarten. Dort wurden früher die Trauben mit Pferdefuhrwerken transportiert. Foto: Anian Steiert



ÜBER EINE KAPAZITÄT von rund zwei Millionen Litern verfügt die Winzergenossenschaft aktuell. Mehrfache Erweiterungen und Investitionen haben dies möglich gemacht. Foto: Lothar

**Weingarten.** Weinbau gibt es in Weingarten schon seit der Zeit der Weißenburger Mönche. Aber erst mit der Gründung der Winzergenossenschaft 1935 wurde der Anbau geordnet und entstand daraus ein Erwerbszweig.

Nach dem Krieg erfuhr die Genossenschaft eine steile Aufwärtsentwicklung. Unter Zuhilfenahme der US-Streitkräfte wurde 1956 auf maßgebliches Betreiben von Franz Reichert jun. mit schwerem Gerät der Südhang des Katzenbergs gerodet, planiert und in eine Rebanlage mit 60 000 Rebstöcken verwandelt.

Der Weingartener Ortschronist Wilhelm Kelch berichtet, dass 1960 das Wirtschaftsgebäude auf dem Kirchberg errichtet wurde. Bilder aus dem Archiv von Anian W. Steinert

## Mit Pferdestärken zur Kelter

### Winzergenossenschaft Weingarten wurde 1935 gegründet

zeigen, wie die Winzer mit dem Pferde- oder Ochsenfuhrwerk vorfahren, den Karren beladen mit Fässern und Zuber voller Trauben, die sie in den großen Trichter der Traubemühle schütteten. Die Lagerkapazität betrug 1960 rund 300 000 Liter.

Anfang der siebziger Jahre, schreibt Franz Reichert in den „Weingartener Heimatblättern“, wurde der Keller durch einen Neubau kräftig vergrößert, die Lagerkapazität lag nun bei 800 000 Litern. Durch mehrfache Er-

weiterungen und Investitionen in zusätzliche Tank- und Flaschenlager, teilweise auch als Außenlager, erhöhte sich die Kapazität bis heute auf rund zwei Millionen. Mit dem Umbau und der Neugestaltung der Geschäftsräume in einen modernen hellen Verkaufsraum erhielt der Winzerkeller am Kirchberg sein heutiges Gesicht.

Die letzte noch keine zehn Jahre zurückliegende Modernisierung war eine vollautomatische Traubenerfassungsanlage. Nach wie vor

kommen die Winzer mit dem Anhänger, der allerdings vom Traktor gezogen wird. Geladen haben sie nicht mehr runde Fässer, sondern genormte, viereckige Behälter. Greifarme eines Verladekrans senken sich herunter, packen das Ding mit rund 800 Kilo Trauben drin und heben es hoch. An der Decke quer über den Hof verläuft eine Verladeschiene. Der ferngesteuerte Kran fährt langsam auf den großen Trichter zu und kippt die Ladung hinein. Im Inneren des Ungetüms werden die Trauben entrappt und gemahlen, die Kämme werden per Fließband entsorgt, der gemahlene Beerenbrei fließt in einen großen Bottich. Zugleich wird über eine vollautomatische Mostwaage der Zuckergehalt und damit das Traubengeld errechnet. Marianne Lothar