

1. Herzlich willkommen!

Liebe Besucherinnen und Besucher, herzlich willkommen auf dem Rähbhisliweg Sexau!

Ich bin der Winzerschorsch und führe Sie auf 4,6 Kilometern durch die einzigartige Kulturlandschaft des Sexauer Rebbergs. Sie überwinden dabei eine Höhendifferenz von etwa 90 Metern - von der Ortsmitte bis hinauf an den Waldrand. Auf 13 Tafeln lesen Sie Interessantes, Faszinierendes und Wissenswertes rund um den Weinbau in der Gemeinde Sexau.

Während Sie durch die herrliche Landschaft wandern, erfahren Sie, welche Rebsorten hier im Angesicht der Hochburg wachsen, lernen die Geologie des Sexauer Rebbergs kennen und werden mit der Landschaft und ihren Ausblicken vertraut. Ich erzähle Ihnen, welche Arbeiten der Winzer im Jahreslauf verrichtet und Interessantes über die Sexauer Höfe, Sie lernen die tierischen Bewohner des Rebbergs kennen und wie der Weinbau ein ganzes Dorf prägt.

Der Klimawandel wirkt sich auch auf den Rebberg von Sexau aus. Wie? Auch davon werde ich Ihnen erzählen. Am Ende haben Sie sich eine alte Kulturlandschaft erwandert, wissen über den Weinbau in Sexau Bescheid und haben hoffentlich Lust, die feinen Weine aus Sexau auch zu probieren. Die Weine können bei den Winzern erworben werden. Dies sind die Winzergenossenschaft Buchholz|Sexau sowie die Weingüter Frey in Denzlingen und Moosmann in Buchholz.

Und jetzt geht's los! Der Winzerschorsch

2. Der Weinbau in Sexau

Dass in Sexau schon früh Wein angebaut wurde, wissen wir aus einer Urkunde des Klosters Andlau aus dem Jahr 1284, zu dessen Besitz Sexau gehörte. Der Äbtissin wurde hier „das Recht des Vorschnittes und der Vorlese bei der Weinlese“ eingeräumt. Für das Jahr 1414 wird die Rebfläche mit 5,8 Hektar angegeben.

Der Sexauer Wein muss bereits vor Jahrhunderten vorzüglich gewesen sein. So lässt sich einer Beschwerde des Pfarrers aus dem Jahr 1558 entnehmen, dass es mit der sogenannten „Kirchenzucht nicht zu weit hergewesen zu sein scheint... es würde während der predigten gezech, gespielt und Verträge abgeschlossen... der Kirchenbesuch ließ zu wünschen übrig...“ Zudem wird erwähnt, dass die Sexauer des 16. Jahrhunderts „...gerne fluchten und über den Durst tranken!“

In den Chroniken sind besondere Ereignisse wie bitterkalte Winter, nasse Sommer, Hagelstürme, Dürren und das Auftreten von Schädlingen im Laufe der Jahrhunderte, aber auch goldene Weinjahre verzeichnet. Aus diesen Aufzeichnungen wissen wir beispielsweise, welche Rebsorten um 1925 angebaut wurden: Elbling, Gutedel, Silvaner, Ruländer, Burgunder und Portugieser.

Die Reblauskatastrophe traf auch den Sexauer Weinbau mit voller Wucht: Noch gegen Ende des Zweiten Weltkrieges wurde er eher als Stiefkind angesehen. Die Bauern kelterten in erster Linie für den eigenen Bedarf. Was übrig blieb, kauften die örtlichen Wirte und erst dann wurden noch ein paar Weinhändler beliefert.

Aber Qualität setzt sich durch: 1977 wurden die Sexauer Winzer in die WG Buchholz aufgenommen. Die Hauptanbausorte ist heute der Blaue Spätburgunder, gefolgt von Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay und einigen Cabernet-Sorten. Aus den Trauben auf den 17 Hektar Ertragsreblächen des Sexauer Rebbergs werden ca. 135.000 bis 140.000 Liter Wein hergestellt.

3. Die Hochburg

Von hier aus geht der Blick zur prächtigen Hochburg, dem Wahrzeichen der Gemeinde Sexau. Nach dem Heidelberger Schloss und der Burg Rötteln ist die Hochburg die drittgrößte Burganlage in Baden!

Die Hochburg ist eigentlich eine „Hachburg“, denn sie verdankt ihren Namen den Herren von Hachberg. Die Burg wurde im 11. Jahrhundert von Dietrich von Emmendingen gegründet, der sich später „von Hachberg“ nannte. Zum ersten Mal wurde die Hochburg 1127 urkundlich erwähnt. Bereits wenige Jahre später verkaufte Erkenbold von Hachberg als Letzter seines Geschlechts die Burganlage an die Zähringer, um seine Teilnahme am Kreuzzug (1147–1149) zu finanzieren.

Später ging die Burg an die Markgrafen von Baden, ab 1535 an die Markgrafen von Baden-Durlach über. Die Blütezeit der Hochburg war das 17. Jahrhundert, als Markgraf Georg Friedrich von Baden sie zur Festung ausbauen ließ. Im Dreißigjährigen Krieg wurde die Hochburg von 1634 bis 1636 belagert und nach der Kapitulation der Verteidiger geschleift. Die ab 1660 wiederaufgebaute Burg wurde 1681 freiwillig zerstört, nachdem Frankreich nach dem Frieden von Nimwegen seine Herrschaft bis nach Freiburg im Breisgau ausgedehnt hatte und sich an der Verteidigungsanlage störte. Es waren auch französische Truppen, die die Hochburg 1689 durch Sprengung endgültig zur Ruine machten. Gehörte die Hochburg bis 1931 zur Sexauer Gemarkung, so wurde sie – gegen den Willen der Gemeinde Sexau – 1932 Emmendingen zugeschlagen. Seit 1971 wird die Burganlage durch den Verein zur Erhaltung der Ruine Hochburg e.V. mit Sitz in Emmendingen in ehrenamtlicher Arbeit betreut. Der Verein ist seit 2007 auch Pächter der Burgruine.

4. Aus dem Garten Deutschlands - Wein aus Sexau

Baden ist das drittgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands. Dem warmen Klima und dem vielfältigen Terroir (siehe Tafel 6) ist es zu verdanken, dass Baden als einziges deutsches Weinanbaugebiet zur weinrechtlichen EU-Weinbauzone B zählt, der auch die Champagne, das Elsass, der Jura, die Loire und Savoyen angehören.

In Baden ist der Bereich Breisgau, der sich entlang den Schwarzwaldhängen zwischen Oberschopfheim (südlich von Offenburg) und Freiburg erstreckt, seit Jahrhunderten für seinen Weinbau bekannt.

An Rebsorten sticht der große Anteil von Spätburgunder ins Auge; die badische Landschaft bietet für diesen anspruchsvollen Wein ideale Bedingungen, weshalb hier mehr als die Hälfte des deutschen Spätburgunders erzeugt wird. Mit seiner vollmundigen und samtigen Charakteristik und dem Duft nach roten Früchten brauchen die badischen Spätburgunder den Vergleich mit Weinen aus dem namensgebenden Burgund, wo die Spätburgundertraube „Pinot noir“ heißt, nicht zu scheuen. Auch Cabernet Sauvignon, eine weitere bekannte Rotweintraube, wird in Sexau angebaut.

Bei den Weißweinen liegt Sexau im Trend: Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Weißburgunder und Müller-Thurgau sind hier hauptsächlich vertreten, daneben aber auch seltene Rebsorten wie Gewürztraminer und Kerner. Aus ihnen entstehen Weine von ausgeprägter Charakteristik und schöner Mineralität. Die örtlichen Vertreter präsentieren sich mit anregender Frische, lebendiger Frucht und großem Trinkvergnügen.

5. Was für ein Blick

Sie stehen inmitten des Sexauer Rebbergs – und damit in einer der schönsten Landschaften Europas. Von hier aus sehen Sie im Uhrzeigersinn die markanten Gipfel des südlichen Schwarzwaldhauptkamms, Freiburg mit dem Turm des Münsters, bei sehr guter Sicht den Schweizer Jura, den Tuniberg und den Kaiserstuhl, ganz im Westen die Vogesen im Elsass – uralte Kulturlandschaften mit einer reichen und wechselvollen Geschichte.

Dieser einzigartige Blick ist zweifellos ein High light jeder Wanderung rund um die Weinbaugemeinde Sexau. Aber wie weit sieht man tatsächlich von hier aus?

Wir befinden uns auf etwa 350 Metern über dem Meeresspiegel, sodass die theoretische Sichtweite rund 100 Kilometer beträgt. Die beste Sicht hat man übrigens häufig an klaren Wintertagen. Dann reicht die Sicht bis zur fernen Kette des Schweizer Jura. Die Orientierungstafel zeigt markante Landschaftspunkte, die von hier aus zu sehen sind – und wie weit sie vom Standort entfernt sind.

6. Terroir

Was genau prägt einen Wein? Neben der Arbeit des Winzers im Rebberg und beim Ausbau der Weine ist es das sogenannte Terroir (der französische Begriff wird „Terroir“ ausgesprochen), das beeinflusst, wie sich Rebstock und Traube entwickeln. Das Terroir umfasst Klima, Landschaft und Boden. Wichtige Faktoren sind z. B. Tages- und Nachttemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenstunden oder Hangneigung.

Sexau liegt genau in der Bruchzone des Oberrheingrabens. In der Folge des Zusammenstoßes der afrikanischen mit der europäisch-asiatischen Kontinentalplatte sind die Alpen entstanden und der Oberrhein Graben sank ein. Dabei wurden in den Klüften der harten, etwa 300 Millionen Jahre alten Gneise des Grundgebirges von aufsteigenden Wässern Erz- und Mineralgänge (Bleiglanz- sowie fahlerzführende Schwespatgänge) gebildet, wie sie in der Sexauer Carolinengrube abgebaut wurden.

Die Sexauer Reben wachsen in Steillagen und wurzeln tief im Gneisverwitterungsboden. Sie profitieren von einem ganz besonderen Mikroklima: Durch die Steillagen trifft die Sonne im Sommer fast senkrecht auf die Rebflächen („Äquatoreffekt“), was einen höheren Reifungsgrad der Trauben zur Folge hat. Außerdem herrschen am Hang ideale Luftströmungen, die für einen temperierten Wechsel von warmer Luft tagsüber und kühler Luft in der Nacht sorgen. Dieses Zusammenspiel garantiert den feinen Charakter, die lebendige Frische und Struktur der Sexauer Weine.

7. Der Jahreslauf des Winzers

Dem im Glas leuchtenden Wein sieht man nicht an, wieviel Arbeit hier verborgen ist – das ganze Jahr über! Die Steillagen sind eine besondere Herausforderung: Im Sexauer Rebberg muss Vieles in Handarbeit verrichtet werden, nur etwa 3 der 17 Hektar Rebfläche sind so flach, dass sie mit der Erntemaschine bearbeitet werden können.

Mit ausreichender Holzreife beginnen die Winzer im Winter mit dem Rebschnitt. Das Holz der vorangegangenen Vegetationsperiode wird zurückgeschnitten. Nur eine, maximal zwei Fruchtruten bleiben für das neue Jahr stehen. Der Rebschnitt ist wichtig, um das Wachstum der neuen Triebe zu fördern und die Ertragsmenge zu kontrollieren, denn zu viel Ertrag wirkt sich negativ auf die Traubenqualität aus.

Zu Beginn des Frühjahrs, vor dem Austrieb, müssen die Ruten in den Drahtrahmen eingeflochten werden. Mit zunehmender Wärme werden die Triebe biegsamer und lassen sich an die Drähte binden. Wenn aus den Schnittwunden Wasser tropft, die Winzer sagen, die Rebe „weint“, steht der Austrieb kurz bevor. In dieser Phase wird der Boden um die Reben gelockert, um die Wurzelentwicklung zu fördern. Durch Düngen im Mai werden die Reben mit Nährstoffen versorgt. Überzählige junge Triebe (Schosse) müssen weggebrochen werden. Im Mai sind dann die rispenartigen Blütenstände der Weinrebe, die Gescheine, sichtbar. Etwa Ende Mai/Anfang Juni blüht die Rebe und bald danach sind kleine grüne Trauben zu erkennen.

Die Weinrebe liebt die Wärme und braucht viel Sonne. Auch im Sommer gibt es deshalb viel zu tun: Die Trauben werden ausgedünnt, damit die verbliebenen mehr Nährstoffe und Sonnenlicht erhalten. Auch Blätter werden entfernt, damit die Luft besser zirkulieren kann und mehr Licht an die Trauben kommt. Sonne und Wärme bauen in den Trauben Zucker auf - und Säure ab - und bilden Farbstoffe und Aromen aus. Um den Pilzkrankheiten zu begegnen, bringen die Winzer von Mai bis Juli einen Schutzbelag auf die Blätter auf, damit sich keine Erreger ausbreiten können.

Der Herbst bringt den Höhepunkt des Weinjahres, die Lese. Besonders auf steilen Rebflächen ist das eine Menge Handarbeit, für die viele Helferinnen und Helfer gefragt sind. Die frisch geernteten Trauben werden im Keller für die Weinherstellung vorbereitet, also von den Stielen befreit und gepresst.

Die Verwandlung von Traubensaft in Wein entsteht durch Gärung, bei der Hefepilze den Zucker im Saft zu Alkohol umwandeln. Der Gärungsprozess dauert etwa 2-3 Wochen, dann wird die Hefe abgezogen. Jetzt kommt der Wein zur Reifung in einen Edelstahltank oder ein Holzfass. Im nächsten Frühjahr wird er filtriert und geklärt, um alle Trübstoffe zu entfernen. Dann liegt er klar im Tank und kann in Flaschen abgefüllt werden. Die Weißweine kommen zuerst dran, Rotweine können auch bei höheren Außentemperaturen abgefüllt werden. Manche Weißweine, in Sexau sind dies die Selektionen aus Riesling- und Chardonnay-Trauben, lagern allerdings noch länger auf der Feinhefe und werden erst im August abgefüllt.

Der Kreis schließt sich im Winter. Wenn draußen Ruhe herrscht, geht die Arbeit im Keller weiter: Der Abbau der Säure und die Reinheit der Weine müssen laufend überprüft werden. Außerdem ist jetzt die Zeit, die Gerätschaften und Fässer instand zu halten.

8. Schädlinge

Ein Weinberg macht jede Menge Arbeit, wenn er guten Ertrag bringen soll. Leider gibt es Tiere oder auch Pilze, die sich vor allem dort vermehren, wo viele Pflanzen derselben Art wachsen (Monokultur) - wie zum Beispiel Rebstöcke im Weinberg! Diese Schädlinge haben schon vielen Winzern ihre Existenzgrundlage geraubt.

Der bekannteste Schädling im Weinbau ist die Reblaus, ein Insekt, das in einem Teil seines Lebenszyklus an den Wurzeln der Rebstöcke frisst und so die Weinstöcke absterben lässt. Aus Amerika eingeschleppt, tauchte die Reblaus zum ersten Mal 1863 im Rhônetal in Frankreich auf, breitete sich über alle europäischen Weinbaugebiete aus und kam 1913 auch nach Baden. Die Reblauskatastrophe vernichtete große Teile der Weinberge in ganz Europa und die Winzer waren machtlos. Stockschläge auf die Reben oder im Boden vergrabene Kröten halfen nichts – warum wohl? Vielen amerikanischen Rebsorten konnte die Reblaus nichts anhaben, weshalb der französische Botaniker Jules Émile Planchon (1823 – 1888) auf die Idee kam, europäische Rebsorten auf amerikanische Unterlagsreben aufzupropfen. Buchstäblich rettete Planchon den europäischen Weinbau – und die erste biologische Schädlingsbekämpfung in der Geschichte des Weinbaus, die er entwickelte, wird bis heute angewendet! Durch aufgegebene Weinberge und Zierreben an den Häusern vermehrt sich heute die Reblaus leider wieder.

Auf die oberirdischen Teile des Weinstocks hat es der Traubenwickler, ein Schmetterling, abgesehen. Er wird im ökologischen Weinbau mit Pheromondispensern bekämpft, die die Männchen verwirren, sodass sie die Weibchen nicht mehr finden können.

Es gibt aber auch Insekten, die Winzer gerne im Weinberg sehen. Diese Nützlinge ernähren sich von Schädlingen oder legen ihre Eier in ihnen ab. Zu ihnen gehören Raubmilben, Florfliegen, Ohrwürmer, Tausendfüßler, Webspinnen und Marienkäfer.

9. Die Höfe in der Region

Der Blick geht auf Höfe und zugehörige Parzellen in Sexau. Die Lage eines Hofes bestimmte neben der Qualität der Böden die potenziellen Erträge wesentlich mit. Die schattigere Nordseite eines Tales war die „Winterhalde“, die sonnigere Süd- oder Westseite die Sonnen- oder „Spiegelhalde“. Winterhalter und Spiegelhalter sind häufige Familiennamen im Schwarzwald.

Noch entscheidender aber war die Form der Erbteilung in einem Gebiet. Historisch herrschte in Sexau und in der gesamten Rheinebene die sogenannte Realteilung: Der Besitz einer Familie, vor allem der Landbesitz, wurde im Erbfall unter den Erbberechtigten zu gleichen Teilen aufgeteilt. Da diese Aufteilung bei jedem Erbfall stattfand, wurden die Parzellen immer kleiner. Daneben fand allerdings in Sexau – wie im gesamten Hochschwarzwald üblich – auch das sogenannte Anerbenrecht Anwendung, nach dem der Landbesitz an einen einzigen Erben übertragen wurde, um den Erbhof geschlossen zu erhalten.

Die Realteilung führte in Sexau zu einer zunehmenden Parzellierung des Landbesitzes in eine Vielzahl kleinerer Äcker und Rebberge, die oft die Form schmaler Streifen hatten. Die notwendigen Flächen für Grenzstreifen und auch Wege verminderten die Nutzfläche weiter. Durch die Realteilung verarmten viele Kleinbauern, weil die zunehmend kleineren Parzellen sie nicht mehr ernähren konnten.

10. Lebendiger Rebberg

Im Rebberg gibt es nicht nur Reben! Er ist die Heimat vieler verschiedener Tierarten. Manche davon sieht der Winzer gerne und fördert durch Anpflanzung von bestimmten Pflanzenarten die Ansiedlung nützlicher Insekten. Andere fürchtet der Winzer, weil sie an den Wurzeln, Blättern oder den Trauben fressen. Zu den Schädlingen gehören die gefürchtete Reblaus (siehe Tafel 8), Blattläuse, Schadmilben, die Larven des Traubenwicklers und auch Schnecken.

Die Nützlinge im Rebberg helfen dem Winzer, indem sie Schädlinge fressen oder ihre Eier in ihnen ablegen. Sie sind deshalb ein wichtiger Teil der biologischen Schädlingsbekämpfung. Zu den wichtigsten Nützlingen gehört das Heer der Raubmilben, die ihre größte Zahl zwischen Juni und August erreichen. Sie sind winzig klein und mit bloßem Auge gerade noch als gelb-weißer Punkt erkennbar. Wenn sie nicht gerade fressen, halten sie sich in Verstecken der Rebblätter auf, bevorzugt in den Blattadern unter Borstenhaaren. Rebstöcke schützen sich vor Schadmilben, indem sie den Raubmilben derartige Verstecke anbieten! Und: Der Rebstock bietet Raubmilben über sogenannte Perldrüsen zusätzliche „vegetarische“ Nahrung an.

Ein weiterer wichtiger Nützling ist die Florfliegenlarve, die sich im Wesentlichen von Blattläusen ernährt und deshalb auch Blattlauslöwe genannt wird. Von Blattläusen ernährt sich auch der bekannte Marienkäfer. Zwerg- und Schlupfwespen gehören ebenfalls zu den gern gesehenen Tieren im Rebberg, denn sie legen ihre Eier in die der Rebzikade, die die Blätter vergilben lassen.

Auch Tausendfüßler und Spinnen, die sich von Traubenwicklern ernähren, sind wichtige Nützlinge. Genauso wie Salamander, die sich von Schnecken ernähren. Um Nützlingen einen Lebensraum zu bieten, ist die Begrünung, also die Pflanzen, die zwischen den Reben wachsen, sehr wichtig. Außerdem binden diese Pflanzen Stickstoff, lockern den Boden und bewahren ihn vor Austrocknung.

Wir lernen also: Der Rebberg ist ein Biotop und Heimat vieler verschiedener Tiere. Auch sie muss der Winzer genau im Auge behalten.

Die hohe Zahl an Nebenerwerbsswinzern in Sexau ist eine Folge der Realteilung. Nicht oder nur mit kaum vertretbarem Aufwand eigenständig nutzbare Splitterflächen (Tagelöhnerstücke, klein parzellierte Rebberge) wurden als Arrondierungsflächen häufig im Zuge einer Flurbereinigung wieder einzelnen Betrieben zugeschlagen, sodass eine ökonomische Nutzung erfolgen konnte.

11. Genuss-Station

Liebe Besucherinnen und Besucher unseres Genusspfades, im gekennzeichneten Bereich unseres Rebbergs können Sie verschiedene Traubensorten auch gerne probieren! Weintrauben sind lecker und echte Vitaminbomben – vor allem sind sie reich an den Vitaminen B1, B6 und Niacin. Dazu enthalten sie Kalium, Kalzium und Eisen. Auch die Pflanzenfarbstoffe und die Phenolsäure sind gut für die Gesundheit!

Aber bitte probieren Sie nur hier! Leider müssen wir immer wieder erleben, dass Spaziergänger und Wanderer sich an Trauben bedienen. Auch vermeintlich geringe Mengen schädigen unsere Winzer empfindlich. Überlegen Sie einmal: Wenn jeder, der hier vorbeigeht, eine Rispe vom Rebstock abreißen würde, wäre bald nichts mehr da.

Vielen Dank deshalb für Verständnis und Ihre Fairness! Sie tragen damit dazu bei, dass sich die harte Arbeit im Rebberg auch lohnt und unsere einzigartige Kulturlandschaft erhalten bleibt.

12. Klimawandel

Wer Weinbau betreibt, muss in Generationen denken und handeln. Ein heute gepflanzter Rebstock liefert über Jahrzehnte Trauben und ist deshalb eine Investition in die Zukunft. Die Veränderung des Klimas in den nächsten Jahrzehnten stellt dabei eine wichtige Größe dar.

Der Klimawandel ist eine Realität, der sich auch die Winzer stellen müssen. Treibhausgase, vor allem Kohlendioxid und Methan, sorgen für eine zusätzliche Erwärmung der Erdoberfläche und der unteren Atmosphäre. Seit Beginn der Wetteraufzeichnungen 1881 hat sich die mittlere Lufttemperatur in Deutschland um etwa 2 Grad Celsius erwärmt. Das klingt unspektakulär, ist es aber leider nicht. Noch vor einem halben Jahrhundert konnte man mit dem Schlitten den Sexauer Rebberg oder die Hänge im Reichenbächle hinunterfahren, soviel Schnee fiel jedes Jahr! Insgesamt gibt es mehr Hitze- und weniger Kältewellen. Die zunehmende Hitze und Trockenheit führt dazu, dass die Rebstöcke schlechter über die Wasserverdunstung kühl bleiben. Ein weiteres Phänomen, das im Rebberg leider immer häufiger auftritt, ist Sonnenbrand bei Weintrauben. Er ist besonders in der empfindlichen Entwicklungsphase kurz vor der Reife gefährlich, denn dann dörren die Trauben aus und können nicht weiter ausreifen. Dazu kommen mehr und neue Extremereignisse wie Dürren, Hagel oder Spätfröste. Letztere bedrohen vor allem die frischen Triebe. Viele Winzer lassen deshalb eine zusätzliche „Frostrute“ als Reserve stehen, an der sich dann entweder auch Trauben entwickeln können oder die – falls die Tragrute keine Frostschäden hat – Mitte Mai entfernt wird.

Wetterphänomene wie Morgennebel, Sommerregen oder kühle Herbstnächte werden weniger. Insgesamt bedroht der Klimawandel die Hälfte der weltweiten Anbaugebiete.

13. Weinbau prägt ein Dorf

Der Weinbau hat Sexau über die Jahrhunderte mitgeprägt. Die harte Handarbeit in den Steillagen des Sexauer Rebbergs sorgt dafür, dass der Maschineneinsatz auch heute nur begrenzt möglich ist.

Wer aufmerksam durch den Ort geht, entdeckt in manchen Höfen noch historische Gerätschaften und Werkzeuge, die vom Weinbau künden – als Dekoration und zugleich als wertschätzendes Andenken: eine Trotti (Weinkelter), Weinfässer, eine Biggi (Traubentrage) oder Daubenhobel an der Scheunenwand, die dazu dienten, die Längshölzer der Weinfässer herzustellen. Der Küfer oder Fassbinder setzte sie dann zu Fässern zusammen. Vieles davon war noch bis vor wenigen Jahrzehnten im Einsatz. Das alte, gebogene Rebmesser in der Werkzeugschublade (auch Hippe oder Sesle) war früher das Universalwerkzeug für die Arbeiten im Rebberg. Heute ist die Rebschere das wichtigste Arbeitsgerät!

In manchen Sexauer Gärten stehen noch historische Trotten. So werden die Keltern bezeichnet, in der die Trauben gepresst wurden.