



Mechanisierung:

Der Zeitaufwand für den Rebschnitt hängt von der Erziehungsform, der Pflanzdichte und der Rebschnittmethode ab. In Weinbergslagen mit hoher Pflanzdichte wird für einen Fruchttrutenschnitt ein Zeitaufwand von bis zu 200 Stunden pro Hektar benötigt. In Weinbergen mit großem Zeilenabstand und Cordonerziehung ist vielleicht mit 50 Stunden pro Hektar auszukommen. In Verbindung mit einem maschinellen Vorschnitt kann dieser Aufwand noch weiter, vielleicht bis auf 20 Stunden, verkürzt werden.

Rebschnittwerkzeuge:

Seit der Antike bis in das 19. Jh. wurde für den Rebschnitt ein Rebmesser oder eine Hippe verwendet. In modernerer Zeit geschieht der Rebschnitt so gut wie ausschließlich mit der um die Mitte des 19. Jh. entwickelten und von da an allgemein verbreiteten Rebschere. Es gibt sie in verschiedenen Formen und Ausführungen, meist mit zwei geschliffenen Klingen und in ergonomisch günstigem Design. Da bei längerer Arbeit im Weinberg die Sehnen der Hand meist übermäßig angestrengt werden, sind inzwischen z.B. auch Rebscheren mit pneumatischem Antrieb entwickelt worden. Für dickes Holz wird eine Astschere mit langen Griffen für Zweihandbetrieb benötigt. Manchmal ist auch eine Säge erforderlich.

Allerdings muss sehr darauf geachtet werden, dass durch die Schnittwunden keine Pilzkrankheit eindringt. Der Rebschnitt kann auch mit schlepperbetriebenen Arbeitsgeräten ausgeführt werden, die zumindest die Hauptarbeit erledigen.