

**Zeitschrift:** Baselbieter Heimatblätter  
**Herausgeber:** Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland  
**Band:** 65 (2000)  
**Heft:** 1-2

**Artikel:** Vom Rebbau im Leimental  
**Autor:** Obrecht, Andreas  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-860168>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

unter besonderer Berücksichtigung der Zeit zwischen 1945 und 1965. Dissertation. Zürich 1968.

*Precht Kai/Baumgartner Hansjakob*, Tabak, Gewohnheiten Konsequenzen. St. Gallen/Berlin / São Paulo 1993.

*Kölner Paul*, Basel und der Tabak, in: Basler Jahrbuch 1920, 253ff.

*Kropf R.*, Die schweizerische Zigarettenindustrie. Dissertation. Affoltern am Albis 1938.

*Neeff Otto*, Gedenkschrift 150 Jahre Tabak Hugo. Basel 1927.

*Obrist Karl*, Die Tabakindustrie im Wynen- und Seetal. O.O. o.J. (ca. 1950).

*Rusch-Hälg Carl*, Vom Rauchen in Appenzell und den dabei notwendigen Gerätschaften, in: Innerrhoder Geschichtsfreund 28, 1984, 40ff.

*Schmaedecke Michael* (Hg.), Tonpfeifen in der Schweiz. Beiträge zum Kolloquium über Tabakpfeifen aus Ton in Liestal am 26. März 1998. Liestal 1999 (Reihe: Archäologie und Museum 40).

*Schivelbusch Wolfgang*, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. München/Wien 2.A. 1981.

*Stahl Günther*, Die Einführung des Tabaks und der Zigarre in Europa, in: Schweiz. Archiv für Volkskunde 27, 1926, S.145ff.

*Wunderlin Dominik*, Helvetische Rauchzeichen, in: Ahrndt Wiebke (s.o.), S. 28ff.

*Ziegler Jacob*, Tabac, Von dem gar heilsamen Wundtkraut/Nicotiana, oder Beinwelle, Welchs Gott/der Herr der Artzney und Kranckheiten/vor etlich Jahren/zur nutz viler Krancknen/auch in unsern Landen sehen lassen. Zürich 1616.

*Die grosse Sonderausstellung «Starker Tobak. Ein Wunderkraut erobert die Welt» ist ab bis zum 10. September 2000 zu sehen im Museum der Kulturen, Augustinergasse 2, Basel.*

*Andreas Obrecht*

## **Vom Rebbau im Leimental**

Mit dem Rebbau ist im hinteren Leimental in den letzten Jahren eine Tradition wieder aufgeflammt, die fast vergessen geglaubt war. Der eigene Wein gehörte bis vor etwas mehr als hundert Jahren in jedes Bauernhaus der Dörfer am Blauen, und die Arbeit in den Reben gehörte zu den wichtigen Tätigkeiten der Bauern. Die meisten der heutigen Rebbauern aus

dem nördlichsten Teil des Kantons Solothurn wollen solches sicherlich nicht behaupten; nur ganz wenige verfolgen mit ihrer Arbeit kommerzielle Zwecke, sondern frönen einer sinnreichen Freizeitbeschäftigung, die sich mit fröhlichen Geselligkeit, aber auch einer gesunden Konkurrenz paart.

Die neuen Winzer beleben mit ihrer Hobbytätigkeit eine Kultur, die wohl in die römische Zeit zurückreichen dürfte. Das lässt sich im hinteren Leimental, das mehrere gallo-römische Siedlungen aufweist, zwar nicht nachweisen, aber der Kluser aus dem benachbarten Aesch war den römischen Bewohnern im raurachischen Land ein Begriff. Damit ist die Fassbarkeit antiken Rebbaus bereits ausgeschöpft, und auch aus dem Mittelalter fehlen uns Angaben über die Trinkgewohnheiten der Leimentaler. Allerdings ist denkbar, dass sich die Klöster, die als Erben des Wissens über den Wein am Blauen viele Eigengüter besaßen, sowohl das Klima wie auch die Bodenbeschaffenheit als günstig erkannten und Wein anbauen liessen. Erst im 16. Jahrhundert ist in mehreren Urkunden von den Reben im Leimental die Rede. Weinberge und auf Reben hinweisende Flurnamen tauchten in den damaligen Aufzeichnungen auf, und der Lehensmann des Hofes Helgenbrunn bei Leymen lieferte schon um 1543 den achten Teil seines Weines an den Pfarrherrn ab.

Der Bedarf scheint im 17. Jahrhundert erheblich gewachsen zu sein. Um 1623 bewilligte die Obrigkeit den Bauern von Metzleren, neun Jucharten Wald zu roden und mit Reben anzupflanzen. Der neue Weinberg wurde nach der Zahl der Gemeindegossen in 58 kleine Stücke aufgeteilt, damit jeder seinen eigenen Tropfen im Fass hatte. Der Ertrag war offensichtlich nicht ganz gering, denn wenig später wurde der Kauf einer neuen Trotte beschlossen. Bald nach seiner Gründung liess auch das Kloster Mariastein einen Weinberg von fünfzehn Jucharten im heutigen St. Annafeld anlegen. Rodersdorf hatte seine fünfzehn Jucharten in Richtung des «Oltinger Holzes», die Witterswiler bebauten einen

leichten Südhang und die Hofstetter hatten in drei Rebbergen zu tun. Die Reben der adligen Herren der Landskron tauchten genau wie jene des Bades von Flüh in der Mitte des 17. Jahrhunderts auf den ersten Bildern der Burg und des Bades auf. Die Bättwiler bevorzugten einen scheinbar schattigen Nordhang, der allerdings von einem besonders milden Klima profitiert, suchen doch die Vögel an kalten Wintertagen noch heute den Platz der alten Reben als Nachtquartier auf.

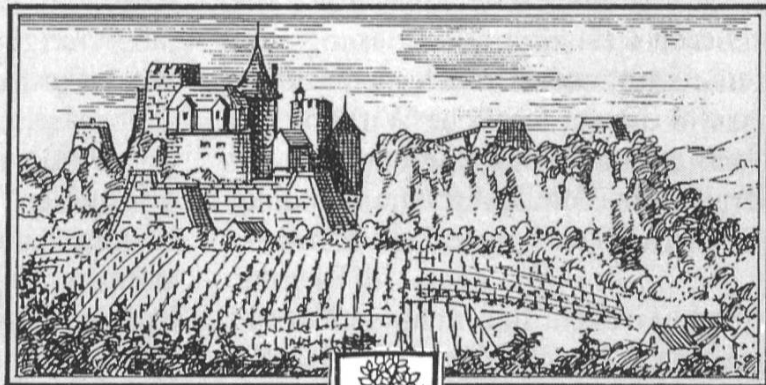
Der gestiegene Bedarf scheint allerdings ganz und gar nicht in einer besonders fröhlichen Lebensart begründet zu sein. Während des Dreissigjährigen Krieges zogen immer wieder fremde Truppen durch die Gegend und liessen sich von den Bauern verpflegen. Mindestens die Rodersdorfer nahmen auf die ungeliebten Gäste Bezug, als sie die Obrigkeit um die Genehmigung zur Vergrösserung ihrer Rebfläche baten. Aber auch die Flüchtlinge aus dem benachbarten Elsass, die in diesem unseligen Krieg das Leimental förmlich überschwemmten, wollten mit Brot, Käse und Wein verpflegt sein.

Ungeachtet der verschiedenen Konsumenten zeigten nicht nur die Bauern, sondern auch der Vogt in Dornach grosses Interesse an den Erträgen der Weinberge. Als treuer Diener der Solothurner Obrigkeit forderte er eine Abgabe, die mit einem Achtel des Ertrages höher war als die übrigen Steuern – daran hat sich bis heute nicht viel geändert. So lieferten die Hofstetter um 1524 neun Ohmen zu 50 modernen Litern an den Vogt ab; im besonders guten Weinjahr 1740 waren es gar zehn Saum oder 1500 Liter. Den Bauern blieben aber immer noch 21 000 Liter für den Bedarf im eigenen Haus, aber auch in den Dorfwirtschaften; in Wirklichkeit dürften es einige Saum mehr ge-

# Landskröner

## Riesling • Silvaner

REBBAUGEMEINDE FLÜH/SO



WEINBAU **NUSSBAUMER** WEINHANDEL  
RESTAURANT **AESCH** VORDERE KLLS

wesen sein, denn auch damals verstand es mancher, der abgabenheischenden Obrigkeit ein Schnippchen zu schlagen – auch daran hat sich nicht viel geändert.

Der Vogt verstand es jedoch, sich für den ihm zustehenden Teil zu wehren. Er erliess Vorschriften, die den ohnehin geplagten Landmann zusätzlich plagten, setzte die Arbeitszeit im Rebberg genau fest und untersagte bei hoher Strafe, die Trauben heimlich heimzuschaffen, den Rebwart zu bestechen oder im Rebberg

Gemüse anzupflanzen, da solches Gewächs den Trauben die Kraft rauben könnte.

Die Bauern hatten keine Mühe, den Wein zu konsumieren, ohne dadurch gleich zu Alkoholikern zu werden. Immerhin war sowohl Mineralwasser unbekannt, das Wort Milchschwemme nicht erfunden, der Kaffee selten und Bierbrauer tauchen in keiner Urkunde auf. Ein eigentlicher Handel scheint sich nicht entwickelt zu haben, und so blieb der Wein auf dem ei-

genen Tisch. Ein Pro-Kopf-Verbrauch von 35 Litern im Jahr dürfte der Wirklichkeit recht nahe kommen.

Nicht zu unterschätzen ist allerdings der Konsum in den Wirtschaften am Pilgerweg nach Mariastein, in der Klosterwirtschaft selbst und im lebhaft besuchten Bad Flüh. In den Dörfern schenkten die Bauern ihren Wein in den Kehrumwirtschaften aus, was ihnen einen willkommenen Nebenverdienst einbrachte. Als Wirtschaftsschild diente ihnen ein einfaches Tännchen, das anzeigte, in welchem Haus gerade ausgeschenkt wurde. Die Solothurner Restaurationsregierung verbot den gemütlichen Brauch, denn unterdessen war die verderbliche Wirkung des Alkohols erkannt worden; dies dürfte der Regierung für einmal die Unterstützung der richtigen Wirte eingebracht haben.

An ihren Tischen hat man sich wohl kaum über die Qualität des aufgetischten Tropfens gestritten. Das änderte sich in unserem Jahrhundert, als mancher Gast ob des sauren Leimentalers die Nase rümpfte und irgend einen anderen Wein vorzog. Im letzten Jahrhundert allerdings attestierte Franz von Sonnenfeld, ein verkannter Dichter aus Witterswil, dem Roten von den sonnenbeschiedenen Hängen beim Leymener Helgenbronn eine so hohe Güte, die selbst einen Bischof hätte entzücken können; auch die Weine vom Landskronberg wurden mehrfach gelobt, aber keines der Gewächse brachte es auf die Dauer über lokale Berühmtheit hinaus. Immerhin erhielten weisse Jahrgänge aus Bättwil, Metzleren und von der Landskron von den Solothurner Weinkennern an der Weinmusterung von 1864 gute Noten, ein «Landskroner» und ein «Sankt Anna-Wein» von 1859 schnitten auch gegen die nationale Konkurrenz in den oberen Rängen ab.

Die Kontroverse über die Qualität ist keineswegs mit dem wechselnden Geschmack der Zeit zu erklären. Die heimischen Rebsorten – Gutedel, Elbing Muskateller, Ruländer und Kleinburger – wurden gegen das Ende des 19. Jahrhunderts von Pilzkrankheiten und wenig später von der Reblaus befallen und gingen ein. Sie wurden durch neue Stöcke unter dem Sammelnamen Hybriden ersetzt, die zwar widerstandsfähiger waren, dafür aber saurere Trauben trugen. Durch die Eröffnung der Gotthard- und später der Simplonbahn wurde der Import von italienischem Wein soviel billiger, dass die langwierige Arbeit im Rebberg so unrentabel wurde. Als erste erkannten dies die Metzlerer; beim Znüni und beim Zvieri im Weinberg soll nämlich mehr Wein konsumiert worden sein als der Rebberg hergab. Auch in den andern Dörfern verschwand Rebberg um Rebberg, und die Entwicklung der kleinen, bescheidenen Dörfer zu stattlichen Dörfern mit bevorzugter Wohnlage vieler Basler brachten andere Bevölkerungskreise an die milden Hänge. In der basellandschaftlichen Nachbarschaft hat sich die Tradition des Weinbaus allerdings an vielen Orten, etwa in Biel-Benken, Ettingen und Aesch, trotz aller Widrigkeiten erhalten.

Doch jetzt ist die alte Kultur auch im Solothurnischen wiedererstanden. Vor fünfzehn Jahren begannen einige Unentwegte, die als Angestellte in Industrie und Handel vorwiegend am Wochenende ihrer Lust in den Reben frönen, fast im Verborgenen neue Rebsorten anzupflanzen und sie mit viel Arbeit, Zeit und etwas Chemie zu hegen und zu pflegen. Die Sonne, die fachgerechte Kelterung in professionellen Betrieben und die neugewonnene Fachkenntnis der Rebbauern liessen Weine heranreifen, die sich wieder kosten lassen dürfen. Die ersten wa-

ren die Hofstetter, ihnen folgten bald Hobby-Winzer in Witterswil, Rodersdorf, Leymen, Flüh und Metzleren. Wurden die Flaschen mit den hübsch gestalteten Etiketten zunächst im eigenen Keller und jenen des Freundeskreises gelagert, so konnten bald die Gaststätten des Leimentals beliefert werden, und heute produziert das hintere Leimental nicht weni-

### Quellen

Ernst *Baumann*, Vom solothurnischen Leimental, Verlag Krebs AG, Basel 1980.

Paul J. *Kamber*, Bilder aus der Dorfgeschichte von Metzleren, Selbstverlag, Luzern 1975.

Reto *Muggli*, Rebbau in Hofstetten und Floh. Schriftenreihe zur Ortsgeschichte der Gemeinde Hofstetten-Flüh Nr. 3, 1986.

O. *Kaiser*, Vom Rebbau im Dorneck, in

ger als 15 000 Flaschen mehrheitlich roten Blauburgunder und weissen Riesling x Sylvaner. Beim Grossverteiler sind die Flaschen bislang noch nicht im Regal, doch vergeht kaum ein kleinerer oder grösserer Anlass, an dem der Leimentaler, Hofstetter, Rodersdorfer, Landskröner, Metzler oder der Witterswiler «Chäferwy» fehlen dürfte.

Schriften des Heimatmuseums Schwarzbubenland, Dornach 1952 .

Franz von *Sonnenfeld*, Bilder aus dem Volksleben, in: Jurablätter 1942.

Peter *Strohmeier*, Der Kanton Solothurn, historisch, geographisch, statistisch geschildert. Huber & Co., St. Gallen und Bern 1836.

Grenzpläne von W. Spengler, 1765, M. Erb, 1710/20 und J. B. Altermatt, 1805, alle im St A SO.

Das Baselbiet verlor eine grosse Forscherpersönlichkeit:

## Zum Hinschied von Eduard Strübin-Laubscher (1914–2000)

«Lueg emol bym Strübi!» Wie oft ist dieser Rat schon ausgesprochen worden und wie oft war dieser Ratschlag richtig, wenn es insbesondere um eine Frage rund um Sitte und Brauch, um das Volksleben des Baselbietes ging. Eduard Strübin-Laubscher, der mit seinen volkskundlichen Arbeiten zur Beantwortung so mancher Frage verhalf, ist am 10. April nach einem erfüllten und reichen Leben im 87. Altersjahr verstorben. Einige Tage darauf

nahm eine vielköpfige Trauergemeinde in der Gelterkinder Dorfkirche Abschied von einem grossen Baselbieter, von einer Forscherpersönlichkeit, von einem lieben Freund und Menschen.

In Liestal, im Güldihaus «z'mitts im Stedtli», kam Edi Strübin am 18. Januar 1914 als Sohn eines Bäckermeisters zur Welt. Früh verlor er seine Mutter, ein Opfer der Grippeepidemie nach dem Ersten