

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 50

Artikel: Der Bielerseewein
Autor: Künzi, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-650131>

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: 12.01.2026

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



Zweijährige, vielversprechende Spalierrebe

Wie viele, die das flüssige Gold oder den Purpursaft edlen Weines schlürfen, haben eine Ahnung, was alles dazu gehört, was alles sein Teil dazu tragen muss, damit Sonne und Erde in die Köstlichkeit eines solchen Trunkes sich wandeln? Sollte es aber nicht eher zu unserer Bildung gehören, die Vorgeschichte eines Glases heimischen Weines zu kennen als die Geschichte der ägyptischen Pharaonen?

Und wie viele, die in schwungvollen Liedern die Heimat mit ihren Rebenhügeln preisen, haben sich je die Mühe genommen, die Rebe, die sie besingen, einmal genau von Kopf zu Fuss anzuschauen und nach ihrem Sinn und Werden zu fragen, nach ihrer Eigenart und ihren Lebensbedingungen?

Ob es sich da am Ende nicht lohnte, das Versäumte nachzuholen und ein Gewächs, das eine so grosse Rolle auf Erden spielt und überdies ein entzückendes Stückchen Heimat ist, etwas näher kennen und damit ganz sicher auch lieben zu lernen?

(Einleitung aus Willem van Vlotens «Rebe, ich grüsse dich».)

Tiefe Aufrichtigkeit spricht aus diesen Worten. Was wir oft in unserem Innersten empfinden, jedoch die treffenden Worte nicht finden, es auszudrücken, ruft uns van Vloten in der Einleitung zu seinem Buche in eindrücklicher, einfacher Sprache zu. Was veranlasst uns, im Frühling, im Sommer und besonders im Herbst, zur Zeit der Weinlese, das Rebgebäude am Bielersee aufzusuchen? Wir suchen den Süden! Im Frühling, wenn wir am Rande des kahlen Waldes die Haselblümchen finden, im

Der Bielerseewein

Sommer, wenn flinke Eidechsen die heißen Rebmäuerchen, welche zu Hunderten die steile, schattenlose Rebhalde stützen, beleben, und im Herbst, wenn der fleissige Winzer den Lohn seiner schweren Arbeit einheimst, erträumen wir nicht nur den Süden, nein, wir erleben ihn. Liebe Erinnerungen an längst verflossene Stunden bei einem herrlichen Tropfen Rebensaft, gekostet in froher und aufrichtiger Kameradschaft, tauchen in unserem Gedächtnis neu auf.

Wie viel tiefer muss der Rebbauder all diese Empfindungen spüren, da der Rebstock ja das ganze Jahr hindurch seine Pflege benötigt! Wie ein vielversprechendes und deshalb grösster Pflege bedürftiges Kind gilt all sein Sorgen dem edlen Rebstock, auf dessen Gedeihen er auch all seine Hoffnung setzt.

Unmittelbar nach Herbst beginnt die schwere Rebarbeit. Die kostbare Erde, welche durch heftige Gewitterregen den Sommer hindurch bis zur untern Stützmauer geschwemmt wurde, muss hinaufgetragen werden. Alte Rebreste werden ausgeschlagen und das Terrain zur Anpflanzung junger Reben vorbereitet. Diese Arbeiten eilen, denn sie müssen verrichtet werden, bevor Schnee und harter Frost Einhalt gebieten. Aber auch dann ruht der Rebbauder nicht. Mächtige Tannen aus den prächtigen Jurawältern liegen, gleich erschlagenen Riesen, vor den Häusern. Mit Säge und Axt wird ihnen zu Leibe gerückt und bald stehen lange Reihen blanker und sauber verarbeiteter Stickel, in Bünden zu 50 Stück geordnet, zum Trocknen vor den Häusern.

Unterdessen lagert, im kühlen Keller in sauberen Fässern sorgsam gepflegt und bewacht, der junge Wein und verwandelt sich im stillen Gärungsprozess zum köstlichen Tropfen. Mit Stolz und Befriedigung prüft der Winzer täglich die Fortschritte in der Verwandlung und freut sich zuverlässig auf die herrliche Qualität. Ohne müssig zu sein, geniesst er die Ruhe des Winters und sammelt Mut und Kraft für das kommende Arbeitsjahr.

Die ersten warmen Sonnenstrahlen des Monats Februar locken den Rebbauder bereits wieder in den Weinberg. Mit grösster Sorgfalt schneidet er die Rebstücke. Seine Gedanken wandern dem Weinjahr voraus und mit Zuversicht hofft er auf ein gesegnetes Jahr. Mit dem endgültigen Eintritt des Frühlings löst eine Arbeit die

andere ab. Der Boden wird gehackt und gedüngt, rigolte Parzellen werden mit jungen Veredlungen angepflanzt, die Rebstickel in schnurgeraden Reihen in die Erde geschlagen, so dass der Rebberg in seiner frischen Sauberkeit einem grossen, äusserst sorgfältig gepflegten Frühlingsgarten gleicht.

Mit der ersten Wärme fangen bereits die Knospen zu schwelen an, und die vorsitzigen unter ihnen, im Schutze der wärmenden Rebmäuerchen, lassen schon die jungen Blättchen hervorspiessen. Jetzt beginnt auch die Sorge des Winzers. Nur jetzt keinen Spätfrost, denn die Rebe, das Kind des Südens, erträgt ihn nicht!

Einige warme Frühlingsnächte genügen, um den braunen Rebberg in ein leuchtendes Grün zu kleiden. Voll Erwartung beobachtet der Winzer das Erscheinen der jungen Träubchen. Der Rebstock lässt seinen Pfleger selten im Stich und glücklich über die vielversprechende Anzeige, wird ihm die schwere Rebarbeit zur Freude. Der Feind des Rebstocks, der Meltau, wird durch gewissenhaftes Bespritzen des Laubes mit Kupfervitriol-Lösung mit Erfolg bekämpft. Andere Schädlinge, wie Heu- und Sauerwurm, bekämpft er ebenfalls mit Erfolg, indem er der Bordeaubrühe das zur Bekämpfung geeignete Mittel beimischt. Ein wertvoller Helfer bei diesem Kampf ist Sonne und Wärme. Sind die jungen Triebe lang genug, werden die Reben ausgebrochen, gehetzt, d. h. an die Rebstücke gebunden, und schon schwelt der feine Duft der blühenden Träubchen durch die Luft.

Bis Ende Juli dauern die wichtigen Arbeiten: das Spritzen, die Laubarbeit und das Reinthalten des Bodens. Unterdessen sind die jungen Träubchen zu vielversprechenden Trauben herangewachsen. Voll Sorge blickt der Winzer bei heranbrechenden Gewittern an den schwarzen Himmel und bittet still und ernst, dass der herrliche Rebberg von Hagelschlag verschont bleibe. Aus Erfahrung weiss er, dass er sich nicht über die Ernte freuen darf, bevor der Wein im Fasse lagert. Oft schon hat ein Hagelwetter kurz vor der Weinlese die frohe Zuversicht des Rebmanns jäh zerstört.

Morgennebel und herrliche, warme Nachmittagssonne fördern das Reifwerden der Trauben. Nun beginnt für den Winzer die Vorbereitungsarbeit auf die Weinlese. Züber und Züberchen werden sauber ge-



Amerikanisches Blindholz, Edelreiser hiesiges französisches

Die jungen Veredlungen werden in Kisten geschichtet und in den Vortreibraum gebracht

Vorgetriebene Veredlungen

reinigt und mit Wasser gefüllt. Lange Reihen dieser mächtigen Mostzüber stehen vor den Häusern und werden sorgsam kontrolliert, ob sie «verschlallt» sind und ja keinen Tropfen vom köstlichen Traubensaft durchsickern lassen. Die Presse und besonders die Fässer werden ebenfalls peinlich sauber gereinigt, denn der erfahrene Rebbauer weiß, dass die Qualität des Weines durch Sauberkeit in Geschirr und Keller bedeutend erhöht wird.

Sind dann durch Oechsleproben die erforderlichen Grade Zuckergehalt festgestellt worden, kann mit der Weinlese begonnen werden. Das dumpfe Rollen der mit Weinzübern beladenen Mostwagen leitet den Leset ein. Die Alten voll Zuversicht, in frohster Laune die Jungen, zieht ein fleissiges Volk zur Dorfstrasse hinaus dem Rebberg zu. Eine frohe Stimmung beherrscht die «süsse», aber schwere Arbeit. Flinke Leserinnen schneiden die köstlichen Früchte von den Rebzöcken und sammeln sie, nachdem die süssten Beeren gekostet sind, in die Züberchen. Kräftige Brententräger tragen die schweren Brenten zu den bereitgestellten Weinzübern, wo die herrlichen Trauben unbarmherzig zerstampft werden. Mit Spannung probt der Winzer den Traubensaft und ein zufriedenes Lächeln erhellt sein Gesicht, wenn die Oechsleprobe einen Zuckergehalt von 80° anzeigt. Die Qualität des Weines ist gesichert!

Schwerbeladene Mostwagen bringen am Abend die gefüllten Weinzüber nach Hause, und bald läuft der süsse Traubenmost in die Bütte und von dort in das saubere Fass. Die Arbeit im Trüel (Presse) dauert bis tief in die Nacht hinein, denn die Mostzüber müssen am nächsten Morgen zur Aufnahme des Erntesegens neuerdings bereit sein.

Die letzte Mostfuhr bildet den Höhepunkt der Weinlese. Der schwere Mostwagen wird von den fröhlichen Winzerinnen mit Blumen geschmückt, frisch traben die kräftigen Pferde dem Dorfe zu und das auf dem Fahrzeug reitende Jungvolk singt fröhliche Winzerlieder und die Augen leuchten bei den Tanzweisen der Handharmonika. Jedermann freut sich auf den Herbstsonntag, der zum Abschluss der Weinlese die tanzfreudige Jugend in die gepflegten Gasthöfe der Winzerdörfer sammelt. Die alten Winzer und Winzerinnen fehlen bei diesen Festen nicht. Sie freuen sich an dem frohen Treiben der Jugend und manch einer wagt, trotz der Silberhaare, einen fröhlichen Tanz und erwärmt sich an den Erinnerungen längst vergangener Zeiten.

Die Weinlese bildet den Abschluss des Weinjahres, soweit es den Rebbaupunkt betrifft. Der köstliche Wein jedoch braucht noch Monate bis zu seiner fertigen Entwicklung. Ich habe früher erwähnt, dass die Qualität des Weines schon vor der Weinlese festgestellt werden kann. Der Zuckergehalt und der Gesundheitszustand der Früchte sind hierbei ausschlaggebend. Der 1945er versprach sehr viel, und heute kann man feststellen, dass er es auch hält! Bereits spricht man vom «Wein des Jahrhunderts» oder jenseits der Sprachgrenze vom «vin du siècle». Von einem qualitativ guten Jahrgang kann gesprochen werden, wenn die Oechsleprobe beim Traubenmost einen Zuckergehalt von 72 und mehr Grad anzeigt (Spez. Gew. = 1,072). Der warme Sommer und der sonnige Herbst 1945 brachten jedoch Wunder zutage. Trotzdem die Weinlese ca. 14 Tage früher als gewohnt begann, wurde ein Qualitätsgehalt von durchschnittlich 83° Oechsle festgestellt. Je nach Reblage und Behang stieg der Zuckergehalt bis 100° und beim blauen Burgunder, also dem Bielersee-Rotwein, bis 110°. Die Messungen wurden von einer

vom kant. Rebkommissär bestellten Kommission im ganzen Rebgebiet des Bielersees und während der ganzen Lesezeit mit amtlich geprüften Oechsle-Waagen gewissenhaft durchgeführt.

Die ältesten Rebbauern können sich nicht erinnern, jemals diesen Durchschnitt erreicht zu haben. Es ist deshalb verständlich, dass ganz «Besonderes» vom 1945er erwartet wird. Schwarzseher nennen ihn «Witwenwein». Der Ausdruck ist hässlich und unpassend! Wer den edlen Tropfen als Gottesgabe mit Vernunft geniesst, schadet seiner Gesundheit bestimmt nicht. Wer aber nicht Mass halten kann, der ruiniert seine Gesundheit mit einem Qualitätswein und mit einem Wein minderer Güte. Suchen wir die Schuld nicht beim Wein, sondern bei uns. Seit Jahrhunderten verherrlichen grosse Dichter und Denker die Rebe und ihr Produkt, den Wein. Poesie, Kunst und Sprache wären ärmer ohne die Rebe und den köstlichen Wein.

Zum Abschluss meiner Ausführungen sei noch ein Gebiet des Rebbaues berührt, das den meisten, dem Rebbaupunkt, unbekannt ist. Es ist das Veredeln der Reben auf amerikanische Unterlage.

Ende des letzten Jahrhunderts trat erstmals eine Krankheit der Reben auf, welche den Rebbaupunkt vollständig zu vernichten drohte. Es ist die Reblaus oder Phyloxera. Da der Schädling die Wurzeln der Pflanze zerstörte, mussten Unterlagenreben gesucht werden, welche reblauswiderstandsfähig sind. Diese Eigenschaft fand man bei einem amerikanischen Wildholz. Die Verjüngung der Rebbestände musste geändert werden. Vor dem Auftreten der Reblaus erfolgte sie in der Weise, dass durch «Einlegen» der alten Rebzöcke in den Boden neue Reben gezogen wurden. So liegt die Vermutung nahe, dass unsere Bestockung während Jahrhunderten die gleiche geblieben ist. Heute pfropft man Edelreiser unserer Rebbestände auf amerikanisches Unterlagenholz. Im schmucken «Rebhaus» in Twann, dem Sitz der Rebgesellschaft Twann-

Ligerz-Tüscherz, werden jedes Frühjahr 200 000 bis 300 000 junge Veredlungen von geübter Hand gepfropft.

Ende Februar trifft das amerikan. Unterlagenholz, welches in milden Landstrichen in Frankreich, Italien und Ungarn gezogen wird, bei uns ein. Die Versuchsstation Twann benötigt jedes Jahr die respektable Menge von ca. 60 000 Metern. In kühlen Wässerräumen werden die Ruten feucht gelagert und lebend erhalten. Die Edelreiser, die mit grösster Sorgfalt von den fruchtbarsten Rebzöcken geschnitten werden, lagern bereits zum Pfropfen bereit. Kundige Pfropfer besorgen dann während 3—4 Wochen die Pfropfarbeit. Die jungen Veredlungen werden hierauf sorgfältig in Kisten verpackt. Eine Schicht feuchtes Sägemehl, eine Lage Veredlungen, wieder Sägemehl und so fort, bis ungefähr 2000 Stöcklein in der Kiste verstaut sind. Die gefüllten Kisten gelangen nun in die Vortreibräume. Bei einer Temperatur von 25—28° Celsius vollzieht sich ein wunderbarer Vorgang bei den Veredlungen. Die Veredlungsstelle vernarbt und bereits gucken aus dem Sägemehl die jungen Triebe des Edelreises. Dann werden die zarten Pflänzchen in die Rebschule gepflanzt und der gütigen Mutter Natur anvertraut. Bei sorgfältiger Pflege verwandeln sich die Veredlungen, unter Einwirkung von Sonne und Feuchtigkeit, zu fertigen, prächtig bewurzelten Rebzöcklein. Nachdem sie ihr erstes Lebensjahr unter der schützenden Schneedecke vollendet haben, pflanzt sie der Rebbaupunkt im Frühling in die rigolten Parzellen. Vielversprechend leuchtet die junge Rebe im sonnigen Rebberg und spendet bereits im dritten oder vierten Lebensjahr die herrlichen goldenen Trauben.

Freund der Reben, Verehrer des prahlenden Weines, lenke deine Schritte oft in das freundliche Rebgebiet am Bielersee. Der poetische und malerische Reiz der Landschaft wird immer wieder einen tiefen Eindruck in dir hinterlassen, denn Helle und Heiterkeit ist allem Rebland eigen!

P. Künzi

