

# Der Bielerseewein

Autor(en): **Künzi, P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 50

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-650131>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Der Bielerseewein



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 Rebentügeln 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 eindrucklicher, einfacher Sprache zu. Was veranlasst uns, im Frühling, im Sommer und besonders im Herbst, zur Zeit der Weinlese, das Rebgebiet am Bielersee aufzusuchen? Wir suchen den Süden! Im Frühling, wenn wir am Rande des kahlen Waldes die Haselblümchen finden, im

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 Rebbauer 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 Rebearbeit. Die kostbare Erde, welche durch heftige Gewitterregen den Sommer hindurch bis zur untern Stützmauer geschwemmt wurde, muss hinaufgetragen werden. Alte Rebbestände 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 Rebbauer nicht. Mächtige Tannen aus den prächtigen Jurawäldern 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 Stickek, in Bürden zu 50 Stück geordnet, zum Trocknen vor den Häusern.

Unterdesse 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 zusehends 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 Rebbauer bereits wieder in den Weinberg. Mit grösster Sorgfalt schneidet er die Rebstöcke. 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

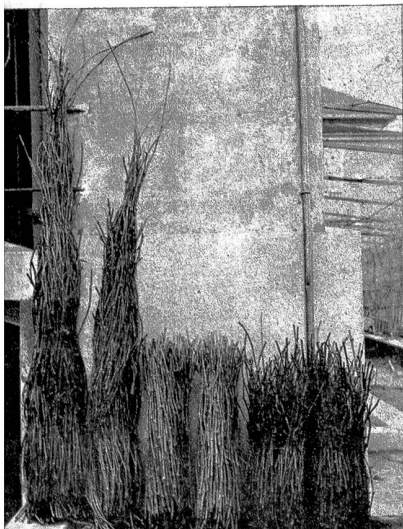
andere ab. Der Boden wird gehackt und gedüngt, rigolte Parzellen werden mit jungen Veredlungen angepflanzt, die Rebstockel in schnurgeraden Reihen in die Erde geschlagen, so dass der Rebberg in seiner frischen Sauberkeit einem grossen, äusserst sorgfältig gepflegten Frühlinggarten gleicht.

Mit der ersten Wärme fangen bereits die Knospen zu schwellen an, und die vorwitzigsten 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 Frühlingnächte 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 Rebearbeit zur Freude. Der Feind des Rebstockes, 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 Bordaubröhe 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, geheftet, d. h. an die Rebstockel gebunden, und schon schwebt der feine Duft der blühenden Träubchen durch die Luft.

Bis Ende Juli dauern die wichtigen Arbeiten; das Spritzen, die Laubarbeit und das Reinhalten des Bodens. Unterdesse sind die jungen Träubchen zu vielversprechenden Trauben herangewachsen. Voll Sorge blickt der Winzer bei herannahenden 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 «verschwallt» sind und ja keinen Tropfen vom köstlichen Traubensaft durchsickern lassen. Die Presse und besonders die Fässer werden ebenfalls peinlich sauber gereinigt, denn der erfahrene Rebbaue 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 frohester Laune die Jungen, zieht ein fleissiges Volk zur Dorfgasse hinaus dem Rebberg zu. Eine frohe Stimmung beherrscht die «süsse», aber schwere Arbeit. Flinke Leserinnen schneiden die köstlichen Früchte von den Rebstöcken und sammeln sie, nachdem die süssesten 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 Rebbau 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 Rebbaue 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 Weine, 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 Rebbaus berührt, das den meisten, dem Rebbau Fernestehenden, unbekannt ist. Es ist das Veredeln der Reben auf amerikanische Unterlage.

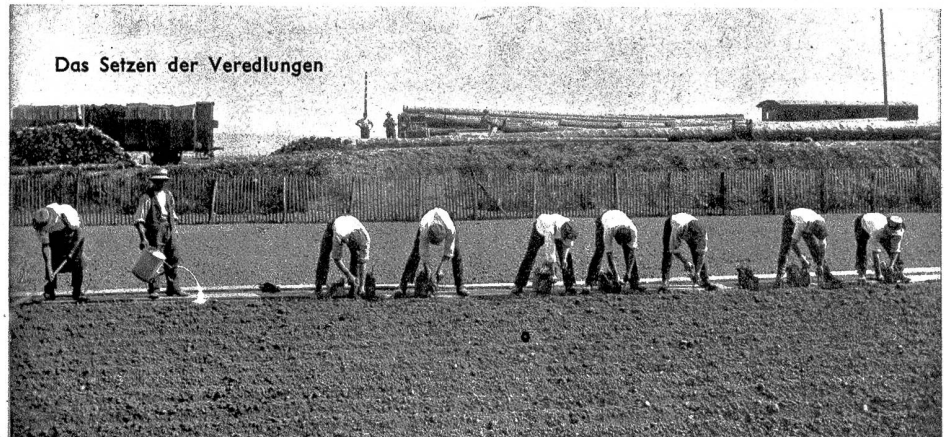
Ende des letzten Jahrhunderts trat erstmals eine Krankheit der Reben auf, welche den Rebbau vollständig zu vernichten drohte. Es ist die Reblaus oder Phylloxera. Da der Schädling die Wurzeln der Pflanze zerstörte, mussten Unterlagereben gesucht werden, welche reblauswiderstandsfähig sind. Diese Eigenschaft fand man bei einem amerikanischen Wildholz. Die Verjüngung der Rebestände musste geändert werden. Vor dem Auftreten der Reblaus erfolgte sie in der Weise, dass durch «Einlegen» der alten Rebstöcke in den Boden neue Reben gezogen wurden. So liegt die Vermutung nahe, dass unsere Bestockung während Jahrhunderten die gleiche geblieben ist. Heute pflöpft man Edelreiser unserer Rebestände auf amerikanisches Unterlagholz. 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 gepflöpft.

Ende Februar trifft das amerik. Unterlagenholz, welches in milden Landstrichen in Frankreich, Italien und Ungarn gezogen wird, bei uns ein. Die Versuchstation 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 Rebstöcken geschnitten werden, lagern bereits zum Pflöpfen bereit. Kundige Pflöpfer besorgen dann während 3—4 Wochen die Pflöpfarbeit. 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 Rebstöcklein. Nachdem sie ihr erstes Lebensjahr unter der schützenden Schneedecke vollendet haben, pflanzt sie der Rebbaue 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 prikelnden 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



Pflöpfer an der Arbeit