

Zeitschrift: Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte
Herausgeber: Staatsarchiv Graubünden
Band: 41 (2024)

Artikel: Gutsherren, Rebmeister und Tagelöhner : Akteure und Diskurse der Bündner Weinbaugeschichte
Autor: Camenisch, Martín
Kapitel: II: Einige Orientierungshilfen zu Rebstock, Weingut und historischem Weinbau
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1072782>

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: 15.01.2026

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

Teil II

Einige Orientierungshilfen zu Rebstock, Weingut und historischem Weinbau

1. *Vitis vinifera sativa*: Traubensorten

Obwohl die Literaturlandschaft zum Weinbau relativ weit und dadurch auch ziemlich unüberschaubar ist, gibt es darin grosse Unterschiede im Hinblick auf die wissenschaftliche Tiefe, insbesondere aber auch betreffend Ortsbezug. Gleichwohl sind in der Breite bestimmte Konstanten festzustellen. Überaus häufig beispielsweise begannen Publikationen, die sich mit dem Weinbau befassten, mit den Ursprüngen dieser Bewirtschaftungs- und Kulturform. Dabei stösst man immer wieder auf die Ursprünge der sogenannten *Vitis vinifera*, wie sie beim schwedischen Naturforscher Carl von Linné (1707–1778) in der botanischen Taxonomie als Art der Gattung *Vitis* aufgeführt wurde. Bezeichnenderweise wurde in der Literatur zum Weinbau selten ein Unterschied gemacht zwischen der *Vitis vinifera* und ihrer eigentlichen Unterart, der sogenannten *edlen Weinrebe* (*Vitis vinifera sativa*). Wenn nun der Fokus auf sogenannte Ursprünge gerichtet wird, so liest man etwa im Fachbuch *Weinbau* der österreichischen Weinakademie im Stift Klosterneuburg (2015), dass «*fossile Funde*» der Reben aus der Kreidezeit stammten (vor 67–105 Mio. Jahren), welche ihrerseits die «*Urformen der heutigen Rebe*» darstellen würden, «*nicht aber des heutigen Weinbaus*». ¹ Es wird dann der weitverbreitete Herkunftsraum der eigentlichen «*Kulturrebe*» vorgestellt, der weitestgehend identisch sei mit derjenigen Grossregion, welche in der abendländischen Kultur lange Zeit als Wiege der Zivilisation bezeichnet wurde, nämlich die «*Gebiete südlich des Kaspischen Meeres und des Zwischenstromlandes (Euphrat, Tigris) bis zum Persischen Golf*». Danach wird (ganz im Stil klassischer Studienbücher mit Fokus auf handwerklichen Aspekten und geringerer Gewichtung historischer Abläufe) in wenigen Zeilen die Brücke über mehrere Jahrtausende zu den Römern geschlagen, wobei die «*Phönizier und Griechen*» hervorgehoben werden, welche den ab «*ca. 8000 v. Chr.*» nachweisbaren eigentlichen «*Weinbau*» mit dem «*Wissen*», wie die Reben

«*weinbaulich zu nützen*» seien, «*nach Europa*» gebracht hätten. Bei diesem Punkt erhält man gewissermassen Anschluss an die weiter oben besprochenen Diskurse zum sogenannten Topos der Römer als Importeure des Weinbaus. ² Es ist nun nicht Ziel dieser Untersuchung, dem Wahrheitsgehalt jener mutmasslichen Ursprünge der Weinbaukultur nachzugehen. Vielmehr soll am Anfang dieses Unterkapitels zur Rebe, zum Weingut und dem Weinbau aus naturwissenschaftlicher, sprach- und rechtshistorischer Perspektive kurz auf die Frage eingegangen werden, aus welchen Trauben der im untersuchten Gebiet gewonnene Wein denn genau hergestellt wurde bzw. inwiefern sich die jeweiligen Zeitgenossen über die vorherrschende Artenvielfalt im Klaren waren.

Es wurde bereits festgehalten, dass Versuche zur Bestimmung der verschiedenen Traubensorten relativ spät einsetzten. Weder im *Tello-Testament* (765 n. Chr.) noch im nicht minder bekannten *Churrätischen Reichsgutsurbar* (842/843 n. Chr.) wurden Sorten näher beschrieben, und ebenso wenig geschah dies im weiteren Verlauf des Mittelalters. Wenn beim *Completer* (13./14. Jh.) zwar ein Verweis auf eine Traubensorte feststellbar sein könnte, so wurde doch erwähnt, dass die Bezeichnung die territoriale Zugehörigkeit eines bestimmten Weinberges, nicht aber eine Traubensorte per se festhielt. Der oben zitierte Naturforscher Carl von Linné (1707–1778) hat in dieser Hinsicht mit seiner bahnbrechenden zweibändigen Publikation *Species Plantarum* (1753) unverkennbar ganz neue Massstäbe gesetzt, was aber natürlich nicht bedeutet, dass in Graubünden zum entsprechenden Zeitpunkt keine Unterschiede innerhalb der Sortenvielfalt bekannt gewesen wären. Was ampelografisch betrachtet und mithilfe genetischer Untersuchungen und Pollenanalysen in der modernen Wissenschaft klar definierbar wurde, konnte bis zur entsprechenden technischen Methode nur

¹ BAUER et al. (2015 [2008]), S. 8–9.

² Vgl. Teil I: Kap. 1.

durch äusserliche Vergleiche erfolgen.³ So scheint im Falle Graubündens für eine beträchtliche Zeit, die teilweise bis weit ins 18. Jahrhundert hineinreichte, die Unterscheidung der Weinreben insbesondere über die Differenz der daraus gewonnenen Weine erfolgt zu sein. Der Zizerser Marin (1780) etwa schrieb in seinem Pionierbeitrag, dass «*der beste Wein [...] in der Herrschaft [wachse]*», wobei der «*Flescherwein [...] unter diesen de[n] Vorzug*» habe.⁴ Danach folgte die bekannte Stelle, in welcher der Referent den in Malans hergestellten «*Completerwein*» erwähnte, «*der besonders geschätzt*» werde.⁵ Nachdem Marin die Weingärten in Zizers angeführt hatte, «*die mehr südwärts liegen, und besonders Rüffgrund*» hätten, verwies er auf die Tatsache, dass «*außer dem Completer [...] sonst überall nur rother Wein gemacht*» werde. Der Autor, der sich der Forschungslücke seiner Zeit durchaus bewusst war, verwies auf einen entsprechenden Systematisierungsbedarf: Man wünsche sich im Gebiet der Drei Bünde über «*Güte des Weins, Eigenschaften, Unterschied des Gewächses [...] eine etwas umständlichere Beschreibung*». In einem Beitrag in der noch sehr jungen Zeitschrift *Der Sammler* hatte ein anonym bleibender Autor, welchen Spinass (1967) später als Johann Georg Amstein (1744–1794) identifizierte, ein Jahr zuvor (1779) erwähnt, dass in einem «*neuern Botanischen Werke*» die Rede sei von «*hundert und siebenzig besondere[n] Spielarten von Trauben*», wobei es sich dabei nur um die «*vorzueglichsten*» handle.⁶ Die Anleitung zur Traubensortenbestimmung, die der Autor seinem Beitrag beifügte (er erwähnte darin keine konkreten Sorten, sondern beabsichtigte offensichtlich, das *Auge* für Unterschiede in Grösse oder etwa Form zu schärfen), veranlasste fünf Jahre später einen zweiten anonymen Referenten, hinter dem sich Johann Baptista von Tschanner (1751–1835) versteckte, zu einem weiteren Beitrag.⁷ Über die Vielfalt der im Gebiet der Drei Bünde vorkommenden Sorten war sich der Churer nicht sicher, jedoch lasse sich ihm zufolge «*kaum*

glauben», dass «*alle unsere rothen Trauben von einerlei Art seyn sollten*».⁸ Es sei jedoch, so Tschanner weiter, «*noch Niemand*» gewesen, der es «*bisher gewaget*» habe, «*uns aus dieser Verwirrung zu helfen*». Bevor er die Ergebnisse seiner Untersuchungen präsentierte, stellte er fest, dass die «*Epoche, wo unsere Huegel zuerst mit Weinreben besetzt wurden, [...] allzuentfernt und zu sehr im Dunkeln*» liege, als dass sich Einflüsse und Vermischungen (bzw. Kreuzungen) von Gattungen rekonstruieren liess. Tschanner gelangte zur Hypothese, wonach «*nothwendig eine Vermischung der Sorten entstanden*» sei, die «*schwer zu unterscheiden*» sei. Man wisse lediglich von den «*ordinari rothen*», womit der Autor wohl die Blauburgunderrebe meinte, sodann von «*Reißen*», welche aber «*von den wenigern gekannt*» seien, ferner von den «*edelweißen*» und schliesslich von den «*Veltlinerweißen Trauben*».⁹ In dem Versuch nummerierte Tschanner schliesslich elf Rebsorten, von denen er aber nur zwei, nämlich eine «*edelweiße*» (Nr. 3) und eine «*Veltlinerweiße*» (Nr. 4) zu definieren wagte. Bei Nr. 5 fügte eine Drittperson, vermutlich Redaktor Johann Georg Amstein d. Ä. (1744–1794), vor dem Druck Anmerkungen bei und erwähnte, dass nebst «*den zwei schon angeführten*» Weintrauben «*bei uns*» erstens auch noch «*Elbelen*» bzw. «*Aelbelen*» bekannt seien (ihm zufolge waren sie identisch mit den «*Veltlinerweißen*») und zweitens ebenso die «*Burgauern*» vorkämen. Es dürfte mit den erstgenannten Bezeichnungen die Rebsorte «*Elbling*» gemeint gewesen sein, welche jedoch nicht mit dem «*Weissen Veltliner*», sondern mit dem von der Drittperson zuletzt genannten «*Burgauer*» identisch gewesen zu sein scheint. Der mehrmals erwähnte «*Weisse Veltliner*», dessen Existenz für die Berichtszeit aufgrund der mehrmaligen Erwähnung nicht infrage gestellt werden dürfte, ist unter Ampelografen mit dem «*Grünen Veltliner*» gleichzusetzen. Tschanner seinerseits hatte mit dem sogenannten «*Reißen*», wie dies bereits vor ihm Marin (1780) gemutmasst hatte, eine Sorte gemeint, bei der «*die Beeren nach und nach reißen oder abfallen, so daß zuletzt nichts als die bloßen Ratten oder Kämme uebrig bleiben*» würden.¹⁰ «*Fleißige Wein-gaertner*» würden diese rote Sorte «*sorgfaeltig*»

³ Es wäre rein hypothetisch betrachtet möglich, dem Ursprung des Pinot Noirs im vorliegenden Untersuchungsgebiet, sofern Bohrkerne mit sedimentologischen Abfolgen vorliegen und untersucht würden, genauer auf den Grund zu gehen und die Proben zeitlich klarer zu bestimmen.

⁴ StAGR B 407.

⁵ Vgl. *Teil I: Kap. 3, Anm. 2*.

⁶ [AMSTEIN] (1779b), S. 71.

⁷ Vgl. dazu auch die Ausführungen in *Teil V: Kap. 3.3*.

⁸ [TSCHARNER] (1784), S. 249–250.

⁹ [TSCHARNER] (1784), S. 252.

¹⁰ ANONYMUS (1781c), S. 16–17 (Zusammenfassung des Vortrags von Christian Hartmann Marin).

ausreuten. Mit dem «*edelweißen*» hingegen hatte der sich anonym gebende Tschärner wahrscheinlich den Completer¹¹ gemeint. Aus alledem resultiert für das späte 18. Jahrhundert die Erkenntnis einer monokulturähnlichen Dominanz bei den roten Traubensorten (Pinot Noir bzw. Blauburgunder) bei gleichzeitigem Anbau einer *Handvoll* weisser Traubensorten, worunter als bekannte Vertreter der Completer, der Elbling und der Weisse (bzw. Grüne) Veltliner zu zählen sind. Als irritierend indes erscheinen die Angaben, welche Tagebuchführer Johann Rudolf von Salis-Marschlins' (1756–1835) machte. Am 6. August 1784 hatte er explizit die «*Burgunder Reben*» erwähnt, welche sein Grossvater Johann Gubert Rudolf (1696–1795) «*beschneiden lassen*» habe.¹² Sonderbar wirkt dies, wenn die Passage dem Eintrag vom 26. Oktober 1803 gegenübergestellt wird, denn dort sprach er von zwei verbreiteten Rotweinträumen, erwähnte den Blauburgunder aber nicht namentlich: Die «*vornehmsten Sorten der Trauben*» nämlich, «*welche man in unserem Lande kennt*», seien die «*Riesenen*» und die «*Zwerolbeeren*».¹³ Bei den weissen Trauben erwähnte Salis die bereits weiter oben angesprochenen drei Sorten («*Edelweisse*», «*Burgauertraube*», «*Elbenen*»)¹⁴. Zum Verbreitungsgrad der beschriebenen Traubensorten gab der Tagebuchführer keine Hinweise. Erkennbar wird hier und im Vergleich zu den vorangehenden Ausführungen, dass es bei der Bestimmung der Traubensorten zu vielen Verwechslungen kam. Jedenfalls dürfte die Hypothese des ehemaligen Bündner Rebbaukommissärs Jakob Naef, welcher im *Schweizer Weinatlas* (1982) mutmasste, dass bis ins 17. Jahrhun-

¹¹ BABO (1843/1844), Band I, S. 141–142.

¹² StAGR B 335 (06.08.1784). Vgl. dazu Teil I: Kap. 4, Anm. 29.

¹³ Die «*Riesenen*» hätten, so schrieb er, «*blaue runde Beeren*» und seien «*ziemlich große Traube[n]*, wann sie reif» seien. Auch hätten sie «*große Ratten*», seien «*zaserig*» und würden «*den besten Wein*» geben. Die «*Zwerolbeeren*» wurden als eine «*größere Traubenart mit blauen und großen Beeren, welche ab der Hand zu essen gut*» seien, beschrieben. Jedoch würden sie «*keinen guten Wein*» liefern, weshalb sie «*meistens an das Spalier an einer südlichen Mauerung im Garten gepflanzt*» würden. Vgl. StAGR B 335 (26.10.1803).

¹⁴ Die «*Edelweisse*» wurde als «*beste*» Sorte umschrieben. Die «*Burgauertraube*», welche «*angenehm ab der Hand zu essen*» sei, liefere «*nicht guten Wein*». Die «*Elbenen*» ferner, welche als «*schlechte Traubenart*» umschrieben wurden, die «*ganz kupferartig*» sei, würde eine «*ganz grünliche Haut*» besitzen und liefere ebenfalls «*einen schlechten Wein*».

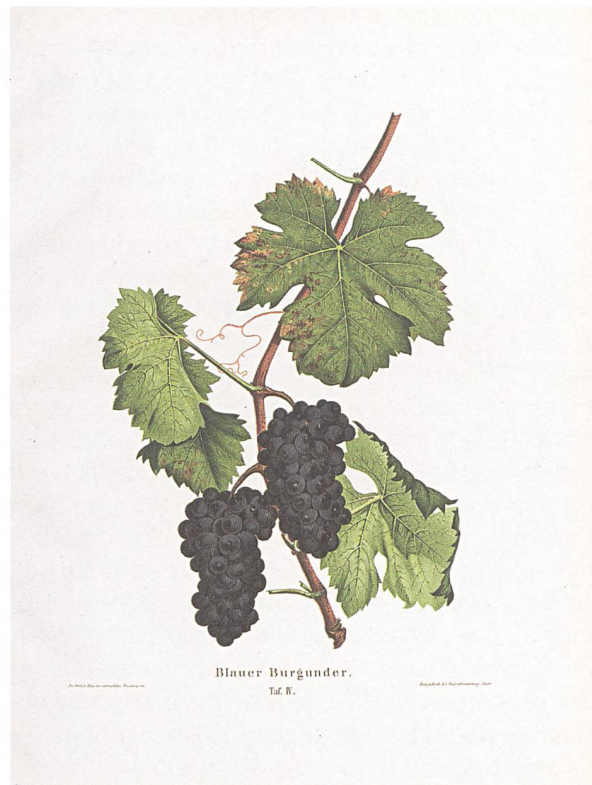


Abbildung 5: «*Blauer Burgunder*» und «*Weisser Elbling*». Auszug aus «*Goethe's Atlas der werthvollsten Traubensorten*». Quelle: GOETHE/GOETHE (1873), Tafeln IV; XVII.

dert im Bündner Rheintal «*mehrheitlich weisse Weintrauben zur Weinbereitung angepflanzt*» worden seien, zutreffen.¹⁵ Offen hingegen bleibt die Frage, ob wirklich der «*Elbling (weisser Veltliner) [...] am stärksten verbreitet*» war. Dass sich die Eruierung der Rebsorten mangels wissenschaftlicher Grundlagen schwierig gestaltete, zeigen auch die Aussagen in dem noch an späterer Stelle näher besprochenen «*Urbarium*» des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835). Mit Bezug auf die 1790er Jahre erwähnte Johann Friedrich Heilmann (1751–?), der Verwalter des Weingartens «*Im Saliser*» in Jenins, «*eine eigene Sorte Reben, deren Trauben [...] von sehr guter Eigenschaft*» seien.¹⁶ Ferner habe es darin «*zimmlich viel edelweiße Reben*», welche er zusammen mit den «*unerträglichen Sorten [...] aus[zu] hauen*» trachte. Die Stelle ist ein vortreffliches Beispiel für ein wachsendes Interesse an klaren Nomenklaturen, denn sie verdeutlicht gleichzeitig ein unüberschaubares Nebeneinander verschiedener Sorten, deren Qualität und Merkmale teilweise bekannter waren als ihre genaue Klassifizierung.

Vieles deutet darauf hin, dass zu diesem Zeitpunkt effektiv die Blauburgundertraube die mit Abstand dominanteste Sorte in Nordbünden darstellte. Papon, der sich nach Marin (1780) im Jahr 1850 als nächster Autor mit einer eigentlichen Weinbaugeschichte befasste, mutmasste, dass im Verlaufe der Frankenzeit «*Reben aus dem Frankenlande hieher verpflanzt worden sein*» könnten und so die bislang gepflegten Sorten «*ganz oder teilweise verdrängt*» hätten.¹⁷ In diesem Zusammenhang spielte er wohl auch auf eine Umorientierung an, die durch den Wechsel des Bistums Chur vom Erzbistum Mailand hin zu demjenigen von Mainz im Jahr 843 n. Chr. erfolgt war. Zu einer vollumfänglichen Verdrängung «*in dem Maße, daß es durchaus unmöglich ist auch nur ein Exemplar*» dieser ehemaligen Sorte «*im ganzen Gebiete unseres jetzigen Weinbaues zu finden*», sei es dann durch den ominösen Import durch Herzog Rohan im 17. Jahrhundert gekommen. Der von einer einst eingewanderten Hugenottenfamilie abstammende Papon beschrieb den Blauburgunder als «*dunkelblaue Traube*» mit «*kleine[n], dicht aneinander liegende[n] Beeren von einer würzigen Süßigkeit, wie sie keine andere Traubensorte der*

Schweiz mehr bietet». In günstigen Jahrgängen liefere ein Rebstock 12–20, in sehr guten Jahren gar bis zu 30 «*größere Trauben*». Dem Pinot Noir stellte der Autor eine weisse Traube gegenüber, «*deren Beeren etwas größer und mit einer äußerst dünnen grau bereiften Haut überzogen*» seien. Obwohl sie durchaus «*safteich*» und wohl-schmeckend sein könne, sei sie gerade in feuchten Jahren zu «*empfindlich*» und verfaule oft. Wenn Papon im Anschluss angab, dass er den Namen der Traube, «*die an Zuckergehalt der Burgunderrede doch ziemlich nach[stehe]*», nicht habe «*ermitteln*» können,¹⁸ deutet dies auf den unveränderten Forschungsstand auf ampelografischem Gebiet hin. Mit diesen Angaben beendete Papon jedenfalls seine Beschreibungen zur Sortenvielfalt der *vitis vinifera*, wobei er lediglich noch angab, dass man dem Wein teilweise noch «*rothe und weiße Muskateller*» (sogenannte «*Tafeltrauben*») oder teilweise auch «*Veltliner-Trauben*» (d. h. wohl wiederum «*Grünen Veltliner*») beimische, was aber «*nicht zu seinem Vortheil*» geschehe.

Forstinspektor Coaz seinerseits wusste 1918/19 von sechs Sorten zu berichten, die im nördlichen Teil Graubündens verbreitet seien. Als weisse Trauben erwähnte er nebst dem Completer («*weiße Malanserrebe*») den «*weißen Riesling*», welcher «*nach Ansicht der Ampelographen am Rhein entstanden*» sei. Es handle sich um eine Traube, die «*spät*» (in Graubünden oft gar nicht) reife und dadurch «*säurereich*» bleibe. Die Traube komme nur sehr vereinzelt vor, wobei er in Chur von einer möglichen Existenz noch nie etwas vernommen habe. Weiter erwähnte Coaz, der sich für seine Angaben bekanntlich bei dem in Wädenswil lehrenden Weinbautechniker Heinrich Schellenberg (1868–1967) informiert hatte¹⁹, nebst dem «*Blauen Burgunder*» (oder eben «*blauen Clävner (Clevner)*» bzw. «*Pineau oder Pinot noir*») den sogenannten «*blauen Portugieser*», welcher insbesondere in Jenins «*stark*» verbreitet sei und der gegen «*Wurzelschimmel*» resistent zu sein scheine. Schliesslich erwähnte auch Coaz die beiden Muskatellertrauben, welche gemäss Aussage des am Plantahof wirkenden «*Landwirtschaftslehrers*» Ulrich Kiebler (1864–1929) für den «*fein gewürzten Geschmack*» bekannt seien, «*von dem sie den Namen haben*». Während diese Sorten hier nur an Spalieren wüchsen (daher Tafeltrauben), würden sie in «*besserem Klima*» wie etwa

¹⁵ NAEF (1982 [1975]), S. 200.

¹⁶ StAGR D V/3.108, S. 61. Vgl. zum Anwesen auch Teil IV: Kap. 4.2.

¹⁷ PAPON (1850), S. 10.

¹⁸ PAPON (1850), S. 12.

¹⁹ Vgl. dazu Teil I: Kap. 3, Anm. 10.

im Südtirol «*in den Weinbergen gezogen*». Ergänzt wurde die Aufzählung lediglich noch mit der «*Popparolla*», welche in Chur kultiviert wurde und der «*Muskatellergruppe*» angehört. Spätestens Coaz' Ausführungen verdeutlichen neuerdings, dass bis dahin de facto vergleichsweise wenige Sorten der *vitis vinifera* im nördlichen Teil Graubündens bzw. der Drei Bünde gezüchtet wurden. Wenn für die Einführung des Blauen Portugiesers, also der zweiten Rotweinsorte in Coaz' Schilderungen, erst ab den 1850er Jahren zu rechnen ist, erhärtet sich die Vermutung, wonach de facto nur die Blauburgunderrebe vorherrschend war. Der Blaue Portugieser scheint im Übrigen (gemäss aktuellstem Forschungsstand) nicht zwangsläufig im Jahr 1772 durch Johann von Fries (1719–1785) aus Portugal nach Bad Vöslau importiert worden zu sein. Sehr wahrscheinlich dürfte er hingegen aus dem niederösterreichisch-slowenischen Raum nach Graubünden gelangt sein. Dazu hatte auch Wassali (1857–58) explizit notiert:

«In neuester Zeit wurden mit Anpflanzung der Portugieserrebe Versuche gemacht, die etwas frühzeitiger ist als die Burgunder. Es ist jedoch noch kein so bestimmtes Resultat [...] gewonnen worden, um ein sicheres Urtheil [...] fällen zu können.»²⁰

Wenn als Kontrast das Jahr 1982 genommen wird, für das der oben erwähnte ehemalige Rebbaukommissär Jakob Naef die in Graubünden zugelassenen Weintraubensorten aufführt, erfährt man für Nordbünden von einer einzigen roten Sorte, die aber 91.58 % der kantonalen Anbaufläche ausmache (Blauburgunder), und von sechs weissen Sorten, von denen aber drei erst nach 1950 erstmalig angepflanzt wurden.²¹ Nebst dem ab 1925 erstmals «*im Rebberg der Landwirtschaftlichen Schule Plantahof in Malans*» angepflanzten «*Riesling x Sylvaner*» (6.77 %) und den bereits bekannten «*Completer*» (0.14 %) und «*Weisser Burgunder*» (0.15 %) erwähnte Naef als neueingeführte bzw. -bewilligte Traubensorten der zweiten Jahrhunderthälfte den «*Pinot gris*» (1.15 %, ab 1950 insbesondere in Malans), den «*Freisamer*» (0.09 %, ab 1968 ohne besondere Ortsangabe) und den «*Gewürztraminer*» (0.12 %, ab 1968 in Zizers). Damit wird erkennbar, dass dem *Blauen Portugieser*, der im Gegensatz zum *Blauburgun-*

der bereits bei Goethe und Goethe (1873) zu den «*besten Frühtrauben*» gezählt wurde,²² kein bleibender Erfolg beschieden war. Zu ergänzen ist zuletzt, dass Weber in seiner *Terminologie des Weinbaus* (1949) noch als «*vereinzelte (endemische) Sorte von geringer Bedeutung*» für Malans den sogenannten «*Limberger*» erwähnte, der letztlich aber mit dem *Blaufränkisch*, einer roten Sorte, identisch sei²³.

Eine Art *Schattendasein* ist in Bezug auf das historische Spektrum für die in Südbünden kultivierten Weinsorten feststellbar. Im Gegensatz zu den ehemaligen Untertanenlanden der Drei Bünde, über die weiter unten noch zu sprechen sein wird, ist für das Misox und das untere Puschlavertal keine nennenswerte Publikation für das 18. und 19. Jahrhundert auszumachen. Der Pfarrer Johann Rudolf Schinz (1745–1790) etwa behandelte zwar im fünften Heft seiner *Beytraege zur naehern Kenntniß des Schweizerlandes* (1787), das sich mit der italienischsprachigen Schweiz befasste, die «*Arten des Weinpflanzes*», äusserte sich jedoch nicht zu den Weinsorten, die in den «*Campi vignati*» kultiviert wurden.²⁴ Salvi (1988) hat behauptet, dass man im Misoxertal bis Mitte des 19. Jahrhunderts insbesondere die «*Bondola*», die «*Freisa*», die «*Montorfona*» sowie «*einige unbedeutende europäische Rebsorten*» gepflanzt habe.²⁵ Spätestens ab der Jahrhundertwende (Vouillamoz erwähnt als Anfang das Jahr 1906²⁶) habe dann (ganz in Anlehnung an das direkt angrenzende Tessin) der Siegeszug des roten «*Merlot*» eingesetzt, während Weissweintrauben kaum jemals eine Rolle gespielt hätten. Die überaus starken Parallelen mit dem italienischsprachigen Nachbarkanton, wie sie auch in Zusammenhang mit der Reblauskrise im 19./20. Jahrhundert bestanden,²⁷ dürfen für das Misox klar unterstrichen werden. Rebbaukommissär Naef ging 1982 sogar soweit zu sagen, dass der Misoxerwein «*seine ganze Charakteristik mit dem Tessiner Wein gemein*» habe.²⁸ Entsprechende Ähnlichkeiten sind bereits für die Zeit vor den grossen Krisen, d.h. also vor 1850, anzunehmen. Die oben erwähnte rote «*Bondola*» jedenfalls, welche vom «*Merlot*» verdrängt wurde, ist eine im Tes-

²⁰ WASSALI (1857–1858), S. 73.

²¹ NAEF (1982 [1975]), S. 200.

²² GOETHE/GOETHE (1873), Tafel I.

²³ WEBER (1949), S. 43.

²⁴ SCHINZ (1787), S. 641.

²⁵ SALVI (1988), S. 38.

²⁶ VOUILLAMOZ (2018), S. 39.

²⁷ Vgl. dazu die Ausführungen im *Rückblick – Ausblick*.

²⁸ NAEF (1982 [1975]), S. 203.

sin (bzw. im Misox) anzutreffende autochthone Traube, während die «Freisa» eine wahrscheinlich aus dem Piemont stammende rote Sorte darstellt. Die rote «Montorфона» ist gemäss *ProSpecieRara* identisch mit der italienischen Rebsorte «Rossara Trentina», welche um 1900 «die vorherrschende Rebsorte für die Weinproduktion im Mendrisiotto» darstellte.²⁹ Als Zwischenfazit bleibt festzuhalten, dass im Misox für den untersuchten Zeitraum klar die roten Weintraubensorten favorisiert wurden und dass sich dabei ab dem 20. Jahrhundert eine Homogenisierung durch Konzentration auf die Merlotrebe einstellte.

Schliesslich gilt es noch, das Augenmerk auf die ehemaligen Untertanenlande zu richten. Es wurde weiter oben erwähnt, dass sich die Kenntnisse zur Bestimmung der in Nordbünden kultivierten Traubensorten um 1780 noch kaum entwickelt hatten. Der anonym auftretende Johann Baptista von Tschärner (1751–1835), der einen solchen Schritt als erster versuchte, beklagte sich denn auch darüber, wie kärglich sich die Situation im Vergleich zu den Untertanenlanden darstelle. «Bekanntermassen» sei diese Fähigkeit, so der Churer, im Veltlin vorhanden, «ohne daß wir sie bisher von unsern Unterthanen erlernt haben».³⁰ Er sprach damit den drei Jahre zuvor in derselben Zeitschrift erschienenen Beitrag von Carl Ulysses von Salis-Marschlins (1760–1818) an, gemäss dem sich herausgestellt habe, dass der «Bauer» sowie der «Herr» daselbst «20 bis 30 Sorten Trauben» kennen würden. Mit einer solchen Voraussetzung «schafft sich jeder Weinherr das Gewaechs zu seinem Nutzen», so sein Fazit. Tatsächlich hatte Salis-Marschlins im Jahr 1781 und damit im jungen Alter von lediglich 20 Jahren einen Aufsatz publiziert, dem im Bündner Rheintal grössere Beachtung entgegengebracht wurde. Obwohl nun der junge Carl Ulysses im Gegensatz zu Tschärner (1784) eine andere Ausgangslage vorfand und in den Untertanenlanden nicht alle botanischen Ausprägungen der Weinrebe von Grund auf bestimmen musste, wird sein der Aufgabe entgegengebrachter Respekt merklich spürbar, wenn er angab, dass er sich «kaum mehr» zutraue, «als die Nahmen der im Veltlin ueblichen [...] Traubensorten» voneinander zu unterscheiden.³¹ Daraufhin liess der Autor eine Liste folgen, an deren erster Stelle er «die vortreflichste und

beste Traube im Veltlin», die sogenannte «Chiavennasca», aufführte. Diese wiederum wurde in vier «eigene Sorten» unterteilt, nämlich die «rothe nicht eingeschnittene», die «mittelmaessig eingeschnittene rothe», die «eingeschnittene rothe» sowie schliesslich die «weise Chiavennasca». Es folgten die «Rossola», die «Brugnola» bzw. «Burvia», die «Pignola»³², die «Bersamia», die «Bressana» bzw. «Burbula», die «Montozua» bzw. «Paganone» oder «Schiava», dann die «Negrera», die «Potagera», die «Merlina», der «Pignacco», die «Martesana», die «Margna», die «Rampinella», die «Peverella», die «Figoria» und die «Uva Corva». Zuletzt wurden die mittlerweile als Tafeltrauben bekannten «Moscatella bianca» und der «Moscatellon d'Espagne» erwähnt. Wie sich später zeigen sollte, wurde diese Liste in genau derselben Reihenfolge von dem bereits an anderer Stelle zitierten Heinrich Ludwig Lehmann (1754–1828) in dessen Werk *Die Landschaft Veltlin* (1797) ohne Quellenangabe kopiert.³³ Andererseits könnte sich womöglich bereits Salis-Marschlins bei seinen Ausführungen, insbesondere bei der Angabe der *Chiavennasca*, an Gian Pietro Ligari (1686–1752) und seine *Ragionamenti d'agricoltura* (1727) angelehnt haben.³⁴ Die Kongruenzen gehen hier aber noch weiter: Auch die «viti Bersane», die auch als «Balsamine» bekannt war, die «viti d'uva Rossola», die «viti Prugnole» und ebenso die «viti chiamate [P]aganone o sia Bressiane» waren schon bei Ligari erwähnt worden. Der bekannte Maler aus der Nähe von Sondrio hätte, wie er 1727 angab, auch noch andere rote Sorten erwähnen können (so etwa die «Ranpine», die «Negrere», die «Bataziere et altre»), aber er verzichtete auf deren Beschreibung, weil sie «d'inferiore qualità», also von minderwertiger Qualität seien. Viel lieber, so Ligari in diesem 1752 von seinem Sohn Cesare (1716–1770) publizierten Text weiter, konzentrierte er sich auf drei weisse Sorten, weil sie wegen des daraus gewonnenen Liquors für Aperitifzwecke oder in der Medizin geschätzt würden. Hier wurde nur die «Moscatellona» sowie eine zweite Sorte erwähnt, die «parimente Moscatella» sei.³⁵ Die drittbeschriebene Weissweintraube blieb demgegenüber ohne konkrete

²⁹ BURGER (2016), S. 6.

³⁰ [TSCHÄRNER] (1784), S. 251–252.

³¹ SALIS-MARSHLINS (1781), S. 171.

³² Diese drei Sorten wurden in den *Verhandlungen der Gesellschaft landwirthschaftlicher Freunde in Buendten* erwähnt. Vgl. ANONYMUS (1781b), S. 29.

³³ LEHMANN (1797), S. 177–180.

³⁴ LIGARI (1988 [1727]), S. 63. Vgl. hierzu auch die Ausführungen von MELI BASSI (1988), S. 16.

³⁵ LIGARI (1988 [1727]), S. 65–66.

Bezeichnung, war aber offenbar insbesondere für ihre Quantität sowie für ihre Anfälligkeit bei Regen und Nebel bekannt. Ein Pionier im engeren Sinne war Salis-Marschlins unter Berücksichtigung dieser Ausführungen also nicht; dennoch war seine 1781 publizierte Auflistung in gewisser Weise ein geordneter Überblick über die im Veltlin bekannten Sorten der *vitis vinifera*. Auch Zoia diskutiert in seinem Werk *Vita e vino in Valtellina e Valchiavenna* (2004) den Ursprung einiger der oben erwähnten Sorten. Als ersterwähnte *sorta* eruiert er den «*Pignolo*» (*Pignola Valtellinese*), dessen Ursprünge (er darf nicht mit dem *Pignolo* aus dem Friaul verwechselt werden) in der Lombardei weit zurückreichen würden («*fin da epoche molto remote*») und der bereits Anfang 13. Jahrhundert in der Valchiavenna nachweisbar sei,³⁶ wofür der Autor allerdings keine Belege bringt. Er verweist aber auf die Tatsache, dass es sich um eine frühreife Traube handle, und untermauert damit die Hypothese, wonach die Varietät bzw. die Garantie für unterschiedliche Reifezeiten und -ernten massgebend gewesen sei für eine Vielfalt an Traubensorten. Deshalb erwägt er auch früh die Präsenz der «*Brugnole*» oder etwas weniger wahrscheinlich der «*Schiave o Bresciane*». Die Ersterwähnung der Nebbiolotraube bzw. der Weinrebe «*sermone appellatis Chiuvinasche*» (also der Traube, welche im Volksmund *Chiavennasca* genannt wurde) stellt er für das Jahr 1595 in Tirano im Weingut «*alle Traverse*» fest. Für diese Sorte, den sogenannten «*Nebbiolo valtellinese*», formuliert Zoia schliesslich bereits für die Zeit ihres ersten Nachweises die Hypothese, wonach ihre «*caratteristiche*» trotz der anderweitigen 20 Rebsorten («*presenza di 20 esemplari di «altri viti»*»), die er als bedeutungslos («*del tutto marginale*») einstuft, bereits im 16. Jahrhundert prädominant gewesen seien («*già all'epoca fuori discussione*»). Indem er auf die alternative Bezeichnung der Traube verweist, die bei den einheimischen Bauern eher als «*Ciüinasca*» oder «*Ciüvinasca*» bekannt sei, stützt Zoia die Ansicht, dass der Name sich womöglich aus dem Präfix «*Ciü-*» für «*mehr*» und «*Vinasca*» zusammensetze und somit sinngemäss für «*più adatta a produrre vino*» – also für «*angebrachter für die Weinproduktion*» – stehen könnte.³⁷ Jedenfalls scheint es, als wolle der Historiker aus Tirano die These Lehmanns (1797), wonach das Wort «*der Benennung nach zu schließen, von*

Cleven dahin verpflanzt worden» sei,³⁸ endgültig begraben. An solchen Stellen, die sich mit etymologischen und damit verbunden sehr oft auch mit derivationsbezogenen Fragen befassen, scheint sowohl in diesem Beispiel als auch in zahlreichen anderen Publikationen älteren und jüngeren Datums stets ein Stück *Heimatdiskurs* durchzuschimmern. In entsprechenden Gesprächen sind die Traubensorten also immer auch Fahnenträgerinnen ihrer eventuellen Herkunft und insofern auch des dazugehörenden Volkes. Mit anderen Worten scheint die Akzeptanz einer Provenienzthese immer auch von Fragen der Konkurrenz bzw. von der Art der Beziehungen in der Vergangenheit abhängig zu sein. Eine sich abzeichnende Einigung auf die Bezeichnung *Burgundertraube* statt *Clävner* kann, obwohl dies keineswegs allen Befürwortern unterstellt werden darf, unter solchen Vorzeichen als Sieg der einen Region gegenüber der anderen gedeutet werden.

Von den bei Salis-Marschlins aufgeführten Trauben stellt Zoia (um auf seine Ursprungsdiskussion zurückzukommen) mit Verweis auf die Quellenanalyse fest, dass Anfang 16. Jahrhundert in Tirano die *Chiavennasca*, die *Pignola* und die *Berzamina*, allenfalls noch die *Brugnola*, nachverfolgt werden könnten, wobei letztgenannte zwei Sorten insbesondere fürs Färben des Weines («*per dar colore al vino*») verwendet worden seien.³⁹ Prädominant seien insgesamt gesehen die *Chiavennasca*, die *Rossola*, die *Pignola* und die *Berzamina* gewesen, wobei wenig später auch der *Paganone* belegbar sei. Schliesslich hinterfragt der Autor noch die verbreitete These, wonach die weissen Traubensorten zur erwähnten Zeit (17./18. Jahrhundert) eine marginale Rolle gespielt hätten und verweist als Beispiel für ein Gegenargument auf die Salis-Soglio in Chiavenna, die Ende 18. Jahrhundert in der Umgebung von Chiavenna mehr als 25 % der Weinproduktion mit weissen Trauben abgedeckt hätten.⁴⁰ Dennoch wird für alle drei Weinbauregionen (für die untere Valposchiavo wird in Anbetracht des Talausgangs bzw. der Nähe zu Tirano von ähnlichen Bedingungen wie im Veltlin ausgegangen) eine allmähliche Konzentration auf rote Weinsorten erkennbar, wobei jede Region früher oder später einen ganz klaren Spitzenreiter vorwies. Während dies im Bündner Rheintal spä-

³⁶ ZOIA (2004), S. 169–170.

³⁷ ZOIA (2004), S. 171.

³⁸ LEHMANN (1797), S. 177.

³⁹ ZOIA (2004), S. 171.

⁴⁰ ZOIA (2004), S. 173. Ein Beleg für diese Behauptung wird nicht geliefert.

testens ab dem 17./18. Jahrhundert der *Pinot Noir* war, wurden die bis um 1900 im Misoxertal dominanten *Bondola*- und allenfalls die *Freisia*-Trauben von dem aus der Gegend von Bordeaux stammenden

den *Merlot* abgelöst, und im Veltlin bzw. in der Valchiavenna kam es ab Anfang 16. Jahrhundert, wie soeben diskutiert, zu einem offensichtlichen Siegeszug des *Nebbiolo*.

2. Weinberge, Reblagen und Torkel

In seiner sprachwissenschaftlichen Untersuchung mit dem Titel *Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal* (1949) schreibt Weber in der Einleitung zum Kapitel *Weinberg* kurz und knapp: «Die Rebe ist so als kultivierte Rebe – man vergißt es gern – etwas Künstliches. Aber künstlicher noch ist der Rebberg.»¹ Damit verdeutlicht er gleich mehrere Aspekte, die in Zusammenhang mit dem «Wingert»² oder dem «vigneto»³ von Relevanz sind. Erstens kommt darin die menschliche Einflussnahme auf die *vitis vinifera* zum Ausdruck, die ohne die bewusste Auswahl geeigneter Böden und Rebsorten ebenso wenig denkbar wäre wie ohne die verschiedensten Weinbauarbeiten bis hin zur Konstruktion von Rebhäuschen («Wingertthüttli» bzw. «-hüsli») zur Lagerung der unterschiedlichen zur Kultivierung benötigten Utensilien. Allein schon dem Begriff *Weinbau* ist diese Komponente der Bewirtschaftung inhärent. Zweitens wird damit auch der Einfluss auf die Formung einer eigentlichen Kulturlandschaft (z.B. Terrassierungen) kenntlich gemacht. Drittens ist beim Lesen von Webers Zitat an den ökonomischen Aspekt zu denken, der vom Suffix *-gut* im Wort *Weingut* besonders deutlich widerspiegelt wird. Viertens (und mit diesem letztgenannten Aspekt direkt verbunden) ist an eine sozialstratigrafische Komponente zu denken, die beispielsweise deutlich macht, ob jemand Besitzer oder eben nur Pächter:in oder gar Tagelöhner:in auf solchen Gütern war. Gerade auch die oftmals anzutreffende Umfriedung von Weingütern («Ifang») durch Mauern («Wingertmura») mit bestimmtem Eingang («Luka», «Törli» oder «Türli»), der durchaus auch sehr repräsentativ ausfallen konnte, lässt, abgesehen von der wichtigen Schutzfunktion, ein gewisses machtpolitisches Gewicht der Bauherr:innen, wie die Weinbergbesitzer bis ins 19. Jahrhundert auch genannt wurden,⁴ wiedererkennen. Bezeich-

nend ist in diesem Zusammenhang auch, dass sich Rebberg- und gehobene Wohnlagen oftmals überschneiden (sie tun es nicht selten immer noch) und dadurch häufig auch in einer gewissen Wechselwirkung existier(t)en.⁵

2.1 Klima und Terroir als Lagebedingungen

Trotz des letzterwähnten sozialgeschichtlichen Aspekts der Weingutslagen sind selbstverständlich in erster Linie die Faktoren Sonnenlage und insbesondere auch Beschaffenheit des Untergrunds oder *Terroir*, wie es in der weinbaubezogenen Fachsprache genauer heisst, von Relevanz. Topografisch betrachtet sind und waren bei der Wahl der Reblagen die damit verbundene Wasserversorgung und Temperatur entscheidend, wobei im Hinblick auf den letztgenannten Faktor Höhe, Sonnenscheindauer und Windverhältnisse besonders ausschlaggebend sind. Fragen zur idealen Bodenzusammensetzung und Hanglage boten bereits in der Antike ein wichtiges Diskussionsfeld. Lucius Iunius Moderatus Columella (4–ca. 70 n. Chr.) beispielsweise, ein römischer Schriftsteller und gleichzeitig Proto-Agrarwissenschaftler, sprach in seinen *De re rustica libri duodecim* (ca. 60 n. Chr.) von einem «alte[n] Streit» («*vetus est dissensio*») über die richtige Wahl der Himmelsrichtung eines Rebbergs.⁶ Er zitierte etwa Vergil (70–21 v. Chr.), der eine Westlage strikte abgelehnt habe («*neve tibi ad solem vergant vineta cadentem*»), und gelangte zum Fazit, wonach «die Weinhänge in kühlen Gegenden nach Süden, in milden nach Osten» ausgerichtet sein sollten («*ut in locis frigidis meridiano vineta subiciantur, tepidis orienti advertantur*»), sofern sie dadurch nicht Süd- und Ostwinden ausgesetzt seien. Weinbau jedenfalls wurde, um zum vorliegenden Untersuchungsgebiet zurückzukehren, im Verlaufe der Neuzeit je nach Hanglage und Windverhältnissen bis in Höhen von 600–700 m ü.M. betrieben, wobei gerade auch Flurnamen Hinweise darauf geben, dass dieser Landwirtschaftszweig vereinzelt bis auf 900–1000 m ü.M. anzutreffen war. Durnwal-

¹ WEBER (1949), S. 29.

² In Kombination mit weiteren Gewächsen oder dem Ackerbau wurden die Weingärten in den italienischsprachigen Regionen auch als «*campo vignato*» bezeichnet. Vgl. für diese und die folgenden lokalen Bezeichnungen WEBER (1949), S. 33 ff.

³ SCHLEGEL (1973), S. 169.

⁴ Vgl. dazu etwa die mehrmaligen Erwähnungen in Johann Baptista von Tscharners (1751–1835) «*Vorschlag zu einer allgemeinen Weinbau-Verordnung*» in StAGR

D V/3.234.051, S. 307. Vgl. zur Quelle auch Teil V: Kap. 4, Anm. 83–84; zum Begriff auch JECKLIN (1993a), S. 142.

⁵ Vgl. dazu auch Teil IV: Kap. 1.

⁶ COLUMELLA (1983 [ca. 60. n. Chr.]), 12.5.

der (1940) nannte als entsprechende Beispiele für das Schanfigg Maladers («*Wingert*», 970 m ü. M., 1850), Untersax (ca. 810 m ü. M., 1870) und sogar Lünen (1020 m ü. M., 1850), wo ein Versuch aber infolge unzureichenden Schutzes vor «*Vögeln und Kindern*» kurzfristig aufgegeben worden sei.⁷ Ganz allgemein hat Durnwalder, der sich für eine Kartierung mitunter auch mit alten Zeitzeugen austauschte, deren Erinnerungen bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts zurückreichten, auf die Tatsache verwiesen, dass in höheren Lagen insbesondere die geschützten Spalierreben vorgekommen seien (etwa im Jahr 1936 in Waltensburg, 1010 m ü. M.). Für das Misox hielt der Landschaftszeichner Johann Jakob Meyer (1787–1858), Autor der *Bergstrassen durch den Canton Graubünden*, im Jahr 1826 fest, dass der Weinbau bis auf einer Höhe von 3026 Fuss (ca. 911 m ü. M.) anzutreffen sei.⁸ Papon (1850) diskutierte nicht die Hanglagen, sondern die meteorologischen Faktoren. «*Sonnenschein und Südwinde, also Licht und besonders Wärme*», so der Churer, seien die «*Bedingungen, von welchen allein das Gedeihen der Rebe abhängt*».⁹ Wenngleich er mit dieser Aussage den Einfluss der Bodenbeschaffenheit ausser Betracht liess, waren seine Erkenntnisse in der Tendenz durchaus stimmig. Entscheidend jedenfalls sei eine «*mittlere Temperatur*», die zwischen 7 und 20 °C liege. Für das Bündner Rheintal anerkannte er sodann den überaus wichtigen Einfluss des Föhns, des sogenannten «*stürmische[n] Sohn[s] der Sahara*» und «*gute[n] Genius unserer Vegetation*», welcher pro Monat etwa an 6–8 Tagen festzustellen sei. Welche Rolle die klimatischen Verhältnisse im Bündner Rheintal spielten, hat Durnwalder (1940) für seine Berichtzeit und durch die Angabe der Resultate aus zahlreichen Messstationen bereits klar zum Ausdruck gebracht.¹⁰ Ähnlich hat übrigens Bonardi (2006) mit Bezug auf die Zeit der Drei Bünde die *Storia del clima valtellinese dal 1512 al 1797* rekonstruiert.¹¹

⁷ Weitere Beispiele sind etwa Cazis am Heinzenberg (720 m ü. M.; bis zum Jahr 1865) oder Tomils im vorderen Domleschg (820 m ü. M.; bis zum Jahr 1907). Vgl. DURNWALDER (1940), S. 50.

⁸ MEYER (1984 [1826]), S. 143.

⁹ PAPON (1850), S. 6.

¹⁰ Vgl. DURNWALDER (1940), S. 17–43.

¹¹ Interessant ist dort beispielsweise die Berücksichtigung des jährlichen Weinlesebeginns («*vendemmie*») für die Jahre 1623 bis 1797. Vgl. BONARDI (2006), S. 28. Der durchschnittliche Wert (16. Oktober) wurde dabei in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts vergleichsweise häufiger überschritten. Ein Vergleich mit den dendro-

In der Tendenz decken sich diese Werte relativ genau mit jenen bei Burga, Holzhauser und Pfister (2008).¹²

Im Hinblick auf die Lage der Weingüter soll an dieser Stelle noch kurz die Diskussion über ihre geomorphologische Situation samt geologischer Unterlage aufgegriffen werden. Bereits Papon (1850) erachtete den Rätikon, diesen «*mächtigen Querdamm*», der das Tal «*plötzlich und scharf nach Norden*» abschliesse,¹³ als entscheidend für einen erfolgreichen Weinbau. Im Weiteren verwies er (hier zeigt sich, wie tief der naturwissenschaftliche Diskurs zu seiner Zeit bereits verankert war) auf die Bedeutung des «*Bodens*». Dieser werde an gewissen Stellen gebildet aus einem «*grauen bald körnigen bald blättrigen Schiefer, der sehr schnell zu einem leichten kalkhaltigen Thone verwittert*», während die Reben an anderen Orten (hier dachte er womöglich an die erstmals im *Churrätischen Reichsgutsurbar* von 842/843 n. Chr. belegbaren Weinberge von Felsberg¹⁴ oder ganz allgemein an die linksrheinischen Weinberge des Churer Rheintals) auf dem «*dolomitischen Kalk des Calanda*» gedeihen würden.¹⁵ Die Diskussion über den Untergrund der Weinberge, welche insbesondere auch beim Geografen Durnwalder (1940) detailliert geführt wurde,¹⁶ erfuhr zuletzt durch das Gemeinschaftsprojekt *Stein und Wein* (2018), bei dem der Fokus insbesondere auf das *Terroir* gerichtet war, eine ganz neue Untersuchungsdimension. Am geologischen Untergrund indes hat sich (dies etwa im Gegensatz zur Bewirtschaftungsart und der Einflussnahme auf den verwitterten Boden) bis heute nichts geändert. Kennzeichnend für das Bündner Rheintal sind nach wie vor die zahlreichen Schuttfächer, die sich insbesondere aus dem verwitter-

klimatischen Daten für das Veltlin (1535–1820), welche auf S. 22 besprochen werden, zeigt ein ähnliches Bild, wobei als längere Kaltperioden insbesondere der letzte Viertel des 16. Jahrhunderts, der Übergang vom 17. ins 18. Jahrhundert und in ebendiesem Jahrhundert der zweite Viertel sowie die Zeit zwischen 1790 und 1820 als Endpunkt der Datenangaben zu erkennen sind.

¹² BURGA et al. (2008).

¹³ PAPON (1850), S. 7.

¹⁴ Vgl. dazu BUB I, Anhang. Für das «*Beneficium Meroldi in villa Fagonio*» wurde ein Winzer («*Vineator*») und die Quantität in Weinladungen («*De vinea carratas. VI.*») angegeben. Noch für das Jahr 1368 («*zu Veltsperg [...] den wingarten*») und 1396 («*wingarten ze Veltsperg*») ist die Existenz dortiger Weinberge belegbar. Vgl. BUB VI, Nr. 3629; VIII-1, Nr. 4852.

¹⁵ PAPON (1850), S. 8–9.

¹⁶ Vgl. DURNWALDER (1940), S. 8–16.

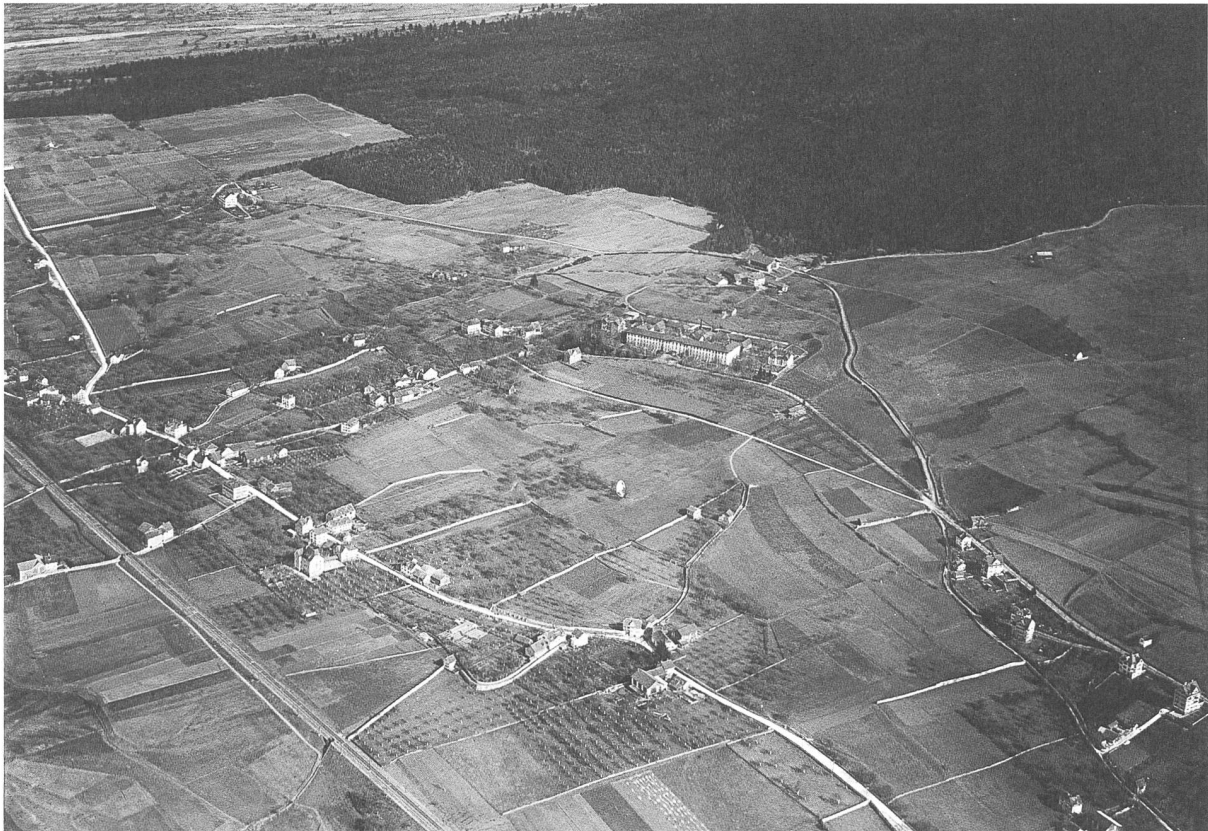


Abbildung 6: Windschutzmauern im nördlichen Chur aus 500 Metern Höhe betrachtet.
Luftbild von Walter Mittelholzer um 1925. Quelle: ETH-Bibliothek, LBS_MH01-004460.

ten Bündnerschiefer des Penninikums gebildet haben. Während der Churer Plessurschuttkegel lediglich 1° Neigung aufweist, bieten die Selvirüfe zwischen Malans und Jenins (13°) bzw. die Scheidrüfe zwischen Trimmis und Zizers (14°) mit ihren grossen Neigungsgraden¹⁷ dem Weinbau bedeutend schwierigere Arbeitsbedingungen. Es sind denn auch genau jene konkreten Lagen der Weinberge auf solchen Kegelformationen, welche je nachdem ein unterschiedliches Mikroklima hervorgerufen. Im Extremfall sind sie gar zu exponiert gegenüber kalten Winden, wodurch eine Schutzmauer oder ein «Windbrecher» durch natürliche Böschung von Vorteil sind. Explizit verweisen die Autoren von *Stein und Wein* im Weiteren auch auf den «je nach Einzugsgebiet» unterschiedlich aufgebauten «Hangschutt», der in der Folge auch eine Varianz in der Wasserdurchlässigkeit und der damit verbundenen Speicherung aufweise.¹⁸ Die Autoren unterstreichen insbesondere auch Unter-

schiede in der «petrographische[n] Zusammensetzung des Schuttes», dies sowohl zwischen den Schwemmfächern der Bündner Herrschaft und denjenigen der Fünf Dörfer als auch «innerhalb der grösseren Schuttfächer» selbst. Prädominant ist im Domleschg sowie auf der rechtsrheinischen Seite des Rheintales der Bündnerschiefer, aus dem durch die Umwandlung infolge Gebirgsbildung Kalk-, Ton- und Glimmerschiefer entstanden.¹⁹ Diejenigen Churer Weinberge, welche in unmittelbarer Nähe des bischöflichen Hofes liegen, befinden sich allesamt auf Hangschutt, der sich aus Kiesel- und Sandkalke sowie Tonschiefern zusammensetzt. Als Varietäten hervorgehoben werden gegen Norden die Trimmiser Weinberge der «tonreichen Valzeina-Serie (Bündnerschiefer)» (Spiegelberg und Costams) und die Zizerser Kiesel- und Sandkalke der «Klus-Serie» (Scheid-, Chessi- und Schlundrüfi, ebenfalls Bündnerschiefer). In der Bündner Herrschaft und ihren fünf Schuttfächern zwischen Malans und Maienfeld unterscheiden

¹⁷ Vgl. zu den anderen Schwemmkegelneigungen DURNWALDER (1940), S. 9.

¹⁸ VEREIN STEIN UND WEIN (2018a), S. 44.

¹⁹ Vgl. hier und im Folgenden VEREIN STEIN UND WEIN (2018a), S. 4.14 ff.

sich die Mengenanteile an Ton, Sand und Kalk teilweise beachtlich. Während der Weinbergboden in Malans ton- und sandreicher ist (Prättigauerflysch), nimmt insbesondere der Tongehalt gegen Jenins und spätestens bis Maienfeld «*deutlich*» ab. Gleichzeitig steigt in derselben Richtung der Kalkanteil (Kalkschichten des Falknis-Massivs). Zuletzt weisen die Autoren aus *Stein und Wein* für Fläsch auf Hangschutt hin, der «*fast ausschliesslich aus kalkigem Ursprungsmaterial des Fläscher Berges mit einem gewissen Anteil an Tonerde- und Silikatmineralien*» bestehe. Dies alles erklärt beispielsweise, weshalb der Pinot Noir als kalkliebende Traube gerade in der nördlichen Herrschaft sehr gut gedeiht, während der Completer als tonliebender Rebstock insbesondere in der südlichen Herrschaft anzutreffen war und immer noch ist. Solche Aussagen können in Zusammenhang mit dem historischen Weinbau, bei dem einerseits der effektive Wein nicht mehr als historische Quelle vorliegt und andererseits auch genaue Angaben zu jeweils kultivierten Sorten über weite Strecken fehlen, allerdings nur bedingt zu weiteren Einsichten führen. Wenn trotz dieser Einschränkung der Blick noch auf das Misox gerichtet wird, so erkennt man dessen bereits angesprochene Verbindung zum Tessiner Weinbaugbiet gerade auch wegen des gemeinsamen geologischen Untergrunds. Dieser ist grossmehrheitlich, ja beinahe durchgehend, von Gneis bestimmt, welcher sich aus Feldspat, Quarz und Glimmer zusammensetzt – sei dies nun in Weinbergen auf felsigem Untergrund und Bergsturzgebiet (Terrassierung) oder aber auf Schuttkegeln wie etwa in Roveredo.²⁰ Infolgedessen habe sich hier, so die Autoren von *Stein und Wein*, auch die autochthone Sorte «*Bondola*» verbreitet, die sich auf den «*sauren Böden kristalliner Gesteine*» wohlfühle. Der Siegeszug des «*Merlots*» hingegen, welcher seinem jeweiligen Untergrund eine «*grosse Toleranz*» entgegenbringe,²¹ ist eher in Zusammenhang mit der Reblauskrise denn als Optimierungsmassnahme im Hinblick auf den gneisigen Untergrund zu sehen.²²

Am Beispiel der im Misox teilweise vorkommenden Terrassierungen lässt sich der grosse Unterschied zum Bündner Rheintal besonders gut erkennen. So waren und sind auch die Weingüter in den ehemaligen Untertandenlanden insbeson-

dere von ihrem hohen Grad an «*terrazzamenti viticoli*» geprägt. Scaramellini (2014) verweist für das Veltlin, das sich zunächst von Westen nach Osten (von 200 m ü. M. am oberen Comersee bis zu den 298 m ü. M. in Sondrio), danach von Südwesten nach Nordosten (bis zu den 450 m ü. M. in Tirano und den 882 m ü. M. in Sondalo) und schliesslich von Süden nach Norden (bis auf 1217 m ü. M. in Bormio) erstreckt, insbesondere für den Talabschnitt bis Tirano auf die Rätischen Alpen als steil abfallende Nordgrenze, die durchs Jahr hindurch vorteilhafte Sonnenscheinbedingungen («*ottima insolazione*») gewähre und das Tal gegen Nordwinde abschirme.²³ In diesem Mikroklima, in dem gemässigte Winter und trocken-heisse Sommer dominieren, seien die Weinbaubedingungen (ganz im Gegensatz zur gegenüberliegenden, schattigen Talseite) besonders günstig. Mit Ausnahme der grösseren Terrasse von Teglio, so Scaramellini weiter, sei das Gelände rau («*morfologia [...] molto aspra*») und von wenigen natürlichen Zwischenböden («*terrazzi strutturali*») geprägt. Er spricht im Hinblick auf das rauhe und steil abfallende Gelände von für den Weinbau klimatisch sehr vorteilhaften, im Hinblick auf die Geomorphologie aber ungünstigen Anbaubedingungen («*ambiente climaticamente favorevole alla coltura ma morfologicamente ostile alla coltivazione*»). Prädominant sind wegen der hohen Bedeutung des Granits insbesondere sandhaltige Böden. Aufgrund der geringmächtigen Bodenschicht wurde im Laufe der Jahrhunderte immer wieder Humus aus dem Tal in die Rebberge geführt, die sich teilweise in Gefällen von bis zu 17° und mehr befanden. Bereits Johannes Guler von Wyneck (1562–1637) griff diesen Aspekt in seiner Landesbeschreibung *Raetia* (1616) auf:

«*Der weinwachs erhebt sich weit im land hinauf / schier am Wormser gebiet / unn zeücht sich zuo beiden seiten der Adden das gantze thal hernider biß an sein end: doch ist die rechte seit der Adden / als die Sonnreicher / gar viel vortraeffentlicher und weinreicher als die lincke. Man ziglet die weinraeben uber holz und oder stein / und findet man manches ort / das vor sich selbs schier nichts denn stein und felsen ist / und von menglichem vor der pflantzung aller dingen für unnütz und unreüthsam geachtet wurde. Man tregt aber erden zwüschen die stein / so viel daß die*

²⁰ VEREIN STEIN UND WEIN (2018c), S. 5.14 ff.

²¹ VEREIN STEIN UND WEIN (2018c), S. 5.7.

²² Vgl. dazu auch StAGR C X 4 b 1 Mappe 1922 (22.04.1922); ebenso *Rückblick – Ausblick: Anm.* 99.

²³ SCARAMELLINI (2014), Abschnitt 6 ff.

*weinraebe / so man dahin setzen wil / wol darin wurtzlen moegen: welche dannethin also artlich über die grossen stein und felsen gezogen werden / daß es guete luftige weingarten abgibt.»*²⁴

Bezeichnend an den Aussagen Gulers ist nebst dem erwähnten Aspekt des Erdtransports die Tatsache, dass der Weinbau beinahe bis in die Höhe von Bormio und explizit auch südlich der Adda betrieben wurde. Dennoch spielte, was der ehemalige Landeshauptmann des Veltlins (1587–1589) deutlich unterstrich, die nördliche Seite des Flusses auch zu seinen Zeiten mit Abstand die dominante Rolle in diesem Wirtschaftszweig. Typische Winde sind nach Zoia (2004) der «Tivano» als nächtlicher bzw. frühmorgendlicher Bergwind und die «Brega» als noch stärker spürbarer nachmittäglich-abendlicher See- bzw. Talwind.²⁵ Eine ungefähre Idee vom Aufbau eines typischen terrassenartigen Weinbergs im Veltlin bietet etwa Johann Rudolf von Salis-Marschlins' (1756–1835) Tagebucheintrag vom 15. Oktober 1784.²⁶ Der neu angelegte Weinberg mit dem Namen «Bulgeda» umfasste «20 Pertica» (1.376 ha)²⁷. Er hatte «12 Absätze, wo auf einem jeden Platz ein neuer Weinberg angelegt» und «mit einer neuen Mauer und Steege versehen» sei. Dabei handelte es sich, wie er herauszustreichen nicht versäumte, um «ungeheure Mauren[,] welche bis 18 Schuh» hoch seien (ca. 5.4 m).

Im Vergleich zum Veltlin wies die Valchiavenna allein durch die geringere Tallänge eine kleinere Rebfläche auf, wenngleich der Weinbau auch hier eine sehr bedeutsame Rolle spielte. Die im Hochmittelalter weit umfassendere Rebfläche in der Talsohle in der Umgebung des Hauptortes Chiavenna wurde gemäss Gadola (2013) spätestens in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts arg dezimiert.²⁸ Für das Hoch- und Spätmittelalter verweist der Autor insbesondere auch auf die Terrassierungen im Hang von Pianazzola oberhalb der Stadt sowie in Roncaglia di Chiavenna (Umgebung von Loreto, San Carlo und Campedello), sodann auf die Rebberge von Prata Camportaccio am rechten Hang der südöstlich von Chiavenna gelegenen Val Schiasone und ebenso auf diejenigen

in den nordöstlich der Stadt gelegenen Ortschaften Piuro oder Villa di Chiavenna (633 m ü. M.) auf der Grenze zum Bergell. Gerade die abseits der Talsohle gelegenen Weinberge in Form von Terrassierungen sind Belege für eine ähnlich wie im benachbarten Veltlin häufig anzutreffende Urbarmachung, welche insbesondere im Hochmittelalter häufig zur Anwendung kam. Während «*Roncaglia di Chiavenna*» hierfür überaus exemplarisch erscheint, verweist Gadola ebenso auf den Hang von Pianazzola, der von den «*canonici di S. Lorenzo di Chiavenna*» im Jahr 1169 gerodet worden sei, wobei effektiver Rebbau aber erst für das Jahr 1220 nachweisbar sei.²⁹ Als interessant erweist sich der Vergleich, den Ulrich Campell (1510–1582) in seiner *Raetiae Alpestris topographica descriptio* (1573) zwischen Chur und Chiavenna herstellte. Zwar übertreffe Chur ihr südliches Pendant in «*Ansehen, Glanz der Macht und Freiheit*» («*authoritate, et potentiae libertatisque claritate*»), dagegen überrage Chiavenna erstgenannte Stadt «*im Hinblick auf die Ertragsmenge [...] an Wein wie auch hinsichtlich der Ausgewogenheit der Lufttemperatur oder der Milde des Klimas [...] un stetig und ohne Zweifel*» («*vini [...] ubertate [...] et aeris temperie vel coeli mensuetudine [...] omnibus Clavenna Curiam haud dubie et sine controversia superat*»).³⁰ Dieser Beleg, wie auch der Vergleich der topografisch-klimatischen Bedingungen zwischen Norden und Süden lässt deutliche Unterschiede erkennen. Abgesehen von den jeweiligen Partikularitäten klimatischer Dimension sind gerade die Differenzen in der morphologischen und petrografischen Beschaffenheit besonders auffallend – eine Erkenntnis, welche für das Verständnis der folgenden Kapitel durchaus von Bedeutung ist.

2.2 Das Weingut in Verträgen und obrigkeitlichen Erhebungen

Der schon mehrfach zitierte Weber (1949) hat auch typische Begrifflichkeiten rechtlicher Art herausgeschält, welche sich für eine erste Annäherung auf diesem Gebiet eignen: «*Unter einen Naturstein, der Markstein sein mußte*», so der Autor aufgrund seiner Feldgespräche der 1940er Jahre,

²⁴ GULER VON WYNECK (1616), S. 164r.

²⁵ ZOIA (2004), S. 18.

²⁶ StAGR B 335 (15.10.1784). Vgl. dazu auch *Teil IV: Kap. 5, Anm. 422*.

²⁷ Die Veltliner «Pertica» entspricht ca. 688 m² und ist in 24 «Tavole» unterteilt.

²⁸ GADOLA (2013), S. 18.

²⁹ GADOLA (2013), S. 31.

³⁰ CAMPPELL (2021 [1573]), S. 722–723.

«legte man die Zeugen in den Boden».³¹ Solche «Ziegelstücke» seien verwendet worden, um «den Verlauf der Grenze» sichtbar werden zu lassen. Sie hätten im Falle eines Konflikts «bezeugen» müssen, dass ein «unbehauener Naturstein» tatsächlich auch eine «Marke» bzw. «Mark» darstelle. Sofern man unter einem solchen Stein keine «Zeugen» bzw. «Tzuga» hätte finden können, wäre er «eben» auch nicht als «Marke» anzuerkennen gewesen. Diese normative Konstellation nun, so Weber, habe sich «erst in jüngerer Zeit» verändert, indem «behauene viereckige Marksteine» eingesetzt worden seien, welche die Zeugen obsolet hätten werden lassen, denn «einen behauenen Stein anerkennt jeder als Markstein». Das Weingut bzw. der damit verbundene Anspruch des Besitzers basierte in der alten Tradition gewissermassen auf der Beglaubigung durch Drittpersonen, die ihre Zustimmung durch Nebensteine attestierten. Mit den «Zeugen» waren folglich diese Nebensteine und die damit verbundenen Personen zugleich gemeint. Wenn der Blick auf die Kodifizierung entsprechender Rechtsverhältnisse gerichtet wird, stellt sich die Situation auf den ersten Blick insofern als rekonstruierbarer dar, als in Zusammenhang mit den Besitzverhältnissen zu einem Weingut bei einem schriftlichen Vorgehen wesentlich mehr Daten zu vermuten sind. Dennoch ist die Situation aus historischer Sicht komplexer. Zwar konnte in einem Urbar der ganze Besitz eines weltlichen oder kirchlichen Herrschaftsträgers aufgeführt werden.³² Oftmals wurden darin (ein frühes Beispiel ist das *Churrätische Reichsgutsurbar* 842/43 n. Chr.) jedoch nur die Abgabemengen festgehalten, womit es nur sehr vage Informationen über Lage und Dimension der Güter liefert. Spätere, unter der Voraussetzung zunehmender Schriftlichkeit entstandene Kaufverträge, die sich auf einzelne Güter beziehen, enthalten konkretere Angaben, etwa Verweise auf angrenzende Besitzer. Doch waren die in den Verträgen allenfalls vorhandenen geometrischen Angaben in einer Zeit, die noch keine amtliche Vermessung kannte, sehr ungenau – wodurch die oben erwähnten Zeugen umso bedeutsamer waren. Die ersten Kataster als Produkte

neuer Vermessungstechniken entstanden im späten 17. bzw. im 18. Jahrhundert. Sie sind gewissermassen als Fortsetzung bzw. Modifikation der traditionellen Schätzungen («*estimi*») zu sehen, deren Ursprünge im vorliegenden Untersuchungsgebiet bis ins Mittelalter zurückreichen und insbesondere für Abgaben- und Zinsfragen von Bedeutung waren. Zoia (2004) verweist für das Untertanengebiet Veltlin auf die Kontinuität solcher «*estimi*» aus den vorbündnerischen Zeiten der Visconti und Sforza (bis 1512) als ehemalige Gewalthaber des Herzogtums Mailand.³³ Erste Beispiele von Katastern sind also bezeichnenderweise in den Untertanenlanden zu finden (in Zusammenhang mit den Weingütern der Salismarschlins wird mit Bezugnahme auf das Jahr 1741³⁴ noch auf ein entsprechendes Beispiel aus Castione eingegangen), während ähnliche Beispiele mit Ausnahme der «*Mappa catastale di Monticello*» (1793),³⁵ die noch weiter unten behandelt wird,³⁶ im Gebiet der Drei Bünde erst im 19. Jahrhundert nachweisbar sind. Offensichtlich hat der staatliche Modernisierungsschub, der durch die Aufklärung sowie durch die Französische Revolution ausgelöst wurde, hier später eingesetzt. Als Folge dieses Wandels entstand im modernen Staatswesen schliesslich das eidgenössische Grundbuch, welches auf einem Katasterplan beruhte und durch die Einführung des Schweizerischen Zivilgesetzbuches 1912 eine «*rechtliche Grundlage*» erhielt. Jegliche «*Handänderung von Grundstücken*» wurde mit diesem definitiven Schritt nur noch per «*Eintrag im Grundbuch*» ermöglicht. Für den Grossteil des vorliegenden Untersuchungszeitraums war dementsprechend der Vertrag die wichtigste Basis sowohl für den Erwerb und Verkauf eines Weinguts wie auch für daran geknüpfte Rechtsansprüche jeglicher Art. Allein schon daran wird erkennbar, dass diese Quellenkategorie in wirtschaftlicher Hinsicht gewissermassen als Prototyp eines jeglichen Weingutsbesitzes figurierte und dadurch über den gesamten Untersuchungszeitraum auch eine der am häufigsten vorkommenden Quellengattungen darstellte. Als Beispiel eines solchen Vertrags sei hier der «*KauffBrief*» angeführt, welcher am 7. November 1811 zwischen Rechtsanwalt Johann Baptista von Tschanner von Chur (1779–1857) als Verkäufer

³¹ WEBER (1949), S. 31. Vgl. zu einem frühen Beispiel einer Marksteinlegung («*march stein uff gricht [...] darin ein gros crütz mit sambt der jar zahl ghouet*») in Maienfelder Weinbergen, bei dem auch Pfäferser Klosterlehen tangiert wurden, StAPf I.11.a.9 (03.1575).

³² Vgl. zum Wandel vom klassischen «*Urbur*» zum modernen «*Grundbuch*» CRANACH/DUPRAZ (2015).

³³ ZOIA (2006a), S. 135.

³⁴ StAGR D VI BV 31.

³⁵ Vgl. die Kopie in StAGR D V/39 sowie SANTI (1993).

³⁶ Vgl. dazu Teil IV: Kap. 6.

und Johann Redolfi als Käufer eines Weinguts in Chur aufgesetzt wurde.³⁷ Diese Quelle aus dem *Familienarchiv von Tschärner-Türligarten*, von der nur die Version des Verkäufers *überliefert ist*, hätte in ihrem Duplikat für den Käufer zugleich auch die sogenannte Besitzurkunde dargestellt. Es kann vermutet werden, dass darin auch die Unterschriften des Empfängers für die nachträglich geregelten Zahlungsraten vorhanden waren.³⁸ Aus den zahlreichen Informationen sind im vorliegenden Zusammenhang die aus der Urkunde herauschälbaren Daten für eine Georeferenzierung von Interesse. Das Dokument legt nämlich einen klaren Raumbezug fest, in welchem die erste Lokalisierung über den Flurnamen erfolgte («im Kreuzfeld») und die zweite ortsbezogene Angabe typischerweise die vier Himmelsrichtungen vermittelt der verschiedenen Anstösser und der Art des jeweiligen Guts definierte. In diesem Fall lässt sich so in Erfahrung bringen, dass das verkaufte Weingut «gegen Mitternacht» bzw. gegen Norden an eine Strasse grenzte, die nicht namentlich erwähnt wurde. Weiter stiess es gegen Osten teils an andere Weinberge (Zunftmeister Abraham Damur) und teils an einen Acker, der ehemals ebenfalls einen Weinberg dargestellt hatte. Während das Grundstück gegen Süden durch einen Weingarten von Anna Schwarz begrenzt wurde, stiess es gegen Westen an den Weissen Torkel. Es handelte sich folglich just um jenes Gebäude, in dem zwei-hundert Jahre später eine professionelle Motorfahrzeuggarage in Betrieb genommen wurde, welche die Gebäudebezeichnung als Teil des Firmen-namens übernahm.³⁹ Indem im eben zitierten Vertrag angegeben wurde, dass die Grenzen und «*Marchen*» sowie die «*Rechten und Beschwerden*» des Verkäufers beibehalten würden, kann davon ausgegangen werden, dass der Verkäufer



Abbildung 7: Johann Melchior Bösch (1749–1823), Churer Oberzunftmeister und Feldmesser. Ölmalerei um 1789. Quelle: Rätisches Museum, I.50.

Tschärner frühere Kaufbriefe mit möglichen Zusatzbestimmungen an Redolfi weiterreichte, was in dieser Form auch überaus üblich war. Bezeichnend nun im Hinblick auf die Rekonstruktion des ehemaligen Weinbaugebiets ist, dass die vorgestellte Quellengattung genügen muss, um die Dimensionen ehemaliger Rebareale zu berechnen. Damit wird auch deutlich, dass durch ihre Analyse zwar ungefähre, nicht jedoch ganz präzise Aussagen erreicht werden können. Die später zunehmend wichtige und verbreitete Vermessung vermochte erstens bestehende Besitzverhältnisse klarer zu regeln und zweitens für die historische Rekonstruktion präzisere Aussagen zu liefern. Das vorliegende Beispiel bzw. die Situation in Chur im Allgemeinen war für die damalige Zeit im gesamten Churer Rheintal partikulär, denn mit Johann Melchior Bösch (1749–1823) besass die Stadt einen amtlich angestellten Vermesser, den anfragende Stadtbürger für die Kartierung ihrer Güter heranziehen konnten. Dieses Amt eines sogenannten «*obrigkeitlich beeidigten Feldmessers*», welches der aus Alt St. Johann im Toggenburg stammende Bösch seit 1770 bekleidete, ist seit

³⁷ StAGR A Sp III/8s 7.18.

³⁸ Auf der Verkäuferurkunde werden diese Modalitäten auf der Rückseite erwähnt.

³⁹ Nach Einstellung des Torkelbetriebs in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts diente das Gebäude vorerst als Fuhrhaltere, bevor die Trotte Anfang der 1960er Jahre zu einer Autogarage umfunktioniert wurde (wobei in der oberen Hälfte des sehr hohen Südteils in den 1970er Jahren Büros und eine Wohnung entstanden). Vgl. dazu SEIFERT (2023), S. 13. Eine Stellungnahme der Kommission für Unterschutz-Stellung vom 27. Juli 1963 schrieb in Zusammenhang mit den noch vorhandenen fünf Torkeln auf Stadtgebiet und rückblickend auf die letzten Jahre: «Durch den Umbau des Weisstorkels in Masans fiel auch der nördliche Eckpfeiler des ehemaligen Churer Weinbaugebietes dem Zeitgeist zum Opfer.» Vgl. SAC B II/2.0003.10088.

dem Beginn des 18. Jahrhunderts nachweisbar.⁴⁰ Für die historische Rekonstruktion ehemaliger Reblagen sind solche Kartierungen, obwohl aus technischen Gründen noch nicht vollkommen präzise, überaus hilfreich. Falls sie nun aber aus finanziellen Gründen oder mangels Feldmesser unmöglich waren, können die Lagen ehemaliger Weinberge sowie auch Aussagen über ihre ehemaligen Besitzer aus der Retrospektive beinahe nur über die besprochenen (Kauf-)Verträge rekonstruiert werden. Da solche Urkunden in der Menge zwar relativ zahlreich auftreten, aber keineswegs flächendeckend überliefert sind, sind Aussagen über ehemalige Reblagen selbstredend nur lückenhaft möglich. Interessant sind demgegenüber in den einzelnen Verträgen vorkommende Zusatzinformationen. Ein Beispiel ist die Angabe im obigen Referenzvertrag, wonach der im Osten angrenzende Acker noch kürzlich ein Weingut dargestellt habe. Der entsprechende Hinweis gibt beispielsweise Anlass zur Hypothese eines Bedeutungsrückgangs des Weinbaus zugunsten des Ackerbaus. Wenn der Quelle als Vergleichsdokument die 80 Jahre nach dem Verkauf gezeichnete Karte des *Projects für die Lürlibadstrasse* (1891)⁴¹ gegenübergestellt wird, kann die Lokalisierung des entsprechenden Weinguts ungefähr vorgenommen werden, wobei gerade (ehemalige) Strassen und Gebäude wichtige Referenzobjekte darstellen. Im konkreten Fall hatten die ehemaligen Besitzer – es war dies der Vater des oben erwähnten J. B. von Tschärner (1779–1857), d. h. sein Vater mit demselben Namen (1751–1835) – ehemalige Verkaufsdokumente zu demselben Gut abgeschrieben und in einem privaten *«Urbarium»* gesammelt.⁴² Das Original ist zwar nicht mehr vorhanden, glücklicherweise aber ebendiese Abschrift aus dem Jahr 1796. Daraus wird erkennbar, dass der *«Weingarten [mit] Baumgärten und Haus im Xfeldt beym Weißtorkel»* wiederum eine Generation früher, nämlich durch J. B. von Tschärner (1722–1806) im Jahr 1743 von den Erben der Jungfrau Anna Emilia Rosenroll (1693–1741) von Thusis erworben worden war.⁴³ Die Verkäuferin war die Tochter von Ammann Anton (1652–1703) und Catharina Barbara geb. von Bavier (1691–?),

seiner zweiten Ehefrau.⁴⁴ Im Kaufvertrag folgte wie gewohnt die Angabe der angrenzenden Parteien: Das kleine Anwesen stosse *«gegen Mittag»* (Süden) an Ratsherr Ulrich Buol (ohne weitere Funktionsangabe des Guts), gegen Westen an den Weissen Torkel, gegen Norden *«an die Strass»* und gegen Osten an die *«Weingärten»* des Podestà Abundi Schwarz und der Hortenisa Schwarz, Frau des Leutnants. Auch in diesem Fall fehlte die Angabe des Flächenmasses, jedoch folgte ein kurzer Abschnitt mit der Angabe eines weiteren Kaufs von *«1 Mahl Weingarten»* auf der gegenüberliegenden, zur Talsohle abfallenden Strassenseite (Deutsche Strasse bzw. Masanserstrasse). Es wurde im Weiteren angegeben, dass *«diese Weingärten»* im Jahr 1744 *«gemeßen»* worden seien. Daraus habe sich ergeben, dass *«die unteren»* Weingärten 1 ½ Mal und 2 ½ Klafter, die oberen Weingärten hingegen 1 Mal und 43 ½ Klafter umfassen würden. Da in Chur ein Mal Weinberg mit 250 Quadratklaftern gleichzusetzen war, entsprachen diese Güter einer Fläche von 375 Quadratklaftern (unten) bzw. 293 Quadratklaftern (oben) oder umgerechnet aufs Dezimalsystem 16.54 Aren bzw. 12.92 Aren.⁴⁵

Während die Überlieferungslage im Fall der Familie von Tschärner auffallend vielversprechend ist, weisen andere Gebiete zahlreiche Lücken auf oder lassen Hinweise auf ehemalige Weinguts(-besitzer:innen) gar gänzlich vermissen. Aber selbst das Tschärner'sche Beispiel hat gezeigt, dass die Rekonstruktion von ehemaligen Reblagen innerhalb eines definierten Raumes und über eine bestimmte Zeit hinweg äusserst schwierig und in der Regel sehr lückenhaft ausfällt. Bereits Durnwalder (1940) unternimmt einen entsprechenden Versuch zur Eruiierung ehemaliger Reblagen für das Bündner Rheintal. Indem der Churer für die Gemeinden der Vier Dörfer Johann Georg Amsteins d. J. (1819–1892) Skizzen heranzieht, die dieser während seiner Visiten als Reblauskommissär in den 1880er Jahren anfertigte,⁴⁶ wird dem Leser zwar ein interessanter Einblick in ebendiese Zeit vermittelt. Gleichzeitig aber kann bei den aufgeführten Gütern nicht automatisch auf eine länger zurückreichende Weinbautradition geschlossen werden. Hier wäre die Existenz von Katastern ein grosser Vorteil, denn dadurch wäre wenigstens das Aus-

⁴⁰ WENDLER (2008), S. 18. Vgl. zur Entstehung des Kataster- und Vermessungswesens in Chur auch COAZ/JECKLIN (1905).

⁴¹ SAC E 0844.002.

⁴² Vgl. zu einer umfassenderen Besprechung *Teil IV: Kap. 4.1.*

⁴³ StAGR A Sp III/8s B 17, S. 71–72.

⁴⁴ CLOETTA (1954), S. 368, 374.

⁴⁵ Vgl. zu den Umrechnungswerten PIETH (1945), S. 558 oder WENDLER (2008), S. 67.

⁴⁶ Vgl. die Originale in StAGR B 225.

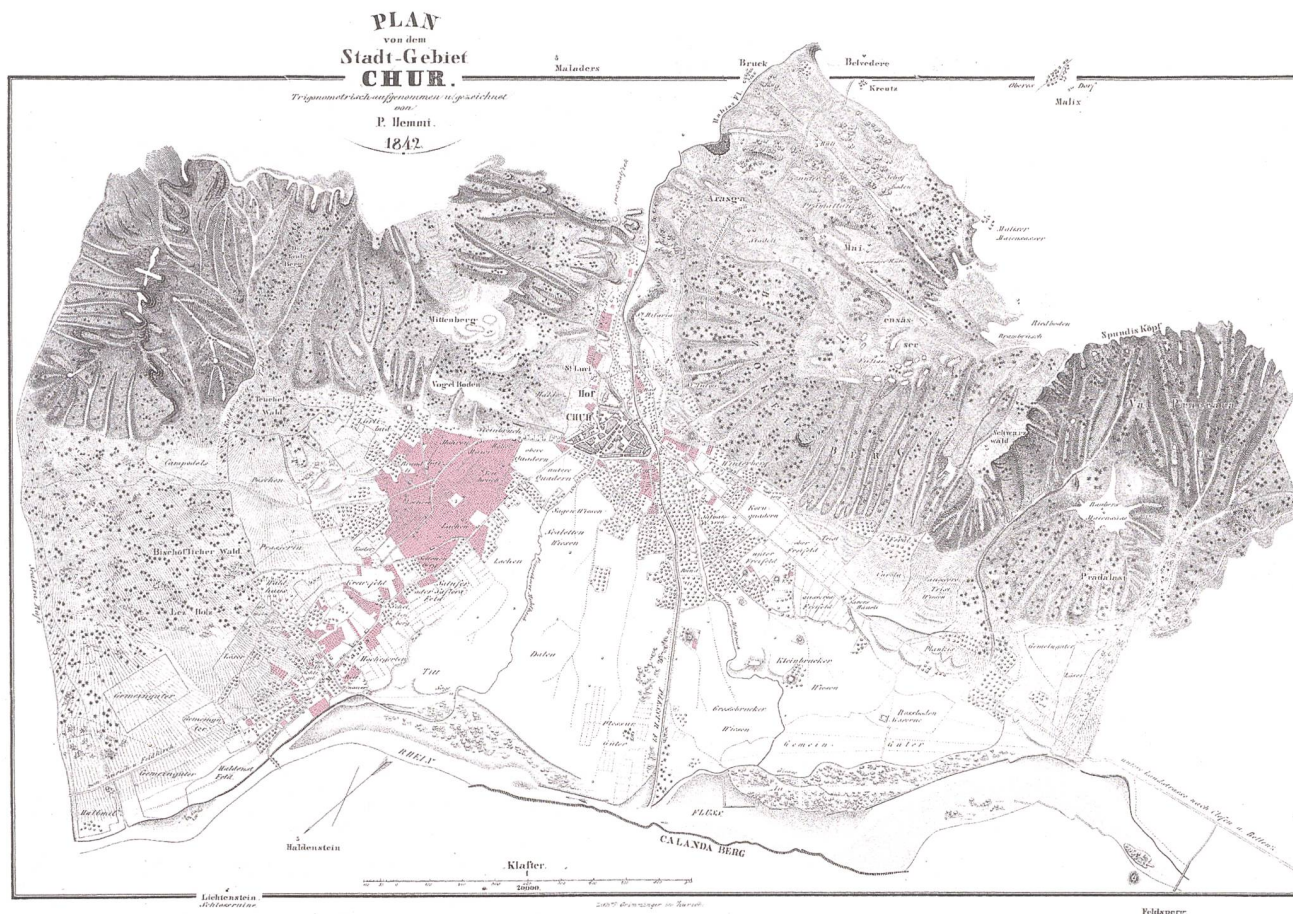


Abbildung 8: «Plan von dem Stadt-Gebiet Chur». Trigonometrische Zeichnung von Peter Hemmi, Chur 1842; Ergänzungen durch das Bündner Weinbaumuseum/Torculum. In weinroter Farbe hervorgehoben sind die bei Hemmi als gepunktete Flächen dargestellten Rebberge. Quelle: SAC E 0222.001.

mass des Reblagenanteils innerhalb eines Gebietes zu ein- und demselben Zeitpunkt berechenbar, wobei aber natürlich auch in diesem Fall der Wandel bzw. die Veränderung der weinbaubezogenen Flächen durch die fehlende Kontinuität der Aufnahmen unbekannt bliebe. Für das Bündner Rheintal ist bis Ende 18. Jahrhundert nur ein einziges einigermaßen passendes Beispiel einer umfassenden Kartierung vorhanden. Es handelt sich dabei um den *Grundriss des Plessur-Flusses*, welcher 1763 anlässlich der Korrektur des Churer Gewässers durch den Feldmesser Johann Simeon Willi angefertigt wurde.⁴⁷ In der überaus breiten Karte wurden sämtliche Grundstücke von «Anstöseren» des Plessurlaufes eingezeichnet und in der Legende mit Namen aufgeführt. Wenn nun wenigstens die ungefähren Dimensionen der jeweiligen Weinberge erkennbar werden, so sind die auszufüllenden Feldchen für die in *Schuh* vorgesehenen Grundstücksflächen dennoch leer geblieben. Ein

nächstes Beispiel für eine flächendeckende Kartierung ist der vom städtischen Feldmesser Peter Hemmi (1789–1852) im Jahr 1817 trigonometrisch erfasste *Grundriss von dem Plessur Fluss samt den angrenzenden Guetern*, welcher zwar genauer gezeichnet wurde, jedoch ebenfalls keine Grössen der Grundstücke angab und selbst deren Besitzangaben vermissen lässt.⁴⁸ Schliesslich gelangt man mit einem weiteren Plan desselben Feldmessers im Jahr 1842 erstmals in den Genuss eines übersichtlichen *Plans von dem Stadt-Gebiet Chur*⁴⁹ und erhält dadurch einen genaueren Überblick über die Reblagen auf der gesamten Stadtfläche, d.h. insbesondere auch vom mit Weingütern üppig besetzten nördlichen Stadtgebiet bis zum Fürstenwald. Hier wird erstmals bildlich erkennbar, welche Ausmasse der Rückgang der Weingüter in der Kantonshauptstadt im Verlaufe des 19. und 20. Jahrhunderts annahm, wobei

⁴⁷ SAC E 0673.001.

⁴⁸ SAC E 0252.

⁴⁹ SAC E 0222.001.

das oben erwähnte Beispiel des Tschärner'schen Weinbergs am Weisstorkel nur eines von vielen Beispielen darstellt. Dennoch kann der Hemmi-Plan von 1842 natürlich keineswegs als Kataster angesehen werden. In den ehemaligen Untertanenlanden besass diese Kartierungsform wie erwähnt eine weitaus längere Tradition. So ist das Beispiel der bereits erwähnten *«Mappa della Comunità di Castione»* (1741), welche sämtliche vorkommenden Güter samt Inhaber in aufzählender Form wiedergab, einerseits interessant für Aussagen über die Dimensionen des in Castione vorkommenden Weinbauareals, andererseits aber auch von besonderem Interesse in Zusammenhang mit den ökonomischen Aspekten eines Weinguts.⁵⁰ Der aus Mailand stammende und in der thesesianischen Ära wirkende anonyme Feldmesser⁵¹ war angehalten worden, dem Wirrwarr an Grenzen eine Ordnung und ein System zu geben (*«per dare un totale Sistema a que' disordini, a quali da gran tempo lo stesso Commune soggiace»*), sodass sämtliche Güter mit genauer Fläche ausgemessen wurden (*«che individuasse e Specificasse li fondi di tutti li Compadroni col loro rispettivo perticato»*). Das überaus sorgfältig zusammengesetzte Buch aus dem *Familienarchiv von Salis*, welches in einem ersten Teil aus einer langen Liste durchnummerierter Güter samt Besitzer und Grösse bestand und im Anschluss mit zahlreichen dazugehörigen Karten ausgestattet war, wäre aus quantitativer Perspektive eine interessante Quelle, um vielerlei Verhältnisse im Weinbau genauer zu beleuchten sowie ökonomische und landwirtschaftliche Fragen zu klären. Die Kenntnis der Anstösser kann analog zum besprochenen Erwerbsvertrag aus dem *Familienarchiv von Tschärner-Türligarten* folglich auch durch eine genaue Katasterbetrachtung erfolgen. So wird beispielsweise berichtet, dass ein *«Sig.r Governatore Antonio Sales»* am Rand des Hauptortes Castione (Karte Nr. 6 im Anhang) Gutsbesitzer der Parzelle Nr. 4105 war und dass es sich bei diesem Grundstück um eine *«Vigna»* handelte, welche mit einer Grösse von 16 Pertiche 1 Tavola 6 Piedi 0 Pollici angegeben wurde (ca. 110.36 Aren oder 1.1036 Hektaren). Diese Parzelle nun, welche gemäss Plan beinahe in allen Himmelsrichtungen von Erschliessungsstrassen umgeben war, grenzte innerhalb dieses *Rings* an die ebenfalls landwirt-

schaftlich genutzten Parzellen Nr. 4098–4104 (Nordosten, allesamt als *«Vigna»* bezeichnet), in Siedlungsrichtung an vier bebaute Parzellen (Südwesten), davon zwei (Nr. 4107 bzw. 105 sowie Nr. 4110 bzw. 108) von ebendemselben *«Podestà Antonio [von Salis-Soglio]»*, mit Parzelle Nr. 4106 schliesslich an ein weiteres Grundstück eines *«Sig.r Primolo»*, welches überbaut gewesen zu sein scheint (*«Casa e Sito»*). Feststellbar ist weiter, dass die vier kleineren Grundstücke Nr. 4099–4102 allesamt in Besitz desselben *«Sig.r Sales»* waren, dass sie offenbar aber wie das Grundstück Nr. 4105 von anderen Personen bewirtschaftet wurden (4099 und 4101: *«Tomaso Talamona»*; 4100: *«Consorti Negri»*; 4102: *«Sig.r Giovanni Morone»*; 4105: *«Consorti Taler, Boscaccio, Menalli, Togni, Talamona, e Gianone»*). Aus alledem wird erkennbar, dass dieser Kataster nicht nur die Besitzer des Weinguts, sondern vermutlich auch deren Bewirtschafter offenlegt. Damit gelangt man indirekt zu einer weiteren Vertragsart, welche nicht unberücksichtigt bleiben darf. Dabei handelt es sich nicht um klassische Erwerbsverträge, wie sie weiter oben am Beispiel der Familie von Tschärner dargelegt wurden, sondern um eigentliche Pachtverträge. Diese nun variierten je nach Ort beträchtlich. Während nämlich in den nördlichen Weinbaugebieten der Drei Bünde der klassische Pachtvertrag zusehends auch für kürzere Intervalle eingesetzt wurde, war mit den sogenannten *«Livelli»* in den ehemaligen Untertanenlanden bis ins 19. Jahrhundert hinein eine sehr typische Vertragsart verbreitet, welche Langzeitcharakter besass. Zoia (2004) geht auf dieses grundlegende Rechtsverhältnis (*«strumento fondamentale»*), welches auf das Wort *«libellus»*, d.h. Büchlein, zurückging und zwischen dem Eigner (*«concedente»*) und dem Pächter (*«lavoratore»*) abgeschlossen wurde, näher ein und weist auf erste Belege fürs Veltlin im Frühmittelalter hin.⁵² Mit der Zeit habe sich eine einheitliche Erbpachtsform herauskristallisiert, bei welcher ein Gutsherr einem Pächter und seinen Nachkommen bei vertraglicher Bestimmung genauer Abgaben (Naturalien oder Geldzinsen) ein Grundstück zu Lehen gegeben habe (*«un soggetto, proprietario diretto del bene, concedeva ad un altro individuo, ed ai suoi successori, di coltivare in via continuativa un fondo dietro corresponsione di un canone fisso, in natura o in denaro»*). Als Teil dieses Kanons habe sich eine Dauer von 29 Jahren mit automatischer

⁵⁰ StAGR D VI BV 31.

⁵¹ Vgl. zum thesesianischen Kataster in Mailand die Diskussion bei Zoia (2006a), S. 147.

⁵² Zoia (2004), S. 21 ff.

1076.	Domenico Brussegghino	Vigna	17.	3.
1077.	Erdi di Ambrogio Brussegghino	Vigna	12.	6.
1078.	Carlo Bompiani	Vigna	13.	6.
1079.	Sig. Dottore Camviano	Vigna	1.	20.
1080.	Giuseppe Bonade	Vigna	1.	15.
1081.	Giuseppe del Martino	Vigna	1.	16.
1082.	Giuseppe Morali	Vigna	2.	4.
1083.	Giuseppe Anna Moricelli	Vigna	1.	11.
1084.	Giuseppe Lano	Vigna	1.	2.
1085.	Consorti Nelli	Vigna	1.	6.
1086.	Domenico Botaccio	Vigna	1.	6.
1087.	Tommaso Talamona	Vigna	2.	15.
1088.	Giuseppe Menalli	Vigna	1.	16.
1089.	Sig. Gio. Morone	Vigna	1.	20.
1090.	Consorti Lippini	Vigna	1.	11.
1091.	Consorti Nelli	Vigna	1.	8.
1092.	Sig. Gio. Morone	Vigna	1.	17.
1093.	Gio. Pianone	Vigna	1.	11.
1094.	Sig. Gio. Morone	Vigna	1.	10.
1095.	Andrea Salero	Vigna	1.	10.
1096.	Sig. Gio. Morone	Vigna	2.	15.
1097.	Consorti Lippini	Vigna	1.	6.
1098.	Sanctus Bonchelli	Vigna	1.	3.
1099.	Ad. Sig. Grimaldo del Sig. Sales	Vigna	1.	10.
1100.	Consorti Nelli del Sig. Sales	Vigna	1.	14.
1101.	Tommaso Talamona del Sig. Sales	Vigna	1.	14.
1102.	Sig. Giovanni Morone del Sig. Sales	Vigna	2.	4.
1103.	Sig. Giovanni Morone	Vigna	1.	2.
1104.	Consorti Nelli del Sig. Gio. Morone	Vigna	1.	2.
1105.	Consorti Nelli, Botaccio, Menalli, Togni, Talamona, e Pianone del Sig. Governatore	Vigna	16.	1.
1106.	Antonio Sales	Vigna e Selo	6.	10.
1107.	Sig. Grimaldo	Orto	6.	6.
1108.	Sig. Lippini Antonio	Orto	13.	6.
1109.	Sig. Lippini Antonio	Orto	13.	6.
1110.	Sig. Lippini Antonio	Orto	13.	6.
1111.	Sig. Lippini Antonio	Orto	13.	6.
1112.	Sig. Lippini Antonio	Orto	13.	6.



Abbildung 9: Auszüge aus der «Mappa della Comunità di Castione» mit der Übersicht der verschiedenen Parzellnummern und -größen, um 1741. Quelle: StAGR D VI BV 31, S. 120; Anhang Nr. 6, Karte.

Weiterführung der Bestimmungen für beide Parteien etabliert. Scaramellini (1981) verweist auf die hauptsächliche Verbreitung bzw. Verfestigung der Livelli im 15. Jahrhundert.⁵³ Wichtig für Zoia ist der oftmals vergessene Faktor, wonach beide Parteien ihren Anteil vertraglich abgeben bzw. *auslagern* konnten, wobei der Besitzer in einem solchen Fall Vorkaufsrecht besessen habe und dadurch für eine Neuverpachtung eine für sich vorteilhaftere Rendite habe festlegen können. Da der Pächter durch Vertragsbestimmungen zur fortwährenden Verbesserung des Bodens verpflichtet gewesen sei, habe der Besitzer im Falle gleichbleibender Bedingungen gegenüber dem neuen Pächter stets noch mehr profitiert. Vom Ertrag habe der Inhaber jeweils die Hälfte erhalten (Halbpacht), wobei der Pächter im Falle eines Weinbergs bei der Weinlese immer auf die Befugnis durch den Inhaber habe warten müssen. Zudem habe er immer Weinmost und nicht fertigen Wein abgeben müssen, wobei auch für die Lagerung des ihm zustehenden Teils eine Abgabe erhoben worden sei. Es ist dies alles berücksichtigend nicht verwunderlich, wenn Zoia von einer fortschreitenden Verschlechterung (*«progressiva alterazione»*) eines offenbar festgefahrenen Systems spricht, welches für einen bleibenden Schaden (*«significato sinistro»*) und für Ausbeutung (*«sfruttamento»*) sorgte. Bereits der Stuttgarter Naturforscher Gottlieb Konrad Christian Storr (1749–1821) griff in seiner *Alpenreise vom Jahre 1781* die besondere Art des Vertrags auf, scheint hingegen nicht unbedingt die darin enthaltenen Bedingungen als Ursache der Verarmung betrachtet zu haben:

*«Der groeste Theil des Landvolks ist arm, obgleich die meiste Gueter in einem den Bauren sehr vortheilhaften Erdpachte ausgeliehen sind, indem der Paechter, ausser dem vierten Theile des Ertrags, nichts bezahlt, und ihm das Gut so lange er die Pachtbedingungen erfüllt, nicht entzogen werden kan.»*⁵⁴

An dieser Stelle soll noch nicht näher auf den historischen Diskurs über die Livelli eingetreten werden. Jedoch sind die offensichtlichen Unterschiede in der Angabe der Abgaben (hier $\frac{1}{4}$, bei Zoia $\frac{1}{2}$) offensichtlich. Jedenfalls zeigt auch der Vergleich mit den Ausführungen von Caroni (1965) und den darin zitierten Quellen, dass das Thema

zwar noch immer nicht genügend aufgearbeitet, im Hinblick auf die sozialwirtschaftlichen Erkenntnisse aber dennoch aussagekräftig ist. Als Beispiel eines solchen *«Livello»* jedenfalls soll an dieser Stelle ein Vertrag herangezogen werden, welcher auf den Beginn des 18. Jahrhunderts zurückgeht. Darin verkaufte ein Dr. Vincenzo Venosta, Mitglied einer alten Adels- und Ministerialienfamilie aus Mezzo im Veltlin⁵⁵, Bundslandammann Karl Gubert von Salis-Maienfeld (1660–1740) am 23. September 1709 in Tirano einen *«Livello»* für die Summe von 673 Lire 8 Soldi und einem gleichzeitigen jährlichen Abgabewert von $3\frac{1}{2}$ Bütten *«vino fuori di maggior corpo»*, wobei als Pächter ein *«Giacomo [...] della Vidua di Baruffini»* aus Tirano als Nachfolger eines *«Ottavio Tabarelli»*, wohnhaft in demselben Ort Tirano, angegeben wurde.⁵⁶ Als Zeugen traten im Vertrag ein Gaudenzio Misani und ein Rodolfo Antonio Badilatti auf. Bezeichnend ist, dass im Vertrag keine Angaben zur Dauer der Pacht und zur Lage des Weinguts gemacht wurden. Dagegen wurde erstens auf der Rückseite angegeben, dass die *«brente $3\frac{1}{2}$ di bon vino»* (ca. $3\frac{1}{2}$ hl) jeweils *«alli torchi»*, d.h. bei den Torkeln, zu bezahlen seien. Zweitens wird aufgrund eines späteren Zusatzes am Vertragsende ersichtlich, dass Karl Gubert von Salis-Maienfeld den Livello am 18.12.1718 für den Gegenwert von 700 Lire an Vincenz von Salis-Samedan (1677–1738) abtrat. Deutlich wird somit in erster Linie, inwiefern die Livelli-Verträge auch als eigentliche Wertpapiere gelesen werden können, welche jeweils eine bestimmte Dividende in Form von Naturalien (hier als Wein bzw. Weinmost) abwarfen, sodass mit ihnen durchgehend Tauschgeschäfte vorgenommen wurden. Deren Zusammenstellungen erbrachten bei vermögenden Familien wie den Salis weitläufige Portfolio-listen, welche bis zu mehrere hundert Livellverträgen umfassten, de facto aber nur die Kurzangabe über Pächterfamilie und Zinsbetrag beinhalteten.⁵⁷ Bezeichnend ist, dass in den untersuchten Archiven sehr oft *nur* solche Listen, nicht aber konkrete Livellverträge mit den Pächtern zu finden sind. Eines von unzähligen Beispielen ist die Zusammenstellung der Erblehenszinsen und Guthaben, welche Karl Aedigius von Salis-Zizers (1712–1769) am 1. Februar 1753 den Erben von Rudolf von Salis-Zizers (1687–1738) sowie der Gräfin Emilia von

⁵³ SCARAMELLINI (1981), S. 157.

⁵⁴ STORR (1781), S. 260.

⁵⁵ BUNDI (2015).

⁵⁶ StAGR A Sp III/12r A083.

⁵⁷ Vgl. dazu die mehrmals diskutierten Beispiele in *Teil IV: Kap. 5*.

Travers-Ortenstein (1793–?) für 44'000 Lire imperiali verkaufte. An erster Stelle der 20 aufgelisteten Grundstücke etwa wurde notiert:

«1. Nominalmente d'un fitto perpetuo Livellario di B[ren]te una, stara quatro vino, et quar-tari uno mistura che si fa, et si presta da Gioan Menegatti di Castione terziere di Mezzo della Valletelina.»⁵⁸

Selbstverständlich ist nun nicht davon auszugehen, dass die zahlreichen Livellverträge ausser den erwähnten Auflistungen kein rechtliches Dokument als Beweisstück gehabt hätten. Deren oftmalige Absenz in den Besitzerarchiven hat nicht zuletzt auch damit zu tun, dass südlich der Alpen ein alternatives Kodifizierungswesen existierte und die Dokumentation bzw. die Beweisinstanz in den Händen der Notare lag.⁵⁹ Das sich entwickelnde Katasterwesen war jedenfalls eine weitere Verschriftlichung rechtlicher Art, welche Besitzverhältnisse übergreifend zu kodifizieren versuchte. Nichtsdestoweniger konnte das eben zitierte Beispiel aus dem Jahr 1753, welches sich auf ein Gut in Castione bezog, das von den erwähnten Vertretern der Familie von Salis an einen gewissen Gioan Menegatti verpachtet wurde, in der bereits mehrmals zitierten «*Mappa della Comunità di Castione*» (1741) nicht aufgefunden werden. Sehr wahrscheinlich ist ein mittlerweile erfolgter Wechsel des Pächters dafür verantwortlich. Da die Salis in den weitläufigen Verzeichnissen des erwähnten Katasters oft nur indirekt erwähnt wurden,⁶⁰ kann dennoch nicht ausgeschlossen werden, dass der angesprochene Livellvertrag bzw. dessen Vorgänger im Kataster von Castione (1741) seine Erwähnung fand. Es ist bezeichnend, dass das Livell-System auch noch Anfang 19. Jahrhundert

(d. h. unmittelbar nach der Loslösung von den Drei Bünden⁶¹) existierte, wobei es zusehends, um es mit den Worten Bagiottis (1958) zu umschreiben, als «*distillazione della saggezza antica*»⁶² kategorisiert wurde.

Obwohl als rechtlicher Vertrag in den Untertanenlanden bzw. südlich der Alpen vorherrschend⁶³, wäre es nicht ganz korrekt zu behaupten, dass livellähnliche Verträge im Churer Rheintal gänzlich unbekannt gewesen wären. Auf der Rückseite einer Abschrift in Besitz des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835), welche undatiert ist, wohl aber in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts mit einem Regest versehen wurde, ist zu lesen:

«Herr unter Hauptman Otten Lechen betreffende Schriften worinn er A° 1649 4 ½ Mannschnitz Lochertweingarten sammt dem Ottischen Schloßguth, auf ewig einem gewissen Jan Bernard zu Lehen, livellweise übergiebt [...].»⁶⁴

Im Vertrag, welcher am 14. März 1738 in Jenins unterzeichnet wurde, tauchte als Eigner Landamann Andreas von Ott (1709–1771) «*von Schiers*» auf, wohingegen als Pächter «*Jan Bernardt von Jenins*» verewigt wurde. Auch wenn darin eindeutige Hinweise auf genaue Modalitäten fehlen, ist die Tatsache, dass Johann Baptista von Tschärner als vormaliger Podestà in Tirano (1775–1777) mit dem Begriff vertraut war und den Vertrag «*livellweise*» nannte, ein Indiz für die Ähnlichkeit der enthaltenen Punkte. In einer damit verbundenen Abschrift, bei der es sich um einen undatierten Schlichtungsvertrag handelte, hiess es, dass Hauptmann Ott den Erben des verstorbenen Geschworenen Jan Bernhard «*das lechen laut darin enthaltenden bedingnußen*» so lange «*zu laßen*» habe, «*biß und so lang die Mutter lebt, ohne ein und widerred, mit dem klaren Anhang daß so dan ihm daß völlige lechen solle verfallen seyn*».⁶⁵ Indem es sich hier allerdings um einen Vergleich handelte und weil die Frist des Vertrags letztlich doch zeitlich ausserordentlich festgelegt worden war, kann der Vergleich mit einem *klassischen* Livello, wie er zu derselben Zeit in den Untertanenlanden anzutreffen war, dennoch infrage gestellt

⁵⁸ StAGR D VI Z 27.02. Vgl. zum Zusammenhang Teil IV: Kap. 5, Anm. 252 ff.

⁵⁹ Eine Auswahl entsprechender Beispiele für das 13.–16. Jahrhundert ist beispielsweise in der Quellenedition «*L'Archivio di Stato di Sondrio ed altre fonti storiche della Provincia*» (1968) zu finden. Vgl. SCARLATA (1968), im Besonderen etwa die Beispiele aus der *Raccolta Romegialli* auf S. 20–51.

⁶⁰ Vgl. etwa die Parzelle 1586 in der Fraktion Meneghetta, eine «*vigna*» mit der Angabe «*Pietro Bergamasco del Sig.¹ Conte di Tirano*». Hier war wohl der noch minderjährige Graf Rudolf Salis-Zizers (1730–1799) gemeint. Als weiteres von vielen Beispielen kann auf die Parzelle 1961 in der Fraktion Case de Bettoli hingewiesen werden, einer «*Vigna, Selo, Bosco, Prato, Casa e Sito*» mit der Angabe «*Consorti Bettoli de SS.¹ Sales*». Vgl. dazu StAGR D VI BV 31.

⁶¹ Vgl. dazu SCARAMELLINI (1978), S. 56.

⁶² BAGIOTTI (1958), S. 225.

⁶³ Vgl. zu den Beispielen aus dem Misoxertal die Ausführungen in Teil IV: Kap. 6.

⁶⁴ StAGR D V/37 C 19.

⁶⁵ StAGR D V/37 C 19.

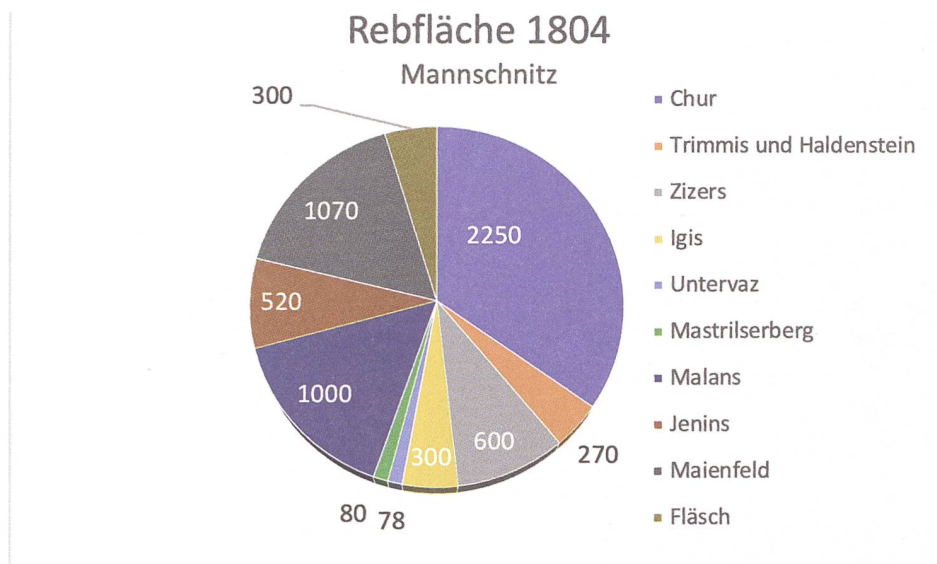


Diagramm 1: Rebflächen im Bündner Rheintal um 1804, gemäss Zahlenangaben bei ENDERLIN VON MONTZWICK (1808), S. 117. 1 Maienfelder Mannschnitz ist gemäss PIETH (1945), S. 558, mit 432m² gleichzusetzen.

werden. Im Oktober 1225 übertrug der Abt von Disentis einem unbekannten Pächter «*quandam vineam ad annos 29. pro 6 condiis musti anno quolibet persolvendis*».⁶⁶ Die Frist von 29 Jahren, während denen der Pächter jährlich 6 nicht näher definierte Mengen gewürzten Jungweins abzuliefern hatte, deutet klar auf einen livell-ähnlichen Vertrag hin, wobei aber leider keine Hinweise zur Verortung des Weinbergs vorliegen und somit auch ein verpachtetes Gut südlich der Alpen in Frage kommen könnte. Im Übrigen dürfte ein Vergleich des Livells mit den Pachtformen, welche im Kontext der klösterlichen Lehen näher betrachtet werden, zeigen, dass die beiden Vertragsarten sehr ähnliche Merkmale aufwiesen.⁶⁷ Es genügt an dieser Stelle die Feststellung, dass der auf den Weinberg bezogene Vertrag bzw. dessen Erwähnung in Drittquellen für die historische Rekonstruktion von Weinbaulagen überaus bedeutsam und als eigentliche Hauptquellenkategorie zu bezeichnen ist.

2.3 Historisch belegbare Rebflächen und Erntezahlen

Während die Lokalisierung ehemaliger Reblagen oftmals ein schwieriges Unterfangen darstellt, sind (sporadische) Aussagen über den quantitativen Umfang der Weinbauareale spätestens ab dem 19. Jahrhundert vergleichsweise einfacher zu gewinnen. Die bislang erste Publikation mit hochgerechneten Totalflächen- bzw. Gesamtertragsangaben zum Weinbau in Nordbünden («*diesseits der Berge*», jedoch ohne Informationen zu den südlich von Chur gelegenen Rebbergen wie etwa dem Domleschg) ist bei Stadtvogt Johann Friedrich Enderlin von Montzwick (1763–1815) nachzuweisen. In einem Beitrag im *Neuen Sammler* (1808) mit Bezug auf das Jahr 1804, gemäss Papon (1850) im Übrigen einem sehr guten Weinjahr⁶⁸, errechnete der Maienfelder für das Gebiet zwischen Chur und Fläsch insgesamt 6468 Mannschnitz à 4900 Schuh.⁶⁹ Die Zahl entsprach mit anderen Worten gerundeten 2.85 km² Rebfläche.⁷⁰

⁶⁶ BUB II (neu), Nr. 631.

⁶⁷ Besprochen werden weiter unten die zahlreichen Beispiele in Zusammenhang mit dem Kloster Pfäfers. Vgl. dazu Teil III: Kap. 3.2.

⁶⁸ PAPON (1850), Anhang.

⁶⁹ ENDERLIN VON MONTZWICK (1808), S. 117. Vgl. zu einem Versuch, Papons (1850) Angaben tabellarisch den Angaben Enderlins (1808) gegenüberzustellen, auch ESSIG (1999), Anhang B.

⁷⁰ PIETH (1945), S. 558; WENDLER (2008), S. 67.

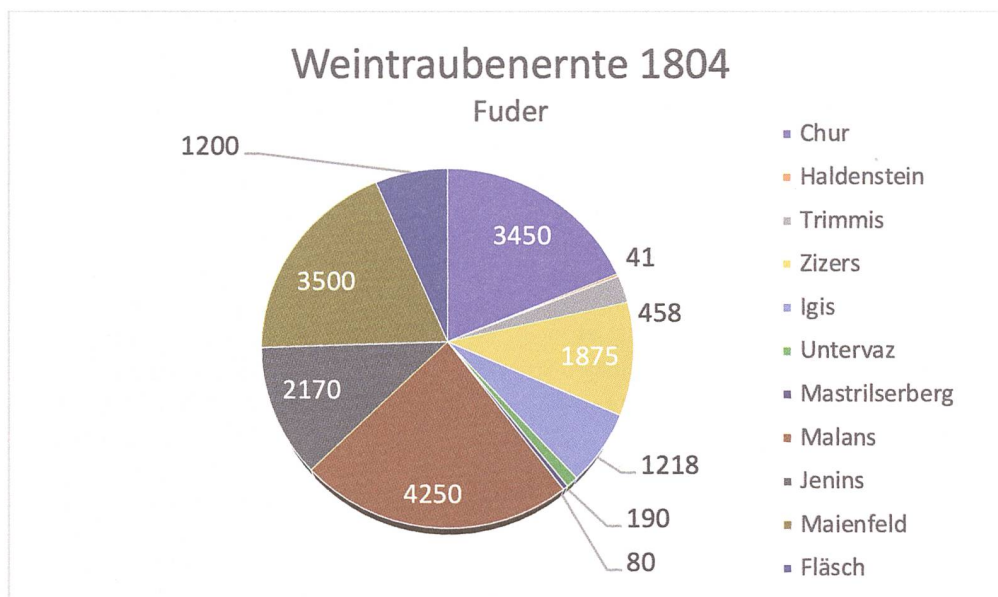


Diagramm 2: Weintraubenernte im Bündner Rheintal um 1804, gemäss Zahlenangaben bei ENDERLIN VON MONTZWICK (1808), S. 117. 1 Fuder entsprach gemäss ANONYMUS (1780b), S. 35, 8 Zubern bzw. 648 Mass und somit gemäss PIETH (1945), S. 558, ca. 8.75 hl.

Die in Anlehnung an Enderlins Angaben erstellte Grafik lässt eine markante Dominanz der Stadt Chur erkennen. Danach folgten mit einem gewissen Abstand Maienfeld und Malans (Bündner Herrschaft) und als Vertreter der drittgrössten Gruppe Zizers (Fünf Dörfer) und Jenins (Bündner Herrschaft). Eine sehr marginale Rolle schliesslich spielten bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit Haldenstein, Untervaz oder Maistrils(erberg) die übrigen Weinbauortschaften auf Gebiet der Fünf Dörfer⁷¹. Bei Untervaz kann dieser Schluss insbesondere auch dann gezogen werden, wenn die Daten mit Enderlins Angaben zur Weintraubenernte desselben Jahres verglichen werden.⁷²

⁷¹ In seiner *Historisch-topographischen Beschreibung des Hochgerichts der 5 Doerfer* aus dem Jahr 1808 notierte Carl Ulysses von Salis-Marschlins (1760–1818), dass «Haldenstein, Untervatz und Strilserberg [...] wenig Weingarten» besitzen würden, wobei «diese wenigen [...] zu viel» seien, denn der Wein würde «selten gerathen». Da die drei Dörfer «von der Sonne des Morgens frueh beschienen» würden, möge «fast jeder Reifen im Fruehling schaden». Entsprechend würde die «Guete des Weins [...] dem Werth des Weins [entsprechen]». Vgl. SALIS-MARSCHLINS (1808), S. 371, ebenso S. 387.

⁷² Durnwalder (1940) ist der Meinung, dass die Rebfläche Haldensteins höchstens 20 % derjenigen von Trimmis entsprochen haben dürfte. Salis-Marschlins (1808) gab 1808 für Trimmis 229 und für Haldenstein 41 Mannschnitz an, was also 17.9 % entsprach. Im Vergleich dazu notierte er für Zizers 600, für Igis 286, für Untervaz

Interessant sind (mindestens für das Jahr 1804 und ergänzend zu diesen Werten) die markanten Unterschiede, welche sich beim Vergleich des Verhältnisses zwischen genutzter Fläche und abwerfendem Ertrag ergeben.

Als erste Interpretationsansätze für den frappanten Unterschied ist entweder an eine ungünstigere Lage (Höhe über Meer, Exposition, Terroir, Wind-, Sonnen- und Temperaturverhältnisse) oder aber an andere Vorgehensweisen und Methoden im Anbau zu denken. Jedenfalls fällt auf, dass beispielsweise Maienfeld und Malans im Jahr 1804 trotz hälftiger Rebfläche eine grössere Ernte als Chur einfuhren. Ein erster Hinweis, welcher ohne Zweifel für die zweitgenannte These spricht, ist die Erklärung, welche Enderlin seiner Zahlentabelle gleich selbst folgen liess. Er sprach nämlich davon, dass man Chur «bisher» mit 5500 Mannschnitz habe angeben wollen, was ihm aber «dermalen sehr übertrieben» vorgekommen sei.⁷³ Sicher sei, «daß ehemals der Weinbau in Chur weit beträchtlicher» gewesen sei. Nunmehr gebe es

78 4/5 und für Maistrilserberg 80 Mannschnitz. Im zweiten Teil seiner Abhandlung über die Fünf Dörfer (1811) notierte Salis-Marschlins zu Haldenstein, dass «am Fuß des Berges [...] Wein- und Obstwachs» anzutreffen sei. Vgl. DURNWALDER (1940), S. 92; SALIS-MARSCHLINS (1808), S. 387; SALIS-MARSCHLINS (1809–1811), S. 170.

⁷³ ENDERLIN VON MONTZWICK (1808), S. 118.

«Gegenden[,] deren Weinberge größtentheils in Aecker verwandelt worden» seien. Zudem werde der Weinbau «*höchst vernachlässigt*», wobei «*mehrere Weinbergbesitzer*» ihre Rebberge «*beynahe unbearbeitet*» lassen würden. Ein Hinweis für den tendenziellen Rückgang der Weinberge zugunsten des Ackerbaus wurde bereits weiter oben geliefert, denn bekanntlich grenzte auch der Tschärner'sche Weinberg im *Kreuzfeld* zu Beginn des 19. Jahrhunderts an ein Gut mit Funktionsänderung.⁷⁴ Ähnliche Berichte sind, gerade auch für die folgenden Jahrzehnte, für die Bündner Herrschaft belegbar. Im Jahr 1831 etwa meldete Christian Franz, Amtmann des Klosters Pfäfers, zu den stadtauswärts Richtung Fläsch liegenden Weingärten im *Oberen* und *Unteren Hauptmannsfeld*, dass mehrere «*Lehenleüthe auf [...] Ansuchen und erhaltene Bewilligung*» des Kovents einen «*bedeutende[n] Theil ausgehen lassen und als Acker benutzt*» hätten, «*welches noch mehrere zu tun willens*» seien.⁷⁵ Franz vermerkte zudem, dass diese Weingärten in der Vergangenheit «*wirklich äußerst schlecht und untragbar*» gewesen seien, sodass auch in der unmittelbaren Umgebung «*mehrere Besitzer eigene Güter*» hätten «*ausgehen lassen*» und diese «*zu Aker benutzt*» hätten, wobei für diese Bewirtschaftungsweise «*der Grund gut*» sei. Während solche Diskurse noch genauer zu beleuchten sein werden⁷⁶, interessiert an dieser Stelle weiterhin die Frage des tatsächlichen Anbauareals. Eine ungefähre Vorstellung von der Entwicklung der Rebflächen im Churer Rheintal bietet etwa Durnwalder (1940), dessen Augenmerk insbesondere auf die Quantifizierung von Standortfaktoren gerichtet ist. Für den vorliegenden Zusammenhang bietet seine tabellarische Zusammenstellung trotz aller Vorbehalte einen guten Orientierungswert.⁷⁷ In seiner zweiten Publikation (1983) folgen noch weitere Stichdaten,

welche nunmehr aufgrund der institutionalisierten Vermessung und des eingeführten Rebkatasterwesens (1951–53) bedeutend genauer sind.⁷⁸ Da Durnwalder kaum handschriftliche Archivalien untersucht hat, sind mit Ausnahme seiner eigenen Erhebungen um 1930 ausschliesslich publizierte Zahlen in seine Übersicht eingeflossen. Aus dem Tschärner'schen Archiv sind demgegenüber bereits für das Jahr 1733 entsprechende Zahlen sowohl zur Bündner Herrschaft («*nach angab des H. v. Salis im Bodtmar*») als auch zur Stadt Chur bekannt (wohl aus Tschärners eigenem Quellenstudium im Stadtarchiv), welche in einer Abschrift um 1800 vorliegen.⁷⁹ Wenn Durnwalders Umrechnungswert übernommen wird⁸⁰, ergibt dies zum entsprechenden Jahr für Chur 11.03 ha und für die Bündner Herrschaft insgesamt 17.2 ha (Malans 6.6 ha, Jenins 3.1 ha, Maienfeld 5.3 ha, Fläsch 2.2 ha).⁸¹ Ein durch diese Daten ermöglichter Blick auf die Entwicklungen der Rebareale im Bündner Rheintal zwischen 1733 und 1930 offenbart dann sehr schnell den markanten Rückgang in der Stadt Chur.⁸² Weiter wird erkennbar, dass die drei Weinbauorte Haldenstein, Untervaz und Mastrils spätestens im Verlaufe des späten 19. Jahrhunderts ihre ohnehin geringe Position mehr oder weniger einbüßten. Ebenso wird für denselben Zeitraum die Wiederbelebung⁸³ der ehemaligen Rebge-

⁷⁴ Vgl. dazu *Teil II: Kap. 2, Anm. 37*.

⁷⁵ StAPf I.11.e.10.

⁷⁶ Vgl. dazu *Teil V*.

⁷⁷ Vgl. dazu DURNWALDER (1940), S. 92 ff. Der Churer stützt sich nebst den Angaben von Enderlin (1808) als eigentlichen Anfangspunkt auf die kantonale Zählung der Weingärten von 1855. Vgl. dazu WASSALI (1855–1856), S. 58. Für das Jahr 1875 bezieht er sich auf Johann Michael Kohlers (1812–1884) Angaben in dessen Werk *Der Weinbau und die Weinbehandlung* (1878). Vgl. dazu KOHLER (1878), S. 57. Im Weiteren orientiert er sich an der publizierte *Darstellung einer bündnerischen Wein-ernte im Jahre 1894*. Vgl. dazu ANONYMUS (1896), S. 51. Die Daten für das Jahr 1930 schliesslich gründen auf eigene Berechnungen. Vgl. dazu DURNWALDER (1983), S. 36, 40.

⁷⁸ Vgl. zur Entstehung des Rebkatasters die Ausführungen im *Rückblick – Ausblick*.

⁷⁹ StAGR D V/3.239.115. Gemeint war als Datenlieferant wohl Gubert Abraham von Salis-Seewis (1767–1840) oder dessen Vater Johann Ulrich von Salis-Seewis (1740–1815). Vgl. zu Tschärners Verbindung zu den Salis-Seewis auch *Teil V: Kap. 4, Anm. 62*.

⁸⁰ 1 Mannschnitz (Herrschaft) = 0.4 Mal (Chur) = 4.4 Aren.

⁸¹ Die Zahl von Chur scheint analog zu denjenigen der Bündner Herrschaft in «*Mannschnitz*» angegeben worden zu sein, obwohl theoretisch auch das in Chur übliche Mass «*Mal*» möglich ist. In einem solchen Fall würde es sich um 2500 Mal bzw. 6260 Mannschnitz oder 27.5 ha handeln, was als eher unwahrscheinlich zu betrachten ist. Falls von 250 Mal ausgegangen würde (die Zahl wird unmittelbar davor erwähnt, scheint dann aber multipliziert und umgerechnet worden zu sein), wären demgegenüber 2.75 ha ebenfalls als wenig plausibel zu betrachten, sodass die erstwähnte Variante am wahrscheinlichsten erscheint.

⁸² Eine Auflistung der in Chur bekannten Reblagen im ausgehenden 18. Jahrhundert scheint im Nachlass von Bundespräsident Anton von Salis-Soglio (1737–1806) vorzuliegen. Vgl. StAGR D VI So [18/56] II.E.III.1, Nr. 5.

⁸³ Die ältesten Hinweise auf eine Weinbautradition gehen im Falle von Felsberg auf die Passage im *Churrätischen Reichsgutsurbar* vom Jahr 842/43 zurück. Vgl. dazu BUB I, Anhang sowie *Teil II: Kap. 2, Anm. 14*. Ein «*wingarten ze Veltsperg*» erscheint auch noch im Jahr 1396.

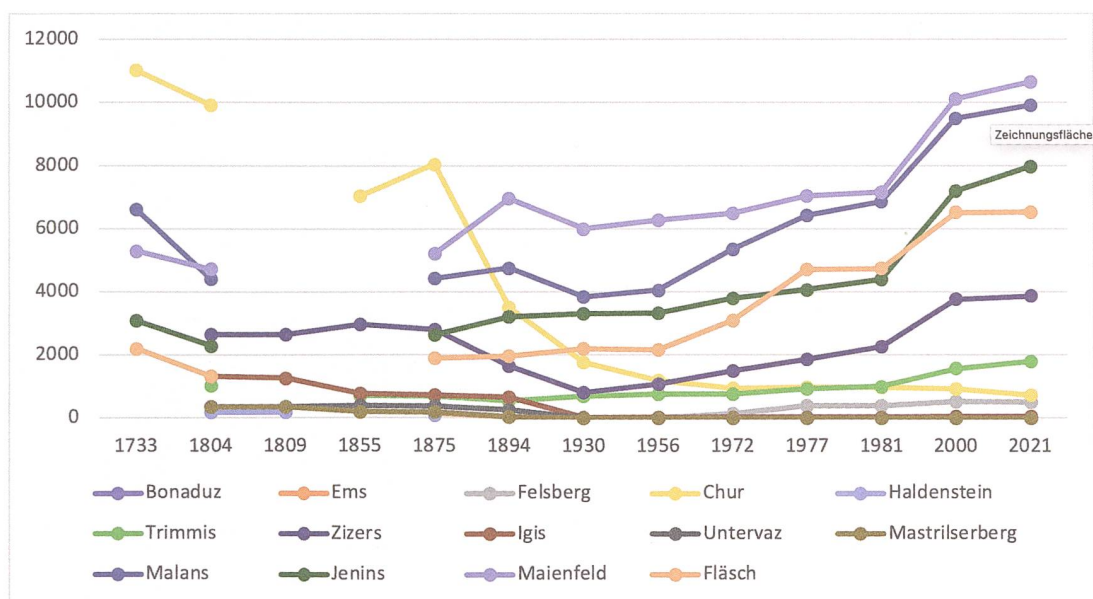


Diagramm 3: Entwicklung der Rebflächen im Bündner Rheintal, 1733-2021.
Angaben in Aren.

meinden Ems und Felsberg ablesbar. Schliesslich wird noch die relativ stabile Rebflächenentwicklung in den Fünf Dörfern und in der Bündner Herrschaft erkennbar. Ein Blick in die Zukunft verdeutlicht den markanten Effort zur Vergrösserung des Rebareals in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, ein Trend, der bis ins frühe 21. Jahrhundert angehalten hat.⁸⁴

Für die südlichen Täler Graubündens existieren keine vergleichbaren Zahlen, die ähnlich weit zurückreichen. Angaben zu den Rebflächen im Misox tauchen erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf und sind in Zusammenhang mit den damaligen Weinbaukrisen zu betrachten.

Vgl. dazu BUB VIII-1, Nr. 4852. Die ältesten Hinweise auf eine Weinbautradition in Ems gehen mit einer ottonischen Schenkung um 960 einher, in der das Kloster Disentis einen Emser Königshof mit dazugehörigen Weinbergen erhielt (*«in villa Amades curtem ad ipsum monasterium pertinentem, cum aedificiis [...et] vineis»*). Vgl. dazu BUB I, Nr. 117. Vgl. dazu Teil III: Kap. 3, Anm. 308. Neueste archäologische Auswertungen zum herrschaftlichen Gebäude des 7. Jh. (Standort *Sogn Pieder* an der *Tuma Casté*), das mit dem Tello-Testament von 765 n. Chr. und ebenso mit dem Ort des Königshofes aus dem 10. Jh. in Verbindung gebracht wird, haben 80 Weinsamen nachgewiesen. *«Archäobotanisch»* allerdings, so das Fazit, lasse sich damit der *«Anbau von Wein nur schwer nachweisen»*. Vgl. dazu KÜHN (2020), S. 105 ff.; zum Tello-Testament BUB I, Nr. 17.

⁸⁴ Vgl. dazu auch die Ausführungen im *Rückblick – Ausblick*.

Als erstes Beispiel ist die Zusammenstellung von Bundeslandammann Maximilian Franz (1814–1889) zu erwähnen, welcher eine Übersicht sämtlicher Rebflächen des Kantons Graubünden auflistete.⁸⁵ Von den insgesamt 1166.2 Juchart bzw. 419.83 ha⁸⁶ entfielen 285.48 ha bzw. 68 % auf das Bündner Rheintal, sodass die südbündnerischen Täler auf 130 ha bzw. 31 % (Misox) sowie 4.3 ha bzw. 1 % (Brusio im Valposchiavo) kamen. In der Reihenfolge ihrer Grösse wurden Roveredo (56.9 ha), San Vittore (29.9 ha), Grono (21 ha), Verdabbio (7.5 ha), Leggia (7 ha), Lostallo und Cama (6 ha) sowie Castaneda (1.8 ha) aufgeführt. Dabei unterstrich Franz für die Misoxer Weinbaugemeinden, dass die *«Reben nicht in Reihen gepflanzt»* würden *«wie im übrigen Kanton»*. Es sei hier stattdessen üblich, dass sie *«in einigen Metern Entfernung an Bogen und Laubgängen[,] unter welchen dann verschiedene Früchte gepflanzt w[ü]rden»*, wachsen würden. Dadurch sei *«dann auch der Ertrag an Wein ein viel geringerer [...] als in den anderen Weinbautreibenden Gemeinden des Kantons»*. Diese Aussagen wurden womöglich etwas verallgemeinernd formuliert. Jedenfalls aber scheint Franz die Dominanz des Terrassenbaus sichtlich aufgefallen zu sein. Für die Zeit ab den 1870er Jahren ist Salvi (1988) davon überzeugt,

⁸⁵ StAGR C X 4 b 1 Mappe 1887 (22.03.1887).

⁸⁶ 1 Juchart = 36 Aren.

Verwaltungseinheit	verwendete Landwirt- schaftsfläche	davon Rebareale	Anteil Rebareal an gesamter Landwirtschaftsfläche	
			Siedlungen (comunale)	Gesamtital (vallivo)
Oberer Terzier	8829.8 ha	571.0 ha	6.41 %	18.52 %
rechte Talseite der Adda (versante retico)	3797.6 ha	343.0 ha	9.03 %	11.02 %
Zwischenzone (area intermedia)	1932.9 ha	110.7 ha	5.73 %	3.62 %
restliche Fläche (territorio rimanente)	3099.1 ha	113.8 ha	3.67 %	3.72 %
Teglio	3842.1 ha	295.8 ha	7.70 %	9.67 %
Mittlerer Terzier	11859.2 ha	1412.9 ha	11.91 %	46.21 %
linke Talseite der Adda (versante retico)	8124.6 ha	1190.0 ha	14.65 %	38.92 %
rechte Talseite der Adda (versante orobico)	3734.6 ha	222.7 ha	5.96 %	7.28 %
Unterer Terzier	8168.4 ha	782.4 ha	9.58 %	25.59 %
linke Talseite der Adda (versante retico)	4421.5 ha	539.4 ha	12.20 %	16.43 %
rechte Talseite der Adda (versante orobico)	3746.8 ha	243.0 ha	6.49 %	7.95 %
Total Veltlin	32699.5 ha	3057.3 ha	9.35 %	100.00 %

Tabelle 1: Landwirtschaftlich genutzte Fläche im Veltlin mit besonderer Berücksichtigung des Anteils an Rebbergen, in Anlehnung an den «estimo» von 1531 und an SCARAMELLINI (2014).

dass die Rebbaufäche kontinuierlich geschrumpft sei.⁸⁷ Schlegel (1973) weist für das Jahr 1906 in diesem Zusammenhang auf das *Statistische Jahrbuch der Schweiz* hin, in dem für das Misox 121 ha und für das Rheintal 238 ha angegeben wurden.⁸⁸ Da die Angaben gemäss Brugger (1968) für die unmittelbar vorangehenden Jahre stark schwankten⁸⁹, geht Schlegel davon aus, dass dieser Umstand mit den «Schwierigkeiten der statistischen Erfassung des Weinbaus in Mischkultur der Alpensüdseite» zusammenhänge⁹⁰. Unabhängig von der Frage nach den Gründen für diese nicht mehr gänzlich zu eruiierenden Divergenzen weist der Autor auf die Reduktion der bearbeiteten Fläche im Misox bis 1945 auf 53 ha, d. h. auf weniger als die Hälfte hin, wobei sich die Zahlen dann eher «stabilisiert» hätten. Im Jahr 2021 wurden in der Mesolcina insgesamt 32.2 ha Rebfläche bewirtschaftet. Auf 3.04 ha wurden weisse und auf 29.15 ha rote Traubensorten kultiviert.⁹¹

Schliesslich sei wie gewohnt ein Blick in die ehemaligen Untertanenlande gewagt: Es dürfte nach den Ausführungen zur Entstehung des Kastasterwesens wohl nicht überraschen, dass sich der früheste Beleg für eine flächendeckende Mes-

sung des Rebareals auf die Untertanenlande bezieht. Der *estimo* aus dem Jahr 1531 liefert genaue Angaben zur landwirtschaftlich genutzten Fläche im Veltlin und ist in die drei Bezirke *Terziere superiore*, *Terziere di mezzo* und *Terziere inferiore* aufgeteilt, wobei die Ortschaft Teglio, durch welche das Tal zu seinem Namen gelangte, separat aufgeführt wurde. Aus der Transkription von Boscacci (2000) hat Scaramellini (2014) für den Weinbau die in *Pertiche* aufgreifbaren Flächenangaben in Hektaren umgerechnet und die Zahlen zusammengefasst.⁹² Die Zusammenstellung ist in einen *versante retico*, d. h. eine dem Freistaat Gemeiner Drei Bünde zugewandten Seite, und einen *versante orobico*, welcher als Vorzone der Bergamasker Alpen zu betrachten ist, aufgeteilt. Scaramellini verweist für den oberen *Terzier* auf die Ortschaften Bianzone, Villa und Tirano (Ortschaft im Talboden mit dem Grossteil der Weinberge in Südhanglage) als Vertreter des *versante retico* und auf die nach Südosten ausgerichteten Siedlungen Vervio, Grosotto und Grosio (auf der Grenze der Rebkulturlandschaft) als Teile der *area intermedia* (Zwischenzone). Die übrigen Weinberge im oberen *Terzier*, welche zwar allesamt nach Nordwesten ausgerichtet seien, aber Weinbergteile in der Talebene oder auf der gegenüberliegenden Seite besässen («*talora con porzioni di terreno a vita*

⁸⁷ SALVI (1988), S. 37.

⁸⁸ SCHLEGEL (1973), S. 48.

⁸⁹ BRUGGER (1968), S. 152–157.

⁹⁰ SCHLEGEL (1973), S. 48.

⁹¹ BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT (BLW) (2021), S. 7.

⁹² Vgl. dazu Teil II: Kap. 2, Anm. 27.

sul fondovalle o sul versante opposto») oder gar über der gängigen Weinbauhöhe stünden, rechnet er der restlichen Fläche zu.⁹³

Dieser *estimo* von 1531 sollte bis ins frühe 19. Jahrhundert kein Folgemodell beziehungsweise keine ähnlich umfassende Berechnung des Gesamttals nach sich ziehen. Die verschiedenen Schätzungen und Kataster der Folgezeit erfolgten mit anderen Worten entweder nur lokal oder zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Aus der Zusammenstellung von 1531 jedenfalls wird ersichtlich, welch hohe Bedeutung der Weinbau mit den errechneten 3057.3 ha Rebareal hatte bzw. wie verschwindend klein die in den nördlichen Gebieten des Dreibündestaates kultivierten Weinbauflächen (im Jahr 1733 umfassten Chur und die Bündner Herrschaft bekanntlich insgesamt 28.23 ha) waren. Allerdings ist bei diesem Vergleich Vorsicht geboten, wenn damit Rückschlüsse auf den gesamten Ertragswert gezogen werden sollen. Die Art der Bewirtschaftung nämlich wies, wie dies bereits bei Enderlins (1808) Vergleich zwischen Chur und der Bündner Herrschaft im Jahr 1804 hervorgehoben wurde, deutliche Unterschiede auf. Scaramellini hat aufgrund von Boscaccis (2000) Transkription des *estimo* von 1531 für das gesamte Tal den Gesamtertrag von 71'260 hl errechnet.⁹⁴ Für das Jahr 1800 stellt er diese Zahl einem Wert von 75'600 hl⁹⁵ gegenüber, welcher sich auf die Angaben des cisalpinischen Kommissärs Francesco Bellati (1749–1819) aus dem Jahr 1802⁹⁶ stützt (wobei davon 45'000–53'000 hl exportiert worden seien). Wenn Enderlins Gesamtwert für Chur, die Fünf Dörfer und die Bündner Herrschaft herangezogen wird (18'432 Zuber)⁹⁷, entsprach diese erwirtschaftete Menge aus einer Weinbaufläche von 6468 Mannschnitz bzw. 28.46 ha (nach Umwandlungswert «in der Herrschaft») einem Gesamtertrag von 17'915.9 hl.⁹⁸ Im Vergleich zu den 23.31 hl/ha im Veltlin (*estimo* 1531) würde die bei Enderlin (1808) erwähnte Ernte von 1804

einer Menge von 629.5 hl/ha ergeben und damit einen 27-fach höheren Ertrag abwerfen. Obwohl man sich der Problematik solch anachronischer Vergleiche bewusst sein muss, gilt es an dieser Stelle dennoch zu unterstreichen, dass sich die Bewirtschaftungsart der beiden Weinbauregionen in Teilen beträchtlich unterschied. Wenn Mathieu in Zusammenhang mit seinen Ausführungen zur *Agrargeschichte der inneren Alpen. Graubünden, Tessin, Wallis 1500–1800* (1992) auf den bedeutenden Unterschied der Agrarsysteme zwischen Norden und Süden verweist und von einer «Fremdheit» der südlichen Systeme für Schweizer Beobachter spricht,⁹⁹ so wird dies im vorliegenden Zusammenhang mitunter auch in der Art der Bepflanzung der Weinberge erkennbar – ein Unterschied notabene, der bereits in Zusammenhang mit dem Misoxertal angesprochen wurde. Der bereits zitierte Stuttgarter Naturforscher Gottlieb Konrad Christian Storr (1749–1821) schrieb dazu in seiner *Alpenreise vom Jahre 1781*:

«Wenn mit dem Weinbau nicht zugleich anderer Feldbau verbunden wird, und das ganze Gut blos aus enge zusammengepflanzten Reben besteht, pflegt man solche Weingärten durch den Namen Vignata von den im Vaeltlin weit mehr ueblichen gemischten Weingütern (Vigne) zu unterscheiden, in welchen fuer den Anbau von Futterkraeutern oder Getraide Raum gelassen ist. Dieser Zwischenbau ist, bei der grossen Fruchtbarkeit des Landes, so ergiebig, daß man Gueter antrifft, die bis vierlerlei Ernden, naemlich, nach der Winterfrucht, Maiz, dann Nachmaiz, und endlich noch Stekrueben geben. [...] Der Weinertrag koennte, nach dem Urtheile der Oekonomen, wol verdoppelt werden, wenn die Arbeiten des Landvolks ueberhaupt eine geschicktere Einrichtung erhielten, und die auffallende Menge oede liegender Plaeze urbar gemacht wuerden.»¹⁰⁰

⁹³ Für den mittleren und unteren *Terzier* werden im Hinblick auf die zusammengestellten Zahlen der Tabelle keine Besonderheiten erwähnt.

⁹⁴ SCARAMELLINI (2014).

⁹⁵ Der Fehler in Scaramellini (2014) wurde mit der Angabe in SCARAMELLINI (1978), S. 81, korrigiert.

⁹⁶ BELLATI (1802), S. 31 f.

⁹⁷ ENDERLIN VON MONTZWICK (1808), S. 117.

⁹⁸ ANONYMUS (1780b), S. 35. Das Mass war gemäss Angaben von Johann Salzgeber von Seewis (1748–1816), auf den sich die Daten des unerwähnten Redaktors beziehen, im gesamten Gebiet identisch und entsprach gemäss Pieth 1.35 l. Vgl. PIETH (1945), S. 559.

Das Instrument der Schätzung ist auch für die Valchiavenna als weiteres Untertanenland mit Weinbaubezug bekannt. Zur Thematik hat Tarcisio Salice (1912–2008) mit seinem Werk *Estimi di Valchiavenna* (1967) einen bedeutenden Forschungsbeitrag geleistet. Er weist darauf hin, dass die Hauptfunktion eines *estimo generale*

⁹⁹ MATHIEU (1992), S. 39.

¹⁰⁰ STORR (1781), S. 256–257.

darin gelegen habe, auf die (Orts-)Gemeinschaften einen gleichmässigen Anteil an Rechten, Einkünften, Abgaben und Beiträgen militärischer und administrativer Natur aufzuteilen.¹⁰¹ In seinem Beitrag, der den *estimo comunale di Chiavenna del 1309* als älteste überlieferte Schätzung zu einer einzelnen Ortschaft und denjenigen von 1333 als erstes Beispiel für das Gesamttal erwähnt hat, gibt Salice eine umfängliche Abschrift der erneuerten Gesamtschätzung des Tales aus dem Jahr 1643/44 wieder, welche mitunter auch zustande kam, weil die Valle San Giacomo durch Dekret der Drei Bünde vom 4. November 1639 als separate Körperschaft ausgegliedert worden war.¹⁰² Problematisch nun ist, dass viele Positionen in der Schätzung nur den Wert (teilweise als Währung, teilweise mit Angabe der Ertragsmenge), nicht aber die dazugehörige Fläche angaben. So wird beispielsweise aufgezeigt, dass die Kirche San Lorenzo zum erwähnten Zeitpunkt verschiedene Weingüter verpachtet hatte («*dà fitto*»), darunter etwa die «*vigna alla Portelia*», welche von «*Triaca, et consorti*» bewirtschaftet wurde und einem Gegenwert von «*vino brente 1.4*» (132.5 l) bzw. 20 «*denari*» entsprach.¹⁰³ Zwar sind solche Passagen hilfreich für die Lokalisierung von Reblagen, bedauerlicherweise aber nicht aussagekräftig für genauere Flächenangaben. Zoia (2006) wagt in Zusammenhang mit der weiter oben erwähnten Schätzung im Veltlin aus dem Jahr 1531 im Hinblick auf die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts die These, wonach das gesamte Rebgebiet der Untertanenlanden «*non meno di 3500*» Hektaren umfasst habe, sodass bei Abzug der 3057.23 ha des Veltlins knappe 500 ha auf die Valchiavenna entfallen wären.¹⁰⁴ Dabei geht er unter Berücksichtigung eines Ertrags von ungefähr 50 hl/ha von ungefähren 20'000 hl für die Grafschaft Chiavenna aus. Genauere Zahlen für die Zeit bis 1800 fehlen weiterhin. Als Ergänzung mag höchstens noch die Angabe erwähnt werden, wonach Zoia (2006) im Hinblick auf die 100'000 Saum Wein (ca. 130'000 hl), die in einem Dekret der Drei Bünde aus dem Jahr 1690 erscheinen, bei Addition der im Tal konsumierten Menge mit einer Gesamtproduktion von ca. 200'000 hl rechnet. Folglich könnte von ca. 4000 ha und für die Valchiavenna als sechsten Teil davon von ca. 660 ha ausgegan-

gen werden, was aber blosser Spekulation bleiben muss. Dagegen weist der Autor für das gesamte Gebiet seiner Untersuchung auf die gesicherte Zahl von 6500 ha für das Jahr 1884 hin (und vergleicht diese mit den 1500 hl im Jahr seiner 2006 erschienenen Publikation).

2.4 Torkel

Sofern es nicht zu einem einfachen Einstampfen der Trauben mit anschliessendem Gärprozess im Fass kam, kamen im Untersuchungsgebiet, wie dies Kocherhans (1999) bereits zusammengefasst hat, zwei Arten von mechanischen Pressen zur Anwendung: Die im 19. Jahrhundert (wieder) vermehrt aufkommende Spindel- oder Schraubenpresse erlaubte, den Druck vertikal mit einer oder zwei Schrauben aufs Torkelbeet auszuüben, während bei der im Verlaufe des 17. Jahrhunderts aufkommenden Baumpresse das Hebelprinzip (Torkelbaum) als auslösende Kraft im Zentrum stand.¹⁰⁵ Kocherhans geht davon aus, dass es sich beim bischöflichen Torkel in Trimmis (1497) um den ältesten belegbaren Torkel im Untersuchungsgebiet handle.¹⁰⁶ Für den 1. Mai 1349 indes lässt sich nachweisen, dass in Maienfeld ein gewisser Werner als Sohn des Ammans mit demselben Namen dem Schwesternhaus in Sargans («*priorin vnd dien klosnerin von Santgans*») verschiedene Güter in demselben Ort verkaufte, darunter «*den wingarten, den man nemet zem Torkel*» (Torggelwingert).¹⁰⁷ Für das Lürliadgebiet in Chur ist im Weiteren mit dem Jahr 1388 der «*torggel*» des Klosters Cazis belegbar.¹⁰⁸ Für den 2. April 1465 ist ferner eine Urkunde erhalten, in der in Zusammenhang mit einem Weinverkauf ein «*des Wurtzers torggel*» im Gebiet Lachen vor den Churer Stadttoren erwähnt wurde.¹⁰⁹ Solche Belege sind höchstens zwar ein Beweis für die Existenz von Torkeln, welche aber allein schon wegen der länger nachweisbaren Tradition des Weinbaus im Untersuchungsgebiet viel früher existiert haben müssen, obwohl selbstverständlich ein Pressverfahren durch alleiniges Stampfen

¹⁰¹ SALICE (1968), S. 12.

¹⁰² SALICE (1968), S. 23.

¹⁰³ SALICE (1968), S. 43.

¹⁰⁴ ZOIA (2006c), S. 370.

¹⁰⁵ KOCHERHANS (1999), S. 74–77.

¹⁰⁶ Die Autorin verweist ohne genauere Signatur auf eine Quelle «Nr. 40 (31.08.1497)» im BAC.

¹⁰⁷ BUB V, Nr. 2963.

¹⁰⁸ BUB VIII-1, Nr. 4461. Vgl. dazu auch *Teil III: Kap. 3, Anm. 21, 75*.

¹⁰⁹ SAC A I/1.08.05. Vgl. dazu die Transkription bei BRUGGMANN (2017), Nr. 120.

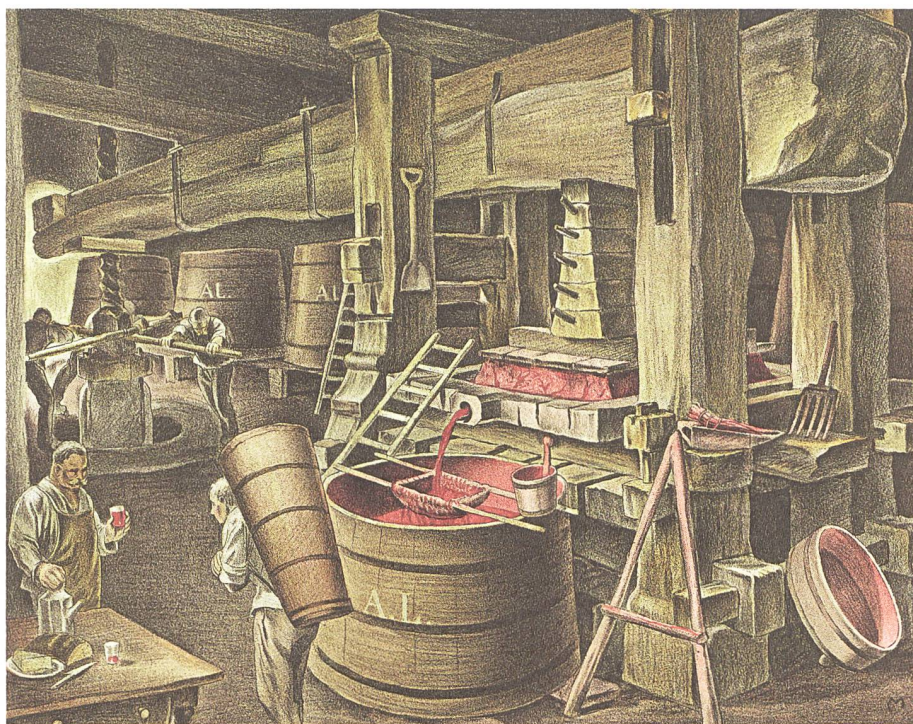


Abbildung 10: Malanser Torkelinnenraum mit Baumpresse aus dem 17. Jahrhundert. Chromolithografie von unbekanntem Künstler, ca. 1800–1830. Die genauere Angabe des Torkels wird vermisst. Quelle: Rätisches Museum, H1976.116.

der Maische nicht unmöglich und historisch auch belegbar ist.¹¹⁰ Der aktuelle Forschungsstand zu den Bündner Weintrotten jedenfalls verdeutlicht, dass eine eingehende Aufarbeitung sowie ein Inventar der ehemaligen und noch vorhandenen Torkelgebäude zwar jüngst durch Seifert (2022) neue Impulse erfahren hat, dass das Thema aber nach wie vor ein Forschungsdesiderat bildet.¹¹¹ Für Chur hat Durnwalder (1983) einen entsprechenden Versuch im Ansatz unternommen¹¹² und zwölf Torkel inventarisiert. Damit erfasst er im Vergleich mit dem ihm offenbar unbekannten Churer Torkelverzeichnis von 1778, in dem 42 Torkel mit einer Gesamtproduktion von 3592 ½ Zubern (484.99 hl) aufgelistet wurden,¹¹³ jedoch nur einen kleinen Anteil der ehemals existierenden Weinkeltern. Gemäss einer Abschrift dieses erwähnten Verzeich-

nisses aus dem Jahr 1869 waren mittlerweile 19 der 42 Torkel «*dato nicht mehr in Gebrauch*», was den bedeutenden Rückgang des Churer Weinbaus im 19. Jahrhundert ein weiteres Mal eindrücklich vor Augen führt.¹¹⁴ Simonett (1906–1981) geht im zweiten Band seiner *Bauernhäuser des Kantons Graubünden* (1968) davon aus, dass die ersten Torkel als eigentliche Bauten («*selbständige, zweigeschossige Bauten, in deren Innern sich eine Preßanlage mit riesigem Torkelbaum*» befand) wegen der «*Mauertechnik*» der Gebäude «*kaum vor 1600*» aufgekomen seien.¹¹⁵ Sie sind für den Kanton Graubünden einzig in Chur und dem Churer Rheintal sowie im Misox (Roveredo und San Vittore) belegbar. Im Verlaufe der vorliegenden Untersuchung wird, anlässlich der Besprechung der jeweiligen Gutsherren, mehrmals von Modalitäten in Zusammenhang mit deren Errich-

¹¹⁰ WEBER (1949), S. 157 mit Verweis auf SCHEUERMEIER (1943). Vgl. dazu auch CLEMENS/MATHEUS (2001 [1996]), S. 133–134.

¹¹¹ Vgl. zu einer Torkelinventarisierung in der Bündner Herrschaft die angelegten Dossiers des Vereins Kultur Herrschaft.

¹¹² DURNWALDER (1983), S. 37–39.

¹¹³ StAGR D V/3.240.065. Vgl. zur Transkription auch JECKLIN (1993a), S. 166.

¹¹⁴ SAC B II/2.0003.06687. Angekreuzt waren folgende Torkel: Carlihof, Salvatoren, Fischer bei der Säge, Haller, Schäfer, Pfaffentorkel, Unter Lachen oder Buolen, Keßler, Raitnauer, Katzentorkel, Kunzentorkel, Lochtorkel, Kanten, Pestalozzischer Torkel, Salis Torkel, Unter Neubruch, Unterthorer Pfaffentorkel, Bauers Torkel, Polletten, Brauns Torkel.

¹¹⁵ SIMONETT (1968), S. 94.

tung zu reden sein. Dies betrifft etwa den Torkel im *Oberen Sprecherhaus* in Jenins (Erste Hälfte 17. Jahrhundert), ebenso denjenigen im Schloss *Salenegg* in Maienfeld (1658) und nicht zuletzt auch den *Spitaltorkel* hinter dem *Alten Gebäu* in Chur (1661).¹¹⁶ Ein Beispiel für die Errichtung eines entsprechenden Gebäudes ist in den Ratsprotokollen für das Jahr 1663 in Zusammenhang mit dem «*lochen Torckell*» überliefert, womit wohl der Torkel in Lachen nördlich der Stadt angesprochen wurde.¹¹⁷ Jedenfalls waren infolge der überaus langen Baumtorkel, wie dies auch Kocherhans (1999) festhält, Schutzbauten erheblicher Dimension erforderlich.¹¹⁸ Neuere Untersuchungsverfahren der *Denkmalpflege Graubünden* und des *Archäologischen Dienstes Graubünden*, welche zumeist in Zusammenhang mit Restaurationsarbeiten standen, haben also Simonetts These von der Verbreitung jener Gebäude um 1600 eindeutig verifizieren können. Seifert (2022) hat die vier in Chur übriggebliebenen Torkel näher untersucht und kann aufzeigen, dass bei den beiden älteren Gebäuden (*Katz-* und *Ragatzertorkel*) sogar Lärchenstämme aus dem 14. und 15. Jahrhundert (wieder-)verwendet wurden, während bei den jüngeren Trotten (*Brändli-* und *Unterer Neubruchtorkel*) Fichten des 17. Jahrhunderts nachweisbar sind.¹¹⁹ Interessant sind die Resultate besonders bei den «*Balken*» des Katzertorkels, da sich die Fälldaten auf die Jahre 1394, 1447, 1496, 1589, 1784 und 1823 verteilen. Der Archäologe geht davon aus, dass der auf 1394 datierte «*Lärchenstamm*» mit dem neu angelegten Weinberg des Klosters Cazis (der Name des Torkels geht auf diesen Ort zurück) aus dem Jahr 1386/1388 in Zusammenhang stehe, was im Hinblick auf die weiter unten noch näher auszuführenden Verbindungen des Klosters zu Chur sehr plausibel erscheint.¹²⁰ Der inzwischen «*als zusätzliches Gewicht*» verwendete Lärchenstamm scheint tatsächlich «*de[n] letzte[n] erhaltene[n] Balken, möglicherweise de[n] Torkelbaum*» der einstigen Presse darzu-

stellen. Diese war im 14. und wohl auch noch im 15. Jahrhundert (ein weiterer Balken des Torkelbaums im Katzertorkel weist das Fälldatum 1447 auf) Teil eines damaligen *Holzbaus*. Indem der Dachstuhl des Katzertorkels auf das Jahr 1601 zu datieren ist, wird ersichtlich, dass bei dieser Trotte der typische Wechsel hin zu einem sogenannten *Steinbau* im beginnenden 17. Jahrhundert erfolgte.¹²¹ Da in dieser Periode die «*benötigten Baumaterialien erschwinglich*» geworden seien, habe man, so Seifert (2022), die mittelalterlichen Holzbauten, die «*Wind und Wetter ausgesetzt*» gewesen seien, wegen der «*beschränkten Lebensdauer*» ersetzen können. Der sich ebenfalls in Chur befindliche *Untere Neubruchtorkel*¹²², in welchem seit 1984 das *Bündner Weinbaumuseum* (heute als *Torculum* bezeichnet) untergebracht ist, scheint das älteste noch erhaltene Exemplar dieser Periode darzustellen. Die Deckenkonstruktion und das Hängewerk gehen dort gar auf das Jahr 1582/83 zurück, während die darin gelagerte und mit 14.98 m als grösste Traubenpresse (Fichtenstamm) der Ostschweiz bezeichnete Kelter ins Jahr 1609 zurückreicht.¹²³ Da das vordere Joch (Zwingstud) auf das Jahr 1623 datiert wird, bleibt die Frage, ob sich die Traubenpresse womöglich einst an einem anderen Standort befand, unbeantwortet. Seifert (2022) geht davon aus, der ursprüngliche Torkelbaum aus dem Jahr 1582 im Jahr 1608 «*zerbrochen*» und infolgedessen im darauffolgenden Jahr «*ersetzt*» worden sei.¹²⁴

Auch der bei Simonett (1968) als exemplarisches Beispiel vorgestellte *Eggertorkel* in Maienfeld steht beispielhaft für das Aufkommen der in Steinbauten untergebrachten Torkelstämme, denn «*im Kern*» sei diese Trotte nachweislich um 1630 entstanden, wie eine dendrochronologische Auswertung von 2005 ergab.¹²⁵ Mattli (2005) bringt die Entstehung des Gebäudes in Anlehnung an Kocherhans (1999) in Verbindung mit einer «*Intensivierung des Weinbaus im ersten Drittel des 17. Jahrhunderts*», infolge derer «*eine Ausscheidung und Ummauerung der Weinberge*» erfolgt sei.¹²⁶ Tatsächlich flankieren der *Egg-* wie auch der gegenüberliegende *Bündtortorkel* Maienfelds Vorstadtgasse, die sogenannte alte Steiggasse, womit sie als Zeugen für die sich ab Mitte des

¹¹⁶ Vgl. Teil IV: Kap. 3, Anm. 97; Kap. 4, Anm. 106; Kap. 5, Anm. 75.

¹¹⁷ Vgl. SAC AB III/P 01.008, S. 292 (22.05.1663).

¹¹⁸ KOCHERHANS (1999), S. 74.

¹¹⁹ SEIFERT (2022), S. 190 ff. Die Presse des Ragatzertorkels wurde im Jahr 1991 «*als Denkmal für den Weinbau der Bündner Herrschaft*» in einem eigens dafür errichteten Schutzbau im Areal der neu gebauten Autobahnraststätte *Heidiland* aufgestellt. Vgl. dazu SEIFERT (2022), S. 175.

¹²⁰ Vgl. dazu Teil III: Kap. 3.1 und im Besonderen die Anm. 19 ff.

¹²¹ SEIFERT (2022), S. 172, 183.

¹²² DURNWALDER (1983), S. 38.

¹²³ Torculum Chur, Infotafel; SEIFERT (2022), S. 183.

¹²⁴ SEIFERT (2022), S. 191.

¹²⁵ DPG Dossier 7586 (Maienfeld, Eggertorkel).

¹²⁶ MATTLI (2005), S. 149; KOCHERHANS (1999), S. 75 f.

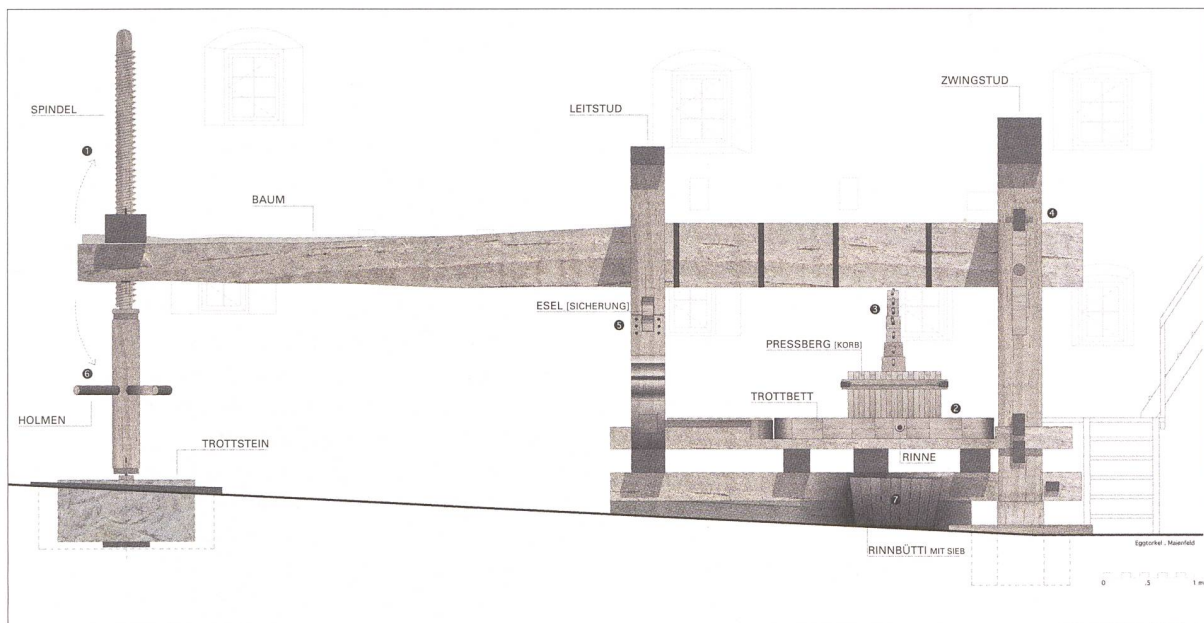


Abbildung 11: Modell der Baumkelter im Eggertel in Maiefeld.

Quelle: Johannes Florin Architektur, Maiefeld.

16. Jahrhunderts daselbst entwickelnde Vorstadt gelesen werden können. Indem Kocherhans auf die beiden Stadtbrände von 1622 und 1720 verweist und insbesondere die erstgenannte Feuersbrunst erwähnt (Prättigauersturm während der Bündner Wirren), bei der im Altstadtteil acht Torkel abgebrannt seien, wird die unausgesprochene These untermauert, wonach der Eggertel letztlich auch als Folge einer Erneuerungsmassnahme in ebendieser Zeitspanne gebaut worden sei.¹²⁷ Infolge Restaurierung des Eggertels im Jahr 2004/2005 jedenfalls hat der Architekt Johannes Florin das mechanische Prinzip einer alten Baumkelter visualisiert und die entsprechenden Arbeitsschritte chronologisch nummeriert:¹²⁸

1. Torkelbaum bei der Spindel ganz hinaustreiben.
2. Aufschichten des Tresters im Torkelbett.
3. Bretter und Balken auf den Pressberg legen.
4. Beim Zwingstud verkeilen, damit der Baum nicht mehr weiter hinauf kann.

5. Esel (Sicherungskeil) beim Leitstud herausziehen.
6. Baum bei der Spindel mit 4 Mann herunterschleppen bis Trottstein ca. 20–50 cm vom Boden abhebt.
Das ganze Gewicht liegt nun auf dem Pressberg.
7. Der frischgepresste Traubenmost läuft durch ein Sieb in die «Rinnbütti».

Warten, bis kein Saft mehr herausfließt oder bis der Trottstein wieder auf dem Boden aufliegt.

Den zweiten Pressvorgang vorbereiten. Dazu Presse lösen und Pressberg abdecken. Den Pressberg an den Rändern abschroten, verhacken und auf den verbleibenden Stock aufschichten.

Zweiter Pressvorgang kann eingeleitet werden.

Gleiches Vorgehen gilt für den dritten Pressvorgang.

¹²⁷ Sie verweist hierzu auf FULDA (1972), S. 85. Bezeichnend ist trotz der architektur- und bautechnischen Sprache des Gebäudes, dass der Torkelbaum des Eggertels erst im Kontext der Erweiterung und der ersten Restaurierung 1810–1813 dahin versetzt wurde. Insofern ist durch die unbekannte Herkunft des Eichenstamms der Bau des Eggertels um 1630 nicht vollumfänglich zu verifizieren.

¹²⁸ DPG Dossier 7586 (Maiefeld, Eggertel).

Johann Rudolf von Salis-Marschlins (1756–1835) hat den Torkelarbeiten in seinen ab 1780 geführten Tagebüchern mehrmals längere Passagen gewidmet.¹²⁹ Sie können gewissermassen als Exemplifizierung der entsprechenden Vorgänge im Torkel

¹²⁹ Vgl. dazu Teil II: Kap. 3.2, Torkelarbeiten.

des Schlosses *Marschlins*, welches in den 1650er Jahren erbaut wurde¹³⁰, betrachtet werden. Dabei gilt es zu erwähnen, dass es sich in jenem Fall ähnlich wie bei den Beispielen von *Salenegg* (Maienfeld) oder vom *Oberen Sprecherhaus* (Jenins) explizit um einen Privattorkel handelte. Eine weitere Kategorie von Trotten stellten demgegenüber jene Torkel dar, welche weltlichen oder kirchlichen Institutionen gehörten und mit deren Lehen in Verbindung standen. Klassische Beispiele dafür sind die Torkel des Klosters Pfäfers, welche weiter unten in Zusammenhang mit Chur und der Bündner Herrschaft besprochen werden.¹³¹ Ein weiteres Exemplar ist im Torkel der Drei Bünde zu finden, welcher in Maienfeld offensichtlich gegenüber dem obenerwähnten Eggorkel stand. Nach dem Aufkauf der Herrschaft aus dem Besitz der Herren von Brandis 1509 waren die Drei Bünde nämlich automatisch die neuen Lehensherren der erworbenen Güter und damit verbunden auch des Torkels, in welchem die Weinzinsen einem jeweiligen Ammann zu entrichten waren. Kuoni (1921) weist in diesem Zusammenhang auf das Urbar der Drei Bünde von 1524 hin, aus dem hervorgehe, dass beispielsweise die Inhaber des «*Metzgwingerts vor dem Rheintor*» diesen Weingarten (später) an Herkules von Salis (1666–1722) abtreten mussten («*Baustelle für das Salishaus*»), wobei sie den «*Steiggasser*» und weitere Äcker und Wiesen zu Lehen erhalten hätten.¹³² Den halben Wein hätten sie in den «*Bünden torkel*» liefern müssen, welchen Kuoni mit «*jetzt Tanner Torkel in der Vorstadt*» identifiziert. An anderer Stelle wurde er im Urbar auch als «*Herschafft torckel*» erwähnt.¹³³ Die Drei Bünde scheinen zusätzlich auch in Malans einen Torkel besessen zu haben, denn es ist in einem dortigen Erblehensbescheid die Rede von einem «*kilchen wingart*», welcher an der unteren Seite «*an der herren torckel*» angrenze.¹³⁴ Eine dritte Kategorie von Torkeln schliesslich bildeten jene Torkel, welche insbesondere für die Stadt Chur typisch waren. Dort besaßen sehr häufig verschiedene Gutsherren prozentuale Anteile an einem Torkel, was ihnen dann im entsprechen-

den Umfang das Torkeln und die Lagerung ihres Weins erlaubte. Eine interessante Quelle ist in diesem Zusammenhang Johann Baptista von Tscharners (1722–1800) «*Güther-büchlin*» aus dem Jahr 1793.¹³⁵ Das darin zitierte Torkelrecht besagte in Zusammenhang mit ihren Weinbergen «*8 Mahlen*», dass alle jene Menge torkeln dürften, welche sie eben «*aus dem weingarten dieser 8 Mahlen*» besäßen. Interessant sind in demselben Kontext auch die Bestimmungen zur Kooperation mit dem angestellten Torkelmeister. Dieser sollte die «*Legelen*» erhalten, um «*den Torkelwein darin leren*» zu können. Er sollte «*ordentlich ausschreiben*», was von den Teilhabern «*ohne Torkelwin zu geben*» getorkelt werde. Am Ende des Vorgangs sollte er die «*Liste*» mit den gewonnenen Mengen aushändigen, aus welcher der Anteil ersichtlich wurde, den die Teilhaber ihm an «*torkelwein schuldig*» seien. Erwähnt wurde auch, dass der Torkelmeister bei der Austeilung (in einem Haus der Teilhaber) «*Käs und Brodt und ½ M[ass] Wein*» erhalte und weitere 2 Mass Wein «*heim zu nemmen*» berechtigt sei. Johann Baptista von Tscharners etwa besass im erwähnten Torkel «*3 Püenen so halten circa Züber 48*». Dabei scheint der Standort jeweils über Jahre (oder Jahrzehnte) hinweg fest verankert gewesen zu sein. Die drei Bütten der Tscharners nämlich befanden sich im besagten Beispiel erstens «*rechter Hand wan man in den Torkel komt*», zweitens «*in dem Rang linkerhand hinter dem Torkelbeet*» und drittens an hinterster Stelle «*in diesem gang linker hand*». Ein weiterer Eintrag im «*Güther-büchlin*», diesmal zum *Hallertorkel* und mit Verweis auf das Jahr 1772, vermerkte, dass ein jeder Inhaber von Torkelrechten pro Mal am Gesamtanteil 6 Zuber torkeln dürfe und dass er der Torkelgemeinschaft für jeden weiteren Zuber 8 Kreuzer zu entrichten habe.¹³⁶ Externe Kelterer, die nicht Teilhaber am Torkel waren, mussten im Hallertorkel pro gekelterten Zuber 10 Kreuzer bezahlen. Für die Rechnungsführung sei der eigene «*Torkelmeister*» zuständig. Ähnlich wie etwa im Alpwesen waren die Churer Trotten also gewissermassen genossenschaftlich organisiert.¹³⁷ Hier gehörte ein Torkel

¹³⁰ Vgl. dazu *Teil IV: Kap. 5, Anm. 333*.

¹³¹ Vgl. dazu *Teil III: Kap. 3.2, Pfäferser Torkel in Chur und in der Bündner Herrschaft*.

¹³² KUONI (1921), S. 104–105. Das Urbar wurde nach dem Erwerb von Aspermont und den damit verbundenen Lehen in Jenins und Malans im Jahr 1534 ergänzt. Vgl. zum Urbar StAM II C; StiAPf Cod. Fab. 42.

¹³³ StiAPf Cod. Fab. 42, fol. 43v.

¹³⁴ StiAPf Cod. Fab. 42, fol. 86r.

¹³⁵ StAGR A Sp III/8s B 17, S. 57, 132–133. Vgl. dazu auch *Teil IV: Kap. 4.1, Aus dem Tscharnerschen «Güther-büchlin» 1793*.

¹³⁶ StAGR A Sp III/8s B 17, S. 127 ff.

¹³⁷ Vgl. zu diesem Aspekt und im Besonderen mit Bezugnahme auf den *Katz-Torkel* im Lürli- und Badgebiet auch den Beitrag von HATZ-CASPARIS (2018), S. 85; zur Familie Hatz auch die Ausführungen im *Rückblick – Ausblick*.

nicht einer einzigen Institution bzw. Familie, sondern mehreren Parteien. Die Gutsbesitzer besaßen dabei möglichst in unmittelbarer Nähe ihrer Weinberge Anteile an einem Torkel, wo das Traubengut zu Wein(-Most) verarbeitet und teilweise auch gelagert wurde. In anderen Fällen entrichteten sie der Torkelgemeinschaft einen Betrag für die getorkelte Ernte oder besaßen, wie ein anderes Beispiel der Tschanner im *Weissen Torkel* zeigt,¹³⁸ auch nur Lagerungsrechte. Eine Vorstellung von den jährlichen Mengen getorkelten Weins kann zuletzt das bereits weiter oben besprochene Churer Torkelverzeichnis von 1778¹³⁹ liefern. Darin wurden 42 Torkel mit einer Gesamtproduktion von 3592 ½ Zubern (484.99 hl) aufgelistet. Zu erwähnen ist, dass insbesondere das Veltlin trotz des grossen Rebareals proportional gesehen mit relativ wenigen Keltern ausgestattet war. Oftmals scheinen die *Massari* ihr Traubengut auch dort in fremden Weintrotten gepresst zu haben. Ob es sich hierbei nur um private oder auch um institutionelle oder genossenschaftlich geführte Pressen handelte, geht aus dem Eintrag von Johann Rudolf von Salis-Marschlins (1756–1835), der diesen Tatbestand unterstrich, nicht hervor.¹⁴⁰

Abschliessend sei noch ein Blick in die Zeit gewagt, als die Torkel mit Baumpresse aus technischer Perspektive zusehends als überholt betrachtet wurden. Mattli (2005) etwa unterstreicht in Zusammenhang mit der Restaurierung des Eggertorkels von 1810–1813 die Tatsache, wonach das *«teure Gerät»* aus technologischer Betrachtung *«schon bald nach seiner Aufstellung im Eggertorkel überholt»* gewesen sein dürfte.¹⁴¹ Zwar wurde an diesem Ort bis zu Beginn der 1990er Jahre der Wein der Erben des Tobias Kuoni, welcher gleichzeitig als grösster Weinproduzent Maienfelds galt, hergestellt. Wie bei den meisten Weinbauern

dürfte aber auch hier der Umstieg auf Folgemodelle der Spindelpresse erfolgt sein. Diese nämlich waren bedeutend kleiner und platzsparender. Weber etwa schrieb im Jahr 1949, dass sich gerade im Hinblick auf die aufgewendete Zeit für den Weg zur Weinpresse *«in jüngerer Zeit [...] manches geändert»* habe.¹⁴² Als verbreitetste, *«heute fast ausschliesslich verwendete»* Systeme erwähnte er unter anderem *«Handpressen mit Übersetzungen, hydraulische Pressen und (in modernen Betrieben) Packpressen»*. Diese würden einerseits *«weniger Raum»* in Anspruch nehmen und seien zweitens *«auch wesentlich billiger»* als ältere Systeme. Dadurch sei *«der einzelne Weinbauer eher imstande, sich nah beim Hause eine eigene Keltereinrichtung anzuschaffen»*. Gemäss Aussagen älterer Winzer sei die *«Handhabung»* der älteren Baumpressen *«wohl umständlich»* gewesen, *«inhaltlich aber doch reicher»*, wobei der Autor trotz der beim Leser sich aufdrängenden Vermutung nicht angab, welche Aspekte die Gesprächspartner genau damit gemeint hatten. Es folgte eine Beschreibung des Pressvorgangs, wie er weiter oben in Zusammenhang mit der visualisierten Kelter des Eggertorkels bereits beschrieben wurde. Mit dem Aufkommen des VOLG und anderer Abnehmer schliesslich gab es mit der Zeit auch die Möglichkeit, das Torkeln gänzlich auszulagern. Durnwalder (1940) etwa schrieb, dass *«[i]n neuerer Zeit»* statt des traditionellen Torkelns eine andere Vorgehensweise zu beobachten sei.¹⁴³ Dabei würden die Weintrauben nur *«leicht»* im Fass *«eingestampft»* und dann weiter *«ins Unterland, z. B. nach Scherzingen oder Bischofszell»* weiterbefördert. Dies sei insbesondere für kleinere Gutsbesitzer eine nicht schlechte Alternative, denn sie würden *«auf diese Art seit 1910 ein gleich gutes Geschäft»* machen, hätten *«aber kein Risiko»*.

¹³⁸ StAGR A Sp III/8s B 17, S. 71.

¹³⁹ Vgl. dazu *Teil II: Kap. 2, Anm. 113*; zum Verzeichnis StAGR D V/3.240.065; zur Transkription auch JECKLIN (1993a), S. 166.

¹⁴⁰ Vgl. dazu StAGR B 335 (20.10.1784); ebenso *Teil II: Kap. 3.2, Torkelarbeiten*.

¹⁴¹ MATTI (2005), S. 150.

¹⁴² WEBER (1949), S. 160.

¹⁴³ DURNWALDER (1940), S. 88.

3. Das Rebjahr

3.1 Das Rebjahr im traditionellen Landwirtschaftskalender

Zahlreiche Publikationen zum historischen Weinbau zeichnen sich dadurch aus, dass die Weinproduktion am Beispiel eines Jahresdurchlaufs veranschaulicht wird und die Kapitel danach ausgerichtet sind – so etwa auch Lambert von Babos (1790–1862) Klassiker *Der Weinstock und seine Varietäten* (1842/43). Der Grund für diese Herangehensweise hängt nicht zuletzt mit der sehr arbeitsintensiven Art des Weinbaus zusammen, denn noch weit ausgeprägter als etwa bei zahlreichen Produkten des Ackerbaus erstrecken sich die verschiedenen Tätigkeiten über den gesamten Jahreszyklus hinweg. Dieser höhere Arbeitsaufwand pro Fläche wird beispielsweise an den zahlreichen Arbeitsschritten ersichtlich. Bereits der schon weiter oben zitierte römische Schriftsteller Lucius Junius Moderatus Columella (4–ca. 70 n. Chr.)¹ befasste sich in seinem mehrbändigen Werk über die Landwirtschaft *De re rustica libri duodecim*, einer der bedeutendsten Abfassungen dieser Wirtschaftsdomäne aus römischer Zeit, mit den typischen Rearbeiten im Jahreskalender. In Buch IV etwa hiess es in Kapitel 5, dass in «*neu angelegte[n] Wingerte[n] zwischen dem 1. März und dem 1. Oktober alle 30 Tage aufzuhacken und alles Unkraut auszujäten*» sei, «*vor allem das Gras*» («*ex Kalendis Martiis usque in Octobris tricensimo quoque die novella vineta confodere omnisque herbas et praecipue gramina extirpare*»)². Nun wäre es aber dennoch falsch zu behaupten, Columella habe seine Darstellung strikte nach kalendarischen Kriterien aufgebaut, denn seine ersten zehn Bücher sind in erster Linie nach verschiedenen Zweigen der Landwirtschaft und damit eher thematisch als chronologisch gegliedert. Dem Anspruch nach Chronologie kam er schliesslich auf Bitte eines Lesers namens Claudius nach,³ indem er ein elftes Buch verfasste, wobei darin das zweite Kapitel, der sogenannte *Kalender der Arbeiten für den Gutsverwalter* («*vilicus*»), für den vorliegenden Zusammenhang von besonderem Interesse ist. Der Kalender begann wegen der Orientierung an den Mondzyklen

am 13. Januar und war streng nach der Monatsabfolge konzipiert. So hiess es etwa im März:

«*igitur a Kalendis Martiis eximia est vitium putatio usque in X Kal. Apr., si tamen se gemmae nondum moveant*».

«*Vom 1. März an ist eine ausgezeichnete Zeit, um Reben zu beschneiden, und zwar bis zum 22. März, vorausgesetzt, daß sich die Knospen noch nicht rühren.*»⁴

Richter (1983) weist auf das im Zuge des Humanismus wiederentdeckte Interesse für Columella hin.⁵ Perioden erhöhter Rezeption und Diffusion lassen unverkennbar ein grosses Adaptionspotential vermuten. So ist das vermehrt anzutreffende Schema des landwirtschaftlichen Kalenders im Verlaufe der Neuzeit in allerlei Ausprägungen vertreten, nicht zuletzt auch in Form eines Stichs mit dem Titel *Abriß und Beschreibung der XII Monaten nach ihren Hauptwerken*, den Conrad Meyer (1618–1689) im Jahr 1663 ganz im Sinne der Sittenlehre «*einer Tugend liebenden Jugend in Zürich*» widmete.⁶ Darin wurden parallel zu den Monaten die jeweils hauptsächlich ausgeübten landwirtschaftlichen Tätigkeiten aufgereiht. Wenngleich die Grafik gewissermassen ein Sammelbild für die gesamte Bauernschaft darstellte, suggeriert der Stich dennoch, dass der darin angesprochene Bauer gleichzeitig Wein-, Milch- und Ackerbauer sein konnte. Gleichzeitig entbehrt das Bild nicht einer gewissen Ironie, wenn es etwa für den Januar heisst, dass dieser Monat «*das Ofenholz zerspalten lehrt*», während er «*junge Leüth aufs Eis reizt*» und gleichzeitig die älteren Leute «*zum Ofensitz*» verdonnere (wo sich auf dem Bild doch eher diese «*Alten*» durch Arbeit abzumühen scheinen). Sodann gelangt man im nächsten Monat zum personifizierten Februar, bei dem es unter anderem hiess, dass er das Eis breche und «*raebstikel*» herstellen lasse. Während dann im März ganz allgemein «*Zaun und Garten [gerüstet]*» würden (und die abgebildeten Bauern dabei mit Spaten und Hacke abgebildet sind), «*trinkt*» im nächsten Monat die wieder «*verschloßene*

¹ Vgl. dazu *Teil II: Kap. 2.1*.

² COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), IV.5, 5.

³ RICHTER (1983), S. 612–613.

⁴ COLUMELLA (1983 [ca. 60 n. Chr.]), XI.2, 26.

⁵ RICHTER (1983), S. 652.

⁶ ZBZ Dp Njs 1663_1.

Abriß, und Beschreibung der XII. Monaten, nach Ihren Häubtwerken



1. Jänner.
Der Jahrs anfang lehrt das Ofenholz zerfeilen:
reißt jünge Leut auf Eis; düm Ofensitz die Alten.



2. Februar.
Der Hornung bricht das Eis; rächstelt; mehret den Orden
der naturschneidmümmerei; in Ost West, Süd und Norden.



3. März.
Der Mark das Jahr verneut; man rüset Säuer und Gartent,
führt Krieger in das Feld; die Artzt der Franken warten.



4. April.
Die vor verschlossene Erd jetzt trinkt Aprellen gullen;
den Pfälcher Hofnung macht die Kuter auß zu füllen.



5. Stett.
Der Monat leucht und Vieh erquilet und erfreut
mit Schönstem Blümmenschmuck; und viler Nützbarkeit.



6. Brachmonat.
Der Sommer trühet ein; beschär die Schaaff von wollen;
berüpf die Säuer; bestreuch; und laß ein Crunkeln holen.



7. Hülmonat.
Was für geschäftim lühn des Monats Nam uns lehrt:
Gelobet seye der, der leucht und Vieh ernehrt.



8. Augstmonat.
Das Korn ist eingebracht; der Stork und Schmal entfliegen:
den Innen nimmet man; der Stork wird außgezogen.



9. Herpmonat.
Der Säuer wirft die Saak; in voller Hoffnung, auß:
man traget Obs und fisch; mit fruden, nader Bauff.



10. Weinmonat.
Man misset Bidpret; Schnepf; Rabögel; Hüner; Pauben;
felt Säuer; und presset auß den süßen safft der Trauben.



11. Wintermonat.
Der arbeitame Säuer jetzt dröschet daß er schwitzt:
Die Säuer in diser Zeit, meist bey der Gräba sitzt.



12. Christmonat.
Der Christmon schließt das Jahr; den Winter uns zu speiset;
wird gmeßget allerley; war um der Grösch zu preisen.

Vernähmung an die Jügend
Laß keinen Tag; o liebe Jügend;
für übergehn; ohn Kunst und Tugend:
Wach immer in der selben auß;
so endest wol den Lebens lauff.

Einer Tugend liebenden Jügend
in Zürich ab der Burgerbibliothek
für das 1663. Jahr verchri.
Conrad Meyer fecit.

Abbildung 12: Ikonografische Darstellung landwirtschaftlicher Arbeiten im Verlaufe des Kalenderjahres. Zürcher Radierung von Conrad Meyer um 1663. Der Weinbau ist durch die Stickelarbeiten im Februar und die Weinlese im Oktober vertreten. Quelle: Zentralbibliothek Zürich, GSM AZZ 17:22.



Abbildung 13: Zwei der zwölf Monatsbilder in der Pfarrkirche Santa Maria del Castello in Mesocco, Wandmalereien um 1459. Zu sehen sind die Stickleherstellung (Februar) und die Weinfasszubereitung (September). Quelle: ENGELMANN (1977).

Erd» den sogenannten «Aprellen güllen». Danach schweigt sich der Kalender über die sommerlichen und frühherbstlichen Weinbautätigkeiten aus, um diese Vernachlässigung dann mit dem «Weinmonat» wieder wettzumachen. Man «presset auß den suessen safft der Trauben», so der abschliessende Doppelvers unter einem Bild mit wimmelnden Bauern, die mit einem Rückentraggefäss beladen sind und die geernteten Weintrauben in einem Bottich stampfen. Danach figuriert der Weinbau als absenter Landwirtschaftszweig, denn das Korndreschen sowie das Hächeln im November oder die «Metzget» im «Christmonat» scheint in Meyers Augen gegenüber dem Torkeln eine zentralere Bedeutung gehabt zu haben. Mitunter wird somit am Beispiel des Zürcher Kupferstechers und seines kalendarischen Landwirtschaftszyklus ein sich verfestigendes Modell erkennbar, welches in gewisser Weise auch eine Wertschätzung und Bedeutungszuweisung gegenüber der bäuerlichen Kultur beinhaltet, ohne aber im Konkreten alle Arbeitsschritte eines typischen Zürcher Weinbauern zu skizzieren. Bezeichnenderweise ist nun für die Zeit um 1459 in der Misoixer Pfarrkirche Santa Maria del Castello eine ähnliche Kalenderform erhalten geblieben, die aber nicht wie bei Meyer gedruckt, sondern in Form der Freskenmalerei wiedergegeben wurde und (da an einem öffentlichen Ort verewigt) ebenfalls Lehrcharakter

besass. Am unteren Rand eines Wandbildes, welches zur erwähnten Zeit in Zusammenhang mit einer Kirchenrenovation entstand,⁷ findet sich ein Streifen mit zwölf Feldchen, welche allesamt landwirtschaftliche und handwerkliche Tätigkeiten in der chronologischen Folge eines Jahresdurchlaufs wiedergeben. Dass der Weinbau in der Mesolcina zu dieser Zeit eine beträchtliche Bedeutung hatte, zeigt das Bild zum Februar, auf dem ein Weinbauer mit einem Gertel Rebstickel herstellt. Als weiterer Beleg kann das Septemberbild herangezogen werden, auf dem als Vorbereitung für die Weinlese ein Fass beschlagen wird. Dem eigentlichen Weinlesemonat Oktober ist hingegen eine ikonografische Widmung vorenthalten geblieben, denn diese Position hat die im Misoxertal nicht minder prominente Kastaniennernte erobert.

Die zwei obigen Beispiele stehen stellvertretend für ein systematisches Vorgehen im Verlaufe eines Rebjahres. Es ist dies ein Bild, welches sich spätestens im 18. Jahrhundert, nicht zuletzt durch die Einflüsse der englischen Landwirtschaftsreform,⁸ immer deutlicher manifestierte. Ein eindrückliches Zeugnis für ebendiese Periode findet sich beispielsweise in Gian Pietro Ligaris (1686–1752) *Ragionamenti d'agricoltura* (1727). Ab der

⁷ Vgl. dazu BOLDINI (1958–59).

⁸ Vgl. dazu Teil V.

20. Rede wurden in diesen Gesprächen alle zwölf Monate mit ihren entsprechenden Aktivitäten aufgegriffen.⁹ Dabei spielte der Weinbau, der sich aufs Veltlin bezog, erwartungsgemäss eine besonders wichtige Rolle, wie dies im einleitenden «*Ragionamento vigesimo*» verdeutlicht wurde:

«Molte altre notizie dovrei agiongere se il presente libricciuolo potesse capirne di più, ma devo tralasciare per aver spazio di scrivere ciò che il provido agricoltore deve fare di mese in mese particolarmente nelle vigne e giardini, lo che stimo vi agradirà di sapere per regolare la memoria di mese in mese.»

Ligari setzte also mit diesem letzten Satz auf eine Verinnerlichung der Tätigkeiten («*per regolare la memoria di mese in mese*»), wobei bezeichnend ist, dass er das Rebjahr mit den Tätigkeiten des Novembers begann. Damit verdeutlichte er die Bedeutung eines nach der Erntezeit ausgerichteten Jahreszyklus, der nicht etwa mit einem Januar-Dezember-Ablauf ansetzte, sondern dann begann, wenn die Kulturpflanze für die nächste Fruchtperiode vorbereitet werden sollte. Es sei dies, wie Ligari beteuerte, der erste Monat, mit dem der tüchtige Winzer den Beginn einläute für eine reiche Ernte im Folgejahr («*nel quale il diligente vignaiolo dà principio al lavoro della vigna per goderne poi il premio nella prossima entrante annata*»).

November	<ul style="list-style-type: none"> - im Verlaufe der verflossenen drei Jahre durch Grubarbeiten heruntergefallene Erde zuoberst auf den Hang transportieren «<i>alla cima delle costiere sotto li rispettivi muri di ciascun letto</i>» - Allgemeiner Erdtransport von humusreichen zu humusarmen Stellen «<i>ove sia abbondante la terra [...] trasportarla ove sia scarsa</i>» - Rebzwischenzeilen düngen, mit Roggen besäen und sofort untergraben, ohne jedoch die Rebstöcke mit der Hacke zu verletzen oder deren Erde zu durchwühlen «<i>[d]indi lettamare e seminarvi sopra la segale e subito cavar sotto, ma avvertire che le viti non sijno toccate dalla zappa che cava, né tampooco siavi moùta in modo alcuno la terra vicina alle viti</i>» - Rebstöcke um den Stamm herum mit Sträuchern, Laub und anderer Streuware bedecken als Massnahme gegen den Frost «<i>radunarvi all'intorno ciespugli secchi, fogliacci e simili sterna per riparo del gelo</i>» - Laub und andere verfaulte Pflanzen untergraben und mit Lupinensamen besäen, um die Bodenqualität zu erhöhen und im Frühjahr letztgenannte Pflanze ernten zu können «<i>sotterarvi il ciespito e la cadue foglie e con ciò coltivare il terreno e sempre immorbidirlo ed in congiuntura [...] seminarvi lupini da raccogliarsi in primavera</i>» - verschiedene Pflanzen säen (Marroni, Birnen, Äpfel usw.) oder umpflanzen (neue Rebstöcke) «<i>piantar moroni, peri, pomi ed ogni altra sorte di piante arboree e di spagliera e trapiantare novelle viti estirpate da un luogo per porle in un altro</i>» - neue Trockenmauern bauen sowie eingestürzte Stellen ausbessern «<i>[r]imettere muri asciutti o caduti o da nuovo dove bisognassero</i>» - schädliche Sprösslinge ausreissen «<i>[s]radicare o estirpare [...] dannosi virgulti</i>» - Schnaps brennen «<i>fare delle vinazze d'aquavita venale</i>»
Dezember	<ul style="list-style-type: none"> - Trockenmauern ausbessern und Erde transportieren, jedoch darauf achten, die Wurzeln zugedeckt zu lassen «<i>far muraglie asciutte e trasportare terreni da un luogo all'altro, ma si avverta bene di non lasciare scoperte le radici delle viti</i>» - Schosse der verfallenen Reben gruben, gut zudecken und nur Enden herausragen lassen «<i>se la necessità obliherà a sradicarne alcuna, si dovrà subito coricare tutta la vite nella fatta provana o zocca e copirla di terra, lasciandone sortire li capi novi ed anche bona parte del vecchio</i>» - Schnaps brennen «<i>fare l'aquavita</i>»
Januar	<ul style="list-style-type: none"> - falls Schneesituation es zulässt, Hänge roden und grosse Steine mit Körbchen wegtragen «<i>far roncare nelle costiere e [...] far spezzare grossi sassi con mine o con guccie</i>» - bei zunehmendem Mond¹⁰ auf den tagsüber besonnten Hängen Triebe stützen «<i>nella luna crescente [...] far podare le viti di costiera soliva</i>» - immerfort Trockenmauern bauen sowie Blöcke und Kies transportieren «<i>[a]ncora far muri, trasportare sassi, ganda et altro simile materiale</i>»

⁹ LIGARI (1988 [1727]), S. 72–81.

¹⁰ Vgl. zu verschiedenen Veltliner Regeln, im Weinbau den Vollmond zu beachten, auch die Notizen des Carl von Salis-Maienfeld (1660–1740), welche Johann Baptista von Tscharnern (1751–1835) gemäss Kurznotiz im März

Februar	<ul style="list-style-type: none"> - Reben schneiden und stutzen <i>«si potano le viti»</i> - Reben aufrichten, Stickel beschaffen und mit Laubgebinde Schosse heften <i>«si radrizano [...] salezze, frasche ed altro bisognevole»</i> - Hilfskraft anweisen, Steinchen wegzurechen und gegrubte Reben zu düngen <i>«dare impiego al fameglio a sopra rastellare li minuti sassi, ad ingrassare con bon letame le provane delle viti»</i>
März	<ul style="list-style-type: none"> - mit Beharrlichkeit Reben schneiden und stutzen <i>«si deve attendere assiduamente al podare e drizzare et infrascare le viti»</i> - Rebsetzlinge am 13. Montag diesen Monats pflanzen <i>«[s]i piantano [...] piantarole di viti [...] Le viti si piantano [...] nelli 13 di luna di questo mese»</i>
April	<ul style="list-style-type: none"> - Weinberge ab dem 20. April jäten bzw. falgen¹¹ <i>«[s]i cavano le vigne verso il 20 del mese»</i> - störende Schösslinge, die aus dem alten Stamm wachsen, sorgfältig wegschneiden <i>«[s]i levano diligentemente alle viti tutti li virgulti rognosi che sortono da gambi vecchij delle viti»</i> - gleichzeitig alte, aber kraftvoll wachsende Schösslinge belassen, um sie (später) zum alten Rebstock zu führen und um das Wachstum in die Höhe zu meiden <i>«lasciandovi [...] que' butti che dimostrano vigorosa cacciata, acio questi servano per alevare indietro sul vecchio altro legname nuovo per impedire l'avanzamento delle viti in longhezza [...] al suo luogo»</i> - in den Zwischenräumen Kürbisse pflanzen, teilweise auch solche, die in den Gärten herangezüchtet wurden <i>«[s]i seminano le zucche nelle ravossole delle vigne o vero vi si trapiantano di quelle già nate nelle orti»</i> - 3–4 Tage nach Neumond werden gemäss «Musella»- und «Cugnolo»-Methode die Maulbeerbäume, [sonstige] Früchte und auch die Weiden gepfropft <i>«[s]i fanno ensiti a musello et a cugnolo in luna nuova di tre o quattro giorni, tanto de' moroni come de' frutti et ancora de' salici»</i>
Mai	<ul style="list-style-type: none"> - Unkraut beseitigen und Wurzeln des Dornengestrüpps entfernen, welche in Äckern und Weinbergen Schaden anrichten <i>«[s]i estirpano le radiche de' roveti e d'altri spini e friggier che molto daneggiano li campi e le vigne»</i> - ungeeignete Schosse und Triebe (insbesondere des alten Rebstocks) entfernen <i>«[s]i'incomincia a levare qualche butti falsi dalle viti, massimamente quelli che sortono dal vecchio»</i> - bei Neumond allerlei Wirsingsorten, Broccoli und Blumenkohl in leichter und besonnener Erde säen, um sie dann später in die Zwischenräume des nährstoffreicheren und gut bewirtschafteten Weinbergs umzupflanzen <i>«[s]i seminano in luna vecchia verze d'ogni sorte, broccoli e caolifiori, tutti in terra magra e soliva per trapiantarsi poi in terreno grasso e ben coltivato dalla vanga»</i>
Juni	<ul style="list-style-type: none"> - weiterhin überschüssiges Laub entfernen, nicht jedoch dasjenige bei den jungen Früchten, welches erst Ende Monat erfolgt, wenn sich die Traube von der Blüte trennt <i>«[s]i prosiegue a sgarzolare leggermente le viti, levandovi dal piede le roggere e virgulti dal vecchio, ma li pampini da frutto non si devono sgarzolare sino alla fine del corente doppo che si vedrà che l'uva sia libera e monda dal suo fiore»</i> - vom Wind und von der Kälte bedrohte Rebschosse mit Laubgebinde an Rebstock binden <i>«pampini non attaccati alle sue frasche e che sono in pericolo d'esser rotti dal vento e però si legano con erba o gionchi per assicurarli»</i>
Juli	<ul style="list-style-type: none"> - weiterhin überschüssige Rebschösslinge schneiden bzw. zu erhaltende (möglichst in der Nähe des alten Teils) <i>erziehen</i>, ebenso kraftvolle Triebe des alten Stamms intakt lassen <i>«si prossiegue assiduamente a sgarzolare li pampini delle viti lasciandovi intatti solo quelli da semenza che sortono ne confini tra il vecchio e nuovo, overo più vicino al vecchio che sia possibile, lasciandovi ancora intatti li vigorosi regani che produce il gambo vecchio della vite»</i>
August	<ul style="list-style-type: none"> - ein eher ruhiger Monat für Weinbauarbeiten <i>«poco resta da farsi in questo mese appartenente alla vigna»</i> - den Weintrauben <i>Luft</i> geben, neue Triebe (für das nächste Jahr) aufrichten und anbinden (als Schutz gegen den Wind), Rebschosse <i>erziehen</i> <i>«dare qualche puoco di aria alle uve, con radrizare li nuovi capi di semenza alle loro frasche e rispettivi pali, anche per maggior sicurezza de' venti, sgarzolando li tralci delle uve»</i> - Dornengewächse entwurzeln (nicht nur ausreissen), da sie für Rebstöcke sehr schädlich sind und bei lediglichem Ausreissen noch stärker zurückkehren <i>«sradicare li spini che cagionano un gran male, particolarmente alle viti [...] non basta a sbarbarli, ma devesi sradicarli, altrimenti ributtano con miglior forza di prima»</i>

1805 von Stadtschreiber Nikolaus Casper erhielt: StAGR D V/3.039.078.

¹¹ Transkriptor Battista Leoni stellt in einer Fussnote die Frage, ob diese Arbeit nicht früher anzusetzen wäre.

September	<ul style="list-style-type: none"> - da nun die Hagelperiode vorbei ist, neuerlich überschüssige Blätter (die bisher Schutz boten) entfernen, um den Trauben Luft zu geben <i>«dare maggior aria alle uve [...] si può levare delle stesse foglie che impediscano la maturanza, essendo passato il tempo a sopragiongere temporali con grandini»</i> - weiterhin darauf achten, neue Triebe aufzurichten, da sie in Anbetracht der Winde andernfalls das nächste Jahr unbrauchbar sind <i>«si avverti bene alli capi di semenza che siano legati ed avincolati alle loro frasche per timore de' venti, essendo questa necessaria cura, altrimenti se ne prova il danno nel venturo anno»</i> - zur Monatsmitte Mais, Rotäpfel (<i>melica rossa</i>) Hirse (Panikorn) ernten und dadurch den Weinberg freimachen <i>«alla mettà in circa di questo mese si coglie il formenturco e melega e panico e si taglia li melegacci e si spazza la vigna»</i> - Bedeutung der sorgfältig arbeitenden Tagelöhner, um die Weinlese, bei der das scharfe Auge des Guts-herren sehr vorteilhaft ist, frühzeitig beginnen zu können <i>«è sempre necessaria la fedeltà ne' lavoratori giornalieri in ogni tempo e più principalmente in questa circostanza, acciò non riesca un'anticipata vindemia, onde l'occhio del padrone sarà molto profittevole»</i>
Oktober	<ul style="list-style-type: none"> - Monat, in dem die intensiven Arbeiten des Rebjahres belohnt werden <i>«mese che cavasi profitto dalle accurate facende annuali operate nella vigna»</i> - zu Monatsbeginn, sofern noch nicht erledigt, überschüssige Blätter entfernen (ebenso bei den Pergolen, den <i>Opoli</i>¹² und in schattigen Lagen) <i>«al principio di questo se non e già fatto si facci immediatamente dando aria alle uve»</i> - Weinberg vor Rotäpfeln (<i>melica rossa</i>), Mais und anderen Hindernissen säubern <i>«[s]arà molto necessario per maggiormente perfezionarla in maturanza si spazzi la vigna da melgacci, formentone ed altri impedimenti che le rendono nuocumento»</i> - weiterhin darauf achten, neue Triebe aufzurichten <i>«sempre con somma diligenza per li capi di semenza non mai abastanza raccomandato, anche per riguardo alle uve»</i>

Tabelle 2: Übersicht über die Arbeiten im Veltliner Rebjahr aufgrund der Ausführungen in den «*Ragionamenti d'agricoltura*» bei LIGARI (1988 [1727]).

Bezeichnenderweise liess Ligari in diesen umfangreichen Anweisungen diejenigen Schritte weg, welche für Aussenstehende für den Monat Oktober am zentralsten erscheinen mögen. Die Ernte nämlich stellte für ihn offenbar ein separates Thema dar und wurde, sozusagen als Krönung des Rebjahres, separat in einer 30. Rede abgehandelt.¹³ Darin beschrieb Ligari aber *lediglich* die früher anzusetzende Ernte der weissen Trauben, aus welchen man gemäss genauer Beschreibung den «*vino sforzato al uso trentino*» herstelle. Der aus der Umgebung von Sondrio stammende Künstler und Protoagronom konzentrierte sich bei seiner Wiedergabe des Rebjahres somit in erster Linie auf die wirklich im Weinberg stattfindenden Arbeiten und zählte die Vinifikation, zu der beispielsweise alle Arbeiten im Torkel gehörten, nicht dazu. Die akkurate Beschreibung der verschiedenen Arbeiten, insbesondere aber auch die Absicht, sie in eine logische und möglichst lückenlose Reihenfolge zu bringen, lassen einen Zeitgeist erkennen, bei dem der Fortschritt ganz im Sinne schulpädagogischer Ansätze angelegt war, etwa mit dem Fokus auf der Anleitung bzw. auf dem Prinzip des *Vorzeigens–Nachahmens*. Bemerkenswert ist in

den Ausführungen Ligaris insbesondere die hohe Bedeutung, welche dem Weingarten als Gut für Mischkulturen zukam (von der Auflistung einiger weiterer Angaben, welche sich ausschliesslich auf die parallel erwähnten Anbauprodukte wie Mais oder Tabak bezogen, wurde abgesehen). Sehr gut zum Ausdruck kommt die Anpassung an die Topografie der Weinberge, welche bereits weiter oben angesprochen wurde.¹⁴ Im Weiteren wird ersichtlich, dass das Ligari'sche Prinzip von einem Weingut ausging, für dessen Bewirtschaftung Tagelöhner («*lavoranti giornalieri*») heranzuziehen seien. Es fragt sich (da mitunter auch der «*padrone*» erwähnt wurde), ob Ligari seine Anleitung explizit für Gutsherren schrieb, oder ob er mit dieser Bezeichnung den Verwalter oder gar den Rebmeister meinte, welcher im Weinberg die Anleitungen gab. Jedenfalls ging Ligari, der selbst ebenfalls einer vornehmen Familie entstammte, von einem Weingut aus, bei dem Drittpersonen anzustellen seien, was wohl kaum auf alle einfachen *Livellari* zutraf.

Ligaris Darstellung ist ähnlich wie Meyers Kupferstich ganz in der Tradition der «*landwirtschaftlichen Arbeitskalender*» zu sehen, wie sie Schröder-Lembke in ihren *Studien zur Agrargeschichte*

¹² Vgl. zu den *Opoli* LEHMANN (1797), S. 175.

¹³ LIGARI (1988 [1727]), S. 81–82.

¹⁴ Vgl. dazu Teil II: Kap. 2.1.

(1978) umschreibt. Deren Ursprünge gehen auf das Frühmittelalter zurück und werden von der Autorin anhand der «Kerbhölzer», auf welchen «alle Tage des Jahres markiert waren», exemplifiziert, wobei sie als Beispiel die in der St. Galler Benediktinerregel aus dem 9. Jahrhundert erwähnten «*runstaba*» aufführt.¹⁵ Spätestens ab Einführung des Buchdrucks wurden die traditionellen «*Bauernkalender*» eingeführt, welche «*die Heiligenfeste, die Mondphasen, die Aderlaßtage*», aber auch «*Termine zum Säen, Pflanzen und Ernten*» beinhalteten. Obgleich Ligaris Beispiel nicht auf Tage ausgerichtet war, sind viele der erwähnten Aspekte wiederzuerkennen, darunter auch seine mehrmaligen Hinweise auf die Ausrichtung der Tätigkeiten nach der passenden Mondphase. Diese Tradition der Bauernkalender wurde in Graubünden spätestens mit dem 1841 eingeführten und noch immer existierenden *Bündner Kalender* gewissermassen übernommen.¹⁶ Dennoch muss das ganze Themenfeld genauer betrachtet werden, denn die vorliegenden Beispiele sind nicht, wie dies mitunter in der Gattung der sogenannten «*Bauernpraktika*» der Fall ist, mit «*Wettervorausagen für das laufende Jahr und mit Prognosen auf Ernteaussichten*» usw. (im entferntesten also auch mit «*astrologische[m] Aberglauben*»)¹⁷ verbunden. Den hier anzutreffenden Kern des «*Calendariums*», so Schröder-Lembke weiter, würden die «*konkrete[n] Arbeitsanweisungen*» bilden, und ebendieser Kern gehe nebst Marcus Tarentius Varros (16 v. Chr.–28 n. Chr.) *Rerum rusticarum libri tre* und Columellas (4– ca. 70 n. Chr.) *De re rustica libri duodecim* (insbesondere das 12. Buch) auch auf Palladius Rutilius Taurus Aemilianus' (ca. 5. Jh.) *Opus agriculturae* zurück, in dem zwölf der vierzehn Bücher für die Jahresmonate bestimmt waren. Bezeichnend jedenfalls ist gemäss der Autorin für all diese Kalender, insbesondere auch für die im 17. Jahrhundert zunehmend auftauchenden «*Sonderkalender*», welche einzelne «*Arbeitsgebiete*» behandelten, dass sie durchgehend «*für die oberen Stände*», d.h. für die «*Grundherren und ihre Verwalter*» respektive für die «*Bürger mit Landbesitz*», bestimmt waren. Ligaris Ausführungen haben gezeigt, dass diese Eigenschaft auch auf seinen Kalender zutreffen dürfte. Schröder-Lembke stellt diesbezüg-

lich die These auf, dass entsprechende Kalender mit Spezialisierung die einfachen Bauern «*keinesfalls*» erreicht hätten, denn diese seien bis ins 18. Jahrhundert eher an Prognosen oder etwa Angaben zu Ernteaussichten interessiert gewesen.¹⁸ Die «*Verbindung [...] zwischen Kalender und dem landwirtschaftlichen Fortschritt*», bei der eher die Methode und nicht die Prophezeiung im Zentrum stand, sei in breiten Bevölkerungskreisen nach einer vorangehenden, von Ablehnung gekennzeichneten Periode, erst Ende 18. Jahrhundert gelungen, so die Autorin abschliessend. Johann Baptista von Tscharners (1751–1835) Versuch zur Herausgabe eines «*Oeconomische[n] Kalender[s] für Chur*»¹⁹, welcher wohl Anfang 19. Jahrhundert entstand, fällt genau in diese Zeit. Dem Autor eine publizistische Absicht zu unterstellen ist dabei zwar etwas gewagt, denn womöglich dienten die Aufzeichnungen auch nur zur privaten Strukturierung der Arbeitsprozesse. Jedenfalls aber ist mit dem Kalender nebst allerlei Angaben zu weiteren Domänen eines Bauernalltags erstmalig eine chronologische Übersicht zum Rebjahr im nördlichen Teil Graubündens überliefert²⁰:

In Tscharners kalendarischen Beschreibungen treten im Vergleich zu den sich auf das Veltin beziehenden Angaben Ligaris von weiter oben sowohl zahlreiche Parallelen als auch markante Unterschiede zutage. Bekanntlich waren die Weinberge im Veltlin erstens durch die topografischen Bedingungen weit häufiger im Terrassenbau angelegt, sodass sich die damit verbundenen Arbeiten noch intensiver auf die Korrektur beziehungsweise Verbesserung dieser Livellierung konzentrierten. Auch Tscharners nannte zwar für Nordbünden das im April stattfindende «*Auftherden*», d.h. den Transport der heruntergewanderten Erdmasse in Richtung obere Weinberggrenze. Diese Tätigkeit begann bei Ligari (wohl nicht zuletzt auch wegen der unterschiedlichen klimatischen Verhältnisse und des mildereren Winters) aber bereits im November und zog sich nach Möglichkeit bis ins Frühjahr weiter, wobei sie angesichts der grösseren Gefälle mit einem noch grösseren Aufwand verbunden war. Auch das allgemeine «*Säubern des*

¹⁵ SCHRÖDER-LEMBKE (1978), S. 85.

¹⁶ Vgl. zu dessen Entstehungsgeschichte SIMMEN-WANNER (2008).

¹⁷ SCHRÖDER-LEMBKE (1978), S. 86.

¹⁸ SCHRÖDER-LEMBKE (1978), S. 90.

¹⁹ StAGR D V/3.234.052. Aufgezeichnet sind die Domänen «*Im Haus*», «*Baumgarten*», «*Feld*», «*Garten*» und «*Weingarten*».

²⁰ Für den besseren Vergleich wird hier dieselbe Darstellungsart wie weiter oben zu den Ausführungen Ligaris über das Veltlin gewählt.

	<i>im Weingarten</i>	<i>im Hause</i> <i>[inkl. dazugehörige Ökonomiegebäude]</i>
Januar	- Misttransport zum Weinberg	- «Wein abziehen» - «Wenig Wasser im Jenner, viel Wein; und umgekehrt.»
Februar	- Misttransport zum Weinberg - alte Reben mit «Mist» und «Gülle» zudecken; gute Reben bemisten - «böse Stöke» entfernen - Stickle herstellen («Holz schneiden») - «gruben» - «Bogen schneiden» - «Gräben und Zäune erneuern» - «Häker» beizeiten «bestellen»	- «Wein abziehen» («im letzten Mondviertel») - «Zähen Wein rühren, [...] im letzten Mondviertel»)
März	- Weinberg säubern («bey mildem Wetter räumen») - Rebstöcke an Stickle anbinden («aufziehen») - Rebstöcke «schneiden» - neue Setzlinge pflanzen («neue fechser einlegen») - hacken («karsten bei troken Wetter») - gruben - Arbeitskräfte beaufsichtigen («aufsehen, daß die Weingartleuthe nicht zu viel od. zu wenig abschneiden, und keine Reben verkaufen»)	- «Wein abziehen»
April	- Weinberg säubern («räumen»); (erstes Heuen?) - Bögen festbinden («haften») - gruben - düngen - Stickle einschlagen («stossen») - «Stokgruben» - Erde von unten nach oben transportieren («Aufherden») - Verzeichnis der erfolgten Gruborte führen («Gruber Verzeichnis eintragen»)	- Weinorratskontrolle («nach Jürgi alle Wein und Korn Vorräthe visitieren und überschlagen») - «bei der Weinblüthe wohl auf den Wein im Keller acht haben» - «Wenn d. Grasmücke singt ehe der Weinstok ausschlägt, gibts ein gut Weinjahr»
Mai	- Unkraut ausraufen («jätten») (mit Fragezeichen des Autors) - im Weinberg heuen («2tes Heuen») - gruben («Gruben enden») - überschüssige Triebe, Schosse und Blätter entfernen («Erbrechen»)	- Bestellung oder Reparatur von Wein- und Mostfässern («Wein- und Mostfässer rüsten lassen») - «Destillieren» - Weinkauf («Weinkauf aufschieben biß die May-fröste vorüber sind!») - Qualitätskontrolle («Wein so im Maj und Juny nicht d. farbe ändern, sind daurhaft») - Weinverkauf («übrigen Wein verkauffen, wenn guter Anschein zu GerathJahr vorhanden»)
Juni	- im Weinberg heuen («3tes Heuen») - gruben (mit Fragezeichen des Autors) - Triebe festbinden («binden») - Stickle nachschlagen («stossen») - Unkraut ausraufen («Jetten und falgen ehe die Reben blühen»)	
Juli	- Triebe festbinden («Banden», später «2tes heften») - Stickle nachschlagen («Nachstossen») - Unkraut ausraufen («das unkraut mit der Wurzel tilgen (falgen»)	

August	<ul style="list-style-type: none"> - Aufseher organisieren («Gäumer bestellen») - überschüssige Triebe, Schosse und Blätter am Lattengestell («Treter») der Weingartmauer entfernen («erbrechen») - überschüssige Triebe, Schosse und Blätter entfernen («Reben stummlen, laub streiffen [?] scheeren»); («scheeren. späth nach erbrechen») - Trieb für nächstjähriges Gruben aussparen («Reben zum Gruben schneiden») (mit Fragezeichen des Autors) - Unkraut ausraufen («3tes falgen») 	
September	<ul style="list-style-type: none"> - Weinberg beaufsichtigen («hueten»; «Gaumen») - Weinberg mit Dornbüsch unzugänglich machen («verdoren») - fruchtlose Rebstöcke entfernen («unfruchtbare Reben ziehen, um sie in d. Weinlese auszuhauen und bessere hinthun») - überschüssige Triebe, Schosse und Blätter entfernen («scheeren, stummeln») 	<ul style="list-style-type: none"> - Torkel vorbereiten bzw. einrichten («torklen rüsten») - Weinlesegerätschaften organisieren («Fässer, Büten, Zuber, Eimer, Fuhrfässer, Kürbse, Gelten, rüsten») - «keinen Wein abziehen» - Weinherstellungsgeräte rüsten («Weingeräth rüsten. Spiez [?], Zapfen, Sigel»)
Oktober²¹	<ul style="list-style-type: none"> - Lattengestell der Weingartmauer («Trüter») «umgraben und düngen» («mit lauge Asche Gülle») - Weinlesepersonal organisieren («Wimler bestellen») - Weinlesegerätschaften («Wimmlerzeug») organisieren - fruchtlose Rebstöcke entfernen («Vor der Weinlese die bösen Reben ziehen») - Grubenzeilen notieren («Die Zeilen zum Gruben merken») - «Wimmlen» - Feld für Kürbisse definieren («KürbsenWiese notieren») - Rebstickel entfernen («Stikel ziehen») - «Reben legen», d. h. gruben (?) - Stummeti heimschen [?]. - Laub entfernen («Laub strupfen») - gruben («Gruben wenn das Holz reiff ist») - Weinbeeren dörren («Winden bei trocken Wetter, grappieren») - Trester verwerten («Trester brennen[;] Trester für die Schweine und in den Dung thun») 	<ul style="list-style-type: none"> - Weinlesegerätschaften organisieren, Weinherstellungsgeräte rüsten, Torkel einrichten («Torkel, Fässer, Büten, Zuber, Gelten, Leitern, kürbchen q. zurichten. wägen!») - Trester verwerten («Trester für Schweine einmachen»; «trester brennen. Brennerej zurichten»; «Trester für Schwein und Dung») - Protokoll über Qualität der Arbeitskräfte führen («nota machen welche Weingarthleuth nicht wohl gearbeitet haben») - Arbeitskräfte organisieren («Weingarthleuth wieder bestellen»)
November	<ul style="list-style-type: none"> - Rebstickel entfernen («Stikel ziehen») - gruben («legen. Gruben») - «düngen» - «Eicheln sammeln» - Unkraut ausraufen («karsten»; «haken») - Verzeichnis der erfolgten Gruborte führen («Gruben notieren») - Arbeitskräfte organisieren («Weingartleuth bestellen») 	<ul style="list-style-type: none"> - neuen Wein abziehen (mit Fragezeichen des Autors) - Weinpresse bedienen («Fäß torkleten»; «torklen»)
Dezember	<ul style="list-style-type: none"> - Mist- und Erdtransport zum Weinberg («Erde und Mist aufführen») 	<ul style="list-style-type: none"> - Wein abziehen («schwachen Wein im Winter bei heiter Wetter und Nordwind abziehen») - Branntwein herstellen («Brandtwein brennen»)

Tabelle 3: Übersicht über die Arbeiten im Churer Rebjahr aufgrund der Notizen von Johann Baptista von Tschärner (1751–1835), ca. um 1800. Quelle: StAGR D V/3.234.052.

²¹ Bezeichnend ist, dass Tschärner hier das «Wimmlen» unter der Rubrik «Feld» aufführt und ebenso die Rubrik «Weingärten» auflistet.

Weinbergs» während der Wintermonate trat bei beiden Autoren auf, nahm im Veltlin aber wegen der weit verbreiteten Mischkulturform wiederum grössere Ausmasse an. Das Schneiden und Stutzen der Reben setzte bei Ligari tendenziell früher ein (Februar), scheint aber auch bei Tschärner eine der wichtigsten Rearbeiten dargestellt zu haben. Die Beschaffung neuer Stöckel setzte bei beiden Autoren gleichermassen im Februar ein, wobei aber die Rebschosse im Veltlin bereits in demselben Monat erfolgen konnte, während Tschärner diese Tätigkeit in Chur für den Folgemonat März vorsah. Schliesslich wurde in beiden Bezugsräumen mit dem sogenannten «*Gruben*» eine der zentralsten Tätigkeiten erwähnt, welche noch weiter unten genauer besprochen wird. Diese Form der Reberneuerung tauchte bei Ligari im April auf, während sie bei Tschärner entweder im November (unmittelbar nach der Weinlese) oder aber ebenfalls im Frühjahr (Februar bis Juni) erfolgen konnte. Markante Parallelen sind im Weiteren das «*Düngen*», welches in beiden Regionen über die Wintermonate erfolgte (Dezember bis Februar). Falls die Reben nicht wie beim «*Gruben*» erneuert, sondern durch das Pflanzen neuer Setzlinge ersetzt wurden, erfolgte dies sowohl im Veltlin als auch in Nordbünden noch im März. Mit dem «*Falgen*» und dem «*Jätten*» tauchten Tätigkeiten auf, welche in den Folgemonaten viele Arbeitsstunden in Anspruch nahmen (im Veltlin erfolgte dies gemäss Ligari ab dem 20. April; in Chur wurde explizit der Mai erwähnt, wobei das «*Hacken*» dort bereits im März angesetzt wurde). Eine weitere, nicht weniger aufwendige Tätigkeit war das «*Erbrechen*». Während dieses fortwährende Abschneiden, Entfernen und Stutzen überzähliger Schosse, Triebe und Blätter bei Tschärner ab dem Mai aufgeführt wurde und bis vor Erntebeginn im Oktober zu erfolgen hatte, setzte die Tätigkeit im Veltlin mit dem April erwartungsgemäss etwas früher ein. Die Weinlese war dann in beiden Regionen im Oktober vorgesehen, wobei die Autoren keine genauen Daten gaben. An diesem Beispiel zeigt sich auch die Schwierigkeit der Interpretation der Quellengattung, denn diese sogenannten Kalender waren gewissermassen das kondensierte Ergebnis von Erfahrungen, die über mehrere Jahre und Jahrzehnte gesammelt worden waren. Die erwähnten Tätigkeiten zu den jeweiligen Monaten entsprachen somit einem gewissen Mittelwert und liefern aus der Retrospektive kaum Hinweise auf Schwankungen, allfällige Schwierigkeiten oder Vorteile in schlechten bzw. guten Weinbaujahren.

3.2 Die Tagebücher des Johann Rudolf von Salis-Marschlins (1756–1835)

Anders als die behandelten Landwirtschaftskalender enthalten Tagebuchaufzeichnungen wie die «*ökonomischen und physikalischen Bemerkungen*» des Johann Rudolf von Salis-Marschlins (1756–1835) recht genaue Aussagen über das Rebjahr. Dieses Tagebuch²² ist gekennzeichnet von minutiös geführten Notizen zu Witterungsverhältnissen, natürlichen und arbeitstechnischen Vorgängen sowie zu besonderen Ereignissen in seiner Umwelt, die zumeist die Umgebung des Schlosses Marschlins in Igis, zuweilen aber auch externe Aufenthaltsorte wie insbesondere die bis 1797 besessenen Veltliner Güter in Castione betrafen. Innerhalb dieses wahren Schatzes für eine historische Rekonstruktion sowohl von meteorologischen Zuständen als auch von landwirtschaftlichen Alltagsbedingungen²³ sind immer wieder Aussagen zum Weinbau anzutreffen. Dabei kann es sich etwa um eine kurze Notiz zum Verhalten des Rebstocks am gegebenen Datum handeln oder auch um längere Bemerkungen zur landwirtschaftlichen Tätigkeit, die er oder die Angestellten verrichteten, und die Salis ganz ähnlich wie Ligari jeweils und passend zum Zeitpunkt integrierte. Jeweils zu Monatsende machte der Chronist eine Zusammenfassung zu den wichtigsten Tätigkeiten der vergangenen vier Wochen, worin der Weinbau wiederholt erwähnt wurde. So ist es gut möglich, dass Salis die Absicht hegte, seine Notizen später ebenfalls zu einem landwirtschaftlichen Kalender mit Publikationscharakter zu verarbeiten, was aber offensichtlich nicht zustande kam.²⁴ Metz, der den bis zu seinem Tod Junggeselle gebliebenen Johann Rudolf (1756–1835) in der 2000 erschienenen Publikation über dessen Vater Ulysses (1728–1800) wiederholt als «*etwas beschränkt*» charakterisiert, hätte ihm dies wohl auch nicht zugetraut. Johann Rudolf nämlich, so Metz, habe (nach dem Tod seines Grossvaters Johann Gubert Rudolf (1696–1795) und der verbannungsbedingten Ab-

²² StAGR B 335.

²³ Vgl. zu einer kurzen Würdigung auch die Ausführungen in JENNY (1974), S. 135f.; zu einer wissenschaftlichen Auswertung der meteorologischen Angaben GRIMMER (2019).

²⁴ Es kam lediglich zur Publikation einzelner Auszüge: Vgl. zu den in *Der neue Sammler* publizierten Auswertungen für die Jahre 1809–1811: SALIS-MARSHLINS (1812); zu jenen der Jahre 1783–1811: SALIS-SEEWIS (1811); zu einer Übersicht GRIMMER (2019), insb. S. 27 ff.

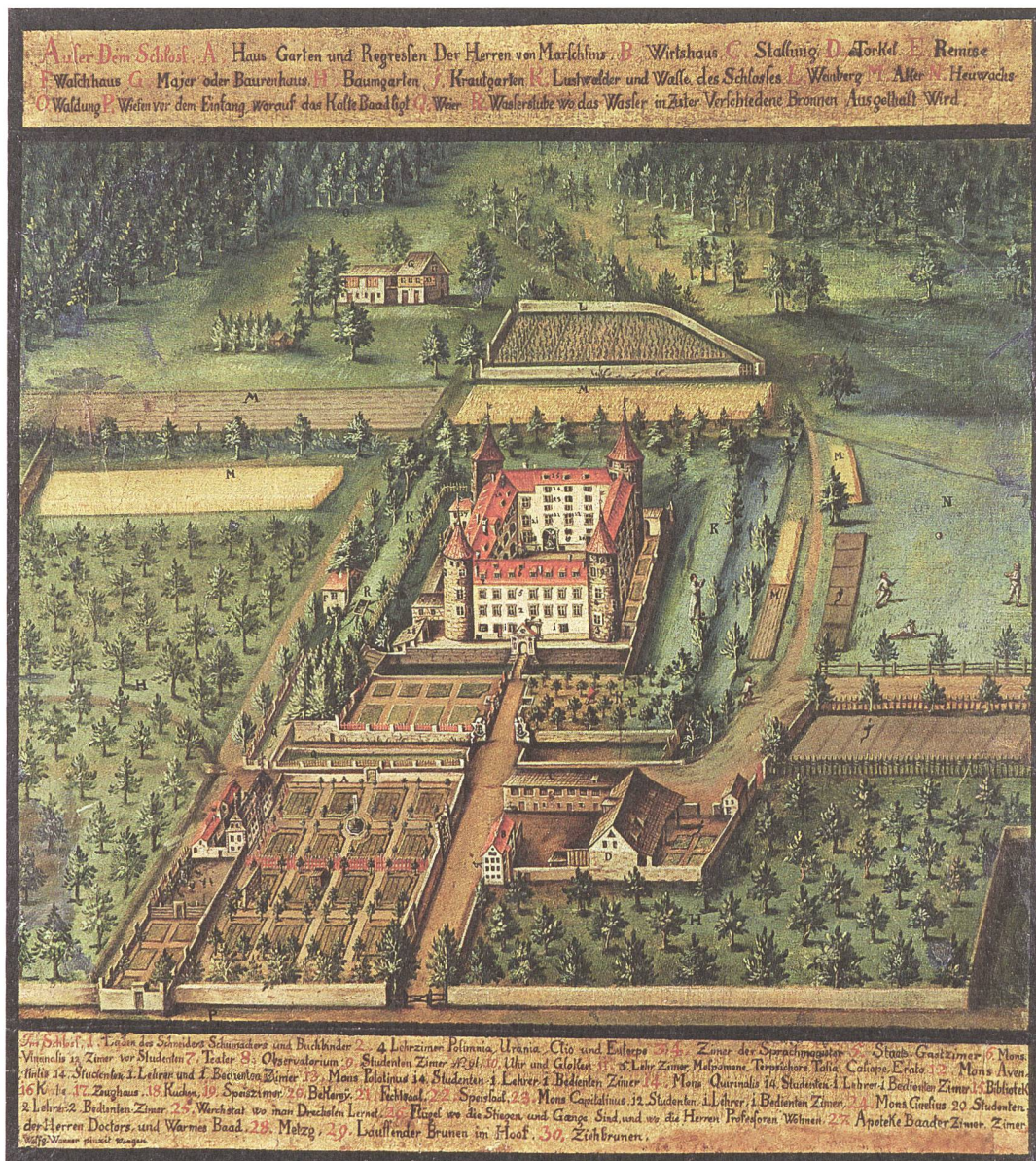


Abbildung 14: Schloss Marschlins in Igis, Ölmalerei von Wolfgang Wanner um ca. 1771–1777. Im Vordergrund ist der Schlosstorkel (D), im Hintergrund der umfriedete Schlosswingert (L) zu erkennen. Quelle: Rätisches Museum, H1969.834.3.

wesenheit seines Vaters Ulysses) «*intellektuell nicht über die Führungseigenschaften*» seines jüngeren Bruders Carl Ulysses (1760–1818) verfügt, welche «*ein solcher Betrieb erforderte*».²⁵ Obwohl das in den Tagebüchern vorkommende Schriftbild tatsächlich eine gewisse Schwäche in der geschriebenen Sprache verraten mag, dürften die reichhaltigen Informationen und die Auseinandersetzung mit der Materie doch ein neues Licht

auf diese eher vergessene Person aus dem Hause Salis-Marschlins werfen.

So interessant die Daten bei Salis nun sind, so schwierig sind sie aber auch zu werten. Seine verbalisierten Aussagen etwa zu Blütezeiten oder zum jeweiligen Weilesebeginn lassen sich kaum in quantitative Visualisierungen wie Säulendiagramme umsetzen.²⁶ Im Gegensatz zu seinen

²⁵ METZ (2000), S. 56, 295.

²⁶ Grimmer (2019), der sich in seinen Auswertungen insbesondere mit Salis' meteorologischen Angaben befasst, hat auch die Angaben zu den Blütezeiten verschiedener

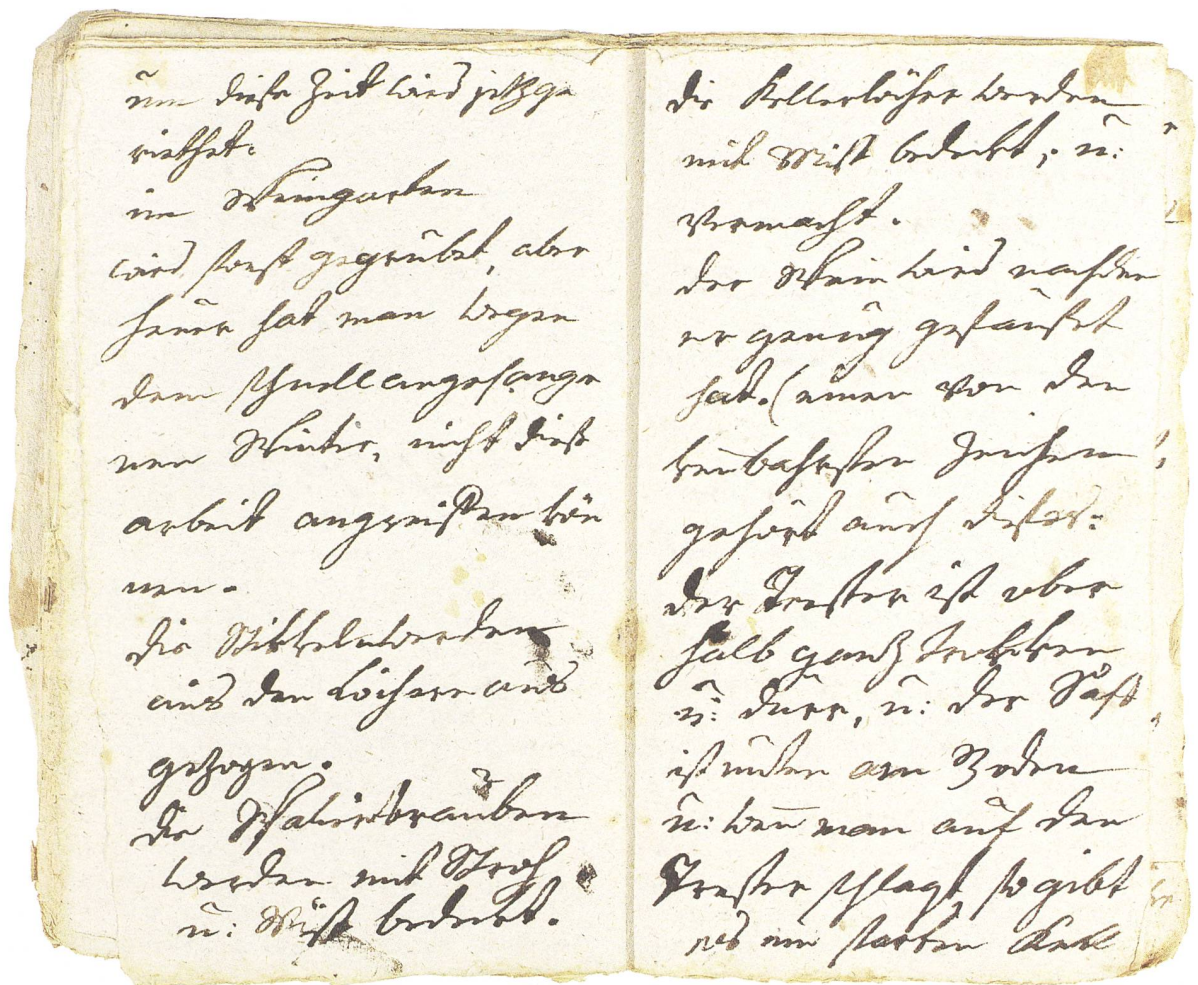


Abbildung 15: Auszug aus dem Tagebuch des Johann Rudolf von Salis-Marschlins (1756–1835) für Ende Oktober 1782. Quelle: StAGR B 335.

Messwerten, die er in den Tagebüchern ebenfalls festhält, liefert Salis dafür zu wenig systematisierte Daten. Beispielsweise ist der Weinbau im Jahr 1781 in den ersten vier Monaten ein Thema und danach gar nicht mehr, während im Folgejahr nur Ausführungen für die Monate März, Oktober und November vorkommen. Im dritten Berichtjahr (1783) finden sich Angaben für die Monate März, April, Mai und Juni, im vierten Jahr der Chronik (1784) wiederum sind solche für die Monate April bis August vorhanden. Im Jahr 1785 beginnen Weinbaubezogene Aufzeichnungen im April und

ziehen sich mit Ausnahme des Julis bis in den Dezember weiter. Aufgrund solcher Lücken soll das Augenmerk entsprechend auf ausgewählte Passagen gerichtet werden. Insofern können Salis' Notizen als wertvolle Ergänzung bzw. Präzisierung zu Tscharners Übersichtskalender verstanden werden. An den Stellen, in welchen dies für das Verständnis als hilfreich erscheint, werden Salis' Anmerkungen (unter Berücksichtigung der ersten 35 Jahre seiner Berichterstattung) um weitere Quellen aus der Primär- und Sekundärliteratur ergänzt. Gerade die beiden Publikationen von Durnwalder (1940) und Weber (1949) sind hierfür gewinnbringend, denn sie beinhalten viele Informationen mit Quellencharakter für die 1940er Jahre und bilden damit einen Kontrast zur letzten Phase vor dem Siegeszug motorisierter und maschineller Bewirtschaftungsweisen.

Pflanzen evaluiert. In der untersuchten Zeitspanne zwischen 1781 und 1800 waren zur *vitis vinifera* 13 diesbezügliche Angaben eruiert, sodass der Autor die Einträge als „not amongst the most frequently observed phenological phases in the case of the Marschlinian diaries“ würdigt. Vgl. GRIMMER (2019), S. 108 ff.

oder Bach schlamm aus dem Bad geschöpft, und damit den Weingarten überdückt, welches besser für die Weinreben [sei] als der Mist», so Salis weiter. Zur Ergänzung gab er an, dass «verfaulte Holzgrund und Blut von Thieren, so auch Äser von verrecktem Vieh [...] am besten für die Bäume» taue, wobei auch der Weintrester als Restprodukt des hergestellten Branntweines «sehr gut» sei, «um die Bäume treiben zu machen». Abgesehen von der Tatsache, dass die Verwendung von Trester als Düngemittel bereits bei Columella (4–ca. 70 n. Chr.) vorkam,²⁷ wird in solchen Passagen mitunter auch der pädagogische Charakter in Salis' Tagebüchern erkennbar. Zur Zeit Durnwalders (1940) wurde, um die Werte in Relation zu setzen, mit einer «Mistgabe von 350 kg je ha alle 3 Jahre» gerechnet.²⁸

Herstellung und/oder Beschaffung von Stickeln (2)

Diese im Quellenmaterial zu den Gutsherrennachlässen überaus häufig belegbare Tätigkeit²⁹ wurde bereits bei den oben diskutierten Autoren immer mit dem Februar in Verbindung gebracht. Salis erwähnte im ersten Berichtjahr (1781), dass die Stickle, diese bespitzten Stützpfähle aus Holz, am 26. März eingestossen worden seien. Ein Jahr später dann (27.03.1782) widmete er dieser Thematik eine längere Passage. «Es werden jährlich», so der Tagebuchführer, «zu eins jeden Mannschnitz eine Bürde Stikkeln verbraucht[,] welches 30 Stikkeln gibt». Da 14 «Bürde[n]» oder «Bündel» einem «Fuder» entsprechen würden und letztgenannte Menge 4 Guldnen zu je 60 Kreuzern koste, komme «eine Bürde [...] also auf 17x». Bei 18 Mannschnitz (79.2 Aren) bzw. dem Bedarf von 540 neuen Stickeln kostete die Erneuerung somit etwas mehr als 5 Gulden. Da «ein jeder Manschnitz [...] ohngefehr 1000 Reben» umfasse, so Salis, brauche es entsprechend 18'000 Rebstickel. Aufgrund der Berechnungen fuhr Salis mit der Angabe fort, wonach «dem Winzer [...] vom einem jeden Mannschnitz 5 fl jahrlohn gegeben» werde. Während «der Eigenthümer des Weingartens» (also von Salis) den «Wein behaltet», würde der Winzer bei einer Fläche von 18 Mannschnitz jährlich 90 Gulden erhalten. Dagegen müsse der «Eigenthümer [...] auch Tagelöhner zum Gruben, Bau

tragen, und aufherden herbeyschaffen», wohingegen «das abgeschnittene Holz von den Reben vom Gruben und beschneiden, wie auch das abgebrochene Laub und die Nebenranken [...] dem Winzer gehören würden». Mit anderen Worten: Der in Marschlins tätige Winzer war nicht etwa wie bei den Livellverträgen im Veltlin ein Pächter, der jährlich einen Teil des Produktes abzuliefern hatte, sondern ein klassischer Angestellter, mit dem ein fixes Lohnverhältnis vereinbart worden war.³⁰ Um auf das Thema der Stickle zurückzukommen, so kann auch hier in Erfahrung gebracht werden, dass sich deren Verwendung im Weinberg durchaus unterscheiden konnte. Indem nämlich die Angaben zu den Jahren 1781 und 1782 noch Ende März erfolgten und somit von einer Neubestockung auszugehen ist, handelte es sich bei der am 23. April 1784 beschriebenen Tätigkeit um eine mit dem Beschneiden der Weinreben zusammenhängende Aktivität, bei der wohl nur nachgestossen wurde («in den Weinbergen wird gehakket, geschnitten[,] gestikkelt, die Stikkeln eingestoßen, und die langen Schößlinge werden gebögdt oder bogen gemacht»). Ähnlich klang es auch ein Jahr später, d.h. am 20. April 1785, wobei zu erwähnen ist, dass das Thema des Beschneidens noch weiter unten genauer aufgegriffen wird. Dass die Stickle hingegen nicht selten bereits zu Jahresende entfernt wurden, zeigt Salis' Notiz für den 3. November 1792: Man ziehe die Stickle deshalb «in einigen Weinbergen über Winter» aus, da sie dadurch «vom Frost weniger Schaden leiden» würden, «wann die Reben vom Wind hin und her bewegt w[ü]rden, als wan sie an die Stikkeln fest gebunden» seien, so der Marschlinser in seiner Erklärung. Über die Höhe der Stickle finden sich keine Hinweise, jedoch gab Salis am 16. Oktober 1795 im Rahmen einer Reise ins Zürichseegebiet an, dass sie mit «8–10 Schuh» (2.4–3.0 m) «hier viel höher» als im Bündner Rheintal seien. Ebenso wenig wie zur Höhe der heimischen Stickle sind beim Tagebuchführer Hinweise zur verwendeten Holzart zu finden. Durnwalder gab 1940, d.h. in der Endphase der Stickle- und in der Transitionsphase hin zur Drahtbaukultur, an, dass man «in unserer Gegend» traditionell meist Lärchenholz verwendet habe, «in neuerer Zeit» aber auch von cyanisiertem Tannenholz Gebrauch mache.³¹ Wenn als Kontrast dazu der Pfäferser Abt in einem Maienfelder Lehenbrief vom 11. November 1780

²⁷ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), III.15, 5.

²⁸ DURNWALDER (1940), S. 100–101.

²⁹ Vgl. zu einer Auswahl aus einer grösseren Anzahl von Beispielen Teil IV: Kap. 2, Anm. 44; Kap. 4, Anm. 63, 265.

³⁰ Vgl. dazu etwa Teil IV: Kap. 5, Anm. 355.

³¹ DURNWALDER (1940), S. 98.

angab, dass Anton und Andreas Tanner sowie Paul Komminot «keine haßlene[n] Stikel» verwenden sollten³², zeigt dies, dass zuweilen und gegen den Willen der Gutsherren wohl auch schwächeres Holz von Haselnussstauden herangezogen wurde.

Schneiden der Reben (3)

Das Beschneiden der Weinreben, dem auch Columella (ca. 4–70 n. Chr.) zwei kürzere Kapitel widmete,³³ ist bei Salis über die Berichtjahre hinweg ein immer wiederkehrendes Thema. Diese Arbeit begann mit dem sogenannten Vorschnitt. In seinem ersten Berichtjahr tauchte die Tätigkeit bereits zusammenfassend für den Monat Januar auf («beschneidet man jetzt die Weinreben») und in beinahe identischem Wortlaut auch im Februar. Mit anderen Worten fand die Tätigkeit auch statt, bevor die Weinrebe die ersten Knospen oder eben wie am 13. März 1781 «ihre schöne[n] Augen [zeigte]», denn unmittelbar danach (16.03.1781) hiess es, dass man «jetz [...] erst recht die Weinreben [beschneide]». Weber (1949) kam aufgrund seiner Gespräche mit Bündner Weinbauern auf die Wortwahl zu sprechen, bei der der Rebstock gewissermassen personifiziert werde. Dabei würde man von «Auga» sprechen, «solang die Reben noch schlafen» würden, während man das Wort «Bölla» verwende, «wenn die Reben zu treiben beg[o]nnen» hätten.³⁴ Im Jahr 1792 jedenfalls wurden die Weinreben bereits am «Nachmittag» des 28. Februars «geschnitten». Für den Eintrag des Folgejahres (28.02.1793) ist mit noch genauerer Angabe zu lesen:

«Man schneidet jetzt auch die Weinreben an den Tränen bis auf 2, 3 Augen, und schneidet das alte und todte Holz weg, und diejenigen[,], welche im vorigen Herbst Trauben gegeben haben, und nicht mehr frucht tragen kann.»

Mit den «Tränen» wurde an den personifizierten Rebstock und seine als «Augen» beschriebene Knospen angeknüpft. Am 2. April 1795 sprach Salis ebenfalls von den Weinreben, welche «zu weinen» angefangen hätten, wobei er als Anmerkung anfügte, dass nun «der Rebsaft fließt». Am Vergleich der Daten wird mitunter auch erkennbar, dass dieser Beleg einen Monat später als an den vorangehenden Jahren erfolgte. Das Jahr 1795

war in Papons (1850) rekonstruierter «Tabelle der Weinjahre seit 1749» denn auch ein sogenanntes «Fehljahr».³⁵ Dieses Verdikt lässt sich so nicht direkt aus Salis' Notizen herauslesen, denn zum 10. November desselben Jahres wurde dort betont, dass es zwar «sehr wenig Wein» gegeben habe, «aber sehr guten». Der obenerwähnte Unterschied bei der Bezeichnung der Knospen jedenfalls wird bei Salis im Jahr 1797 aktenkundig. Bezeichnenderweise machte er im Jahr 1793 zweimal eine Aussage zum Rebschneiden, indem er nach dem obenerwähnten Zitat (28.02.1793) für den 12. März 1793 erwähnte, dass man «in den fruhen Weingärten und wo der Boden trocken» sei nun anfangs, «die Weinreben zu beschneiden». Dies kann ein Hinweis sein auf die mikroklimatischen Unterschiede, welche sich allein schon zwischen zwei benachbarten Weinbaugemeinden bemerkbar machen konnten. Eine entsprechende Interpretation kann allenfalls auch anhand der Notiz vom 22. (?) März 1794 bekräftigt werden: Man sei nun «mit allem Ernst am Beschneiden der Weinreben», jedoch sei das Holz «sehr ungleich, an theils Orten [...] gar nicht reif», denn die neuen Schosse seien «nicht schön grün, sondern weiß und bleich». Jedenfalls würden sie jetzt auch «zu weinen» anfangen. Das Beschneiden wurde im weiteren Verlauf beispielsweise auch am 20.03.1798 oder am 18.03.1805 erwähnt. Wichtig schien Salis die Anmerkung zu sein, dass der Rebschnitt möglichst mit dem Ende allfälliger Frostperioden anzusetzen sei. Im Jahr 1783 notierte er diesbezüglich, dass die «Weinreben» bereits am 9. April «stark angefangen» hätten zu treiben. Sie hätten nun «blätter, und der frost ha[be] Ihnen bis jetzt noch nicht viel geschadet». Da die Rebstöcke in dieser Jahreszeit «am meisten» weinen würden, sei es «jetz sehr gefährlich die Reben zu beschneiden», denn sie seien «im Saft» und würden denselben «zu stark [...] verliren», sodass sie «verdorren» würden. Eine genauere Beschreibung des Rebschneidens findet sich schliesslich für den 20. April 1785: Bevor man zum Beschneiden schreite, müssten die «Stikkeln von den Weinreben heraus[gezogen]» werden. Danach müsse man darauf achten, «die Rebe unterwärts näher der Wurzel zu erhalten weil sie beÿ der Wurzel mehr kraft und den meisten Saft davon kriegt». Mit anderen Worten werde «das untere Schoß» zur sogenannten «Tragrebe» gewählt. Dieses werde «bis auf 3 oder 4 augen» verkürzt,

³² StiAPf I.11.c.31.

³³ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), IV.9, 10.

³⁴ WEBER (1949), S. 14.

³⁵ PAPON (1850), Anhang.

«je nachdem die Rebe schwach oder stark» sei. Bei schwachen Reben würden «weniger Augen gelaßen, damit es mehr Trieb von der Wurzel bekomme» und die Schosse «länger» werden würden. Bei starken Reben lasse man entsprechend «mehr Augen», womit «länger geschnitten» werde. Dadurch könnten dieselben «Augen nicht so lange Schüße machen». Sie würden mit anderen Worten «kürzer werden» und «nicht so sehr ins Holz wachsen», wodurch «der Saft gehemmet» werden könnte. Bei schwachen Reben schneide man die Schosse auf 5–7 Augen zurück und biege sie anschliessend nicht («Knecht»), sondern belasse sie für eine Biegung im Folgejahr («Herr»). Bei starken Reben würden die Schosse auf 8–10 Augen gekürzt. Danach würden sie «zu einem Bogen geschnitten», welcher auch als «Fasel» bezeichnet würde und im laufenden Jahr «die Frucht tr[age]». Als Fazit schloss Salis mit den Worten, wonach «also beÿm schneiden der Weinreben nur 2 Schoße» zu lassen seien; den einen «unten am Stamme nabe beÿ der Wurzel» und den anderen «am alten Holze» des Rebstocks. Am 1. Mai 1785 schliesslich präziserte er nochmals die Angaben zur Wahl der zu beschneidenden Schosse. Man würde nur «die unnützen und überflüssigen Schoße weghauen, welche zu stark wachsen, und keine Früchte geben» würden. Demgegenüber würden Schosse, welche Trauben trügen, «gelaßen». Danach folgte noch eine Legitimierung für die Tätigkeit per se: «Würde man die Weinreben gar nicht beschneiden», so der Marschlinser, «würden sie zu stark ins Holz wachsen und würden keine Früchte liefern». Mit anderen Worten müssten die Triebe beschnitten werden, «um Früchte zu haben» und «damit aller Saft in die Früchtschoß kommen könne». Diejenigen Rebstöcke, welche im Folgejahr für das Gruben und für die Verjüngung auserkoren würden, seien die sogenannten «Vorschnitzreben». Sie seien «nicht so stark» zu beschneiden «als wie die anderen Reben». Entsprechend würden sie «lange Schüße» erhalten und «in diesem Jahr am meisten Trauben tragen». Bei Weber (1949) wurde der Bogenschnitt im Unterschied zum Zapfenschnitt oftmals als Vorschnitt aufgeführt. Neben den zwei Methoden konnte der Autor in der Ostschweiz keine anderen Varianten eruieren.³⁶ Ähnlich wie bei Salis würden etwa 6–8 Knospen belassen. Dazu verwies er auf die Erkenntnis von Weinbauern, wonach sonst die «Lebenskraft des

Stockes» überstrapaziert werde, denn wer «übermäßig» fordere, werde «wenig bekommen», so die «Regel». Jedenfalls solle der Vorschnitt «bei wachsendem Mond» erfolgen («im obsigent», wie es in Malans heisse), d. h. keinesfalls im Zeichen des Krebses oder des Skorpions («da sonst die Rebe räudig werden könnte»), sondern idealerweise in demjenigen des Löwen oder des Schützen. Im Gegensatz zu Weber behauptete Durnwalder (1940) mit Verweis auf ein visualisiertes Beispiel bei Laur (1939)³⁷, dass «[i]n unserer Gegend» meist der «kurze Zapfenschnitt angewendet» würde.³⁸ Dabei müsse das abzuschneidende Holz «auf 2-jährigem» stehen. Man schneide, indem man 2–3 Augen stehen lasse, «auf Qualität». Im Gegensatz zum Bündner Rheintal bevorzuge die «untere Schweiz», worunter Durnwalder Zürich, Thurgau und Aargau zählte, «den langen Zapfen- oder den Bogenschnitt».

Aufrichten, Stossen und Binden der Rebstöcke (4)

Das Aufrichten, Stossen und Binden waren zusammengehörende Tätigkeiten, die oft zu ein- und demselben Zeitpunkt verrichtet wurden. Die entsprechenden Arbeitsschritte sind bereits im obenerwähnten Zitat vom 12. April 1797 umrissen worden. In der Regel erfolgten sie noch bevor die ersten Blätter aus den Knospen hervortraten, wie dies etwa für das erste Dokumentationsjahr am 20. April 1781 erwähnt wird («die Weinreben bekommen blätter»). Das Aufrichten nach Ende der Frostgefahr ist in diesem Zusammenhang theoretisch als Pendant zum Ablegen der Reben, wie es auch Weber (1949) beschreibt, zu verstehen.³⁹ Trotz lokaler Unterschiede bestand dabei die Hauptverrichtung im Niederlegen der Reben «samt den Stecken». Damit, so Weber, «verschwindet das Bild des Rebbergs für einige Wochen aus der Landschaft». Offenbar wurde diese Methode in Marschlins (Vier Dörfer) im ausgehenden 18. Jahrhundert nicht immer praktiziert. Salis erwähnte für den 1. Mai 1785 (man sei in diesem Jahr in Verzug) explizit als erste Tätigkeit das «[L]äsen» – eine Verrichtung, bei der man «die Stikkeln aus dem Boden herausziehen» würde. Hierbei dürfte es sich wohl im Anschluss an die Beschaffung von Rebstücken um eine Ersetzung alter Exemplare oder aber um eine Massnahme zur neuerlichen Begradigung

³⁶ WEBER (1949), S. 71–81.

³⁷ LAUR (1939), S. 359.

³⁸ DURNWALDER (1940), S. 98.

³⁹ WEBER (1949), S. 60.

gehandelt haben. In demselben Text erwähnt Salis einige Zeilen später mit dem «[S]toßen» diejenige Tätigkeit, die dies bewerkstelligen sollte. Dadurch nämlich würden «die Stikkeln [...] neben den Reben gestoßen und an sie angeheftet». Als Werkzeug, das der Tagebuchführer allerdings nicht erwähnte, diene dazu ein sogenanntes «Fuss- oder Stosseisen», wobei Durnwalder (1940) auch auf das Beil verweist, mit dem ebenfalls Stickle eingeschlagen werden konnten.⁴⁰ Durch das «Bögel» würden nun gemäss Salis «alljährlich» diejenigen Schosse, «welche heuer Trauben tragen und bis 7, 8, 9, 10 Augen geschnitten» seien, «herumbogogen» und «an den Stikkel fest gemacht». Die kürzer geschnittenen «untern Reben welche künftiges Jahr ein Faßel oder ein Bogen» geben würden und «kürzer geschnitten» seien (d. h. «bis 4, 5 Augen am Stamm») würden auch an einen Stickle gebunden, trügen «heuer aber keine Trauben». Die Notwendigkeit eines Bögelns hatte zweifellos auch mit der Länge der Stickle zu tun, welche im Gegensatz zum Zürichseegebiet, wo Salis am 16.10.1975 von «8–10 Schuh» (2.4–3.0 m) sprach, bedeutend geringer war. Dementsprechend waren die Reben in Zürich «bis zu oberst ordentlich aufgebunden».

Da die Stickle im Herbst im Gegensatz zu späteren Zeiten⁴¹ meist herausgezogen wurden, verstand man unter dem Aufrichten je nach Situation das Anbinden des Rebstocks an den Stickle oder aber gewissermassen das Neuausrichten des Rebstocks durch Bindung an den neuen oder den nachgestossenen Stickle. Dies erfolgte, wie Salis Ende April 1784 oder etwa auch am 24. April 1785 vermerkte, mit «Weiden». Am 31. Dezember 1803 notierte der Marschlinser, dass «jez auch die Weiden Baume gestutzt» würden, damit man «Vorath» an Bindematerial habe. Die Weiden würden «im Gruben gethan um sie frisch zu erhalten». Am 19. April 1805 war demgegenüber die Rede von «Winden» als verwendete pflanzliche Lieferanten. Weber (1949) verweist in einer Anmerkung auf die Tatsache, wonach dies die alten Weinbauern noch gewusst hätten. «Früher» nämlich, so fasst der Zürcher die Aussagen der Gesprächspartner zusammen, seien «zum Binden im Frühjahr auch Weidenbänder verwendet» worden.⁴² Mittlerweile, d. h. in den 1940er Jahren, waren es «Stroh-

bänder», die mit dem Rebmesser (in Fläsch auch als «Hokamessar», in Jenins als «(Reb-)Messar», in Maienfeld als «Lösimessar» und in Malans als «Reb-» oder «Regmessarli» bekannt) geschnitten wurden. Es sei dies (sofern die Rebstöcke im Spätjahr explizit nicht losgebunden worden waren) eine Arbeit, die «meist den Kindern überlassen» werde, weil sie «die leichteste Arbeit im ganzen Rebwerk» darstelle. Wie auch Weber vermutet, wollte man so vielleicht dafür sorgen, dass die Kinder früh das Handwerk erlernten. Bei Salis hingegen ist über den Miteinbezug von Kindern für diese Tätigkeit nichts in Erfahrung zu bringen. Er schrieb vielmehr am 27. April 1795, dass die Reben, die «lange Ruthen» hätten, mit «Bögen» an die Stickle «gebunden» und «angeheftet» würden, und dass dies von «Weibspersonen» verrichtet werde. Zusammen mit dem Aufrichten und Stossen nahm das Binden oftmals mehrere Arbeitstage in Anspruch. Im Frühjahr 1794 hiess es etwa kurz und knapp zum 24. März, dass «in den Weingärten [...] Reben gestoßen» würden, wobei dann zum 1. April neuerlich notiert wurde: «In den Weingärten wird gestoßen, gebunden, gebogen [...]». Dass die kombinierten Arbeitsschritte eine lange Tradition aufwiesen, geht wiederum aus der Lektüre Columellas (ca. 4–70 n. Chr.) hervor. In dessen viertem Buch lautet der Titel des 12. Kapitels «Das Aufrichten der neuen Bepflanzung» («de novella subrigenda»), während das darauf folgende (unbetitelte) Kapitel das Binden behandelt. Als ideales Material erwähnte Columella hierfür «Ginster oder in Mooren geschnittene Binse oder Riedgras», ebenso «Schilfblätter, die im Schatten getrocknet» worden seien («optima est ergo genista vel paludibus desectus iuncus aut ulva; non pessime tamen in umbra siccata faciunt in hunc usum herundinum quoque folia»).⁴³

Hacken und zweite Bodendüngung (5)

Mit dem Hacken wird trotz der tätigkeitsbezogenen Verwandtschaft mit dem später zu besprechenden Falgen und Jäten gewissermassen eine Kernaktivität eines jeglichen Pflanzenbaus angesprochen. Dieses Auflockern der Erde, das bereits bei Columella (4–ca. 70 n. Chr.) als «repastinieren» («repastinari») vorkommt,⁴⁴ war in der Regel mit dem zweiten Düngen (Untergrabung) verbunden und erfolgte oftmals auch zeitgleich mit dem eben beschriebenen Aufrichten, Stossen und

⁴⁰ DURNWALDER (1940), S. 98; WEBER (1949), S. 88.

⁴¹ Vgl. dazu die Ausführungen im Unterkapitel «Stickle herausziehen».

⁴² WEBER (1949), S. 68.

⁴³ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), IV.12; 13.

⁴⁴ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), III.18.

Binden der Rebstöcke. Im ersten Berichtjahr 1781 wurde das Hacken als typische Tätigkeit des Monats März (*«man schneidet die Weinreben, und machet Augen, und hakket sie um»*), zwei Jahre später demgegenüber als solche des Aprils aufgeführt (*«man hakket sie um, und reinige sie vom Unkraut»*). Am 28. April 1784 hiess es dann, dass in den Weingärten *«gemeÿet»* würde und dass *«das Unkraut aufgehakket»* werde. In der eingehenden Aufzählung der Weinbauarbeiten vom 1. Mai 1785 tritt das Hacken (zusammen mit dem Düngen) erst an sechster Stelle, d. h. unmittelbar nach dem *«Bögeln»* auf:

«Hacken und dungen, der Weinberg wird mit dem karst aufgehakket, d. i., das zu harte Erdreich im Weingarten wird locker gemacht, damit der Regen, und die Sonne beßer in dießelben durchdringen könne und kein Unkraut der Rebe die Nahrung wegnehme. Einer jeden Rebe wird auch Dung hinzugethan und ausgebreitet und unter die Erde gebracht. Erst zu Ende dises Monats haben die Reben sich entwickelt, und haben jetz Blätter und Trauben. Viele Reben sind auch erfroren welche[s] man erst jetz erfahren kan weil sie erst jetz Blätter getrieben und diese zurückgeblieben sind.»

Weber (1949) hat in Anlehnung an seine Gespräche mit Weinbauern darauf hingewiesen, dass die *«Zeit der tiefen Bodenlockerung»* erst reif sei, wenn das Aufrichten, Stossen und Binden bereits erfolgt sei.⁴⁵ Für die überaus anstrengende Arbeit, welche auch zu Webers Zeiten nur von Männern verrichtet wurde, sei das Sprichwort massgeblich gewesen, wonach zu frühes Hacken sich gerächt hätte (*«Wer im Maerz hackez, mues drei Monat hacke»*). Folglich sei der Mai dafür am vorteilhaftesten. Wichtig jedenfalls sei eine trockene Witterung für die Arbeit mit dem Karst, dessen *«Zinken»* allenfalls noch vom Schmid gespitzt werden müssten, da sonst die kräfteraubende Verrichtung noch weit anstrengender ausfallen könne. Das Gerät sei *«früher»* zweizinkig gewesen und *«jetzt dreizinkig»*, so Weber die Weinbauern zitierend. Tatsächlich erscheint das zweizinkige Eisengerät bei Columella (ca. 4–70 n. Chr.), wobei es zu dessen Zeiten als *«Pastinum»* bezeichnet wurde (*«pastinum autem vocant agricolae ferramentum bifurcum»*).⁴⁶

⁴⁵ WEBER (1949), S. 109–110.

⁴⁶ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), III.18, 1.

Wie erwähnt taucht das Hacken in Salis' Tagebüchern zu unterschiedlichen Zeiten auf; im Jahr 1794 etwa am 1. April, im Folgejahr dann erst am 24. April. Der Hinweis bei letztgenanntem Datum aber verdeutlicht, dass das Hacken in diesem Jahr nach dem Aufrichten geschah (*«zuletzt mit dem Karst wird der Weingarten gehakket»*; ebenso auch am 24. April 1805). In anderen Jahren demgegenüber erfolgte die Tätigkeit explizit an erster Stelle – so am 10. und 17. April 1798 (ebenfalls am 12.04.1797). Am 19. April 1805 erfolgte das Hacken nach dem Vorschnitt und dem Lösen und damit vor dem Stossen, Bögeln und Binden. Jedenfalls wurde die Prozedur in der Regel immer im Verlaufe des Aprils dokumentiert. Wenn aber Salis im Jahr 1794 die Tätigkeit sowohl am 1. April als auch bei den typischen Verrichtungen des Monats Mai anführte, zeigt dies, dass es sich nicht um eine punktuelle Aktivität, sondern um eine Verrichtung handelte, die wiederholt und über längere Zeit stattfand. Dies hatte nicht zuletzt auch mit der Verschiedenheit der Reblagen zu tun. Ein koordiniertes Vorgehen *«in Gesellschaft»* allerdings, wie dies später Weber (1949) beschrieb, ist aus Salis' Notizen nicht zu entnehmen. Es war aber durchaus üblich. Dabei habe man den Weinberg parallel von unten nach oben *«bearbeitet»*. Noch beträchtliche Zeit später erwähnte Durnwalder (1940) für den Plantahof (Igis) sowie einzelne *«Grossbesitzer»* in Maienfeld, Jenins und Malans die *«neuerdings»* beobachtete Verwendung des Pflugs.⁴⁷ Dadurch wird klar, dass das Hacken eine der entscheidendsten Tätigkeiten im Rebjahr darstellte. Die Frage stellt sich höchstens, ob überhaupt und ab wann dabei auch ein neuerliches Düngen stattfand. Salis jedenfalls hatte am 16. Oktober 1795 im Vergleich zur Vorgehensweise am Zürichseegebiet notiert, dass die Weingärten daselbst *«auch stärker gedungt»* würden *«als bey uns»*. Es würde *«zu einer jeden»* Rebe *«Bau»* gelegt. Man dünge folglich *«nicht nur wann man grubet, sondern auch»* dann, wenn man *«den Weingarten hakket»*.

Aufherden (6)

In demselben Abschnitt, in dem Weber (1949) das gemeinschaftliche Hacken beschrieb, erwähnte er in Anlehnung an die befragten Weinbauern auch das sogenannte Aufherden, das er aber nicht so bezeichnete: *«Nachdem man den untern Saum des Rebstückes wieder neu abgestochen und die*

⁴⁷ DURNWALDER (1940), S. 101.

so erübrigte Erde an den obern Rand gebracht» habe, so der Zürcher Sprachforscher, *«beginnt man mit dem eigentlichen Hacken»*.⁴⁸ Die hier von Weber am Rande beschriebene Tätigkeit wird in Salis' Tagebüchern oft separat aufgeführt. Ende März 1783 etwa notierte der Marschlinser:

«Im Weingarten wird jetzt geschnitten, gegrubbet, gebogen und aufgeherdet. d. i. die Erde welche zu unterst im Weingarten ist, oder die in der untersten Reÿhe ist wird zu oberst auf die obere Reÿhe hin aufgetragen.»

Bezeichnenderweise erfolgte das Aufherden zu Salis' Zeiten nicht alle Jahre. Damit wird auch der Unterschied zum Passus bei Weber (1949) erkennbar, denn es handelte sich nicht lediglich darum, die aufgehackte Erde des untersten Saumes nach oben zu befördern, sondern das über die Jahre nach unten bewegte Material (ein Erosionsprodukt insbesondere gravitativer Art) zu entfernen und den Abtragungsprozess gewissermassen wieder rückgängig zu machen. Damit sollte der Weinberg letztendlich wieder ausgeglichen werden. Am 16. März 1797 notierte Salis, dass der Boden *«immer stark gefroren»* sei. Nun würden *«die abhaldigen Weingärten [...] aufgeherdet»*. Es handle sich um *«eine arbeit[,] die nicht alle Jahre in einem Weingarten wiederholet wird, sondern nur alle 6 oder 7 Jahre»*. Den Erosionsvorgang erwähnte der Marschlinser nun gleich selbst:

«Durch das öftere falgen und hækken der Reben kommt der Grund immer wieder herunter, und die oberen Rebenstöcke liegen ganz bloß und unbedekt, und mit dem häufigen falgen werden sie zuletzt mit der wilden Erde vermischt, welche unfruchtbar ist, deswegen thut man die unterste Erde welche seit einigen Jahren mit dem Karst ist heruntergezogen [worden], wider hinauftragen oder hinaufführen lassen, und mit dem Karst zu den Reben legen, diese ist fruchtbarer und mit verfaultem Mist und guter Materie versehen.»

Nicht nur das Hacken, sondern auch das Falgen bzw. Jäten wurden in diesem Zusammenhang als wesentliche Faktoren der gravitativen Erosion erkannt. Zu unterstreichen ist, dass Salis mit seiner Wortwahl direkt auf die mögliche Arbeit durch Drittkräfte (*«oder hinaufführen lassen»*) verweist.

⁴⁸ WEBER (1949), S. 109.

Bereits ein Jahr später, d.h. am 17. April 1798, findet sich im Weiteren eine Kurznotiz, wonach in den Weingärten *«jez auch aufgeherdet»* worden sei. Danach beschäftigte sich Salis am 7. Mai desselben Jahres erneut mit dieser aufwendigen Arbeit und lieferte auch genauere Informationen über Hilfsmittel. Man trage den *«heruntergetrolten guten Grund wieder in die obersten 3 Zieleten hinauf»*, deren Rebstöcke sich *«meisten[s] im wilden Grund»* befinden würden. Dazu hacke man *«mit einer Haue die Erde von den untersten 3 Zielen los»* und lade sie *«auf einen hier dazu gerüsteten Wagen, welcher dann mit 2 paar Ochsen den Herd hinaufführen und zu oberst im Weingarten umgeleert»* werde. Dort werde er dann *«vertheilet»*. Es würden explizit zwei Wagen verwendet, wobei sie wechselseitig beladen würden. Das Aufherden geschah in der Regel im Verlaufe dieses Monats, so etwa auch diesmal am 21. April 1804.

Gruben (7)

Ebenfalls nur sporadisch anzutreffen, aber dennoch von grosser Bedeutung war das sogenannte Gruben. Bei dieser Prozedur ging es darum, den Rebberg zu verjüngen. Anders als bei Setzlingen wurden dabei nicht neue Pflänzchen eingebeetet, sondern man bediente sich der Fähigkeit der Weinreben gewächse (*vitaceae*), aus ihrem eingegrabenen Trieb heraus neue Wurzeln zu schlagen. Durch das Einlegen der sogenannten Fehser (Fächser), d.h. der einjährigen Triebe des Mutterstocks, entstand ein neuer Rebstock. Die Methode (*«mergi»* bzw. *«durch Absenker»*) war bereits bei Columella (4–ca. 70 n. Chr.) mehrmals ein Thema,⁴⁹ doch scheint der Römer sie gegenüber dem Anpflanzen von Setzlingen eher abgelehnt zu haben.⁵⁰ Es handelt sich in Bezug auf den untersuchten Raum um eine Tradition, die erst mit Aufkommen der Reblauskrise dezidiert infrage gestellt, in Graubünden aber wegen der Verschonung vor Reblausverwüstungen noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts verbreitet praktiziert wurde.⁵¹ In den Quellen aus den verschiedenen Epochen und mitunter auch schon bei Salis gibt es dazu unzählige Stellen. Dabei muss eine punktuelle Erneuerung von einzelnen Rebstöcken (die sogenannte Methode des *Ablegers*) von einer systematischen Erneuerung zusammenhängender Flächen (das eigentliche *Gruben*) unterschied-

⁴⁹ Vgl. zur Methode COLUMELLA (1981), IV.15, 2–4.

⁵⁰ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), IV.2, 2.

⁵¹ Vgl. dazu auch WEBER (1949), S. 202 ff.

den werden. Damit stimmen die entsprechenden Stellen zum Referenzgebiet Marschlins vor und nach 1800 überein. Punktuelle Grubarbeiten fanden alljährlich statt und es ist oftmals aufgrund des kurzen Beschriebs nicht klar, ob es sich um isolierte oder um grossflächige Grubarbeiten handelte. Auffallend für die systematische Methode (das eigentliche Gruben) sind nun aber zwei Arten, die offensichtlich genau um diese Zeit und je nach Weinberg parallel praktiziert wurden und welche gewissermassen zueinander in Konkurrenz standen. In den *Gesprächen über den Weinbau* (Teil V) werden damit zusammenhängende Diskurse näher beleuchtet. Hier nun soll sich die Beschreibung des Vorgehens ausschliesslich auf die Quellenpassagen bei Johann Rudolf von Salis-Marschlins stützen, wobei anzumerken ist, dass der Text wegen der relativ technischen Beschreibung und der teilweise unterschiedlichen Verwendung von Fachbegriffen nicht immer leicht zu interpretieren ist. Am 28. April 1781 jedenfalls widmete Salis der erwähnten Tätigkeit eine vergleichsweise lange Passage. «[M]an grubet jetzt in den Wein-gärten», so der Chronist in seinem ersten Satz. Danach folgte eine längere Angabe zur «Zürcher Manier», womit er auf eine mögliche Modernisierung für das Bündner Gebiet zu verweisen schien, die er selbst offensichtlich bereits praktizierte. Da die Weinberge in der Regel in der Vertikalen (Satz oder «Zileta»⁵²) ausgerichtet waren, erfolgte die Erneuerung nicht über diese Achse, sondern in der Breite (Reihe). Mit anderen Worten wurden parallel die gleich hohen Rebstöcke eines jeden Satzes erneuert. Dazu würde man, so Salis, «eine gerade Zeile nach der Schnur» machen und «diese ganze Reÿhe mit dem 2 ziegichten Kast» aufhacken. Es sei nötig, einen «einen Schuh tiefen Graben» zu machen entlang «der ganzen Reben Reÿe[,] den man gruben will». Das Material dieses ca. 30 cm tiefen Grabens hebe man «mit der Schaufel auf» und lege es auf die soeben «gegrubte Reÿhe hinauf», womit angedeutet wurde, dass man von oben nach unten grub. Wenn man mit dem Graben fertig sei, nehme man «ein Rebe nach der anderen und legt sie dergestalt unter, daß die Reben auf allen Seiten gleich weit voneinander» liegen und auch die Stickle «auf allen Seiten gleich weit voneinander stehen» würden. Damit «die Stickle überall ein reguläres 4eck bilden», werde «alles nach der Schnur gemacht», wobei die Abstände zwischen den Stickeln immer mit «3 Schuh»

⁵² WEBER (1949), S. 35.

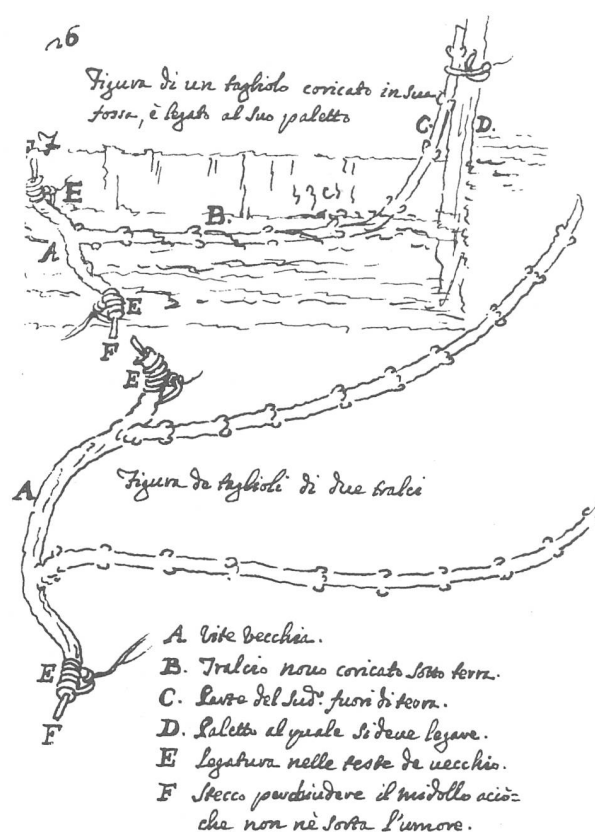


Abbildung 16: Skizze des Gian Pietro Ligari (1686–1752) zur Methode des Ablegers in seinen «Ragionamenti d'agricoltura». Quelle: LIGARI (1988 [1727]), S. 50.

(ca. 90 cm) angegeben wurden. Nun erfolgte das eigentliche Einlegen, indem die Grubrebe «so lang herumgekrumt» werde, bis sie «der anderen die gegenüber ist [...] gerade gegenüber steht». Danach fülle «man das loch wider mit Erde aus» und bedecke «das alte Holz ganz mit Erde», sodass nur die «jungen Rebenschoßen hervorgucken» würden. Schliesslich würde man «einen Stikkel darueber» stecken und den herausragenden Teil «daran an» binden. Nun verfare man «mit den anderen Reben auch so». Wenn nun «eine Reÿhe Reben fertig» sei, fahre man fort, «bis man fertig» sei. Falls man beim Unterlegen auf eine Wurzel eines älteren Rebstocks treffe, solle man «den jetzigen unter diser Rebe durch [...] schleüsen». Es folgte eine etwas verwirrende Beschreibung des Vorgehens im Falle eines fehlenden Rebstocks am Zielort. Schliesslich verwies Salis auf die Tatsache, dass ein systematisches Gruben an ein- und demselben Ort nur alle 10–12 Jahre erfolge. Typisch an der Zürcher Methode war, dass «nur eine einsät-zige Rebe in jedes Loch» gelegt werde, wie dies

Salis am 26. Oktober im Kontext einer Rekognoszierung in Erlenbach am Zürichsee während der Grubarbeiten festhielt.

Ganz offensichtlich erfolgte die Erneuerung nach der alten Methode des Grubens längs des Weinbergs, d.h. in der Vertikalen bzw. entlang der sogenannten Zeile (Satz). Am 1. Mai 1785 etwa machte Salis Erläuterungen zur *«hiesige[n] Bündnermanier»*, von der aber nicht bekannt ist, ob sie auch von ihm praktiziert wurde oder ob er damit auf die Mehrzahl der Bündner Weinbauern hinweisen wollte. Als zentraler Unterschied zur Zürcher Methode scheint hier der Weinberg von Satz zu Satz und nicht in der Breite von oben nach unten oder umgekehrt erneuert worden zu sein. Explizit unterschieden wurde auch zwischen *«dreisätzigen»* Reben, für die *«3 Reihen genommen»* wurden, und (wie im Regelfall) *«2 sätzigen Reben»*, deren Einsetzung *«zwischen 2 Reihen»* erfolgte. Mit den Reihen war hier ganz offensichtlich der Satz gemeint. Im Anschluss spielte sich das Graben und Einlegen ähnlich ab. Der Graben jedenfalls musste *«so tief gemacht»* werden, *«bis man die wilde Erde»* sehe. Erst dann würden *«die alten Reben hervorkommen, welche herausgezogen werden»* müssten. Da einige Grubreben sehr lang seien, müssten sie gekrümmt werden, um auf Linie gebracht zu werden. Nun fahre man nach dem Zudecken und dem Stutzen der emporliegenden Grubrebe mit den anderen Zeilen so fort und verwende immerfort die Schnur für die gleichmässige Beibehaltung der Abstände. Es seien für diese Arbeit *«viele Personen»* vonnöten. Während *«ein Mann»* mit der *«spitzigen Haue»* den Graben öffne, würden *«andere Arbeiter»* die Erde mit der Schaufel wegtransportieren. Es sei dann der *«Winzer»*, welcher die Reben lege, *«ein wenig mit Erde»* bedecke und sie *«mit dem Fuß»* trete, *«bis sie ganz davon bedeckt»* seien. Wiederum andere Personen würden nun den *«Mist darauf»* legen und ausbreiten. Nochmals *«andere»* Hilfskräfte würden schliesslich den Graben mit Erde ausfüllen. Explizit verwies Salis darauf, dass *«alle Jahre»* ein grösseres Stück Weingarten *«gegrubet»* werde. Diese Fläche (*«eine Kammer»* bzw. 13.2 Aren⁵³) werde *«alle 12 oder 15 Jahr wieder gegrubet»*. Durch das richtige Schneiden und Erbrechen im Vorjahr würde *«schon ein Stück Weingarten auf das künftige Jahr gerüstet»*, da dadurch ja die nächsten Grubreben vorbereitet wür-

den (*«Vorschnitzreben»*). Alte Reben, die man nicht entfernt habe, würden als *«Säugerner»* bezeichnet. Man brauche sie, *«wann ein von denen Grubreben nicht kom[me]»*, sodass man *«sie an ihre Stelle zu legen»* trachte. Bezeichnend sei, dass die neu gelegten Grubreben, welche *«bis auf 3, 4, Augen abgeschnitten»* und gebunden wurden, im ersten Jahr *«nicht vil Trauben»* abwerfen würden.

Im Zuge der Grubarbeiten vom 30. April 1795 wurden nun einige Präzisierungen und sodann die alternative Variante des Grubens über Kreuz dokumentiert. Erwähnenswert ist die Angabe, wonach darauf zu achten sei, *«die Grubreben so tief»* zu legen, *«daß sie im Winter nicht erfriren»* und auch nicht *«verletzt»* würden. Weiter werde darauf geschaut, dass sie *«auf allen Seiten gleich weit voneinander in ihre Zilen kommen»* würden, womit wohl die horizontale Linie (eigentliche Reihe) gemeint war. Von der Grubrebe lasse man im Folgenden *«ohngefahr ein Schuh»* (ca. 30 cm) hervorragen. Indem die Grubreben nun über Kreuz gelegt wurden, waren immer nur zwei Reihen in einen Vorgang involviert, sodass im Anschluss die rechten Grubreben diagonal nach links und ihre gegenüberliegenden Partnerinnen umgekehrt diagonal nach rechts eingelegt wurden (*«die 2 Zielen Reben nun, welche auf der rechten Seite sind, auf die andere nehmlich auf die linke, und diejenigen welche auf der linken sich befinden werden rechter Hand in den Graben gelegt, so daß sie kreützwärts hineingebogen u. mit Erde bedekket werden»*). Es scheint dies folglich jene Methode gewesen zu sein, welche auch Gian Pietro Ligari (1686–1752) in seinen *Ragionamenti d'agricoltura* (1727) skizzierte.⁵⁴ An ebendiesem 30. April 1795 notierte Salis, dass 21 Zeilen gegrubet worden seien, welche aus 9 Doppelzeilen (*«2sätzige»*) und einer Dreierzeile (*«3sätzige Reben»*) bestünden. Im Gegensatz zu den *«einsätzige[n]»* Reben, die wohl im Beschrieb vom 28. April 1781 auftauchten, waren die neun Doppelzeilen typisch für das Gruben über Kreuz, wobei mit den dreisätzigen Reben wohl eine Methode gewählt wurde, bei der die Grubreben ihren Ursprung im mittleren Satz hatten und beidseits gelegt wurden. Als am 26. April 1797 im Schlossweingarten gegrubt wurde, hielt Salis fest, dass man *«eine Kammer»* von insgesamt *«20 Zielen Reben»* gegrubt habe. Dafür habe man *«32 Fuder Schweinmist gebraucht»*. Es habe sich um *«die letzte Kammer[,] die nördlichste an der Mauer zu gegen*

⁵³ Am 1. April 1791 gibt Salis an, dass eine Kammer ungefähr 3 Mannschnitz entspreche.

⁵⁴ LIGARI (1988 [1727]), S. 58.

der Ganda[,] welche 1781 gegrubet» worden sei, gehandelt. Hier hatte man folglich 16 Jahre nach der letzten Erneuerung Grubarbeiten getätigt. In seiner Aufzeichnung vom 1. April 1791 wurde (wie in den Notizen zum 1. Mai 1785) darauf hingewiesen, dass das Gruben «viel Tagelöhner und Arbeiter» erfordere, wobei neuerdings dieselbe Arbeitsaufteilung umschrieben wurde. Hier nun aber wird der Hinweis auf ein vertikales Vorgehen, das offenbar die Bündner Methode ausmachte, noch deutlicher erkennbar. Man fahre nämlich «fort die ganze Grube hinauf» und fange «immer» wieder «zu unterst an zu gruben, und hört zu oberst auf, und fangt dann an einer neuen Reÿhe an», d.h. angepasst an den späteren Sprachgebrauch an einer neuen Zeile bzw. an einem neuen Satz. Auch zu diesem Jahr wurde notiert, dass «die Reben meistens über das Kreutz hineingegrubet» würden, wobei in diesem Jahr für das gesamte Gruben «16 Tagelöhner gebraucht» worden seien.

Wie erwähnt wird in den Tagebüchern oftmals nicht erkennbar, ob ein systematisches Gruben oder ein einfaches Einlegen durchgeführt wurde. Aus Tscharners ökonomischem Kalender wurde demgegenüber ersichtlich, dass das Gruben nicht nur im Frühjahr, sondern je nachdem bereits unmittelbar nach der Weinlese und noch vor Winteranbruch erfolgen konnte. Diese Tradition scheint sich bis zu Webers (1949) Publikation erhalten zu haben. «Je nach Witterung», so der Feldforscher, «erfolgt dies Vergruben im Spät- oder im Frühjahr». ⁵⁵ Ende November 1782 beispielsweise hatte Salis geschrieben, dass man im Weingarten während dieses Monats «sonst» gruben würde, dass man aber «heuer [...] wegen dem schnellangefangenen Winter nicht dieße arbeit [habe] angreifen können». Allenfalls mag dies der Grund gewesen sein, dass er diese Rebarbeit im Folgejahr sowohl für Ende März («im Weingarten wird jetz [...] gegrubet») als auch für Ende April («man grubet auch noch die Weinreben in diesem Monat») notierte. Mit dem 25. Oktober 1784 wiederum fand das Gruben neuerdings bereits im Herbst statt. Im Folgejahr erfolgte es mit dem 25. und 28. November 1785 sogar bedeutend später, obwohl an erstgenanntem Tag «ein Reiffen auf den Feldern und wiesen so weiß wie der Schnee» gelegen habe. Indem man auch am 30. Oktober 1786 grubte, wird wenigstens für jene Jahre die Usanz des spätherbstlichen Grubens klar erkennbar. Am 14. November 1803 hielt von Salis

die Erfahrung fest, wonach man durch im Herbst stattfindende Grubarbeiten «ein jahr» gewinne, «als wenn man erst im frühling grub[e]». Der spätest belegte Termin ist für das Jahr 1803 sogar der 31. Dezember. Am 16. Oktober 1789 hiess es in Zusammenhang mit der eher schlechten Weinlese im «Rüfiweingarten» (lgis), dass es «meistens» die alten Reben seien, welche es «nöthig» hätten, «gegrubet zu werden». Am Folgetag notiert Salis zur Weinlese in Marschlins, dass die «14 Mannschnits nach der nordlichen Seite hin [...] meistens entweder todte Reben» beinhaltet «oder leer von Trauben» gewesen seien. Dabei handle es sich zumeist um «alte Reben die lang nicht mehr sind gegrubet worden». Demgegenüber hätten «die jungen Reben» aus den gesamthaften 19 Mannschnitz (83.6 Aren) «am meisten ausgegeben» – diejenigen Reben also, «welche vor einem jahr sind gegrubet worden». Damit verdeutlichte Salis nicht nur den Zweck der Weinbergverjüngung, sondern er verwies zugleich auch auf den relativ rasch erkennbaren Ertragszuwachs. Dennoch waren Grubereben im ersten Jahr grundsätzlich anfälliger auf extreme Witterungsverhältnisse. Am 10. Mai 1791 notierte Salis, dass die im «Schloßweingarten» am 1. April gegrubten Reben «stark vom Frost angegriffen» und ihre «blätter schwarz und verbrühet» worden seien. Solche Ereignisse hatten jedoch keinen Einfluss auf grundsätzliche Entscheide über den Beginn der Grubarbeiten. 1792 wurde «in den Weingärten» bereits am Nachmittag des 7. Februars «beÿ dem vom Schnee entblößten Boden» gegrubt, wobei am 24. März ein neuerlicher Kurzeintrag erfolgte («in den Weingärten wird mit allem Ernst gegrubet»). Am 1. November hiess es dann neuerdings, dass «in denjenigen Weinbergen welche dem Frost am meisten ausgesetzt» seien, «die Reben jetz gegrubet» würden. Im Jahr 1796 wurde als noch früheres Datum bereits am 3. Februar gegrubt.

Erbrechen der Reben (8)

Das sogenannte Erbrechen war eine typische Arbeit für die erste Phase des im Frühjahr neu auf- und zugerichteten Weinbergs. Dazu schrieb Salis am 2. Mai 1783, dass man an den Bögen «alle kleine[n] Blätterchen und Ranken», welche sich «zwischen den Trauben» befänden, entferne. Ebenfalls wegzunehmen seien «die obersten Ranken» – nicht jedoch bei Reben, die «künftiges Jahr geschnitten werden» sollten, denn dort lasse man sie stehen. Gleichfalls «nicht so stark» erbrochen würden die einjährigen Reben «oder diejenigen,

⁵⁵ WEBER (1949), S. 202.

welche in diesem Jahr getrieben» hätten, denn sie hätten «ihren Saft näher beÿ der Wurzel» und würden «mehr Trauben» tragen als weiter oben anzutreffende, reine «laubsproÿe». Zum idealen Zeitpunkt notierte Salis:

«Die beste Zeit zum erbrechen ist, wann die Reben schon Trauben haben, aber noch nicht im blust [sind], damit durch das Arbeiten Sonne und luft beÿer durchwirken können, und [die Trauben] also mehr Blüthe erhalten können.»

Mit der «blust» (Blust) war die Zeit der Blüte gemeint. Salis lieferte eine sehr ähnliche Beschreibung des Erbrechens auch für Ende Juni 1784. Auch hierbei handelte sich im Übrigen um eine Tätigkeit, die bereits bei Columella (ca. 4–70 n. Chr.) mehrfach vorkommt, wobei sie idealerweise «mit einem leichten Druck des Fingers» («*levi tactu digiti*») zu bewältigen sei.⁵⁶ Wichtig war gemäss Salis, dass man alle Schosse entferne, welche älter als ein Jahr seien und keine Trauben trügen, da sie denselben «allen Saft wegrauben» würden. Zu diesem Zeitpunkt könne man «die Reben zum 2ten mahl» anbinden, so Salis in seinen Ausführungen. In ebendiesem Jahr 1784 notierte er sodann, dass die Weinreben «zu gleicher Zeit mit der Linde», dem «Holunder» oder der «wilden Rose» blühen würden. Wenn der Holunder gerate, gerate auch der Wein, und in diesem Juni sei «die Zeit der blüthe [...] beÿ den Trauben sehr warm und voll kommen» gewesen. Da diese Blüte teilweise später einsetzen konnte, fand das Erbrechen im erwähnten Jahr beispielsweise am 1. Juni statt. Im Gegensatz zu seinen Zizerser Weingärten, wo die Blüte etwa im Jahr 1781 bereits am 30. April erfolgte («die Weinreben beÿ Zizers bringen schon blüth»), war Marschlins etwas später an der Reihe. 1804 beispielsweise ist der Eintrag fürs Erbrechen erst für den 21. Juni, ein Jahr später für den 4. Juli notiert, wobei hier die Blüte wohl bereits angefangen hatte, der ideale Zeitpunkt aber offensichtlich nicht hatte eingehalten werden können. Einen Hinweis darauf lieferte Salis gleich selbst: Am 29. September desselben Jahres 1805 stellt er fest, dass «in den meisten Weingärten [...] der Rost sehr stark [wüte]». Bei dieser oftmals auftauchenden Pilzkrankheit, welche auch «roter Brenner» oder «Rotbrenner»⁵⁷ genannt wurde, verfärb(t)en sich

die Blätter zunächst gelb, später rot bis braun, und verwelk(t)en schliesslich. Salis notierte, dass die Blätter «ganz roth» und «schon so dürr zum zerreiben» seien. Als Grund nannte er den Fehler, «während dem Regen oder beÿ der naÿßen Witterung» die Reben erbrochen und geheftet zu haben, denn dies erzeuge «gerne diese Krankheit».⁵⁸ Während in den meisten Jahren in der zweiten Monatshälfte des Junis erbrochen wurde, dauerte diese Tätigkeit 1805 bis weit in den Juli hinein. Am 17. Juli wurde immer «noch erbrochen». Ein starker Motor während der Blütezeit jedenfalls war der Föhn als sehr typischer und überaus warmer und trockener Fallwind. Am 28. April 1784 bemerkt Salis einen «starke[n] Pfön[,] welcher ein starkes Geräusch mache». Entsprechend hiess es in den Notizen Ende Mai 1784, dass die Weinreben «in diesem Monat am meisten gewachsen» seien, denn die «warme Witterung» sei ihnen «sehr willkommen» gewesen, wodurch sie «auf einmahl eine starken trieb von mehr als 2 Schu gethan» hätten. Mit anderen Worten waren sie in kurzer Zeit um mehr als 60 cm gewachsen. Dadurch hätten sie «schon Trauben hervor gebracht», wobei einige Reben «schon geblühet» hätten. Am 29. Mai 1797 stellte Salis fest, dass die Trauben nun «sehr groß» seien, wobei er dabei «an einigen Reben [...] auf einer einzigen Rebe über 30 Trauben» zählte. Am 8. Juni wurde dann «erbrochen», während «in den frühen Gegenden» bereits die Reben blühen würden. Der unwillkommene Antagonist des Föhns war der kalte Nordwind. In Zusammenhang mit den Grubarbeiten veranlasste der Frost Salis am 10. Mai 1791 zu einer Notiz, wonach die neugegrubten Weinreben stark gelitten hätten. Ergänzend hiess es, dass auch die Reben im Bild- und im Rüfiwingert «stark beschädiget» worden seien. Ganz besonders hätten es «diejenigen Weingärten» gespürt, «welche mehr am Rhein» seien «oder sonst an anderen Flüssen» stünden, «weil der Nordwind dorten am stärksten» vorbeiziehe. Da die weissen Weintrauben wie etwa jene im Schlossgarten «vil zärter als die rothen» seien, würden sie viel verletzlicher auf solche Einflüsse reagieren. Ähnliche Beobachtungen zu den weissen Trauben sind etwa für den 12. Mai 1792 festzustellen. Das besagte Jahr 1791 war allgemein von einem kalten Frühsommer geprägt, denn am 15. Juni hielt Salis

⁵⁶ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), III.7, 1.

⁵⁷ Vgl. dazu auch DURNWALDER (1983), S. 112, 119–120.

⁵⁸ Vgl. das ähnliche Verdikt im Vortrag des Podestà Christian Hartmann Marin (1744–1814) in der Zusammenfassung von ANONYMUS (1781b), S. 19.

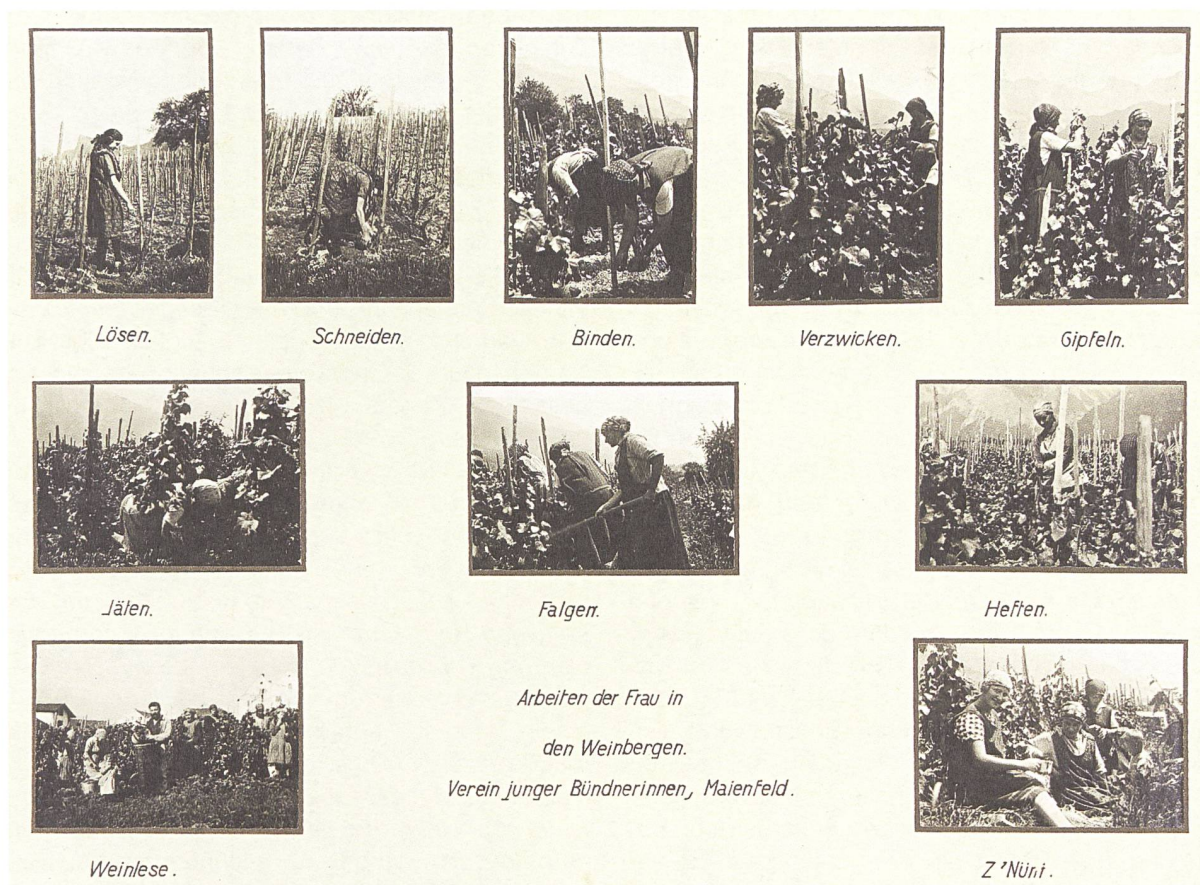


Abbildung 17: Sammelbild zu den «Arbeiten der Frau in den Weinbergen». Vom Verein junger Bündnerinnen herausgegebene Fotografie, Maienfeld o. D. Quelle: Rätisches Museum, H1975.963.1.

fest, dass es überaus tief, nämlich «zu Mallans bis zur Bodmer Halde geschneÿet» habe (ca. 650–700 m ü. M.).⁵⁹ Zu dieser Zeit befanden sich die Trauben «in den frühen Weingärten [...] schon in der blüthe», wodurch die Kälte «denn Reben zimlich geschadet» habe. Dennoch musste man die Schosse, die «nur in Gabeln» auswuchsen, nun «erbrechen». Die Labilität in den Witterungsverhältnissen konnte folglich für Weinberge mit vermeintlich guter Lage und frühem Reifestadium auch ein erheblicher Nachteil sein. Eine ähnliche Beurteilung der besprochenen Problematik bei frühen Weingärten bzw. flussnaher Lage findet sich etwa für den 23. April 1793.

Wie bei den Stickelreben fand das Erbrechen auch an den seltener vorkommenden Lattengestellten statt (allerdings in der Tendenz etwas später). Tschanner notierte diese Tätigkeit für Chur im Monat August. Es seien nun überschüssige Triebe, Schosse und Blätter am Lattengestell («Treter»)

der Weingartmauer zu entfernen, wobei er dies ebenfalls als «erbrechen» bezeichnete. Ähnlich lautete es auch bei Salis Ende Juli 1790, einem Monat mit gutem «Wachswetter für die Trauben»:

«Die Weinreben an den Trüttern wachsen auch gerne zu geil und treiben zu hohe Schoße, welche den Trauben ihre Nahrung entziehen, diese zwikke man ab, so auch diejenigen Schoße, welche zwischen den Blättern wachsen, und Beÿschoße heißen.»

Über die für das Erbrechen vorgesehenen Personen äusserte sich Salis nicht. Weber (1949) zählt das Erbrechen, eine typisch bündnerische Bezeichnung, die mit dem «Verzwicken» gleichzusetzen sei, zu den «Laubarbeiten», welche während seiner Berichtszeit «vornehmlich durch weibliche Arbeitskräfte» verrichtet würden.⁶⁰ Die Unterscheidung zwischen dem «Erlesen» (in der

⁵⁹ Vgl. zum Schloss Bothmar Teil III: Kap. 3, Anm. 138 ff.

⁶⁰ WEBER (1949), S. 121–126.

Bündner Herrschaft von Weber nur in Malans mit «*läübla*» identifiziert und in vielen Ostschweizer Regionen als «*erbrecha*» festgehalten) und dem Verzwicken (nunmehr in der Herrschaft als «*erbrecha*» registriert und in den restlichen Regionen meist als «*verzwicka*» angegeben) sei überaus diffus, wie auch Weber selbst eingesteht. Dennoch versucht er die beiden Tätigkeiten voneinander zu trennen: Während man bei erstgenanntem Arbeitsschritt «*die Gesamtzahl der jungen Schosse auf etwa 10 (maximal 15) Stück reduzier[e]*» und «*alle unnötigen Triebe*» entferne, könne das Verzwicken bei «*günstiger Witterung*» oftmals bereits 14 Tage später erfolgen. Hierbei würden für das Folgejahr «*die zwei schönsten, günstigsten Triebe*» als «*Zuchtschosse für den Aufbau der Rebe im nächsten Jahr vorgemerkt*», während die anderen Schosse «*eingekürzt*» oder eben «*verzwickt*» würden. Bei genauerem Hinsehen aber kann festgestellt werden, dass Salis' weiter oben zitierte Stelle zum «*Vorschnitt*» am 1. Mai 1785 gewissermassen beide bei Weber (1949) beschriebenen Laubarbeiten (Erlesen und Verzwicken) in sich vereinigt. Hingegen ist in seinen Beschreibungen zum sogenannten «*Erbrechen*» eher eine später ansetzende Laubarbeit zur Befreiung des Rebstocks von unnötigem Ballast wiederzuerkennen. Passend zu dieser Deutung sind auch die typischen Beschreibungen für den August, wo es etwa im Jahr 1785 hiess, dass die Rebstöcke «*zum 2ten mahl erbrochen*» würden, «*indem man Ihnen zum 2ten mahl die obersten Gipfel abzwicket, und die kleinen Blätter und die neuarthigen*», die auch als «*Beÿschoße*» bezeichnet würden, entferne. Damit gebe man den Trauben «*Luft*», sodass «*die Beeren beßer wachsen können*». Entsprechend taucht das nochmalige Erbrechen für diese Jahreszeit wiederholt auf. Etwas verwirrend ist die Sachlage im Vergleich mit Webers Ausführungen gleichwohl, denn anlässlich seiner Zürichreise hielt Salis am 6. Mai 1795 ohne präzisere Angaben fest, dass man «*im Weingart eine Arbeit*» verrichte, «*welche beÿ uns nicht bekannt*» sei und die mit «*läubeln*» umschrieben werde.

Falgen und Scheren des Bodens (9)

Zeitgleich mit den Laubarbeiten am Rebstock fand am Boden das sogenannte Falgen (bzw. im Spätsommer das Scheren) statt. Das Wort Falgen stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bedeutet so viel wie *umgraben*. Salis führte diese Arbeit erstmals Ende Mai 1783 auf und zählte

sie zu den Tätigkeiten, die in diesem Monat zum Zug gekommen seien («*man falget den Weingarten*»). Dabei hielt er zu dieser Arbeit, die auch als Jäten oder als Tilgung von Unkraut bekannt war, fest, dass «*die Winde und das Täschelkraut [...] die häufigsten Wucherkräuter im Weingarten*» seien. Erwartungsgemäss taucht das Falgen, welches im Verlaufe des Rebjahres nach dem Hacken die zweite Bearbeitung des Kulturlandes war, auch im Folgemonat Juni auf («*man reiniget den Weinberg von Unkraut*»), wobei die Tätigkeit sogar zur Namenspatin der rätoromanischen Bezeichnung desselben Monats («*zercladur*» von «*zerclem*» für *Unkraut*) geworden ist. Beim Falgen, so Salis am 1. Juni 1784, werde «*mit der Haue das Unkraut gestöhret*». Ende August desselben Jahres hiess es dann, dass der Weinberg in diesem Monat «*zum 2ten mahl*» gefalget werde. Ein Jahr später hiess es, dass man die Rebstöcke «*mit der spitzigen Haue vom Unkraut entblößt, damit sie Nahrung von der Erde allein erhalten*». Das Falgen zog sich erwartungsgemäss bis in den Herbst hinein. Am 12. September 1789 hiess es, dass man jetzt die Weingärten «*scheeret*», was auch hier bedeutete, dass die Reben «*mit der spizigen Haue vom Unkraut gesäubert, und der Erdboden aufgelokkert*» würden. Bezeichnenderweise verwendete man im Churer Rheintal das Wort «*Scheren*» als Distinktionsbegriff für das dritte Falgen.⁶¹ Salis erwähnte dieselbe Tätigkeit im Folgejahr für den 18. September («*in den Weingärten scheeret man die Weinreben oder zwischen den Reben wird das Erdreich vom Unkraut gesäubert*»). Wenn das Hacken dazugezählt wird, entsprach das Scheren der vierten Bodenbearbeitung. Passend dazu schrieb Salis am 13. September 1796:

«*In den Weingärten werden jez die Reben gescheeret, oder zum 4mal der Boden aufgehakket, mit der spizigen Haue wird die Arbeit verrichtet.*»

In diese Logik (d. h. bei Dazuzählen des Hackens) passt auch, dass Salis die Tätigkeit vom 18. Juli 1797 als drittes Falgen bezeichnete. Das (eigentliche) erste Falgen jedenfalls fand im Juni abwechselnd mit dem Erbrechen statt und nahm beträchtliche Zeit in Anspruch. Im Jahr 1792 wurde das Falgen erstmals am 6. Juni erwähnt und daraufhin mehrmals zusammen mit dem Erbrechen erwähnt; so etwa am 15. («*die Weinreben werden zuerst er-*

⁶¹ SCHWEIZERISCHES IDIOTIKON (1920), S. 1142.

brochen, hernach gefalget») oder am 18. Juni («in den Weingärten wird jetzt zuerst gefalget, hernach die Reben erbrochen»). Traditionsgemäss liess man das erbrochene und gejättete Unkraut liegen. Man lasse es, so Salis am 19. Mai 1797, im Weingarten und «tragt es nicht weg, weil man behauptet daß die graswurzeln» dem Rebberg «zur Dünge dienen» würden, «wann das Kraut auf der Erde verfaulet, und nicht wieder keimet». Interessant ist hier auch Salis' Vergleich mit dem Zürichseegebiet. Im Rahmen einer Reise schrieb er am 16. Oktober 1795, dass die Weinberge selbst «so sauber» aussehen würden «als wie die Gartenbeete». Man würde «das ganze Jahr alle Monate hindurch oder fast alle Wochen [...] die Reben vom Unkraut» befreien und «alles Unkraut aus dem Weingarten hinaus[schaffen]». Salis' Wortwahl mutet an, als sei dies ein Punkt gewesen, bei dem die Bündner noch Optimierungspotential gehabt hätten. Im Gegensatz zum Hacken als «tiefe Bodenpflege» jedenfalls teilt Weber (1949) das Falgen bzw. Scheren der «flache[n] Bodenpflege» zu.⁶² Unabhängig von der Bezeichnung wird deren zentrale Position im Rebjahr bereits bei Columella (ca. 4–70 n. Chr.) deutlich, wenn dieser etwa notierte, dass es sich «um die Wahrheit zu sagen, nicht festlegen» lasse, «wie oft man den Boden mit Hacken aufhauen soll» («Numerus autem vertendi soli bidentibus, ut verum fatear, definiendus non est».)⁶³ Bei neu angelegten Weingärten empfahl er zwischen dem 1. März und dem 1. Oktober eine Vorgehensweise im Monatsrhythmus, womit er deutlich über der bei Salis' anzutreffenden Zahl lag. Das Falgen als mühselige Arbeit mit der Hacke jedenfalls blieb trotz der geringeren Wiederholungsrate bis ins 20. Jahrhundert ein zentrales Thema der Weinbauarbeiten. Auch hier jedoch stellte Durnwalder (1940) fest, dass einzelne Weingutsbesitzer in neuester Zeit für diese Arbeit den Pflug verwenden würden.⁶⁴

Heften als zweites Binden der Rebstöcke (10)

In Zusammenhang mit dem Aufrichten der Reben wurde auch das Binden thematisiert. Mit dem Heften war gewissermassen dessen späteres Pendant, welches im Hoch- bis Spätsommer erfolgte, gemeint. Bei Salis taucht die erstmalige Verwendung des Begriffs Ende Juli 1784 auf. Er verwies auf Ranken, welche den Weinreben «den

Saft wegrauben» und die deshalb entfernt würden, wodurch ein neues Binden erforderlich sei. Präzisiert wurde dies dann am 3. August, als es hiess, dass man beim zweiten Erbrechen und dem Abbrechen der obersten Ranken die Schosse an den Stickel hefte. Ende 1785 verwies Salis im gleichen Zusammenhang auf das Heften an den Stickel, das nach dem zweiten Erbrechen erfolge, welches wiederum nötig sei, um den Trauben «Luft» zu geben. Am 5. August 1790 wurde das Heften namentlich nicht angesprochen, aber es wurde indirekt darauf Bezug genommen. Man würde die «ledigen Weinreben aufffesseln» und nehme «meistens Stroh zum binden». Dasselbe Material wurde auch am 3. August 1793 erwähnt. Im Folgejahr wurde das Heften am 14. Juli 1794 dokumentiert. Da ein Jahr später der Juli im Monatsrückblick «sehr naß und unbeständig» ausfiel und die Witterung mitunter «beÿ den Weinstöcken das Reißen» der Weinbeeren verursachte, wurde erst am 24. August 1795 «mit basten» geheftet. Ähnlich spät geschah das Heften auch im Jahr 1805, nämlich sogar erst am 31. August («dieser ganze Monat war überhaupt genohmen sehr regnerisch und unbeständig»; «für den Weinbau sehr ungünstige Witterung»). Am 5. August 1797 wiederum wurden «Binsen» als Bindematerial verwendet. Eine genauere Beschreibung des Vorgangs findet sich im Eintrag vom 17. Juli 1804:

«In der Nacht hat es stark geregnet. In den Weingärten werden die Reben geheftet, das ist man zwiket die obersten Gipfel der langen ruthen[,] welche man beÿ dem erbrechen hat stehen lassen[,] ab. Die Nebenschöße und die kleineren Blättlein zwischen den Trauben werden auch weggenohmen, damit das Holz besser reiffen möge und die Trauben größer werden können.»

Anhand der obigen Ausführungen wird erkennbar, dass für das Heften verschiedene Materialien verwendet wurden. Webers (1949) Angaben, wonach man fürs Binden bzw. Heften «früher durchaus nur Weidenruten und Roggenstroh» verwendet habe (während man «heute», d. h. in den 1940er Jahren, dafür «teilweise Schnüre und Bast» verwende), scheinen demnach falsch zu sein, denn wie gesehen ist bereits bei Salis Bast nachweisbar.⁶⁵ Es gilt dagegen als gewiss, dass diese Tätigkeiten bereits zu Salis' Zeit zu den von Weber erwähnten typi-

⁶² WEBER (1949), S. 109–121.

⁶³ COLUMELLA (1981 [ca. 60 n. Chr.]), IV.5.

⁶⁴ DURNWALDER (1940), S. 102.

⁶⁵ WEBER (1949), S. 95.

schen Frauenarbeiten gehörten,⁶⁶ obwohl sich der Marschlinser dazu nicht äusserte. Die aufwendige Vorbereitung des Roggenstrohs als Bindematerial, welches zu Webers Dokumentationszeit mit dem vorwinterlichen Hecheln zu «schöne[n] Halmen» begann und mit dem «Aufweichen» im Wasser (in Maienfeld als «netza», in Malans als «tunka» dokumentiert) sowie dem anschliessenden «Stampfen» (in Maienfeld als «plütscha», in Malans als «quätscha» belegt) abgeschlossen wurde (um letztlich eine möglichst gute Geschmeidigkeit zu erzielen), ist in dieser Form ebenfalls bereits in der Zeit des Marschliners zu vermuten. Einzig mit dem Stampfen scheint eine zusätzliche Tätigkeit dazugekommen zu sein, denn während die Halme zu Webers Zeiten durch die Dreschmaschine «röhrchenförmig» blieben und dadurch nicht gestampft werden mussten, wurden sie ehemals durch das Handdreschen mit dem Flegel ohnehin «platt geschlagen». Die nach dem Hecheln portionierten kleinen Strohbinden wurden in der Bündner Herrschaft «Püschli» (Fläsch), «Puschla» (Jenins und Malans) oder «Wingertsträu» (Maienfeld) genannt. Weber verwies beim Heften zudem auf den Unterschied zwischen dem eher festen Binden der «alten (vorjährigen) Schosse» und dem lockereren Heften der «jungen grünen [...] Zuchtschosse» für das nächste Jahr (während man bei letztgenannter Tätigkeit die «eingekürzten Schosse» sich frei «entwickeln» lassen müsse), denn es heisse sprichwörtlich: «E fescht Stockbanderi und e luggi Hefteri».⁶⁷

Traubrenreife, Absperrmassnahmen und Traubenwacht (11)

Mit der fortschreitenden Traubenreife wurde vermehrt die Sorge um die Sicherheit des wertvollen Guts zum Thema. Entsprechend waren Absperrmassnahmen und die Überwachung des Weingartens, welche häufig in Form der sogenannten Traubenwacht erfolgte, zentrale Tätigkeiten für die entsprechende Jahreszeit. Als wichtige Schritte eines Rebstockstadiums wurde weiter oben erläutert, dass das Treiben der Knospen und das sogenannte «Weinen» im März/April ein erstes äusseres Anzeichen für einen neuen Fruchtzyklus bedeutete. Mit dem anschliessenden Schoss- und Blattwachstum mussten die Rebstöcke noch vor der Blüte, meist im Mai, erbrochen werden. Salis

notierte Ende Juni 1783, dass es «während der Blüthe, oder wenn sich der Samenstaub unter den Staubgefässen ausspritzt und der Staubweg es aufnehmen und befruchten soll», das Wetter «gut» und «warm» sein müsse. Der Blumenstaub müsse schliesslich den «Stikell» erreichen, «welcher inwendig hohl» sei und «unten einen Sack» habe. Darin falle der «Samentreib», wobei er durch die Wärme «ausgedehnt» werde, sodass er «zur Frucht» heranwachse. Bei Regen nun würde dieser Samenstaub «abgewischt», wodurch die Befruchtung «für dieses Jahr dahin» wäre. Folglich sei die Befruchtung «einer der wichtigsten Zeitpunkten eines guten Weinjahres». Da nun in diesem Jahr «30–40 Trauben» pro Stock zu beobachten seien, der Grossteil «verbluhet» sei und die Beeren sichtbar wären, sei auf ein «gutes Weinjahr» zu hoffen. Leider äusserte sich Salis für den Rest des Jahres nicht mehr zum Weinbau, jedoch deutet Papons (1850) Angabe in der *Tabelle der Weinjahre seit 1749*, wo dieses Jahr als «Fehljahr» vermerkt wurde,⁶⁸ darauf hin, dass sich Salis' Optimismus nicht bewahrheitet hatte. Ende 1784 nämlich notiert der Marschlinser, dass die Weinreben «schon Trauben hervorgebracht» und «einige [...] auch schon geblühet» hätten. Am 10. Juli desselben Jahres vermerkt er, dass die «Trauben wie Erbsen gross» seien. Zu Monatsende wiederum verglich er sie bereits mit «Kirschen». Ende August schrieb der Marschlinser, dass die Trauben nun anfangen, «ihre grüne farbe zu verlieren und blau zu werden». Da er am 29. September nach Castione zu seinen Weingütern ins Veltlin verreiste und erst wieder nach Neujahr 1785 über den Splügenpass nach Marschlins zurückkehrte, fehlen weitere Informationen über die dortige Traubenentwicklung. Das Jahr 1784 jedenfalls wird in Papons (1850) Retrospektive als «gut» resümiert – ganz im Gegensatz zum Folgejahr, das als «Fehljahr» gekennzeichnet wurde. Tatsächlich ist Ende August 1785 auch bei Salis zu lesen, dass «heuer einige Trauben erst in diesem Monat geblühet» hätten. Sie seien, so schrieb er zusammenfassend, «noch zurück geblieben». Durch das «beständig» regnerische Wetter hätten die Beeren «nicht einmahl ihre gehörige Grösse erreicht». Ende September hatten «viele Trauben» immer noch nicht «ihre grüne Farbe verlohren». Immerhin habe der Föhn («SüdostWind») sie «noch ein wenig bunt farbig gemacht», jedoch gebe es «noch keine ganz reife[n] Trauben». Entsprechend schlecht fiel die

⁶⁶ Vgl. dazu die verschiedenen Beispiele in Teil IV, so etwa auch jenes in StAGR B 1904 bzw. Teil IV, Kap. 5.2.

⁶⁷ WEBER (1949), S. 98.

⁶⁸ PAPON (1850), Anhang.

Ernte gemäss Salis' Oktoberaufzeichnungen aus. In der Regel erfolgte der herbeigesehnte Farbwechsel im Verlaufe des Septembers. So notierte Salis etwa auch am 18. September 1805, dass die Trauben anfangen würden, «ihre Farbe zu ändern» und «blau» würden. Interessant sind die Tagebucheinträge für den Spätsommer 1792. Förderlich für eine gute Reifung war während dieser Jahreszeit der Föhn, welcher oftmals als personifizierter «Traubenkoch» in Erscheinung trat. So ist etwa für den 25. August 1792 zu lesen, dass dieser Südostwind auch nachts spürbar gewesen sei:

«In der letzten Nacht gieng ein starker SO [d. h. Südostwind]. Er wird beÿ und mit Recht der Traubenkoch genannt, weil er die Trauben in eine Gerung bringt und sie kocht und reiff macht. Hernach kam ein ungest[ü]mer Nordwind und brachte Regen.»

Einige Wochen später, d. h. am 14. Oktober, hielt Salis fest, dass der Wind «hier die Trauben beßer reiffen» lasse «als die Sonne selbst». Er war davon überzeugt, dass «die Zurückgrellung des SO-Windes oder Pfönes an dem Sentieser Berg [d. h. Säntis] und wieder zu uns zurück [...] die Säfte der Trauben in eine Gährung» bringe, sodass sie «untereinander gekocht» würden. Nach späteren meteorologischen Kenntnissen beurteilt, stimmt diese Rückbewegungsthese zwar nicht, jedoch ist die Bedeutung des Föhns für die Traubenreife unbestritten. Vom «stark» ziehenden «Traubenkoch» war bei Salis etwa auch am 19. August 1794, am 19. August 1797, am 18. September 1803 oder am 30. September 1804 («die späteren Weingärten welche unten am Rhein gelegen sind und gegen Osten sind, haben noch den Traubenkoch sehr nöthig») die Rede.⁶⁹ Als solcher wurde er im Frühjahr erwartungsgemäss nicht bezeichnet, denn am 30. April 1795 etwa wurde er schlicht als «Fön» umschrieben, der für die Reben «sehr gut» sei. Falsch war demgegenüber Salis' Gleichsetzung des Föhns, der auf das lateinische Wort «Favonius» zurückgehe, mit dem italienischen «Scirocco», welcher «aus Africa herkom[me]» (18.09.1803). Trotz aller Vorteile verwies Durnwalder später (1940) auch auf den «erheblichen Schaden», den der Föhn anrichten könne, indem er etwa «durch längeres Wehen in der Blüteperiode

die zarten wasserreichen Blütenorgane durch Wasserentzug zum Verdorren bringt».⁷⁰ Schädlich konnte im Übrigen auch der rauhe Nordwind sein, welcher gerade auch während der meist im Mai stattfindenden Blütezeit gefährlich war, wie dies bereits in den Ausführungen zum Erbrechen beschrieben wurde. Anfang Juni 1793 wurde das Bündner Rheintal von einer solchen Frostperiode erfasst. Am 3. Juni notierte Salis, dass «der rauhe Wind», der «seit 2 Tagen einen solchen Frost verursacht» habe, «ein starker StoßWind vom Norden her» gewesen sei. Dadurch sei der Weingarten in Marschlins «ganz verbrühet». Am 6. Juni gelangte der Marschlinser zur Feststellung, dass der nächtliche Regen vom 31. Mai auf den ersten Juni «am meisten» geschadet habe und dass der «plötzlich» erfolgte «kalte Nordwind» das seinige dazu beigetragen habe. Schliesslich habe die Sonne die Blätter «ganz und gar» verbrannt. Tags darauf erwähnte Salis das Feuer als mögliche Prophylaxe gegen den Frost:

«Um die Weinreben vor dem Frost zu retten[,] nemlich wenn man vorhersehen kann, daß es gewiß schaden kann, macht man in Weingärten ein großes Feuer an, damit es einen starken Rauch mache, und dieses soll machen daß kein Thau und Nässe darauf fallen könne, welches ihnen am meisten schadet.»

Über den Erfolg dieser künstlichen Raucherzeugung wird der Leser im weiteren Verlauf nicht genau informiert, jedoch zog Salis zu Jahresende ein betrübliches Fazit des Weinjahrs, was nicht zuletzt auch mit der schlechten Ernte im Oktober zusammengehangen habe. Auch Papon (1850) wertet dieses Rebjahr als «Fehljahr».⁷¹ Durnwalder (1940) behandelt das Vorgehen des sogenannten «Räuchern[s]», bei dem in den Weinbergen «in gewissen Abständen Haufen von Laub, Streue, Abfall, neuerdings auch dem Zuge der Technik folgend, alte Autoreifen etc. angesammelt und bei eintretender Gefahr angezündet» wurden, als Schutzmassnahme mit einer vergleichsweise langen Tradition.⁷² Nebst dem Nordwind findet sich in Salis' Aufzeichnungen vom 27. Oktober 1803 auch eine Äusserung zum ebenfalls kalten «Steinwind[,] der aus dem Brettigau kom[me]».

⁶⁹ Die Bezeichnung erscheint auch bei WEBER (1949), S. 135, jedoch lediglich für die Bündner Herrschaft sowie für Herrliberg (ZH).

⁷⁰ DURNWALDER (1940), S. 40 ff.

⁷¹ PAPON (1850), Anhang.

⁷² DURNWALDER (1940), S. 105 ff. Vgl. dazu auch die Methodenbesprechung in den *Gesprächen zum Weinbau* (Teil V: Kap. 3.6).

Zusammen mit dem «*rauen Steigwind*», der allgemein schlechten «*Witterung im Mai*» und den «*vielen Reifen*» im September/Oktobre habe dieser (Nord-)Ostwind «*im Schatzischen Weingarten*» auf der Rüfi ausserhalb Zizers «*viel Schaden gethan*». Nachdem «*das erste Schuß [...] ganz erfrört*» sei, hätten nur «*die Reben vom 2ten Schuß [...] Trauben gegeben*», welche aber auch «*nicht alle reif*» gewesen seien.

Mit Beginn der wärmeren Jahreszeit stieg auch das Gewitterrisiko. Am Rande sei diesbezüglich erwähnt, dass Salis am Morgen des 14. Juli 1789, also desjenigen Tages, an dem sich in Paris der Sturm auf die Bastille ereignete, «*ein[en] heftige[n] Regen und ein starkes Ungewitter mit Blitz und starkem Donnerknall*» beobachtete. Bedrohlich wurden während dieser wärmeren Jahreszeit insbesondere Situationen, bei denen sehr abrupt Kaltluftmassen hinzukamen, wobei damit verbundene Hagelfälle wohl eine der bekanntesten Erscheinungen bei solchen Konstellationen darstellen. Am 15. Juni 1796 ereignete sich in Marschlins «*ein starkes Ungewitter mit Donner blitz und Hagel[,] welches eine ¼ Stund dauerte*», so Salis in seinen Notizen. Die Trauben in den Weingärten wurden «*ganz nieder[geschlagen]*», sodass es einen «*großen Schaden*» gegeben habe. Am nächsten Tag wurden die Folgen dieses Unwetters offenbar noch sichtbarer, denn «*der Schloßweingarten hat vom Hagel am meisten gelitten*». Zwar seien «*nicht alle Reben getroffen worden*», jedoch stünden sie nur «*an wenigen Orten noch aufrecht*». Dies war insbesondere «*an der Mauer zu gegen Süden*» der Fall, wo sie «*unversehrt geblieben*» seien. Zu den Hagelfällen als Extremform des Niederschlags und auch im Bündner Rheintal anzutreffende Gefahr für den Weinbau äussert sich auch Durnwalder (1940).⁷³ Da die Klimatabelle dieses Gebiet jedoch als «*hagelarme Zone*» ausweise, würden «*dann eintretende Hagelfälle umso empfindlicher wahrgenommen*», so der Churer, der unter anderem auf Laurs Hagelkarte 1900–1936 oder auf meteorologische Angaben im *Bündnerischen Monatsblatt* verweist, die für Chur in den Jahren 1890–1900 insgesamt einen Hagelfall im Juni und vier Hagelfälle im September verzeichnen.⁷⁴ Salis' Eintrag steht im Widerspruch zur Behauptung Durnwalders, wonach es «*aber auch Gemeinden*» gebe, «*in denen schadenbringende Hagelfälle sich seit Menschengeden-*

ken nicht ereignet» hätten, wobei er «*Trimmis und Igis*» als einzige Gemeinden namentlich erwähnte. Ein nächstes starkes Hagelgewitter verzeichnet der Tagebuchführer am Nachmittag des 15. Juli 1797 in Zizers und offenbar auch im Herbst 1798 in Marschlins, denn im *Bild*- (Zizers) sowie im *Haagweingarten* (Igis) seien die Trauben während der Weinlese, so der Eintrag für den 26. Oktober, «*noch roth und sauer*» gewesen, weil der Hagel sie «*stark verderbt*» habe. Gleichwohl betrachtete Salis eine mildere Form des Niederschlags vor der Weinlese als sehr vorteilhaft. Am 8. September desselben Jahres hatte er noch einen «*sehr fruchtbare[n] Regen*» festgestellt, der für «*die Trauben sehr günstig*» sei, da diese nun «*stark*» reifen würden. Am 22. September 1805 notierte er, dass der Regen «*die Trauben aufschwellen gemacht*» habe, wodurch «*ihre Haut sich mehr ausgedehnt und sich vergrößert*» habe, sodass es «*auch mehr Brühe gegeben*» habe, womit er wohl das Fruchtfleisch meinte. Als dienlich betrachtete er in dieser Hinsicht auch die Nebelwirkung. So notierte er am 6. Oktober 1803, dass «*die warmen Herbstnebel*» für die Trauben «*sehr nützlich*» seien, da dadurch die «*noch harten*» Trauben aufgeweicht würden und entsprechend «*mehr Brühe*» gewonnen werde.

Eine gute Traubenreife rief verschiedenste Lebewesen auf den Plan, zu denen insbesondere auch Vögel zählten. Am 12. Oktober 1792 notierte Salis dazu:

«*Die Vögel sind heuer den Trauben stark auf-sätzlich. Man muß ihnen mit Toglin nachstellen. [...] Die Weingärten werden verzaunt und die Zugänge versperret[,] damit das Rindvieh nicht in die Weingärten hineindringen könne.*»

Womöglich war mit dem «*Toglin*» ein Stogel gemeint, d. h. ein Pfahl mit Seitensprossen, um das Gewehr aufzulegen.⁷⁵ Trotz aller Fragezeichen betreffend die Art der Verscheuchung scheint der Vorsatz aus Salis' Aussage klar herauslesbar zu sein. Allgemein betrachtet ist die Seltenheit solcher Hinweise dennoch erstaunlich. Dies hat wohl auch damit zu tun, dass der Schlossweingarten umfriedet war und Salis-Marschlins für seine entfernteren Weinberge nicht direkt in die Traubenwacht involviert war und sich wohl (wie üblich) an der prozentualen Entschädigung der lokalen Wächter beteiligte. Ein seltenes Beispiel

⁷³ DURNWALDER (1940), S. 35–36

⁷⁴ LAUR (1939), S. 16.

⁷⁵ SCHWEIZERISCHES IDIOTIKON (1939), S. 1544.

zu Vorsorgemassnahmen findet sich etwa für Ende September 1785: Da «nun» die Trauben «zu reifen anfangen», müsse man die Weingärten «vermach[en]», worunter er das Versperren aller «Eingänge und Pässe [...] mit Dornen und Laten» verstand, ohne jedoch auf potenzielle Diebe hinzuweisen. Indem Salis anlässlich seiner Reise nach Erlenbach am 16. Oktober 1795 notierte, dass man am Zürichsee die Weinberge gewissermassen permanent «entweder mit eine[m] Trütter von Trauben oder mit eine[m] lebendigen Zaun von Weißdorn ein[fasse]», scheint das Absperren nicht nur temporärer Natur gewesen zu sein. Unmittelbar vor der Weinlese hingegen stellte es offenbar eine klare Notwendigkeit dar. Am 22. September 1803 etwa wurden die Rinder als unwillkommene Weinbergbesucher verzeichnet. Man versuche durch das Versperren «alle[r] Zugänge in die Weingärten», das «Vieh» vom Betreten «abzuhalten». Aus Tscharners Landwirtschaftskalender ist bekannt, dass die obigen Tätigkeiten für den Monat September vorgesehen waren. Um den Weinberg zu «verdoren», sollte er mit Dornbüsch unzugänglich gemacht werden, während das «Hueten» oder «Gaumen» aus der Sicht der Weinbergbesitzer (eben) von Drittpersonen zu verrichten war. Wie erwähnt stösst man in Salis' Notizen nicht auf Ausführungen, die darüber weiteren Aufschluss geben. Dabei war die «*Trubawacht*» bei Weber (1949) ein in der Bündner Herrschaft fest verankerter Begriff.⁷⁶ Für Marschlin sowie das Bündner Rheintal im Allgemeinen ist indes kaum etwas bekannt über das Vorhandensein eines Trauben- oder sogenannten Flurwächters. Erfasst hat Weber im Zuge seiner Gespräche mit den Weinbauern der 1940er Jahre lediglich die Vogelscheuche, die in der Herrschaft als «*Tschüüch*» bezeichnet wurde. Fassbar sind dagegen einzelne Traubenwachtlisten, so etwa diejenige der Gemeinde Jenins vom Jahr 1869.⁷⁷ Daraus wird ersichtlich, dass vom 20. September bis zum 22. Oktober mit Ausnahme des 19. und 21. Oktobers täglich drei freiwillige Traubenwächter das Rebareal durchwanderten und dafür pro Tag jeweils mit CHF 1.50 entschädigt wurden. Die Kosten wurden wohl schon damals, ähnlich wie später im Jeninser *Traubenwacht-Reglement* von 1967 festgehalten, gemäss Rebflächenbesitz auf die verschiedenen Gutsbesitzer aufgeteilt.⁷⁸ Ziel

des ersten Paragraphen aus besagtem Reglement war es, «durch patrouillierende Wächter das Weinbergareal der Gemeinde Jenins vor Diebstahl und Mundraub und vor allem vor Vogelfrass und andern schädigenden Einwirkungen von Mensch und Tier zu schützen». Die Rundgänge dauerten in der Regel von morgens um 7 Uhr «bis zum Feierabendläuten». Das Prozedere, wonach die Weinbergbesitzer offenbar als häufigste Wächter in Frage kamen (bei Verhinderung war es an ihnen, «geeignete Ersatzwächter» zu organisieren), ist bereits für 1869 anzunehmen – spätestens jedenfalls ab dem markanten Zuwachs an kleinen Gutsbesitzern im Verlaufe des 19. Jahrhunderts.⁷⁹ Ein Personenregister im *Erhebungs-Rodel der Gemeinde Jenins* (1829–1837) gibt Aufschluss über das entsprechende Vorgehen. So musste etwa Christian Senti «alt» im Jahr 1829 für seine genossenen Dienstleistungen «am Rechnungstotal» der Gemeinde 2 Gulden 62 Kreuzer zahlen. Diese setzten sich aus 42 Kreuzern «an Traubenwacht für [seine] 417 Klafter [umfassende] Rebfläche», 2 Gulden 6 Kreuzern «Sagerlohn» (wohl für das Losholz) und schliesslich aus 14 Kreuzern «für Schweinringen» zusammen. In den Folgejahren zahlte er jeweils, wie im Übrigen alle anderen Personen identisch, 5–6 Kreuzer/Jahr «*Schussgeld für 1 Vogel*». Mit anderen Worten finanzierte Senti die von der Gemeinde organisierte Traubenwacht gemäss Flächenanteil mit und wurde daraus (je nachdem, ob er selbst daran teilnahm) selbst wieder pro Anzahl Wachttag entschädigt. Herold unterschied in seinem Aufsatz *Rebenbann und Schlüsselruf in Chur und in der Herrschaft* (1934) zwischen Gemeinden, welche eine Traubenwache führ(t)en, und solchen, die den «*Schlüsselruf*» kannten. Dieser zweite Lösungsansatz zur Vermeidung unerwünschten Mundraubs bestand darin, dass das Betreten der Weinberge grundsätzlich verboten war. Durnwalder (1940) ging mit Bezugnahme auf seine Zeit davon aus, dass der «*Schlüsselruf*», der in Chur belegbar ist und ihm zufolge in Fläsch neben der Traubenwache parallel geführt wurde, «mehr und mehr abkommen und schliesslich wie andernorts verschwinden

⁷⁶ WEBER (1949), S. 129, 138–139.

⁷⁷ GAJ 80.04.01.

⁷⁸ GAJ 80.04.00.

⁷⁹ Vgl. dazu etwa auch die Beispiele zur Auflösung des Klosters Pfäfers (1839) oder zum Verkauf der Tscharnerschen Güter in Jenins (1836), worauf eine Reihe von neuen Gutsbesitzern auf den Plan trat. Vgl. *Teil III: Kap. 3.2 (Vom Ende einer kleinen Ewigkeit); Teil IV: Kap. 4.4 (Vom vorläufigen Ende des Tscharnerschen Weinbaus in der Bündner Herrschaft)*.

werde».⁸⁰ In der Weinbauordnung der Stadt Chur vom 15. September 1871 hiess es, dass eine vom Stadtrat ernannte dreiköpfige Weinbaukommission mit der Festlegung des Bannrechts und dem jeweiligen Ausruf seines Beginns betraut würde.⁸¹ In Maienfeld und Jenins dagegen, wo der Weinbau gemäss Herold «*die Hauptbeschäftigung der Bevölkerung*» darstellte, werde dies durch die Gemeindeversammlung oder wie in Fläsch vom Gemeindevorstand besorgt. Herold zitierte für die Stadt Chur den «*Weingarten-Schlüsselruf*» vom 29. September 1932, gemäss welchem auf den 3. Oktober alle Weingärten geschlossen werden müssten, sodass darin nicht mehr gearbeitet werden dürfe. Während Zuwiderhandelnde «*nach Maßgabe der Städtischen Weinbauordnung*» (1871) bestraft würden, seien «*[h]erumstreifende Hunde und Hühner*» als «*vogelfrei*» zu erklären. Obwohl wie erwähnt bei Salis keine Notizen zur Flurwache in Marschlins um 1800 vorliegen, kann die Bedeutung, die dem Absperren der Weingärten und der Traubenwacht im Verlaufe eines Rebjahres zukam, doch relativ gut erahnt werden. In dem von Zersiedelung und einem markanten Flächenrückgang betroffenen Chur des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts aber wurde die Durchführung des «*Schlüsselrufs*» immer öfter als unmöglich angesehen, sodass verschiedentlich für dessen Streichung plädiert wurde.⁸²

Weinlese (12)

Im Jahr 1782 berichtete Salis erstmals über die Weinlese. Ende Oktober bemerkt er, dass «*in diesem Monat [...] die rechte Weinlese an[gehe]*». In der Folge widmete er diesem Ereignis und insbesondere dem damit verbundenen Ertrag beinahe jährlich mindestens einen Beitrag von teilweise beachtlichem Umfang. Allein schon diese Dichte sowie die damit verbundene Bedeutungszuweisung lassen erkennen, dass die «*Wimmel*»⁸³ das wichtigste Ereignis eines jeden Rebjahres darstellte. Erwähnt wurden bei Salis mehrere Weinberge von Zizers bis Jenins,⁸⁴ nicht selten der Tag, an dem die Weinlese begann (sie wurde zu meist am erwähnten Ort noch an demselben Tag abgeschlossen), und schliesslich die geerntete Menge Trauben, über deren Qualität Salis häu-

fig noch einige Worte verlor. Dabei nun fällt auf, dass die Weinlese innerhalb der Ortschaften mit Weinbergbesitz zwischen 1781 und 1805 mit zwei Ausnahmen (14. Oktober 1786 in Malans; 1./2. November 1796 in Zizers und Igis inkl. Marschlins) durchgehend in der zweiten Oktoberhälfte stattfand. Im Gegensatz dazu berichtete Salis im Zuge seiner Reise von 1784 über den Splügenpass zu den Veltliner Gütern von früher angesetzten Wimmel daten. Beim Passieren von Chiavenna nämlich sprach er von einer Weinlese am 1. Oktober («*es war disen ganzen nachmittag schön Weter und waren noch im Wimmeln*»). Später, während seines Aufenthaltes auf den Familiengütern in Castione am 14. Oktober, ist zu vernehmen, dass man dort «*mit der Weinlese fertig [ge]worden*» sei. Unverkennbar wirkten sich somit die Unterschiede in den klimatischen Verhältnissen auf den kalendarischen Ablauf aus.⁸⁵

Die Reihenfolge der Weinberge bzw. Ortschaften wurde, um auf die Familiengüter im Bündner Rheintal zurückzukommen, in Salis' Notizen nicht jedes Jahr identisch wiedergegeben. Sie richtete sich erwartungsgemäss nach dem Reifestand der Trauben, der je nach lokalen Unterschieden in den jährlichen Witterungsverhältnissen variieren konnte. Durchgehend jedoch wurde beispielsweise in Malans vor Zizers gewimmelt. Vor 1800 fand die Weinlese im Schlossgarten von Marschlins immer zuletzt statt (23.10.1786; 30.10.1792; 24.10.1793; 18.10.1794; 23.10.1797; 27.10.1798), während sie in späteren Fällen auch vor Zizers stattfinden konnte (21.10.1803; 17.10.1804). Im Oktober 1803 etwa, als Salis nach dem Juli 1800 und den staatspolitischen Umwälzungen der Jahrhundertwende erstmals wieder mit seinen Tagebucheinträgen fortfuhr, notierte er an mehreren Tagen zur Weinlese:

- 19.10.1803: «*Im Castellet wurde gewimlet es waren schöne weiße Trauben und gab wohl aus von 2 Mannschnitts [...] eine getretene Führe*».
- 20.10.1803: «*Es wurde zu Malans gewimlet 2 Fuhren wurden hieher in den Torkel geführt*».
- 21.10.1803: «*Es wurde heüte zu Marschlins gewimlet[.] 11 Fuhzuber wurden in den Torkel abgeladen [...] Von Jenins kamen noch 2 Fuhzuber*

⁸⁰ DURNWALDER (1940), S. 103–104.

⁸¹ HEROLD (1934), S. 258 ff.

⁸² Vgl. dazu die Ausführungen in Teil V: Kap. 4.7.

⁸³ WEBER (1949), S. 147.

⁸⁴ Vgl. zum Familienbesitz die Ausführungen in Teil IV: Kap. 5.4.

⁸⁵ Vgl. zu den Messreihen im Veltlin auch Teil II: Kap. 1, Anm. 11.



Abbildung 18: Pferdetransport des Fuhzubers der Familie Obrecht in Jenins, Fotografie um 1940. Quelle: Privataarchiv Christian Obrecht, Jenins.

- 25.10.1803: *«Zu Igis wurde gewimlet [...] Die Trauben waren nicht gar so reif wie in anderen Weingärten, die rauhe Witterung im Maÿ, die Reiffen im Sept. und der Schnee in diesem Monat haben sie ganz verbrühet [...] Die Beeren sind meistens roth und hart. Diese Weingärten liegen auf der ostseite ob dem Dorf und sind dem Steigwind ganz ausgesetzt.»*
- 26.10.1803: *«Ein dikker Nebel kam von NO her und brachte eine geringe Kälte, daß man während dem Wimmeln zu Zizers genöthiget war, Feuer anzunehmen[,] um die Hände zu wärmen. Vom Rüfi Weingärten wurden 8 Fuhzuber voll Trauben in den Torkel geführt und abgeladen. Für mein Antheil bekam ich nur die Helfte, weil ich mit den Arbeitern dieses Weingartens übereinkam[,] für ihre Lohnung die Helfte zu überlassen [...] 2 Fuhzuber voll Trauben kamen in einer Büttel[,] sehr gute*

- 27.10.1803: *und reife Trauben[,] es sind davon viel Weiße».*
- «Im Schatzischen Weingarten gab es 5 Kürbsen und 2 Eimer voll Trauben[,] die sehr ungleich waren; viele rothe und unreife Trauben waren noch dorten. Der Weingarten ligt ganz auf der Morgenseite dem rauhen Steig und dem Steinwind der aus dem Brettigau komt ausgesetzt. Die rauhe Witterung im Maÿ, die vielen Reifen im Sept. und Oct. haben ihm vielen Schaden gethan. Das erste Schuß ist ganz erfrört worden[,] nur die Reben vom 2ten Schuß haben Trauben gegeben, die nicht alle reif waren. 2 Bütteln Trauben sind für uns im Torkel angefüllt.»*

Salis sprach beinahe durchgehend von getretenen Weintrauben, die in die Bottiche geleert worden seien. Ihm zufolge wurde 1 Fuhzuber mit 5 Zubern oder 18–20 Kürbsen voller Trauben gleichgesetzt. Das *Schweizerische Idiotikon* beschreibt einen solchen «Fuerzub er», eine typisch bündnerische Bezeichnung, als ein «großes, hölzernes, nach oben sich verengendes, im Vertikaldurch-

schnitte ovales, wasserdichtes Gefäß», welches man auf einen Wagen stellte und das für den Traubentransport zur Kelter bzw. zum Torkel diente.⁸⁶ Es kann davon ausgegangen werden, dass die in diese Fuhrzuber geleerten Weintrauben noch direkt im Weinberg und vor dem Abtransport mit dem Wagen getreten wurden, um an Volumen einzusparen. Damit wird bereits an dieser Stelle ersichtlich, dass Weinlese und Torkelarbeiten (das Treten gehörte bereits zu diesen) nicht immer klar voneinander zu trennen sind, sofern unter Weinlese nicht bloss das Entfernen bzw. Abschneiden und der Transport der Trauben allein, sondern sämtliche an besagten Tagen stattfindenden Arbeiten (im Weinberg und auf dem Weg zum Torkel) verstanden werden. Die enge Verbindung zwischen den beiden Tätigkeitsfeldern wird zudem auch daran erkennbar, dass bei der Weinlese bereits selektioniert wurde und die Gärung de facto unmittelbar nach der Entfernung der Trauben vom Rebstock und der entsprechenden Lagerung in den verschiedensten Gefässen einsetzte. Aus Gründen der besseren Verständlichkeit werden die mit den sogenannten Torkelarbeiten zusammenhängenden Arbeitsprozesse, die explizit nicht im Rebberg stattfanden, weiter unten besprochen. Salis rechnete, um zu den obigen Zitaten zurückzukehren, wohl für alle Weingärten mit den geläufigen Massangaben von Marschlins. Salzgeber gab 1780 an, dass 1 Fuder in Chur und den vier Dörfern 8 Zubern bzw. 80 Mass entspreche, wobei ein Mass gemäss Pieth (1945) 1.35 Liter umfasste.⁸⁷ Es ist nun zu berücksichtigen, dass Salis für die erwähnten Weinberge die Gesamternte, nicht aber zwangsläufig den ihm zustehenden Anteil angab. Es konnte nämlich sein, dass sich die Ernte ein- und desselben Weinbergs auf mehrere Besitzer verteilte oder aber der Besitzer aus seinem Gut nur einen Teil erhielt und der Rest dem Pächter zugutekam (z. B. in Form einer Halbpacht). An Mittwoch, 19. Oktober 1803, hatte die Weinlese in Castellet (Igis, *«unterhalb der Terrasse am Hang in Richtung auf den Igiserrank»*)⁸⁸ 1 Fuhre oder eben 5 Zuber bzw. 67.5 l getretener Trauben ergeben. In Malans, wo der Name des Weinbergs durchgehend fehlt, während dessen Grösse am 22. Oktober 1793 auf 4 Mannschnitz (17.6 Aren) beziffert worden war, kamen am Donnerstag 135 l

getretene Weintrauben zusammen, was ca. 7.7 l Aren entsprochen hätte. Der Schlosswingert in Marschlins, der in jenem Jahr vergleichsweise früh zum Zuge kam, lieferte am Freitag mit 11 Fuhrzubern bzw. 7.43 hl relativ viel Maische. Dazu kamen an demselben Tag 2 Fuhren bzw. 135 l aus Jenins. Obwohl zu erfahren ist, dass eine volle *«Bütte»* 2 ½ Fuhren entsprach und dies der Anteil sei, den Salis erhalten habe, ergeben sich im Vergleich mit den erwähnten 2 Fuhrzubern Fragen zur genauen Menge. Jedenfalls wird an der Stelle gut ersichtlich, dass Salis die Weinberge verpachtet hatte und seinen jeweiligen Anteil an der Ernte erhielt. Die vier Tage später stattfindende Weinlese in Igis (d.h. am folgenden Dienstag), wo Salis in seinen Tagebüchern in der Regel von *«Ranx»* und namentlich von den Weingärten *«Pfaffengut»* und *«Haag»* sprach (16.10.1789), ergab keine brauchbare Ernte. Tags darauf (d.h. am Mittwoch) erhielt er von seinem *«Rüfiweingarten»* in Zizers die Hälfte des Ertrags, d.h. von den insgesamt 8 Fuhrzubern (540 l) de facto 270 l. Wie im Zitat erwähnt, überliess er die Hälfte aber seinen *«Arbeitem»*, sodass er schliesslich 2 Fuhrzuber bzw. 135 l Maische für sich behielt. Beim vermutlich gemeinsam betriebenen Torkel handelt es sich um eine später noch zu behandelnde und weit verbreitete Erscheinung. Wenn der Marschlinser davon spricht, dass *«sehr gute und reife Trauben [...] in einer Bütte»* vermengt worden seien und dass *«davon viel Weiße»* gewesen seien, deutet dies nicht etwa darauf hin, dass hier das Aussortieren unreifer Trauben vernachlässigt worden wäre, sondern dass tatsächlich verschiedene Rebsorten miteinander vermischt wurden. Verschiedene Belege aus den weiter unten behandelten Gutsherrenfamilien bestätigen diese wohl sehr verbreitete Praxis.⁸⁹ Interessant sind an der Notiz zum erwähnten Tag weiter die Angaben zu den sehr rauen Weinlesebedingungen. Mit dem wohl am Rande des Weinbergs gemachten *«Feuer»* verweist Salis auf eine Möglichkeit, sich während der anstrengenden Lesearbeit, bei der die Hände durchgehend ungeschützt blieben, zwischenzeitlich aufzuwärmen. Am Freitag als letztem Arbeitstag der Woche schliesslich kam aus dem *«Schatzischen Weingarten»*, ebenfalls in Zizers, noch eine Ladung Maische hinzu. In den Notizen des Vortags gab Salis an, dass eine Kürbse gleichwertig sei mit 4 Eimern. Damit entsprachen die 5 Kürbsen

⁸⁶ SCHWEIZERISCHES IDIOTIKON (2015), S. 143.

⁸⁷ ANONYMUS (1780b), S. 35; PIETH (1945), S. 559. Vgl. dazu auch Teil II: Kap. 2, Anm. 98.

⁸⁸ DURNWALDER (1940), S. 67. Vgl. zum Weinberg auch HARTMANN (2002), hier insb. S. 124.

⁸⁹ Vgl. dazu etwa das Beispiel der Salis-Soglio im Alten Gebäude unter Teil IV: Kap. 5, Anm. 138.

und 2 Eimer ca. 1.26 Zubern bzw. 12.6 Mass oder ca. 17 l (!), was angesichts der geringen Menge einige Fragezeichen aufwirft, da diese kaum nennenswert erscheint. Wie das Zitat aber nahelegt, scheint Salis damit nur diejenigen Trauben gemeint zu haben, die *«sehr ungleich»* waren. Am Zitatende sprach er schliesslich von 2 Bütten, d. h. gemäss seinen Angaben vom 21. Oktober 1803 von 5 Fuhrzubern Maische (3.37 hl). Damit hatte die Weinlese des Rebjahres 1803, welches von Papon (1850) als *«Fehljahr»* erfasst wird,⁹⁰ Salis dennoch maximal 15.53 hl Weinmaische eingebracht. Der Marschlinser dürfte dabei wohl immer aus der Perspektive mehrerer (aber nicht zwangsläufig immer derselben) Mitglieder der Grossfamilie geschrieben haben. Am 6. März 1813 beispielsweise verkaufte er in seinem und im Namen seiner Schwestern den Schatz'schen Weingarten auf der Rüfi ausserhalb Zizers an Daniel von Salis-Soglio (1765–1832) und erhielt dafür 900 Gulden.⁹¹ Bei den Schwestern handelte es sich um die mittlerweile verwitwete Ursula (1753–1822), welche ehemals mit dem Churer Bürgermeister Rudolf von Salis-Soglio (1748–1797) verheiratet war, sowie um Perpetua (1758–1826) und Cornelia Adelaide (1763–1837). Die beiden zuletzt genannten Schwestern blieb zeitlebens unverheiratet, was bekanntlich auch für Johann Rudolf (1756–1835) selbst galt.

Einige weitere Passagen aus Salis' Einträgen sind von Interesse, weil sie Aufschluss geben über die Modalitäten während der Weinlese. Am 25. Oktober 1785 etwa notierte er zur Wimmlet im Haag-Weingarten (Zizers), dass die unreifen und faulen Weintrauben *«in einen besonderen Zuber geworfen»* würden, da man sie *«zum Branntwein»* verwende. Am Ende desselben Monats vermerkte er, dass *«die reifsten Trauben»* in eine *«besondere Butte gethan»*, wohingegen die faulen oder unreifen Trauben, wenn sie nicht für Branntwein vorgesehen seien, *«am Rebstok gelaßen»* würden. Ende 1786 notierte Salis, dass das *«weit vonainander [S]tehen»* der Trauben das *«Kennzeichen»* dafür sei, dass sie *«reif»* seien. Zudem müssten sie *«schön durchsichtig»* und im Geschmack *«süß»* sein und *«dürr[e] Stiele»* haben, wobei das *«Holz an den Reben braun»* und *«reif»* auszusehen habe, was man *«gediegen»* nenne. Als Vorzeichen für eine gute Ernte taucht

in den Notizen vom Oktober 1804 mehrmals der Hinweis auf, wonach die Trauben inwendig *«voll Brühe»* seien. Interessanterweise charakterisiert Papon (1850) dieses Jahr später ebenfalls als *«sehr gut»*.⁹²

Während Salis im Hinblick auf die Weinlese trotz solcher Hinweise eher auf die Qualität und Menge der Trauben, weniger jedoch auf die Vorgehensweise und Organisation einging, tat er Letzteres im Zuge seiner beiden Reisen nach Erlenbach (Zürich) im Jahr 1795 bedeutend umfassender. Bereits bei seiner ersten Reise, zu welcher er am 6. Mai antrat, war von *«Weinreben»* die Rede, die *«dorten schon Trauben und große Schoße getrieben»* hätten. Bei seiner zweiten Reise, die er am 6. Oktober mittels Schiffsfahrt über den Walensee und via Männedorf nach Erlenbach unternahm, sprach er am 8. Oktober (Donnerstag) von *«prächtigen Weingärten, welche voll Trauben»* gewesen seien. Am Folgetag notierte er, dass *«hier zu Ehrlibach die Weinlese an[gefangen]»* habe und *«sehr gut ausgefallen»* sei. Sein *«H[err] Oncle»* (gemeint war Feldmarschall Anton (1732–1812), welcher 1793 das dortige *Erlengut* erworben hatte⁹³), habe ebenfalls *«eben an diesem Tage [...] zu wimmeln»* angefangen, *«welches man hier Herbstes heisst»*⁹⁴. Die Wimmeler hätten die Trauben *«wie beÿ uns [...] mit einem Rebmeßer abgeschnitten»* und *«in hölzerne Gelten hineingethan»*. Im Bündner Rheintal wurden diese Gefässe gemäss Weber (1949) auch als *«Aimer»* oder *«Kessel»* bezeichnet, was wohl auch auf Salis' Bezugszeit zugetroffen haben dürfte.⁹⁵ Jedenfalls hätten die Traubenleser, so der Marschlinser weiter, die *«weißen Trauben»* separat eingelegt *«und die blauen auch in ein eignes Geschirr abgesondert»*. Im Anschluss (d. h. als die *«Gelten gefüllt»* gewesen seien) habe man *«die Trauben in Taußen hineingeläret»*, welche in den Weingärten aufgestellt worden seien. Salis verglich das *«Geschirr»* wegen seiner *«Form»* mit einer *«Veltliner Brenthe»* (ca. 1 hl). Es dürfte sich dabei um die bei Weber (1949) als Tansen (Bündner Herrschaft: *«Tausa»*; Erlenbach: *«Töösa»*) bezeichneten Rückentraggefässe gehandelt haben.⁹⁶ Salis' Bemerkung erweckt den Anschein, als sei dieser Be-

⁹⁰ PAPON (1850), Anhang.

⁹¹ StAGR D VI A.IX.b.6. Vgl. dazu auch Teil IV: Kap. 5, Anm. 179.

⁹² PAPON (1850), Anhang.

⁹³ METZ (2000), S. 291.

⁹⁴ Interessanterweise führt WEBER (1949), S. 147, diese Bezeichnung für das Zürichbiet nicht auf und spricht ebenfalls fast durchgehend von *«Wümmet»*.

⁹⁵ WEBER (1949), S. 149.

⁹⁶ WEBER (1949), S. 150.

hälter im Bündner Rheintal noch nicht verbreitet gewesen. Sobald jedenfalls das Gefäss «ganz voll von Trauben» gewesen sei und «180 lb [Pfund] a 36 loth» gewogen habe, sei es «in einen Zuber hinein[geschüttet]» worden, welcher ebenfalls im Weingarten bereitgestanden habe. Hier seien die Trauben «mit holzenen Stempfel oder Stoßer von 2 Personen gestampfet, oder zerquetschet» worden, «bis der Saft heraus[gekommen]» und zu «Brühe» vermengt worden sei. Nun sei «ein anderer großer Zuber beÿ der Hand» gewesen, in den «alles gestampfte hineingeschüttet, oder eingeläret» worden sei, um dann wiederum «mit einer Schöpfe [...] in die Tauße» zurückgeleert zu werden. Der nächste Arbeitsschritt fand dann im Torkel statt. Am 14. Oktober (Mittwoch) habe man «mit dem Wimlen fortgefahren bis am Abend» und dieses schliesslich am 15. Oktober (Donnerstag) abgeschlossen, wobei Salis eine «sehr gesegnete Erndte sowohl in Ansehung der Menge als der Güte» rühmte. Im Gegensatz zum Bündner Rheintal erwähnte der Marschlinser zwei weisse Traubensorten («die sogenannte Zürcherer», eine «kleine» Traube mit «kleinere[n] Beeren», sowie die «Burgauertraube», die er mit «unsere[r] Edelweiße[n]» gleichsetzte, aber als grösser beschrieb), ferner «eine Traube mit kleinen runden Beeren», die er wohl nicht beim Namen kannte, und schliesslich die «Lacherachertraube» als «sehr große Traube», die eher für Pergolen infrage käme. Vieles von dem, was Salis hier festhielt, wurde bei der Weinlese im Bündner Rheintal ähnlich gemacht. Dies deutete er auch an, indem er auf Vorgehensweisen verwies, welche aus Bündner Sicht vergleichsweise neu waren.

Bezeichnenderweise ist aus Salis' Anmerkungen nichts zu erfahren über den Entscheid zur Ansetzung des Wimmeltags, der bekanntlich für ein- und dieselbe Gemeinde verbindlich war. In seinem vor der *Gesellschaft landwirtschaftlicher Freunde in Buenden* gehaltenen Vortrag (1781) stellte der Zizerser Christian Hartmann Marin (1744–1814) dazu lediglich fest:

«Die Weinlese faellt bei uns gemeiniglich zwischen den 8/19 und 18/29 Weinm. nach dem Unterschied der Jahrgaenge, in der Herrschaft um einige Tage frueher und zu Chur spaeter, als in den Doerfern. Der Tag zum Anfang wird in jedem Ort von der Gemeind fest gesetzt. Diese Ordnung ist nothwendig, wo die Weingaerten beisammen und unter einander gemischt sind; es wird dadurch Scha-

*den, Argwohn und Unordnung verhuetet; die-bische Haende haben weniger Gelegenheit ihre Nachbarn zu schaedigen. Wo moeglich, und wer mehr guten als vielen Wein begehrt, der sieht darauf, daß die Trauben beim Lesen huebsch trocken sind.»*⁹⁷

Salis verwies als mögliche Bestimmungsgrundlage ebenfalls ausschliesslich auf die Traubenreife und beschrieb diese zuweilen etwas genauer. Zweifellos galten dieselben Merkmale auch als Massstab für entsprechende Verfügungen durch die Obrigkeit (bzw. im Verlaufe des 19. Jahrhunderts verschiedentlich auch durch lokale Kommissionen). Ein kurzer Ausblick in die folgenden Jahrzehnte ist aufschlussreich: Weder nämlich hatte zu Salis' Zeit der Pforzheimer Mechaniker Christian Ferdinand Oechsle (1774–1852) seine Mostwaage zur Bestimmung der Traubenmostqualität in Grad Oechsle schon erfunden (1836), noch war durch den aus dem Herzogtum Sachsen-Weimar-Eisenach stammenden Physiker Ernst Karl Abbe (1840–1905) das Refraktometer entwickelt worden (1874), das als Grundlage für moderne Messgeräte zur Bestimmung des Brechungsindex flüssiger oder fester Stoffe diente und gerade im Weinbau neue Möglichkeiten zur Bestimmung der Traubenreife schuf. Als ein Folgemodell der erst-erwähnten Erfindung wird in Webers (1949) Felduntersuchungen übrigens die *Oechsle-Waage* vorgestellt.⁹⁸ Dabei leerte der «von Rebstück zu Rebstück» ziehende «Kontrolleur» Traubensaftproben in ein Standglas und erkannte anhand des Einsenkungsgrades der darin schwimmenden Spindel den Zuckergehalt. Für die Jahre seiner Recherchen (1943/44) verwies Weber für die in der Ostschweiz gewogenen Blauburgunder (ohne genauere Lokalisierung) «für Mindest- und Höchstqualität» auf Durchschnittswerte von 70–85, für die Completertrauben auf solche von 120–130 Oechsle-Graden. Durnwalder (1940), der durch seine Augenzeugenberichte und seine eigene Rebbau-Erfahrung als Knabe als eigentliche historische Quelle für die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts zu lesen ist, verweist in Bezug auf den Zuckergehalt darauf, dass ein «Mostgewicht von 80° Oechsle» bei 15 °C Lufttemperatur «als untere Grenze erachtet werde» und «nur in Noftällen (Schneefall) unterschritten werden sollte».⁹⁹ Bei der Auslese stellte

⁹⁷ ANONYMUS (1781b), S. 17.

⁹⁸ WEBER (1949), S. 133.

⁹⁹ DURNWALDER (1940), S. 112–113.



Abbildung 19: Gruppenfoto nach der Weinlese bei H. Herold, Chur 1932. Zwischen den vielen Schulkindern und weiterer Helfer:innen findet sich H. Herold mit Hut in der dritten Reihe. Quelle: SAC F 06.187.

er weiter fest, dass bei den Blauburgundertrauben keine «Edelfäule» erfolgen könne und die Trauben deshalb «gut gesondert werden» müssten. Dies erfolge meist auf dem «Traubentisch», der auf den Zuber gestellt wurde. Das tablarähnliche Verlesebrett hatte auf beiden Seiten des Bodens Öffnungen, durch welche die guten Trauben in den Zuber fielen.¹⁰⁰ Durnwalder verweist auch auf die Tatsache, dass die Trauben nicht mehr wie «früher» abgerissen, «sondern sorgfältig abgeschnitten» würden. Die Aussage steht konträr zu Salis' Ausführungen vom 9. Oktober 1795, gemäss denen man sie in Erlenbach «wie bey uns [...] mit einem Rebmeißer abgeschnitten» habe. Für den Weg der Traube zum Torkel jedenfalls gibt Durnwalder diejenigen Stationen an, welche unter anderem auch in Laurs *Der Schweizerbauer. Seine Heimat und sein Werk* (1939) zu sehen sind,¹⁰¹ nämlich von den «Sammeleimern in die Tragtausen, von

diesen auf den Auslesetisch und nachher in die Bütte, in welcher sie in den Torkel gefahren» würden.¹⁰² Viel «strenger» als einst sei dagegen die Aufsicht über und das Beachten von «*peinlichste[r] Sauberkeit aller Geschirre*», da sonst «*Essigstich*» hervorgerufen werden könne. Während Durnwalder keinen Unterschied zwischen Zuber und Bütte macht, zeigt etwa der zitierte Eintrag Salis' vom 21. Oktober 1803, dass diese beiden Gefässe zu seiner Zeit nicht identisch waren. Weber (1949) beschreibt im Kontext seiner Berichterstattungen aus den Weinbergen auch das nach dem letzten Wimmeltag stattfindende feierliche Beisammensein.¹⁰³ Entsprechende Andeutungen sind bei Salis nicht zu finden. Interessante Hinweise zu diesem Punkt lassen sich für spätere Generationen aus verschiedenen Fotos gewinnen, die ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermehrt überliefert sind. Gerade die Präsentation

¹⁰⁰ WEBER (1949), Anhang, Abb. XXIII.

¹⁰¹ LAUR (1939), S. 554 ff.

¹⁰² DURNWALDER (1940), S. 113.

¹⁰³ WEBER (1949), S. 134.

der gesamten Wimmelequipe vor oder hinter geladenem Spannwagen ist im Quellenkorpus ein immer wiederkehrendes Sujet und im Gegensatz zu den übrigen Aktivitäten des Rebjahres in dieser Form weitaus umfassender dokumentiert.

Torkelarbeiten (13)

Anders als dies womöglich einer vorherrschenden Vorstellung unter Laien entsprechen mag, fand das eigentliche Torkeln in Nordbünden nicht zwangsläufig direkt nach der Weinlese statt. Vielmehr liess man im Gegensatz zur Weiterbearbeitung der weissen Trauben oder zu den Usanzen in den Untertanenlanden, auf die noch weiter unten eingegangen wird, die Maische der roten Trauben in der Regel vorerst gären, bevor sie ausgepresst wurde. An dieser Stelle gilt es zu vermerken, dass in diesem Abschnitt alle Arbeitsschritte eingeschlossen werden, die im Torkel erfolgten, sodass die Arbeiten während des Gärprozesses oder das Pressen nicht noch einmal separat betrachtet werden. Einer der Gründe dafür ist, dass der Gärprozess parallel zum Pressen lief, das zuerst in Form körperlichen Trezens und später durch die Einwirkung der Kelterpresse erfolgte. Die Tagebücher jedenfalls offenbaren immer wieder Hinweise zu Torkelarbeiten. Ende Oktober 1782 etwa resümiert Salis, dass die Trauben, nachdem *«alles im Torkel in den Bütten»* sei, *«in die große Bütte getragen»* würden. Sie würden durch einen *«Tretter»*, der *«drauf»* liege, *«darinnen ein geworfen und getreten»*. Marin (1781) hatte dieses Gerät als *«eine Art viereckigter Kasten»* beschrieben, *«dessen Boden aus starken neben einander liegenden Latten»* bestehe, *«welche einen Zwischenraum lassen»* würden, sodass *«die zerquetschten Traubenbeere[n] und Kaemme durchfallen können»*.¹⁰⁴ Wenn man damit fertig sei, so Salis in seinem Eintrag weiter, lasse man die Maische *«gahren bis 4 Wochen lang»*. Da sich dieses Gemisch während dieser Zeitspanne *«so stark»* erhitze, entstehe ein *«Geruch»*, den man *«nicht [...] ausstehen»* möge. Es komme *«ein starker [D]ampf»* hervor, von dem man *«schier gar unmächtig»* werde. Nun erhebe sich der *«Trester [...] in die Höhe»*, während *«das [F]lüßige [...] unten»* bleibe. Aus diesem Grund müsse man *«jetz mit einen Dekkel drauf schlagen»*. Dies erfolge *«alle Tage, damit der Geist vom Wein nicht aus fliegt und alles beÿsammen bleibe»*. Das Merkmal dafür, *«daß der Wein zeitig genug»* sei, um ab-

gezogen zu werden, sei unter anderem die Farbveränderung. Erst wenn das Gemisch *«braun»* sei und *«bläßger aufwirft und stark saußet»*, sei es an der Zeit, *«ihn abzuziehen»*, denn sonst werde er *«zu [E]ßig»*. Marin (1781) beschrieb den Entscheid des Torkelbeginns als Abwägen der Kriterien, ob *«der Wein auf der einen Seite am Geist verliehre»* bzw. *«auf der andern an der Farbe gewinnt»*.¹⁰⁵ Indem Salis im Folgemonat November genaue Tageseinträge zum Torkeln machte, kann davon ausgegangen werden, dass die Weinlese in jenem Jahr 1782 etwa Mitte Oktober erfolgt war. Am 11. November nämlich notierte er, dass *«heüte»* mit dem Torkeln angefangen worden sei. Zum Folgetag dann steht in seinem Tagebuch, dass *«aus dem Weintrester [...] Brandtwein gebrandt»* werde. Zum 24. November schliesslich, d.h. knappe zwei Wochen nach Beginn des Kelterns, ist zu lesen, dass *«noch mit torkeln fortgefahren»* werde. Ende November dann erfolgte neuerlich eine Zusammenfassung der weinbaubezogenen Arbeiten desselben Monats. Nun beschrieb der Marschlinser, dass einer *«von den kennbahrsten Zeichen»* dafür, dass man mit dem Torkeln anfangen könne, der *«oben halb ganz trocken[e] und dürr[e]»* Trester sei. Wenn man darauf schlage, gebe es *«einen starken Knall»*. Zuerst würde *«der Wein von der Bütte abgezogen[,] bis der Trester in den Boden herunterfällt»*. Nun lege man den Trester *«auf das Torkelbeet»*. Man schneide ihn *«auf allen 4 Seiten mit der Haue»* weg, *«damit das Brett beßer drauf lige»* und damit der grosse Trester *«nicht so weit über das Bret[t] herausgehe»*. Jetzt werde gepresst, sodass der *«rothe Saft»* in eine Bütte fliesse. Diesen würde man dann *«in einen halben Zuber thu[n] und in das Faß leer[en]»*. Insgesamt habe es in diesem Jahr 118 Zuber Wein (15.93 hl) gegeben, wobei er ohne genaue Angaben in der Reihenfolge die Weinberge *«Rüfi»*, *«Malanser»*, *«Trinkgeld»*, *«Bok»*, *«Ranx»*, *«Haag»* sowie *«Marschlinser»* erwähnte. Einen Monat zuvor hatte Salis die entsprechenden Mengen der Weinlese angegeben (Rüfi: 9 Fuhrzuber; Bild: 2 F.; Ranx: 2.25 F.; Schloss: 9.75 F.; Schellenberg (Malans): 3 F.; Bock: 5 Kürbsen). Diese 27 Fuhrzuber 5 Kürbsen (Salis summierte die Ernten flätschlicherweise zu 25 $\frac{3}{4}$ Fuhrzubern 5 Kürbsen) entsprachen 18.39 hl. Damit hatte sich das ursprüngliche Maischvolumen im Herbst 1782 um 13.39 % auf die schliessliche Saftmenge reduziert. Aus dem nach dem Pressen

¹⁰⁴ ANONYMUS (1781c), S. 18.

¹⁰⁵ ANONYMUS (1781c), S. 19.

noch «übergebliebenen Weintrester» sei Brantwein hergestellt worden. Der nun nochmals «gebrannte» Trester sei «ein vortrefflicher Dünger für Bäume und Gärten», so Salis abschliessend zum Weinbaujahr 1782 (wodurch sich de facto der Kreis zum ersten Arbeitsschritt des hier behandelten Rebjahres¹⁰⁶ schloss). Marin (1781) seinerseits hatte angegeben, dass «bei uns» die unausgesprochene Faustregel gelte, wonach die Anzahl Weinzuber der Anzahl Brantweinmaas «aus dem ausgepressten Trester» entspreche.¹⁰⁷ Zu letztgenanntem Restprodukt gab er an, dass dieser «den Schweinen verfüttert» werde.

In den Folgejahren räumte Salis der Beschreibung des Torkels vergleichsweise viel Raum ein, wobei er zuweilen auf bestimmte (teilweise noch nicht behandelte) Besonderheiten einging. Ende Oktober 1785 etwa widmete er der Behandlung der weissen Trauben einen eigenen Passus. Diese würde man unmittelbar nach der Weinlese «in eine besondere Bütte» schütten und unmittelbar danach torkeln. Der daraus gewonnene «Most» werde «hernach in einen Keßel geworfen und warm in das Faß» umgeleert, «worinn der heürige Wein kommen» werde. Offenbar erfolgte diese Tätigkeit im besagten Jahr jedoch erst am 3. November. Dabei wurde angegeben, dass «der ausgepresste Most in einen großen Keßel unter einem großen Feuer gesuden» worden sei. Am 12. November schliesslich hiess es, dass man aus der gesamthaft geernteten Menge an Weissweintruben «10 Zuber Most» (135 l) und «weißen Wein 11 Zuber» (148.5 l)¹⁰⁸ erhalten habe. Danach habe man die Fässer «[ge]butzet und [ge]feget», um «den neuen Wein darinn zu leeren». In demselben Jahr begann das Torkeln des Rotweins erst am 30. November. Weil die Weinlese erst ab dem 25. Oktober stattgefunden hatte, war man im Gegensatz zum Jahr 1792 ca. zwei Wochen in Verzug. Als interessanter Hinweis Ende Oktober ist zu vermerken, dass Salis auch die Treter erwähnte. Die Trauben würden «vermittelst einer Trette von einem Mann gestampft, und dann in die Bütte heruntergelaßen». Insgesamt seien «6 Bütten mit Trauben eingestampft worden». Die erwähnte(n) Person(en) hatte(n) folglich die Menge von 5.55 hl eingestampft. Als Abschluss der Arbeit, so Salis, habe man die Bütte mit den

Trauben, die man nun «darinn saufen» lasse, mit einem «Brette» zugeschlagen, um diesen Prozess zu beschleunigen. Ende November 1795 notierte Salis, dass das «Fuhrfaß», in das man nach erfolgtem Gärprozess mittels «Zuber[n]» den Saft umleere, 8½ Zuber «halte», was folglich 114.75 hl entsprach. Zum Keltervorgang notierte er, dass man den Trester «so lang» presse, «bis kein Saft mehr heraus kommt». Dieser Saft werde mit dem nach dem Gärprozess abgezogenen Wein vermengt. Insgesamt werde der «Weintrester 2 bis 3 mahl» gepresst. Beim zweiten und dritten Pressen werde der Trester «mit einem starken Beil am Rande abgeschnitten und auf den gepressten Trester geworfen». Daraufhin würde man «noch einmahl den Torkelbaum darauf[legen] und stark [pressen]». Ende Oktober 1786 beschrieb Salis die Herstellung des *Neuen Weins* oder *Sausers* bzw. des bei ihm sogenannten «süßen Wein[s]». Hierzu werfe man die Trauben «süß auf das Torkelbrett» und presse den Saft aus. Statt ihn nun aber in der Bütte gären zu lassen, «arbeit[e man] dann im Faß». Dem Beschrieb des entsprechenden Vorgangs widmete er sich wiederum am 30. Oktober 1792. Diese Vorgehensweise sei unter anderem aufgrund der Traubenqualität erfolgt («man mußte auch einige Fuhren Weintrauben süß torkeln»). Man presse die Trauben am Torkelbrett, «ohne sie versaußen zu laßen», denn «Dörrewein bekommt keine Farbe sondern wird weiß [...] und bleibt an [G]eschmack süß». Während dieses Produkt «bey uns [...] unter dem Nahmen Sußiger bekant» sei, heiße er andernorts «auch Hudler». Man «mische» dabei, so Salis weiter, «reife und rothe Trauben untereinander». Marin (1781) seinerseits erwähnte in seinem Vortrag, dass dieser «Hudliwein» in der Bündner Herrschaft «Monatsbluestler genannt» werde.¹⁰⁹ Er falle «gemeiniglich staerker im Geist aus», sei aber «nicht so haltbar» wie der «im Torkel versausete» Wein. Als im Jahr 1804 – gemäss Papon (1850) ein Jahr mit sehr guter Qualität und «viel» Quantität¹¹⁰ – die Ernte so reichhaltig ausfiel, dass es zu einem Mangel an Gärungsgefäßen kam, wurden die Trauben gewissermassen zwangsweise zu Sauser umgewandelt. Am 27. Oktober notierte Salis nämlich, dass die Bütten im Torkel «alle so voll» seien, «daß man viele blaue Trauben süß torkeln muß». Man produzierte in diesem Rebjahr unmittelbar nach der Weinlese 202.5 l «weiße[n] Wein». Beim Um-

¹⁰⁶ Vgl. dazu die im Kapitel «Mistführen und düngen» zitierte Aussage zum 25. April 1785, wo er diesen Punkt wiederholte.

¹⁰⁷ ANONYMUS (1781c), S. 20.

¹⁰⁸ Am 24. Oktober 1786 waren es 87.75 l Weisswein.

¹⁰⁹ ANONYMUS (1781c), S. 22.

¹¹⁰ PAPON (1850), Anhang.

leeren in die Fässer habe man *«einige mahl zugefüllt, da man ein kleines Fäßchen Wein von einigen Züber in [V]orrath hat»*. Eine Alternative sei, dass man *«das oberste Loch im Faß fest zu[mache]»*. Zum Rotwein, der frühzeitig getorkelt werden musste, hielt Salis am 3. November fest, dass man bereits zwei Bütten (3.37 hl) getorkelt habe, wobei der Wein *«schon eine prächtige Farbe»* habe, denn er sei *«schwarzroth»*. Zu Jahresende notierte er, dass *«der Wein heuer [...] sehr gut und überall wohlgerathen»* sei. Johann Rudolf von Salis-Marschlins' jüngerer Bruder Carl Ulysses (1760–1818) gab später in seiner *Historisch-topographischen Beschreibung des Hochgerichts der 5 Doerfer* (1808) an, dass man die Trauben *«dann und wann [...] auch sogleich unter die Weinkelter»* schütte und *«suess»* torkle, wobei dieser Wein *«allemal staerker [...] als der andere»* sei und eine *«Schillerfarbe»* erhalte, ausserhalb der Gemeinde jedoch *«selten verkaeuflich»* sei.¹¹¹

Am 1. November 1792 lieferte Johann Rudolf der Arbeit während des Gärprozesses einige aufschlussreiche Hinweise. Man müsse nun (*«in der größten Gährung»*) jeden Abend den Trester herunterstampfen. Während *«der Saft vom Wein»* herunterfalle und *«zu unterst auf dem Boden»* sei, hebe sich der Trester *«in die Höhe»*, sodass man *«ihn herunter drücken»* müsse, *«damit der Saft ganz ausgedruckt werde und herunterfalle»*. In diesem Jahr habe er beim Torkeln, so Salis am 13. November, *«wenig Saft»*, gleichzeitig aber *«viel Trester bekom[m]en»*. Aus der Menge eines Zubers brenne man 1 Mass Branntwein (1.35 l). Neuerlich befasste sich Salis am 23. November desselben Jahres mit der Weiterverwertung des Tresters für Düngungszwecke. Diesen könne man *«bis auf dem nächsten Frühling aufbehalten»* und *«bis auf bessere Gelegenheit»* in eine *«Meinbütte»* schütten. Danach überdecke man alles mit Stroh sowie *«gaßenkoth»* und mache alles *«mit der Schaufel eben»*. Dadurch könne er *«vor dem Verrauchen verwart»* werden und *«beh[alte] seine Kraft bis spät in den Frühling hinein»*.

Im Jahr 1794 hatten Frühfröste die *«frühen»* Weinberge in der Bündner Herrschaft und in Zizers in Mitleidenschaft gezogen und zu einer Ernteeinbusse geführt, während die *«späten»* Weinberge in *«Igis und zu Marschlins»* durch das spätere Austreiben vergleichsweise besser davongekommen waren, wie es am 19. Oktober hiess. Offenbar herrschte dann im Spätherbst vermehrt

der Föhn, der gemäss Salis einen Einfluss auf die Gärung hatte. In solchen Fällen nämlich gerate die Maische *«geschwinder in Bewegung»*, wodurch man sie *«auch nicht so lang in den Bütten gähren lassen»* könne. Andernfalls werde sie *«zu Eßig»*. Deshalb müsse man in solchen Situationen *«geschwinder torklen als wann es kalte Wittrung»* sei. Marin (1781) hatte hierzu festgehalten, dass man sich *«an Buetten, welche schon angesteckt»* gewesen seien, *«dadurch geholfen»* habe, dass *«ein Mann mit den Armen»* diejenigen Traubengerüste, die er im Trester habe herausholen können, *«ausgesucht und weggeworfen»* habe.¹¹² Man sei davon ausgegangen, dass der *«Eßiggust»* zuerst bei diesen Ratten (Traubenkämmen) angefangen habe und dass diese *«die uebrige Maße»* angesteckt hätten.

Offenbar wurde die Branntweinherstellung auch nachts vollzogen, wie aus einer Notiz vom 18. November 1794 *«abends um 8 Uhr»* zu entnehmen ist. Man brenne den Weintrester zu Branntwein *«in der Nacht[,] damit man for[t] fahren [könne] mit Torkeln des Weins»*. Wie aus einem Eintrag vom 25. November 1796 zu erfahren ist, wurden der Wein- und der Obsttrester an diesem Tag parallel *«zu Brantwein gebrennt»*, was wohl keinen Sonderfall darstellte. Am Ende der Torkelphase 1796, welche in jenem Jahr vom 25. November bis zum 3. Dezember dauerte, meinte ein offensichtlich zufriedener Salis, dass der Wein *«wohl gerathen»* sei, *«wann er stark schäumet»*. Entsprechend sei er in einem solchen Fall *«von guter [Q]ualität»*. Der Schlossweingarten hatte in diesem Herbst zwar *«nur 11 Zuber»* (148.5 l), jedoch *«guten Wein»* abgegeben. Im Folgejahr, d.h. am 8. bzw. 9. Dezember 1797, ergab die Gesamternte dann 163 Zuber Wein (22 hl) und 114 Mass Branntwein (153.9 l). Als wären die Revolutionsjahre mit durchmarschierenden und sich bekämpfenden französischen und österreichischen Truppen kein Thema, schrieb Salis am 28. November 1798:

«Mit dem Torkeln des Weins ist man am meisten beschäftigt. Der Wein ist heüer sehr gut».

Am 14. November 1803 beschrieb Salis nochmals das Vorgehen während der Gärung. Dabei war auch hier wieder die Rede vom *«Geist des Weins»*, der *«nicht verrauche[n]»* dürfe. Der oben aufschwim-

¹¹¹ SALIS-MARSHLINS (1808), S. 373.

¹¹² ANONYMUS (1781c), S. 19–20.

mende, immer wieder «mit den Füßen» oder «mit dem Täschrrett» herunterzuschlagende Deckel müsse «in der Mitte [...] höher seyn, als dem Rand nach». Am 26. November notierte er, dass der Weintrester, aus dem Brantwein hergestellt werde, «in einem Zuber eingemacht» werde. Zuerst stampfe man alles «mit den Füßen fest ein» und «begießet» es danach «mit Wasser», um eine weitere Gärung zu erzielen. Danach werde «Stroh oben aufgelegt» und alles mit «Leim oder mit Thon zugedeckt», bevor schliesslich «zu oberst Sand drauf gethan» werde. Auch hier ging es darum, dass der «Tretergeist[,] woraus Brantwein gebrant» werde, «nicht verrauche». Nach der Brantweinherstellung sei aus dem «ausgetorkelten Trester [...] keine andere [F]ruchtigkeit mehr» zu holen als das, was aus den Kernen der Trauben sowie der Beerenschalen noch «auszudrukken» sei.

Weiter oben war die Rede vom nächtlichen Weinbrennen. Im Jahr 1805, welches bei Papon (1850) als «Fehljahr» eingestuft wurde¹¹³ und zu dem auch Salis Ende Oktober festhielt, dass «der Wein heuer ganz gefehlt» habe, begann das Torkeln nach der Weinlese des 23.–28. Oktobers am 5. November. Der Marschlinser Wein (108 l) war offenbar «von schwacher Farbe», derjenige vom Rüfiweingarten (aus 4 ½ Zubern gab es 2 ½ «getorkelten», d. h. 33.75 l) gar «nicht roth[,] sondern gelblich und von saurem Geschmack». Selbst der Brantwein sei «heuer» schlecht, so fasste Salis den Tag zusammen. Offenbar nun torkelte man bei dieser schlechten Ausbeute (womöglich im doppelten Sinn des Wortes) in die Nacht hinein, denn «vom über Nacht im Torkel gepreßten Wein» hätten sich insgesamt 8 Zuber (108 l) ergeben. Schliesslich waren aus den beiden erwähnten Hauptweingärten 16 Zuber (216 l) zusammengekommen, so der Marschlinser in seinem Eintrag vom 6. November. Die Brantweinherstellung schob man offenbar noch hinaus, denn er Weintrester wurde «ganz mit Lein» zugedeckt, damit wie bekannt «der Geist nicht verrauche». Ende 1805 schliesslich notierte Salis, dass der Wein wegen der «zu naße[n] Witterung» einen «schlechte[n] Herbst» erlebt habe. Er habe «ganz gefehlt», und indem «in vielen Weingärten [...] gar nicht gewimmelt» worden sei, gehe «heuer fast kein Torkelbaum».

An dieser Stelle soll das Augenmerk nochmals auf die Beschreibungen gerichtet werden, wel-

che Salis im Kontext seiner Reisen einstreute. Es wurde bereits mehrmals dargestellt, was er über seinen Besuch im Oktober 1795 zur Weinlese in Erlenbach zu berichten wusste. Von Interesse sind solche Abschnitte insofern, als Aussagen zum Zürcher Weinbaugebiet zugleich auch als Kontrast zur Praxis im Bündner Rheintal gelesen werden können, was Salis nicht selten auch explizit andeutete. Mit anderen Worten also schärft die Auseinandersetzung mit dem Fremden das Bewusstsein für das Eigene. Im Zuge seiner genaueren Beschreibung der Vorgänge bei der Weinlese vom 9. Oktober etwa erwähnte Salis, dass auch am Zürichsee das erstmalige Stampfen und Zerquetschen im Weinberg erfolgt sei. Nachdem nun die Maische wieder «in die Tauße» zurückgeleert worden sei, so der Marschlinser, seien diese Gefässe «auf das Torkelbeet getragen» worden und man habe «die Brühe in eine Bütte gethan», welche «auch im Torkel» bereitgestanden habe. Nun sei «alles süß getorkelt» worden.¹¹⁴ Man habe sowohl den abgezogenen als auch den getorkelten Saft sofort «in den Keller getragen und in das dazu zubereitete Faß hineingeläret». Weiter gab er an, dass «das trübe davon abgezogen» werde. Wichtig schien Salis der Vermerk zu sein, wonach man den weissen Traubensaft «von dem rothen ganz absondern» liess, womit er andeutet, dass im Bündner Rheintal nicht selten auch Mischungen stattfänden. Tatsächlich nämlich heisst es auch im Vortrag des Zizersers Marin (1781), dass nur «einige wenige pflegen die weissen Trauben von den rothen abzusoendern».¹¹⁵ Ferner erklärte Salis mit dem «Egrappoir» eine technische Besonderheit, die ihm wohl ebenfalls unbekannt gewesen war. Diese auf eine Bütte zu stellende, viereckige Form («4ekkichte Form»), sei «ohngefähr 4 Schu breit und eben so lang». Der «Boden von dieser Maschine» sei ein «Gitter von Holz, deren Löcher 1 Zoll weit» seien. Dadurch würden die Beeren «durch gehen». Zwei Personen befreiten die in dieses Gerät hineingeworfenen Trauben durch Handarbeit von ihren «Ratten», welche ihrerseits direkt auf das «Torkelbeet» wanderten. Die in die Bütte gefallen Beeren würden «dann etliche Tage nach einander» mit den «Stempeln zerstoßen, bis die Bälte oben aufschwim-

¹¹⁴ Vgl. zum sogenannten *Süssdruck*, welcher hier angesprochen wurde, sowie zu einem übersichtlichen Schema der verschiedenen Vorgehensweisen (sofortiges Abpressen versus frühzeitiges Abpressen usw.) DURNWALDER (1983), S. 165–166.

¹¹⁵ ANONYMUS (1781c), S. 21.

¹¹³ PAPON (1850), Anhang.

men» würden und der «Wein unten bleib[e]». Nun werde alles in ein Fass geleert, sodass es «erst» dort zum Gären gebracht werde. Man verschlage das «Spundloch» nicht, sondern lasse es offen, «bis es sich gereinigt» habe. Erst nach sechs Wochen würde man alles «vermach[e]n, welches eine[n] auserlesenen Wein abg[e]be». Mit diesen Zeilen umschrieb Salis auch hier die Herstellung des sogenannten *Süssdrucks*. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Beschreibung, die er für den folgenden 19. Oktober (Montag) folgen liess. An diesem Tag habe ein gewisser Ratsherr Wyss gewimmelt und getorkelt, wobei derselbe ihm versichert habe, dass er «in seinem hiesigen Landguth [für] seinen großen Weingarten von 8 Juchart in der Höhe» einen geringeren Ertrag erwarte «als in der [E]bne». Wyss habe damit gerechnet, «auf ein Juchart nur 10 Eümer Trauben» einzubringen. Dabei habe er die blauen Trauben bei der Weinlese «zuerst» abgebeert und ohne zu Stampfen auf einem «großen hölzernen Gitter» ausgelegt, das «so groß» gewesen sei wie die «Bütte», in die «die Beeren hinunterfielen». Dazu hätten «ein oder 2 Mannspersonen» mit ihren Händen herumgerieben, «bis die Beeren von den Ratten loß[gegangen]» und in die Bütte hinuntergefallen seien. Später habe man diese Ratten (Traubenkämme) zum zweit- oder drittmaligen Torkeln des Tresters «dazu gethan». Demgegenüber habe man die abgebeerten Trauben mit einem «Stempel von Holz völlig zu einer Brühe zerstoßen». Danach habe er diese in einem eigenen Fass gären lassen. Als Grund für das Abbeeren der blauen Weintrauben gab Salis an, dass die Traubenkämme dem Rotwein «den Geschmack gerne mittheilen» würden, sodass es «einen unangenehmen Geschmack» ergebe. Im Gegensatz dazu lasse man die weissen Trauben, «um süßen Wein von ihnen zu erhalten, [...] gar nicht [erst] gähren». Vielmehr würden sie «geschwind getorkelt». Es fragt sich nun hier und aufgrund der weiter oben erfolgten Beschreibungen zu den Torkelarbeiten in Marschlins, inwiefern die Schilderungen vom Zürichseegebiet auf unterschiedliche Vorgehensweisen hindeuten. Im Gegensatz zum Vorgehen bei den weissen Trauben, die auf ähnliche Weise direkt getorkelt wurden, scheint das Abbeeren und Entfernen der Beeren von ihren Ratten vergleichsweise neu gewesen zu sein. Während die roten Trauben im Bündner Rheintal direkt getorkelt wurden, wurde in Zürich zuerst noch diese Abbeerarbeit geleistet, sodass die Traubenkämme nicht am Gärprozess beteiligt

waren und erst später beim Torkeln des Tresters wieder miteinbezogen wurden. Es scheint also daraus gefolgert werden zu können, dass man im Bündner Rheintal bis dahin beinahe durchgehend die Traubenkämme in der Maische belassen hatte. In Marins Vortrag von 1781 hiess es dazu, dass man «in einigen Laendern» die Trette mit der sogenannten «Raspel», also einem «starke[n] Gitter», ersetzt habe.¹¹⁶ Dadurch könnten die «sogenannten Beerweine» hergestellt werden. Der Vorteil sei, dass durch Entfernung der Traubenkämme der Wein einen weniger «herben Geschmack» erhalte.

In seinem Vortrag vom Jahr 1781 hatte der Zizerser Marin auch betont, dass «bei uns [...] keine andere als Baumpressen in Uebung» seien.¹¹⁷ Ein gewisser Beweis dafür ist auch in Salis' weiterer Beschreibung der Weinherstellung beim Ratsherrn Wyss (19.10.1795) zu sehen. In Zürich sei die «Trotte», wie der «Torkelbaum» bzw. «Torkel» dort heisse, «ganz anderst gebauet». Es brauche «weniger Platz als unsere Törkel», welche ein «gar zu geräumiges Gebäude erfordern» würden. Während das «Torkelbeet» ähnlich sei «wie das unsrige», sei der eigentliche Torkel bedeutend kleiner. Im Wesentlichen beschrieb er danach eine «Maschine», die aus einem «eiserne[n] Cylinder» bestand, der «Schraubenartig gemacht» sei. Bei der Kelterung nun würde man das Torkelbeet zuerst an allen Seiten «mit Brettern» einfassen, danach mit den Trauben bzw. dem Trester auffüllen und mit anderen Brettern zudecken. Schliesslich lege man «schwere Blöcke» darauf und nun werde das «Rad», welches «inwendig ebenfalls mit Eissen beschlagen und Schraubenartig gemacht» sei, «heruntergelaßen». Es hänge vorher durch die Gegenkraft eines «Winkelbaum[s]» an vier Seilen und werde auf die Blöcke gesenkt und an der Schraube «fest geschlossen». Das Rad bzw. die damit verbundene «Spindel» mit ihren zwei «lange[n] Randen» als eigentliche Verlängerung werde «von 4 Personen [...] heruntergetrieben», womit der Pressvorgang initiiert war. Im Folgenden beschrieb Salis noch eine weitere Variante eines ähnlich grossen Torkels. Es dürfte sich dabei wohl um eine Spindelpresse gehandelt haben, deren Ursprünge auf das Spätmittelalter zurückgehen.¹¹⁸ Obwohl das genaue Modell der beschrie-

¹¹⁶ ANONYMUS (1781c), S. 19.

¹¹⁷ ANONYMUS (1781c), S. 20. Vgl. dazu auch *Teil II: Kap. 2.4*.

¹¹⁸ Vgl. dazu CLEMENS/MATHEUS (2001 [1996]), S. 134; KOCH-ERHANS (1999), S. 66; zur Geschichte der Kulturtechnik auch TROOST (1990).

benen Trotte angesichts der grossen Varietät und der ungenügenden Informationen schwierig zu eruieren ist, schien Salis auch hier auf unverkennbare technische Unterschiede zwischen Zürich und seiner Heimat zu verweisen.

Es ist nicht bekannt, wie stark Salis als Guts- herr in die Weinbereitung involviert war. Jedenfalls sind seine Beschreibungen auch interessant, um sich die in den Untertanenlanden gebräuchlichen Prozeduren der Weinbereitung zu vergegenwärtigen. Es wurde bereits im Zusammenhang mit der Weinlese von seiner Reise von 1784 und den früheren Wimmeldaten in Chiavenna und Castione berichtet. Nachdem die Weinlese in dieser letztgenannten Ortschaft des mittleren Veltlins am 14. Oktober zu Ende gegangen sei, hielt der Marschlinser für den Folgetag fest, dass man 94 Brente (ca. 94 hl¹¹⁹) «völlig» reifer Trauben und 4 weitere grosse Büten eingesammelt habe. Der neu angelegte Weinberg in der «Bulgeda»¹²⁰ mit «lauter rothe[r] Chiavenasca» habe 50 Brente ergeben, wobei nicht ganz klar ist, ob diese Summe bereits in der ersterwähnten Zahl berücksichtigt war. Am 19. Oktober schliesslich gab Salis an, dass sie («wir») in Castione 250 Brente Trauben (ca. 250 hl) eingesammelt hätten. Die Ernte sei «im Weingarten selbst gewogen» worden. Dies sei unter anderem auch deshalb wichtig, weil damit erkennbar werde, welche Menge «die Massaren [...] ihren Herren» abliefern müssten. Die Summe ohne «Geschirr» werde «auf ein besonderes Papier aufgezeichnet». Ein «Massar» – gemeint war ein Weinbauer als Pächter – müsse seinem Herren jährlich «10 Brenthen Trauben [...] vom Weingarten bezahlen», was offensichtlich noch im Weinberg erfolgte.¹²¹ Nun würden die abgewogenen Trauben, so Salis weiter, in «Brentine[n]», welche die Hälfte einer Brenta seien, «auf Pferde geladen, und in Büten hineingeworfen». Dabei würden sie «von allem Unrath [...] gesäubert», wobei er hierzu keine genauere Angabe

machte. Am folgenden Tag nun würden die Trauben «von einem[,] der sich ganz nakkend ausziehen muß, wohl zertreten und zerstampfet». Oftmalig lasse man 2–3 Mal «stampfen». Zweck sei, «die Trauben in der Büte recht in Bewegung und in Gährung zu bringen», da die «menschliche Wärme» zur Erhitzung beitrage, sodass es «recht sauß[e]». Nachdem alles zerstampft worden sei, würde man allabendlich 1–2 Mal «mit einem Brette», das einen «Griff» habe, zuoberst und «am Rande herum fest [zu]schlagen». Auch hier ging es darum, dass «der Geist des Weins nicht ver-rauche». Den Zeitpunkt des Abziehens gab Salis nicht genau an, jedoch erwähnte er auch hier wieder Anzeichen, die für diesen Entscheid massgeblich seien. Dabei fällt auf, dass der Saft im Veltlin «[b]eÿ warmer Witterung» im Gegensatz zur üblichen Vorgehensweise im Bündner Rheintal bereits nach 24 Stunden «zeitig zum Abziehen» sei. In einem solchen Fall sause er «sehr stark», weise Bläschen auf bzw. schäume und gebe nicht zuletzt «einen so starken Geruch von sich, daß es einen Übel macht». Bei vergleichsweise kälteren Bedingungen liefere die Trockenheit des Tresters oder aber die Farbveränderung des Saftes ein Indiz. Wichtig sei, dass man den Saft auch nicht zu lange stehen lasse, da er sonst den «Gust des Tresters» annehme. Er erhalte «zwar stärkere Farbe», werde aber «zu Eßig». Es sei «besonders im Veltlin [...] nicht wohl gethan», den Wein «so lang in der Büte zu lassen», denn der «beste Geist fliegt aus». In diesem Berichtsjahr 1784 aber sei man «gezwungen», den Wein länger in der Büte zu belassen, denn es sei «außerordentlich kalt». Man wolle vermeiden, dass er zu wenig Farbe erhalte, denn dieses sei aufgrund des Pressresultats aus der ersten Büte geschehen, wo man 15½ Saum erhalten habe. Auch für das Veltlin notierte Salis ein zwei- bis dreimaliges Pressen des Tresters. Am 20. Oktober 1784 befasste er sich neuerdings mit den Weinpressen per se. Da es im Veltlin «wenig Törkel» habe, «sei es hier die Mode, daß die Eigenthümer ihren Torkel anderen Leüthen[,] welche keine eigene Törkel» hätten, «ausleihen» würden. Dieses koste dann pro Pressvorgang «2 Stär Wein» (32 l). Im weiteren Verlauf erwähnte Salis einen gewissen Herrn «Carbonara», welcher einen «ganz sonderbahren Torkel» besitze. Es sei eine Kelter, die «weniger Platz braucht als die gewöhnlichen Törkel beÿ uns», d. h. in Nordbünden. Im Gegensatz zu den Torkeln seiner Heimat presse dieser auch «stärker». Die dann folgende Beschreibung ähnelt in Ansätzen

¹¹⁹ Vgl. dazu ZOIA (2006b).

¹²⁰ Vgl. dazu Teil II: Kap. 1, Anm. 26; Teil IV: Kap. 5, Anm. 422.

¹²¹ Meta von Salis-Marschlins (1855–192) schrieb später, dass (nach 1777 und) bis 1787 «den größten Teil des Jahres» der jüngere Bruder Carl Ulysses (1760–1818) als Verwalter in Castione verbracht habe. Vgl. SALIS-MARSCHLINS (1921), 330; dazu auch Teil IV: Kap. 5, Anm. 427. Erwähnt wurden bis 1782 auch ein Andreas L. Bazziger und der auf Chiavenna konzentrierte, aber mehrmals nach Castione reisende Hauptmann Andrea Cortino. Vgl. Teil IV: Kap. 5, Anm. 373 ff., 419.

den zehn Jahre später anlässlich seines Besuchs am Zürichsee gemachten Ausführungen. Salis beschrieb eine *«sehr einfache»* Struktur, denn der Torkel bestehe *«aus einer einzigen Schraube oder großen Spille, welche zwischen 2 unbeweglichen großen dicken Balken befestiget»* sei. Man könne nun diese je nach Raumgrösse 12–16 Schuh (3.6–4.8 m) lange Schraube *«freÿ herum bewegen und nach belieben hinauf und herunterlassen»*. Unter den weiteren detaillierten Beschreibungen technischer Art notierte Salis auch, dass man durch die zwei grossen Löcher der Schraube *«lange Stangen durch lassen»* könne, sodass es *«nur 2 Männer»* brauche, um den Trester auszupressen. Wichtig war noch die Erwähnung einer *«andere[n] hölzerne[n] Säule an einem anderen Balken von einem Ende des Zimmers zum anderen»*. Daran sei *«eine lange Kote befestiget[,] die mit der Schraube correspondiren»* müsse. Im Gegensatz zum Presstorkel in Zürich handelte es sich hierbei folglich unmissverständlich um eine Variante des bei Scheuermeier (1943) als Kelter mit *«bewegliche[r] Holzschraube»* bezeichneten *Typus III*.¹²² Nebst der arbeitskrafteinsparenden Art scheint Salis auch über die Wirkung verblüfft gewesen zu sein, denn die Kelter drücke *«so stark[,] daß der Trester ganz trocken [...] wie Saggmehl»* werde. Als Nachteil erwähnt er im Vergleich zu einem *«ordinäre[n] Torkel»* den grösseren Zeitaufwand. Man könne nämlich nicht so viel Trester *«in die Bütte»* unter der Schraube legen *«als wie auf einem grossen Torkelbeet»*.

Weinbehandlung: Lagerung, Abzug (14)

Spätestens im Verlaufe des 19. Jahrhunderts erfuhr die Weinbehandlung eine ganz neue Aufmerksamkeit. Sichtbar wird dies nicht zuletzt in der 1905 erschienenen Publikation des an der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil tätigen Weinbautechnikers Heinrich Schellenberg (1868–1967). In der Monografie, die im Auftrag des Schweizerischen Wirtevereins entstand und den Titel *Die Behandlung der schweizerischen Weine* trug, begann der Autor zwar zunächst mit diversen Ausführungen zur *«Weinbereitung»*, worunter insbesondere auch die Gärung und Kelterung abgehandelt wurden. Danach konzentrierte er sich aber im Wesentlichen auf verschiedene Fragen der Weinbehandlung, beginnend beim Abziehen über Fragen des Schwefelns, Auffüllens, der Klärung

(etwa durch Filtration) und des Pasteurisierens bis hin zu Aspekten, die den Ausschank tangierten. Nun wäre es falsch zu denken, dass solche Fragen zu Salis' Zeit nicht ein Thema gewesen wären. Allerdings hat die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Weinbau, die nicht zuletzt mit den Weinbaudiskursen des *ökonomischen Patriotismus* erstmals breitere Aufmerksamkeit erfuhr, zu technischen Erneuerungen und Methoden geführt, welche Ende des 18. Jahrhunderts noch völlig unbekannt waren. Wie erwähnt aber stösst man in den Marschlinser Tagebüchern verschiedentlich auf Informationen zur Weinbehandlung. Am 12. November 1784 etwa machte Salis *«einige Bemerkungen über die Besorgung des Weines im Keller»*. Wenn der Wein gepresst sei, sei er *«noch nicht genug gereinigt»*, denn dies erfolge *«erst recht im Faß»*, so der Tagebuchführer zu Beginn seiner Ausführungen. Dabei sei es *«beßer für den Wein selbst»*, wenn das Fass *«ganz voll»* sei und sich dadurch *«beßer ausreinigen»* könne. Im Fass erfolge sozusagen die weitere Gärung *«erst recht»*, sofern der Wein in der Bütte noch *«nicht genug oder gar wenig gesauset»* habe. Hier schäume er seine *«Unreinigkeit über das Siegelloch aus»*. Wiederum sprach der Autor von einem *«starke[n] Getöse»*, welches im Fass vor sich gehe, sodass auch ein starker *«Dampf»* zu beobachten sei. Dies sei *«in einem verschloßenen Keller sehr gefährlich»* und führe dazu, dass man darin beinahe nicht atmen könne. Wichtig sei, dass man abwarte, bis sich alles *«gesetzt»* habe, danach werde *«das Loch einige Tage offen gelaßen, damit der Wein seinen Unrath beßer auswerfen»* könne. Anschliessend beschrieb Salis die Prozedur des Umfüllens, die über mehrere Wochen erfolgte. Man fülle nun nämlich die Fässer *«fleißig von gleichem guten Wein»* zu, der unmittelbar davor *«in einer Läglen oder dazu bestimmten Fäßein aufbehalten»* worden sei. Während der Wein im Verlaufe der ersten acht Tage zwei Mal *«zugefüllt»* werde, erfolge dies danach nur alle zwei, später alle vier Tage, dann nur noch wöchentlich und *«zuletzt nur alle 14 Tage»*. Nach Ablauf der ersten acht Tage würde man *«Papier auf das Loch»* legen und den Zapfen *«gekehrt»* lassen. Wenn der Wein allmählich *«nicht mehr so stark arbeitet und sich gesetzt hat»*, werde der Zapfen *«immer mehr eingeschlagen»*. Mit diesem *«Zufüllen»* fahre man fort bis zum Martinstag (11. November), denn bis dann sei der Wein *«noch immer trüb»*. Er *«läutert»* erst unmittelbar danach, d. h. ab Mitte No-

¹²² SCHEUERMEIER (1943), S. 166f.

vember und «den Winter durch». Erst jetzt werde er somit «trinkbahrer». Mit diesem Läutern sei, so Salis abschliessend, gemeint, dass der «Unrath» sich «am Boden des Faßes nieder[setze]», während «das übrige», d. h. das «flüssige und das geistige [...] obauf» komme und «durchsichtig wie Rubin» werde.

Zuweilen war es nötig, die Fässer vor diesem Prozess zu erneuern oder solche gar neu zu beschaffen oder herzustellen. Dasselbe konnte auch auf die Gestelle, auf denen die Fässer lagerten, zutreffen. Am 18. November desselben Jahres 1784 etwa notierte Salis, dass man unter den grossen Fässern «im grossen Weinkeller» sogenannte «Trämer von Eichen» installiert habe, da dieselben «der Nässe am längsten aus[hielten] und viele Jahre dauern» würden. Ende November 1795 beschrieb der Tagebuchführer auch die Behandlung der eigentlichen Fässer. Bevor der Wein hineingeleert werde, fege man diese «sauber» aus. Sobald sie rein seien, «brennt man [sie] mit Schwefel ein», während «die alten [...] meistens zum Brantwein gebraucht» würden. Für die Folgezeit finden sich vergleichsweise wenige Informationen zur sogenannten Weinbehandlung. Die Passagen konzentrieren sich mehrheitlich auf den sogenannten Weinabzug, der jeweils erst im Frühling nach der Kelterung stattfand. Am 2. März 1792 etwa ist zu lesen, dass «der Wein nun aus dem Hefen genohmen» und «abgezogen» werde. Zu diesem Zeitpunkt war offensichtlich sämtlicher Saft zu Wein vergoren, sodass dieser keinen vergärbaren Zucker mehr enthielt. Dadurch hatte sich entsprechend auch die Hefeaktivität gelegt. Auch am 27. März 1793 ist in den Marschlinser Tagebüchern ein ähnlicher Eintrag zu lesen. Man würde, «ehe die Reben [...] zu weinen» anfangen, «noch im Keller Wein vom Hafen ab[ziehen]». Hierbei wurde der Wein durchgehend in ein neues Gefäss geleert. Am 30. März 1804 hiess es nach dem entsprechenden Abziehen, dass man den Wein nun «in ein anderes sauberes Faß geschüttet» habe, wobei man den «Hefen» ebenso in ein «besonderes Faß geleert» habe, woraus dann «Brantwein» hergestellt würde. Es folgte an dieser Stelle eine kurze Erklärung zum sogenannten Abziehen. Dies bedeute, dass man den Wein «vom Hefen absondern» würde, sodass «das lautere» vom «unreinen» separiert werde. Dieser Hefen sei «das unreine des Weines[,] welches zu Boden fällt». Es wird hier noch einmal deutlich, dass zu Salis' Zeit jede Restsubstanz möglichst für Folgeprodukte weiterverwertet wurde. Als Optionen boten

sich die Verfütterung, die Umwandlung zu Düngungsmitteln oder, wie im beschriebenen Fall, die Schnapsbrennerei an. Überhaupt zeigt sich, dass dieser Destillationsvorgang und die Weinherstellung durchgehend parallel verliefen. Er ist entsprechend im Hinblick auf das Rebjahr durchaus auch als Teil der Wein- oder eben Traubensaftbehandlung zu betrachten. Es wurde in Zusammenhang mit den Torkelarbeiten erwähnt, dass der Brantwein zum grossen Teil aus dem restlichen Trester hergestellt wurde. Zur Schnapsbrennerei ist im Folgenden kaum etwas zu vernehmen. Ende Januar 1799 ist aber etwa zu lesen, dass «die Kugel» nun «mit Weingeist gefüllt» sei. Dieser zeige «einen größeren Grad von Wärme und Kälte an als das Quecksilber», denn er sei «flüssiger». Salis hatte hier nachweislich mit einem Nachfolgemodell des 1718 durch Daniel Gabriel Fahrenheit (1686–1736) erfundenen Quecksilberthermometers gearbeitet. Offenbar hatte er in diesem Fall die Brantweinherstellung auf den Jahresbeginn verschoben und den dafür benötigten Trester vorerst noch konserviert. Für den 29. November 1803 begegnet eine Angabe zur Qualitätskontrolle von Schnaps. Dazu schrieb Salis, dass man «ein Stück Papier in den Brantwein» tunke und es anschliessend anzünde. Falls es lange brenne, sei der Brantwein gut, «auch wenn er im Glas oder sonst in einem Geschierr großen Schaum» mache.

Nicht immer verlief die Weinlagerung ohne Zwischenfälle. Der Eintrag vom 22. Juni 1804 deutet darauf hin, dass Salis womöglich eine schlechte Weinkonservierung festgestellt hatte. Dazu ist aus dem Tagebuch zu entnehmen:

«Wann die Trauben im völligen Blühen sind wie jez der Fall ist, so gähret der Wein im Keller und im Faß; sind die Fässer nicht recht gehet, oder wohl geschlossen, und die Dauben [d. h. die zahlreichen Längshölzer] des Faßes nicht wohl gebunden mit eisernen Reiffen, so rinnet um diese Zeit aller Wein aus. Er geräthet in eine starke Gährung, brauset auf, und man ist in Gefahr, ihn ganz zu verlieren. Daher muß man die Fässer genau visitieren».

Salis erwähnte als eine passende Lösungsmassnahme, die «Thürlein mit Leim [zu] verstreichen», schien diese Notiz aber im Nachhinein wieder selbst durchgestrichen zu haben. Ferner ist zu lesen (diesmal nicht durchgestrichen), dass man «zuerst die Ritzen wo der Wein ausrinnet mit Baumwollen verschoppen» solle. Auch hier

wurde wiederum die Gärung als Ursache für Umständlichkeiten mit Weinfässern erwähnt. Gemäss Salis war zu «3 verschiedenen Zeiten» im Fass die grösste «Unruh und Gährung» zu beobachten. Dabei handle es sich erstens um die «Zeit[,] wann die Trauben oder Reben anfangen zu weinen», was auf den März zutrefte. Zweitens sei es der Juni, wenn der Rebstock «in der Blüthe» sei. Drittens schliesslich sei auch der September, «wann die Trauben anfangen» würden, «ihre Farbe zu verändern», eine unruhige Zeit für die Weinlagerung. Ganz offensichtlich kannte das Weinfass gemäss diesem Konzept eigene Zyklen innerhalb des Rebjahres, wobei die verschiedenen Entwicklungsphasen des Rebstocks gewissermassen als Orientierungswert für ebendiese Zyklen dienten.

Über den Keller als Lagerort können den Tagbüchern kaum weitere Informationen entnommen werden. Lediglich ist beispielsweise am 13. November 1804 zu lesen, dass Salis' persönlicher Wein(anteil) in den «2 nächsten Bütten an der Thür linker Hand» lagere, woraus erkennbar wird, dass mehrere Personen (hier wohl sicherlich auch seine Schwestern) ihren Wein in denselben Räumlichkeiten aufbewahrten. Interessant sind dagegen einige Stellen, in welchen der Marschlinser unmittelbar nach der Weinlese oder aber auch nach der Kelterung den jeweiligen Weinpreis für einen Zuber Wein (13.5 l) angab. Am 24. Oktober 1786 waren dies etwa in Maienfeld 24 Gulden (wahrscheinlich für Weisswein), am 28. November 1796 28 Gulden (wohl Rotwein). Ein Jahr später gab Salis für Igis den Rotweinpreis für die «heüer sehr gut[e]» Qualität mit 26 Gulden an. Nach den staatspolitischen Umwälzungen 1798–1803 erfolgte die Angabe für den 27. November 1803 mit 26 Gulden (der Branntweinpreis wurde drei Tage später, d. h. am 30.11.1803, mit einem Gulden pro Mass (1.35 l) angegeben). Knappe 11 Wochen später, d. h. am 10. Februar 1804, war ein Zuber dann nur noch 15 Gulden wert, wobei Salis keine Erklärung für diese Reduktion lieferte. Dies ist auf den ersten Blick insofern erstaunlich, als das Jahr 1803 eher als Fehljahr galt und die mit der niedrigen Produktion verbundene höhere Nachfrage theoretisch den Preis hätte ansteigen lassen müssen. Vergleichsweise einleuchtend wird dagegen der tiefe Preis Ende 1804. Das gute Weinjahr mit einer grösseren Produktion scheint sich auch auf die Nachfrage und damit verbunden auf den Preis ausgewirkt zu haben. Hier waren aber äussere Faktoren mindestens ebenso wichtig. Am 10. Dezember 1804 nämlich notierte Salis, dass

der Weinpreis vor der Weinlese bei 10 Gulden gelegen habe, dass er nun aber bereits um 5 Gulden auf 15 Gulden «gestiegen» sei. Es werde wegen des «gelben Fieber[s,] welches in Spanien und in Italien stark graßiert», kein Veltlinerwein («welscher Wein») mehr «ausgeführt», denn der «Paß nach Italien» sei «ganz gesperrt». Es würden sich «vile Bündner» an der Grenze befinden, um den «große[n] Cordon» aufrechtzuerhalten, der unter anderem auch gegen die Einreise von Vieh und Deserteuren, «die mit diser Krankheit behaftet» seien, gebildet worden sei. Am 25. November 1805 war der Weinpreis für einen Zuber Wein nach einem sogenannten «Fehljahr» auf 42 Gulden gestiegen.

Analog zu den Ausführungen zur Weinlese und zu den Torkelarbeiten widmete Salis auch im Herbst 1784 den Veltliner Modalitäten der Weinbehandlung mehrere Abschnitte. Am 19. Oktober hielt er fest, dass man, «ehe man den Wein abzieht», die «dazu bestellten Fässer [...] vor allem Hafer und Weinstein und aller Unrath sauber ausfegt». Dies war jedoch nur dann der Fall, wenn es sich um «schon gebrauchte Fässer» handelte. Neue Fässer wurden demgegenüber vorgängig «mit Schwefel und Brandtwein eingebrannt», um zu verhindern, dass der Wein «den Holzgust annehme». Allgemein fertige man die Fässer aus Kastanien- oder Lärchenholz an. Am 20. Oktober versuchte der Marschlinser, dessen Vater Ulyses (1728–1800) zugleich Gutsbesitzer im mittleren Veltlin war, die Weingärung zu erklären. Der anfänglich «weißlicht[e] oder grunlicht[e]» Saft der roten Trauben müsse, ehe er zu Wein «verwandlet» werde, «eine starke Veränderung ausstehen». Die «Süßigkeit» der «Frucht» enthalte «eine verborgene Säure in sich, welche sich vermittelst der Gährung nach und nach entwickelt» und ihre Farbe verändere, sodass Wein entstehe. Salis erachtete es als «schwer zu bestimmen», was genau bei der Gärung geschehe. Er erklärte den Prozess mit einer «Wirkung der äusseren Luft und der Wärme», wodurch sich bei der «starke[n] Ausdehnung und Kochung» die «gröberen Theilchen» zu den «geistigen feinen» entwickeln würden. Die gröberen Teilchen würden «[weg]fliegen», wohingegen die übrigen «zurück[blieben]». Wie nun sich die Teilchen verändern würden, so verändere sich auch «vermittelst der inneren Bewegung und Gährung die Farbe», welche rot werde. Weil nun also die «Hitze» bei diesem Prozess «am meisten dazu beýtraget», dürfe man den Wein «bey heißer Witterung» nicht zu lange

in der Bütte lassen, da er sonst zu Essig werde.¹²³ Würde man ihn nun nochmals «zu lang in der Luft ausdunsten» lassen, erfolge eine dritte Gärung, welche «die fäulende Gärung oder Verwitterung heißt». Offensichtlich mass Salis der (je nach Zeitpunkt schädigenden) Wirkung des Sauerstoffes grosse Bedeutung zu. Über dessen Rolle während der Weinlagerung äusserte er sich jedoch im Folgenden nicht.

Ein Sprung zu Webers Feldaufzeichnungen der 1940er Jahre lässt keine wesentlichen Unterschiede bei der Abfüllung des Weins ins grosse Fass erkennen. Der Wein werde in Tausen transportiert und nach Besteigung der «kurzen starken Leiter» (in Maienfeld von Weber beispielsweise als das «Torkellaiterli», in Fläsch als die «Stäga» und in Malans als das «Fasslaiterli» dokumentiert), die am grossen Fass aufgerichtet sei, durch den «grossen Trichter» in dasselbe eingeleert.¹²⁴ Jede Tause entspreche einem «Kreidestrich», wodurch gleichzeitig bereits die Bestellungen auf den Fässern verbucht würden. Dazu führte Weber in einem Zusatzkapitel¹²⁵ das Beispiel eines Martin Adank an, welcher 400 Liter bestellte, sodass als entsprechendes Zeichen auf dem Fass ein waagrechter Strich mit jeweils zwei seitlich abzweigenden Doppelstrichen (d.h. 8 x 50 l/Tause) angebracht wurde. Im Anschluss erscheinen bei Weber die weiter oben bei Salis erwähnten Gestelle als Unterlagen für die im Keller aufbewahrten Fässer als «Faßlager» bzw. als «zwei lange dicke Balken». Diese würden dazu dienen, das Fass «etwas vom Boden» abzuheben. Festgemacht sei es zudem mit «Holzkeile[n]» (in Jenins als «Fassklötz», in Maienfeld als «Fasskail» und in Malans als «Schliesa» dokumentiert). Am Fass selbst erwähnte Weber ferner die «Türchen», welche als «Verschlussböden» die «Faßöffnung» dicht machen würden, wegen der Reinigung aber notwendig seien. Für das sichere Abdichten werde «Talg» (in Fläsch von den Weinbauern als «Türlistrichi», in Maienfeld, Jenins und Malans als «Uschlig»¹²⁶ bezeichnet) verwendet. Während des «Wächterloch» für die Mengenkontrolle vonnöten sei (das Fass sei beinahe voll, «sobald Wein aus dem Wächter rinnt»), erfolge das Einfüllen über

das «Spundloch», welches sich oben in der Mitte des Fasses befinde. Weiter erwähnte Weber im Hinblick auf die Lagerungszeit den sich am Boden ansetzenden «helle[n] Satz» (in der Bündner Herrschaft durchgehend als «Hepf» bezeichnet), die auf der Flüssigkeit schwimmende «Decke» (in derselben Region durchgehend als «Bluema» dokumentiert) und schliesslich der sich an den Fassinnenwänden bildenden «Weinstein». Als «Stägafässli» (in der Bündner Herrschaft nur in Maienfeld und Malans dokumentiert) bezeichnete Weber das kleine Fass, welches von bester Qualität sei bzw. einen «besonderen Tropfen» enthalte und nur für besondere Zwecke verwendet werde.

Stickel herausziehen (15)

Im Kapitel zum *Aufrichten, Stossen und Binden* wurde erstgenannte Aktivität gewissermassen als Gegenteil zum Ablegen der Reben, wie es auch bei Weber (1949) beschrieben ist, behandelt. Indessen verwies Weber, der seine Felduntersuchungen noch zur alten Methode und vor Einführung des Drahtbaus vornahm, auf die Tatsache, dass in klimatisch «begünstigtere[n] Gebieten» wie der Bündner Herrschaft oder dem Zürichseegebiet das Ablegen nicht vorkomme, aber in «frostgefährdeten Lagen» wie etwa dem Zürcher Weinland, dem Klettgau oder dem St. Galler Rheintal praktiziert werde.¹²⁷ Im Gegensatz zu Webers Angaben für die Bündner Herrschaft erfolgte das Herausziehen der Rebstickel in Marschlins mit einigen Ausnahmen in der Regel im Spätherbst. Am 25. November 1785 hiess es mit Bezug auf den Abend desselben Tages:

«In den Weingärten werden die Stikkeln aus der Erde gezogen woran die Reben angebunden waren. Die Weinstöcke leiden von der Kälte vil weniger, wann sie von den Stikkeln loosgebunden sind, und von den Winden hin und her getrieben werden können. Der Saft von den Weinreben und allen anderen Bäumen ist nun in die Wurzeln zurückgekehret, und das Holz von denselben ist nun braun und dürr».

Ebendieser Saft, so Salis in seiner Zusammenfassung zum April 1784, komme «im frühling nachdem die fröste vorbeÿ» seien und «wann die wärme wieder im Boden» sei, neuerlich «von der Wurzel zum Stamme, und durch die augen

¹²³ Vgl. dazu identisch für das beginnende 20. Jh. DURNWALDER (1940), S. 116.

¹²⁴ WEBER (1949), S. 162–163.

¹²⁵ WEBER (1949), S. 188.

¹²⁶ Weber hat hier auf den althochdeutschen Begriff «ungislahti» für «nicht eßbares Schlachtwerk» bzw. für «Eingeweidefett» hingewiesen. Vgl. WEBER (1949), S. 179.

¹²⁷ WEBER (1949), S. 60.

zum vorschein». Dass die Stickel im November auch in Chur entfernt wurden, machte bereits Tscharners Kalender deutlich («*Stikel ziehen*»). Es fragt sich folglich, ob die Stickel in der Bündner Herrschaft bereits zu dieser Zeit nach Webers für 1949 beschriebenen Methode stehen gelassen wurden. Jedenfalls schrieb auch Salis noch Ende November 1785, dass man nach Entfernung der Stickel «*die Zarten Weinreben [...] mit Mist und Stroh bedecket*». Ebendiese Methode erwähnte auch Weber als verbreitete Massnahme: Je nach Stärke der bevorstehenden Windstösse entferne man auch die Stickel von den Rebstöcken

und lege sie als Beschwerung auf das die Weinreben schützende (und düngende) «*Deckmaterial*».¹²⁸ Anders als bei Weber wurden in Marschlins (und wohl auch in den talaufwärts liegenden Weinbaugemeinden) aber eben nur die jungen Reben zugedeckt. Am 30. Oktober 1786 hiess es diesbezüglich ziemlich deutlich, dass man die Stickel herausziehe, «*damit die Reben freyen Zug vom Luft haben können*». Sofern «*die Stöcke frey*» stünden, würden sie auch weniger «*erfrieren*[, ...] *als wann sie angebunden*» seien. Ähnlich lauten die Einträge für den 23. Oktober 1789 oder den 3. November 1792.

¹²⁸ WEBER (1949), S. 61.

4. Gesetzliche Bestimmungen zu Weinbau und Weinhandel

4.1 Vorschriften für Gemeinschaften in Weinbauortschaften

Einer der ältesten Hinweise auf eine Reglementierung des Weinbaus dürfte wohl das Verbot sein, mit dem Bischof Remedius von Chur (?–ca. 820) in seinem Zuständigkeitsbereich am Sonntag nebst anderen Tätigkeiten auch jegliches Rebwerk untersagte («*De opera vero, quae abstinere decrevimus, iste sunt: [...] vineam facere*»).¹ In den frühneuzeitlichen Rechtssammlungen sind dann Satzungen und Ordnungen zum Weinbau immer wieder anzutreffen. In den Pacht- und Livellverträgen etwa, welche in Zusammenhang mit den verschiedenen kirchlichen und weltlichen Gutsherren noch besprochen werden, wird gut erkennbar, dass diese die Bewirtschaftung ihrer Weinberge von verschiedenen Auflagen abhängig machten. Zu solchen privatrechtlichen Bestimmungen gehörten nebst Angaben zu den jährlichen Abgaben (oftmals in Form einer Halbpacht) zuweilen auch Verpflichtungen wie etwa jene, die Sticklei selbst zu beschaffen. Im vorliegenden Zusammenhang indes interessieren Auflagen, welche das Kollektiv eines Weinbauortes betrafen. Sie können aus zwei Perspektiven betrachtet werden: In erster Linie konnte es sich bei der Gemeinschaft um eine Entität von Leibeigenen handeln, welche beispielsweise dem Grund- oder Landesherrn Zehnten entrichten musste. Als Beispiel kann das Kloster Pfäfers dienen, welches weiter unten noch genauer betrachtet wird. Traditionell wurde hier zwischen dem *Grossen* und dem *Kleinen Zehnten* unterschieden. Während zur ersten Abgabe in Weinbauorten insbesondere Wein- und Getreideabgaben gehörten, entsprach die zweite Abgabe dem zehnten Teil anderer landwirtschaftlicher Produkte.² Dieser *Kleine Zehnt* wurde gewöhnlich in pekuniärer Form entrichtet und ist beispielsweise in den Zinsrodeln der Pfäferser Amtmänner als örtliche Verwalter überliefert.³ Im Verlaufe der Neuzeit gelang es verschiedenen Gemeinden, sich von solchen Zehntpflichten zu befreien. Als Beispiel eines solchen Loskaufs kann Igis erwähnt werden (5. November 1649), wobei in diesem Fall

Ulysses von Salis-Marschlins (1594–1674) offenbar die Hauptsumme für diesen Emanzipationsschritt leistete (und gleichzeitig mit der Einbürgerung belohnt wurde).⁴

Gerade im Kontext mit Gemeinden, die ihre Autonomie erstrebten, sind die kodifizierten Bestimmungen von Interesse, die für das gesamte Kollektiv galten bzw. die sich dieses zusehends selber gab. Damit wird die Perspektive auf eine zweite Kategorie von Auflagen gerichtet: Hier ging es darum, im Sinne des alten Polizeibegriffs (öffentliche Verwaltung) erforderliche Rahmenbedingungen des Weinbaus zu garantieren und zu kontrollieren. Wegen des tendenziell höheren Grades an Schriftlichkeit und in Anbetracht der Bevölkerungsgrösse im Bezugsgebiet sind frühe Rechtsbestimmungen zum Weinbau gerade in städtischen Kontexten besonders gut überliefert. Fulda (1972) hat entsprechende Fragen am Beispiel der *Entstehung der Stadtverfassung von Maienfeld* aufgearbeitet. Erhalten ist hier etwa der Freiheitsbrief vom 4. September 1438, welchen die Freiherren Wolfhart von Brandis (vor 1408–ca. 1456) und Thüring von Aarburg (vor 1404–1457) der Stadt als Nachfolger der Grafen von Toggenburg verliehen.⁵ Darin war explizit auch der Weinbau ein Thema. Zu den für den Stadtherrn zu leistenden Pflichten nämlich wurde als siebter Punkt festgehalten, dass jedermann jährlich drei Tagwen (Fondiensttage) pro Jahr zu leisten habe – und zwar im Mai, während dem Heuet «*oder so man schnidet in den rebenn*». Auf den ersten Blick erscheint es hier nun unwahrscheinlich, dass der Grundherr die Einlösung dieser Tagwen im Kontext des Weinbaus einforderte. Schliesslich waren die zur Herrschaft gehörenden Eigengüter meist ja *nur* an einzelne Personen und somit lediglich an einen Teil des Kollektivs übertragen worden (Lehen). Dennoch bedurfte es in arbeitsintensiven Zeiten kurzfristig aller verfügbaren Hilfskräfte. Ebendiese humanen Ressourcen nun liessen sich am besten durch solche Tagwen beschaffen. Dabei wurde

¹ CD I, Nr. 192, S. 278–279.

² STUCKY (2019), S. 21.

³ Vgl. dazu die Tabelle «Pfäferser Erb- und Schupflehen» in Teil III: Kap. 3.2.

⁴ Vgl. dazu DURNWALDER (1940), S. 66 bzw. Teil III: Kap. 3, Anm. 273; Teil IV: Kap. 5, Anm. 324.

⁵ FULDA (1972), S. 112. Überliefert ist nicht mehr das Original, welches beim Stadtbrand von 1458 zerstört wurde, sondern eine von den Bürgern eingeforderte (vidimierte) Abschrift vom 2. Dezemer 1439. Vgl. dazu StAM Urkunde Nr. 16; MEYER-MARTHALER (2008), S. 599–608; StAGR AB IV 6 10, Nr. 932 (Abschrift).

festgehalten, dass Personen, welche ihrer Pflicht nachkommen würden, von der Herrschaft verköstigt würden, «*wie von alter her gewonlich ist gewesen*». Fulda (1972) weist explizit auf den Unterschied zwischen Tagwen und Gemeinwerk hin: Letztgenannte Pflicht geht auf die Zeit «*vor der Stadtwerdung*» zurück und es ist bezeichnend, dass die Bürger nebst dieser Gemeinwerk- auch die Frondienstpflicht gegenüber dem Stadtherren erfüllen mussten.⁶ Im fortschreitenden Übergang der städtischen Verwaltung vom Stadtherren hin zur sich bildenden Stadtgemeinde habe das «*Arbeitsvolumen in Form des Gemeinwerks*» zugenommen, während die «*Erfordernis an Tagwen*» stetig abgenommen habe. Bezeichnenderweise waren es im Übrigen just die Freiherren von Brandis, die im zitierten Freiheitsbrief von 1438 den Bürgern durch «*drastisch[e] Kürzung*» der jährlich zu leistenden Tagwen «*erhebliche neue Freiheiten und größere Selbständigkeit*» einräumten. Fulda geht wegen der quantitativ eher geringen Anzahl an Tagwen davon aus, dass aller Wahrscheinlichkeit nach gar nicht jeder Stadtbürger jährlich die Frondienstpflicht habe erfüllen müssen. Diese sei wohl noch vor 1509 «*fast gänzlich abgeschafft*» worden. Zuständig für die Organisation sowohl des ordentlichen wie auch des ausserordentlichen Gemeinwerks jedenfalls war der Werkmeister, zu dem weiter unten Näheres berichtet wird. Überliefert ist im Falle Maienfelds nebst dem zitierten Freiheitsbrief von 1438 auch der älteste Stadtrodel, der ebenfalls aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts stammen dürfte, wobei davon auszugehen ist, dass die neuen Grundherren (Freiherren von Brandis) einen wesentlichen Teil davon aus der Toggenburg'schen Zeit übernommen hatten.⁷ Entsprechende Gesetzeswerke verdeutlichen, wie die Weinberge und die Mechanismen im Weinbau durch übergeordnete Rechtsverhältnisse geschützt wurden. Während im ältesten Stadtrodel etwa der Weinausschank explizit dem Vogt⁸ und dem Werkmeister vorbehalten war (§ 16), behandelte § 23 den sogenannten Mundraub. Als Busse für das unerlaubte Ent-

wenden von Weintrauben aus fremden Weingärten waren 5 Pfund festgelegt. Sofern der Gesetzesverstoss jedoch nachts stattfand, war der Ertappte um das Doppelte «*oder umb ain hand*» verfallen. Offiziell galt diese Regelung ab dem Laurentiustag (10. August) und bis zur Weinlese, wobei eine spätere Durchstreichung als massgeblichen Termin den Georgstag (23. April) einfügte. § 26 schliesslich legte fest, dass man die Schweine nachts in- oder ausserhalb der Stadt «*in die stell tun*» solle. Falls die Nutztiere zu dieser Tageszeit «*uf der gassen oder uf dem veld*» ertappt würden, koste dies pro Schwein 2 ½ Pfennig, wohingegen eine Entdeckung «*in aim wingarten*» eine Busse von ½ Schilling pro Stück nach sich ziehe. § 27 definierte weiter die erforderlichen Tageslöhne für Knechte, wobei es bei solchen festgelegten Lohnansätzen zweifellos auch um Fragen der sozialen Stabilisierung ging. Ein «*ruche[r] werchknecht*» solle «*in den reban*» täglich 6 ½ Pfennig erhalten, während einem Arbeiter, «*der in den reba alle werch kann*», 7 ½ Pfennig auszuhändigen seien. Hier nun wurde der Preis auch gegen oben abgegrenzt, denn «*wer da me git*», werde mit ½ Pfund gebüsst. Der Grossteil der Bestimmungen aus dem ältesten erhaltenen Stadtrodel wurde in jenen von 1480 übernommen und allenfalls leicht modifiziert.⁹ Das «*umfassendste und reichhaltigste städtische Gesetzeswerk in Maienfeld*» stellte in der Folge der Stadtrodel von 1505 dar, welcher von Fulda (1972) als «*Weiterentwicklung beziehungsweise erweiterte Neuredaktion der bisherigen Rödel*» umschrieben wird. Er wurde in der Folge von den Drei Bünden als neuen Landesherren (ab 1509) übernommen und blieb bis ins Jahr 1840 (Abtrennung von Fläsch) in Gebrauch.¹⁰ Nebst dem Vogt etablierte sich der Werkmeister als eine der bedeutendsten Personen auf städtischem Gebiet.¹¹ Das Amt entstand ähnlich wie in anderen Städten als Folge einer «*genossenschaftliche[n] Organisation*

⁶ Fulda (1972), S. 220 ff.

⁷ Fulda (1972), S. 128 ff. Vgl. dazu die Abschrift bei WAGNER/SALIS (1886), S. 136–142.

⁸ Als erster Vogt von Maienfeld ist 1346 der aus der Umgebung von Wartau stammende Heinrich von Funtnas als Vertreter des niederen Dienstadels belegbar. Vgl. dazu CD II, Nr. 306, S. 381–382; Fulda (1972), S. 247 ff. Die (ab 1509) für die Drei Bünde amtierenden Vögte wurden als Landvögte bezeichnet.

⁹ Fulda (1972), S. 132 ff. Vgl. zu den Abschriften WAGNER/SALIS (1886), S. 90.

¹⁰ Fulda (1972), S. 134 ff. Vgl. dazu die Abschrift bei WAGNER/SALIS (1886), S. 142–175. Im Jahr 1841 entstand in gedruckter Form der «*Stadtrodel oder Statutensammlung der Stadtgemeinde Maienfeld*».

¹¹ Vgl. hier und im Folgenden Fulda (1972), S. 265 ff. Das Ammannamt taucht gemäss Fulda nur für die Zeit von 1335 bis 1349 auf, denn eine spätere Erwähnung von 1604 interpretiert er als Kurzform für den gemeinten Weinamman der Stadt. Vgl. zum Ammanamt Fulda (1972), S. 236 ff., zur Verwechslung im Besonderen S. 240.

der *Bürgerschaft*». Die entsprechende Person war als Verwalter für die genossenschaftlichen Güter, worunter in erster Linie die Allmende zählte, verantwortlich. Ihm zur Seite standen verschiedene Unterbeamte und Gehilfen. Zu seinen Aufgabenfeldern zählte, wie dies in allen Stadtrodeln manifest wurde, der Einzug von Zinsen und Steuern,¹² die Verwaltung der städtischen Finanzen im weitesten Sinn¹³ und insbesondere auch die Ausübung der Polizeigewalt, sodass er (oder allenfalls ein Unterbeamter) auch für den Einzug der Polizeibussen zuständig war. Gemäss dem Stadtrodel von 1505 wurden durch Rösser *«oder ander rinder vich»* beschädigte Weingärten mit 5 Schilling sanktioniert (bei Wiesen waren es 1 ½ Schilling), wobei davon der Bannwart ½ Pfennig und der Geschädigte 2 ½ Pfennig erhielt (§ 14). Das Amt des Bannwarts bestand unter anderem darin, in gleicher Weise die Berücksichtigung der Weinberggrenzen durch die Bevölkerung durchzusetzen.¹⁴ Sofern jedenfalls der Leidtragende *«das gäld nit nemen»* wolle, müsse der Bannwart dies dem Werkmeister mitteilen, welcher dann für das Einkassieren zuständig war. Wenn der Schaden geschätzt werden sollte, musste der dazu aufrufende Geschädigte jedem Schätzer 1 Schilling bezahlen (§ 15). Mit der Problematik des Viehs in den Weingärten befasste sich auch § 28. Hier hiess es, dass *«niemans kain vich nach dem winmet in die wingarten schlachen»* solle, dieses aber in den eigenen Weingärten selbstverständlich erlaubt sei. Ein Ertapptwerden bei Tag bedeutete eine Busse von ½ Schilling, eines bei Nacht 1 ½ Schilling. Ein immer wiederkehrendes Thema war auch der Abfall von reifem Obst an den Grundstücksgrenzen. Sofern *«ops in die räben»* falle, müsse es dort belassen werden (§ 96). Demgegenüber könnten Früchte, die in Wiesen oder auf Mauern fallen würden, *«fruntlich mit einandren getailt wärden»*. Da der Stadtrodel von 1505 bis ins 19. Jahrhundert nie von Grund auf erneuert wurde, erhielt er einfach einzelne Zusätze. Ein solcher vom 13. Januar 1738 etwa sah vor, dass man künftig die *«zamme Bäum»* nicht näher als 2 Klafter (ca. 3.6 m) bei einem Weingarten, Acker oder Garten pflanzen dürfe, wohingegen man bei *«wilde[n] Bäum[en]»* wie Nuss- und Kirschbäumen oder Eichen gar eine Distanz von 4 Klaftern wahren müsse.¹⁵ Im Zuge

der Kommunalisierung waren auch in kleineren Weinbauorten Statuten entstanden. In jenen von Malans (1538), die auch für Jenins als Teil derselben Gerichtsgemeinde galten,¹⁶ wurde das *«schlachen»* von Vieh in die Weingärten mit 10 Schilling gebüsst, wobei die Summe je zur Hälfte an den Geschädigten und die Gemeinde ging (§ 76). Im Schadensfall musste der Kläger als Besitzer des Weingartens auch hier den Schätzern einen Schilling geben. Die Kontrolle über frei umherlaufende Schweine war in dieser Gerichtsgemeinde den Bannwätern übertragen (§ 78). Bezeichnend ist, dass Malans (im Gegensatz zu Maienfeld) explizit auch das Einfrieden der Weingärten einforderte:

«Wie ein weingarten sol frid gen. Item wir hand auch gemacht, dass ein weingart soll ime selbs trid machen gegen aller (gadig) güeteren, ausgenommen ein hofstat und ein krautgarten, die sollen einem wingarten frid gen, desgleichen soll ein bomgarten gegen einem acker und anderen güeteren, die man mit dem gemeinen vich weidet, sollend inen selbs auch frid gen.»

Obwohl sich der Passus mit dem *«gemeinen vich»* je nach Leseart nur auf die Baumgärten bezog, darf davon ausgegangen werden, dass die entsprechende Vorschrift zur Einfriedung ebenfalls nur vonnöten war, sofern die Allmende als genossenschaftliches Weidegebiet daran angrenzte. Die Statuten von Malans sahen unter § 88 auch die Entschädigung bei Bäumen vor, die *«einem anderen schaden thetend vor einem wingarten»*. Der Schätzer solle den Wert des Baumes angeben und der Beklagte müsse den Baum in der Folge dem Weingartbesitzer *«zu kaufen geben»*, wobei der geschätzte Betrag wohl als Kaufpreis gemeint war. Mit dem Fällen solle *«bis nach dem blumen»* (Blüte) gewartet werden. Man solle *«am selben ort nimmer mehr nützit lassen aufkommen, dz dem käufer oder seinen erben schaden möchte bringen»*. Als Ersatzgewächse wurden nur Eichen, Kirsch- und Nussbäume akzeptiert (*«keine andere böm [...] dan eichen, kries bäum (und) nus böm»*). Wie Maienfeld kannte auch Malans die Bestimmung zur Aufteilung fallenden Obstes (§ 94), wobei aber hier Besitzer von *«hofstatt, krautgar-*

¹² WAGNER/SALIS (1886), S. 139–140 (1438), 149 (1505).

¹³ Gemäss Fulda (1972) entstand das Säckelmeisteramt erst im 18. Jahrhundert. Vgl. FULDA (1972), S. 267.

¹⁴ Vgl. dazu FULDA (1972), S. 283.

¹⁵ StAGR D V/3.169, S. 364–365.

¹⁶ Vgl. zur Abschrift WAGNER/SALIS (1886), S. 294–322; zur Abschrift einer Version mit kleinen Abweichungen aus dem Familienarchiv von Tschärner-St. Margrethen StAGR D V/3.169, S. 1 ff.

ten, tach oder winräben» alles für sich behalten durften, wohingegen «auf kornen äcker, wasen oder mauren» fallende Früchte «fründlich» und gleichmässig aufgeteilt werden sollten.

Als drittes Beispiel für frühneuzeitliche Rechtsordnungen auf Gemeindeebene interessiert schliesslich die Stadt Chur, die sich nach dem Stadtbrand von 1464 rasch von der bischöflichen Herrschaft¹⁷ emanzipierte und zunächst von Kaiser Friedrich III. (1415–1493) das Recht zur Einführung einer Zunftverfassung erhielt.¹⁸ Durch den Brand von 1574 wurden in der ca. 2500–3000 Einwohner zählenden Stadt vier der fünf Zunft Häuser zerstört, sodass von der Zunftordnung nur die Abschrift aus der Schuhmacherzunft von den Flammen verschont blieb.¹⁹ Da Chur bis ins 18. Jahrhundert über kein Rathausarchiv verfügte, waren die (später neu angelegten) Zunftbücher mit den Kopien dieser Verfassung in den jeweiligen Zunft Häusern deponiert, sodass die Stadt im Fall von Streitigkeiten bei den Zünften um Einsicht bitten musste. Erst zwischen 1762 und 1771 kam es zur Anfertigung von Abschriften der fünf Zunftbücher. Es ist bezeichnend, dass die von Bruggmann (2017) neu edierte ältere Churer Zunftverfassung (ca. 1500) keine Vorschriften mit direktem Bezug zum Weinbau enthielt und stattdessen nur den Weinhandel regulierte.²⁰ Die entsprechenden Bestimmungen werden wegen des fehlenden Bezugs zur Weinproduktion weiter unten, d. h. erst im dritten Teilkapitel, besprochen. Während in einer *Fassung A*

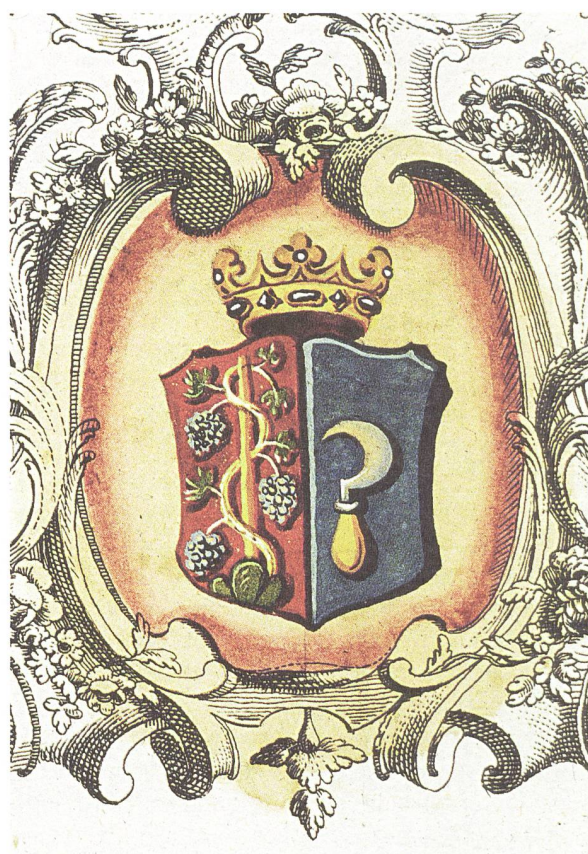


Abbildung 20: Wappen der bis 1840 existierenden Churer Rebleutezunft. Quelle: StAGR S 6 o50–52.

¹⁷ Castelmur (1926) hat in einem kurzen Beitrag im *Bündnerischen Monatsblatt* einen Fall von Traubendiebstahl mit Bezug auf ebenjenes Jahr 1464 besprochen. Im Jahre des Churer Stadtbrandes wurde Rebknecht Egli Huber des Traubendiebstahls in den bischöflichen Weinbergen überführt («by der nacht dem yetzgenanten minem gnadigen herren in sin wingarten gangen bin und darin siner gnaden trüben abgeprochen»), worauf er zunächst mit der Todesstrafe belegt und erst auf Fürbitte mehrerer Angehöriger zu Landesverweis (9. Dezember 1464) verurteilt wurde. Castelmurs Aussage, wonach es sich um «schöne blaue Trauben» gehandelt habe, erschliesst sich aus der Quelle nicht. Vgl. CASTELMUR (1926), S. 292–294. Im Anschluss an den Beitrag fügte die Redaktion des *Bündnerischen Monatsblatts* noch einen kurzen Passus zu einem weiteren Traubendiebstahl an, welcher in den Ratsprotokollen vom 17. Oktober 1592 manifest wird. Dabei handelte es sich um einen Jan Ragut von Trans, welcher in Chur als Rossknecht tätig war. In diesem Fall wurde ihm lebenslang der Zutritt zur Stadt untersagt.

¹⁸ Vgl. dazu JECKLIN (1993b), S. 305ff.

¹⁹ Das Original ist nicht mehr überliefert, jedoch eine Abschrift davon. Vgl. dazu BRUGGMANN (2017), S. XXXII; WENDLER (2018), S. 37f.

²⁰ BRUGGMANN (2017), S. 213; SAC Z 45.1.

der Zunftordnung die Einteilung der Gewerbetreibenden in die verschiedenen Zünfte fehlt, ist diese in der *Fassung B* unter § 3 überliefert. Die Zunft «der Reblütten» wird hier (und traditionsgemäss auch später) an erster Stelle erwähnt. «Darinn gehörend maister vnd knecht», hiess es explizit.²¹ Eigentliche Berufe wurden dabei jedoch nicht aufgeführt, während «maister und knecht» in den vier weiteren Zünften (Schuhmacher, Schneider, Schmiede, Pfister) immer im Anschluss an Berufsbezeichnungen erwähnt wurden. Tatsächlich war es so, dass «Besitzer von Grund und Boden, von Weinbergen, Wiesen und Äckern» allein aufgrund ihrer Funktion als «Bauherren», wie die Weingartenbesitzer auch genannt wurden,²² zu dieser Zunft gehörten.²³ Zwar zeigen die Beispiele der folgenden Jahrhunderte, dass die Rebleute bei Weitem nicht als alleinige Gutsbesitzer in Erscheinung traten, jedoch wurde diese Zunft

²¹ BRUGGMANN (2017), S. 217.

²² Vgl. dazu auch Teil II: Kap. 2, Anm. 4.

²³ JECKLIN (1993b), S. 303.

im Jahr 1465 unmissverständlich aus dem Kreis vermögender Gutsherren gebildet.²⁴ Gemäss der zitierten «*Fassung B*» waren sämtliche Zünfte für das Hüten eines oder mehrerer Nutztierbestände zuständig, wobei den Rebleuten jene mit dem «*viëh*» zugeteilt worden war (§ 46).²⁵ Mit dieser Hirtenordnung verbunden war auch eine Busseordnung (§ 51), ein Zeitplan und eine Pflicht zum Zäunen (§ 52) sowie eine Strafandrohung gegen die Besitzer unbeaufsichtigter Tiere (§ 53). Auch hier waren die Bannwärter für die Ahndung zuständig, wobei aber keine konkreten Güterarten wie etwa Weinberge erwähnt wurden. Wendler (2018) hat sich mit der Entwicklung der Zunftverfassung befasst und die Version von 1577, eine durch Johann Baptista von Tschärner (1550–1609) angefertigte Abschrift des Abschnittes aus dem Zunftbuch der Schmiede, ediert.²⁶ In einem Zusatz vom 20. Februar 1580 etwa war festgelegt worden, dass «*kein Burger mer dann ein Handwërch vnnd ein gwërb, oder ein wirtschafft vnnd ein gwërb treiben*» solle, «*welches ime dann am fuocklichisten*» sei (§ 34).²⁷ Derselbe Stadtschreiber Tschärner²⁸ stellte auch das *Älteste Stadtrecht* zusammen, in dem mehrere Ordnungen den Churer Weinbau tangierten. In der «*Ordnung wider das streiffen in gütteren ouch wider das schnecken graben*» wurde das bereits aus Maienfeld und Malans bekannte Verbot des Betretens der Güter angesprochen, wobei explizit «*ouch [...] niemand dem anderen one erlaubnus wëder alter noch neuer Sticket, Jätt, oder Rëblaub, uß seinem Wingarten tragen*» dürfe.²⁹ Angedroht wurden nach der ersten Zuwiderhandlung (acht-tägige Verwahrung bei Wasser und Brot) auch der «*Brannger*» oder gar die Stadt- und Landesverweisung. Indirekt wird dieser Weinbaubezug auch in der «*Ordnung*» erkennbar, welche das Anlegen von «*Buw Huffen*» innerhalb der Stadt, zu welchen insbesondere die Misthaufen gehörten, verbot.³⁰ Die «*Ordnung der Roßen vnnd vëchs in den Wingarten vnnd Gaarten*» schliesslich sollte den

Aufenthalt von Nutztieren im Rebareal verhindern («*wëder tags noch nachts*»), wobei in diesem Fall Pferde, Rinder und Ochsen erwähnt wurden.³¹ Im Kontext der Abschriften von 1762 bis 1771 wurden auch die fünf Zunftbücher reproduziert. Erstaunlich ist in diesem Zusammenhang, dass die Abschrift des Zunftbuchs der Rebleute (1768) nur die «*Ordnung der Rebknechten*» enthält.³² Da diese Rechtsbestimmungen zum Weinbau nicht die Gemeinschaft als ganze, sondern lediglich eine davon betroffene Berufsgruppe tangierte, müssen die entsprechenden Artikel gesondert betrachtet werden.

4.2 Verordnungen für angestellte Rebknechte und Tagelöhner

Die Churer «*Ordnung der Rebknechten*» geht gemäss Abschrift des Zunftbuchs der Rebleute vom 7. Dezember 1768 auf eine frühere Abschrift vom 8. Februar 1587 zurück. Darin wurde festgehalten, dass «*kein hindersäß*» mit den Wingertarbeiten («*werchen*») vor dem Tag der Bekehrung des Hl. Paulus (25. Januar) beginnen dürfe. Sofern dies dennoch geschehe, würden die entsprechende Rebknechte ihr Aufenthaltsrecht verlieren. Dabei waren die fremden Arbeiter allgemein dazu verpflichtet, Vertragsabschlüsse mit den Bauherren immer im Voraus dem Zunftmeister der Rebleute anzuzeigen. Als irritierend nun erweisen sich bei der Lektüre dieser «*Ordnung der Rebknechten*» insbesondere die Bestimmungen zur Limitierung der Weinberggrösse: Es hiess darin nämlich, dass Rebknechte, welche weder über Kinder noch Knechte als Aushilfen verfügten, nicht mehr als 8 ½ Mal pro Jahr bearbeiten dürften, wohingegen solche, die «*gar allein*» seien, höchstens 5 Mal bewirtschaften sollten. Jedenfalls wurde die versäumte Dienstpflicht eines Rebknechts gegenüber seinem Arbeitgeber (Bauherr) wie auch Überschreitungen der höchstzulässigen Fläche/ Rebknecht durchgehend mit 1 Pfund geahndet. Um eine zufriedenstellende Besorgung der Rebarbeiten zu gewährleisten, wurde im Jahr 1587 bestimmt, fortan «*dreÿ oder vier ehrliche Männer*» aufzubieten, welche sich «*auf daß Rebwerch wohl verstandend*» und die Rebknechte in ihren Arbeiten zu kontrollieren hätten. Bei Fehlverhalten seien diese entsprechend zu bestrafen. Offenbar

²⁴ Vgl. dazu auch JECKLIN (1916), S. 8; zur «*Verteilung der Zunftgüter von Chur 1802 und 1803*» RUFER (1944).

²⁵ WENDLER (2018), S. 74.

²⁶ Vgl. dazu SAC Z 4; zu Tschärner WENDLER (2018), S. 44 ff.

²⁷ WENDLER (2018), S. 72.

²⁸ Er war der Grossvater 6. Grades jenes Johann Baptista von Tschärner (1751–1835), dessen Bemühungen um den Weinbau Ende 18. und Anfang 19. Jahrhundert weiter unten umfassend besprochen werden. Vgl. dazu *Teil IV: Kap. 4*.

²⁹ SAC AB III/V 01.01, fol. 142r–142v.

³⁰ SAC AB III/V 01.01, fol. 144r.

³¹ SAC AB III/V 01.01, fol. 145r.

³² SAC Z 48.1a.

war es in der Vergangenheit verschiedentlich zu Entwendungen aus den Weingärten gekommen. Deshalb hielt das Regelwerk fest, dass *«kein Rebknecht, noch jemandes seines Gsinds, es sigend Bürger Hintersäßen, oder Frömde, us keinen Gärten weder Graß, Reblaub, Alt Stickel, truben, Holderbeer, noch anders dergleichen, tragen»* dürften. Der letzte Punkt schliesslich hielt fest, dass die Rebleutezunft auch weiterhin von der einzuziehenden Arbeitssteuer von 1 Pfund (für die Stadt) pro Hintersässe 6 Schilling für die eigene Kasse abziehe. Es ist davon auszugehen, dass die *«Ordnung der Rebknechten»* in dieser Form mehr oder weniger bis Anfang 19. Jahrhundert Bestand hatte. Im Gesetzeskompendium der Stadt, welches ohne nähere Jahresangaben die Zeitspanne von 1740 bis 1840 abdeckt, kommt die *«Ordnung wegen den Rebknechten»* ebenfalls vor.³³ Hier wurde zusammenfassend festgehalten, dass die Zunft der Rebleute, damit in den Weingärten alles *«zu[r] rechten Zeith»* bewirtschaftet werde und die Arbeiten *«in allen treüen»* verrichtet würden, *«nach Inhalt Ihres Zunfftbuchs»* die *«Inspection»* und eine allfällige Bestrafung durch einzuziehende *«Gebühr»* vornehme. Erwähnt wurde hier auch eine fixe Lohnobergrenze, welche in 6 Gulden/Mal bestand. Im Gegensatz zu *«Graß, Reblaub, alte[n] Stickel[n], Trauben, Holderbeer und was immer dergleichen»* man aus dem Weingarten entwenden könnte, sei es den Rebknechten erlaubt, sich der Pflanzen zu bedienen, welche rings um die Weinberge wuchsen (*«Umbwachs»*). Sofern die Gutsbesitzer dieses für sich selbst verwenden wollten, müssten sie den Rebknechten pro Mal einen zusätzlichen Gulden entrichten. In derselben Gesetzessammlung tauchten auch Angaben auf zu *«Aller und Jeder Tagelöhneren, es seÿen Tischmacher, Zimmerleüth, Maurer, Rebknecht»* oder andere.³⁴ Auch hier wurde das Verbot der Entwendung von Ressourcen bereits an dritter Stelle erwähnt, denn es hiess, dass ohne Erlaubnis des Arbeitgebers *«kein Meister, Knecht, oder Tagelöhner, kein einziges Holtz, Spän, Scheither, Stikhel [...]hinwegnehmen, und tragen»* dürfe. Bezeichnend ist, dass die Tagesansätze bei allen aufgeführten Berufen immer aus einer pekuniären Entschädigung und einer abzugebenden Menge Wein (für den unmittelbaren Konsum) bestanden. Die Meistergesellen bei den Tischmachern etwa erhielten im Sommer 36 Kreuzer bzw. im Winter

32 Kreuzer sowie jeweils ½ Mass Wein. Die Tischmachergesellen erhielten 32 bzw. 28 Kreuzer und dieselbe Portion Wein, die Lehrknaben demgegenüber unabhängig von der Jahreszeit 20 Kreuzer und ¼ Mass Wein. Was den Weinbau betraf, wurde in dieser Ordnung genauestens nach den Arbeiten im Rebjahr unterschieden:³⁵ Für das Rebschneiden erhielt ein Tagelöhner 24 Kreuzer, eine Morgensuppe sowie ¼ Mass Wein, sein weibliches Pendant dagegen bei gleicher Verköstigung nur 20 Kreuzer. In den Bestimmungen zeigt sich, dass die Rebknechte für das *«Gruben oder sonst Legen»* (weil es nicht jährlich stattfand) separat vergütet wurden. Nebst der ½ Mass Wein erhielten sie im Frühling 20, im Herbst 18 Bluzger. Sofern die Arbeit zusätzlicher Tagelöhner bedurfte (*«die übrigen Mannsbilder»*), sollten diese denselben Lohn, aber nur ¼ Mass Wein erhalten. Die anzustellenden *«Weibsbilder»* dagegen sollten bei gleicher Weinration von ¼ Mass 18 (Frühling) bzw. 16 Bluzger (Herbst) erhalten. Das Spaten sollte mit 24 Kreuzern und einer ½ Mass Wein vergütet werden, wohingegen diese Tätigkeit als *«Verdingnuß-Arbeith»* mit 16 Batzen und 1 Mass Wein zu entschädigen war. Bei schlechter Ausführung solle *«nur die Helfte vom obigen Lohn bezahlt werden»*. Hier wurde zusätzlich erwähnt, dass Gutsherren, welche die Grösse des zu bearbeitenden Weinberges falsch angeben würden, den Arbeitern 150 % der festgelegten Entschädigung entrichten müssten. Ein *«Stoßer»* als Ausfühler einer weiteren Arbeit des Rebjahres sollte gemäss *«Ordnung»* täglich 24 Kreuzer, eine Morgensuppe sowie ½ Mass Wein erhalten. Nicht unterschieden wurden der geschlechtsbezogene Lohn beim *Heften, Erbrechen, Falgen* und *Scheren*. Hiefür wurde *«einem Jeglichen, es seÿen Manns- oder Weibspersonen»* jeweils eine Morgensuppe, ½ Mass Wein sowie 18 Bluzger ausgehändigt. Es folgte die neuerliche Androhung des Lohnverlusts (Tagelöhner und Rebknechte) bei der Entwendung von Sticklein (*«sie seÿen kurtz, oder lang»*) aus dem Weingarten. Indem den Rebknechten auch in dieser *«Ordnung»* ein separater Passus gewidmet wurde, wird ein weiteres Mal deutlich, dass diese mindestens auf ein Jahr angestellt wurden, während die Tagelöhner, wie es ihre Bezeichnung auch andeutet, nur für kurze Einsätze während einer Periode des erhöhten Bedarfs an Arbeitskräften beigezogen wurden. Hier wurde neuerlich die Summe von 6 Gulden/Mal und Jahr

³³ SAC AB III/V 04.01, S. 121.

³⁴ SAC AB III/V 04.01, S. 155–161.

³⁵ Vgl. zu den Arbeitsschritten Teil II: Kap. 3.

festgehalten, wobei das Mitnehmen von Gras aus dem Weingarten im Gegensatz zum «*Laub*» verboten war. Offenbar hatten Rebknächte die bewirtschafteten Rebberge in der Vergangenheit verschiedentlich auch (wie dies in der Tradition der Weingärten am Alpensüdhang praktiziert und weiter oben besprochen wurde) für die Bepflanzung mehrerer Anbauprodukte verwendet («*wie bishero geschehen*»). Dieses wurde ihnen explizit verboten, denn es führe dazu, dass die Güter «*beschädiget*» und «*außgesäugt*» würden. Auch sollten die Rebknächte nicht eigene Schafe mit sich in die Weingärten nehmen und ebenso wenig alte Reben, die durch das Gruben ersetzt worden seien, nach Hause nehmen, sondern diese ihren «*Bau-Herren*» abgeben, wobei in all diesen Fällen mit Entzug des Lohns gedroht wurde. Nebst den Rebknächten und den in den Weinbergen beschäftigten Tagelöhnern war den «*Torckhelmeister[n]*» in der zitierten «*Ordnung*» ebenfalls ein eigener Abschnitt gewidmet. Diese erhielten «*von jedem Stockh*», unabhängig der Menge («*er seÿe Groß, oder klein*») pauschal 24 Kreuzer, wobei sie aber «*vom Trester nichts*» beanspruchen durften. Zu diesem Lohn erhielten sie «*annoch ein Mitag, oder Nachtessen*». In ihrem Fall wurde explizit erwähnt, dass eine Entwendung von «*Weinstein auß den Pütenen*» mit einer hohen Strafe geahndet werde.

Wird der Blick schliesslich wieder auf die Bündner Herrschaft gerichtet, so ist dort für den 13. März 1636 eine Quelle überliefert, welche durch den «*Ersammen Herschafft Radt*» angelegt worden war, um die Taxen für Weinbergarbeiten bzw. damit verbundene Tagelöhne festzulegen:³⁶

Arbeit für 1 Mannschnitz Reben		3 Gulden 30 Kreuzer	
Tageslohn für...		Wert mit Kost	Wert ohne Kost
einheimischen Mann		10 Kreuzer	30 Kreuzer
Soldaten		2-Batzen	6-Batzen
Soldatenfrau		2 Batzen	6 Batzen
Arbeit für 1 Mal Acker inkl. Kost		2 Gulden	
Arbeit für [nicht explizit spezifiziertes] Hanffeld oder Wiese («ein Hampffland oder Häuwtheil») inkl. Kost		1 Gulden	

Tabelle 5: Taxen für Weinbergarbeiten in der Bündner Herrschaft um 1636. Quelle: SchASM B.IX.

Auch diese Quelle zeigt im Grunde genommen, dass es sich bei diesen frühneuzeitlichen Regelwerken um klassische Massnahmen frühstaatlicher Regulierung handelte, denn es wurden jeweils klare Mindest- bzw. Maximallöhne definiert. Auch im Falle der Bündner Herrschaft ist es gut vorstellbar und sogar sehr wahrscheinlich, dass die ausbezahlten Löhne in der Vergangenheit zu heterogen gewählt worden waren. Am Schluss der Taxenliste jedenfalls wurde festgehalten, dass die Missachtung der festgelegten Regelung mit einer Busse von 1 Pfund gebüsst werde. Fragen wir uns indes die Herkunft der entsprechenden Archivalie (*Schlossarchiv Salenegg*) auf, wobei die Unterscheidung zwischen rein rechtlichen und sozialen Gesichtspunkten gerade auch für den Weinbau von besonderem Interesse ist. Es scheint nämlich, als seien hier (es war die Zeit der Bündner Wirren) fremde Soldaten während ihrer Stationierung in der Bündner Herrschaft für Arbeiten im Weinberg verwendet worden und mit demselben Lohn wie die (einheimischen?) Soldatenfrauen entlohnt worden (wobei diese Interpretation fraglich bleiben muss, da just die betreffende Zeile durchgestrichen ist). Mehr Aufschluss verspricht das Entstehungsjahr der Taxenliste: Ritter Anton von Molina (ca. 1580–1650), der künftige Besitzer des Schlosses Salenegg, war genau zur fraglichen Zeit als Offizier in französischen Diensten in den Drei Bünden tätig und könnte seine Soldaten für Weinbauarbeiten eingesetzt haben.³⁷ Bekannt ist eine Quelle vom November 1635, die ihn in Verbindung mit dem Weinbau zeigt, und ebenso seine Heirat mit der Schlosserbin Violanta von Salis (15??–1643) im Jahr 1637.³⁸ Indessen ist nicht klar, ob

³⁶ SchASM B.IX. Vgl. dazu auch GUGELBERG VON MOOS (1914), S. 52.

³⁷ Vgl. dazu die Ausführungen in Teil IV: Kap. 3.3.

³⁸ Vgl. Teil IV: Kap. 3, Anm. 87.

die Archivalie durch Molina oder durch die Familie Gugelberg von Moos ins Schlossarchiv gelangt ist. Ganz unabhängig davon drängt sich in diesem Zusammenhang die Frage auf, ob Quellen dieser Art, die Soldaten als Weinbergarbeiter nachzuweisen scheinen, den Topos einer Einführung des Pinot Noir (Blauburgunder) unter Duc Henri de Rohan, (1579–1638) genährt haben könnten.³⁹

Maria Barbara Gugelberg von Moos (1836–1918) weist in ihrem Aufsatz *Über den Weinbau in der Herrschaft Maienfeld* (1914) ohne genaue Quellenangabe noch auf weitere Lohnbestimmungen hin: Der Landrat der Vier Dörfer habe 1647 mit dem Hochgericht Maienfeld an der Oberen Zollbrücke eine neue «*Taxordnung*» angeordnet, welche die Bussen für Zuwiderhandelnde beibehalten habe.⁴⁰ Sie verweist weiter auf die ökonomische Verordnung von Maienfeld und Malans (1718), welcher die Geltung fester Löhne für Rebknechte verankerte und gemäss der «*die gewöhnliche Wingertarbeit*» für 100 Klafter mit 4 Gulden entlöhnt worden sei. Dabei seien die Saläre «*später*» pro Mannschnitz «*bis auf*» 5 Gulden und eine Mass Wein gestiegen. Für das Jahr 1910 schliesslich gibt Gugelberg (1914) den Ansatz von CHF 35 an. Ein Thema nebst diesen Entlohnungsfragen ist auch der Weinhandel. Im Schlossarchiv Salenegg findet sich ein Protokollauszug vom 23. August 1726, gemäss dem sich die Delegierten der Vier Dörfer und der Herrschaft an der Oberen Zollbrücke trafen, um die Glarner Besteuerung ihres Weines zu besprechen.⁴¹ Offenbar wurde dabei auch die Entlohnung für verschiedene Arbeiten besprochen. Dazu wurde eine längere Liste aufgestellt, welche nicht nur weinbaubezogene Tätigkeiten aufführte. Die Arbeit für einen Mannschnitz Weingarten wurde hier (wie bereits 1636) auf 3 Gulden 30 Kreuzer veranschlagt. Eine «*Wimlerin*» sollte täglich ohne Kost 8 und mit Kost 2 Batzen erhalten. Ein «*Gruober*» sollte im Herbst (d. h. nach der Weinlese) ohne Kost 20 Kreuzer und im Frühling (bei härterem Boden) 24 Kreuzer erhalten:

<i>Tageslohn für das...</i>	<i>Wert</i>
<i>Wimmeln</i>	6 Kreuzer
<i>Schneiden</i>	22 Kreuzer
<i>Lösen</i>	3 Kreuzer
<i>Spaten</i>	36 Kreuzer
<i>Hacken</i>	30 Kreuzer
<i>Stossen</i>	20 Kreuzer
<i>Binden</i>	22 Kreuzer
<i>Falgen</i>	26 Kreuzer
<i>Erbrechen</i>	32 Kreuzer
<i>Heften und Jätten</i>	32 Kreuzer
<i>Scheren</i>	22 Kreuzer

Tabelle 6: Taxen für Weinbergarbeiten in den Vier Dörfern und in der Bündner Herrschaft um 1726. Quelle: SchASM B.IX.

Die noch weiter unten zu besprechenden Quellen der Vertreter sowohl des kirchlichen als auch des weltlichen Weinbaus werden zeigen, wie konform sich diese Gutsherren im Bereich der normativ festgelegten Lohnansätze bewegten.⁴² Sowohl die Entlohnungsfrage für die Rebknechte als insbesondere auch die sie betreffenden Rechtsbestimmungen sollten zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch zu verschiedenen Reformdiskussionen führen, denen im Kontext der *Gespräche über den Weinbau*⁴³ nachzugehen sein wird.

4.3 Weinhandelsbestimmungen

Ein immer wiederkehrender Aspekt in den Gesetzeswerken war der Weinausschank. Dieser wird hier separat besprochen, weil er den Weinbau per se nur indirekt betraf. Fulda (1972) weist nach, dass der Maienfelder Werkmeister in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts (*ältester Stadtrodel*) die Überprüfung der Weinfässer «*vor dem Aus-*

³⁹ Vgl. dazu Teil I: Kap. 4.

⁴⁰ GUGELBERG VON MOOS (1914), S. 52.

⁴¹ SchASM B.IX. Die «*unzulässige Weise*», wie dieser taxiert werde, müsse aufhören, wobei die Glarner «*zukünftig*» die Erträge im Churer Rheintal besser «*observieren*» sollten.

⁴² Entsprechende Beispiele finden sich insbesondere zu den bischöflichen Rebbergen in der Molinära (Teil III: Kap. 2.2) sowie zu all den besprochenen Vertretern des weltlichen Weinbaus in Teil IV.

⁴³ Vgl. dazu Teil V.

schank» noch *«gemeinsam»* mit dem Vogt vollzogen hatte, während ihm diese Kontrolle dann gemäss Rodel von 1480 alleine zustand.⁴⁴ Bei diesem Weinausschank war im Besonderen das sogenannte *«Umgeld»* von Relevanz. Damit war eine Verbrauchssteuer gemeint, die auf sämtlichen Weinverkauf erhoben wurde (Wein für den Eigenbedarf war davon ausgenommen). Die Weinkontrolle vor dem Ausschank bildete gewissermassen die *«Berechnungsgrundlage»* für diese Steuer.⁴⁵ Jedenfalls ging dieses Recht und damit verbunden die Einkünfte aus dem Umgeld spätestens 1438 auf die Stadtgemeinde über.⁴⁶ Dabei ist nicht gesichert, ob der Stadtherr das Recht ehemals für sich alleine beansprucht hatte.⁴⁷ Wenn jedenfalls ein Fremder (*«ain gast»*) in der Stadt Wein ausschenken wollte, musste er das Umgeld gemäss Stadtrodel 1480 *«von baiden bödmen»* bzw. doppelt entrichten.⁴⁸ Im Rodel von 1505 wurde im Vergleich dazu vorgeschrieben, dass (nur) beim Ausschank des *«wälschen»* Weins *«von baiden bödmären»* zu bezahlen sei (§ 33). Hier wurde folglich der fremde Wein (gemeint war insbesondere der Veltlinerwein) höher belastet als der einheimische, was Fulda *«zweifellos»* als eine *«Schutzmassnahme für die einheimische Produktion»* interpretiert. Gillardon (1932) weist darauf hin, dass gerade in der *«weingesegneten Herrschaft»* die Landsatzungen *«am reichhaltigsten»* von sogenannten *«wirtschaftspolizeilichen Bestimmungen»* durchdrungen gewesen seien.⁴⁹ Er unterstreicht, dass gemäss den Malanser Statuten von 1538⁵⁰ sämtliche Weinkäufe mit einem Umgeld zugunsten der Herrschaft bzw. der Drei Bünde als Landesherr belegt worden seien, wobei man pro Fuder 5 Plappart berechnet habe. Dem-

gegenüber sei hier aber das *«eigene Gewächs sowie merkwürdigerweise auch der welsche Wein»*, auf den in Maienfeld wie erwähnt die doppelte Steuer erhoben wurde, *«unbelastet»* geblieben (§ 43).⁵¹ In diesem Zusammenhang drängt sich der Gedanke auf, als hätten die lokalen Eliten von Malans einen stärkeren Bezug zu Gütern in den Untertanenlanden (und damit verbunden andere Interessen) gehabt als jene in Maienfeld. Gänzlich geklärt werden kann diese Frage vorerst nicht. Immerhin sind für das Thema des Umgelds auch weiter rheinaufwärts Quellen überliefert. In Chur hat sich Valèr (1922) dem Gegenstand gewidmet. Hier wurde in einem Schiedsspruch von 1422 festgelegt, dass diese Steuer jeweils hälftig auf den Bischof und die Stadt aufzuteilen sei.⁵² Valèr bemerkt in Anlehnung an Mohrs *Codex Diplomaticus*, dass der Bischof die Taxe wohl seit 1300 erheben durfte⁵³ und dass sie im späteren Verlauf (ähnlich wie in Maienfeld) schleichend bis hin zur Vollständigkeit auf die Stadt übergegangen sei. Mit Bezug auf das 18. Jahrhundert hat sich auch Hilfiker (1993) der Thematik gewidmet. Bei kleinen Mengen habe die Gebühr *«gelegentlich»* zwischen 30 und 45 Kreuzer pro Zuber (ca. 1 hl) variiert, wohingegen im Grosshandel im 17. und 18. Jahrhundert 8 Kreuzer/Zuber eingezogen worden seien.⁵⁴ Ihm zufolge war die Einnahme des Weinumgelds jedoch wegen den umsatzbezogenen *«starken Schwankungen je nach Ernte- und Marktverhältnissen»* von untergeordneter Bedeutung für die Stadtkasse. Dazu liefert Hilfiker aufschlussreiche Zahlen, denn im Jahr 1690 etwa seien 2580 Zuber, im Jahr 1750 hingegen lediglich 1229 Zuber gehandelt worden. Insgesamt habe das Weinumgeld der Stadtkasse jährlich zwischen 160 und 350 Gulden eingebracht, wobei die Stadt es zudem *«gegen Winkelwirte und private Hinterzieher»* habe verteidigen müssen. Dabei galt die Anordnung, dass man den Weinmessern (als

⁴⁴ FULDA (1972), S. 270; WAGNER/SALIS (1886), S. 140.

⁴⁵ FULDA (1972), S. 266.

⁴⁶ Im Freiheitsbrief von 1438 wurde die Verfügungsberechtigung der Stadt über das Umgeld explizit erwähnt. Es ist dies für Fulda ein weiterer Beweis für die Tatsache, dass der älteste Stadtrodel zur Zeit Friedrichs von Toggenburg (1370–1436) entstanden sein müsse und dass das Werkmeisteramt entsprechend auch bereits dann bestanden habe.

⁴⁷ Vgl. hier und im Folgenden FULDA (1972), S. 186 ff.

⁴⁸ FULDA (1972), S. 186. Gemäss Fulda waren mit der Mehrzahl *«Bödma»* die *«beiden Böden»* des Weinfasses und damit das *«duplum»* gemeint.

⁴⁹ GILLARDON (1932), S. 12.

⁵⁰ Vgl. dazu auch die Abschrift bei WAGNER/SALIS (1886), S. 294–322; sodann die von Johann Baptista von Tscharners (1751–1835) Gutsverwalter Johann Friedrich Heilmann erstellte Abschrift in StAGR D V/3.169 (Abschrift 1783).

⁵¹ Das Umgeld kostete 5 Plappart/Fuder. Gemäss Bussenkatalog von 1532 mussten laut § 13 im Falle eines Übertretens dem Gerichtsherrn *«fass und win»* übergeben werden. Vgl. WAGNER/SALIS (1886), S. 289–294.

⁵² VALÈR (1922), S. 15. An anderer Stelle mutmasst Valèr in Anlehnung an Planta (1872), dass das Weinumgeld allenfalls aus der bischöflichen Berechtigung, einen Marktzoll zu beziehen, hervorgegangen sei. Vgl. VALÈR (1922), S. 199; PLANTA (1872), S. 409–410.

⁵³ CD II, Nr. 95, S. 163.

⁵⁴ HILFIKER (1993), S. 44. Gemäss Valèr belief sich der Preis bei landesfremden (Grosshändlern) auf 12 Kreuzer/Zuber. Vgl. VALÈR (1922), S. 51.

eine Art Ansporn) einen Drittel der Einnahmen zusprach.⁵⁵

Die Frage der Bestimmungen zum Umgeld hat einen direkten Bezug zum Weinhandel. Sofern etwa Veltlinerwein nicht für Chur bestimmt war, konnte dieser mit den Worten Hilfikers (1993) «*um den Graben*» geführt werden.⁵⁶ Die Kontrolle des durch die Stadttore importierten Weins erfolgte dagegen gemäss Valèr (1922) durch den Weinmesser, der ab 1740 als Weinschreiber bezeichnet wurde.⁵⁷ Er liess, was spätestens in einer Verordnung aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ersichtlich ist, den Wein in den Weinhäusern abladen und spezifizierte sämtliche Mengen zur Bestimmung des Umgelds. Sofern Wein länger als acht Tage im Weinhaus gelagert worden sei, habe man 2 Kreuzer pro Saum und Woche entrichten müssen. Bis spätestens im Jahr 1422 habe der (bischöfliche) Ammann als Marktaufseher und -richter sämtlichen Wein «*aufzun*» können, um den korrekten Einzug des Umgelds «*zu ermöglichen*». Danach kam es wie erwähnt zur paritätischen Aufteilung der Einnahmen zwischen Bischof und Stadt, wobei dieser Zustand von Kaiser Friedrich III. (1415–1493) im Jahr 1464 bestätigt worden sei. Die Churer Zunftverfassung (ältere Fassung um ca. 1500) sah unter § 50a vor, dass man den «*welschen win*» während der Woche verkaufen könne («*durch die wochen uss hin*»), jedoch sollten die Gäste diesen «*im auffhuse ablegen vnd da verkouffen vnd sust nienen anderswa in vnser statt*». ⁵⁸ Gemäss Hilfiker (1993) wurde der Weinhandel von der Stadt insofern gefördert, als sie den «*grösseren Händlern das vordere Gewölbe im Rathaus vermietete*». ⁵⁹ Während die Wirte einer Preisbindung unterworfen gewesen seien, habe sich die Stadt ansonsten «*zum Freihandel*» bekannt. Der Import von Veltlinerwein in die Drei Bünde war bekanntlich keinem Zoll unterworfen. Der Export dieses Weins in andere Gebiete wurde demgegenüber vom Bundstag geregelt, wobei die «*Preisbildung der Aufsicht des Landeskommisars*» unterworfen war und auch hier die Vermeidung von Wucherei ein wesentliches Ziel darstellte. Als Weinhändler betätigten sich zahlreiche Gutsbesitzer, zu denen sowohl der Bischof als auch zahlreiche Stadtbürger zu zählen sind.

Oftmals besaßen diese Gutsherren auch eigene Weinschenken. Valèr (1924) etwa weist darauf hin, dass der Bischof um das Jahr 1410 zehn Tavernen besessen habe, zu denen jeweils ein Weingarten gehörte.⁶⁰ Gillardon (1931/32) diskutiert in diesem Zusammenhang auch des Bischofs Bannweinrecht. Demzufolge habe in bestimmten Zeiten nur der Bischof Wein ausschenken dürfen, wobei von Planta (1878), auf den Gillardon sich bezieht, sogar noch hinter der Entstehung der Hofkellerei dieses Privileg vermutete.⁶¹ Für die Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert stellt Hilfiker, um wiederum einen Sprung in die Neuzeit zu machen, eine markante Abnahme der innerstädtischen Weinändler fest. Deren Zahl sei von 83 im Jahr 1690 auf lediglich 33 im Jahr 1705 geschrumpft und habe sich im Verlaufe des 18. Jahrhunderts bei 41 eingependelt, wobei sie sich nach dem Verlust des Veltlins auf 25 reduziert habe.⁶² Hilfikers Darstellung enthält auch einige Zahlen, die eine ungefähre Vorstellung von den gehandelten Mengen zu geben vermögen: Während der Import vorwiegend Weine der Bündner Herrschaft, der Vier Dörfer und der Untertanenlanden betraf (in geringeren Mengen wurden auch exotische Süssweine wie der Malvasier und der Muskateller eingekauft), wurden 2/3 der Weine ins Ausland exportiert. Regelmässige Kunden waren dabei die Glarner, Rheintaler und Zürcher. Der Gesamtumsatz betrug im Jahr 1650 1957 Zuber (44 Händler) und im Jahr 1804 (wohl als Folge der vorangegangenen schlechten Weinjahre und der revolutionären Umstürze) bloss 242 Zuber (25 Händler), wobei man im Jahr 1750 gar auf 2229 Zuber (41 Händler) kam.⁶³

Offensichtlich wurde dieses Weinmesseramt von der Stadt spätestens in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wiederholt verpachtet. Am 15. August 1764 wurde es Simeon Damur d. J. und «*Altzoller*» Andreas Bener, die das Recht seit 1762 innehatten, «*noch für einige Jahr überlassen*», wobei die Frist bis 1768 verlängert wurde.⁶⁴ Als Grund wurde (weiterhin) das Ziel angeführt, dass «*Versaumnissen und Nachlässigkeiten ver-*

⁵⁵ SAC AB III/V 10.02, S. 131–135. Vgl. dazu auch SAC AB III/F 19.016; StAGR D V/3.051.153–155.

⁵⁶ HILFIKER (1993), S. 35 f.

⁵⁷ VALÈR (1922), S. 51.

⁵⁸ BRUGGMANN (2017), S. 213; SAC Z 45.1.

⁵⁹ HILFIKER (1993), S. 35–36.

⁶⁰ VALÈR (1924), S. 15. Von diesen zehn Tavernen würden drei bereits im Jahr 1363 erwähnt. Vgl. zu den Weinschenken der Churer Ratsbürger etwa das Beispiel der Tschärner bei *Planaterra in Teil IV: Kap. 4, Anm. 42* oder jenes der Salis-Soglio aus dem *Alten Gebäu in Teil IV: Kap. 5, Anm. 136*.

⁶¹ PLANTA (1878), S. 34; GILLARDON (1931/32), S. 26.

⁶² HILFIKER (1993), S. 36.

⁶³ SAC AB III/F 19.016 ff.; StAGR D V/3.051.157.

⁶⁴ SAC A/II 2.0472.

besseret» würden und dass man sich «durch ihren Fleiß und Wachsamkeit» eine weitere Verbesserung erhoffe. Die Weinmesser mussten der Stadt jährlich auf Anfang Januar eine fixe Summe von 210 Gulden abgeben, die sie von den Einnahmen des Vorjahres abzogen. Von den (theoretisch) hohen Anteilen, die den Weinmessern verblieben, versprach man sich ganz offensichtlich eine grössere Dienstbeflissenheit. Den Stadtbürgern wurde auf die (herkömmlichen) 6 Zuber Veltlinerwein/Jahr (für den Privatgebrauch) kein Umgeld erhoben (§ 1). Den Pächtern stand frei, für die Messung «anständige Leuth» anzustellen oder aber diese selbst durchzuführen. Im zweiten Fall sollten «sich dan die Weinmesser nicht unverschämter Weiß beweinigen», während man angestellten Weinmessern den «gewöhnlichen Messerlohn des halben Batzens vor dem Saum» geben möge (§ 3). Beispiele für die eingeforderten Listen zum gemessenen Veltlinerwein (§ 4) finden sich im Stadtarchiv just für die Jahre bis zur erstmaligen Verpachtung (1762). Bei Podestà Johann Baptista von Tschärner (1699–1772) etwa wurden gemäss «Weinbuch 1738–1761» im Jahr 1740 durch Georg Risch 10 Saum bzw. 11 Zuber gemessen, wovon 6 Zuber «pro Haußbrauch» abgezogen wurden. Die restlichen 5 Zuber wurden zu 36 Kreuzern/Zuber mit der Umgeld-Steuer taxiert, sodass er 180 Kreuzer bzw. 3 Gulden zu entrichten hatte.⁶⁵

Gillardon (1931) steuert noch einen interessanten Hinweis zu den Weinschenken bei: Diese mussten dafür besorgt sein, dass «sowohl in Sterbensläufen als in gesunden Zeiten immer genügend Wein vorhanden» sei, womit er insbesondere auf den Wein als «Stärkungsmittel für die Kranken, ja selbst [als] Heilmittel» verweist.⁶⁶ Dazu stellt er unter Berufung auf eine Bestimmung von 1621 eine interessante Verbindung zum Wein aus dem Veltlin und der Valchiavenna her: Wer solchen «welschen Wein» verkaufen wolle, müsse diesen zuerst den Weinschenken anbieten und erst danach «im Kaufhaus feilbieten wie andere Säumer». Da trotz der Komponente eines Stärkungsmittels immer auch die Gefahr übermässigen Weinkonsums ein Thema war, ist es nicht verwunderlich, dass es auch hierzu Rechtsbestimmungen gab. In der Gesetzessammlung 1740–1840 existierte dazu die «Ordnung wegen

Trunkenheit».⁶⁷ Es wurde darin beklagt, dass viele Bürger und Hintersässen «zuhauff Hunger, und Mangel h[ä]tten, sie hingegen in den Würthshäusern, und Weinschenkhenen, oder auf den Zünfften, ohne underlaß, bey überflüssigem Trinckhen, und spihlen sitzen, und hierdurch ihr Handtwerckh, und Gwerb vers[ä]jumen, und denselbigen kein[e] Achtung mehr geben» würden. Auch hier wurde zur Eindämmung des Übelstandes, der mitunter auch das Bettelwesen fördere, mit Freiheitsstrafen gedroht, und es wurden «aufseher» aufgeboden, um «solche übertreter» dem Bürgermeister oder dem Stadtvogt anzeigen zu können. In den Quellen sind auch Fälle überliefert wie jener einer Maria Schmid geb. Camenisch, welche offenbar eine verbotene Wirtschaft führte und Räume ihres Hauses Prostituierten zur Verfügung gestellt hatte. Johann Baptista von Tschärner (1751–1835) teilte Anton von Salis (1737–1806?) mit, dass Schmid sich «nicht damit begnügt» habe, «auf bürgerlichen Weinschenken das erlaubte Ausschanken zu betreiben».⁶⁸ Sie habe zwei Mal gegen die «StattGeseze» verstossen und in ihrem «eigenen Haus ohnweit der untersten Mühle, Wein ausgeschenkt, warme Kost dazu gegeben, fremde und heimsche Personen beherberget, und sich dadurch einen Vorthail erworben, welcher nur allein bürgerlichen Wirthen erlaubt» sei. Für den Ausschank habe die Fehlbare «Landwein und Welschen anschaffen müssen». Nicht nur für die Wirte, sondern auch für die Stadt sei ein Schaden entstanden, denn sie müsse «Weinumgeld hintergangen haben». Selbst ihr Ehemann Peter Schmid habe sie als Person mit Hang zu Betrug oder Gaukelei («Foppnerin») bezeichnet.

Die Wirte gehörten in Chur der fünften und in den Worten Gillardons (1931/32) «letzten» Zunft, nämlich jener der Pfister (Bäcker), an.⁶⁹ In der wesentlich kleineren Stadt Maienfeld kannte man demgegenüber keine Zunftverfassung, jedoch war das Wirten auch hier vergleichsweise früh ins städtische Regelwerk integriert worden. In den Zusatz-

⁶⁵ SAC AB III/F 19.017, S. 13, 162.

⁶⁶ GILLARDON (1931/32), S. 27.

⁶⁷ SAC AB III/V 04.01, S. 162–164.

⁶⁸ StAGR D V/3.156.108 (o. D., Ende 18. Jh.). Beim Adressaten dürfte es sich um Bundespräsident Anton (1737–1806) und kaum um seinen Sohn, Stadtrichter Anton (1783–1830), gehandelt haben. Vgl. zu beiden Personen Teil IV: Kap. 5.2; zu Bürgermeister von Tschärner Teil IV: Kap. 4.

⁶⁹ GILLARDON (1931/32), S. 26. Vgl. zur Stelle (§ 3) in der Zunftverfassung («Fassung B») auch BRUGGMANN (2017), S. 217.

paragrafen zum Stadtrodel von 1505, welche aus dem Jahr 1531 oder 1537 stammten, schrieb § 117 vor, dass niemand wirten dürfe, sofern er keinen

«*offnen schilt*» habe.⁷⁰ Zuwiderhandelnden wurde eine Busse von 10 Schilling angedroht.

⁷⁰ Wagner und Salis weisen wegen der unterschiedlichen Schrift von § 117 und 118 auf nach 1537 entstandene Zusätze hin. Vgl. WAGNER/SALIS (1886), S. 175; dazu auch FULDA (1972), S. 141.