

Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie

Herausgeber: Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel

Band: 26 (1985)

Heft: 1

Artikel: Die Weinlese

Autor: Keck, Verena

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1088776>

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>

DIE WEINLESE

VERENA KECK

1 Die Lese

Die Zeit der Weinlese bildet für Beblenheim den Höhepunkt des Jahres. Abhängig von den klimatischen Bedingungen findet sie in der Regel Anfang Oktober statt. Für alle Winzer und "Triewelpflanzer" bedeutet sie den erfolgreichen Abschluss des jährlichen Arbeitszyklus, und so freuen sich alle auf diese zwei Wochen, obwohl sie viel Arbeit und Anstrengung mit sich bringen.

Viele Fremde, die in den verschiedenen Weinbaubetrieben als Helfer angestellt sind, bevölkern für zwei Wochen den Ort und prägen in dieser Zeitspanne das Dorfleben entscheidend mit. Hinzu kommen viele Touristen, die auf ihrer Wein- und Esstour durch das Elsass in Beblenheim halmachen.

Als "Auftakt" organisiert der Gesangverein zwei Wochen vor "Herbschtbeginn" das "Fest des Neuen Weines" mit Tanz, Folkloredarbietungen, Trauben, Nüssen, neuem Wein und Kougelhopf (Gugelhupf).

Der Zeitpunkt der Lese wird in einer Generalversammlung aller Winzerverbände in St.-Hippolyte für das ganze Elsass festgelegt. Er wird möglichst spät angesetzt, um den Oechslegrad und damit die Qualität des Weines zu steigern. Die "Selbermacher" können ihren "Herbscht" relativ unabhängig selbst organisieren, die der Genossenschaft geschlossenen Weinbauern müssen sich an deren Leseplan halten: er schreibt genau vor, an welchem Tag die jeweiligen Traubensorten angeliefert werden müssen. Schilder mit der Aufschrift "accès au vignoble interdit" machen auf die Schliessung der Rebberge aufmerksam. Zwei von der Gemeinde angestellte Feldhüter vertreiben mit Schrotflinten und Böllerschüssen die in die Reben einfallenden Vogelscharen.

Alle Weinbauern benötigen für die Lesezeit zusätzliche Helfer, die grösstenteils aus dem Elsass stammen. Viele von ihnen kommen schon seit Jahren als "routiniers" in dieselben Betriebe, sind mit den Familien verwandt oder befreundet. Der Kreis dieser Helfer erweitert sich über verwandschaftliche Wege: Kinder, Geschwister und andere Verwandte werden durch Erzählungen für weitere Lesen gewonnen. Die kameradschaftliche Atmosphäre einer Grossfamilie, die sich für zwei Wochen aus den verschiedensten Menschen bildet, das "amusement" und die Freude an der Arbeit im Rebberg bieten eine willkommene Abwechslung zum beruflichen Alltag, der ja bei jedem einzelnen anders aussieht. Die Helfer arbeiten z.B. als Handelsvertreter, Abteilungsleiter, Sekretärin, Maschinist, Berufssoldat, Chauffeur, Schlosser, Schreiner, Schneider, Hausfrau und Skilehrer. Die Entlohnung erfolgt nach einem von der Gemeinde festgesetzten Tarif. Ein "porteur", d.h. jemand, der die Tragbütteln trägt, erhielt 1981 ca. 22.- FFr. pro Stunde, ein "coupeur", ein Traubenschneider, 18.65 FFr. Sozialkosten wie Versicherungen sowie Unterkunft und Mahlzeiten werden vom Lohn abgezogen. Der Verdienst wird oft für "etwas Besonderes" verwendet.



Abb. 1 Eine volle Tragbütte.



Abb. 2 Ein Porteur steigt eine Leiter hinauf und kippt die Trauben über die Schulter hinweg in die Bottiche.

Der geringere Teil der Helfer, vor allem Arbeitslose oder Leute, die an mehreren Lesen in den verschiedenen französischen Weinbaugebieten teilnehmen, kommt aus rein finanziellen Motiven nach Beblenheim.

Meistens wohnen und essen die Helfer bei den Familien. Ihre Unterbringung und Bewirtung lassen sich nur mit einem durchorganisierten Haushaltplan und umfangreiche Vorbereitungen bewältigen.

2 Werkzeuge

Die während der Lese im Rebberg benutzten Geräte beschränken sich auf Rebschere ("Rebschär", "séateur"), Eimer ("seau", "vaisselle"), Tragbüten und Bottiche.

Früher verwendeten die Rebbauern Holz- oder Blecheimer; heute bestehen diese Gefäße aus Plastik und fassen ca. 15 kg. Die Tragbüten ("Tragbittle", "Hochbittle") werden bei Rebstücken getragen, deren Zeilenabstand für den Rebtraktor zu gering ist oder die mit dem Traktor schwer zugänglich sind. Sie bestehen aus Plastik oder Holz und fassen ca. 60 kg Trauben (Abb. 1). Die Arbeit des "porteurs" ist körperlich sehr anstrengend. Er trägt die vollen Tragbüten zum Traktor, steigt eine kleine Leiter zum Anhänger hinauf und kippt die Trauben über die Schulter hinweg in die Bottiche (Abb. 2). In den grossen, bis zu 200 kg Trauben fassenden Bottichen ("Karrebittle") aus Holz oder Plastik werden die Trauben in die Höfe oder die Genossenschaft angeliefert.



Abb. 3 Das Abschneiden der Trauben.

3 Ein "Herbschtag"

Ein "typischer Herbschtag" verläuft wie folgt. Nach einem ausgiebigen Frühstück im Hof des Betriebes treffen sich alle an der Lese Beteiligten früh morgens, ausgerüstet mit Rebscheren und je nach Witterung mit Regenkleidung und Gummistiefeln. Sie fahren in einem kleinen Lastwagen gemeinsam in die Rebberge. Der "Patron" tuckert mit dem Traktor und dem Anhänger mit den leeren "Karrebittle" und Eimern "in die Räwe" voraus. Im Rebberg angekommen, werden die Eimer verteilt. Zwei oder drei Helfer, je nach Länge einer Zeile ("Zielde"), schneiden an jeder Seite die Trauben ab (Abb. 3).

Ist ein Eimer voll, ruft man: "un seau" und reicht ihn unter den Drähten durch, bis er in die Zeile gelangt ist, wo die Tragbütteln oder Bottiche stehen. Auf die gleiche Weise bekommt man ihn geleert zurück. Dieser Arbeitsgang – Trauben abschneiden, Eimer füllen, durchreichen, ausleeren und zurückreichen – läuft ununterbrochen; die Helfer sind gut aufeinander eingespielt. Ist ein Rebstück abgeherbstet, fährt man zum nächsten "Stickel".

Gegen neun Uhr gibt es das "z'Nüni" (Abb. 4). Das Arbeitsklima steigert sich nach einem verschlafenen oder verkaterten Anfang gegen Mittag: Man macht Witze, Anspielungen, neckt und foppt einander oder unterhält sich. Eine für die Zeit der Weinlese typische Neckerei sind die Witzchen mit dem imaginären "Camille Blosarsch". Er ist ein Irgendwer, mit dem man einander hereinlegt. Zum Beispiel: "Es hat dich eben einer dringend gesucht." – "Wer denn?" – "Der Blosarsch!" Oder: "Wieviele sind wir heute beim Essen?" – "Elf." – "Wieso, wer kommt denn noch?" – "Haja, der Blosarsch!" Am Ende der Weinlese wird auf ihn ein Toast ausgebracht, er wird begraben und bis zum nächsten



Jahr nicht wieder erwähnt. Einem Unachtsamen kann man dann noch folgenden Bären aufbinden: "Ich muss heute mittag zu einer Beerdigung." — "Mein Gott, wer ist denn gestorben?" — "Der Blosarsch."

Willkommene Kurzpausen sind die Fahrten von einem Rebstück zum nächsten. Die mit den vollen Bottichen beladenen Anhänger werden mit dem Traktor in die Betriebe oder die Genossenschaft gefahren. Bei den "Selbermachern" werden die Bottiche in die Raspel geleert, die Trauben entstielt und die Beeren direkt in die Presstrommel der Trotte gepumpt. Genossenschafter fahren ihre Bottiche vor die Annahmestelle; hier müssen sie von Hand in einen Container geleert werden. Im Container werden die Trauben gewogen und zur Raspel hochtransportiert. Während sie durch die Raspel fallen, nimmt ein von der Genossenschaft angestellter, meist ortsfremder Mann ein paar Tropfen des herauslaufenden Mostes in seine Oechslewaage und bestimmt die Oechslegrade.

Gegen zwölf Uhr ist Mittag; gegessen wird je nach Wetter und Familientradition zuhause oder im Rebberg. Nachmittags dauert die Arbeit je nach Arbeitsanfall bis ungefähr 17 Uhr. Abends sitzt man zusammen, trinkt Wein und amüsiert sich, spielt Karten oder sieht fern.

Abb. 4 Z'Nüni.

Abb. 5 Die letzte Fuhré.

4 Abschluss der Weinlese

Zum Abschluss des letzten Lesetages werden die Traktoren und Wagen mit Laub geschmückt, unter Hupen und Singen fährt man mit der letzten Traubenfuhr ins Dorf ein (Abb. 5). Das Ende der Lese wird mit einem besonders guten Essen gefeiert. Ein letztes Mal für diesen "Herbscht" sitzen alle an der Lese Beteiligten gemeinsam an einem mit Blumen geschmückten, festlich gedeckten Tisch. Zuerst wird ein Apéritif genommen; als Vorspeise wird beispielsweise Scholle mit Pilzrahmsauce, Crevetten und Artischocken serviert, danach gibt es eine selbergemachte Fleischpastete. Es schliessen sich als Hauptgericht Nieren in Teig mit Salat an. Nach einer kleinen "Verschnaufpause" folgt eine Käseplatte. Eis und Kaffee mit verschiedenen Schnäpsen runden das Festessen zunächst ab; im Laufe des Abends werden noch verschiedene Kuchen aufgetischt. Während dieser "Fête de vendange" wird grosszügig Beblenheimer Wein ausgeschenkt. Das Fest klingt – je nach Familie – mit Musik, Tanz, Gesang und parodistischen Aufführungen aus.

Das Fest klingt – je nach Familie – mit Musik, Tanz, Gesang und parodistischen Aufführungen aus.

