

Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie

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

Band: 26 (1985)

Heft: 1

Artikel: Die Genossenschaft

Autor: Wassmann, Jürg

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1088780>

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: 14.01.2026

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

DIE GENOSSENSCHAFT

JÜRG WASSMANN¹

1 Organisation

Die Genossenschaft Beblenheim (Société Coopérative de Beblenheim et Environs) wurde im Jahr 1952 gegründet. Der auslösende Faktor war die Rebkatastrophe von 1952, durch die viele Winzer nahezu ruiniert wurden. Als Keller und Verwaltungsbau erwarben die Genossenschafter das Schlossgut "Château de Hoen" und zwei Hektar Land von einem finanziell geschwächten Winzer (Abb. 1). Das Château de Hoen gehörte früher den Nachkommen des im 18. Jahrhundert in Beblenheim lebenden württembergischen Barons de Hoen. Ziel der Vereinigung ist es, die Interessen der einzelnen Weinbauern zu vertreten, u.a. auch jedem ein regelmässiges Einkommen zu sichern.

Vor allem den Nebenerwerbstätigen erlaubt die Institution der Genossenschaft, Rebbau zu betreiben, ohne sich um die Verarbeitung der Trauben kümmern zu müssen. Moderne Maschinen werden gemeinsam angeschafft, und der einzelne Genossenschafter muss daher

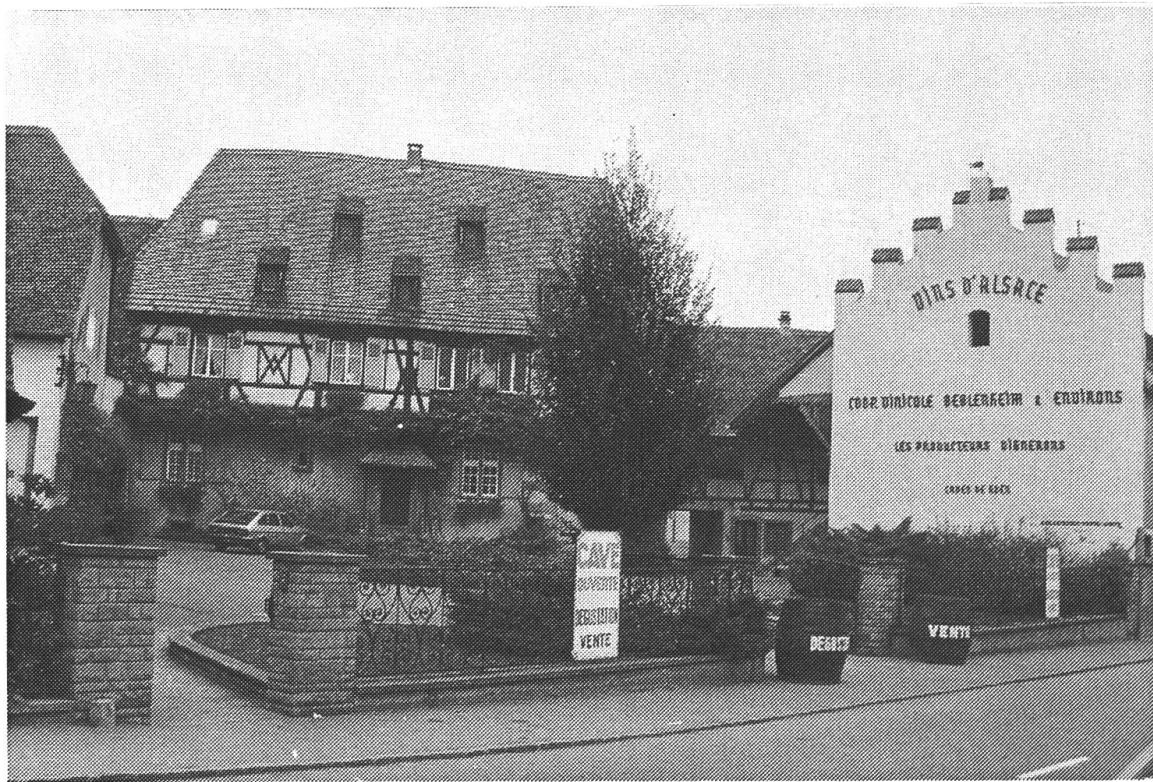


Abb. 1 Das Château de Hoen, Sitz der Genossenschaft.

Dr. Jürg Wassmann, wiss. Assistent, Ethnologisches Seminar der Universität Basel, Münsterplatz 19, 4051 Basel

weniger Kapital investieren als ein Eigenkelterer. Die Bedienung der Einrichtungen durch Fachkräfte (zum Beispiel den Kellermeister) ermöglicht eine qualitativ hochstehende Steuerung des Weines. Durch die vielen, von verschiedenen Rebbauern und Lagen gelieferten Trauben gleichen sich vereinzelte Fehlernten aus. Die grosse Produktionsmenge erlaubt es der Genossenschaft, ihre Weine besser zu vermarkten und Grossabnehmer zu beliefern, welche konstante Einnahmen garantieren. Die Genossenschafter verdienen zwar im Durchschnitt weniger als Selbständige, sie vermeiden aber das Risiko, schlechte Weine zu produzieren, die sie nicht absetzen können. Zudem verfügen sie über mehr Freizeit. Die Vorteile überwiegen – zumindest subjektiv gesehen – die Nachteile.

Der jetzige Vorstand der Genossenschaft besteht aus neun Mitgliedern, die je für verschiedene Bereiche zuständig sind. Präsident, Vizepräsident und Schriftführer müssen jedes Jahr neu bestätigt werden; fünf Beisitzer werden alle drei Jahre gewählt. Sieben Mitglieder stammen aus Beblenheim, je eines aus Ostheim und Zellenberg. Der Direktor stammt aus dem Unterelsass und ist Oenologe. Einmal pro Monat findet eine Sitzung statt.

1981 zählt die Genossenschaft ca. 220 Mitglieder; mindestens die Hälfte stammt aus Beblenheim, die restlichen rekrutieren sich aus Zellenberg, Mittelwihr, Ostheim, Riquewihr, Bergheim, Rorschwihr und St.-Hippolyte.

Die Mitglieder werden von der Genossenschaft vierteljährlich ausbezahlt. Alle Gründungsmitglieder haben sich verpflichtet, während 50 Jahren die auf ihren Rebstücken angebauten Trauben der Genossenschaft abzuliefern. Damit die Produktionsmenge der Genossenschaft sichergestellt bleibt, ist der Bodenbesitz und nicht die Person, die ihn bebaut, ausschlaggebend. Wenn also ein Eigenkelterer einem Genossenschafter ein Rebstück abkauft, muss er die darauf gewonnenen Trauben für die genannte Laufzeit an die Genossenschaft abliefern.

Wer heute eintritt, verpflichtet sich auf zehn Jahre. Um jungen Winzern die Entscheidung zum Eintritt zu erleichtern, soll sie sogar auf fünf Jahre verkürzt werden.

Im ehemaligen Château de Hoen sind die Büroräume untergebracht. Im zweiten Stock befindet sich der sehr schöne, mit wertvollen alten Möbeln eingerichtete Rittersaal, der dem Vorstand als Tagungsraum dient (Abb. 2, 3). An den Fenstern hängen in Blei gefasst die Wappen Beblenheims und Württembergs. Neben dem Hauptgebäude ist ein Degustationsraum eingerichtet. Hier können Kleinabnehmer den Wein probieren und kaufen. Dahinter liegt der ehemalige Keller mit schönen alten Holzfässern, die allerdings nicht mehr im Gebrauch sind. In einem weiteren Gebäude sind die verschiedenen Maschinen und die zahlreichen Tanks untergebracht (Abb. 4). Im angrenzenden Neubau wird der Wein abgefüllt, etikettiert, verpackt und gelagert. Über der Etikettierhalle befindet sich ein grosser Saal für die Generalversammlungen und Festivitäten der Genossenschaft. Während der Degustationsraum mit seinen alten Fässern betont traditionell-rustikal eingerichtet ist und durch Gemütlichkeit die Kauflust steigern soll, sind die Maschinenräume hochmodern und funktionell ausgestattet und wirken geradezu "futuristisch" (Abb. 5).

2 Spezialität der Genossenschaft: Crémant

Der Crémant ist die Spezialität der Genossenschaft; bis anhin wurde er aus Trauben der Sorten Pinot Blanc und Auxerrois gekeltert. Im Herbst 1980 lief ein Versuch mit Pinot Noir und Riesling an, der sehr erfolgversprechend zu sein scheint.

Für den Crémant können nur völlig fehlerlose Trauben verwendet werden. Sie dürfen vor dem Pressen nicht geraspelt werden, damit die Säure der Stiele nicht in den Most läuft. Ursprünglich wurde der Crémant in geschlossenen Fässern (cuves closes) gekeltert, wobei die Gärung vollständig im Fass erfolgte. Die "méthode champenoise", die im folgenden erläutert wird, soll jedoch die besseren Ergebnisse erbringen. Dabei erfolgt die erste Hälfte der Gärung im Fass, die zweite in der Flasche. Vor der zweiten Gärung wird dem Wein Zucker zugesetzt, der sich dann in Alkohol und Kohlensäure verwandelt.

Während der zweiten Gärungsphase werden die Flaschen auf ein Rüttelpult gelegt. Sie sind leicht nach unten geneigt, so dass sich der Satz, der sich während der Gärung entwickelt, im Hals niederschlägt. Damit er sich regelmäßig ablagert, müssen die Flaschen jeden Tag gedreht werden. Auf den Rüttelpulten geschieht dies von Hand. Zwei Personen drehen in 45 Minuten 15 000 Flaschen. Die Genossenschaft hat sich jedoch eine Giro-



Abb. 2 Das Wappen der Hoen.



Abb. 3 Der Rittersaal.

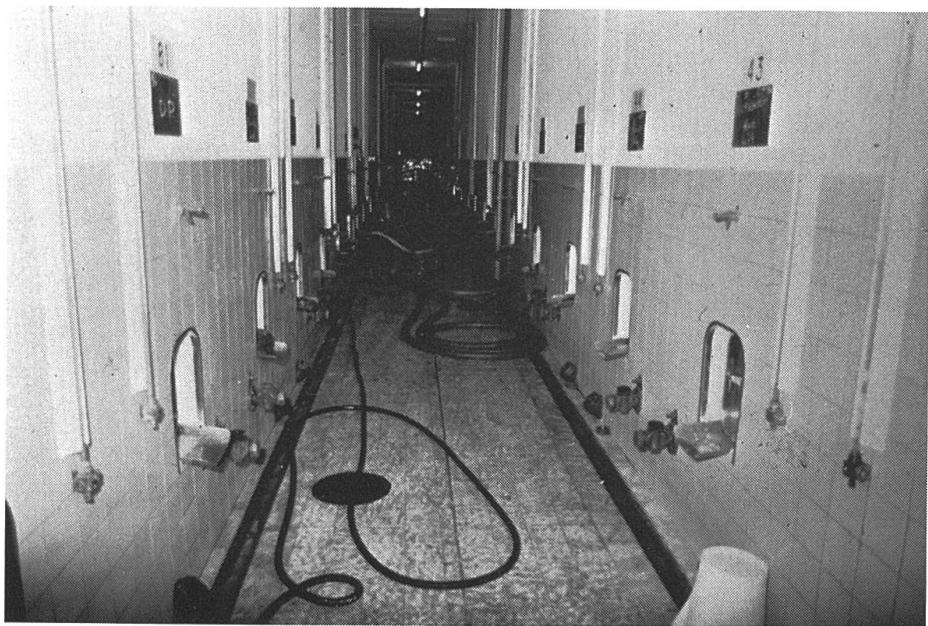


Abb. 4 Moderne Lagertanks.



Abb. 5 Moderne Abfüllanlage.

palette angeschafft, mit der die Flaschen automatisch gedreht werden (Abb. 6). Der Satz in der Flasche wird von auswärtigen Spezialisten entfernt. Dabei werden die Flaschenhälse mit Salmiak eingefroren, die Korken entfernt und dann der Satz herausgenommen. Gleichzeitig wird dem Wein Liqueur zugesetzt, der ihm den charakteristischen Geschmack gibt. Welcher Liqueur in welchen Mengen verwendet wird, ist Fabrikationsgeheimnis. Je nach Wetterlage dauert der Gärungsprozess in den Flaschen zwischen vier und sechs Wochen. Bei hohem Luftdruck vollzieht sich die Ablagerung des Satzes schneller.

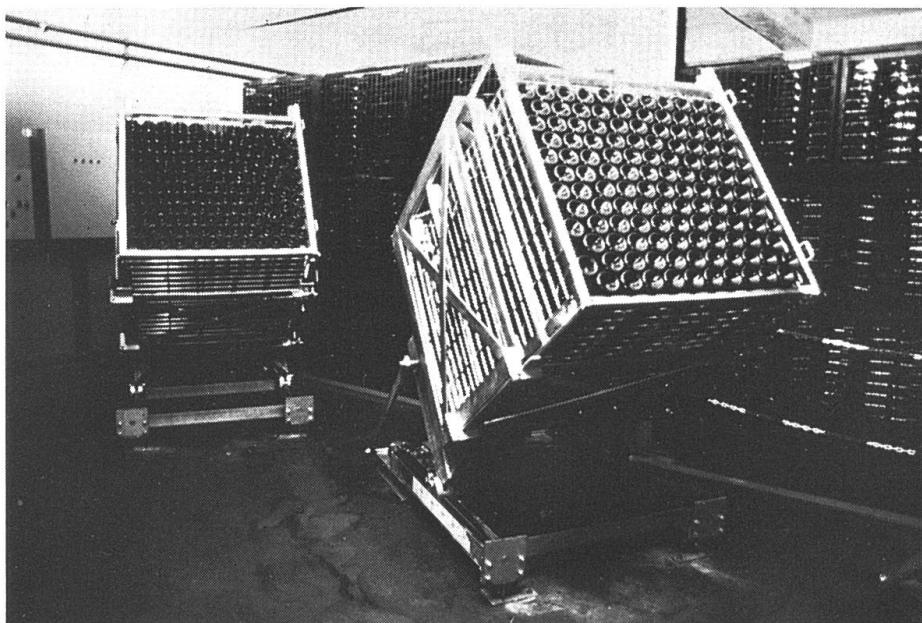


Abb. 6 Die sogenannte Giropalette.

Während der Gärung entsteht in der Flasche ein Druck von bis zu sieben Kilopond auf den Flaschenhals; er geht bis zum Zeitpunkt des Verkaufs auf drei Kilopond zurück.

1976 wurde in der Genossenschaft erstmals Crémant gekeltert. 1980 betrug die Produktion bereits 200 000 Flaschen (Abb. 7).

1981 wurden für den Crémant fünfzehn Hektaren Auxerrois und Pinot Blanc sowie drei Hektaren Riesling und Pinot Noir geerntet. Das Ergebnis für den Pinot Blanc und den Auxerrois lag bei 250 Tonnen Trauben.

Die Zukunftsaussichten für den Crémant scheinen sehr gut zu sein. Wegen der steigenden Beliebtheit, die durch den Preisunterschied zum Champagner noch gefestigt wird, intensivierte man die Crémant-Herstellung in den letzten Jahren erheblich. Zur Zeit macht die Crémantherstellung 10% der Produktion der Genossenschaft aus; einige Genossenschaften möchten diesen Anteil gar auf 50% erhöhen.



Abb. 7 Die Etikette des Crémant.

Elsässer Schaumwein auf dem Vormarsch

Colmar (sz). Der elsässische Schaumwein, „Cremant d'Alsace“ genannt, ist innerhalb von ein paar Jahren ein Verkaufsrenner geworden, ohne daß viel Werbung gemacht wurde. 1976 wurden 660 000, letztes Jahr fünf Millionen Flaschen produziert. 1974 stellten fünf elsässische Winzer Schaumwein für den Verkauf her, heute sind es über 70. Der Cremant entsteht ausschließlich aus Weinen mit Prädikat, kostet aber viel weniger als Champagner. Der Durchschnittspreis pro Flasche beträgt 30 Franc (etwa 12 Mark). Die Entwicklung der Nachfrage für Schaumwein im allgemeinen und für Champagner insbesondere sowie die Preiszunahme des Champagners geben die Produzenten als Hauptgrund für die plötzliche Beliebtheit des Cremant an.

Abb. 8 Aus der Badischen Zeitung,
17.3.1982.

ANMERKUNGEN

¹ Die folgenden Ausführungen stützen sich auf einen Bericht von *V. Keck* und *E. Marending*.

Ein Artikel aus der "Badischen Zeitung" vom 17. März 1982 zeichnet die Situation realistisch und bestätigt das "management" der Genossenschaft von Beblenheim (Abb. 8).