

Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 36 (1949)
Heft: 5

Artikel: Das Winzerdorf Twann am Bielersee
Autor: Hartmann, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-528585>

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: 25.01.2026

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

wir wollen ihn bewahren,
entschlossen bis zum Tod.
Laßt uns zusammenscharen,
zu trotzen aller Not!
Formt, Männer, Knaben, Frauen,
euch zu vereinter Macht.
Mit Mut und Gottvertrauen
ziehn wir zur letzten Schlacht.
Wir wollen lieber sterben,
als einst in Sklaverei'n
verschmachten und verderben.
Frei, oder nicht mehr sein!

Hans (tritt aus der Schar vor):

Das war der Geist, der nach den Tagen
der schwer ertrag'nen Fremdherrschaft,
zu enden all' die schlimmen Plagen,
den Geist der Freiheit uns geschafft.

Geeint ward unser Land aufs neue,
ein freies Volk auf eig'nem Grund.
Die alte, feste Schweizertreue
erhält es tapfer und gesund.
(Engelbert und Sepp treten zu ihm)

Sepp:

Wir aber wollen diesem Werke
heut weihen unser junges Blut.

Alle drei:

Wir wollen in der Eintracht Stärke
bewahren unsrer Väter Gut.

(Während die drei wieder — wie am Anfang — zur Schwurszene zusammgetreten sind, haben alle andern dahinter einen großen Halbkreis gebildet.)

Die ganze Schar singt gemeinsam ein vaterländisches Lied.

DAS WINZERDORF TWANN AM BIELERSEE

Von Dr. Ad. Hartmann

Stoff zur Behandlung des Bildes für den Lehrer

Die Rebe ist die edelste, ertragreichste, aber an Klima, Sonne und Pflege anspruchsvollste Kulturpflanze unseres Landes. Sie gedeiht nur an sonnigen Halden niederer Lagen, wenn zu einem warmen, guten Boden noch günstige klimatische Faktoren hinzukommen, wie z. B. im Wallis, im St. Galler Rheintal, an den Jura-hängen und besonders an den Ufern vieler Seen, so in Twann am Bielersee.

Twann ist ein typisches altes Weinbendorf mit geschlossener Bauart und charakteristischen Häusern, aus denen nur der Kirchturm hervorragt. Das Dorf steht gedrängt mitten im Rebgebäude, so daß es einerseits wenig vom fruchtbaren Boden wegnimmt, und anderseits den Winzern ein langer Weg zu ihren Parzellen erspart bleibt.

Wo früher Rebkulturen die Hauptbeschäftigung des Menschen waren, bean-

spruchte die Rebe den Winzer das ganze Jahr hindurch, da noch keine Maschinen zur raschen Bodenbearbeitung zur Verfügung standen. Das ist manchenorts heute noch der Fall. Im Winter wurde früher vielfach neue Erde zugeführt und in »Hutten« in die Reben getragen, im Frühjahr die »Vorfälli«, der untere Rand der Erde eines Grundstückes, nach dem oberen Ende getragen, damit beim Hacken doch immer die gleiche Erde im Grundstück verblieb. Ebenso wurden neue Rebstecken zum Ersatz der morsch gewordenen hergerichtet. Mit den ersten warmen Frühlingstagen begann das Schneiden; mit Kennerblick wurden die meisten Schosse abgeschnitten und nur wenige kurze Zweige mit 2—3 Augen, zweckmäßig am Rebstock verteilt, stehen gelassen. Dann kam das tiefe Hacken und, damit oft verbunden, das Düngen mit Stallmist. Später folgte das »Erbrechen«, das Ausbrechen der überschüssigen, samenlosen Triebe,

Früher konnte man den Saft der Traube nur vergoren als Wein aufbewahren. Ein Schweizer war es, Dr. Müller-Thurgau, der vor 50 Jahren zeigte, wie man den Traubensaft unverändert, unvergoren, mit dem ganzen Nähr- und Gesundheitswert der Traube selbst, erhalten kann.

Heute liefert jedes Rebgebiet auch alkoholfreien Traubensaft.

(Kleinwandbild zur Förderung der Volksgesundheit Nr. 132)



dann das Stoßen der Stecken und das Hefen, d. i. das Anbinden der Schosse mit Stroh. Bald nachher folgte das erste Unkrautjäten, das »Rühren«. Im Sommer mußten die allzu langen Schosse abgeschnitten werden, um die Kraft der Rebe auf die werdenden Trauben zu konzentrieren und für das zweite und dritte »Rühren« genügend Raum zu schaffen. Zur Reifezeit mußten »Traubenhirten« den Winzer vor Diebstahl schützen und mit Pistolenbeschüssen die Vögel verscheuchen. Im Herbst kam die hohe Zeit des »Leset« heran mit freudigen Tagen und Wochen, wo die ganze Bevölkerung der Rebgelände sich emsig der Traubenernte zuwandte, in gehobener Stimmung lebte und alle Wirtschaften immer Freinacht hatten. Von früh bis spät wurde »gelesen«, Verwandte kamen auf Besuch, dumpf dröhrende Wagen, mit »Standen« und »Böckten« beladen, fuhren auf und ab.

Hell krachten die Böllerschüsse in den Weinbergen. In der Nacht führte man ein freudiges, romantisch anmutendes Leben in der Trotte. Die Trottbäume, die größten maschinellen Vorrichtungen des Mittelalters, knarrten. Die Jugend freute sich auf das »Abfahren« auf den Stoßstangen der gut geschmierten Spindeln, auf die schwindelerregende und karussellähnliche Rundfahrt. Man trank vom fließenden Saft oder kostete den Sauser im Stadium, unterhielt ein heimeliges Trottenfeuer, sang Lieder, spielte Karten oder erzählte Geschichten. So verbrachte man die eindrucksvollen Nächte.

Während des ganzen Mittelalters bis vor einem Jahrhundert war der Wein ein geschätztes, sparsam verwendetes Genussmittel. Die Weinbauern tranken wenig. Alkoholismus, ein verbreitetes, übermäßigiges Trinken oder Weinfälschungen gab es nicht. Die letzten hundert Jahre haben

drei große Übelstände gebracht: Die Weinfälschung durch Zusatz von Zuckerrwasser und starkem Coupierwein und den massenhaften Verschnitt, dann zwei ärgste Rebfeinde aus Amerika, die Reblaus und den falschen Mehltau. Durch die massenhafte Weineinfuhr und Weinfälschung ist der einheimische Weinbau in eine schwerste Krise geraten, und er konnte sich in den letzten Jahrzehnten nur an den günstigsten Orten mühsam erholen.

Die heutige Rebkultur hat vielfach moderne Arbeitsmethoden angenommen. Das Jäten und Auflockern des Bodens kann mit Maschinen geschehen. Statt der in der Erde rasch faulenden hölzernen Rebstekken zum Aufbinden der Schosse werden an Betonpfosten befestigte Drähte verwendet. Als bestes Kampfmittel gegen die Reblaus verwendet man widerstandsfähige amerikanische Unterlagen, auf die neue veredelte Europäersorten gepfropft werden. Ein unerbittlicher Kampf gegen die verheerendste Rebkrankheit, den falschen Mehltau, die widerwärtigste Arbeit für den Winzer, wird mit 4—6maligem Bespritzen mit Kupferbrühen geführt. Oft stehen dafür motorische Spritzen zur Verfügung. Neben den Europäerreben zieht man vielfach Amerikanerreben, sogenannte Direktträger oder P.D.-Reben, die noch ertragsreicher und gegen Mehltau viel widerstandsfähiger sind. Sie liefern freilich einen schlechten vergorenen Wein, wohl aber einen bekömmlichen alkoholfreien Traubensaft. Die Pflege dieser Reben ist naturgemäß anspruchsloser.

Die alten Trottbäume und die vielen Trottenstanden sind verschwunden. Die Traubenverarbeitung im Herbst erfolgt mit den modernen, elektrisch betriebenen Mühlen und den gewaltig wirksamen Pressen viel rascher und ausgiebiger, als das früher mit den Handmühlen und Trottbäumen der Fall war. Die am Tage gelesenen Trauben werden in der folgenden

Nacht mühelos verarbeitet. Der »Leset« ist heute viel kürzer, viel rationeller, viel nüchterner geworden. Er hat den Charakter des poesievollen Volksfestes verloren.

Bis vor drei Jahrzehnten gab es nur eine Traubenverwertung, die Weinbereitung. Der Tafeltraubenkonsum war bedeutungslos. Trockentrauben hat man in unserem Lande nie hergestellt. Nunmehr ist aber ein neuer Zeitabschnitt für die Traubenverwertung angebrochen. Der Weinkonsum hat seinen Höhepunkt überschritten und wird trotz größter Reklame, wie vorzusehen ist, immer weiter sinken. Viele Menschen, besonders auch geistig Arbeitende, trinken aus kluger Enthaltsamkeit keinen oder nur wenig Wein. Die Raschheit und Verantwortung des heutigen motorischen Verkehrs und des Geschäftslebens schließen den Weinkonsum aus; denn erwiesenermaßen treten schon bei 1% Alkohol im Blut Nervenstörungen auf. Dem Fabrikarbeiter ist der Wein zu teuer, Radio, Zeitschriften und Zeitungen bringen in die Familie Unterhaltung, so daß man diese nicht mehr in Gesellschaft im Wirtshaus bei einem Glase Wein suchen muß. Anderseits hat die Ernährungsphysiologie die Weintraube als die gehaltreichste und für die Gesundheit des Menschen vorteilhafteste Frucht unseres Landes anerkannt. In ihr liegt ein bewundernswertes Naturprodukt vor, das diese südländliche Pflanze in unsern fruchtbaren Böden an sonnigen Lagen bei sorgfältiger Pflege hervorbringt. Durch das starke Zurückschneiden der Reben, das stärker sein muß als bei jedem andern Strauch oder bei irgendeinem Baum, übertrifft das Wurzelwerk der Rebe die oberirdischen Teile an Ausdehnung gewaltig, und die Rebe bietet uns dank dieser Tatsache alljährlich einen höchsten Gehalt der Früchte.

Würden die Trauben im Sommer reifen, so fänden sie als Tafeltrauben schlanken

Absatz, und der Weinbereitung blieben nur die geringwertigen Früchte übrig. Da aber der Herbst meist kühles Wetter bringt und außer der Traube viele andere, haltbarere Früchte zeitigt, während sie rasch verdorbt, so ist eine neue Traubenverwertung unter Verhütung der Gärung und mit Erhaltung der Naturwerte ein großes Bedürfnis geworden.

Die neue Verwertung ist seit 50 Jahren erfunden, seit ca. 20 Jahren praktisch erprobt und seit ca. 10 Jahren von wirtschaftlicher Bedeutung. Es ist die Verhütung der Gärung, die Herstellung von alkoholfreiem *Traubensaft*. Dies ist zwar keine sensationelle Erfindung, aber doch eine von allergrößter Auswirkung für die Zukunft, für Produzenten und Konsumenten. Die Trauben werden ausgepreßt und der Saft wird durch warmes oder kaltes Verfahren vor der Gärung bewahrt. Dieser Traubensaft ist ein einzig dastehendes Nahrungs- und Genussmittel, übertrifft als Kraftspender die Milch und überbietet durch die natürliche Harmonie von Früchtezuckern, Fruchtsäuren und allen andern Stoffen aus der Traube jedes andere Getränk an Geschmack, an Aroma

und in der guten physiologischen Wirkung. Er ist ein Labsal für Kranke und Erholungsbedürftige jeder Altersstufe, aber auch ein bestes Fest- und Alltagsgetränk für Familien und Gesellschaften.

Hoffen wir, daß es gelinge, in der Weiterentwicklung dieser neuen Traubenverwertung den Grundsatz der *Naturreinheit* zu erhalten, chemische Konservierungsmethoden oder Konzentratzusätze zu verhüten und die Fälschung, die der Weinwirtschaft so arge Schäden gebracht hat, ganz zu vermeiden.

Unsere sonnigen Halden lieferten während zwei Jahrtausenden den Wein. Jetzt stehen wir im Übergang zu einem neuen Zeitalter, in dem die Reben neben dem Wein reichlich Trauben und vor allem viel Traubensaft liefern werden, ein herrliches Naturgetränk für jedermann.

Das schöne Twann am Bielersee wird seine Bedeutung auch im neuen Zeitabschnitt der Traubenverwertung beibehalten; denn die wunderbaren Früchte, die an seinen sonnigen Hängen gedeihen, sollen nicht verkümmern und nicht vergessen, sondern einer neuen Wertschätzung zugeführt werden.

MITTELSCHULE

VOM KAIROS DER HORAZLEKTÜRE

Von Dr. Anton Achermann, Kantonsschule Luzern

Für jede Teilaufgabe der Bildung gibt es den Kairos, das psychologische Optimum, genau übersetzt den richtigen, glücklich richtigen Augenblick, in dem die Bildungsaufgabe am besten erfüllt wird.

In welcher Klasse man am sinnvollsten Horazens Oden und Epoden liest, mag zunächst von peripherer Bedeutung scheinen — und doch kann die Frage vielleicht zu Zentralem führen.

Wir bauen die Untersuchung auf den soliden Grund der gymnasial-pädagogischen Tradition im gesamten deutschen Sprachgebiet. Das deutsche Gymnasium vor dem Nationalsozialismus las Horaz in der Prima, d. i. in der achten und neunten Klasse

Anmerkung der Schriftleitung: Der Bericht über die Tagung der KKMS. kann leider erst in der kommenden Nummer erscheinen.