

Zeitschrift: Jahresbericht / Uferschutzverband Thuner- und Brienzersee
Herausgeber: Uferschutzverband Thuner- und Brienzersee
Band: - (1938)

Artikel: Der Weinbau am Thunersee
Autor: Heubach, Alfr.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095844>

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: 25.03.2026

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

Der Weinbau am Thunersee

von Alfr. Heubach.

Nach einem Vortrag an der Hauptversammlung des
Uferschutzverbandes vom 29. Januar 1938 in Spiez.

Für die Anwohner des Thunersees spielte der Rebbau seit Generationen volkswirtschaftlich eine überaus wichtige Rolle. Wie der Weinstock gepflegt wurde, wie ihm der Rebmann in harter Arbeit den Ertrag abrang, spiegelt ein Stück intime Vergangenheit unserer Uferdörfer wieder. Die Rebgärten und Hänge verliehen dem Seegelände jahrhundertlang das charakteristische Gepräge. Sie beherrschten als Hauptakzent das untere Seebecken. Wenn der Uferschutzverband unserer beiden alpinen Randseen das ursprüngliche See- und Uferbild zu erhalten und die Eigenart seiner Schönheiten zu schützen sucht, so ist ihm im wiedererstandenen Spiezer und Oberhofener Weinbau in aller Stille ein Verbündeter erstanden, der ein Element in der Vielgestaltigkeit der Thunerseelandschaft vor dem endgültigen Verschwinden gerettet hat.

Die Anfänge des einheimischen Rebbaues.

Wann der Weinstock am Thunersee heimisch wurde, lässt sich nicht feststellen. Man darf jedoch annehmen, dass er in hochburgundischer Zeit, also im 9. und 10. Jahrhundert hier bekannt wurde. Um diese Zeit war die Rebe auch in Ins, bei Basel, am schweizerischen Rhein- und Bodenseeuf, im obern Rheintal und am Zürichsee eingebürgert. Haben wir für die Rebkultur am Thunersee vor dem Jahre 1000 keine urkundlichen Beweise, so geht aus dem ältesten schriftlichen Dokument des Simmentals hervor, dass im 10. Jahrhundert sogar in Wimmis Weinbau be-

trieben wurde. Am 26. Dezember 994 schenkte auf Bitte seiner Grossmutter, der Kaiserin Adelheid (einer Tochter der hochburgundischen Königin Berta), Kaiser Otto III. dem von Adelheid gestifteten Kloster Sels im Elsass u. a. Weinberge in Windemis

denne so hab ich
gäben an brut
louf 322ij mas
bourgonschen vin
kost uns ut hohe
mas 1 bätzen tut
in ein sum inij
4 Pfund 5 Schilling 4 Pfennige

Rechnung über die Weinspende zu einem Spiezer Hochzeitsmahle
aus dem Jahre 1537: „denne so hab ich gäben an brutlouf 32
mas bourgonschen vin, kost jetliche mas 1 bätzen tut in ein sum
4 Pfund 5 Schilling 4 Pfennige“.

(Wimmis) und Uodendorf (Uetendorf). Der Name Wimmis wird in diesem Zusammenhang von Wein-Ernte(Vindemia = Weinlese, Wimmel) abgeleitet. Diese frühe Rebenkultur am Fuss des Niesen setzt sozusagen einen noch älteren Weinbau im klimatisch bevorzugteren Seegelände voraus. Verschiedene Anzeichen lassen die Vermutung nicht von der Hand weisen, dass die Rebe vielleicht schon in spätrömischer oder karolingischer Zeit an den milden

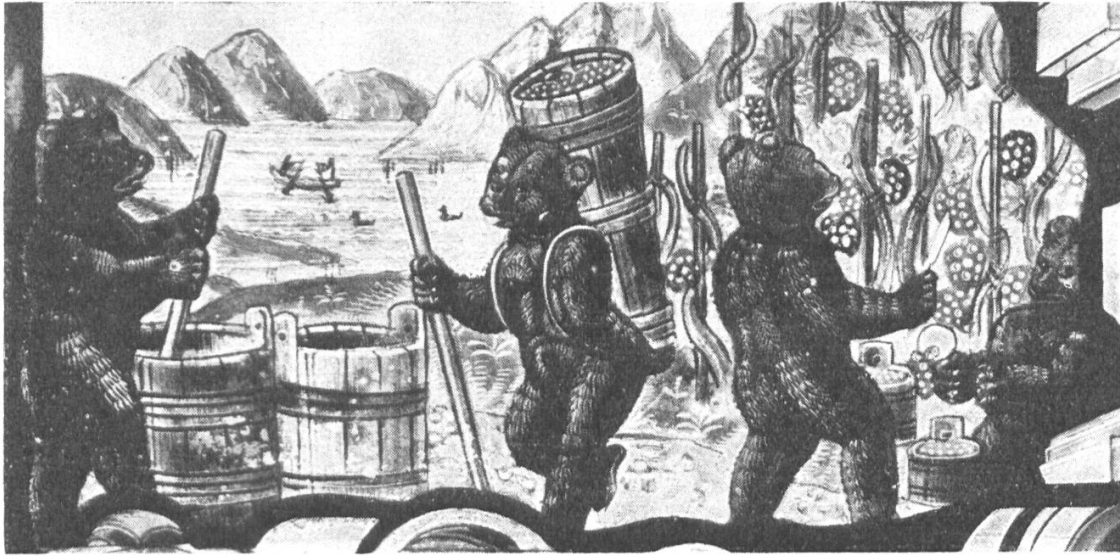
Ufern unseres Sees bekannt gewesen ist. Die karolingische Gesetzgebung begünstigte die Rebenanpflanzung. Am Genfersee (und im Rhein- und Moselgebiet) hatte die Rebe schon zur römischen Kaiserzeit Eingang gefunden. Es läge durchaus im Bereich der Möglichkeit, dass die Rebe von hier gegen den Thunersee vorge-
rückt ist. Die helvetische Landbevölkerung hatte ja zu ihrer kräftig betriebenen Urproduktion auch die Bebauung der von römischen Soldaten eingeführten Kulturen übernommen. Im alten Reb-
gelände zwischen Spiez und Einigen stossen wir auf Rebbezirke, die noch um 1850 die Namen Ober- und Unterkastell trugen. Immerhin erlauben diese Flurbezeichnungen keinen Schluss in Bezug auf das Alter des einheimischen Rebenanbaues.

Ist ein mindestens 1000-jähriges Alter des Thunersee-Weinbaues verbürgt, so werfen doch erst die Rechtsquellen von 1300 an ein Licht auf die wirtschaftliche Bedeutung der Rebkultur. Wir finden in den urkundlichen Nachrichten des 14. Jahrhunderts eine überaus häufige Erwähnung der «wingärten» in Kaufbriefen und Vergabungen, bei Verpfändungen und Pachtverhältnissen, bei Wegrechtsstreitigkeiten usw. Die fast gewichtige Einreihung der Reb-
güter in der Aufzählung der übrigen Besitzungen lassen erkennen, dass schon vor 1300 der Weinbau des Thunersees zu einem Haupt-
zweig der Bodenkultur sich entwickelt hatte. Die Urkunden dieser Zeit vermitteln uns auch schon das vollständige Bild der Winzergebiete von Steffisburg über Thun bis nach Sigriswil und Merligen und vom Gwatt über Spiez bis an den Krattiggraben. Auch über zahlreiche Besitzverhältnisse des ausgehenden 13. und besonders aufschlussreich im 14. Jahrhundert werden wir unterrichtet. Wie
anderorts, so förderten auch am Thunersee der Adel und die Geistlichkeit die Rebkultur. «Wo man pfl eget guten Win, züchet Münch und Ritter hin», dieser Spruch galt auch am Wendelsee. Der Be-
sitzerbestand des 14. Jahrhunderts weist Namen auf wie den Herzog Albrecht von Oesterreich, die Kiburger, die Edlen von Wediswil, Eschenbach und Scharnachtal, die Freiherren von Strättlingen, die Buben-
berg, später die Erlach. Das Amsoldinger Stift besass u. a. Reben in Merligen und Hilterfingen, die Thorberger Mönche im

Bächi zu Thun. Vor allem aber war das Augustinerkloster zu Interlaken der grösste Weinbauförderer. Es dehnte seinen Grossgrundbesitz an Rebland bis auf 60 Jucharten aus. Neben dem Eigenbesitz, der zur Hauptsache auf dem rechten Seeufer (Oberhofen und Örtli) und in Steffisburg (Klosterhubel) lag, besass es in allen weinbautreibenden Gemeinden des Seegebietes bedeutende Weinzinsrechte. Das Kloster Interlaken machte sich ja mehr durch die wirtschaftliche als durch die geistige Blüte verdient; die Verwaltung seines grossen, alle Produkte der damaligen Zeit umfassenden Wirtschaftskörpers wandte den Rebdomänen ihre besondere Sorgfalt zu. Es galt, eine durchschnittliche Jahresernte von 80 000 l einzubringen. Nach der Reformation wurden die Klosterreben Staatsgut, die im Laufe der Jahrhunderte zur Veräusserung kamen oder sich teils als Pfrundgüter bis ins 19. Jahrhundert erhielten.

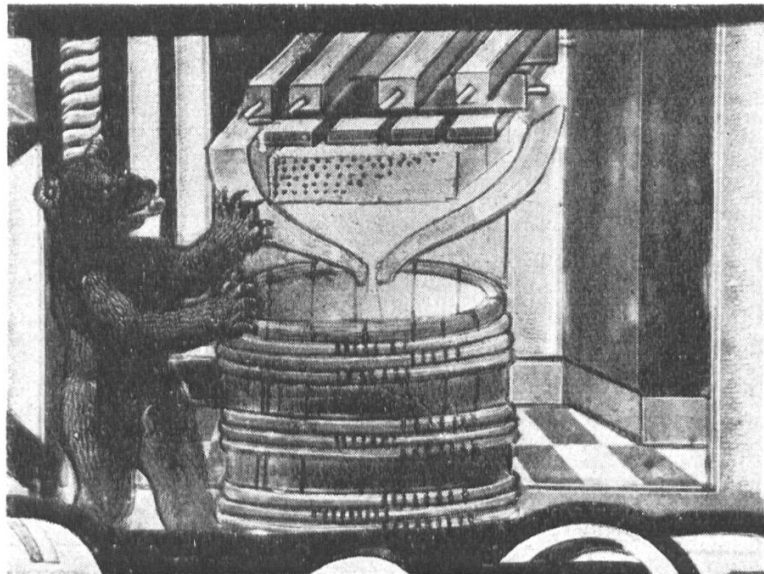
Aufblühen der Rebkultur.

Die zahlreichen Käufe und Veräusserungen von Rebland im 14. und 15. Jahrhundert, die Tatsache, dass wir in den Hauptgebieten des Thunersee-Weinbaues auf eine ansehnliche Zahl auswärtiger Besitzer stossen, lässt den Schluss von einem kräftigen Aufblühen der Rebkultur für diese Zeit zu, eine Entwicklung, die im 16. Jahrhundert durch beträchtliche Neuanpflanzungen das Rebareal bedeutend vergrösserte und die dann im 17. Jahrhundert, bevor der Kartoffelanbau seinen Eingang gefunden hatte, bei einer Reblandfläche von schätzungsweise 750 Jucharten ihren Höhepunkt erreichte. Die Ernten lieferten demnach in normalen Jahren eine Million Liter, besonders gute 1½ Mill. und mehr Liter. Es gab wohl nicht manchen Bauern, der nicht ein Stück Rebland sein eigen genannt hätte. Je nach dem Ernteertrag stand ein gutes oder weniger glückliches Jahr bevor. Wenn zwar der Weinbau eine ausschlaggebende Erwerbsquelle geworden war, so konnte ein Fehljahr nicht die katastrophalen Auswirkungen ausschliesslicher Rebgebiete haben, da eine Viehzucht mit mehreren 1000 Kühen, ausgedehnter Kornbau, Obst- und Gemüsekulturen eines fruchtbaren



Traubenlesende Bären

*Teilstücke aus der Wappenscheibe der
Spiezer Herrschaftsleute von 1676*



Bär an der Kelter

Bodens die Bevölkerung mit den lebensnotwendigen Produkten versorgte.

Der Anblick des Uferstriches von Thun bis Merligen und im Spiezergelände zeigte eine Landschaft, die ihre Züge, ihre Farben und Formen von dem alle Hänge umschliessenden Rebland erhielt. Wahrscheinlich einheitlicher als jetzt, bestimmter, kräftiger, etwas herb und doch innigwarm, wie in sich ruhend; nicht so duftig, anmutig, im reichen Vegetationskleid strahlend wie heute. Vom See stiegen die mauerdurchstellten und festgefügtten Rebenterrassen staffelförmig bergan bis an die Wälder und Weiden. Am Ufer unten umschlossen sie die sonnigen Winzerdörfer. In malerischer Unregelmässigkeit schmiegt sich die Weinspeicher und Trüel ans Terrassengelände. Einige wenige haben sich bis auf den heutigen Tag erhalten, während die gewaltige Keltereinrichtung des schweren eichenen Hebelbaumes irgend einer praktischen Holzverwendung zum Opfer fiel.

Klima und Standort.

Für das Gedeihen der Weinkultur am Thunersee erfüllten Klima, Lage und Bodenbeschaffenheit die heiklen Standortsbedingungen der Rebe. Für die Verhältnisse diesseits der Alpen ist von der Natur am Nordhang des rechten Ufers und in den sog. Spiezerklippen ein Gelände geschaffen, das, wenn es auch nicht alle klimatischen Qualitäten des Genfersees erreicht, die Erzeugung eines einfachen Landweines ermöglichte. Die eigentliche Rebenzone mit ihren gegen Südosten und Süden gerichteten Hügellehnen ist ein ausgesprochener Licht- und Wärmefänger, der die Vorteile des See- und Hügelklimas voll ausnützt und einen Wein bei einer Höhenlage von 560 bis 800 m zu reifen vermochte. Mit der Rebe sind auch andere exotische, prächtig gedeihende und überwinternde Eindringlinge (Cederarten, Edelkastanie, Kirschlorbeer, Araucaria u. a.) ein Klimamesser der Thunerseegegend, welche Direktor Maurer von der schweizerischen meteorologischen Zentralanstalt als eine der klimatischen Oasen auf der Nordseite der Alpen mit

mildesten Temperaturverhältnissen bezeichnete. Gegen nördliche Winde durch die rechtsufrigen Berge und in der Spiezergegend noch durch die lokalen Hügellehnen auffallend geschützt, in der temperaturlausgleichenden See- und Föhnzone gelegen, sind die engsten Rebbezirke solche Hänge, die gleichsam als absoluter Reboden angesprochen werden dürfen. Es sind die gleichen von grösster Wärmesumme und Lichtreflexen getroffenen Steillehnen, die bei der Wiederanpflanzung der Weinberge in Spiez und Oberhofen ohne wesentliche Veränderung einbezogen werden konnten, soweit nicht einzelne Parzellen inzwischen überbaut worden waren.

Für manchen Steilhang hatte die Ausdehnung der Weingärten eine Wildnis unter die Hacke genommen, die sonst unproduktives



Gustave Keller, Thun, 1838

Vue du Château de Thoun, dans le Canton de Berne.

Dessiné par J. N. Schiel 1838-1839

Die Reben am Thuner Schlossberg. 18. Jahrhundert

Land geblieben wäre. Generationen haben mit Schweiss daran gearbeitet, bis das Gestrüpp gerodet und ein dorniges Oedland zurückgedrängt war. In einigen Bezirken mag der Rebstock in seiner grössten Verbreitung Bezirke erfasst haben, die den Kornbau beeinträchtigten. Diese weniger günstigen Rebgebiete waren es auch,

die in der ersten, noch vor 1800 erfolgten Rückwärtsbewegung zuerst verschwanden, um dem Kartoffelanbau Platz zu machen.

Es würde zu weit führen, wenn wir alle Rebbezirke und Weinberge des alten Thunersee-Weinbaues aufzählen wollten. Für die Gemeinde Spiez mit seinen fünf Rebbezirken (Faulensee, Spiezberg alter und neuer Berg, Spiezwiler und Riedern-Einigberg) müssten wir allein mehr als hundert Flurnamen anführen. Sie zeigen die aussergewöhnliche Ausbreitung und erklären die wirtschaftliche Bedeutung des örtlichen Rebenanbaues. Suchen wir nach den äussersten Verbreitungsstrichen, so finden wir im 16. und 17. Jahrhundert Weinpflanzungen in Sundlauenen, Unspunnen und Ringenberg, während die Rebe unterhalb Ringoldswil ihre oberste Zone erreichte.

Nachstehend mag die Schätzung von 1780 die Thuner Rebbezirke und das äussere Bild der Stadtumgebung vor 150 Jahren in Erinnerung rufen:

Brändisberg, Zügeli, Prägel	5 Juch.	250 Klafter
Rebgässli-Schwandenbadgässli	17 «	250 «
Weyenegg	2 «	
Hinter der Burg	2 «	500 «
Hübeli	1 «	250 «
Lauenen	16 «	330 «
Hofstetten	16 «	250 «
Ried, Riedzelg, Riedboden	49 «	110 «
Obere und untere Rufenen	5 «	
Schlangern, Schleiss	9 «	460 «
Auf'm Gütlein		250 «

Rebareal der Gemeinde Thun: 127 Juch. 150 Klafter (43½ ha).¹

Die folgende Zusammenstellung versucht die Grösse der gesamten Rebbaufäche im 18. Jahrhundert zu ermitteln. Zum Teil handelt es sich um Annäherungswerte, deren Richtigkeit noch zu belegen ist; zum Teil mussten Angaben verwendet werden, die aus der Zeit nach der Einführung des Kartoffelbaues stammen und deshalb schon um die erste Arealverminderung reduziert sind.

¹ Mitgeteilt in: Dr. H. Haas: Die Entwicklung der Stadt Thun. 1926

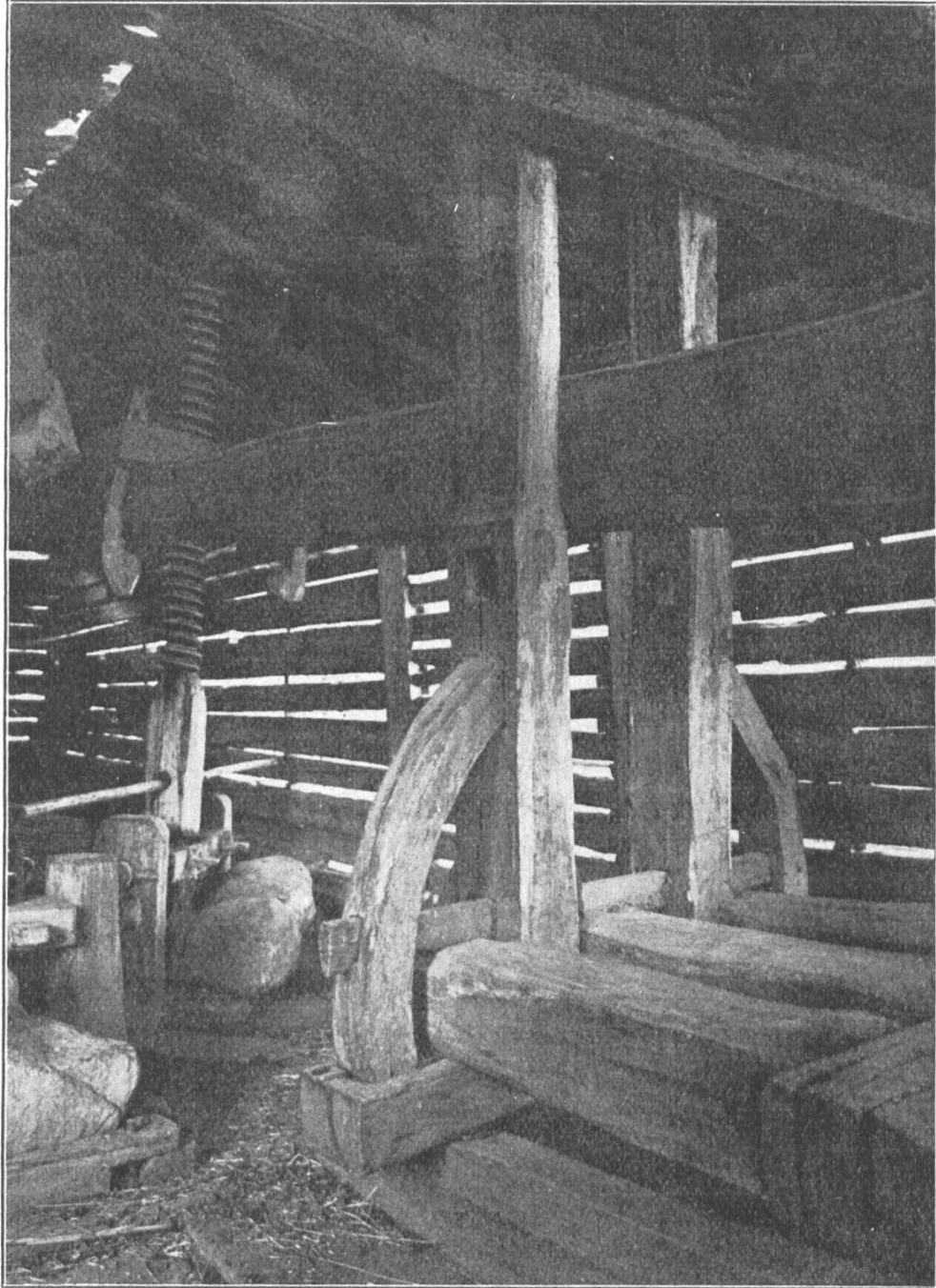
Steffisburg: 17. und 18. Jahrh.: schätzungsweise	80 Juch.
Thun 1780: Cataster	127 $\frac{1}{3}$ Juch.
Goldiwil-Heiligenschwendi: schätzungsweise	40—50 Juch.
Hilterfingen: schätzungsweise	50—60 Juch.
Oberhofen: schätzungsweise	100 Juch.
Sigriswil 1793: Schätzung der zehntpflichtigen Reben (inbegr. Gunten, Ralligen, Merligen)	195 $\frac{1}{2}$ Juch.
Spiez um 1700: Ermittlung nach Weinrödeln	140—150 Juch.

Rechnen wir noch das Rebland in Thierachern, Wahlern und am Zwieselberg hinzu, so ist die gesamte Anbaufläche des Thunersee-Weinbaues mit 750 Jucharten nicht zu hoch geschätzt.

Nicht alle Lagen waren gleich geschätzt. Seenahe, von früher Morgensonne getroffene Weinberge lieferten einen bessern Wein, der im Handel mehr galt; so der Längenschachen, das Oertli, Columban (Faulensee) und der alte Berg (innerer Spiezberg).

Rebsorten.

Die verbreitetste Rebe des alten Weinbaues war der Elbling, eine spätreifende und säurereiche Sorte, die durch Bogenschnitt auf Quantität gezogen wurde. Ungefähr $\frac{5}{6}$ des Ertrages erzeugend, bildete dieses Gewächs die Grundlage des Weissweins. Daneben kamen vereinzelt auch Elsässer (Sylvaner), Räuschling und Gutedel (Welscher) zur Anpflanzung. Theobald von Erlach liess 1601 durch den Christian Frutiger im Aebnit und Vintlin zu Oberhofen drei Jucharten mit welschen Reben anpflanzen. In Bougy oberhalb Rolle besassen die Spiezer-Erlach einen ansehnlichen Rebberg. Abkömmlinge wohl dieses Bestandes wurden 1705 am Spiezberg «zur Verbesserung des Eigengewächses» angebaut, eine Anpflanzung, die sich im Flurnamen «Lacôteli» erhalten hat. Roter Wein, schon in Zinsrödeln der 1500er Jahre bezeugt, zählte mehr nur als «Ausnahmsrebe». Clevener, blauer «Hündsch» und Salvagnin, Abarten der blauen Burgunderrebe, lieferten im 19. Jahrhundert der begrenzten Anbaufläche entsprechend, einen bescheidenen Ertrag.



Alte Kelter zu Oberhofen. Jetzt im historischen Museum Bern.

Re b o r d n u n g.

Für jeden Rebbezirk wählte das Chorgericht, im 19. Jahrhundert die Gemeindeversammlung, zwei Rebhüter, auch Trübelhüter, Trübelhirt genannt. Während des für drei Wochen verhängten Rebbannes durchstreiften sie, mit Feuerrohr und der «Räbtschädere» bewaffnet, die Rebberge, vertrieben die beerenhungrigen Vögel und hatten ein wachsames Auge auf Menschen und verdächtiges Getier. «Wie man die räben friden» sollte, erfahren wir aus dem alten Satzungsbuch des Spiezer Landrechtes:

«Es soll auch jeder seine reben durch das ganze jahr eingezauet und wärschaft beschlosssen halten; und welcher daran seümig erfunden wurde, den sollen die einungen (d. h. Hüter der Einungen. der Verordnungen, Einzieher der Bussen) pfenden umb ein jeden fäler, und besonders zum ersten mal umv 10 Schilling, so er die sach nit verbessret, zum anderen mal umv 15 Sch., und fürthin jedes mal umv so viel untz er es wärschaft macht.» Wer Schweine, Schafe, Gänse in den Reben fand, der durfte das Tier eintun und es um den angerichteten Schaden pfänden. Für eine erspriessliche Bewirtschaftung der Reben hielt man auf gute Ordnung. Deshalb war auch die Anpflanzung von Gemüse in den Rebstockgängen verboten, die übrigens eine Verminderung der Zehntabgabe zur Folge gehabt hätte. Ueber die das ganze Jahr währende Oberaufsicht waren die Reb-Einunger gesetzt, die eidlich gelobten, «treulich zu den Reben zu achten . . ., die Zäun und Beschlüss wohl zu besichtigen. Fehlbare mussten sich «bey ihren geschworenen Eiden den Allmendvögten überantworten und alles das, so die Ordnung der Reben halb aufweist, getreulich zu erstatten».

Der Originalität willen mag hier die Rebhüterordnung von Sigriswil aus dem Jahre 1426 stehen, die, wie ein Vergleich mit derjenigen von Twann zeigt, aus altem Landesbrauch hervorgegangen ist:

Die drei Reb- und Bannwärter sollen bei dem Statthalter in Gelübd genommen werden mit einem gelehrten Eyd zu Gott und den Heiligen: Die Reben zu hüten, dem Armen wie dem Reichen,

solang der Bann währt, niemand zu lieb und zu leid, keinen Dieb zu hehlen und selber nichts zu entwenden. Um allen Schaden über einen halben Sester Wein sind sie, wenn sie die Täter nicht entdecken, verantwortlich. Sie sollen bei einer Hausröchi im Gericht schlafen. Uebernimmt sie der Schlaf, sollen sie den Spiess zwischen den Arm und einen Kieselstein unter ihr Haupt legen und so schlafen. Dem Bannwart ist erlaubt, zwei oder drei Tage in dem Bann zu lesen, damit er dort besser hüten möge. Die Frevler soll er fangen und die Nacht durch hüten und hernach morgens gen Thun führen. Ist der Bannwart krank und mag er solche nicht fangen, so soll er in das Dorf laufen und Hülfe anrufen, die, so ihn höhnen und nicht zu Hülfe kommen, sollen dreifach gestraft werden. Macht der Bannwart den Frevler leiblos (tot), so soll er deswegen weder das Land, noch die Herrschaft verloren haben. Er soll sich aber vor des Toten Freunden hüten.

Der Bannwart mag drei Trauben in dem nächsten Stück Reben, wo ihn Essenslust ankommt, nehmen und hernach in demselben Stück und im gleichen Jahr nichts mehr . . . Ein vorbeigehender Fremder mag Trauben essen, so viel er will, aber er soll keine in den Sack stossen. Kommt ein Graf geritten und begehrt Trauben, dem soll der Bannwart einen Hut voll geben; einem Ritter, was an einem Schosse steht, einem Priester drei Trauben und einer tragenden Frau drei, nämlich dem Kind eins und ihr zwei, in den nächsten Reben bei ihm. An demselben Stück aber in demselben Jahr nichts mehr. Der Bannwart mag um ein Paar Schuh zu Markt gehen. Aber er soll die Hut seinen Mitgesellen anbefehlen und gleichen Tags wieder da sein.

Die Weinlese.

Wenn die Reben zu reifen begannen, kam die Rebhüter-Gemeinde (im 19. Jahrhundert die Weinlese-Gemeinde) in der Kirche zusammen, um die Lesetage festzusetzen. Der Leset ward zum Mittelpunkt des dörflichen Daseins. Nach der harten Arbeit des Frühjahrs und Sommers, nach unsichern Ernteaussichten kam am Leset, besonders am Lesesonntag, die Erntefreude zu ihrem Rechte.



Wenn die Trauben in reifer Fülle standen, wenn der Segen nach langen Wochen erstritten war, dann sprang das Lachen aus der Kehle des Winzers; das heitere Wort scholl aus den vom Rebvölklein umlagerten Laubengängen der Reben, und in den goldenen Herbsttag voll Farbenglanz und Duft stiegen Lieder und liessen den Dank des Rebmanns, seine Anhänglichkeit zur Rebscholle erkennen. Dann erlebte das bescheidene Winzervolk auch dankbar die Schönheit seiner see- und bergumschlossenen Heimat und vergass im geschäftigen Treiben der herbstlichen Tage Arbeit und Schweiss, Bangen und Sorgen der vergangenen Warte- und Pflegezeit, die Not schlimmer Jahrgänge.

Bekannt waren die Lesesonntage im Ried bei Thun, in Guntten, Merligen und Spiez. Der grösste Winzertag wurde in Oberhofen im und vor dem alten «Bären» begangen, dem Ort, den Karl Grunder zum Schauplatz seines Volksliederspiels «s'Vreneli am Thunersee» gewählt hat.

Ernteschwankungen.

Die Ernten fielen nach Quantität und Qualität verschieden genug aus und machten, wie heute noch, das mühsame Werk und die Hoffnungen des Winzers oft zunichte. Eine Zusammenstellung der fetten und mageren Jahre, der Berichte über all die Erntefreuden und Enttäuschungen füllte eine Chronik. Spätfröste und kühle Vorsommer beeinträchtigten den rechtzeitigen Blütenansatz. Regnerische Sommer begünstigten den Mehltau oder verhinderten eine gehörige Reife. Auch Hagelschläge blieben nicht aus. Aeltere Leute erinnern sich noch eines Hagelwetters, das im August die Ernte restlos vernichtete. Vollkommene Missjahre wechselten mit ausgezeichneten Jahren. So gab es Fehljahre, an denen der Messwein fehlte und reiche August- oder Septembererträge, da es an Fässern mangelte. 1420 blühten, wie Justinger berichtet, die Spiezerreben im April, im August wurde gelesen. Dagegen erfroren einmal die Trauben im Oktober an den Stöcken und mit dem sauren Wein habe man Pflaster angerührt. Der Verwendung sauren Weines zu Mörtelzwecken schrieb man übrigens erhöhte Bindungskraft zu —

was einen Witzbold dazu verleiten könnte, die Erklärung für das schiefe Aussehen älterer Häuser nun gefunden zu haben! Geriet der Wein zu sauer, so süsste man ihn mit Honig, oder nahm ihm mit gebähtem Brot die herbste Säure. An Gespött fehlte es ja namentlich im 19. und 20. Jahrhundert vor den Leuten nicht, die an die süffigen welschen Weine gewöhnt waren. Jedoch wollen wir die Witze nicht aufwärmen, seit der neue Spiezer und Oberhofener der Anspiegelung von der Verwendung unreifer Beeren als Schrotladung ein Ende gemacht haben. Zur Taufe, bei festlichen Anlässen oder Besuchen, zum Altjahrstrunk, also «wenn es gelten sollte», wussten die Frauen den Wein nach einem alten Muskat- und Safranrezept süss und kostbar zu würzen und zuzubereiten.

Ein Leset, der auf Ende September angesetzt war, bedeutete ein gutes Weinjahr. Er dauerte je nach Grösse des Reblandes eine Woche oder länger. Meistens fiel er auf Mitte Oktober, doch liess er auch bis in den November hinein auf sich warten. Ging ein gesegneter Weinmonat zu Ende, so wurde dem Herrn in der Kirche «Lob und Dank dargebracht».

Genaue Ertrags-Erhebungen für das gesamte Seegebiet haben wir erst seit den 1880er Jahren. Die nachfolgende Tabelle veranschaulicht die Ernte- und Verwertungsschwankungen. Zum Vergleich seien die Ergebnisse des Bielersees (Twannerufer) und von Erlach herangezogen.

	1885	1889	1899	
	(gutes Weinj.)	(schlechtes)	(mittleres)	
hl. pro ha	61.2	35.8	51.35	Bielersee 7
Weissertrag	40.18	7.4	27.27	Erlach
	62.83	10.7	32.25	Thunersee
Geldwert	2273.—	1724.—	2181.—	Bielersee
fr. pro ha.	1125.—	323.—	1036.—	Erlach
	1833.—	456.—	1191.—	Thunersee
Kulturrkosten	910.—	910.—	747.—	Bielersee
fr. pro ha.	815.—	815.—	795.—	Erlach
	978.—	978.—	638.—	Thunersee

Kapitalwert	12909.—	10513.—	11785.—	Bielersee
fr. pro ha.	6101.—	4496.—	4724.—	Erlach
	6334.—	4968.—	6283.—	Thunersee
Nettoertrag	1363.—	814.—	1434.—	Bielersee
fr. pro ha.	310.—	492.—	241.—	Erlach
	855.—	522.—	553.—	Thunersee

Die Weinbezirke der Aemter Biel, Büren und Laupen weisen durchaus ungünstigere Resultate auf.

Die Weinzehnten.

Das Rebland war wie das Ackerland bodenzinspflichtig und die ihm auflastende Grundlast wurde in Form des Weinzehnten als Naturalleistung von der Obrigkeit erhoben. Die Abgabe betrug in der Regel ein Zehntel des Ertrages; sie konnte in schlechten Jahren bis auf einen Zwanzigstel ermässigt, bei trefflichen auf einen Siebentel erhöht werden. Der rechtufrige Zehntwein kam in die Amtskeller von Thun und Interlaken; in der Herrschaft Spiez verwalteten die Bubenberg und Erlach als Herrschaftsherren die zehntpflichtigen Güter. Neben den zehntpflichtigen Reben gab es auch sog. «ledige, freie Güter», deren Besitzer über alle Eigentumsrechte verfügten und die vom Bodenzins befreit waren. Die Aufhebung des Weinzehnten war durch Loskauf möglich oder konnte eine einst zur Förderung des Rebenanbaues ausgesprochene Vergünstigung sein, wie dies z. B. für Spiez im Anfang des 16. Jahrhunderts zutrifft. Auch Rebland-Vergabungen zu wohltätigen Zwecken fielen unter die «zehntfreyereben». Aus dem Ertrag des Zehntweins erhielten der Pfarrherr (in Spiez 4500 l) und Beamte der Landvogteien (Oberämter) einen Teil ihrer Besoldung. Die Obrigkeit fand es billig, den Geistlichen in Rebgebieten zu erlauben, den Zehntenwein «vertragen» oder ausschenken zu lassen, «ohne Aergernis zu geben». Sie sollten auch «hierin ein Fürbild geben und der Gemeinde zu einem lebendigen Muster und Exempel der Tugend und Gottseligkeit dienen».



Weinausschank und Weinverwertung.

Bevor der Wein zum Ausschank kam, walteten die eidlich verpflichteten Weinschätzer ihres Amtes: «Es sollend allwegen zwey geschworene Schätzer gesetzt werden, die sollend den Wein schätzen, was er an sich selbst werth ist, auch je nach dem er oben und unterhalb der Herrschaft giltet. Wäre aber, dass der Wein, nachdem er also geschätzt worden, sich änderte oder entfärbte und solches den Schätzern fürkommt, so sollen sie von Stund an solchen Wein anders schätzen, bey welcher Schätzung der Wirt oder Weinschenk ohne Widerred bleiben soll.» Ihr Eid lautete: «Item schwörend die Weinschätzer, den Wein zu küsten und zu schätzen um ein Gelt, so si dunkt das zu nemen und zu geben seye, und als der dann an sich selbst ist, ohne anzusehen wie die Wirthen den Wein ungeschätzt oder aber turer als er geschätzt ist verkaufen wurden, es seye viel oder wenig, solches alsobald der Herrschaft anzuzeigen.» So jemand, sei er «frömbd oder Heimisch, um seiner Schuld will Wein Schätzen lassen und so gedachter Wein gut und Währschaft ist», so hatte der Schätzer die Pfandschätzung vorzunehmen.

Die Rebleute hatten das Recht, ihren selbst gekelterten Wein «zu feylen Käufen» bei den Häusern und Kellern öffentlich auszuschenken. Für einen grossen Teil der Bevölkerung war ja der Ertrag des Rebstockes eine Hauptquelle des Einkommens, wie es 1804 in einer Eingabe an den kleinen Rat des Kantons heisst, und das ungehinderte Ausschank- oder Zapfenrecht, wie der Weinhandel nach auswärts bedeuteten für die Winzer eine Existenzfrage. Der freie Weinausschank muss als ein altes Recht aus vorbernischer Zeit gewahrt worden sein; in einem Spruch zwischen Herrschaftsherr und Gemeinde Spiez von 1406 wird auf dieses freie Weinverkaufsrecht Bezug genommen; als althergebrachte Freiheit kehrt dieses Privileg in allen spätern Satzungsbüchern wieder.

Wie wurde der grosse Weinertrag alljährlich verwertet? Von den ansehnlichen Naturalleistungen, die aus den Weinzehnten entnommen wurden, haben wir schon gesprochen. Eine

weitere beträchtliche Menge wurde für die Reb-, Heu- und andere Arbeitsleute verwendet. Gemeinden und Bäueren mit eigenem Rebland stifteten ihren Burgern zu Neujahr etliche Masse Wein. Dann setzten die Rebbauern ihr Produkt in den Tavernen am See, der angrenzenden Täler und darüber hinaus in die Wirtschaften der weitem Umgebung ab. Die Wirtschaften im Bödeli, am Brienzersee, in Aeschi, Mülinen, Erlenbach, Saxeten, in den Lüttschinentälern gehörten zu den guten Kunden. Viel Wein wurde auf dem Wasserweg nach Bern verfrachtet; namentlich unterhielten die Erlach in Spiez mit den Erträgen eines 15 Jucharten haltenden Areals regen Weinhandel mit Bern. Oberhofener Wein gelangte einst bis nach Luzern. Viel Wein wurde durch die auswärtigen Reblandbesitzer ausgeführt. Als Beispiel erwähnen wir wiederum die örtlichen Verhältnisse zu Spiez, wo noch zu Beginn des vorigen Jahrhunderts bei hundert Rebbesitzer der nähern und weiteren Umgebung (Bern, Gürbetal, Stockental, Amt Thun, Simmen- und Kandertal, Aeschi, Bödeli, Saxeten und Grindelwald) zu verzeichnen sind.

Das grösste Quantum fand in der engern Heimat Absatz. Die Trinkfestigkeit — was noch nicht ohne weiteres Trunksucht zu bedeuten hat — machte sich im täglichen Verbrauch geltend. Chr. Schiffmann berichtet in seinem Steffisburger Landbuch, dass Rebleute, die täglich 3—4 Mass Wein tranken, nicht selten waren. Jedes Winzerdorf wird solche, durch Angewöhnung gesteigert trinkfreudige Originale aufgewiesen haben. Ob über solche Einzelfälle hinaus ein übermässiger Weinverbrauch für die gesamte Bevölkerung angenommen werden muss, der für das Winzervolk und dessen Wohlfahrt in moralischer und gesundheitlicher Hinsicht bleibende Schädigungen nach sich zog, können wir nicht feststellen. Die Tatsache des harten Lebens, das vom Frühjahr bis in den Spätherbst hinein eine ständige Arbeit an Boden, Gewächs und Ertrag erforderte, verneint diese Frage. Im übrigen war ja die Trinkfestigkeit der Schweizer bei aller Mässigkeit der Lebenshaltung und Dürftigkeit des Haushaltes bekannt. Richard Feller zitiert den Italiener Giovanni Padavino: Die Schweizer verabscheuen das Spiel,

essen wenig und setzen ihre Lebenslust in das Zechen, das sie unendliche Stunden ausdehnen; sie hungern eine Woche, um einen Tag in Gesellschaft zu trinken. Dabei bleiben sie rüstig, ja die Greise von 70 bis 80 Jahren haben einen kräftigeren Schluck als die Jungen. (1608.)



An der Kelter. Kalender-Vignette.

Schutz des Weines.

Zum Schutze des Weinbaues am Thunersee (und im bernischen Unteraargau) beschränkte die Obrigkeit die Einfuhr der waadtländischen Ryffweine je nach Erträgen und Kellervorräten des Landweines. Trotz der Verbote wurde aus dem Wallis und untern Rhonetale viel Wein ins Frutigland und obere Simmental und Piemonteserwein über die Grimsel geschmuggelt. Nur Saanen hatte das Recht, Aiglewein zu trinken. Im alten Bernbiet waren die welschen Ryffweine für Kranke und Kindbetterinnen sowie für vornehme Durchreisende bestimmt. Gelegentlich hatte man sich der Konkurrenz der Bieler- und Neuenburgerweine zu erwehren. Die Rebzüchtergemeinden sorgten schon dafür, dass die Schutzmassnahmen richtig gehandhabt wurden. Noch im 16. Jahrhundert hatten die Gnädigen Herren dem Rebbau alle Förderung zuteil werden lassen, sich sogar um Bodenverbesserungen interessiert. Erst später sah sich die Regierung veranlasst, einer weiteren Vergrösserung der Rebzüchter zu steuern, um dem Getreide- und dem neu eingeführten Kartoffelbau mehr Land zuzuführen.

Mit dem zunehmenden Reiseverkehr machte sich das Bedürfnis nach den welschen Weinen schon in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts bemerkbar und die Schutzverordnungen zugunsten des Landweines mussten namentlich den Tavernenwirten wiederholt eingeschärft werden. Als dann die kantonalen Zölle dahinfielen, spürte der einheimische Rebbauer nur zu bald, wie der Absatz stockte und die Einfuhr fremder Weine dauernd auf die Ertragsverwertung drückte.

G e l d w e r t.

Der Preis des Weines war entsprechend der ungleichen Erträge und Qualitäten starken Schwankungen unterworfen. Eine Mass ($1\frac{1}{2}$ l) guten alten Landweins galt im 18. Jahrhundert drei Batzen, ungefähr gleichviel wie ein Pfund alter Saanenkäs. In gesegneten Weinjahren sank der Preis auf einen Batzen, sogar darunter; bei spärlichen Ernten liess sich die Mass bis zu sechs Batzen verwerten. In den Jahren 1881—1900 schwankte der Preis für den Hektoliter Thunerseewein von Fr. 27.50 (1883, 1893/94) bis Fr. 60.— (1889) der rote von Fr. 50.— bis Fr. 65.—.

Der Ertrag der Rebberge wurde per Mannwerk berechnet. Ein Mannwerk mass 500 Quadratfuss oder 450 m². Der Kapitalwert eines Mannwerkes betrug je nach Stand der Pflanzung in den 1890er Jahren Fr. 200.— bis 600.—, der Weinertrag schwankte von 75 bis 300 l. Die eigentliche Rebarbeit wurde durch Tagwerk besorgt, zum Teil auch neben eigenen Dienstleuten durch bezahlte Rebleute. Um 1870 erhielten in Spiez die angestellten Winzer und Winzerinnen 57 Rappen Taglohn. Als sie beim Schlossherrn um bessern Verdienst vorstellig wurden, erhöhte dieser den Lohn auf 60 Rappen. Es war dies wohl die erste Lohnbewegung in der Gemeinde Spiez!

D e r a l t e R e b b a u a l s w i r t s c h a f t l i c h e N o t w e n d i g k e i t.

Die grosse Anbaufläche des Thunersee-Weinbaues scheint vielleicht auf den ersten Blick in keinem Verhältnis zur damaligen

Bevölkerungszahl zu stehen (1764: 6400 Einwohner der rebbau-treibenden Gemeinden). Doch hatte die einheimische Rebkultur ihre volkswirtschaftliche Grundlage bis zu der Zeit, da die wirtschaftlichen Umwälzungen des 19. Jahrhunderts andere Verhältnisse brachten und zur Umstellung drängten. Die bäuerliche Wirtschaft der frühern Jahrhunderte kannte den Austausch der täglichen Güter noch nicht oder nur beschränkt. Die Kenntnisse von den wirtschaftlichen Zusammenhängen des Landes ergab sich erst im Laufe der spätern Zeit. Vorerst war der Kanton, der Staat, eine Wirtschaftseinheit, dessen Obrigkeit Warenhandel, Märkte und Zölle regelte. Als Grundsatz galt: Der eigene Boden bringe hervor, wessen man zum Leben nötig hat. Darum war die Bodenbearbeitung, die Nahrung und Kleidung lieferte, die wichtigste Lebensbetätigung. Ohne eigene Reben hätte es für den Grossteil der Bevölkerung keinen Wein gegeben, den man, so sauer er oft sein mochte, im einfachen Dasein mit Freuden aufnahm, dem man willig die besten Lagen des Ackerlandes einräumte. Zudem gab der Weinbau dem Bauern Barschaft in die Hände, mit der er bescheidene anderweitige Lebensbedürfnisse erfüllen konnte; ein willkommener Barzuschuss, wie ihn sonst nur der Städter kannte.

Eine weitere volkswirtschaftliche Grundlage hatte der einheimische Weinbau darin, dass er die volle Beschäftigung der Bewohner ermöglichte. Industrie fehlte, Handel und Gewerbe waren schwach vertreten. Für die Lebensverhältnisse früherer Jahrhunderte waren die Thunerseeufer nicht dünn besiedelt. Die Anwohner hatten in der Bodenbearbeitung ihre Arbeit zu finden und auf diesem Platz Leben und Auskommen zu fristen. Gerade die intensivste Bodenbearbeitung des Rebbau vermöchte am ehesten die Beschäftigungsmöglichkeiten auszugleichen und zu füllen. Der Rebstock machte sesshaft und bot, solange der Markt nicht überfüllt war, Arbeit. Mancher Bursche, der sonst den Reisläufertrommeln und dem welschen Kronensack nachgelaufen wäre, blieb zu Hause. Es gab ja anderwärts Gebiete, die wegen Mangel an Arbeitskräften — die Jungmannschaft war in fremde Kriegsdienste

fortgezogen — unbebaut liegen blieben. Wie ein Lied aus dem 16. Jahrhundert klagt:

In unserem land hettend wir genuog,
wenn wir bruchtind rebmesser, pfluog,
möchtind wir uns wol neren,
blybind daheim by wyb und kind.

Der Weinbau band an die Scholle und verhalf manchem Rebmann zu bescheidenem Wohlstand. Der Landmann betrachtete nicht nur das Korn, sondern auch die Rebe als eine Gabe, die ihm von der Naturordnung geboten, als eine Frucht, die er zu bestellen hatte als einen Teil seiner Bedürfnisse.

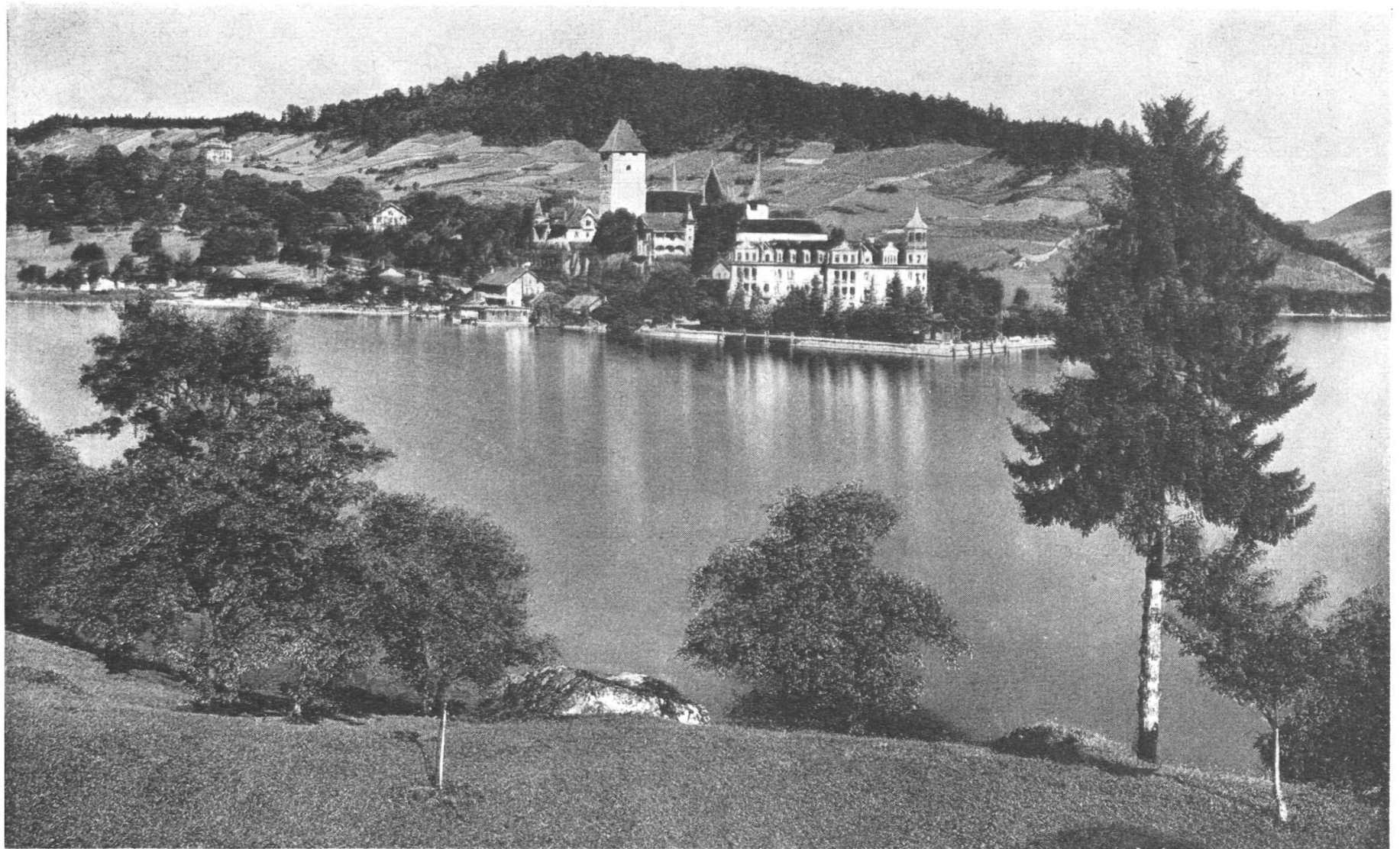


Rückgang der Rebenkultur.

Im 19. Jahrhundert traten Verhältnisse ein, die zum Rückgang und nach 1900 zur gänzlichen Aufgabe des Rebbaues führten. Neue wirtschaftliche Faktoren machten sich schon im 18. Jahrhundert geltend. Nach 1700 lernte der Landmann langsam die Kar-

toffel kennen und die Bevölkerung am Thunersee scheint nicht erst die Teurungsjahre 1770/72 abgewartet zu haben, um die Wohltat des Erdäpfelanbaus richtig einzuschätzen. In der Gemeinde Spiez z. B. bebauten im Jahre 1779 bei einer Bevölkerung von etwas über 1000 Einwohner 355 Besitzer mehr als 70 Jucharten zehntenpflichtige «Erdäpfelplätze». (1934: 265 Pflanzter, gleiche Anbaufläche bei fünffacher Bevölkerung.) Die Erweiterung der Bodenkultur war nicht möglich ohne Einbusse des Weinbaues. So treffen wir im 18. Jahrhundert den Kartoffelbau auf Parzellen an, die als die weniger günstigen Rebböden zuerst das Feld räumen mussten.

Eine weitere Schranke setzten dem Weinbau die Absatzschwierigkeiten, die schon in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts aufzudecken sind. Die Gunst alter Absatzgebiete wandte sich immer mehr den welschen Weinen zu. Die Aenderung der Marktlage wirkte mit, dass eine rückläufige Bewegung der Rebenkultur einsetzte. Um 1830/40 scheint bei einer Verminderung des Rebenareals um ungefähr einen Drittel der erste Rückgang zu einem vorübergehenden Stillstand gekommen zu sein. Die reduzierte Anbaufläche hielt ihren Bestand mit Ausnahme der Gemeinde Thun (1879: 32 $\frac{1}{2}$ Jucharten) bis gegen 1870/75. Dann setzte die zweite Etappe des Rückganges ein. Die Ursachen, die zum vollständigen Niedergang der Rebenkultur führten, sind mannigfacher Art. Die Waadtländer- und Walliserweine waren immer bekannter geworden und bald fanden auch die billigen und süssen Weine aus dem Süden Eingang und senkten den Wert der einheimischen Ernte. Während nach 1850 die Einfuhr fremder Weine ein Zehntel der 1,4 Millionen Hektoliter betragenden Landesproduktion ausmachte, stieg sie zu Anfang des 20. Jahrhunderts mit 1,2 bis 1,6 Millionen auf das 8- bis 10fache. Dagegen sank die Inlandserzeugung auf einen Mittelertrag von 600 000 hl. Früher verfrachtete man auf dem Wasserwege den Landwein nach Bern; nachdem 1859 das Berner Oberland ans Bahnnetz angeschlossen worden war, sahen unsere Rebleute auf den neuen Thunerseestraszen die Weinfuhren bergwärts ziehen. Die zunehmende Verkehrsentwicklung, die Bahnbauten und die sich gleichzeitig aufschwingende Hotellerie rissen



Spiez 1897: Der Innere und Aeussere Rebberg. Der Rebenbestand ist schon stark aufgelockert.

mit ihren besseren Lohnbedingungen die Arbeitskräfte an sich. Die Produktionskosten stiegen und drückten auf die Rentabilität des Rebbaues. Die Zunahme der Bevölkerung, ihre Strukturveränderung in bezug auf die Erwerbsmöglichkeit und die damit verbundene Aenderung der Lebensgrundlage grosser Bevölkerungsteile führten zur fortdauernden Verminderung der Rebekultur. In Thun, Hilterfingen Oberhofen und Spiez rückten stadt- und dorfnahe Rebenareale in die bauliche Entwicklung und wurden als Bauland mit schöner, aussichtsreicher Lage gewertet.

Wie die veränderten Verhältnisse den Ertrag des Rebbaues beeinflussten, ersehen wir aus den Angaben des Apothekers C. Trog, Thun, über eine 1547 m² haltende Elbling-Anpflanzung im Ried bei Thun, die während mehreren Jahrzehnten im gleichen Besitz verblieb:

1826/45: Mittelерtrag 1340 l à 15 Rp. = Fr. 201.—

Bewirtschaftung:

1 Klafter Dung	Fr. 27.—	
Rebstecken: 10 Burden	Fr. 6.50	
Tagelöhne	Fr. 55.—	
Kapitalzins v. Fr. 1000.— à 4%	Fr. 40.—	Fr. 128.50
Gewinn		Fr. 72.50
Verzinsung des angelegten Kapitals		<u>= 11,25%</u>

Um 1880: Mittelерtrag: 700 l à 35—40 Rp. = Fr. 250.— bis 280.—

Bewirtschaftung:

Dung samt Fuhren u. Tragen	Fr. 90.—	
Rebstecken: 10 Burden	Fr. 14.—	
Tagelöhne	Fr. 100.—	
Steuern etc.	Fr. 20.—	
Kapitalzins: 4½ % v. Fr. 1800	Fr. 81.—	Fr. 305.—
Verlust auf 15½ a		<u>Fr. 25.— bis 55.—</u>

Mit der Verringerung des Mittelерtrages weist C. Trog auf einen weiteren Faktor, der sich im letzten Viertel des vorigen Jahr-

hunderts vernichtend auswirkte: die Degenerationserscheinungen. Man liess die Rebstöcke zu alt werden; Trog berichtet von 80- bis 100jährigen Reben. Die Ertragsfähigkeit sank von Jahrzehnt zu Jahrzehnt. Wohl wurden in einigen Weingärten Verjüngungen vorgenommen; für das Gesamtareal blieben sie ungenügend. Zu gleicher Zeit breiteten sich die Rebenkrankheiten aus, gegen welche die entarteten Elblingspflanzungen die nötige Widerstandskraft nicht mehr besaßen. Scheinen die Thunerseereben von der amerikanischen Reblaus verschont geblieben zu sein (die Phylloxera trat ihren Seuchenzug von Frankreich und der Westschweiz her nach Osten vordringend in den 1880er Jahren an), so suchte unsere Rebberge der sog. Verderber oft vernichtend heim. Unter diesem Ausdruck versteht man, so schreibt uns H. Schellenberg von der Weinbau-Versuchsanstalt in Wädenswil, einen Wurzelschimmel. Die Pilzfäden durchwachsen das Wurzelwerk und haben in kurzer Zeit das Absterben der Pflanze zur Folge. Die von dieser Pilzkrankheit befallenen Reben sehen den Reblausherden ähnlich, ein Grund, warum man den Verderber fälschlicherweise für die Phylloxera halten kann. Ohne Kenntnis der Krankheit war eine Bekämpfung aussichtslos; so mussten die betroffenen Flächen gerodet, die Stöcke verbrannt werden. 1890/91 zerstörte der Verderber den gesamten Faulensee-Rebberg. Später suchte man mit desinfizierenden Mitteln (Kupfervitriol, Schwefelkohlenstoff) oder durch Drainagen die Ausbreitung des Verderbers einzudämmen. Jedoch erst mit den auf standfestem amerikanischen Unterholz gepfropften starkwüchsigen Reben gelang dem neuen Weinbau, die Rebberge von der Verderberseuche freizuhalten. Mit dem Verderber nahm der falsche Mehltau (*Perenospora viticola*) in den Thunerseereben überhand. Wie die Reblaus, war diese Pilzkrankheit aus Amerika eingeschleppt worden. Ihre Ausbreitung wurde zudem durch nasskalte Witterung sehr begünstigt. Auch hier erkannte man das Wesen der Krankheit nicht sogleich, die auf der Blattunterseite durch die Spaltöffnungen in das Gewebe eindringt und es zerstört. Ist die Pflanze vom falschen Mehltau befallen, so kommt die Behandlung zu spät. Diese muss vorher und systema-

tisch erfolgen. So fielen die Jahrgänge 1886, 1887, 1891, 1892 der *Peronospora* vielerorts zum Opfer. Auch das Wachstum der Jahre 1895 und 1896 blieb zum Teil verseucht und nur da, wo man inzwischen die vorbeugende Bekämpfung des Spritzverfahrens (Azurin oder die sog. Bordeauxbrühe) erkannt und angewendet hatte, brachte der Läset einen erfreulichen Ertrag.



Zu diesen katastrophalen Seuchenfolgen kam noch hinzu, dass in den 1880- und 1890er Jahren regnerische Witterung zur Blütezeit oder im September, dann hie und da auch ein Aprilfrost oder ein Hagelwetter die Ernte empfindlich schädigten. So verzeichnen die Jahre 1891 und 1896 vollständige Missernten; «seit Mannsgedenken die geringste» (1896), «das Produkt ungeniessbar», «von einer eigentlichen Ernte kann fast nicht die Rede sein», «gleich null», «totale Missernte». so und ähnlich lauten die Berichte der weinbautreibenden Gemeinden in den beiden erwähnten Jahren. Wenn noch 1884 vom Thunersee nach Bern gemeldet wurde, dass man trotz mehrerer schlechter Ernten und Zunahme der Betriebskosten die Reben in der Hoffnung auf bessere Erträge ziemlich gut bewirtschaftete, so wirkten sich nun alle die genannten rebenfeind-

lichen Faktoren in der Folge doch derart aus, dass der Widerstand, der Rebbauern, der ohnehin noch nicht organisiert war, erlahmen musste. Die sichern Ertragsaussichten der Milchwirtschaft, des Futterbaues und auch des Obstbaues, die sich im 19. Jahrhundert mit der Umstellung der Landwirtschaft gewaltig vermehrt hatten, mussten schliesslich auch die letzten zähen Winzer zur Rodung der Rebstöcke veranlassen.

Die nachfolgende Tabelle möge die letzten Etappen des Rückganges veranschaulichen:

Gemeinden	1881	1893	1899	1905	1911	1914	
Thun: Rebbesitzer:	1	—	—	—	—	—	
Areal in a:	16	—	—	—	—	—	
Steffisburg	29	10	4	4	2	—	
	576	109	45	36	6	—	
Goldiwil-Heiligenschwendi	42	2	2	—	—	—	
	1080	10	10	—	—	—	
Hilterfingen	16	2	2	1	1	—	
	130	18	13	9	6	—	
Oberhofen	55	30	15	6	—	—	
	1800	675	405	50	—	—	
Sigriswil	280	108	100	99	9	—	
	3180	648	513	284	135	—	
Spiez	175	65	65	55	18	1	
	2500	792	760	423	150	18	
Total	Rebbesitzer:	598	217	188	165	30	1
	Aren:	9282	2252	1746	902	297	18
	Juch.:	258	62 ¹ / ₃	48 ¹ / ₂	22 ¹ / ₄	8 ¹ / ₄	¹ / ₂

In seiner Geschlossenheit hielt sich das Thunersee-Rebgelände (mit Ausnahme von Thun) trotz des Rückganges des 18. und 19. Jahrhunderts bis in die 1880er Jahre. Dann löste sich der Weinstock aus seinem lebensfähigen Zusammenhang immer mehr; die zusammengeschrumpften Rebhalden wurden im Mattland zu Rebinseln. 1911 entschädigte zum letztenmal ein selten guter Tropfen

die verbliebenen Aufrechten. Zwei Jahre später hatte ein scharfer Frost, der auch die Westschweiz katastrophal heimsuchte, das Ausreuten der noch übriggebliebenen Reben zur Folge. Auf dem Kappenstück im «Alten Berg» zu Spiez wich im Frühjahr 1915 die letzte Rebpflanzung des alten Thunersee-Weinbaues der Kriegskornsaat.



Neuer Weinbau.

Teils mit zustimmenden, teils mit gemischten oder ablehnenden Gefühlen hatten die Thunerseewanwohner den unvermeidlichen Niedergang ihrer Rebkultur miterlebt. Wenn der einheimische Weinbau der Vergangenheit anzugehören schien, so hatte er aber doch eine noch zu lebendige Ueberlieferung hinterlassen, die sich mit der gänzlichen Aufgabe nicht abfinden wollte. Sorgsam gehütete Erinnerungen aus der alten Winzerzeit und ein gewiss berechtigter Heimatstolz, Scholle und Klima sein eigen zu nennen, die einen bodenständigen Landwein zu erzeugen vermögen, halfen die trüben Erfahrungen der letzten Rebbau-Generation überwinden. Man spürte im entschwundenen Rebbau Tradition, etwas Eigenes, das man notgedrungen aufgegeben hatte, ohne alle Kräfte der Gegenwehr gekannt und mobilisiert zu haben. Denn inzwischen war auch die Zeit gekommen, da neben der rein gefühlsmässigen Anteilnahme, mit welcher man sich der Rebkultur immer lebhaft

*Hans Barben,
der Initiant und Be-
treuer des neuen Thu-
nersee-Weinbaues*



*Ds Chüefierzüsi
arbeitete, als es
noch 1000 Wochen
alt war, in den Re-
ben für einen Tag-
lohn von 57 Rap-
pen. Jungfer Su-
sanna Barben ist
im 91. Lebensjahr*

verbunden wusste, die sachliche Beurteilung dieses Produktionszweiges der Landwirtschaft eine neue und festere Grundlage erhielt. Die Weinbau-Versuchsanstalten der West- und Ostschweiz hatten für die Schädlingsbekämpfung, für die Sortenwahl der Trauben, für verbesserte Bebauungs- und Weinbereitungsmethoden wissenschaftliche Ergebnisse erschlossen, die auch für die örtlichen Verhältnisse am Thunersee einen rationellen Wiederaufbau der Rebkultur verhießen.

Nach einer zwölfjährigen «rebenlosen» Zeit beschloss im Herbst 1927 auf Initiative von Gemeinderat Hans Barben Spiez in aller Stille ein Fähnlein von sechs «Rebfreunden» die Wiederpflanzung eines 500 m² haltenden Rebareals im inneren Spiezberg, das schon im folgenden Jahr verdreifacht wurde. Der Erfolg des Wiederaufbaues von Weingärten hing in erster Linie von der Wahl einer Sorte ab, die sich gegen Rebenkrankheiten und Rückschläge der Witterung widerstandsfähig genug erweisen sollte. Zugleich musste der Anbau eine frühreifende, zucker- und ertragsreiche Traube ziehen, die durch eine Qualitätsverbesserung gegenüber dem alten Gewächs sich dauernd zu behaupten imstande war. Der Elblingwein war oft sauer und dürfte nach unsern heute verwöhnten Anforderungen nur in qualitativ guten Jahrgängen befriedigt haben. Für den Weisswein fiel nach den Erfahrungen von 1928/30 die Entscheidung auf Riesling-Sylvaner, einer Kreuzung der beiden genannten Sorten, die auf amerikanisches Unterlageholz veredelt und widerstandskräftig gemacht wurde. Der Riesling-Sylvaner hat sich auf unsern Kalkböden gut akklimatisiert; er erzeugt einen vorzüglichen Wein, dem ein feines, mildes Aroma, ein blumiges und fruchtiges Bukett nachgerühmt wird. Hinterhältige Tücken soll er keine haben. Selbst Kenner der welschen Weingebiete zollen ihm Anerkennung. Die bevorzugte Lage der Rebhänge im innern Spiezberg zeigte sich auch für die Erzeugung der edelsten Rotweinsorte, des Blauen Burgunders, geeignet. Sein gehaltreiches Produkt darf jedem Rotwein der nördlichen Schweiz zur Seite gestellt werden. Im Charakter nähert er sich den Qualitätsweinen des obern Rheintales. Bei der Erweiterung des Spiezer Rebgebietes

nahm die Anpflanzung des Burgunders bald eine besondere Stelle ein. Ungefähr 5% des Rebbestandes entfallen auf Gutedel (Chasselas) und Räuschling.

Nach den erfreulichen Resultaten der Anfangszeit fehlte es nicht an Impuls und Begeisterung, die begonnene Arbeit fortzusetzen. Bald überzog der Weinstock den innern und äussern Spiezberg. Private schlossen sich den Bemühungen des Rebbauvereins mit ansehnlichen Anpflanzungen an.



Der Oberhofener Rebberg

Im Frühjahr 1933 und 1936 baute Oberhofen sein historisches Reb Gelände ob dem Längenschachen, einst Zentrum des alten rechtsufrigen Weinbaues, wieder auf. Der Staat gewährte in Spiez und Oberhofen die ordentlichen Unterstützungen. Mühe und Opfer haben sich seither gelohnt. Im Bestreben, dem Weinbau eine gesunde Entwicklung zu schaffen, wurde zum vornherein an beiden Orten die gesamte Bewirtschaftung auf genossenschaftlichen Boden gestellt, von wo aus alle bewirtschaftungstechnischen und organisatorischen Arbeiten, wie Bodenbearbeitung, Pflege der Reben, die Weinlese, das Keltern und der Verkauf des Weines geleitet werden. Die straffe Organisation der gemeinsamen Bearbeitung

ermöglicht die Herabsetzung der Produktionskosten gegenüber der Weinproduktion des isolierten Kleinbesitzers. In Oberhofen ist die Rebbaugenossenschaft mit ca. 60 Mitgliedern Eigentümerin der gesamten Anbaufläche. In Spiez haben wir folgende Besitzaufteilung:

Rebbauverein Spiez (43 Mitglieder)	100	Aren
Rebfreunde (6 Mitglieder)	15	Aren
Stiftung Schloss Spiez	6,1	Aren
Burgergemeinde Spiezwiler	90	Aren
27 private Besitzer	460	Aren

Die Rebfreunde, sowie die meisten Privatbesitzer sind zugleich auch Mitglieder des Rebbauvereins.

Die gesamte Anbaufläche der neuen Rebkultur, inbegriffen die auf Frühjahr 1939 vorbereiteten Neuanpflanzungen, hat folgende Ausdehnung (in Aren) erreicht:

S p i e z :

Innerer Berg	176 Weiss	240 Rot	
Aeusserer Berg	160 »		
Faulensee	4 »		
Spiezwiler: Richti	90 »		
Total	430 Weiss	240 Rot	= 670 Aren

O b e r h o f e n :

Längenschachen	100 Weiss	100 Rot	= 200 Aren
----------------	-----------	---------	------------

G e s a m t e R e b f l ä c h e : 530 Weiss 340 Rot = 870 Aren
= 24 $\frac{1}{6}$ Juch.

Die Fläche macht für Spiez $\frac{1}{4}$ des Areals vom Jahre 1881 aus, für Oberhofen $\frac{1}{9}$. Die Anbaufläche von Weisswein und Rotwein zeigt das Verhältnis von 3 : 2. Das relativ bescheidene Produktionsgebiet begünstigt die Nachfrage. Die Ernten konnten im Lokalmarkt und nach auswärts stets frühzeitig abgesetzt werden. Die Absatzmöglichkeiten sind keineswegs erschöpft und für die Wirtschaftlichkeit des einheimischen Rebbaues sind wohl keine Bedenken mehr stichhaltig.

Bei der heutigen wirtschaftlichen Struktur der Landwirtschaft kann es sich natürlich nicht darum handeln mit dem begonnenen Wiederaufbau von Rebbergen eine Entwicklung im Auge zu ha-



Das renovierte Heidenhaus im Längenschachen

ben, die auf die frühere Bedeutung der Rebkultur hinzielt. Hierzu fehlen die Voraussetzungen. Der Uebergang zum Futterbau ist längst vollzogen; vermehrte Viehzucht, Milchwirtschaft und Obsthaltung sind an die Stelle der Weinerzeugung getreten. Doch dürfen die Rebleute ihre Bemühungen vom rein wirtschaftlichen Standpunkte aus damit rechtfertigen, dass beim Uebergewicht des einseitigen Futterbaues die Wiedereinführung eines alten ererbten Produktionszweiges im bescheidenen Rahmen und auf den dazu besonders geeigneten steilen Halden eine wünschbare Massnahme ist.

Wo Wein wächst, da dürfen Kelterräumlichkeiten und Einrichtungen nicht fehlen. Auch hier war den Spiezer- und Oberhofner-Rebleuten das Glück gewogen. Den Spiezern stellte die Schloss-Stiftung den gewaltigen, einst freiherrlichen Trüel samt dem tiefgewölbten Weinkeller zur Verfügung. An Stelle der Baum-

und Schraubenkelter arbeitet heute die hydraulische Presse. Trüel und Keller sind geräumig genug, die Ernte eines gesegneten Jahrganges aufzunehmen und die Folge aller Vorgänge und Verrichtungen von der Gärung bis zum fertigen Weinversand bequem abwickeln zu lassen. In Oberhofen wurde dank der vereinigten Unterstützung des Uferschutzverbandes, von Gemeinde, Staat und Bund das renovierte Heidenhaus, einst Mittelpunkt klösterlichen Weinbaues, seiner ursprünglichen Bestimmung wieder zugeführt. Beide Baudenkmäler grüssen heute wieder aus dem Rebengrün und lassen als ehrwürdige Zeugen der Vergangenheit auch lebendige Gegenwart erstehen.

Die Pionierarbeit der Wiederanpflanzung zeitigte die erhoffte Würdigung des einheimischen Weinbaues, nämlich, dass ein Landwein mit einem ausgeprägten Charakter neben den besten Edelgewächsen des Landes bestehen kann und dass die Rebkultur nicht auf die ausgesprochenen Grossweingebiete beschränkt bleibt. Auch in bescheidenem Umfang ist der bodenständige Weinbau ein Stück Dienst am Lande. Wenn dem Rebboden durch die vom Vorfrühling bis in den Spätherbst andauernde Bearbeitung die höchste Ertragsmöglichkeit aller Bodenkulturen abgerungen wird, so ist damit auch erhöhte Arbeitsbeschaffung verbunden. Die Lohnsumme der Wiederanpflanzungen in Spiez und Oberhofen rückt schon gegen das zweite Hunderttausend.



Ist der Segen eingebracht, schätzen wir nicht den schönen Brauch, dem Freund, dem Gast einen Landwein aufstellen zu können, der den Erdgeruch der heimatlichen Scholle ausströmt, ein Gewächs, in dem man die heimliche Liebe verspürt, mit dem es gepflegt wird! Wohl ist auch der Thunerseewein leichter zu trinken als ihn der Erde zu entlocken. Die harte Arbeit bleibt, Sorgen um Blütezeit und Reife, um Frost und Hagel und Nässe kehren alle Jahre wieder. Unter dem Leuchten der nahen Schneegipfel gewachsen, bleibt die Rebe im voralpinen Gelände ein Vorposten der Kulturlandschaft, aber auch ein beglückendes Sinnbild der Fruchtbarkeit und der menschlichen Arbeit, des innern Verhältnisses des Menschen zur Natur. Der Bereicherung des Landschaftsbildes haben wir schon gedacht. Mögen die Rebflächen im Frühjahr auch bis in den Mai hinein braun daliegen und auf die Uebergrünung warten lassen, als ästhetischer Kontrast zu Matten- und Waldesgrün wirken sie doch nicht so nachteilig, wie manchmal Leute wahrhaben wollen. Berühmte Maler sind sogar entzückt über die besonderen Reize der Frühlings- und Vorsommerstimmungen am Spiezberg und im Längenschachen. Wer sich aber mit dem offenen Braun des Frühlings nicht abfinden kann, entschädige sich am Farbenwunder des Rebberges im Herbst, wann über dem Blau des Sees die fruchtbeladenen Rebenlaubern schimmern und in allen Farbentönen glühen und brennen.

Freuen wir uns, dass die Thunerseetraube ihren alten Heimatboden wieder gefunden und sich bleibendes Lebensrecht geschaffen hat. Ein Stück Kulturgeschichte unserer Seeheimat hat sie damit lebendig gemacht. Die Beschaulichkeit des Heidenhauses und das weitausschauende «Räbhüsi» unter dem Vogelsang am Spiezberg, da wo der Blick auf die Rebberge, den See und das Hochgebirge zum verklärten Bilde zusammenklingen, geben Bescheid über Tun und Gesinnung der Rebleute. Hier kommt nach den Mühen des Rebbaues die Poesie zu ihrem verdienten Rechte. Und wenn wir an einem dieser Orte im Vertrauen auf ein glückliches Weitergedeihen des Thunerseeweines die Becher erheben, dann wissen wir, dass er den Stern verdient, den er ins Glas zaubert.



Im Spiezer Rebberg

Die Bilder stellten zur Verfügung:

Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimat-	
kunde	. Seite 24
Bund: Buchdruckerei Pochon-Jent, Bern	. Seite 55
Eigene Sammlung	. Seiten 27, 35, 47
Francke A., Verlag A.-G., Bern: Aus Band	
«Twann» des Bärndütschwerkes von Em.	
Friedli	. Seiten 45, 50, 52, 58
Keller Gustav, Konservator, Schloss Thun	. Seite 29
Rebbauverein Spiez	. Seiten 53, 60
Verkehrsverein Berner Oberland	. Seiten 32, 39, 42, 57