

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 54 (1979)

Heft: 10

Rubrik: Der Würfelbecher

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

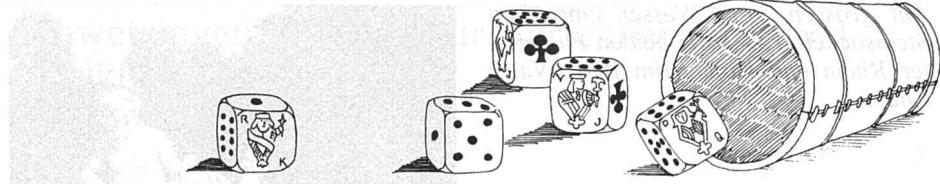
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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>

Der Würfelbecher

... und das Haus steht
noch auf den Füßen, während die Menschen
ihre Häuser verlassen haben.
Die Stadt ist leer, die Menschen sind
verschwunden, die Tiere sind weg.
Die Menschen sind verschwunden, die Tiere sind weg.
Die Menschen sind verschwunden, die Tiere sind weg.



Reben leben...

Nie, scheint mir, sind die schweizerischen Märkte so abwechslungsreich und bunt wie in den Herbstdmonaten. Es ist wohl das Schlussbouquet an Gemüsen, Früchten, Salaten und Blumen, bevor der graue Winter alles übertüncht! Und wenn - wie dieses Jahr - eine ganz besonders reiche Palette von erstklassigen Tafeltrauben angeboten wird, träumt vielleicht mancher Mittel- und Nord-europäer noch ein letztes Mal von Sonne und Meer, bevor er mit bereitgestellten Skis den ersten Schnee erwartet.

Der Weg, den die Traube von der Fruchtschale bis in unsere Mägen nimmt, ist uns allen hinreichend bekannt. Wir Schweizer konsumieren jährlich rund 7 kg Tafeltrauben pro Person. Dazu kommt ein Verbrauch an Traubensaft von 1,5 l pro Kopf der Bevölkerung. Dass auch der Traubensaft ein breites Spektrum an Geschmackseigenschaften aufweist, dass man wie beim Wein herbe, süsse, trockene, spritzige und schwere Sorten unterscheidet, scheint noch manchem Schweizer unbekannt zu sein: Der jährliche Weinkonsum eines Schweizers beläuft sich auf 42 l, d. h. also ein gesamtschweizerischer Weinverbrauch von 2,3 bis 2,5 Millionen Hektoliter!

(Ur-)geschichtliches

Schon lange vor unserer Zeitrechnung bestand die Rebe, die wohl zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt gehört. Die früheste Verbreitung der Rebe wird sich kaum je feststellen lassen, ist aber eng verknüpft mit der Entwicklung. Nordeuropa, geformt und gestaltet durch die Eiszeiten, liegt heute jenseits der nördlichen Weinbaugrenze. Die Klimawechsel in diesen Gebieten waren zu radikal und bewirkten das vollständige Verschwinden sämtlicher Rebsorten, die sich jedoch rund um das Mittelmeer bis hinein nach Mittelasien erhalten konnten.

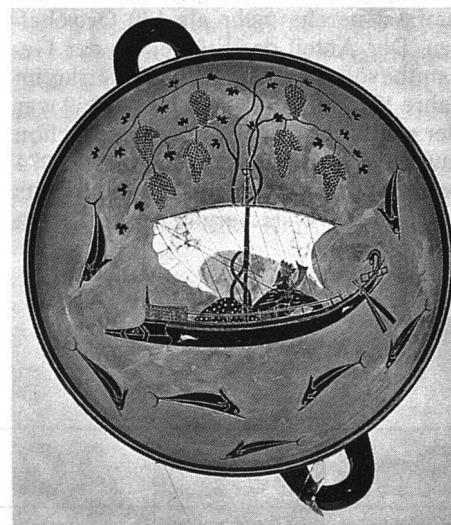
Man vermutet, dass die Heimat der Kulturrebe in den Gebieten des Kaukasus, Kleinasiens, Oberturkmeniens und Irans zu suchen sei. Nach Tempelbildern und Darstellungen in Grabkammern reicht die Weinkultur der Ägypter bis etwa ins 3. Jahrtausend v. Chr. zurück. Die ältesten Gesetze über Weinbau und -ausschank werden uns von König Hammurabi aus Babylon um 1700 v. Chr. überliefert. Sie bestimmen unter ande-

rem, dass Wein nach festgesetzten Preisen zu verkaufen sei und dass «Weinhändler» bei Todesstrafe den Aufenthalt lärmender Personen in ihren Lokalen nicht dulden durften.



Der Sonnengott überreicht dem König Hammurabi die Gesetze.

Ob Griechenland die Weinkultur auf dem Landweg von Kleinasien übernommen hat oder ob sie auf dem Seeweg von Ägypten her eingeführt wurde, ist nicht klar. Zur Zeit Homers, also im 8. Jahrhundert v. Chr., wurde jedenfalls bereits



Attische Schale des Exekias die Meeraufahrt des Dyonisos darstellend. (Um 530 v. Chr.)

Dionysos, ein Sohn des Zeus, als Weingott verehrt. Unzählige Darstellungen erzählen von diesem Götterkult: Festgelage, ausschweifende Trinkgelage und Horden rasender Weinnarren! Allerdings tranken und trinken die Griechen ihren Wein normalerweise in sehr vernünftigem Masse. Wie im Altertum, so mischt man ihn auch heute noch mit Wasser: Das neugriechische Wort für Wein, nämlich «krasi», bedeutet ursprünglich «Mischung», während das altgriechische Wort «oinos», d. h. «unverdünnter Wein» heute nicht mehr üblich ist.

Durch die griechische Kolonisation gelangte der Weinbau nach Italien und Spanien. In Italien kam es schliesslich auch zu einem riesigen Aufschwung der Rebkultur. Wein wurde zum wichtigsten Exportartikel im Austausch gegen andere Produkte, namentlich Weizen.

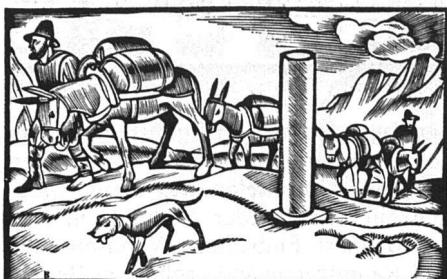
Mit den römischen Legionären Cäsars kam die Rebe sodann in die eroberten Gebiete nördlich der Alpen bis hinein nach Deutschland. Die Namen unserer ältesten Weinsorten, nämlich Amigne, Arvine und Rèze, lassen auf römische Abstammung schliessen. Zudem sind viele deutsche Bezeichnungen aus Weinbau und Keller lateinischen Ursprungs:

Winzer	lat. <i>Vinitor</i>
Küfer	lat. <i>Cuparius</i>
Most	lat. <i>Mustum</i>

Als eifriger Förderer der Landwirtschaft verhalf Karl der Große auch dem Rebbau zu einer bedeutenden Ausdehnung. Mit seinen Gesetzen sorgte er nicht nur für einen erweiterten Anbau, sondern auch für den Weinabsatz.

Während des Mittelalters, mit zunehmender Popularität des christlichen Glaubens, gewann der Weinbau erneut an Bedeutung. Kirchen und Klöster förderten ihn in besonderem Masse und verhalfen ihm zu einer sprunghaften Verbreitung und zu einer Hochblüte. Wenn der Wein damals auch noch ziemlich sauer und unharmonisch war, so spielte dies keine Rolle: Man trank ihn ohnehin meist warm, gewürzt und stark gesüßt. Mit der Reformation und der damit verbundenen Aufhebung der Klöster erlebte die Weinkultur jedoch erneut einen schweren Tiefschlag. Und dazu gesellte sich noch der Dreissigjährige Krieg mit seinen enormen Verwüstungen.

Vom 17. Jahrhundert an brachte der Handel immer mehr fremde Weine in unsere Gebiete. Der «Saum» (150-160 l), als Bezeichnung der für ein Pferd möglichen Traglast bei Passübergängen, deutet heute noch auf diesen frühen Güteraus tausch hin.



Im Mittelalter sind es Saumtiere, die den Wein über die Pässe befördern.

Durch die gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus Amerika eingeschleppten Krankheitserreger und Schädlinge (Mehltau, Reblaus usw.) wurde in allen weinbautreibenden Ländern Europas ein starker Rückgang der Rebe verursacht. Die Mechanisierung der Landwirtschaft im 20. Jahrhundert ermöglichte allerdings auch hier wichtige Verbesserungen und rationellere Produktionsmethoden.

Obschon nach wie vor Tausende von Hektolitern Wein aus dem Süden auf den schweizerischen Markt gelangen, ist Rebbau heute auch vom wirtschaftlichen Standpunkt aus attraktiv geworden. Im vergangenen Jahr betrug die Rebfläche der gesamten Schweiz 13 468,4 ha und die Ernte belief sich auf rund 778 093 Hektoliter. Und mit diesen beiden stattlichen Zahlen rutscht die Rebbaugeschichte hinein in unsere Gegenwart, wo sie sich vielleicht neue Abenteuer ausdenken wird. Moritz

Kinder über diese «Aufwärmungsüberraschung» freuen werden!

Julip erinnert im Geschmack an einen eher herben, frischen Weisswein und passt deshalb besonders gut zu Lammgerichten und Kalbfleisch:

- 3 Minzenzweige
- ½ l weißer Traubensaft
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Esslöffel Grapefruitsaft
- 1 Tasse kleingeschnittene Ananas
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- Eiswürfel

Die Minze in einem Gefäß zerstossen, die übrigen Zutaten darübergeben, umrühren und kühlen. Durch ein Sieb geben und über das Eis in hohe Gläser füllen (4 Gläser). Niemand wird bei diesem Getränk den Alkohol vermissen!



Der Bankräuber

Raffinement, Mixer und Traubensaft

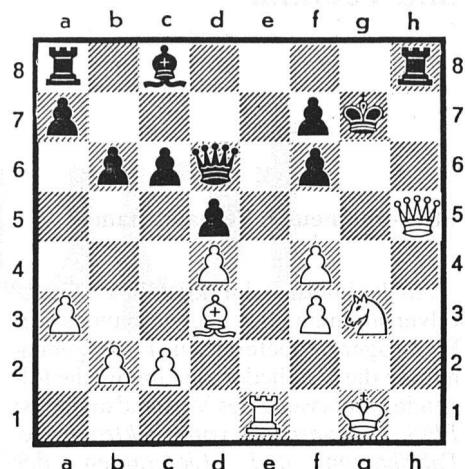
Dass der *Glühwein* nicht unbedingt ein alkoholisches Getränk sein muss, dass er mit Traubensaft ebenso gut schmeckt, scheint noch nicht genügend bekannt zu sein. Versuchen Sie es doch einmal auf diese Weise:

- 1 l roter Traubensaft
- 1 Zimtstengel
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone (Saft und dünne Schale)
- Zucker oder etwas Honig nach Belieben

Das Ganze wird zusammen aufgekocht und bei mässiger Hitze etwa 20-30 Minuten weitergekocht. Heiss servieren. Sie werden sehen, dass sich nicht nur

Für Schachfans

I. Bajus



Kontrollstellung:

Weiss: Kg1 Dh5 Te1 Ld3 Sg3 Ba3
b2 c2 d4 f3 f4 = 11 Steine

Schwarz: Kg7 Dd6 Ta8 Th8 Lc8
Ba7 b6 c6 d5 f7 f6 = 11 Steine

Weiss am Zuge. Aber was in aller Welt soll er tun? Den drohenden Damenverlust kann er zwar mit: 1. Sf5+ LxS 2. D x L verhindern, aber nach 2. ... Th4 sieht es ziemlich düster für ihn aus. Seine Dame ist blockiert, und bis er sie befreit, kann Schwarz seinen Angriff in aller Ruhe aufbauen.

Aber ist es denn wirklich so schlimm, wie es aussieht? Oder kann sich Weiss doch noch retten oder gar in Vorteil kommen?

Also, versuchen Sie Ihr Glück mit Weiss. Viel Spass.

Lösung:

P.S. Übergens wurde 2. ... Df8 auch nichts nutzen. 3. T x D + Kg7 4. Td8 Lb7 5. Sf5 + Kf7 (g6) 6. Sd6 +, nebst 7. S x L und Weiss hat zwei Figuren mehr.

4. Th8 matt. Ja, Not macht erinn-
dersch, oder war es Berechnung?
2. Te8 + Kg7
3. Sh5 + Kf6
1. DxT + Kx D