Die Reben der Schützenbrüder in Visperterminen

Autor(en): **Zyböri**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **7 (1933)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-780851

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

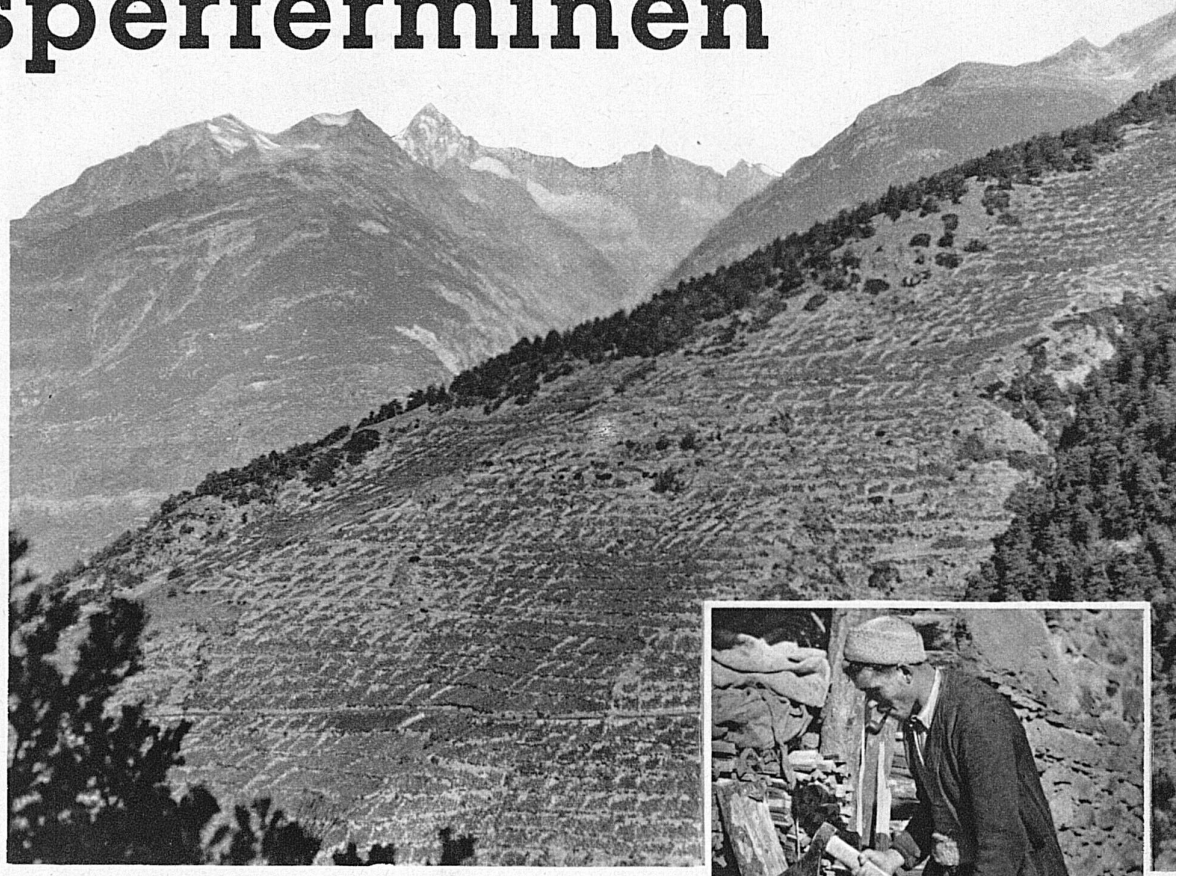
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

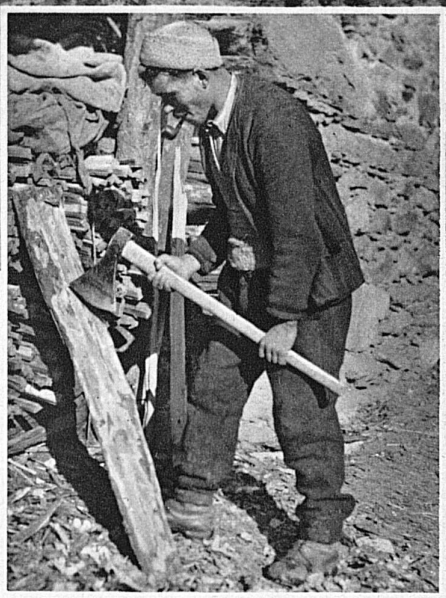
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Reben der Schützenbrüder in Visperterminen



Die Heidenreben in der sogenannten Riebe am Eingang ins Vispertal. Sie reichen hinauf bis 1200 m ü. M. Links neben dem Bietschhorn das „Wywanni", das schneefrei werden muss, wenn es einen guten „Heida" geben soll



Jeder neuaufgenommene Schützenbruder hat 50 Rebstichel zu liefern

Der originellste Weintransport auf Schweizerboden ist ohne Zweifel der Trauben- und Weintransport in den Wallisertälern, hauptsächlich in Evolena und in Visperterminen. In letzterer Gemeinde gedeiht die Heidenrebe in der sogenannten «Riebe». Dieser Rebberg ist der höchstgelegene Europas. Seine oberste Grenze liegt 1200 Meter über Meer. Ein Schalk hat behauptet, dass man dort mit dem einen Fuss auf dem Gletscher und mit dem andern im Rebberg stehen könne. Etwa eine halbe Stunde oberhalb Visp beginnen die Heidenreben an einer gegen die rauhen Nordwinde geschützten, stark ansteigenden, sonnigen Halde.

Der Heidenwein gerät nicht in allen Lagen gleich gut. Die nach Norden gerichteten Lagen geben einen weniger kräftigen Wein. Im Volksmund gelten diejenigen Lagen als gut, von denen man nicht in das Baltschiedertal hinübersehen kann. Am liebsten hätten es die Weinbauern, wenn das «Wywanni» (Weinwanne), eine Mulde unterhalb dem 2998 Meter hohen Wywannihorn, im Sommer schneefrei werde. Dann gäbe es einen guten Wein.

Die Bearbeitung des Bodens ist sehr mühsam. Der Dünger, Buw, Mist, wird auf dem Rücken der Maulesel in die Reben geschafft. Wagen gibt es in Visperterminen keine. Alle Lasten werden getragen, sei es auf dem Rücken des Bürgers oder des Maultieres, oder mit Schlitten befördert.

Die reifen Trauben gibt man in Ledersäcke, «Beschatzen» oder Holzkübel, welche dem Maultier an beiden Seiten angehängt sind, und transportiert sie so in die Trotten. Der abgepresste Saft wird per «Lagel» (Säumerfässchen) in die naturkühlen, schatthalb gelegenen Felsenkeller verbracht, wo der Saft eine langsame, schleppende Gärung durchmacht. Der Wein ist grünlich-gelb und schmeckt wie der «Heurige» in Grinzing bei Wien herrlich fruchtig-frisch. In den kühlen Kellern bleibt der Wein ohne Abzüge 2–3 Jahre in den Fässern gut, während ein Transport in das flache Land seinen Charakter verändert.

Im Eifischtal ist besonders der «Glacier» bekannt. Die Bewohner dieses Tales besitzen ihre Rebberge in Siders und Umgebung. Von dort führen sie den Wein in ihre Keller in Vissoie, Grimentz und Ayer. Es handelt sich dabei fast ausschliesslich um Wein von der alten Walliser Pflanze Rezi oder Reze. Nach Kohler ist es der «petite Reze», welcher den vin du glacier gibt. Trauben mittelgross, zylindrisch, Äste

Die Schützenbrüder in der Weinlese, beim „wimden", wie man im Wallis sagt

Die Traubenkübel werden auf Maultiere gebastet, und dann geht's mit diesen flinken Kanonentieren unserer Gebirgsartillerie hinauf ins Dorf zur Trotte

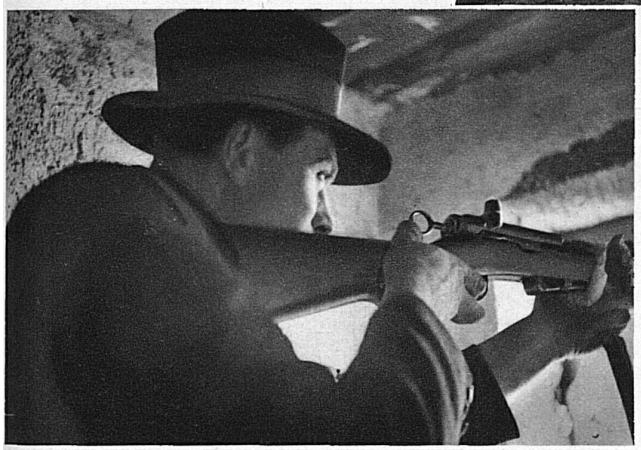
Rechts: Visperterminen, das schmucke Walliserdorf ob den Heidenreben, in sonniger Lage auf hoher Aussichtswarte

Unten: Nach dem Hochamt ruft der Tambour auf dem Dorfplatz aus: „Der Hoiptma va de Schützebriedera lat la bietu, am Namittag ga zer Schibu z'schiessu!"

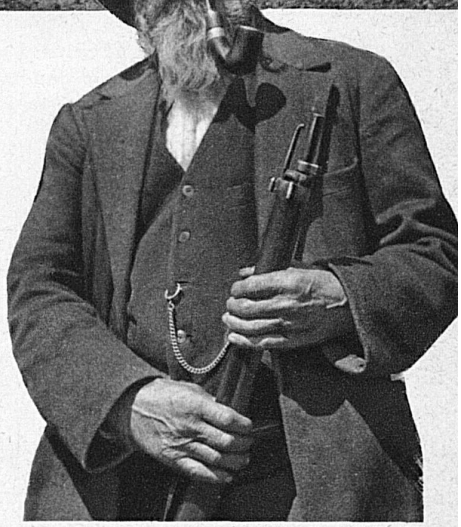
Die Schützenbrüder ziehen zur ersten Übung ins Schützenhaus. „Mit Trumme und mit Pfyffe . . ."

Jeder Schiess-Sonntag gehört zu den Ereignissen des Jahres und darum prangen auch die Frauen und Töchter im schönsten Staat der reichen Oberwallisertracht

Rechts: Das Schützenhaus von Visperterminen. Im obern Stockwerk befindet sich die „Schützenloibe", die nur von den „Brüdern" betreten werden darf. Unten links das Fenster, zu dem hinausgeschossen wird

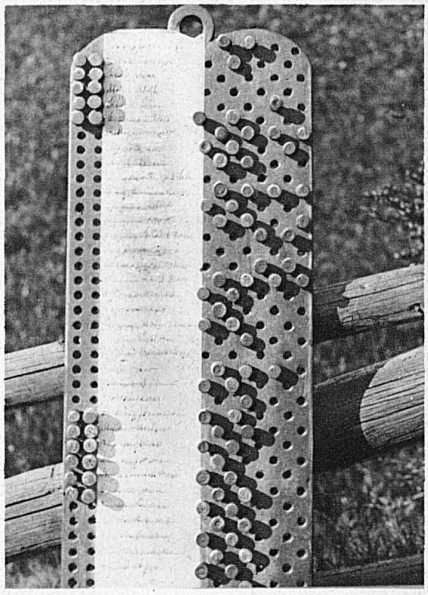


Links: Meist wird mit dem Ordonnanzgewehr geschossen, das auf die Gabel gelegt wird

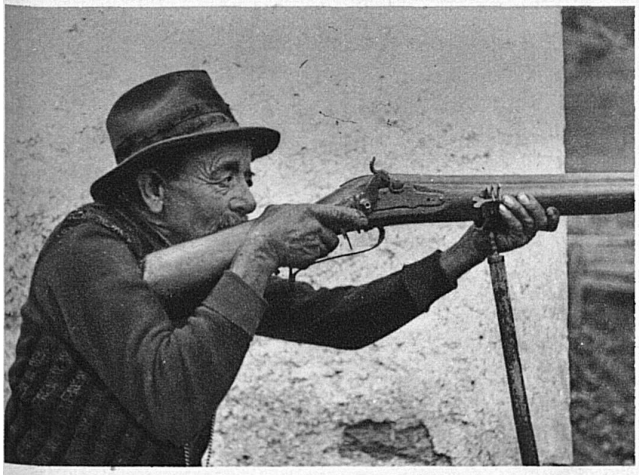


Ein prominenter Vertreter der Schützenzunft

Links: Jeder Tiefschuss wird auf das „Schiit" abgetragen und die Marke erhält eine Nummer



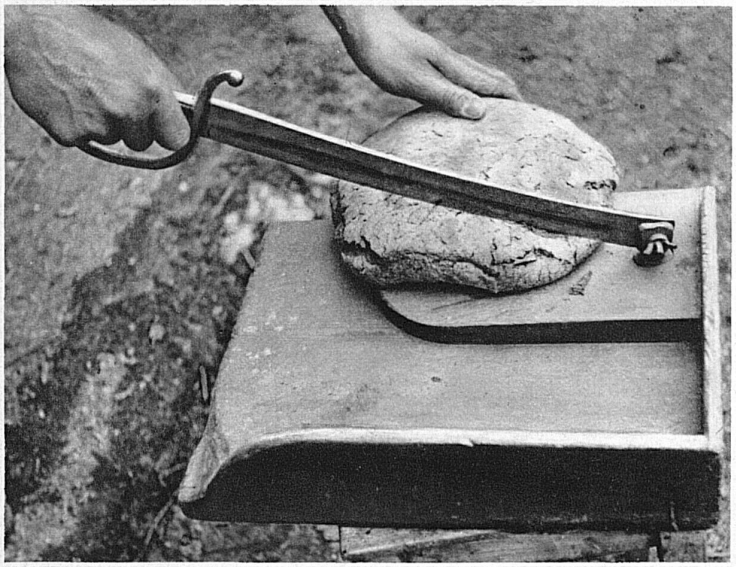
Auf diesem Brett sind alle Schützenbrüder verzeichnet. Jeder darf 4 Schüsse schiessen, die hinter dem Namen mit Holzzapfen markiert werden. Tiefschüsse erhalten die betreffende Nummer. Wer den besten Tiefschuss hat, erhält den „Blumen", d. h. den ersten Preis



Links: Oft wird noch mit dem alten „Vorderlader"-Stutzen gegeschossen, der besonders von den Veteranen gerne zu Ehren gezogen wird

Nach dem Schiessen wird mit frischem Alpenkäse, luftgetrocknetem Fleisch und prickelndem Heida tüchtig gevespert, bis die Wallisersonne hinter den Bergen versinkt

Dass die Visperterminerjungen das Schützenhaus umlagern und sich nichts aus dem Leben der Schützenzunft entgehen lassen, ist klar. Aber auch das Mädchenvolk wartet mit Ungeduld auf den Umzug



Das Walliser Roggenbrot wird meistens für zwei Monate gebacken und darum müssen alte napoleonische Säbel herhalten, um die hartgewordenen Laibe zu schneiden

Phot. Stettler

kurz mit wenig Beeren. Der weisse Tonboden bei Siders sagt ihnen sehr gut zu. Diese Traube kommt nur im Wallis vor und ist in keiner erreichbaren Ampelographie zu finden. Der Wein wird in den Bergkellern oft 15, 20 und mehr Jahre im Fass aufbewahrt und erhält dabei einen angenehm aromatischen, firnen Geschmack und bildet dann den Stolz des Weinbauers.

Die besten Lagen der Heidenrebe sind im Besitz der alten Schützengesellschaft in den Terminen. F. I. Stebler gibt in einer Arbeit «Ob den Heidereben», einer Beilage zum Jahrbuch des schweizerischen Alpenklubs, über diese Schützenbrüder und ihre Ansprüche auf die Heidenreben folgende interessante Aufzeichnungen: «Der Rebberg in der Riebe wird von den Schützenbrüdern selbst bearbeitet. Da jeder ein persönliches Interesse daran hat, dass ein möglichst guter Tropfen geerntet wird, so sind diese Reben die bestgepflegten. Der Hauptmann, der Leutnant und der Weibel leiten die Arbeiten. Ende März werden die Schützenbrüder aufgeboten zum Schneiden der Reben und zum Behacken des Bodens. Die drei jüngsten Schützenbrüder besorgen das «Jäten», Stickeln und «Brächu» und Aufbinden der Reben, der Vorstand den Misttransport. Als Entschädigung erhalten sie die Trester und die Trusen.

Während die übrigen Gemeindereben nur selten gedüngt werden, versorgt man die Schützenreben jedes Jahr mit Dung. Jeder Schützenbruder ist verpflichtet, alle Jahre einen Saum Mist (die Traglast eines Saumtieres) zu liefern.

Die Zunft erntet gewöhnlich 15—16 Saum (ca. 23 Hektoliter). Die Schützenbrüder kommen dann so oft zusammen, als der Wein langt. Jeder hat sein eigenes «Glas», die Zunft selber ihre Masskanne «Mar-Josa» und die «Buttilie», Handtrinkgefässe aus Ahorn, ähnlich den «Lageln».

Mitten auf dem Tisch steht sie, die «Mar-Josa», in weitbauchiger Protzigkeit. Es ist Herbst. Auch in zinnernen Geschirren, deren noch viel in den Terminen zu finden und von denen leider seinerzeit die Rothosen und auch noch jetzt gelegentlich ein spekulativer Antiquar sich Stücke aneignet, schäumt der neue «Heida», der Heimtückler und Beinbrecher. Alle diese Namen kommen ihm voll und ganz zu.»

In all den Weilern ringsum ist Sang und Fröhlichkeit; irgendwo rollen Kegelkugeln, und im Stand der löblichen Schützenzunft knallen in bedächtigen Zwischenräumen Schüsse. Man müsste nicht im Schweizerland sein, wenn das letztere fehlen würde.

Auf vielen «Trächen» plodert ein lustig Feuerlein, daran die zwei Hälften eines Senntumkäses schmoren. Von zarten Händen werden sie den Gästen vürgesetzt, dass sich der Liebhaber die «geschmolzene Raclette» mit der Spachtel herunterschaben kann.

In der «Festhalle» der Schützenbrüder lassen sich die Mannen bei gebratenen Kastanien den «Heiden» schmecken, den die Sonne sommerlang an dem steilen, steinigen Hang für sie gekocht.

Zyböri.