

Vor lauter Essen das Trinken nicht vergessen! : 75 Jahre Weinbaugenossenschaft Birmenstorf (1932-2007)

Autor(en): **Zehnder, Patrick**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaersblätter**

Band (Jahr): **84 (2009)**

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324959>

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.

Vor lauter Essen das Trinken nicht vergessen!

75 Jahre Weinbaugenossenschaft Birmenstorf (1932–2007)

Von Patrick Zehnder, Birmenstorf. Er ist Historiker und unterrichtet an der Kantonsschule Baden.

Baden isst und trinkt. Und in der Region wird auch die nötige Tranksame hergestellt, etwa Bier und Wein. Während das Bierbrauen weitgehend industrialisiert ist, bemühen sich um den Wein ungezählte geschickte und arbeitsame Hände und Vereinigungen. 2007 feierte beispielsweise die Weinbaugenossenschaft Birmenstorf ihr 75-jähriges Bestehen. Rebbau wird in und um Baden aber schon sehr viel länger betrieben. Wie viele Innovationen kamen auch Wein, Trauben und Weinstock mit Einwanderern.

Als 17 n. Chr. in Vindonissa eine Legion stationiert wurde, verbreiteten sich auch in Helvetien römische Gebräuche. Die mediterrane Kultur brachte neue Möglichkeiten zur Zerstreung: Thermen, Spiele sowie andere Ess- und Trinkgewohnheiten. Belegt sind die Einfuhr von Wein in Amphoren und ein Rebschoss auf der Schutthalde des Legionslagers. Ob auf den zahlreichen Gutshöfen in unserer Gegend Weinberge angelegt wurden, bleibt unsicher.

Nachdem die Alamannen in grosser Zahl die Rheingrenze überschritten hatten, gewann die Herstellung von Met und Bier an Bedeutung. Durch die allmähliche Christianisierung Westeuropas knüpfte man wieder an die mittelmeerische Weinkultur an. So förderten Klöster und Bischöfe auch in ihrer Funktion als Grundherren den Anbau von Wein, selbst in klimatisch ungeeigneten Gebieten nördlich der Alpen. Ganz offensichtlich war die Spezialkultur bei den Bauern beliebt, ermöglichte sie doch eine gewisse Einkommenssicherheit. Der tiefere Grund für die Förderung des Weinbaus lag in der christlichen Liturgie, die in der Eucharistie die Verwendung von Brot und Wein wie beim biblischen Letzten Abendmahl vorsah. Auch sahen gewisse mittelalterliche Diätlehren Therapien mit (wenig) Wein vor.

Gewerbefreiheit bringt maximale Rebareale

Urkundlich nachgewiesen sind Rebareale in Baden und Umgebung seit dem 12. Jahrhundert. Nicht dass früher kein Wein angebaut worden wäre, aber erst ab diesem Zeitpunkt begann die klösterliche Verwaltung, auch ihre Wirtschaft schrift-

lich festzuhalten. Im Limmattal sind Rebberge um 1130 im Stiftungsbrief des Klosters Fahr bezeugt, in Rieden 1231 und in Brugg ein Jahr darauf. Das für Birmenstorf massgebliche Kloster Königsfelden hält erst 1363 schriftlich fest, die grundherrliche Trotte und der Rebberg seien aus dem Besitz des Ritters von Trostberg in Königsfelder Besitz übergegangen. Bis 1729 vergrösserte man das Rebareal auf das Doppelte der 1363 nachgewiesenen Fläche, was den Bau neuer Trotten nach sich zog. Der grösste Teil des in der Grafschaft Baden erzeugten Weins ging im 18. Jahrhundert an Tavernen und Gasthöfe in den Städten Baden, Zurzach, Mellingen und Bremgarten, aber auch in den benachbarten Berner Aargau.

Die maximale Ausdehnung erreichte die Rebfläche im Lauf des 19. Jahrhunderts, als sich die Dörfer von ihrer Zehntenlast losgekauft hatten und im jungen schweizerischen Bundesstaat von weitreichenden Freiheiten profitierten. Als Folge der Gewerbefreiheit wuchsen die Weinberge und die damit verbundenen Einrichtungen. Statt zwei grundherrlicher Trotten waren gegen 1900 allein in Birmenstorf nicht weniger als 21 private Pressen in Gebrauch. Die örtlichen 36 Hektaren machten sieben Prozent der gesamten Rebfläche im Bezirk Baden aus. Darunter befand sich auch eine Versuchsparzelle, von 1867 bis 1891 betrieben von der kantonalen Weinbaugesellschaft, um Schädlings-, Mehлтаubekämpfung und rentable Bewirtschaftung auszuprobieren.

Einschränkung durch Schädlingsbefall

Allerdings half gegen die Reblaus, die 1905 in Remigen den ersten Aargauer Weinberg befiel, weder die Erfahrung der Vorväter noch die damals aufkommende Agrochemie. Dem Schädling aus der neuen Welt begegnete man nur mittels Rodungen und gezielten Neupflanzungen von resistenten Weinstöcken. Bund und Kanton halfen mit den nötigen Mitteln, auch für Ernteaufwände waren Entschädigungen vorgesehen. Die grössten Rodungen erfolgten in den vier Jahren nach dem Ersten Weltkrieg.

Bis der Birmenstorfer Weinbauverein, wie die Weinbaugenossenschaft damals hiess, 1932 seine Tätigkeit aufnahm, war die Rebfläche auf 10,5 Hektaren oder einen Drittel der grössten Ausdehnung geschrumpft. Dafür mitverantwortlich war die nahe Badener Industrie. Mancher Landwirt und Rebbauer zog es vor, in der Fabrik mehr oder sichereres Geld zu verdienen. Die Arbeitszeiten in der Industrie waren zu lange und zu wenig flexibel, um saisonale Arbeitsspitzen zum Beispiel bei der Ernte auszugleichen.

Gründungspräsident Fritz Müller begrüsst am 8. Oktober 1932 die stolze Zahl von 55 Eigentümern von Rebparzellen, die sich mit ihrer Unterschrift mit den Statuten einverstanden erklärten. Darunter waren bereits einige Birmenstorferinnen

und Nichtrebbauern wie Lehrer Sales Zehnder und Pfarrer Leodegar Rüttimann, der später während einiger Zeit seine Reben pflegte. Laut Protokoll hofften die Gründer, «dass der neu ins Leben gerufene Weinbauverein Birmensdorf [sic!] seine guten und reichen Früchte tragen werde, das umsomehr, dass wir in einer schweren Zeit stehen und einen wirtschaftlichen Zusammenschluss und die Verfolgung des Zieles durch gemeinsame Zusammenarbeit nötig haben. Möge jedes Mitglied tapfer mithelfen!» Zu diesem Zweck organisierte der Vorstand Versammlungen, Exkursionen und Vorträge. Allerdings war nicht beabsichtigt, die Trauben über den Weinbauverein zu verarbeiten und zu verkaufen, wie es heute die Hauptaufgabe der Weinbaugenossenschaft ist.

Melioration als Impuls für den jungen Weinbauverein

Mit der Regulierung des Rebbergs in den Jahren 1936 und 1937 erhielt der junge Verein einen wichtigen Impuls. Diese Melioration, die die Zahl der Parzellen von 171 auf 80 und die der Eigentümer von 95 auf 72 reduzierte, fand 30 Jahre früher statt als im Rest der Gemeinde. Das Wegnetz von über zwei Kilometern, die Kanalisation mit Schlammsammlern (über einen Kilometer), ein Reservoir (30 Kubikmeter) und 28 Brunnen kosteten über 100 000 Franken. Bund und Kanton leisteten einen Beitrag als Notstandsmassnahme zur Linderung der grossen Arbeitslosigkeit. Die Zusammenlegung der Reben wurde im Nachhinein von den Gründern wie zuvor schon die Vereinsgründung als Versuch gewertet, in der Krisenzeit wenigstens einigen Birmenstorfern Arbeit und ein Auskommen zu verschaffen.

Zur Genossenschaft wurde der Weinbauverein erst im Jahr 1949, unter anderem weil sich die Birmenstorfer Traubenproduzenten im Handelsregister eintragen lassen wollten. Mit der neuen Rechtsform verfolgten die Birmenstorfer Rebbauern auch neue Ziele. Als Hauptaufgabe nahmen sie sich den Ankauf und die sachgemässe Verwertung der Trauben vor, die auch die bis heute geltenden Statuten von 1983 als zentralen Auftrag nennen. Die sagenhafte 1947er-Ernte mag zu dieser Neuerung beflügelt haben. Naturgemäss und wetterbedingt wechselten sich gute und schlechte Jahre ab. Sinnbild für die Schwierigkeiten ist die Aufgabe des Rebbergs am «Stutz» direkt über dem Dorf, was als Verlust für das Ortsbild gilt. Eine Neuanlage dieses Areals wurde 1984 verworfen.

Überwindung der grossen Krise

Während sich grosse und kleine Ernten abwechselten, Grosskunden wie der VOLG auf- und absprangen, blieben die Wirte der Region den Birmenstorfer Weinen über die Jahrzehnte treu. Auf die Goldmedaille, die anlässlich einer Weinprämierung an der Landesausstellung Expo 64 verliehen wurde, war man berechtigterweise stolz.



Zur Arbeit gehörte die Pause:
Von der Arbeit in Birmenstorf gibt es nur wenige Bilder. Fotografiert wurden besondere Anlässe wie Hochzeiten, Turnfeste oder eben eine Arbeitspause. Da war auch den Frauen, für welche die Doppelbelastung von Familie und Arbeit selbstverständlich war, eine der seltenen Pausen am Fuss des Birmenstorfer Rebbergs gegönnt. In vielen Familien war die Arbeit im Rebberg Sache der Frauen. Die Männer tauchten im Rebberg nur dann auf, wenn Bodenarbeiten oder Fahrdienste anstanden (Foto aus den frühen 1950er-Jahren aus der Sammlung von Bernadette Würth-Füglister, Birmenstorf).

Zu Beginn der 1970er-Jahre aber rutschte der hiesige Tropfen zusammen mit der Weinbaugenossenschaft in eine Krise, wie sie auch in anderen Weinbaugenden früher oder später auftritt. Sogar die Lokalpolitik mischte sich in die Affäre ein, denn man fürchtete um den guten Ruf des Dorfes. Der damalige Vorstand der Genossenschaft verstand es, Hilfe von aussen anzunehmen. Namentlich der kantonale Rebbaukommissär und die Fachleute der Schweizerischen Wein- und Obstfachschule in Wädenswil trugen mit Sach- und Fachkenntnis zur Sanierung und Erneuerung des Birmenstorfer Weinbaus bei. Schmerzhafte Einschnitte waren nötig. So wurden von den Ernten 1972 und 1973 – nach dem Testbericht wahre «Nierenzwickler» und «Ranzenklemmer» – gegen 15 000 Liter zum Preis von einem Franken pro Liter von der Usego übernommen. Einer der damals in Birmenstorf zahlreichen Neuzuzüger erinnert sich noch heute nur ungerne an seinen ersten Schluck «Birmenstorfer». Er habe sich ernsthaft gefragt, ob denn im unteren Reusstal überhaupt einmal die Sonne scheine ...

Mit dem 1975er-Tropfen ging es glücklicherweise in mehrfacher Hinsicht wieder aufwärts. Nicht nur wurde der Wein wieder besser, die Rebbesitzer investierten auch viel Arbeit, Zeit und Geld. Über eine Hektare Rebland terrassierten sie und bepflanzten sie mit Riesling x Silvaner – ein Novum im Birmenstorfer Rebbeg. Gleichzeitig mit der Präsentation einer neuen Weinetikette beschloss die Generalversammlung 1976 die Anschaffung von sieben neuen Tanks sowie eine Sanierung des Kellers. Vorstand und Genossenschafter sahen sich in ihrem Tun bestätigt, weil die Kunden zurückkehrten und die Nachfrage wieder stieg.

Auf das Jubiläumsjahr 1982 folgte wiederum ein ausgezeichnete Jahrgang. Das «Badener Tagblatt» sprach gar von einem Birmenstorfer Jahrhundertwein: «Ein strahlender Altweibersommer ist das Kennzeichen des aktuellen «Wümmet», der von den unzähligen Hobbywinzern nach professioneller Perfektion betrieben wird. Es ist Ehrensache, dass vom jüngsten bis zum ältesten Stammbauminhaber Arbeit und Ertrag gerecht geteilt wird. Goldener Sonnenschein und adäquater Arbeitsschweiss sind die beiden Qualitätsmerkmale, die den Stempel zum Jahrhundert-Blauburgunder ausmachen.»

Integrierte Produktion als Antwort auf verändertes Umfeld

Mit dem Schwung des 1983ers und dem Selbstvertrauen daraus wagte sich die Genossenschaft an Mengenbeschränkungen. Die Weinqualität, so die allgemeine Überzeugung, lasse sich noch verbessern, wenn der Behang verringert würde. Sechs bis acht Schosse sollten pro Quadratmeter stehen gelassen werden. Dieser Empfehlung sind unterdessen genaue Gewichtsangaben gefolgt, deren Einhaltung minutiös überwacht wird.

1992 übernahm die Weinbaugenossenschaft Birmenstorf eine Pionierrolle, als sie als erste Schweizer Genossenschaft als Ganzes auf Integrierte Produktion (IP) umstellte. Auch in diesem Fall mag ein «Wundertropfen» – jener von 1990 – das nötige Selbstbewusstsein für die Neuerungen unterstützt haben. Die umweltgerechtere Produktion wurde nach einem Versuchsbetrieb definitiv eingeführt. Der Hauptnutzen liegt im naturnahen Arbeiten und Wirtschaften im Rebberg und im Keller. Die Integrierte Produktion ist auch eine Antwort auf das grössere Umweltbewusstsein der Konsumenten. Die verbesserte Qualität zahlte sich auch aus, als 2005 verschärfte Bestimmungen über die Blutalkoholkonzentration im Strassenverkehr eingeführt wurden. Die Vorschriften bestärkten die Geniesser, *besser* statt *viel* zu trinken!

Der Schwung vor der Jahrtausendwende brachte auch eine Ausweitung des Sortiments mit sich. Heute sind unterschiedliche Weine in 23 Gebinden erhältlich, dazu acht verschiedene Spirituosen aus Traubenprodukten. Anstrengungen unternimmt die Weinbaugenossenschaft zudem bei der Kundengewinnung und zur Absatzsteigerung. Die Anforderungen sind in der Wissens- und Dienstleistungsgesellschaft gestiegen. Dazu gehören auch Führungen durch den Rebberg und Degustationen im Keller. Dort wird dann der Pinot noir gekostet, der unlängst noch Blauburgunder und früher Klevner hiess. So können Baden und die Region auch trinken, was aus ihr kommt. Baden isst und trinkt.

Literatur

- Humbel, Beda (Hg.): 75 Jahre Weinbaugenossenschaft Birmenstorf (1932–2007). Unveröffentlichte Festschrift. Birmenstorf 2007.
- Zehnder, Sales: Geschichte des Birmenstorfer Weinbaues. In: Badener Neujahrsblätter 27 (1952), 65–69.
- Rudolf, Max: Geschichte der Gemeinde Birmenstorf. Aarau 1983, 388–403.