

Der Reblaus getrotzt

Autor(en): **Fasolin, Werner / Schmidle, Werner**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Frick - Gestern und Heute**

Band (Jahr): **7 (1998)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954959>

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.

Der Reblaus getrotzt

Werner Fasolin im Gespräch mit Werner Schmidle, Freizeitwinzer

99

Werner Fasolin: Bekanntlich ist der Rebbau in Frick im Laufe weniger Jahrzehnte so stark zurückgegangen, dass er keine Bedeutung mehr hatte. Einige wenige Winzer haben während der Zeit zwischen Untergang und Neuaufschwung des Fricker Weinbaus einsam ihre Reben gehegt. Welche Sorten haben Sie in dieser Zeit gezogen?

Werner Schmidle: Beim massenhaften Auftreten der Reblaus verschwanden viele alte Rebsorten. Die Fricker Hänge boten keine gute Lage für rote Trauben, deshalb waren hauptsächlich weisse Rebsorten wie Elbling und Burgauer angebaut worden. Dann wurden die roten Direktträger aus Amerika eingeführt. Die amerikanischen Trauben waren von einer Qualität, dass man in Oeschgen sagte, man müsse beim Trinken dieses Weins das Hemd am Stuhl anbinden, damit es nicht hineingezogen werde, so sauer sei er gewesen. Deshalb wurden auf die amerikanischen Unterlagen rote Rebsorten wie Triumph vom Elsass, Maréchal Foch und Léon Millot aufgepfropft. Die süsseste dieser Sorten war die Triumph vom Elsass, die als satte Traube aber bei nasser Witterung fäulnisfällig war. Die Léon Millot brauchte zur Reife etwa eine Woche länger als die andern Sorten. Wir kauften auch amerikanische Stecklinge, zogen sie aber nicht selber gross, weil das Veredeln eine heikle Sache war. Mit der Neuanlage von Rebbergen im Zuge der Güterregulierung wurden die Sorten Blauburgunder (rot) und Riesling×Silvaner (weiss) eingeführt.

WF: Wie haben Sie die Entwicklung der Fricker Anbauflächen in Erinnerung?

WS: In Frick gab es im Vergleich zu früher nur noch einzelne wenige Parzellen, auf denen Reben gepflegt wurden. Der Rebbau war arbeitsintensiv und nahm sicher auch wegen der geringen Qualität der Trauben allmäh-

lich ab. Mit der 1941 eingeleiteten Güterregulierung verschwanden die meisten der bisherigen Rebäckerlein. Dennoch wurde durch die Bereinigung für den Rebbau ein zusammenhängendes Areal ausgeschieden. Die idealsten Gebiete für den Rebbau liegen in Othmarstrott (bei der Landwirtschaftlichen Schule) und im Hotzli am Frickberg, zusammen etwa drei Jucharten.

WF: Sicher können Sie uns auch erzählen, wie damals der Wein gekeltert wurde und welche Qualität erreicht werden konnte.

WS: Die Gemeinde besass einen Apparat, mit dem die Beeren von den Kämmen getrennt wurden. Nachdem die Beeren während etwa zwei Tagen in der «Büttene» gegärt hatten – zur Förderung der Gärung wurde darin umgerührt –, wurden sie in der Gemeindetrotte ausgepresst. Nach deren Brand 1970 führten wir den Teil unserer Ernte, den wir für den Eigengebrauch zurückbehielten, das waren etwa 50 bis 100 Liter, in die Oeschger Trotte. Der Aufwand wurde nach der Menge des Traubenmosts berechnet. Der Most rann von der Presse in die «Büttene», aus der er mit der «Schuefe» in kleinere Behälter wie «Bocken» und «Standen» geschöpft wurde. Der Wein wurde mit Zucker und Obstsaft (Süssmost) vermischt. Durch Abziehen wurde die «Häpfe» (Gärhefe) entfernt. Der Wein hielt etwa bis zum Frühjahr nach der Ernte, dann «fiel er über» («er isch überegheit»), das heisst, aus dem Wein wurde Essig, weil man die Kelterei gar nicht (mehr) verstand.

WF: Aber bis die Ernte eingebracht werden konnte, gab es im Rebberg viel zu tun.

WS: Im Winter mussten die Reben zurückgeschnitten werden. Dem Pflügen der Ackererde entspricht das

Hacken der Reben im Frühling. Dies bringt Wärme in den Boden. Dazu wurde früher die Reuthaue, später der dreizinkige Karst verwendet. Wir hatten für die Bodenbearbeitung bereits eine «moderne» Einrichtung: Mit einem Pferd zogen wir an einem Drahtseil über eine Umlenkrolle einen Rebpflug zwischen den steilen Rebenzeilen hinauf. Diese Arbeit musste vor dem Austrieb des Laubs beendet sein. Zugleich wurde der Boden mit Asche und Thomasmehl gedüngt, auch mit Viehmist an jenen Stellen, die mit dem Fuhrwerk erreichbar waren. Im Sommer wurde der Boden nochmals gehackt, jetzt mit der Haue, um Unkraut zu entfernen. Dies war auch die Zeit zum Ausbrechen der Reben. Dabei wurden nach der Frucht noch zwei Blätter stehen gelassen, der Rest der Triebe durch Abbrechen oder Abschneiden entfernt. Einige Rebbesitzer führten diese Arbeit nicht regelmässig, sondern bloss ein Mal durch, weil der Rebbau Nebensache war und man kaum auf Qualität achtete. Allmählich wurde auch der Kampf gegen den Vogelfrass aktuell. Zunächst wurde ab sechs Uhr früh mit Karbidkanonen geschossen, um die Vögel zu vertreiben. Gegen diese Massnahme gab es wegen Ruhestörung Opposition. Dann versuchte man es mit dem Spannen von weissem Garn, doch hat sich diese Methode nicht bewährt. Die blauen Netze waren die letzte Neuigkeit, die angewandt wurde. Der Vogelfrass konnte erhebliche Ausmasse annehmen. Als einmal ein Rebbauer seine Reben nicht deckte, war innert drei Tagen der ganze Rebacker von den Staren leer gefressen. Ende September begann gewöhnlich der Leset und dauerte bis in den Oktober hinein. Bei den alten Rebsorten war der Stiel so hart, dass man die Trauben nicht abbrechen konnte. Zum Entfernen der Frucht wurde eine Leseschere

verwendet, bei den neueren Sorten kamen wir ohne Schere aus.

WF: Was schaute bei dieser enormen Arbeit für Sie heraus?

WS: Die Direktträger-Trauben konnte man den Volgkellereien für 90 bis 100 Rappen pro Kilogramm verkaufen. Der Preis hing vom Zuckergehalt ab, der in Öchsle-Graden gemessen wurde. Als zu Beginn der 1980er Jahre billiger spanischer Rotwein importiert wurde, ging der Erlös auf 50 Rappen pro Kilogramm zurück. Weil wir den Rebbau stets aus Freude an der Sache betrieben, spielte der Erlös keine so wichtige Rolle. Die Auslagen für das alljährliche Festmahl mit den Erntehelfern hätten mit den bescheidenen Einnahmen jedenfalls nicht gedeckt werden können ...

Stimmungsbilder vom «Herbst» in den 1970er Jahren im Rebgebiet Horn.

