Zeitschrift: Frick - Gestern und Heute
Herausgeber: Arbeitskreis Dorfgeschichte der Gemeinde Frick
Band: 7 (1998)

Artikel: Der Reblaus getrotzt
Autor: Fasolin, Werner / Schmidle, Werner
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-954959

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: 12.07.2025

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

Der Reblaus getrotzt

Werner Fasolin im Gespräch mit Werner Schmidle, Freizeitwinzer

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 fäulnisanfällig 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 allmählich 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 werde konnte.

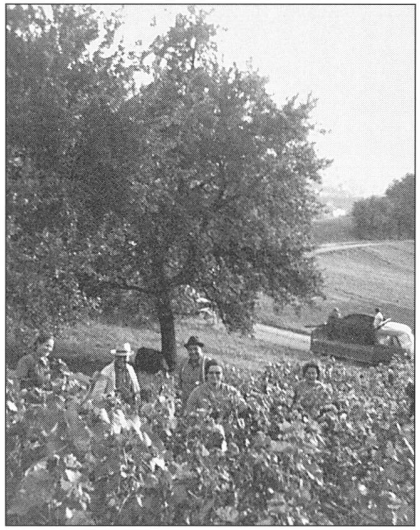
WS: Die Gemeinde besass einen Apparat, mit dem die Beeren von den Kämmen getrennt wurden. Nachdem die Beeren während etwa zwei Tagen in der «Büttene» gegärt hatten – zur Förderung der Gärung wurde darin umgerührt –, wurden sie in der Gemeindetrotte ausgepresst. Nach deren Brand 1970 führten wir den Teil 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 Volg-Kellereien 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 «Herbsten» in den 1970er Jahren im Rebgebiet Horn.