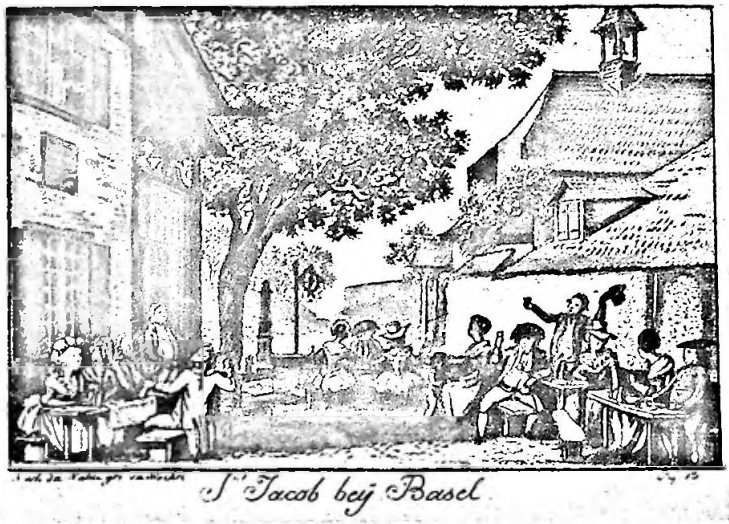
«Schweizerblut»

Zur Geschichte des Weinbaus zu St. Jakob an der Birs

Von Dr. Paul Koelner



Separatabdruck aus der National-Zeitung Basel, Nr. 176 und 188
vom 16. und 23. April 1944

«Schweizerblut»

Zur Geschichte des Weinbaus zu St. Jakob an der Birs

Von Dr. Paul Koelner

Im Jahre 1750 erschien aus der Feder des Kanzleibeamten Daniel Bruckner (1707—1781) die fünfte Folge der «Beschreibung historischer und natürlicher Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel». In diesem ausschliesslich St. Jakob gewidmeten fünften Bändchen gibt der gelehrte und musterhaft gründliche Verfasser auch ein botanisches Verzeichnis der im Gebiete von St. Jakob vorkommenden Pflanzen, dem er folgende Bemerkung vorausschickt:

«Es seyn zwar schon manche Gelehrte und nicht Gelehrte auf St. Jakob gekommen, und werden villeicht noch manche dahin wandeln, die sich um alles dies nicht bekümmern, und dieses Büchlein nicht einmahl eines Anblickes würdigen werden; wir kränken uns aber auch darüber nicht, sondern lassen denenselben ihren Trunk Scherrkessel oder Schweitzerblut alldorten, oder was sie wollen, gut schmacken.»

In einer Anmerkung fügt Bruckner dann erläuternd bei: «Unter diesem Namen wird allhier derjenige köstliche rote Wein verstanden, der in dem ummauerten Rebacker zu St. Jakob wächst, allwo damals die Schweitzer so tapfer gefochten, davon auch der einte Name gekommen.»

Ein halbes Jahrhundert später, 1805, führt Markus Lutz (1772—1835), der fleissige Lokalhistoriker und Pfarrherr zu Läufelfingen in seinem Bande «Neue Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel» bei Erwähnung des Zollhauses von St. Jakob aus:

«Bey diesem Zollhause, welches mit dem Weinschenk Rechte privilegirt ist, wird alle Frühjahre, zur Zeit des Nasenfanges (einer Art Fische von der Grösse eines Härings) der vortreffliche rothe Scheerkessel Wein ausgeschenkt, der auf der h. Stelle gebaut wird, wo 1444 die bekannte Schlacht bey St. Jakob vorfiel, und wo der Ruhm schweitzerischen Heldenmuths sich unverwelkliche Lorbeern erwarb. Bey dieser Gelegenheit spatzieren die mehrsten Bürger von Basel hinaus, um sich beym Andenken des fuimus Troes oder dem Weine, einen vergnügten oder traurigen Tag zu machen, je nachdem der eine oder der andere an diesem oder jenem mehr Behagen findet.»

Weiter schrieb der Gelehrte und Dichter Prof. K. R. Hagenbach (1801—1874) in der Einleitung zum Basler Neujahrsblatt auf das Jahr 1824, das sich mit der Schlacht von St. Jakob befasst, in bezug auf unser Thema:

«Jedes Jahr, wenn der erste Frühling wieder Basels Fluren begrüsst, wallen die buntgemengten Schaaren des Volkes, unter ihnen aber am ehrwürdigsten die biedern Hausväter mit Frau und Kindern nach St. Jakobs freundlichen Gefilden, und lagern

sich, wenn die Tische in dem mit der Mauer umzäunten Hofe vor dem Wirtshause schon besetzt sind, auf den frischen, von der Birs bewässerten Matten, in langen Reihen. Mag es auch sein, dass manchen kein anderes als das Schweizerblut, welches dort in reichlicher Fülle aus den Flaschen vergossen wird, zur Theilnahme an diesem Volksfeste ladet, und der Boden oft vergessen wird ob des Gewächses, das er trägt, so wird doch der edlere Vaterlandsfreund diese Gelegenheit nie vorbeiziehen lassen, ohne sich und die Seinigen aufs Neue zu erinnern an der Väter Zeiten, an der Helden kühne That, an der Eidgenossen Kampf und Tod. Ehe er noch in die bunten Kreise in der Ebene sich menget, bleibt er an dem Hügel stehen vor der Mauer, die hinter dem Kirchhof und dem Krankenhause sich erhebt: «Hier haben sie es ausgefochten, hier sind sie geblieben», sagt er zu den ihn begleitenden Seinigen, und erzählt ihnen mit kurzen Worten den Hergang der Schlacht; mit aufmerksamem und kühn aufstrebendem Sinne vernehmen es die Knaben, mit weiblicher Theilnahme hören es die Mädchen ...»

Die Aeusserungen dieser drei Autochthonen erweisen, dass es sich bei diesem frühjährlichen Volksfest, besonders am Rudolfstag *) zur Zeit des Nasenstrichs, um einen biedern, behäbigen Brauch handelte, mit dem das Basler Bürgertum der Schlacht bei St. Jakob gedachte. Die Verquickung von einstigem kriegerischem Geschehnis und fröhlichem Gelage hat denn auch der 34jährige Apotheker-Dichter Wernhard Huber (1753—1818) bereits im Jahre 1787 in einem Gedicht unter dem Motto «Fuimus Troes» recht offenherzig zum Ausdruck gebracht:

«Hier schwangen einst ihr tapfer Schwert
Die Väter — ach da floss zur Erd
Ihr Blut zum Heil der Söhnen.
Wir schwingen hier recht tapfer auch
Die Gläser — ha dann fliesst in Bauch
Uns Wein — aufs Wohl der Schönen!»

Doch kehren wir zum Scherkesselwein oder «Schweizerblut», wie er bald ausschliesslich im Volksmunde genannt wurde, zurück, der als Firnewein getrunken, die sonst so zurückhaltenden, ja steifen Basler zu begeistern vermochte. Wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir den Namengeber des «Schweizerblut» in der Person des Joh. Jakob Spreng (1699—1768), des ersten Professors der deutschen Poesie und Wohlredenheit an der Basler Hochschule suchen, der von 1746—1762 auch das Pfarramt am Waisenhaus innehatte. Darf doch dieser ideenreiche Gelehrte für sich auch

*) 17. April.

die Ehre beanspruchen, als erster Basler 1748 eine öffentliche dithyrambische Gedächtnis- und Lobrede auf die Schlacht bei St. Jakob gehalten zu haben, die zwar nach ihrer Herausgabe im Druck von der Regierung wegen der darin sich findenden «höchst bedenklichen Expressiones» eingezogen wurde, dem Verfasser aber immerhin ein obrigkeitliches Gnadengeschenk von 150 Pfund eintrug.

Auffallend ist andererseits, dass der Ausdruck «Schweizerblut» in den Akten und Protokollen des Waisenhauses sowohl im 18. wie im 19. Jahrhundert nie gebraucht wurde, sondern stets der ursprüngliche und ältere Name «Scherkesselwein». Diese Bezeichnung hat der Wein von dem Rebgelände — dem Scherkessel — erhalten, auf dem er wuchs. So hiess auch das grosse Ackerfeld — der Scherkesselacker — der einerseits an das Rebgelände stiess.

Was besagt nun der Name «Scherkessel», der in der Strassenbenennung «Scherkesselweg» bis in unsere Zeit weiterlebte, als in jenem Bezirk längst kein Scherkesselwein mehr gedieh. In seiner 1921 erschienenen Arbeit über «Basels Strassen-Namen» vertritt der Verfasser Paul Siegfried die Ansicht, diese alte Flurbezeichnung gehe wohl auf einen früheren Grundeigentümer zurück, der Kesselschmied war und deshalb Scherdenkessel hiess. Wir hätten es also mit einem sogenannten Imperativ- oder Satznamen zu tun. Solche kommen allerdings im mittelalterlichen Basel, hauptsächlich bei Vertretern des Handwerks, nicht selten vor; erinnert sei beispielsweise an Familiennamen wie Butzscher, Haudenschilt, Heptenring, Preiswerk, Ringsgwand, Renninsfeld, Schlachinhuffen, Schreckdengast, Swingdenbigel, Schwingdenhammer, Spinnitgern, Setzdenofen, Schlüffinshöw, Stempfdenkessel, Trinksus, Ylinsgrab, Zwicknagel. So sind für das mittelalterliche Basel auch die Satznamen «Schertthagenbuch» und «Schertleib» bezeugt, ausgerechnet aber der Name «Scherdenkessel» lässt sich für Basel urkundlich nicht nachweisen. Die Deutung auf einen Imperativnamen scheint daher recht zweifelhaft. Näherliegend und zutreffender ist es, den auf dem Acker und Rebgelände haftenden Flurnamen von Scher = Maulwurf abzuleiten, wie dieser Ausdruck in der Zusammensetzung Schermaus und Schermauser in der heutigen Umgangssprache noch gebräuchlich ist. Andererseits bezeichnet «Kessel» die muldenartige Vertiefung, d. h. den Maulwurfsbau, analog dem der Waidmannssprache zugehörigen Ausdruck «Kessel» für den unterirdischen Bau von Fuchs und Dachs.

Der ummauerte, anderthalb Jucharten umfassende Scherkessel-Rebacker scheint in mittelalterlicher Zeit noch nicht

bestanden zu haben. Wohl aber findet er sich bereits auf dem zierlichen Kartenbild des Lohnherrn Georg Friedrich Meyer aus dem Jahre 1678 eingezeichnet, aus einer Zeit, da über die Güter des Gotteshauses St. Jakob bereits das Waisenhaus verfügte, dem 1679 durch den Basler Rat der gesamte Grundbesitz endgültig zugesprochen wurde. Anschaulich ersteht der Scherkessel vor uns auf einer Bleistiftskizze von Emanuel Büchel von den «Neusätzen anzusehen» aus dem Jahre 1735 und endlich ebenfalls von der Hand Büchels auf der Ansicht von St. Jakob, wie er sie für Bruckners «Merkwürdigkeiten» 1750 festgehalten hat.

Um die Mitte der 1720er Jahre wurde der Rain, der teils an die Scherkesselreben, der Länge nach aber an Oswald Ritters, des sogenannten «Wiehnachtskindleins» Gut stiess, und wegen seiner Steilheit als Ackerfeld nicht gebraucht werden konnte, versuchsweise ein Stück weit mit Reben bepflanzt. Um aber dem Waisenhaus aufs Ungewisse hin weder Kosten oder gar Schaden zu verursachen, beschloss die Inspektion dieses bis anhin brach gelegene Land auf zwölf Jahre dem Zoller zu St. Jakob — Johannes Bachofen — unentgeltlich zu überlassen unter dem Beding, dass er auf seine Kosten den Rain mit Reben bepflanze und diese in Bau und Ehren erhalte, hiefür den mit der Zeit zu erhoffenden Nutzen allein beziehen, aber zu seiner Zeit den Rebberg ohne Entgelt wieder an das Waisenhaus abtreten solle. Bachofen erklärte sich damit einverstanden, sofern ihm für diese Reben Befreiung vom Zehnten erwirkt werde, ein Wunsch, dem die Obrigkeit auf zwölf Jahre entsprach. Am 13. Februar 1726 wurden diese Abmachungen in einem Vertrag festgelegt und Bachofen besetzte den Rebberg, der den Namen «i m D e l p h i n» erhielt, mit der besten Gattung «Most» und roten Reben, und umschloss die Neuanlage mit einer Weissdornhecke. Vom Jahre 1737 an entrichtete er den Hochgeachten Herren Verordneten zum Waisenhaus als billigen, jährlichen Zins jeweilen das «zwanzigste Bücktin» vom Herbstertrag. Noch zwanzig Jahre konnte sich Bachofen an seinem «Delphin» erfreuen. Er erlebte noch die Weinlese 1757, die ihm einen Ertrag von sieben Saum brachte. Dann starb er, und sein Werk ging laut Vertrag kostenlos an das Waisenhaus zurück. Doch beschloss die Inspektion, seiner Witwe «der Frau Bachofin aus besonderer Consideration 50 Pfund Geld zu einem Gratiale angedeyhen zu lassen . . .»

In den 1780er Jahren waren die Scherkessel-Reben «durch die schlechte Besorgung eines Lumpen, den die Inspektion zu späth abgeschafft», fast gänzlich zugrunde gerichtet worden. Der neu eingestellte Rebmann zeigte Besserung, so dass in einigen Jahren wieder auf Ertrag zu hoffen war. Immerhin stellte ein

fachmännisches Urteil aus dem Jahre 1788 fest, dass der Scherkessel niemals so ergiebig sein werde, wie die andern zu St. Jakob gehörenden Rebgüter. Einmal, weil die zu hohen Umfassungsmauern, der benachbarte Trottenschopf und die Gutsscheune ihres Schattens wegen Nachteile brachten. Es sei bekannt, meinte der Fachmann, dass die Reben von der Nordseite her geschirmt sein wollen, hingegen müssten sie gänzlich gegen Süden liegen oder bei Tagesanbruch der Morgensonne ausgesetzt sein. Nun hinderten aber die den Rebacker umgebenden Mauern und Gebäude nicht nur die Morgensonne, sondern sie gaben in den längsten Tagen abends um sechs Uhr schon wieder Schatten.

Man betrachtete darum den Einsturz der Mauer, die den Scherkessel vom Neusatz-Rebacker schied, durchaus nicht als Unglück, sondern fand es für gegeben, falls auch das übrige Mauerwerk einfallen würde, dieses nicht mehr zu erneuern, sondern statt dessen einen Grünhag um den Rebacker zu legen. Eine besondere Pflege erforderten die Reben, die an dem Rain standen, der sich mitten durch den Scherkessel zog. Um diesen einen bessern Halt zu geben, mussten die Gruben tiefer als gewöhnlich gemacht werden, und ehe der Rebmann die Grubrebe senkte, einer jeden Grube drei Körbe Erde gegeben werden, die alsdann im Spätjahr mit Dünger — oder wenn im Frühjahr gegrubt wurde — mit wollenen Lumpen gemistet wurde. Weiterhin wurde der Waisenhausinspektion empfohlen, alljährlich zwanzig Wagenladungen Laub in den hintern Hof führen zu lassen, zur Bildung von Kompost, um den Scherkesselbezirk damit zu «begründen»

Anno 1789 wurden die Landern, die an der Scherkesselmauer gestanden waren, zu Stöcken eingelegt und wo die Mauer gewesen, ein Scheidweg angebracht, um diese Reben von den Neusatzreben zu trennen.

Dieser zweite, «Neusatz» genannte Weinberg stiess südlich an die Scherkesselreben, nach Westen aufwärts an den Scherkesselacker, gegen Norden an ein Rebgelände, ebenfalls Neusatzreben geheissen, die sich aber in Burgerhänden befanden und für die seit den 1780er Jahren der Sigrist Meister Schmid zuständig war. Damals galt das ca. 1¼ Juchart grosse, ziemlich «gäche» Neusatzrebgelände als das beste der zum St. Jakober Gut gehörenden Rebstücke. Es war von einem schönen Grünhag umfangen, auf dessen Erhaltung wegen der «Traubensicherheit» besondere Sorgfalt verwendet wurde.

Der grösste, inmitten des Gutes gelegene Rebacker war der «Wolf». Sein zu keiner andern Pflanzung taugliches Gelände hielt ungefähr 2¼ Jucharten. Er grenzte gegen Osten und Westen

an den Grasgarten, aufwärts gegen Süden an den Wolfacker und gegen Brüglingen an den sog. Wolfsrain. Seine Reben befanden sich in den 1780er Jahren in ziemlich gutem Stand, obgleich sie seit etlichen Jahren durch Winterfröste gelitten hatten. Im Spätjahr 1789 wurde der Rain von der Jakobsbergerstrasse bis an die Wolfreben «geschlissen» und mit jungen. roten hieländischen Reben angesetzt; ein gleiches geschah im Frühjahr darauf mit dem Rainstück von der Ruchfeldstrasse bis an die Wolfreben, das mit kleinen Elsässer «Räuschlingen» besetzt wurde. Sodann wurden die Landern der Wolfreben zu Stöcken eingelegt und statt der Landern ein Grünhag in geraden Linien angelegt, so dass nun auch der ganze Wolfrain Rebgelände war.

Hielt man den Reinertrag des Gesamtrebenbestandes von rund zehn Jucharten gegen die gesamten Ausgaben, so ergab sich nach fachmännischem Urteil, dass diese Rebgüter dem Waisenhaus einen Nutzen einbrachten, mithin alle Aufmerksamkeit verdienten.

Die Aufsicht über sämtliche Rebgüter war dem Zoller zu St. Jakob anvertraut. Ihm lag ob, sorgfältig darüber zu wachen, dass alles Rebwerk in der gehörigen Zeit verrichtet wurde. Nicht zuletzt hatte er darauf zu achten, dass die Reben von Gemüsestauden, welche die Rebleute gerne für ihren Gebrauch «hineinflickten», reingehalten waren, damit die Kraft des Erdreiches allein auf die Weinstöcke wirke. Da sich alljährlich alte und absterbende Reben zeigten, war dem sogenannten «Nachgruben» grosse Aufmerksamkeit zu schenken. Diese Arbeit musste gemeinsam verrichtet werden, da der Zoller dann die Rebleute besser im Auge hatte. Zudem bedurfte immer einer des andern Rat. Auch auf gute und lange Rebstecken aus Eichenholz hatte der Zoller zu sehen und von diesen stets einen Vorrat für das folgende Jahr bereitzuhalten. In den Jahren 1800—1815 bedurfte es für die St. Jakober Rebgüter 39325 Rebstecken, im Durchschnitt jährlich also 2457 Stück.

Oberster Grundsatz eines Rebenbesitzers aber war es, niemals den Mut sinken zu lassen, denn ein guter Jahrgang ersetze allemal zwei fehlgeschlagene Jahre.

Eine grosse Rolle im Rebbau in der hiesigen Gegend spielte die Düngung. Ohne «Bau», d. h. Dünger, konnten die Reben nie ergiebig werden. Die Burgunder hätten zwar ehedem ihre Reben nur mit «geruhetem Grund» gedüngt und dabei den vortrefflichsten Wein gezogen; nunmehr gäben sie denselben Dünger, wodurch sich wohl die Quantität vermehrt, aber die Qualität vermindert hätte. Denn ihre Weine müssten nun durch langes Schönen vom Fett gereinigt werden, wodurch sie das Feuer und

ihr Bouquet verlören. Da der Wille der Waisenhaus-Inspektion nicht dahinging, Weine auf das Lager zu ziehen, galt es bezüglich der Düngung ihrer Reben einen Mittelweg einzuschlagen und den Ausputz der Wassergräben aller Matten mit Stalldünger zu mischen und verfaulen zu lassen, welche Masse den sparsamsten und besten Dung in die steinigen Reben von St. Jakob lieferte.

Wichtigste Voraussetzung für ein gedeihliches Rebwerk waren geschickte, rechtschaffene und fleissige Rebleute. Als vorbildlicher Rebmann galt in den 1780er Jahren der St. Jakober Sigrist Läublin, dessen Ausscheiden wegen hohen Alters die löbl. Inspektion sehr bedauerte. In der Regel hielt das Waisenhaus vier bis fünf Rebleute zu St. Jakob in seinen Diensten, so dass einer durchschnittlich zwei Jucharten Reben zu hegen und zu pflegen hatte. Mit jedem wurde ein regelrechter «Verding» abgeschlossen. Die Lohnverhältnisse zu Ende des 18. Jahrhunderts waren für diese Rebleute keine schlechten. Ein St. Jakober Rebmann bezog als Reblohn an Wein ein Saum und 32 Mass sowie zwei alte Mass «Haftwein», ferner an Korn ein Sack und sechs Sester, an Roggen sechs Sester. Ausserdem hatten sie freie Wohnung und genossen noch andere Vorteile. So waren sie vermöge alter Uebung von allen Fronungen, Wachten und Fronfastengebühren befreit. Als ausserhalb dem Verding liegende Arbeiten, die im Taglohn mit zehn Schilling bezahlt wurden, galten das «Gruben» und Decken der Reben sowie den Dünger in die Rebgüter zu tragen. Letztere Arbeit wurde meistens von «Weibern», d. h. den Frauen der Rebleute verrichtet; sie erhielten hiefür einen Taglohn von vier Schilling, dazu eine halbe Mass Wein und ein Pfund Brot.

Nahte die Zeit der Weinlese, so wurde der Zoller angehalten, die 1788 erneuerte Herbstordnung in allen Teilen zu befolgen. Sie ging dahin:

Erstens soviel als möglich auf gute Witterung zu sehen, besonders wegen der roten Trauben, die in der Nässe nicht gelesen werden sollten.

Zweitens, dass des Morgens vor zehn Uhr keine roten Trauben geherbstet und abends um sechs Uhr mit dem Lesen eingehalten werde, damit das rote Gewächs trocken und warm zusammen komme, durch welche Behandlung «das Most» rascher gäre.

Drittens muss sich der Zoller mit dem Küfer und den Rebleuten beraten, damit das rote Most ja nicht auf das «Trottbett» geschüttet werde, es habe denn das Most seine natürliche Farbe erreicht».

Das weisse Most muss ebenfalls etwas gären oder — wie man zu sagen pflegt — «jäsen» und wird, wenn einmal mit dem Herbsten angefangen worden, ohne Rücksicht der Zeit und Witterung eingesammelt.

Viertens dürfen keine Kinder im Trotthause geduldet werden, wie auch den Trottern einzuschärfen ist, kein Brot im Trottgeschirr zu essen.

Fünftens haben die Trotter ihre Trottschuhe jeweilen im Trotthause stehen zu lassen, damit ja kein Unrat in den Most komme. Sobald das Trotten beendet ist, so muss der Zoller die Dielen für das Trottbett einschalten lassen, sonst wird das Trottbett durch Sonne und Luft verdorben.

Während der Weinlese erhielten die männlichen Mitarbeiter als Lohn täglich zehn Schilling, zwei neue Mass Wein, anderthalb Pfund Brot und ein Viertelpfund Käse, die mitbeschäftigten Frauen als Leserinnen täglich sechs Schilling, eine halbe Mass Wein, ein Pfund Brot und ein Achtelpfund Käse.

Ein uralter Brauch, der das 18. Jahrhundert überdauerte, bestand darin, jedem Insassen des Siechenhauses so lange die Weinlese währte, täglich vier Schilling, eine halbe neue Mass Wein, ein Pfund Brot und zwei «Treibel» (Trauben) zu verabreichen, «sollen sich daran ersättigen, aber nicht in den Reben oder im Trotthause geduldet werden».

Von den Herbsterträgnissen zu St. Jakob geben uns eine Anzahl zufällig erhaltengebliebener «Recolte»-Berichte Auskunft. So betrug die Weinernte 1802 15½ Saum roten Wein im Werte von Fr. 632 5 Btz. und 79⅝ Saum weissen Wein im Werte von Fr. 2987 5 Btz. Das berühmte Weinjahr 1811 ergab hingegen 12½ Saum Rotwein und 112 Saum Weisswein im Werte von zusammen Fr. 4245 3 Btz. 4 Rp.

Der Rotwein blieb als «Schweizerblut» in erster Linie dem Zoller und Inhaber des Wirtshauses zu St. Jakob zur Bewirtung seiner Basler Kundschaft vorbehalten. Alljährlich, Ende März oder Anfangs April, kurz vor dem Rudolfstag, ehe der rote Scherkesselwein vom letzten Herbst angezapft werden durfte, setzte die Waisenhaus-Inspektion den Verkaufspreis für den Ausschank im St. Jakobs-Wirtshaus fest, so z. B. für das Jahr 1774 die Mass zu 32 Rappen, 1787 die Mass zu 36 Rappen. Anno 1789 wurde die Mass auf vier Batzen angeschlagen, wobei die Inspektion noch beschloss, dass ein säumiges Fässlein ins Waisenhaus gebracht, dort unter die Herren Pfleger verteilt und von diesen mit sechs Neutalern bezahlt werden solle ...

Eine nicht unbeträchtliche Menge des Weissweinertrages diente zur Bestreitung von Naturallöhnen, als sogenannter Ar-

beitswein. Um einen guten Tropfen mochte es sich da wohl kaum handeln. Als im Sommer 1773 gegen fünfzig Saum Wein vom letzten Jahrgang im Waisenhaus «schlecht» wurden, riet der Wein-Vertrauensmann, Küfermeister Linder, der Inspektion an, fünfzehn Saum davon für Arbeitswein nach St. Jakob zu führen und dagegen von dem dortigen Wein fünfzehn Saum in das Waisenhaus zu bringen und mit dem übrigen zu vermischen, was auf die angetragene Weise auch geschah.

Vier Saum Arbeitswein erhielt z. B. der Lehenmann des Gutes von St. Jakob laut seinem Pachtvertrag jeweilen in der Erntezeit. Ferner bezog die «Siechenmagd», wenn alle Vierteljahre «Siechenwäsche» gehalten wurde, zwei Mass Wein und zwei Pfund Brot; sie musste dafür aber unentgeltlich «Bauchen»: ebenso bekamen die zum Waschen zugezogenen zwei Rebleutweiber ausser fünf Schilling Taglohn je eine Mass Wein und ein Pfund Brot. Weiter reichte man den vier Rebleuten nach beendetem Dreschen der Frucht fünf Mass Wein und jedem zehn Schilling für die Pflegellöse. Selbst der Kaminfeger wurde bei diesem Weinsegen nicht übergangen; wenn er dreimal des Jahres die Kamine des Siechenhauses und des Zoll- und Wirtshauses zu reinigen kam, hatte ihm der Zoller ausser der üblichen Taxe eine Mass Wein und ein Pfund Brot zu reichen.

Auf alter Gepflogenheit beruhten die Spenden an den kirchlichen Feiertagen. Als solche galten Weihnachten, Ostern und Pfingsten. An diesen Tagen wurde jedem Siechen und der Siechenmagd je ein Pfund Fleisch, ein Pfund Brot und eine halbe Mass Wein dargeboten. Reichlicher bedacht wurde der Pfarrherr zu St. Jakob samt dem Organisten. Sie waren an diesen drei Festtagen Gäste des Zollers, der ihnen aus dem Seinigen Suppe, Fleisch, Braten und Salat und Brot auftragen musste. Auf den Tisch hatte er vier Mass Wein zu reichen, wie auch zur heiligen Kommunion zwei Mass Wein. Dafür durfte er dem Waisenhaus ein Pfund zehn Schilling verrechnen. Es ist reizvoll zu denken, dass z. B. der von 1704—1708 als Seelenhirte zu St. Jakob amtierende Paulus Euler, der Vater des weltberühmten Mathematikers Leonhard Euler, auf diese Weise zu einem festtäglichen Braten kam.

Fröhliches Leben und Treiben erfüllte das Wirtshaus zu St. Jakob, wenn an der Fastnacht die Münchensteiner und Muttenzer «Knaben» sich zeigten. Jeder Partei wurden zwei Mass Wein und zwei Pfund Brot geschenkt. Aehnlich ging es zu, wenn an der Himmelfahrt beim Bannritt die Münchensteiner, acht bis zehn Mann hoch zu Pferd anrückten. Da wurde ihnen traditionsgemäss ein nicht karg bemessener Trunk und etliche Pfund

Brot, «in Stücke geschnitten» präsentiert, wobei die St. Jakober Rebleute aufwarteten und — mittranken. Eine merkwürdige Bewandtnis hatte es mit der Zeremonie des sogenannten «Weid-Käs», der mit der zu St. Jakob betriebenen Schäferei zusammenhing. Alljährlich zur Maienzeit erschienen die Gemeindevorsteher von Münchenstein nebst andern dasigen Bürgern, mit ihnen stets zwei Frauen aus der Gemeinde. Sie wurden an den Wirtstisch gebeten, wo sie Wein, Brot und Käse «bis genug» vorgesetzt erhielten. Beim Abschied schenkte man den beiden Frauen je einen Käse im Gewicht von 30—33 Pfund. Auch die Gemeinde Muttenz wurde dieser «Weidkäse» teilhaft; doch gab man den Muttenzer Frauen noch sechzig Pfund Brot mit. Die Vorgesetzten der Gemeinde Reinach kamen nur alle drei Jahre zur Entgegennahme dieser Käsespende. Sie wurden in die Wachtstube gesetzt und in gleicher Weise bewirtet. Bei ihrem Weggang gab man ihnen sechs Käse im vorgemeldeten Gewicht mit auf den Weg. In diesem freundnachbarlichen Beschenken kam der Dank zum Ausdruck, dass die Schafe von St. Jakob in den Gemarkungen der drei Dörfer weiden durften . . .

Eine ungefreute Nachbarschaft des Rebgeländes war das in nächster Nähe am Fusse des «Schänzleins» gelegene Hochgericht von St. Jakob.*) Nach alter Ueberlieferung, deren urkundliche Grundlage die Basler Kanzlei vergeblich zu ermitteln suchte, soll das solothurnische Dörflein Wisen verpflichtet gewesen sein, auf seine Kosten diesen Galgen zu erhalten. Darum ging bei den Nachbarn der Wisener die Rede, dass sie nach Trimbach in die Kirche und auf Basel an den Galgen gehörten! Selbst bei dieser ominösen Einrichtung spielte der St. Jakoberwein im 17. und 18. Jahrhundert eine Rolle. Jedesmal nämlich, wenn der Galgen erneuert werden musste, was ungefähr alle vierzig Jahre vorkam, geschah dies unter Beobachtung eines gewissen Zeremoniells. Sämtliche Zimmerleute der Vogtei Münchenstein waren nämlich verpflichtet, das Holz zum neuen Galgen zu fällen und das Hochgericht aufzurichten. Nach getaner Arbeit wurde den Werkleuten auf der Richtstätte zu essen und zu trinken gegeben, «damit sie dabey frölich seyn sollen». Auf diese Weise wurde 1757 das St. Jakober Hochgericht zum letztenmal erneuert. Als es 1791 neuerdings zerfiel, scheint es in aller Stille abgetragen und nie mehr erneuert worden zu sein . . .

Dass das Wirtshaus zu St. Jakob ein viel besuchtes Ziel der Handwerksmeister und Kleinbürger war, verraten die Klagen

---

*) Nicht zu verwechseln mit dem ebenfalls nicht weit entfernten Galgen auf dem Gellert.

aus der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts über das dort zutage tretende ausgelassene Treiben vieler Leute an den Sonntagen. Der Burger aus dem Mittelstand war eben noch nicht so lammfromm und sündenrein wie ihn die Geistlichkeit haben wollte. Da offiziell die Reformationsordnung in der Stadt jegliche Lustbarkeit an Sonntagen verbot, war es kein Wunder, wenn die Leute in die benachbarten Dörfer und eben mit Vorliebe nach St. Jakob zogen, wo man ungestört der frohen Laune die Zügel schiessen lassen konnte. So war es auch noch Jahrzehnte später, wie aus den «Skizzen zu einem Sittengemälde von Basel» im Morgenblatt vom Oktober 1833 ersichtlich ist: «... Sonntags geht oder fährt alles nach benachbarten Dörfern oder Wirtshäusern, und da sieht man freilich, dass gar viele Basler keine Kopfhänger sind.»

In den anderthalb Jahrzehnten von 1823—1837 wurden zu St. Jakob jährlich im Durchschnitt rund sechzig Saum verwirtet, mit 126 Saum als Höchstmass anno 1825 und dem Mindestmass von bloss dreizehn Saum im Jahre 1837.

Im Jahre 1836 trat in den Besitzverhältnissen von St. Jakob eine wichtige Veränderung ein. Das Waisenhaus, dem im Laufe der Zeit St. Jakob der unsichern und unbestimmbaren Einnahmen wegen mehr und mehr zu einer Last geworden war, verkaufte im vorgenannten Jahr das Dörflein und Gut von St. Jakob an Christoph Merian — von den Baslern kurzweg «d'r rych Herr Meria» geheissen — den Eigentümer des benachbarten Brüglinger Gutes um die Summe von 300,000 Franken. Im Kaufe inbegriffen waren der Kern des Dörflein mit Ausnahme der Kirche, d. h. also alle Wohn- und Oekonomiegebäude links der St. Jakobstrasse, das Zollhaus mit seiner Wirtschaftsgerechtigkeit rechts der Strasse an der steinernen Brücke über den Teich, das Armenlehen und Rebhaus, das sogenannte innere Lehen und drei daraufstehende Gebäude, mit allen Reben, Matten, Aeckern, Wald, Weiden und Griengruben, alles in allem 507 Jucharten Land. Im Kaufvertrag wurde u. a. folgende originelle, für den Käufer verbindliche Verpflichtung eingegangen, zu allen Zeiten zu St. Jakob eine Wirtschaft halten zu lassen und das uralte Recht des Zoll- respektive Wirtshauses auf freie, ungehinderte Aussicht.

Auch unter dem neuen Besitzer blieben die Schweizerblutreben in Bau und Ehren. Das St. Jakober Schweizerblut scheint auch bei Nichtbaslern in Ansehen gestanden zu sein. Dies verrät kein Geringerer als Gottfried Keller, wenn er in seinem «Fähn-

lein der sieben Aufrechten» bei der Hochzeitsfeier des glücklichen Paares Frymann-Hediger ein wohlverspundetes Fass «Schweizerblut» anzapfen lässt!

Weiterhin zogen auch die Basler im Frühling und am Jahrestag der Schlacht nach St. Jakob ins Wirtshaus.

Zu Ende der 1850er Jahre sang der Stadtpoet Philipp Hindermann (1796—1884) in seinem humoristischen Gedicht über die «Basler-Nasen»:

«... Kommt nur am Rudolfstag,
Wenn die Schwalben ihre Nester bauen,
Da ziehen die Nasen hundertweis
Aus Basel nach St. Jakobs Auen!
Das ist der grosse Nasenstrich,
Wo sie sich sammeln männiglich.
Dort lagern sie sich gruppenweis
An hohen Tischen und im Grase;
Und dort verzehrt mit Appetit
Der Basler eine andre Nase; —
Da schmeckt's; er kommt beinah nicht weg;
Da hat die Nase ihren Zweck!»

In einem andern Gedicht vom August 1858, betitelt «Das St. Jakobs-Denkmal» mahnt er seine Mitbürger zum Aufsehen wegen dieses ersten, 1824 errichteten Monuments in Form eines zwölf Meter hohen gotischen Pfeilers aus Sandstein, das bereits einen sehr baufälligen Zustand aufwies. Spottend schlägt Hindermann vor, dem Denkmal wenigstens ein Schutzdach, und wäre es nur ein grosser «Pareply», d. h. ein Regenschirm, zu gewähren:

«Zwor g'schieht's jährlig, dass viel Herre
Zue däm Denkmol use gehn,
Und's am Schlachttag fyrlig ehre;
Me besingt's und redet schön!
Do wird 's «Schwizerbluet« verschlunge,
Und mäng Fähnli wird errunge;
Aber isch dä Tag verby,
Kriegt's jo doch kei Pareply!»

Mit einem impulsiven, vaterländischen Appell klingt dann das Gedicht in den Strophen aus:

«Edler wurd's für d'Nowelt klinge,
Wenn du, Basler-Burgerschaft,
Unserm Denkmol Hülf thätsch bringe,

Richlig, mit vereinter Kraft!
Dank du dine Helde-n alle,
Die im Kampf für d'Stadt sind g'falle;
Stell du ebbis Bessers hi,
So brucht's doch kei Pareply!
Machsch's vo-n Ise hi, so rostet's!
Frog doch no de Koschte nyt!
Die hend au nit g'frogt: «Was kostet's?»
Wo sie gange sind zuem Stryt.
Loss der Hammer tüchtig schwinge!
Loss Granit und Marmor bringe!
Das wird ehrevoller sy,
As der stärksti Pareply!»

Es dauerte aber noch volle vierzehn Jahre bis Hindermanns Wunsch 1872 mit der Einweihung des jetzigen St. Jakobsdenkmals — einer Schöpfung Ferdinand Schlöths — in Erfüllung ging...

Dass man es bereits im 18. Jahrhundert mit dem Schweizerblut in Sachen Provenienz nicht gar engherzig nahm, erhellt aus einer unverfänglichen Protokollnotiz vom 12. Februar 1787: «Auf die Anzeige, dass rother Wein nach St. Jakob sollte erkauft werden, und darüber Herr Obristmeister Linder, der Küfer, angehört worden, wollen Meine Hochgeachten Heren dieses Herren Obristmeister Linder zu besorgen auftragen.» Auf alle Fälle untersagte die Inspektion dem Zoller und Wirt von sich aus Wein anzukaufen und einzulagern. So wurde noch 1826 der Wirtschaftsinhaber ernstlich ermahnt, allen Wein aus dem Waisenhauskeller in St. Jakob zu beziehen.

Ob sich die Landschäftler in den für die Stadt so unglücklichen Augusttagen 1833 bei dem gewaltsamerweise requirierten Wein im Wirtschaftskeller zu St. Jakob in erster Linie an das «Schweizerblut» gehalten haben, lässt sich kaum mehr feststellen, da das vom Wirt Tschientschy eingereichte Verlustverzeichnis mit über vierzehn Saum Wein verloren ging; wohl aber beschloss die Inspektion, den entwendeten Wein in der Rechnung abzuschreiben oder dem Wirt durch andern zu ersetzen.

Dass es aber seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dem «Schweizerblut» nicht allzeit seine Richtigkeit hatte, erweist eine sarkastische Bemerkung von Dr. W. Th. Streuber in seiner 1856 erschienenen «historisch-topographischen Beschreibung der Stadt Basel», wenn er schreibt: «Der zu St. Jakob als Schweizerblut verabreichte rothe Wein dürfte meistentheils

gerade aus dem Lande stammen, woher 1444 die Feinde der Schweizer gekommen sind.»

Die Zeiten des ehedem stark betriebenen Basler Rebbaus waren eben vorbei, und es gab keine so reich gesegneten Herbste mehr wie anno Domini 1484, da man — wie eine Stadtchronik meldet — den roten Baselwein «umb Gottes und guter Gesellen willen» unentgeltlich ausschenkte. Den Niedergang des Rebwerks auch im Gebiete von St. Jakob illustriert nichts deutlicher als die Abmachung, welche die Waisenhaus-Inspektion im Frühjahr 1835 mit dem Zielwirt Müller von Grenzach traf. Dieser erklärte sich bereit, die ca. 3 Jucharten auszustockenden Reben des hintern und vorderen Wolfsrains samt den Rebstecken zu kaufen, sofern ihm zu deren Ausstockung drei Jahre Zeit gelassen wurde, während welcher Zeit er das Land zu einem billigen Zins in Pacht nehmen, gehörig bauen und den Ertrag der noch nicht ausgestockten Weinstöcke beziehen wollte. Die Inspektion war mit seinem Vorschlag einverstanden, verkaufte ihm die Reben und Stecken um fünfhundert Franken und verlangte für das Land einen jährlichen Pachtzins von achtzig Franken.

Mit dem Verschwinden der Rebberge im Basler Bann erlosch an der Schwelle der Neuzeit aus Basels Bürgerschaft eine Berufsgattung, die nie in der Schule der Ueppigkeit und des Wohllebens verdorben worden war, wohl aber in der Zucht strenger Arbeit jahrhundertelang ausgeharrt hatte: das Ehren Handwerk der Rebleute!

Trotz der Ausschreibung im Basler Avisblättlein konnten in den 1820er und dreissiger Jahren die Waisenhausherren nur mit Mühe Rebleute finden, die ihnen überdies mit ihren Forderungen nach stärkerem Lohn vielfach Verdruss machten.

Der Name «Schweizerblut» ist aber seit einigen Jahren wieder zu Ehren gekommen, indem ein bodenständiger Basler Küfermeister seinen im Muttenzer Bann, im «Riser» und im «Sonnenberg» gebauten Rotwein «Schwyzerbluet» nennt.

Felderregulierung V
M u t t e n z.

Muttenz, den 24. März 1931.

Cirkular No.6.

An die Eigentümer insbesondere an die Reb- und Reblandbesitzer der Felderregulierung V
M u t t e n z.

Wir setzen Sie hiermit in Kenntnis, dass Herr Dr. Schellenberg, Weinbaukommissär aus Wädenswil im Auftrag der Vollzugskommission der Felderregulierung V, Samstag, den 28. März a.c. abends 8 Uhr im grossen Saal des Hotel Rössli einen Vortrag mit Projektionsbildern über

" Moderner Weinbau im arrondierten Rebbergen"

halten wird. Vorgängig des Vortrages findet am gleichen Tage unter Führung des Referenten eine

Begehung ~~des Rebgeländes~~

statt. Besammlung um 14 Uhr auf dem alten Schulplatz.

Die beiden Veranstaltungen bezwecken die Aufklärung der Eigentümer über den Wert einer bestimmten Arrondierung des Rebgeländes zwecks Anlegung von Neuanpflanzungen und deren rationellen Bewirtschaftung. Da diesen Fragen in unserer Gemeinde ausserordentliche Bedeutung zukommt, ersuchen wir Sie dringend den Vortrag und wenn irgend möglich, auch die Rebbegehung zu besuchen.

Hochachtend,

Die Vollzugskommission der Felderregulierung V.

Zusammenlegung nicht überall von Vorteil weil sehr ungleiche Lage und Bodenart. auch Zustand der einzelnen Rebstöcke ungleich. in den untern Lagen mehr Frostgefahr. Bauterrain in der Nähe des Dorfes.

Liestal 172 Juch. Reben.
Pratteln 161
Muttenz 137
Biel-Benken 125
Arisdorf 105
Sissach 120
Wintersingen 65
Giebenach 53
Bubendorf 49
Gelterkinden 48
Münchenstein 47
Füllinsdorf 47
Maisprach 45
Frenkendorf 42
Lausen 40.
Jahr 1869.

4°

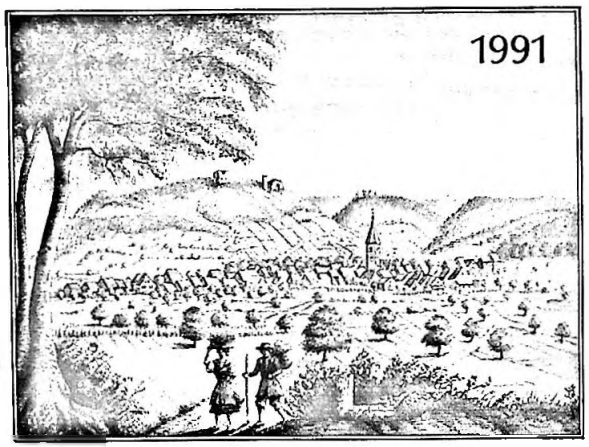
39 120°

600 : 250 : 2,40
500
1100

[illegible] Oltingen 1.2.
Häfelfingen (Rickenbach)
Buckten (Rümlingen)
Diepflingen.

Karl Lödiger:
Die Namen von Wirbeltieren
BZ 18.3.1960 — HBibl. X 14

Mitglied VSM Ausweis



Wuttenzer

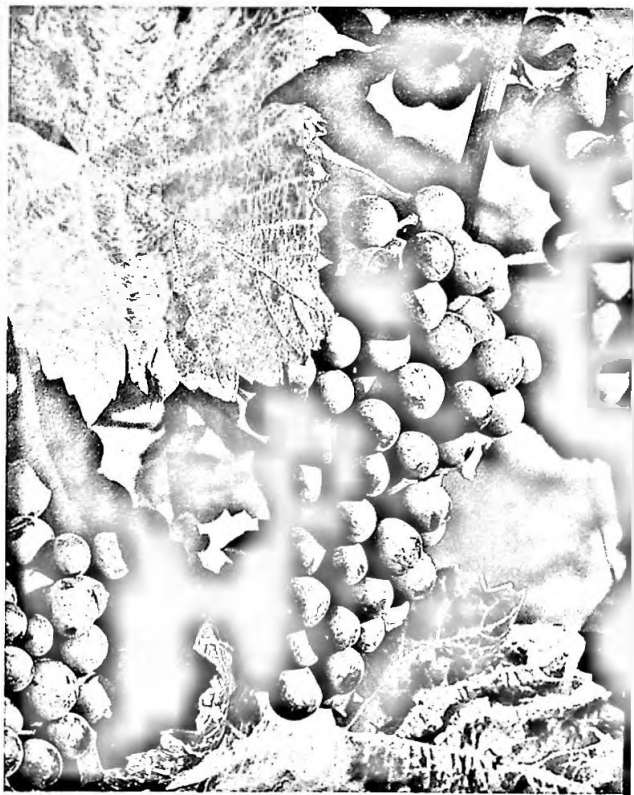
BLAUBURGUNDER

AUS DEN REBGÄRTEN
VOM WARTENBERG

IHRE SCHWEIZER REGIONALBANK

Reiche Ernte mit PRIVOR

Das attraktive Vorsorgekonto
3. Säule Ihrer Regionalbank



Regio Bank

Museumskommission Muttenz

Karl-Jauslin-Museum
Jakob-Eglin-Bibliothek
Heimatkundliche Ortssammlung

M u t t e n z e r l i e d

Z'Muttez uf em Wartebärg,
stönnde drei Ruine.
Sie luege trutzig übers Land
und wyt bis Basel yne.
Wyt bis zuem Schwarzwald, bis zuem Rhy:
Säg, wo cha's au no schöner sy?

Z'Muttez uf em Wartebärg,
wachse schöni Räbe,
gsesch unter dir die grüeni Hard,
der Hörnlifels dernäbe.
D'Chrischona grüesst und's Bruederholz,
uf so-n-e Ussicht sy mir stolz!

Muttez het der Wartebärg
drum im Wappe-n-inne:
E rote Leu, wo ufrächt stoht
und roti Türm mit Zinne.
Wie gseht das Wappe rassig us,
es isch e Schmuck für jedes Hus!

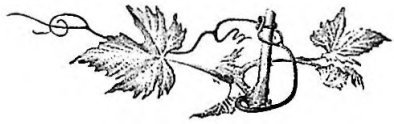
Refrain: Fackelträgerruf an der Fasnacht:

Zigge, zagge, zigge, zagge, hoi, hoi, hei,
z'Muttez- do sy mir dehei!

[illegible] Böhme
[illegible]
1 [illegible] kommen mit verlangen
1 [illegible] Milch : Nein [illegible]
[illegible]
2 [illegible] ---- Nein
warum?
3 Am Gartenbau Plakat:
1 Glas [illegible] Milch [illegible]

GP: Rolf H. Ramstein 14.3.1995

KLEINE REBSORTENKUNDE



ABC der Rebsorten

■ Mit Rebsorte ist die Rebpflanze gemeint, welche die Art des Weines bestimmt, das heisst Weiss- oder Rotwein. Jede Rebsorte weist spezifische Besonderheiten auf, die sich an den Knospen, den Blättern, dem Holz, den Beeren, dem Reifungszyklus, den klimatischen Bedingungen und der Beschaffenheit des Bodens erkennen lassen. Die Rebsorte verleiht dem Wein seine prägenden Eigenschaften.

■ In der Botanik unterscheidet man zwischen Wildrebe (Vitis sylvestris) und Wein- oder Kulturrebe (Vitis vinifera), die 5000 bis 10 000 Varietäten umfasst. Lediglich ein gutes Dutzend ist weltweit bekannt.

■ In einigen Gegenden wird der Wein aus nur einer Rebsorte gekeltert (z.B. Pinot Noir im Burgund). In anderen werden Weine als Verschnitt verschiedener Rebsorten produziert (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot usw. z. B. im Médoc).

■ Je nach Produktionsland oder -region figuriert auf der Etikette die Rebsorte oder die Herkunftsbezeichnung.

Piquette-Wein

Nebenprodukte der Weinbereitung

Unter bäuerlichen V4rhälnissen verzichtet man nicht selten auf diese 'höhere' Behandlung der Trester [zu Branntwein] und begnügt sich in einfacher Weise damit, sie für die Bereitung eines Nachweines auszuwerten, der, da es soich um einen Kunstwein handelt, nicht in den vErkehr gebraacht werden darf und deshalb nur als Hausgetränk dient. Die Trester werden nach entsprechender AAZerkleinerung mit 6- bis 10prozentigem Zuckerwasser (6 bis 10 Kilo Zucker je 100 Liter Wasser) versetzt und einer nochmaligen Gärung unterwworfen. Das Pressen und die weitere Berhandlung lehnen sich an das Verfahren der Weinbereitung an. Wo dem Weinbauer keine anderes Hausgetränk zu Verfügung steht, spielt dieser Anstelerwein eine wichtige Rolle. er ist in dr Westschweiz unter der Bezeichnung 'Piquette' allgemein bekannt. Seite 206

Traugott Meyer: Die Baselbieter Burgenweine (Dialekt) S. 325-327.

Lukas Böhme: Hie Schwyzerbluet - St.Arbogast (2 Etiketten)

Das Buch vom Schweizer Wein. Hsg. von A. Schellenberg. Basel 1943.

Zirkular No 159.

Liestal, den 21. September 1918.

An sämtliche Gemeinderäte !

Betr. Zucker zur Herstellung von Piquettewein.

Wir ersuchen Sie die Rebbaufläche Ihrer Gemeinde in ha. & a. bis spätestens 25.d.M. dem kant. Fürsorgeamt vermittelst angebogenem Formular aufzugeben. Wir benötigen diese Angaben zur Verteilung von 10 Tonnen Zucker, die auf unsere Bemühungen hin zur Herstellung von Piquettewein uns zur Verfügung gestellt worden sind.

Der Zucker darf nur zur Herstellung von Piquettewein benützt werden. Er kann zum Preise von Fr. 168.- per 100 Kg. abgegeben worden, ab Station Pratteln.

Die leeren Säcke sind bis spätestens Ende Oktober in gutem Zustande an die Firma Karl Dalcher in Pratteln franko zurückzusenden.

Dabei wird darauf aufmerksam gemacht, dass sich die schweiz. Alkoholverwaltung auch dieses Jahr die Kontrolle vorbehält.

Anmeldungen nach dem 25. September können nicht mehr berücksichtigt werden.

Finanz-Direktion
Abtlg. Fürsorgewesen
T a n n e r .

Muttenz, den 16.September 1918

Der Gemeinderat Muttenz

an

den h.Regierungsrat des Kantons Baselland

Liestal

Gesuch um Mehrzuteilung von Zucker für die Weinbereitung:

Der heutige Stand der Reben lässt nach vielen Fehljahren dieses Jahr einen guten Mittelherbst erhoffen,so dass sich den Rebbauern die Möglichkeit bieten wird,durch Ansetzen des Tresters das altgewohnte Hausgetränk den Piquettewein herzustellen.
Da infolge der geringen Obsternte aller Voraussicht nach nur wenig Obstwein wird hergestellt werden,ist der Landwirt dieses Jahr mehr denn je auf den Piquettwein angewiesen.Um aber diesen Hauswein herstellen zu können,bedarfs es eines vermehrten Quantums Zucker.

Von diesen Erwägungen ausgehend hat der Gemeinderat beschlossen,Ihnen das Gesuch zu unterbreiten,es möchte den Reb-Bauern für die Weinbereitung pro erwachsene Person mindestens ein Quantum von 25kg.Zucker zugeteilt werden.

Wir sehen Ihren diesbezügl.Nachrichten entgegen und zeichnen

Hochachtend
Namens des Gemeinderats Muttenz
Der Präsident Der Gemeindeverwalter
Joh.Brüderlin Brugger

HANS A. JENNY
Hauptstrasse 37
4492 Tecknau
Telephon 061 99 47 19

Lieber Karl

Entschuldige bitte, dass ich Dir erst heute Deinen Brief vom 5. März 1994 beantworte.
Eine direkte Information zu Deinem Thema habe ich leider nicht gefunden. Aber es gab damals in Basel ("Alte Klappe"/"Quodlibet", etc.) eine ganze Reihe von ähnlichen "Was Euch gefällt"-Feuchtfröhlichen Unterhaltungsvereinen mit eher gesellschaftlichem als kulturellem Programm. Das "Quodlibet" zum Beispiel - gegründet 1858 - fand regelmässig an einem Samstag statt, die eher christlich gesinnten Ringgässlein-Leute fanden sich zum Sonntags-Nachmittags-Verein und so ist es naheliegend, dass sich auch die Mittwochs-vereinler eben nur dadurch (in Anbetracht der gleichen Programmziele) "distinguieren" konnten, dass sie sich einen anderen Tag für ihre Zusammenkünfte wählten. In der Quodlibet-Story fällt übrigens auf, dass man oft nach Muttenz zog - so 1898 und 1905, ~~1897~~ 1921. 1886 besuchten die Quodlibetianer aus Basel übrigens Karl Jauslin in Muttenz, dem sie in der vorangegangenen Fasnacht gegen ein Honorar von 250 Franken (abzuverdienen auch in "zahlreichen Sitzungen") die Gestaltung ihres Festzuges zur "Karolinenfrage" an der Fasnacht anvertraut hatten. Gemäss Protokoll war der Quodlibet/Jauslin-Zug mit riesiger Christus-orden-Laterne, 39 Pferden und etwa 200 Teilnehmern mit Bildern aus den Tropen, spanischen Reminiszenzen, einem bemannten Schiff und der gewaltigen Figur Bismarks" "ein vollgiltiger Beweis für die Veredlung des Karnevals".
Sehr oft zog das Quodlibet-Damenkränzchen nach Muttenz in die dortigen Gartenwirtschaften - und das mag eben auch die jüngeren und älteren Herren bewogen haben, "ihren" Tag für gemütliches Beisammensein zu wählen.
In meinen "Basler Memoiren" (1.Band:1870-1919) findet sich auf Seite 85 eine Aufnahme, die Basler Santihans-Jugendfest-Mädchen (Basilea, Helvetia) im Muttenzer "Rebstock" zeigt, woraus ich entnehme, dass damals eben Sonntags- oder Werktags-Ausflüge nach Muttenz bei Jung und Alt beliebt waren.
Ich bedaure, Dir keine konkreteren Auskünfte erteilen zu können, wünsche Dir bei weiterer Suche mehr Erfolg.

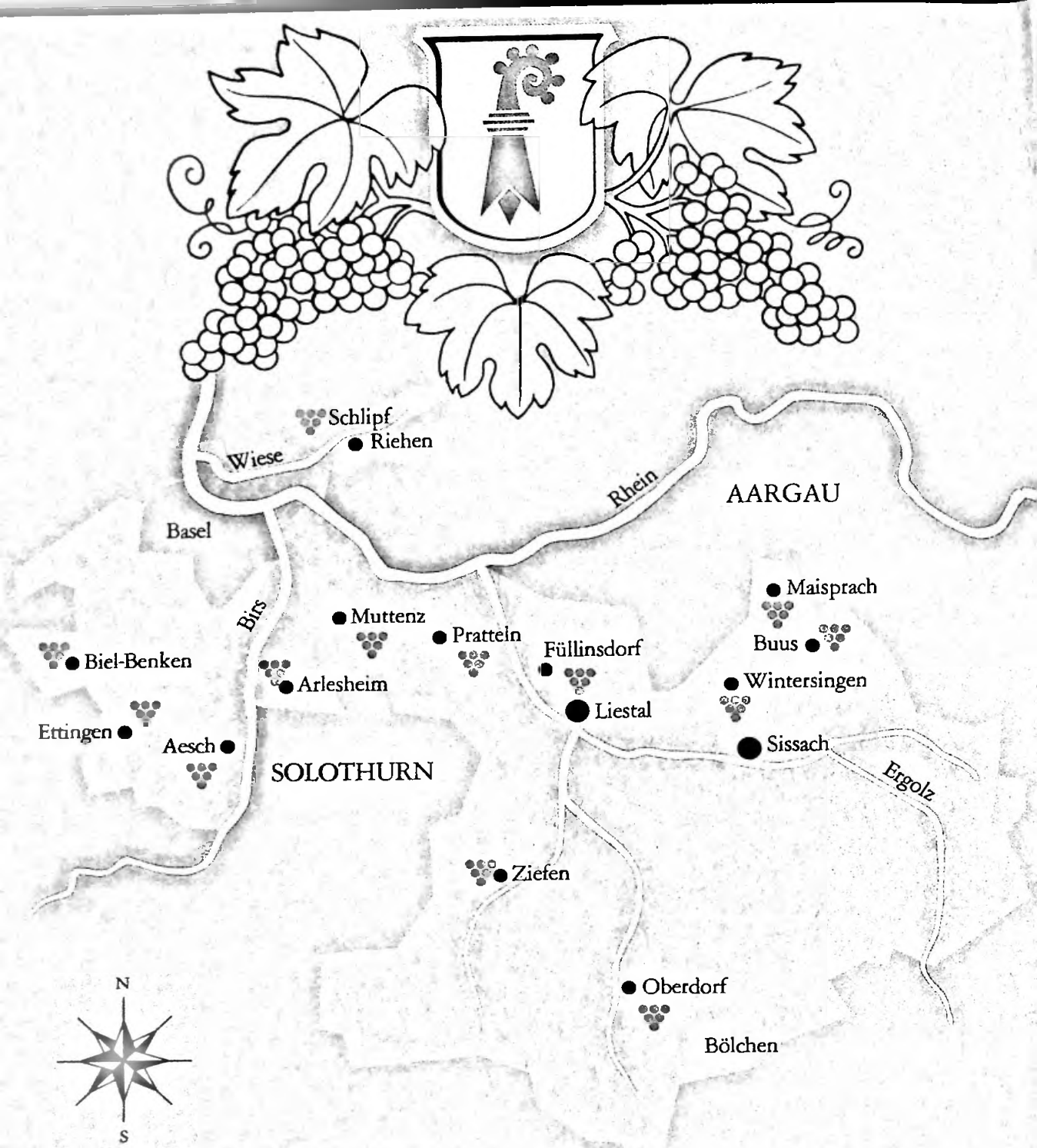
Mit herzlichen Grüssen und auch im Gedenken an "Hännes", Markus Jost, etc.

Dein Hans A. Jenny

Tecknau, den 3.April 1994

PS: Herzlichen Dank für das Jauslin-Heft. Den Künstler habe ich ja auch unter meine "Schweizer Originale" aufgenommen...

Räbe, Trotte, Schlösser
„vom Bölche bis zum Schlipf"



DIE REBBAU-GEBIETE IM BASELLAND

Geschätzte Freunde unseres Weinkellers

Als wir uns vor einigen Jahren entschlossen, Weinbaugebiete in Wort und Bild vorzustellen, lag es nahe, mit «klassischen» Rebbaugegenden zu beginnen. Wallis, Waadt, Burgund, Bordeaux, Südtirol, Elsass und das Markgräflerland kamen bereits zum Zuge.

Nun wenden wir uns heimatlichen Gefilden zu: *dem Baselbiet.* Flächenmässig ist der Weinbau in Basels Umgebung zwar keineswegs mehr imposant. Auch fehlt es an Namen, die auf den Weinkarten der ganzen Welt zu finden sind. Und doch ist uns der nordwestschweizerische Rebbau sehr ans Herz gewachsen. Die milden, blumigen Blauburgunder, die fruchtig-würzigen Riesling-Sylvaner und die spritzigen Gutedel aus dem Baselbiet dürfen sich sehen lassen.

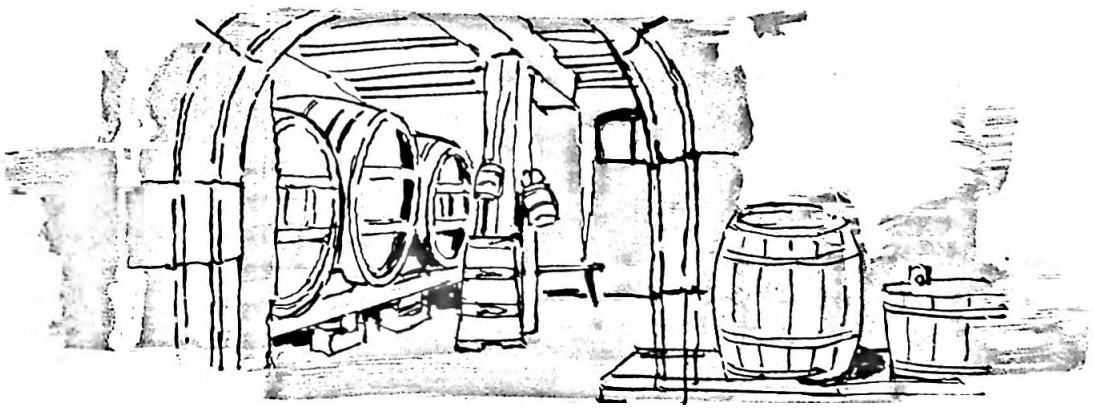
Sie sind nicht zu vergleichen mit Orchideen, die mit ihrer Farbenpracht und ihrem reichen Duft imponieren. Viel mehr erinnern sie uns an Maiglöcklein und Veilchen, die bescheiden im Verborgenen blühen und ihre ganze Schönheit erst offenbaren, wenn wir sie liebevoll aus nächster Nähe betrachten.

Die Landweine der Umgebung liegen uns auch deshalb nahe, weil einige davon in unseren Kellern gehegt und gepflegt werden. Wir hoffen, auf diese Weise einen Beitrag an die Erhaltung des Weinbaues vor den Toren der Stadt Basel zu leisten.

Für den geschichtlichen Rückblick auf den nordwestschweizerischen Weinbau stützten wir uns hauptsächlich auf die sehr ausführlichen Darlegungen von A. Membrez «Geschichte des Weinbaues im Laufental». So kommt es, dass wir uns der Geschichte des Rebbaues im Birseck ziemlich eingehend widmen können. Leider fehlen uns aber Quellen über die Vergangenheit der übrigen Baselbieter Weinbaugebiete.

Wertvolle Angaben, Ergänzungen und Hinweise über den Baselbieter Weinbau, für die wir herzlich danken, erhielten wir von den HH Albert Buess, Joseph Leuthardt, Dr. Otto Kaiser, Georg Kleiber, Jakob Kurz, Hans Meyer, Dr. Alfred Meyer, Rudolf Rinklin, Ernst Schläpfer, Karl Schneider und Walter Späti.

Weinkellereien COOP BASEL ACV



Aus der Geschichte des Weinbaues im Birstal

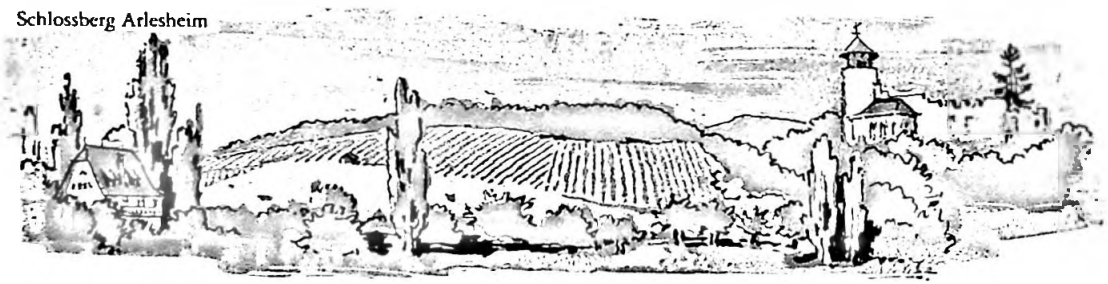
Bei Grabarbeiten fand man 1966 in der «Unteren Klus» Überreste römischer Rebkultur, die aus dem 3. Jahrhundert n. Christi stammen dürften.
Den Weinbau in unserer Gegend finden wir erstmals urkundlich erwähnt in einer Bulle von Papst Innozenz III vom 31.3.1142, worin dem Bischof zugesprochen wird, den vierten Teil des Zehnten in Frucht und Wein jährlich zu erheben und nicht nur alle 4 Jahre wie bis anhin.
Über die Zehnten, welche in den Ämtern Birseck und Pfeffingen dem Bischof entrichtet werden mussten, liegen einige Unterlagen vor, die uns einen Einblick in den damaligen Rebbau geben.
In der Regel gehörte nur ein Viertel, die sogenannte Quart, dem Bischof, während das Domkapitel, der Ortspfarrer und einige adelige Familien die restlichen 3 Quarten besassen.

Arlesheim

Über die Arlesheimer Reben im ausgehenden Mittelalter wissen wir einiges. Unterhalb des Schlosses Birseck lag ein ungefähr 4 Juch. umfassendes Rebgelände. Diese im bischöflichen Besitz befindlichen Reben liess der Bischof durch seine Untertanen in Fron pflegen und unterhalten.

Den Abrechnungen über die Verpflegung der für die Fronarbeit zugezogenen Untertanen kann man den zeitlichen Ablauf der Rebarbeiten vor 500 Jahren und auch die Art der Verpflegung der Rebleute entnehmen. So lesen wir z.B. aus dem Jahr 1441: «Usgen 6 Schilling für Anken und Kes zu dem Höfftet. Die Knecht von Oberwiler, die hant gerüert in dem Rebgarten an Samstag noch Pfingsten». Oder «So han ich usgen für den Herbst ze Arlossen 12 Schilling umb Fleisch, item 6 Schilling umb Anken, item 6 Schilling umb Kes».
Zum Essen bekamen die Leute auch Wein, kaum aber Geld. Immer wieder stossen wir auf die Ausdrücke «Hacket, Heftet (oder Höfftet), Rüeret und Sticket». Die Bezeichnung «Leset» oder «Wimmet» wird nirgends erwähnt. Für die Ernte finden wir immer den Ausdruck «Herbst». Die Rechnungen erwähnen auch, dass die Reben vor der Ernte «abgeschlagen», d.h. vom Laub gesäubert wurden, zum Zweck «dz (dass) der Wein möcht zidtig werden . . .»
Anfangs 16. Jahrhundert verschwindet die Fronarbeit. Das Rebwerk wurde im Taglohn (oder Lidlohn) vergeben. So lesen wir in einer Rechnung aus dem Jahre 1519: «. . . han ich gehan 16 Mann, die die Reben hand gegroubet, han einem geben den Dag 2 Schilling. Und hand gehan jeglicher die

Schlossberg Arlesheim



4 Mohl, Morgenbrot, Imbis, Obenbrot und Nachtmohl . . .»
Um die Mitte des 16. Jahrhunderts gehörte der ganze Ertrag der Schlossreben dem Burgvogt, der den Weinberg aber auch auf seine Kosten bearbeiten lassen musste.
Man kann den damaligen Durchschnittsertrag der Schlossreben auf etwa 30 Saum (1 Saum = 139,4 Ltr.) veranschlagen, wobei der Weisswein etwa 3/4, der Rotwein etwa 1/4 ausmachte.
Wie die übrigen bischöflichen Güter, wurden auch die Birsecker Schlossreben von der franz. Republik als Nationalgut erklärt, 1793 verpachtet und am 2.7.1794 für die hübsche Summe von 14345 livres versteigert.
Natürlich gab es in Arlesheim neben den Schlossreben auch noch andere mit Reben bepflanzte Parzellen. 1569 kam es zu einem Streit wegen eines Stückes Reben «im Jantzmann», am Weg vom Dorf zum Schloss.
1641 verkaufte Maria Barbara von Baldenstein dem Konrad von Flachslanden Reben für 200 FL. 1659 kam es wieder zu einem Konflikt wegen neu angelegten Reben «im felsigen Bezirk Jansmann».
Frau Maria Magdalena von Mercy, Witwe eines kaiserlichen Generals, verkaufte 1663 dem Bischof 139 Saum Wein. 1768 vernehmen wir, dass der Hufschmied Babtist Briefer den mit «Hürsten und Stauden» gänzlich überwachsenen Rain am Fussweg nach Dornachbruck vor etwa 20 Jahren in einen schönen, anderthalb Jucharten messenden, Rebberg umgewandelt (und den Neubruch-Zehnten nicht bezahlt) habe.
Zu allerlei Händel kam es immer wieder wegen dem Trotten bzw. dem Trottlohn, der pro Saum Wein 2 Mass betrug. Die bischöfliche Trotte in Arlesheim war eine Zwingtrotte, d.h. alle Rebleute mussten ihre Trauben auf dieser Trotte keltern lassen.
Immer wieder gab es Leute, die sich dank ihrer Stellung vom Trottlohn zu befreien vermochten. 1665 erschien deshalb eine Verordnung, die besagte, dass *jedermann* den Trottlohn zu entrichten habe. Selbst Domherren, Ärzte, Domkapläne, Schaffner und Sigriste mussten gelegentlich an diese Vorschriften erinnert werden.
1448 musste das Trotthaus renoviert und 1456 die Trotte ersetzt werden. Den einen Trottbaum holte man von Gempen den anderen im Homberg hinter Reichenstein. Die Stadt Basel stellte einen Lastwagen zur Verfügung. 18 Knechte und 12 Pferde waren notwendig, um die schweren Baumstämme zu transportieren. 1504 musste wieder eine neue Trotte gekauft werden. Eine Renovation des Trotthauses anno 1562 kostete 205 Pfund.
Arlesheim umfasste gegen Mitte des letzten Jahrhunderts noch gegen 50 Jucharten Reben.

Aesch/Pfeffingen

Auf einer Bronzetafel im Hofgut «Untere Klus» ist zu lesen:

> Hier pflanzten die Römer vor mehr als 1700 Jahren ihre Weinreben.
> Erste Fundstätte einer Rebkultur nördlich der Alpen. Entdeckt bei Grabarbeiten in 4 m Tiefe, anno 1966.

Im 15. Jahrhundert besass der Bischof von Basel eine Quart des Weinzehnten von Aesch, die in Reinach getrottet wurde.
Um 1629 wurden Reben «umbs Dorf, uffem Stein und Cäppelin» erwähnt.
Anno 1647 sei der Hollenberg der grösste Aescher Rebberg gewesen. Der Herbstbericht aus dem Jahre 1751 beurteilt die Aescher Reben wie folgt: Reben um das Dorf, gutes Geländ; Klus, besser Geländ; Hohlenberg, schlecht Geländ.
1447 wurde die alte Trotte durch eine neue aus Basel ersetzt.

Hofgut «Untere Klus», Aesch

1611 musste ein neues Trotthaus gebaut werden; die Untertanen führten in Fronarbeit Baumaterial herbei. 1701 wurde wieder eine neue Trotte angeschafft.
Von da an muss es in 2 nicht weit voneinander entfernten Häusern 3 Trotten gegeben haben, die alle dem Bischof gehörten. Die «grosse Trotte» enthielt zwei grosse Baumtrotten mit 4 Betten, zwei Fruchtböden und einen geräumigen Keller. In der «unteren Trotte» befand sich nur eine grosse Baumtrotte mit 2 Betten.
An dieses Gebäude wurde 1758 ein Gefängnis angebaut, das aus einer Wachstube und einem «Trollhäuslein» mit einem Halseisen bestand.
Die Aescher Trotte war keine «Zwingtrotte»; jeder kelterte wo er wollte.
1577 beklagen sich die Untertanen, der Vogt wolle sie zwingen, die fürstliche Trotte zu benützen. Diese genüge aber nicht, weshalb zu gestatten sei, dass einzelne Weinbauern eigene Trotten benützen.
Der Bescheid lautete: «Sollen die, so Trotten haben, vier Plapart jährlichen Zins geben und hinfüro keiner eine neue Trotte ohne fürstliche Bewilligung bauen lassen».

1751 fiel dem Herbstkommissar auf, dass die Trotte wenig benützt wurde und deshalb auch nicht viel eintrug. Die Ursache dafür lag im Vorhandensein verschiedener Privattrotten. Die Verordnung von anno 1577 hatte man vergessen und es waren im Laufe der Zeit mehr als 10 private Trotten angeschafft worden.
Aus einer Zusammenstellung der Zehnten lässt sich der Weinertrag anno 1760 errechnen: Reben um das Dorf 1'700 Saum, Klus 360 Saum, Unter Hohlen 400 Saum, entspricht einem Total von 2'460 Saum (= 334'000 Liter), wovon nur 100 Saum Rotwein.
Die beiden Trotthäuser wurden von der franz. Republik als Nationalgut erklärt.
Die «untere Trotte» kam am 14. 1. 1795 unter den Hammer und wurde dem Bürger Elsässer für 1'350 Pfund zugeschlagen.
Am 26. 8. 1796 ersteigerte Johann Baptist Schaibly die «grosse Trotte» für 1'539 Pfund.
Die älteste Nachricht von Reben in Oberaesch datiert aus dem Jahr 1442. Es gab dort auch eine Trotte. Der Herbstkommissar taxierte 1751 die Oberaescher Reben als «mittelmässig Geländ».

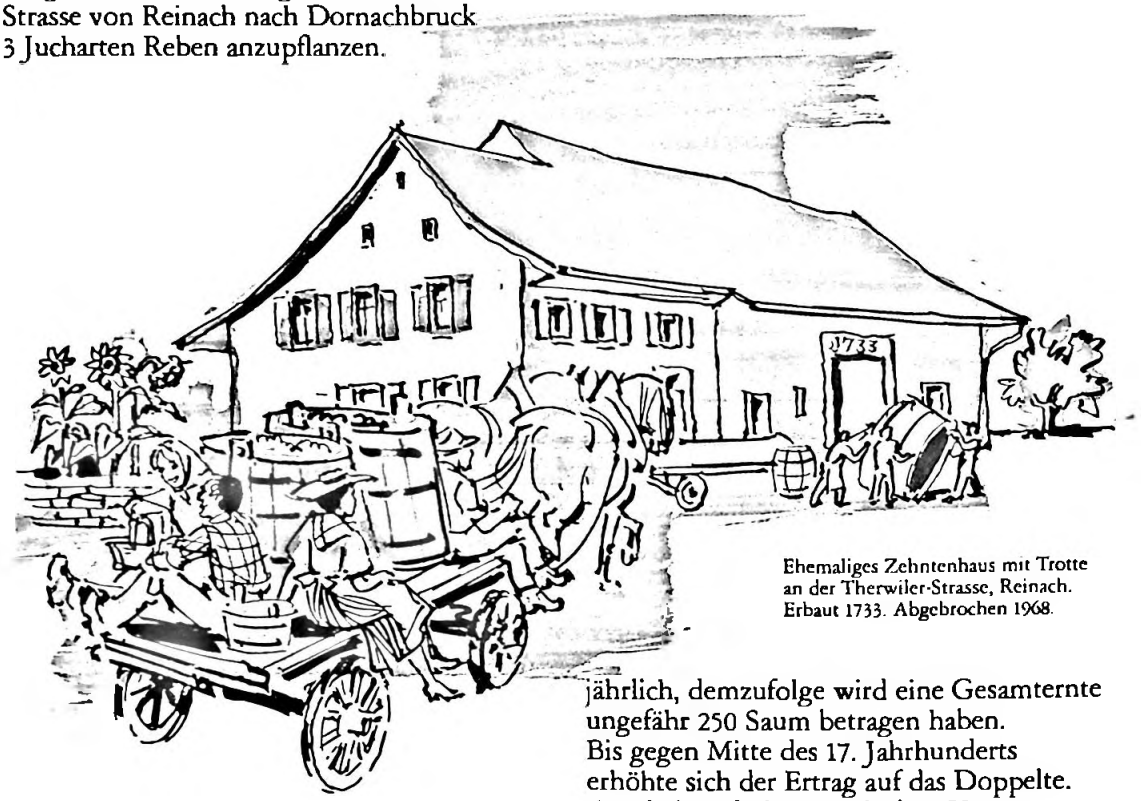
In Pfeffingen war der Weinbau anscheinend nie sehr ausgedehnt. Um 1660 wurde «im Lindt» Boden urbar gemacht und etwa 2 1/2 Jucharten mit Reben bepflanzt.
Der stattliche Klushof, 1490 urkundlich erwähnt, war bischöfisches Lehen. Es gehörten 6 Jucharten Reben dazu. Der Klusmeier verfügte über eine eigene Trotte.
Aus dem Jahr 1760, einem guten Weinjahr, kennen wir den Ertrag der Pfeffinger Reben: 120 Saum (= 16'700 Liter).

Ruine Pfeffingen

Reinach

Im letzten Jahrhundert waren in Reinach noch über 70 Jucharten Land mit Reben bebaut. Die Jahreserträge betrugen 150 bis 200'000 Liter.
In einer Urkunde finden wir das Kloster Klingental 1334 als Rebbesitzer in Reinach bestätigt. In Dokumenten des Basler Spitals taucht 1348 der Flurname «Uff Rebgarten» auf, zwei Jahre später ein Kaufbrief über Reben «im Eich» und «hinter Lindenstock». Agnes Baumann schenkte dem Stift St. Leonhard im Jahre 1402 Reben «im Hasenacker», am «Lindenpfad» und am «niederen Berg».
Akten des Basler Spitals und des St. Magdalenenklosters aus dem 16. und 17. Jahrhundert verzeichnen Bodenzinse von Reben «im Bonacker, am Borer, am Breitacker, am Brestenberg, in der Brunngasse, an der Hallen (oder Hollen, Hohlen) am Hubacker, am Lindenberg, am Lindenpfad, vor und hinter Wittoff». Der Flurname «Im Zeller» geht auf den Basler Bäckermeister Heinrich von Zell zurück, der 1371 als Rebbesitzer nachgewiesen werden kann.
1519 erwarb das Kleinbasler Kartäuser-Kloster Reben in Reinach.
1594 baten sie um Aussteinung ihrer 4 Jucharten Rebland.
173. wird die alte Trotte neben dem oberen Schaffnerei-Haus an der Dorfstrasse durch ein neues «Trotten- und Scheunengebäu» ersetzt; «es hätte nicht so viel kosten sollen».
Während das Gebäude erstellt wurde, kaufte der Schaffner von Hans Caspar von Gachnang in der Aeschemer Vorstadt eine Baumtrotte mit 2 Betten um 20 Saum Wein. Über das Aufrichtefest ist zu lesen: «hat alles viel gekostet und ist noch viel in Naturalien aufgegangen». 1734 bis 1756 wurden die Weine von Therwil, Ettingen und Oberwil in Reinach gekeltert.
Auch von allerhand Ungemach erhält man Kunde. Im kalten Winter 1739/40 froren 70–80 Saum Wein in den Fässern ein; das dicke Eis sprengte ein 18-säumiges Fass und 8 Saum liefen aus. 9 Saum des gefrorenen Weines mussten ausgeschüttet werden, weil der Rebensaft nicht mehr geniessbar war. Anno 1763 überschwemmte

ein Hochwasser die beiden Reinacher Keller, sodass volle und leere Fässer «herumgeschwummen».
1770 begann Johann Feigenwinter «am Brug-Reinlen im Gehääg-Geländ» an der Strasse von Reinach nach Dornachbruck 3 Jucharten Reben anzupflanzen.



Ehemaliges Zehntenhaus mit Trotte an der Therwiler-Strasse, Reinach. Erbaut 1733. Abgebrochen 1968.

Ettingen und Therwil

hatten die gleichen Zehntverhältnisse und werden deshalb stets zusammen aufgeführt. Bischof, Domkapitel und der Pfarrer von Therwil hatten Anrecht auf je eine Quart. Vom letzten Quart bekam die Stadt Basel 3/4 und eine adelige Familie 1/4. Von der bischöflichen Quart ist erstmals 1581 zu lesen. Der Ertrag an beiden Orten belief sich für den Bischof auf 6–7 Saum jährlich, demzufolge wird eine Gesamternte ungefähr 250 Saum betragen haben.
Bis gegen Mitte des 17. Jahrhunderts erhöhte sich der Ertrag auf das Doppelte. Anscheinend ging es mit dem Verzehnten aber nicht immer richtig zu. So schreibt der Bischof am 17. 7. 1599 an den Vogt auf Birseck, er habe den Korn- und Weinzehnten in Therwil und Ettingen getrennt zu versteigern und darauf zu achten, dass im Herbst keine Trauben unverzehntet aus den Reben weggetragen würden. Aber schon am 21. Oktober des folgenden Jahres macht er den beiden Vögten auf Birseck und Pfeffingen Vorwürfe, dass es im Herbst wieder schlecht

hergegangen sei, weil man die Zehntknechte ohne Aufsicht lasse. Zehntknechte und Untertanen hätten kein «gefochtenes» (geeichtes) Geschirr verwendet und der Zehnte sei nur «uff Mutmassung und ungefahr» entrichtet worden. Sie hätten deshalb dafür zu sorgen, dass die Geschirre geeicht würden und dass in Zukunft bei Vermeidung von 10 Pfund Strafe «in Abführung des Weins von den Reben derselbig fein ordentlich aus den Geschirren gemessen und allzeit der zehnte Kübel den Zehntknechten gereicht werde». Es scheint aber alles beim alten geblieben zu sein, denn vor dem Herbst 1604 wurde in den Kirchen bekannt gemacht, dass überall ein Schreiber das Quantum des gelieferten Zehnten aufschreiben werde. Aber trotz dieser Kontrolle wurden wieder Klagen wegen Unordnungen beim Verzehnten laut, sodass die Untertanen beider Ämter 1611 von neuem gewarnt werden mussten, ihre Schuldigkeit treu und redlich zu erfüllen, sonst werde man zu scharfen Massnahmen greifen.
Die Trotte des Therwiler Pfarrers diente als Zehnttrotte. 1597 erhielt der Pfarrer aus der bischöflichen Schaffnerei 10 Pfund «zu Steur seines Bawcostens an der Zehnttrotten».
1771 ist vermerkt, man baue seit 1767 an einem neuen Pfarrhaus samt Trotte und der Bischof habe schon viel Geld beigesteuert.

Oberwil

Die Rechnungen des bischöflichen Schaffners enthalten 1663 Eintragungen über den Oberwiler Weinzehnten.
1665 wurde der neu mit Reben bepflanzte «Stollen» ausgesteinert.
1738 wurden 8 Marksteine mit dem bischöflichen Wappen um dieses Gelände gesetzt. Getrottet wurde bis 1734 in Therwil, dann 20 Jahre lang in Reinach und ab 1756 wieder in Therwil.
Der ganze Ertrag zur damaligen Zeit kann auf 30 Saum geschätzt werden. Weisse und rote Trauben wurden zusammen gekeltert und man erhielt einen «Schieler».
1775 verzeichnet das Kloster St. Alban in Basel Bodenzinse von Reben «im Rohr», das Kloster Klingental solche von Reben «bei dem Goldbrunnen».
Aus Erhebungen über den Zehnten für die Jahre *1761–1769* wurden folgende durchschnittliche Jahreserträge errechnet.

	Weinertrag pro Jahr in hl Durchschnitt 1761–1769
Allschwil	–
Aesch	1'480
Arlesheim	770
Ettingen und Therwil	460
Oberwil	40
Pfeffingen	360
Reinach	1'090

Aus dem Jahr 1858 kennen wir die Anbauflächen und Erträge aus einigen Gemeinden des unteren Baselbietes.

	Anbauflächen Jucharten	Ertrag in hl
Aesch	105	1'672
Allschwil	38	1'165
Arlesheim	48	1'672
Ettingen	36	802
Oberwil	91	1'902
Pfeffingen	3	94
Schönenbuch	5	83
Therwil	60	?
Total	386 Juch (= 139 ha)	

Beim Vergleichen dieser Zahlen drängt sich nun allerdings die Frage auf, ob diese Statistiken ganz zuverlässig seien. Warum hat Allschwil 1761–1769 keinen Ertrag zu melden. 1858 aber die imposante Menge von 1'165 hl? Ähnlich verhält es sich mit Oberwil. 1761–1769 wird ein durchschnittlicher Ertrag von 40 hl erwähnt, der sich bis 1858 angeblich fast verfünfzigfacht hat.

1 Mass	= 1.45 Liter		
32 Mass	= 1	Ohmen	(= 46.4 Lit.)
3 Ohmen	= 1	Saum	(= 139.4 Lit.)*
7 Saum	= 1	Fuder	(weniger gebräuchlich)

*andere Angaben: 136 Ltr. 150 Ltr.

12 Pfennig = 1 Schilling
20 Schilling = 1 Pfund
man verstand darunter die Summe von 20 Schilling, ein Geldstück gab es aber nicht.

Einer Abrechnung aus dem Jahre 1519 entnehmen wir, dass für die Arbeit in den Reben ein Taglohn von 2 Schilling ausgerichtet wurde.
250 Jahre später, also um das Jahr 1770, kostete 1 Saum Neuwein 10–12 Pfund.
Im mengenmässig schlechten Weinjahr 1771 wurde der höchste Preis erzielt: Dorf- und Kluswein in Aesch 21 Pfund 10 Schilling, Hohlen- und Bergwein 19 Pfund.
Umrechnung: 10 Pfund pro Saum = 2 Schilling 1 Pfennig pro Mass, oder etwa 1 1/2 Schilling pro Liter.

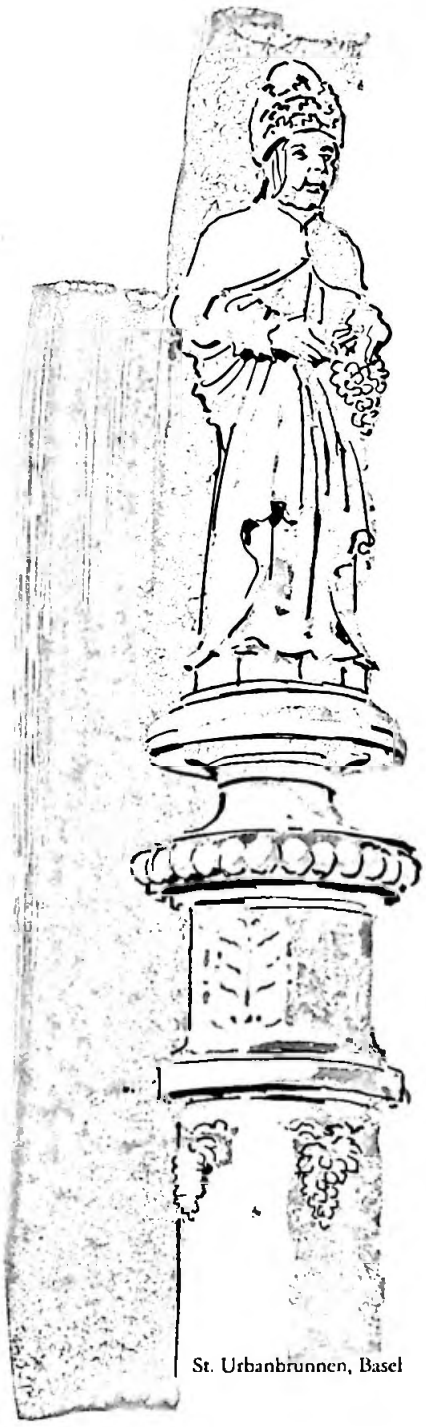
Baselbieter Rebareal in Aren

	1797/1815	1906	1974
Aesch	4'100	2'600	1'451*
Allschwil	1'660	470	—
Arisdorf	3'100	2'000	—
Arlesheim	7'100	1'700	290
Biel-Benken	3'560	1'500	199
Binningen	1'000	700	—
Bottmingen	430	500	—
Buus	910	1'200	400
Ettingen	1'340	700	115
Frenkendorf	1'200	300	—
Füllinsdorf	1'340	410	—
Gelterkinden	1'380	—	—
Lausen	1'140	—	—
Liestal	4'800	2'000	47
Maisprach	1'280	1'400	645
Muttenz	3'900	3'600	640
Münchenstein	4'710	2'000	—
Oberdorf	200	350	95
Oberwil	3'400	500	—
Ormalingen	630	—	—
Pfeffingen	120	600	62
Pratteln	4'360	1'600	743
Ramlinsburg	300	500	—
Reinach	2'050	1'700	—
Rothenfluh	920	—	—
Sissach	2'900	—	305
Therwil	1'820	1'200	—
Wintersingen	1'940	1'700	484
Ziefen	770	800	121
	62'360	30'030	5'597

*inklusive Tschäpperli, 270 a

Die Angaben der Perioden 1797/1815 und 1906 sind von Dr. A. Meyer (aus Festschrift des Kant. landwirtschaftl. Vereins 1818–1968).

Für 1974 hat uns die Kantonale Zentralstelle für Obst- und Weinbau die Zahlen geliefert.



St. Urbanbrunnen, Basel

Reben und Wein im alten Basel

Mitten in Basels städtischem Treiben steht ein prächtiger Brunnen, der auf die Bedeutung des Weins im Alltag früherer Jahrhunderte hinweist: der 1448 errichtete St. Urbanbrunnen am Blumenrain.
Man nimmt an, dass er Bischof Urban von Langres (nicht Papst Urban I.), den Schutzpatron der Weinberge darstellt. Lange bestand die Sitte, am 25. Mai, dem Tag des hl. Urban, die Statue violett zu bekleiden, die Kopfbedeckung mit frischen Blumen und Girlande zu umwinden und dem Bischof in seine Rechte ein Glas mit rotem, in die Linke ein Glas mit weissem Wein zu geben. Blieben die beiden Gläser auch vom geringsten Regentropfen unberührt in den Händen des Heiligen, so war ein gutes Weinjahr zu erwarten.

Rebbau

Reben fanden sich innerhalb der Stadt und der Vorstädte, besonders aber vor den Toren und Mauern, wie es auf den Stadtplänen bis ins 19. Jh. deutlich erkennbar blieb. Überall standen die kleinen schmucken Rebhäuschen mit einem Raum für die Geräte und einer Stube, in der sich am Abend und am Sonntag die Bürger gerne aufhielten. Am Claragraben ist ein solches Rebhäuschen noch erhalten geblieben. Die Rebstecken hatten noch einen kriegerischen Zweck. Sie boten ein gutes Hindernis gegen anstürmende Reiter; beim Anzug grosser Heere waren die Stecken hinderlich, und man hieb sie um (so 1444) und schaffte sich dadurch ein freies Schussfeld. – Ältestes Rebland war wohl seit dem 8. Jh. beim Wenkenhof ab Riehen. – Vor dem Basler Kreuztor erstreckte sich ein grosser Rebgarten, auf

ihm errichteten 1233 die Prediger ihr Kloster. Der Flurname «Mostacker» deutet auf frühen Weinbau im Stadtbann (Most = junger Wein). Der Itelpfad im Kleinbasel verdankt seine Bezeichnung einem schon 1279 erwähnten Rebgelände «zem Itger» genannt. Das älteste Kloster unserer Stadt, St. Alban, bezog viele Abgaben in Form von Trauben, waren ihm doch die meisten Rebgüter vor dem dortigen Tor in den «Breitenen» und auf dem Gellert zehntpflichtig. Viele Reben gab es in Riehen. Der «Schlipf» am Tüllingerberg war schon vor 600 Jahren Rebgebiet, seinen Namen erhielt er vom Gelände, das «rutschig und schlipfig» war. Der im Stadtgebiet produzierte Wein hiess roter und weisser Baselwein, mit Vorliebe wurde «ein kleiner roter Clevener» gezogen. Im Jahre 1539 betrug die Ernte: Grossbasel 10'358 Saum, Kleinbasel 4202 Saum, zusammen 14'560 Saum, davon innerhalb der Mauern 4480 Saum (1 Saum = 150 Liter). Aus dem Jahre 1666 ist ein Ertrag von 4063 Saum überliefert. Besonders geschätzt waren die Weine aus dem Elsass und Breisgau, sie wurden in den zahlreichen Weinschenken, aber auch in den Privathäusern reichlich genossen.

Rebpflege

Das Besorgen der Weinstöcke lag in den Händen der Rebleute, die von den Besitzern des Reblandes gedungen wurden. Jeden Tag versammelten sich die Rebleute bei der Hutgasse am Marktplatz, um sich dort für ein Tagewerk anwerben zu lassen. Das Interesse am Schneiden der Reben war schon früh gross, 1276 vermerkte ein Basler Predigermönch in seinen Annalen die geltende Regel, dass im Januar geputzte Weinstöcke Beeren trügen, die nur aus Kernen bestünden; am besten empfehle sich der Märzschnitt, und zwar bei zunehmendem Mond, weil es da volle Beeren gebe, während bei abnehmendem Monde geschnitten, die Reben nur magere Beeren brächten.

Weinhandel und Weinmarkt war Sache der in der Geltenzunft vereinigten Weinleute; ihr Zunftwappen zeigt eine Weinkanne oder Gelte, das Zunfthaus befindet sich noch heute am Marktplatz. Das Zunftrecht und die obrigkeitlichen Vorschriften mussten beim Weinhandel streng eingehalten werden. Gehandelt wurde gewöhnlich am Freitag vor dem «heissen Stein» beim Rathaus. Hier amteten die Weinstecher, die Qualität und Preis bestimmten. Die Masse wurden oft kontrolliert, aber auch der Wein, denn «es soll ein jeder Win bliben als ihn Gott hat wachsen lassen». Ebenfalls auf dem Markt waren die Fassbesiegler tätig, sie besiegelten die Weinfässer zum Zeichen der Weinbesteuerung mit Wachs. In der Nähe massen die Sinner die neuen Fässer aus und brannten das Masszeichen aufs Holz.

Die Weinsteuer, das Weinungsgeld, war als Abgabe die älteste Basler Verbrauchssteuer und eine ständig fliessende Haupteinnahmequelle des Staates.

Aufschlussreich sind verschiedene Chronikberichte. So riefen bei drohenden Wetterschäden die Kirchenglocken die Bürgerschaft zum Gebet auf. Es ist darin auch die Rede von reichen Weinernten und von bösen Fehljahren. 1484 fiel die Weinlese sehr ertragreich aus, so dass der rote Baselwein «um Gottes und guter Gesellen willen» gratis ausgeschenkt wurde. Trunkenbolde kamen zur Ernüchterung ins «Taubenhäuslein» am Leonhardsberg.

Bei einer guten Ernte brachten die Bannwarte dem Bischof, später dem Werkmeister am Münster, an einer Stange einen

Riehen mit Schlipf

mächtigen, mit Reblaub gezierten Henkelkorb voller Trauben als freudiger Winzergruss ins Haus.

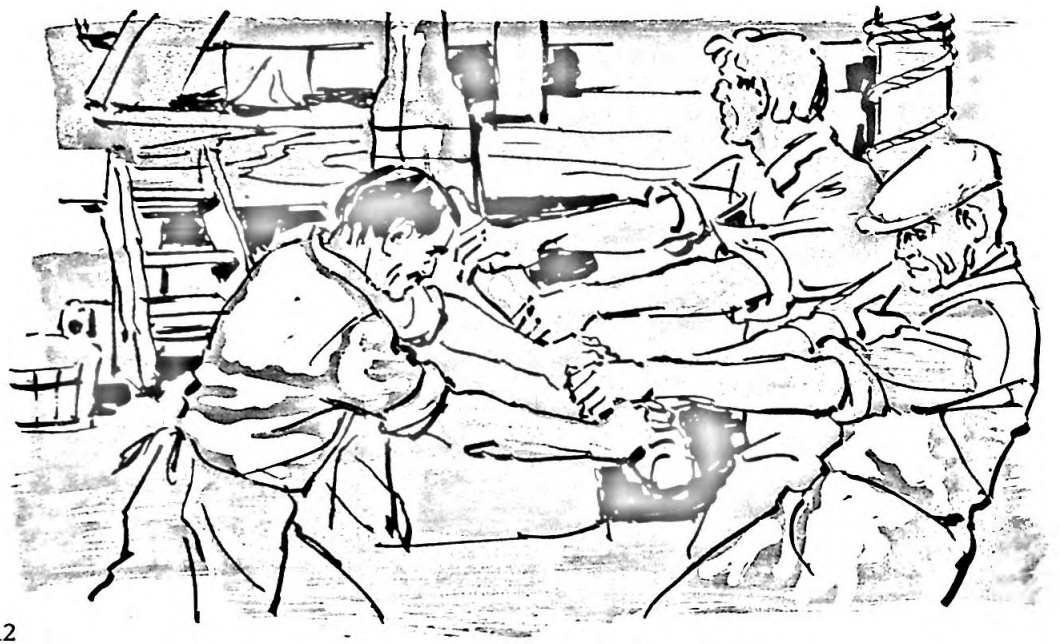
Riehen

Man hat Mühe, sich vorzustellen, dass Riehen noch vor hundert Jahren ein richtiges Bauerndorf war, dessen Einkünfte zu einem guten Teil aus dem Weinbau stammten. «Riehen, Geschichte eines Dorfes» berichtet einiges über den Rebbau in früheren Zeiten. 1246 erwirbt das Kloster Wettingen von Konrad von Oeschgen anderthalb Mannwerk Reben im Bann von Riehen. Am 20. 12. 1267 verkauft Wettingen Besitzungen in Weil, Inzlingen, Höllstein und Riehen, die auch Weingärten umfassten. Einem Einkünfteverzeichnis aus dem Jahr 1341 ist zu entnehmen, dass zum Meierhof damals 16 Jucharten Rebland am Schlipf gehörten. 1353 mussten dem «Basel Amt» 14 Saum, 1 Eimer Wein abgegeben werden. 1771 entfielen von 2800 Jucharten Kulturland 2/7 auf Matten, 3/7 auf Ackerland und der Rest auf Weiden und Reben. Auf einem «Geometrischen Plan» des Bannes Riehen aus dem Jahre 1826 sind verschiedene Weingärten zu erkennen: ein ausgedehntes Areal im Kilchgrund/Esterli, beachtliche Flächen am Hackberg und im Schlipf, kleinere Parzellen am Wenkenberg, vor dem Berg, Hinterengeli, Hungerbach, Moos und Hohlweg. Die aus dem Jahre 1877 bezeugten 62 ha Rebland verringern sich bis 1911 auf 25 ha, bis 1927 auf 8,4 ha. Heute hegen und pflegen noch 5 Rebbesitzer eine knappe Hektare Riesling x Silvaner und Gutedel am Schlipf. Das kleine, gediegen eingerichtete Weinmuseum im Wettsteinhaus zeugt von Riehens Liebe zum fast verschwundenen Rebbau.

Baselbieter Rebbau von A bis Z

Aesch

Der Wanderer, der vom Dorf in westlicher Richtung dem Klusbach entlang marschiert, stösst schon nach einigen hundert Metern auf die ersten Reben. Der Klusberg, eine reine Südlage, ist auf einer Länge von ca. einem Kilometer mit Reben bepflanzt. Um das Jahr 1800 bedeckte das Aescher Rebareal eine Fläche von über 4'000 Aren. Heute (1974) sind es noch 1'181 Aren, wovon 721,9 Aren Blauburgunder, 147,1 Aren Riesling x Sylvaner, 246,3 Aren Gutedel, 55,3 Aren Pinot gris und 10 Aren Hybriden. Zu unserer grossen Freude stellen wir fest, dass etwa 96 Aren Neuanlagen zu finden sind. Im Interesse einer rationellen Bewirtschaftung ist der Klusberg fast 100% auf Drahtbau umgestellt; nur noch wenige Aren mit Stickelbau sind zu finden. Kurz vor der eigentlichen Klus liegen die behäbigen Wohn- und Ökonomiegebäude des Hofgutes «Untere Klus». Hier fand man anno 1966 bei Grabarbeiten Spuren römischer Rebkulturen. Nachdem wir ein kurzes Waldstück, wo sich der Klusbach zwischen schroffen Felsen hindurchzwängt, durchwandert haben, öffnet sich ein sonniges Tal vor uns. Rechter Hand steigt ein steiler Rebhang zur Ruine Tschäpperli, von der die Reblage den Namen hat, empor. Die Fachleute zählen das Tschäpperli zu den gepflegtesten Rebbergen in weitem Umkreis. Von den 270 im Drahtbau bepflanzten Aren Rebland sind 190 Aren Blauburgunder, 60 Aren Riesling x Sylvaner und 20 Aren Pinot gris. Eine Neuanlage umfasst ca. 20 Aren. Grosse Teile des Klusberges und des Tschäpperli können bei Spätfrostgefahr mit Ölöfen geheizt werden.



Arlesheim

Das Dorf mit dem prächtigen Dom war um 1800 die weitaus grösste Baselbieter Weinbaugemeinde. 7100 Aren Rebland bedeckten die Sonnenhänge zwischen Schloss Birseck und Kreuzmatt und reichten in östlicher Richtung bis nach Dornach-Brugg hinunter.
Der aufmerksame Wanderer findet noch heute Zeugen aus der Glanzzeit des Rebbaues. Mitten im Dorf steht die alte Trotte, die heute als Werkhof der Gemeinde dient. Auf einem Bild oberhalb des Einganges grüssen zwei Arlesheimer Originale. Benjamin Saladin, genannt «Sakerdie», hilft Joseph Leuthardt, «Sydewäber», der in den Jahren 1918/19 im Baselbiet die Riesling x Sylvaner Rebe einführte, beim Trotten.
In den Adern dieses aufgeschlossenen Weinbauers, Joseph Leuthardt, floss Künstlerblut. Vorerst bewies er seine Gewandheit mit Pinsel und Palette; später widmete er sich der Holzschnitzerei. Noch stehen im Keller an der Schlossgasse Fässer mit wunderschönen, von seiner Hand geschaffenen Schnitzereien. Nahe bei der alten Trotte, ziert der aus den Jahren nach dem 2. Weltkrieg stammende Brunnen mit der schmucken Winzerin, den Dorfplatz.
Heute umfasst das im Ertrag stehende Rebareal knapp 3 ha. Davon entfallen auf den Blauburgunder 130, auf Riesling x Sylvaner 55, auf Gutedel 85 und auf Pinot gris 20 Aren. Ein Teil des Rebberges ist mit einer Heizanlage zur Bekämpfung der Spätfröste ausgerüstet.
Anscheinend fliesst Rebbauern-Blut auch in den Adern der Gemeindeväter. Sie haben sich nämlich entschlossen, den etwa 100 Aren messenden «Steibruch» wieder mit Reben zu bepflanzen. Dieser Steilhang war ursprünglich kein Rebgelände, sondern

Schloss Reichenstein, Arlesheim

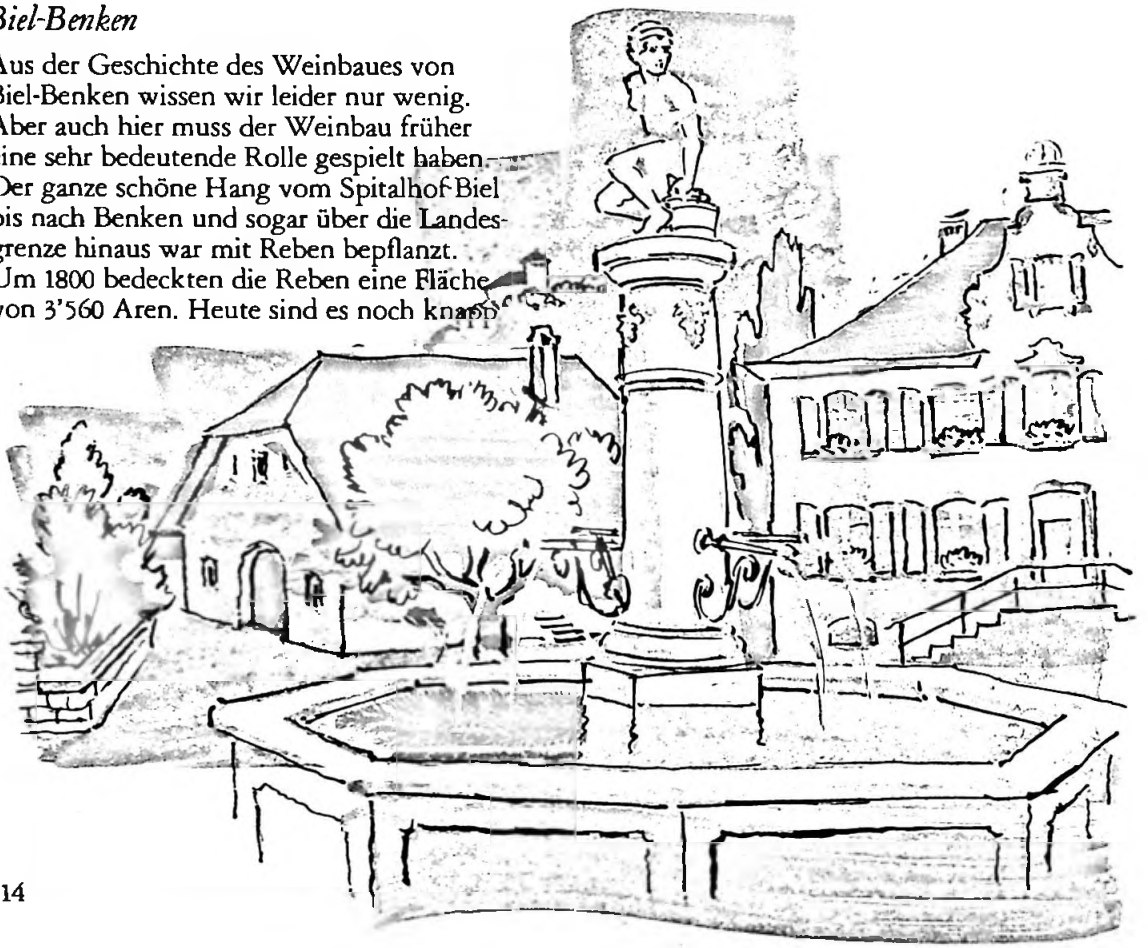
eine mit Abraum aus dem Steinbruch bedeckte Halde. Ein eifriger Winzer erwarb den 60% Steigung aufweisenden Hügel für wenige Batzen/m². In mühseliger Arbeit bepflanzte er den Steilhang anfangs der 30er Jahre dieses Jahrhunderts. So kam Arlesheim zum «Steibrüchler». Erst vor wenigen Jahren wurde der Rebbau im «Steibruch» aufgegeben, vermutlich weil kein Nachwuchs da war, um den schwer zu bearbeitenden Hang zu pflegen. Nun hat die Gemeinde das Gelände gekauft und bereits mit der Neuanlage des Rebberges begonnen.

Biel-Benken

Aus der Geschichte des Weinbaues von Biel-Benken wissen wir leider nur wenig. Aber auch hier muss der Weinbau früher eine sehr bedeutende Rolle gespielt haben. Der ganze schöne Hang vom Spitalhof Biel bis nach Benken und sogar über die Landesgrenze hinaus war mit Reben bepflanzt. Um 1800 bedeckten die Reben eine Fläche von 3'560 Aren. Heute sind es noch knapp 200 Aren, wovon 94 Aren Blauburgunder, 50 Aren Riesling x Sylvaner, 47 Aren Gutedel und 8 Aren Hybriden. Letztere werden zu Traubensaft für die Selbstversorgung verarbeitet.

Die Rebbesitzer sind z.T. Landwirte, z.T. Hobby-Winzer, die den Weinbau als Liebhaberei betreiben. Es herrscht ein sehr guter, aufgeschlossener Geist unter den Weinbauern. Die Weinverwertung erfolgt gemeinschaftlich. Die Pflege der Rebe ver-

Arlesheim: Dorfbrunnen und Trotthaus



Benken

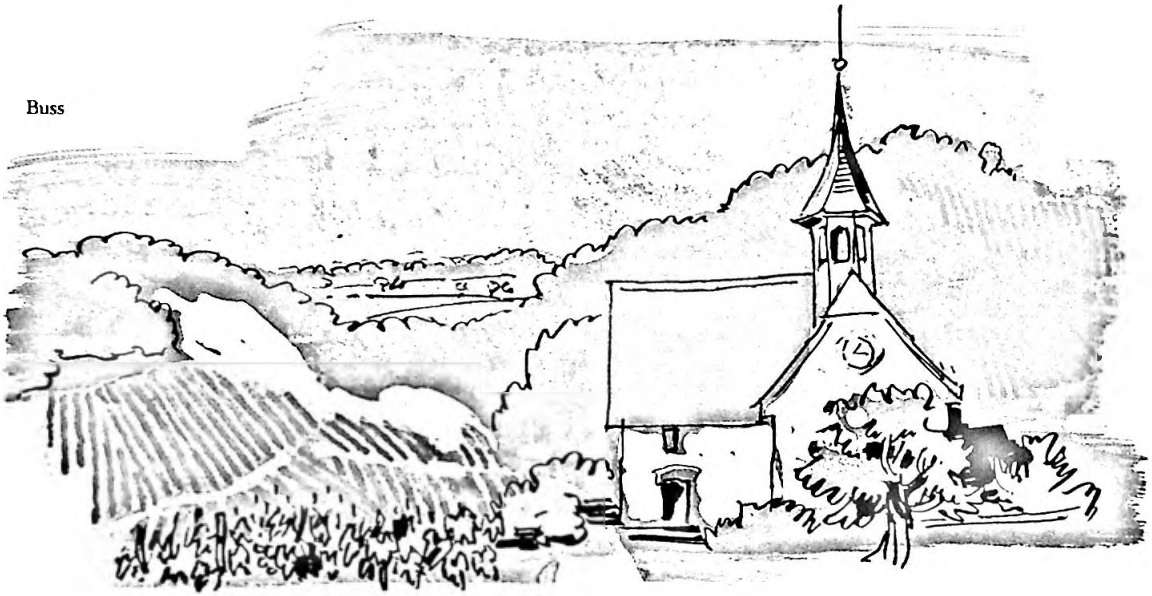
sucht man rationell durchzuführen, weshalb 89% auf Drahtbau umgestellt sind. Die Erfolge der letzten Jahre haben die Idee, den Weinbau auch in Zukunft beizubehalten, verstärkt.
Links der Strasse Richtung Neuwiller liegen die Benkener Reben, noch ein reines Weinbauareal, unberührt von Wohnquartieren. Rechts der Strasse, die direkte Sicht etwas verdeckt von Bäumen, liegt der Bieler Rebberg. Prächtige Wohnhäuser sind schon beängstigend nahe an ihn herangerückt. Hoffen wir, dass er die Bedrohung des Überbautwerdens abzuwenden vermag.

Buus

Im Jahre 1960 begann Buus die Feldregulierung, 1969 erfolgte die Zuteilung. Ein Jahr später machten sich die Winzer an die Neubestellung des Rebberges. Unterdessen sind fast alle Parzellen neu bepflanzt worden.
Die Lage «Laig» umfasst ca. 4 ha; die Lage «Paradies», die mit «Steibruch» Arlesheim und Oberdorf zu den steilsten gehört, bedeckt ungefähr 1 ha. Die «Bergreben» sehen einer vollständigen Rekonstruktion entgegen. Im Durchschnitt der Jahre erzielen

die Buuser Rebbauer beachtliche Erträge. Sie fürchten aber – vor allem in den tieferen Lagen – die Spätfröste. Das Jahr 1974 wird ihnen in schlechter Erinnerung bleiben. Ein Frost hat die Ernte fast 100%ig vernichtet. Die rund 400 Aren Blauburgunder – keine andere Rebsorte stösst hier auf Gegenliebe – gehören 33 Rebbesitzern. Davon ist nur ein einziger «vollamtlicher» Landwirt. Dieser bearbeitet etwa einen Drittel des ganzen Areals.

Als der Buuser Rebbau aus dem Stadium der Selbstversorgung hinauswuchs, entwickelte sich eine Zusammenarbeit mit einem Weinbaubetrieb, der die ganze Ernte übernimmt und den Wein verkauft.



Buss

Ettingen

Wenn der Weinfreund von Aesch Richtung Ettingen pilgert, erblickt er rechts kurz vor dem Dorfeingang, einen ziemlich ausgedehnten Rebberg. Es ist erstaunlich, dass trotz dieses 115 Aren messenden Rebgeländes vom Ettinger Wein wenig gesprochen wird. Anscheinend fliesst der ganze Ertrag als Hauswein durch durstige, einheimische Kehlen. (Diese Methode ist der sicherste Weg um eine Weinschwemme zu vermeiden). Auffallend ist der hohe Anteil an Hybriden mit 36 Aren; auf Blauburgunder entfallen 31 Aren, auf Riesling x Sylvaner46 Aren und auf Gutedel 2 Aren. Der tiefgrundige Lössboden sichert gute Erträge. Die sehr mässige Steigung des Geländes würde eine rationelle Bearbeitung ermöglichen, wenn die starke Parzellierung nicht wäre.

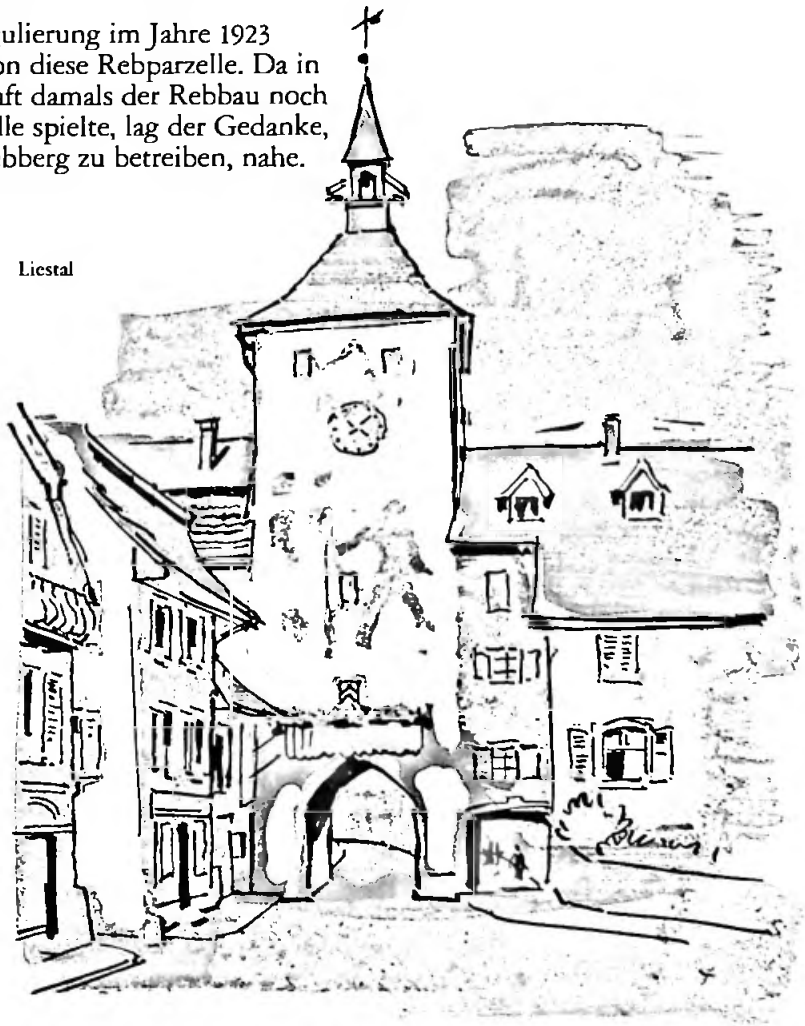
Bei den Besitzern handelt es sich vorwiegend um «nebenamtliche» Rebbauern.

Die Ettinger zeigen sehr viel guten Willen, um ihren Rebberg zu erhalten. Aber das Bauzonen-Gespenst bereitet ihnen Sorge und lässt die Zukunft ihrer Reben ungewiss erscheinen.

Liestal

Der Baselbieter Staatsrebberg liegt im Bann der Residenz Liestal. In einem kleinen Seitental der Ergolz, im Uetental, wachsen und gedeihen etwa 47 Aren Reben. Davon gehören 22 Aren dem Staat und tragen den stolzen Namen «Staatlicher Versuchsrebberg». Das übrige Rebland ist in Privatbesitz. Auf die verschiedenen Rebsorten entfallen folgende Anteile: 35 Aren Blauburgunder, 8 Aren Riesling x Sylvaner 4 Aren Gutedel.
Bei einer Feldregulierung im Jahre 1923 kaufte der Kanton diese Rebparzelle. Da in der Landwirtschaft damals der Rebbau noch eine grössere Rolle spielte, lag der Gedanke, einen Versuchsrebberg zu betreiben, nahe.

Heute gehört die Versuchstätigkeit zum Aufgabenbereich der eidgenössischen Forschungsanstalten. Deshalb dient der Liestaler Staatsrebberg heute nicht mehr Versuchszwecken. Er ist an eine Weinhandelsfirma verpachtet, die die Reben pflegt, die Trauben keltert und den Wein einkellert.
Absatzsorgen kennt man keine. Kaum ist der Wein auf Flaschen abgezogen, drängen sich die Stammkunden heran, um einige der raren Flaschen zu ergattern.



Liestal

Maisprach

Der Maispracher geniesst schon lange einen guten Ruf. Dies dürfte auch die Ursache sein, dass sich das Dorf am Südhang des Sonnenberges sehr hablich und stattlich präsentiert.
Unter den Oberbaselbieter Dörfern besitzt Maisprach die grösste Rebfläche: 645 Aren, alles mit Blauburgunder bestockt. Um 1800 waren es doppelt so viel. Kurz nach dem 2. Weltkrieg führten die Maispracher eine Feldregulierung durch. Jetzt sind sie damit beschäftigt, einige ergänzende Korrekturen vorzunehmen und die Rebzone um etwa 100 Aren zu erweitern. Der «Sonnenberg» gilt als sehr steile, aber gut erschlossene Lage. Die «Röti», der Hang vom Dorf Richtung Buus zeichnet sich aus durch vorzügliche Qualität und hohe Erträge, die dem Boden aber in harter Arbeit abgerungen werden müssen. Diese rote Erde, entstanden durch Verwitterung von Buntsandstein, erleidet bei starken Regenfällen schwere Schwemmschäden. Die heruntergespülte Erde muss dann in mühseliger Arbeit wieder in den Rebberg hinauf gebracht werden.
Während im benachbarten Buus die Liebhaber-Winzer den Hauptharst bilden, betreiben in Maisprach noch mehrere Bauern Rebbau als Betriebszweig ihrer Landwirtschaft.
Auch die Maispracher haben richtig erkannt, dass es nicht genügt, gesunde, reife Trauben zu produzieren, sondern dass eine fachmännische Kelterung, zweckmässige Kellerbehandlung und saubere Flaschenfüllung notwendig sind, um einen einwandfreien Wein zu erzeugen. Sie arbeiten deshalb mit einem Weinhandelsbetrieb zusammen, der die Trauben übernimmt, keltert, den Wein bis zum Flaschenabzug pflegt und auch vermarktet.

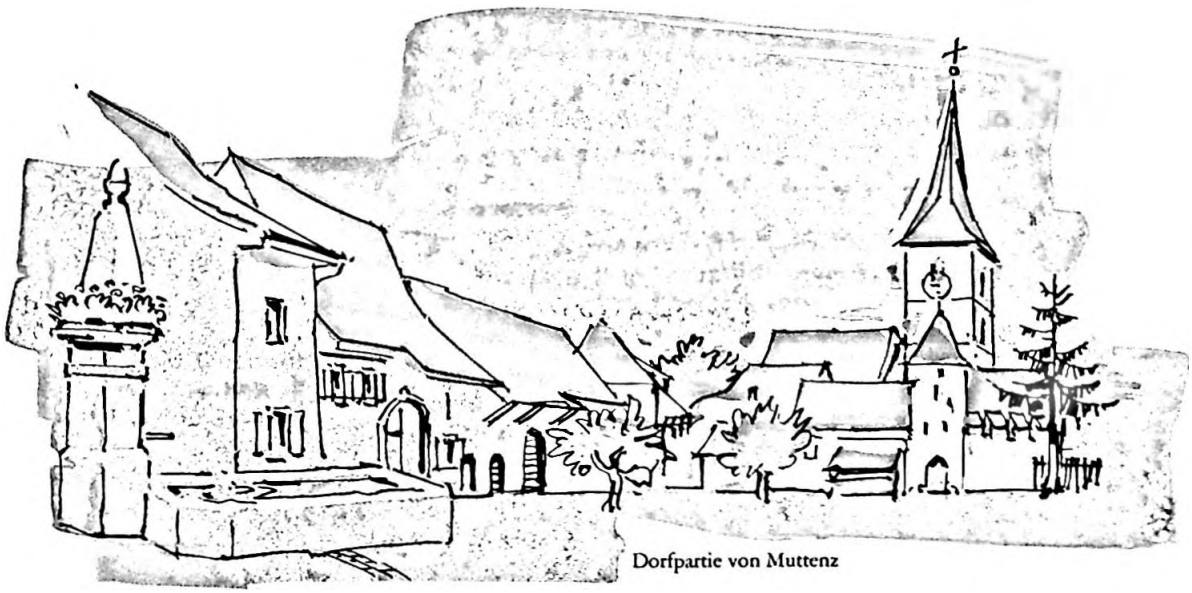
«Zur alten Trotte 1560»
Munchenstein

Münchenstein

gehörte um 1800 zu den grössten Weinbaugemeinden des Baselbietes mit total 4700 Aren Rebland.
Heute erinnert noch das aus dem Jahr 1560 stammende, prächtige Trotthaus an jene Zeiten. Von den Reben selbst ist nichts mehr geblieben.

Muttenz

Auch der Muttenzer Rebberg hat seinerzeit unter Reblaus, Pilzkrankheiten, Abwanderung der Arbeitskräfte sehr gelitten. Eine neue Katastrophe trat 1952 ein. Der Erdrutsch am Wartenberg zog 2 ha Rebland in Mitleidenschaft. Die Muttenzer Rebleute haben nach diesem schweren Schlag nicht klein beigegeben, sondern gesagt: Jetzt erst recht wieder! 1956/57 erfolgte die Instandstellung des Rebberges. Neue Wege wurden angelegt, auf Drahtbau umgestellt und der Reihenabstand auf 1,5–1,6 m erweitert. Der damalige Optimismus trägt Früchte. Der Rebberg präsentiert sich sauber und wohlgepflegt. Muttenzer Weiss- und Rotweine sind so begehrt, dass sie meist schon kurz nach der Flaschenfüllung ausverkauft sind.
Um die Jahrhundertwende umfasste der Weinbau 3'600 Aren. Heute zählt Muttenz mit seinen 640 Aren zu den grösseren Rebbaudörfern des Kantons. Am stärksten ver-



Dorfpartie von Muttenz

treten ist die Sorte Blauburgunder mit 240 Aren, gefolgt von Gutedel mit 220 Aren, Riesling x Sylvaner mit 160 Aren. Pinot gris und Hybriden sind mit je 10 Aren beteiligt. Für die Verwertung haben die Muttenzer eine sehr zweckmässige Lösung gefunden. Eine auf Landwein-Pflege spezialisierte Kellerei besorgt Kelterung, Kellerpflege und Flaschenfüllung. Die örtliche Genossenschaft übernimmt den Vertrieb.
Die Besitzverhältnisse sind für ein Weinbaudorf in Stadtnähe typisch. Von den insgesamt etwa 60 «Rebbauern» sind nur noch 2 oder 3 Landwirte, bei denen der Rebbau ein Zweig ihres Betriebes ist. Alles andere sind Liebhaber-Winzer, die den verschiedensten Berufen angehören, jede freie Minute aber ihren geliebten Reben opfern. Wahrlich ein schönes Hobby!

Oberdorf

Die höchstgelegenen Reben des Baselbietes wachsen in Oberdorf. Die obersten Teile des Rebberges, ein prächtiger Südhang am Dielenberg, liegen auf 600 m Höhe ü.M. Die Bodenbeschaffenheit ist für einen Weinberg aussergewöhnlich. Unter einer obersten dünnen Lage aus grobem Kies folgt eine schwarze, tiefe Humusschicht. Dieser Humus macht den Boden reich an Nährstoffen für die Reben und schützt vor Abschwemmung. Auch bei starken Regenfällen gibt es in diesen Rebhängen mit 60% Neigung keine Schwemmschäden! Vorherrschend sind kleine Rebparzellen, die vorwiegend im Besitz von in der Uhrenindustrie tätigen Leuten sind. Diese «Uhrenmacher» betreiben ihren Hobby-Rebbau mit restloser Hingabe und bewundernswerter Begeisterung. Die Verwertung geschieht auf genossenschaftlicher Basis.

Um die Jahrhundertwende waren noch 350 Aren mit Reben bepflanzt, heute sind es noch 95 Aren. Davon entfallen 80 Aren auf Riesling x Sylvaner, 10 Aren auf Blauburgunder und 5 Aren auf Hybriden.
Die Weine aus Oberdorf tragen den lustigen Namen «Dielenberger Himmellüpfer».

Pratteln

Um 1800 verzeichnete Pratteln 4350 Aren Reben. Mit seinen 743 Aren ist Pratteln heute die zweitgrösste Weinbaugemeinde des Kantons. In der schönen, praktisch geschlossenen Südostlage, die man rechts des Weges vom Dorf zur Schauenburg bewundern kann, wachsen 176 Aren Blauburgunder, 190 Aren Gutedel, 92 Aren Riesling x Sylvaner, 6 Aren Pinot gris und 279 Aren Hybriden. Letztere dienen der Traubensaftbereitung, z.T. für die Selbstversorgung, z.T. für einen gewerblichen Betrieb. Von den Rebbauern sind 12 Landwirte, die übrigen betreiben den Weinbau als Hobby.

Schloss Pratteln

Längere Zeit war die Arbeit im Rebbau gemeinschaftlich organisiert. Heute sind ein oder zwei Bauern gut eingerichtet, um das Pflügen im ganzen Rebberg vorzunehmen, während die übrigen Pflegearbeiten dem einzelnen überlassen sind.
Einzelne Rebbauern keltern die Trauben selbst und lagern den Wein im eigenen Keller ein. Die Mehrzahl zieht es vor, die Verwertung einem gewerblichen Betrieb mit zweckmässigen Einrichtungen und geschulten Fachleuten zu überlassen.

Reinach

Von dem anfangs des letzten Jahrhunderts mit Reben bestockten Areals von etwa 2'000 Aren ist noch ein knapper Prozent übriggeblieben. Aber Reinach besinnt sich seiner grossen weinbaulichen Tradition und beabsichtigt, einen kleinen gemeindeeigenen Rebberg anzulegen. Im Heimatmuseum zeigt eine Ausstellung Werkzeuge und Geräte, die der Pflege der Reben und des Weines dienten.

Sissach

Neu eingetreten in den Club der rebbautreibenden Gemeinden ist Sissach. Zwei unternehmungslustige Landwirte haben sich entschlossen, im Iktental, nordwestlich Sissach 305 ha Rebberg anzulegen. Der Südhang weist eine mittlere Neigung auf, liegt ausserhalb der frostgefährdeten Zone und besitzt auch alle anderen Eigenschaften, die ein Rebberg braucht.
Blauburgunder und Riesling x Sylvaner sind zu gleichen Teilen vetreten.
Wir wünschen guten Erfolg!

Wintersingen

Wintersingen ist noch ein echtes Rebbaudorf. Da hat sozusagen noch jeder seine eigenen Reben und ist stolz darauf.
Der Rebbesitz ist ziemlich stark zerstückelt. Die 5 Lagen heissen: Widholde, Rotenreb, Jhegi, Uf Neu und Sommerhalde.
Die Sommerhalde gehört der Bürgergemeinde und ist an Interessenten verpachtet. Diese Lage ist in den letzten Jahren ausgebaut worden. Überhaupt beweisen die Wintersinger eine überaus erfreuliche Aktivität. Neben der allgemeinen Ausdehnung

des Weinbaues haben sie auch ein eigenes Rebhaus in schönster Lage erstellt, alles in Gemeinschaftsarbeit.
Um 1800 umfasste das Rebareal 1940 Aren, heute sind es noch 484 Aren, auf denen fast ausnahmslos Blauburgunder wächst.
Ein Weinhandelsbetrieb übernimmt die ganze Ernte, keltert die Trauben, pflegt die Jungweine sorgfältig, besorgt den Flaschenabzug und den Verkauf.
Die Wintersinger können mit dieser Lösung zufrieden sein. Die Weine präsentieren sich jedes Jahr mild, fruchtig, sauber und sind bereits Mangelware geworden.

Wintersingen

Ziefen

Um die Jahrhundertwende waren in Ziefen 800 Aren mit Reben bepflanzt; heute sind es noch 121 Aren. Am sonnigen Südhang wachsen 11 Aren Blauburgunder, 19 Aren Riesling x Sylvaner, 75 Aren Gutedel und 16 Aren Hybriden.

Die Ziefner trotten ihre Trauben in einer Gemeinschaftsanlage. Die Kellerpflege macht jeder für sich allein. Vom Ziefner Wein gelangt nur wenig ausserhalb des Dorfbannes. Der ganze Ertrag dient der Selbstversorgung. So kommt es, dass man selbst in der näheren Umgebung den Ziefner kaum kennt. Bei den meisten

Winzern handelt es sich um Landwirte. Aber auch hier bestätigt die Ausnahme die Regel. Der reformierte Pfarrer betätigt sich als begeisterter Liebhaber-Rebbauer, ja er bekleidet sogar das Amt des Rebchefes im Dorf. Ist es da verwunderlich, dass er einmal eine Predigt «Der Wein in der Bibel» gehalten hat?
Noch zu Anfang dieses Jahrhunderts herrschten in Ziefen feierliche Bräuche beim Herbsten. Am ersten Erntetag läuteten die Kirchenglocken und die Winzer gingen im Sonntagsgewand in die Reben.

Verschiedene Gemeinden,

die um 1800 noch beachtliche Rebberge aufwiesen, fehlen in der Statistik von 1906, so z.B. Lausen, Gelterkinden, Ormalingen, Rothenfluh und Sissach.
In andern Dörfern ist der Rebbau um die Jahrhundertwende stark zurückgegangen und in diesem Jahrhundert ganz aufgegeben worden. Dazu gehören Allschwil, Binningen, Bottmingen, Münchenstein, Oberwil, Reinach, Therwil, Arisdorf, Frenkendorf, Füllinsdorf und Ramlinsburg.
Konkrete Zahlen über die Anbauflächen haben wir in einer kleinen Statistik zusammengestellt. In den meisten Dörfern sind kaum noch Spuren aus der Glanzzeit des Rebbaues zu finden. Gelegentlich erinnern noch Strassen-, Flur- und Restaurant-Namen an vergangene Zeiten: Rebgasse, Rebgässlein, Rebstock, Rebberg, Vor den Reben, Rebgarten, Luis-Reben-Strasse usw.

Rebbau-Statistik 1974

	Fläche insgesamt Aren	Anteil Jungpflanzen (3. Laub und jünger) Aren	Blauburgunder %	Riesling x Sylvaner %	Gutedel %	Pinot gris %	Hybriden %	Anteil Stickelbau in %
Aesch inkl. Tschäpperli	1451	117	63	14	17	5	1	2
Arlesheim	290	30	45	19	29	7	–	10
Biel-Benken	199	34	47	25	24	–	4	11
Buus	400	100	100	–	–	–	–	57
Ettingen	115	23	27	40	2	–	31	4
Liestal	47	6	74,5	17	8,5	–	–	40
Maisprach	645	156	100	–	–	–	–	35
Muttenz	640	48	37,5	25	34,5	1,5	1,5	40
Oberdorf	95	28	10,5	84	–	–	5,5	10
Pfeffingen	62	22	84	16	–	–	–	–
Pratteln	743	64	24	12	25,5	1	37,5	13
Sissach	305	305	50,8	49,2	–	–	–	–
Wintersingen	484	148	95	–	–	–	5	5
Ziefen	121	1	9	16	62	–	13	70
	5597	1082	60	15,5	15,5	2	7	ø18

Der Niedergang des Baselbieter Rebbaues.

Wenn wir heute nach den Ursachen suchen, die dazu führten, dass nur noch wenige Hektaren Reben zu finden sind, muss mit aller Deutlichkeit gesagt werden, dass schon vor dem Auftauchen der Reblaus grosse Rebflächen durch falschen Mehltau (Perenospora) und dem Rotbrenner vernichtet wurden.
Perenospora trat in Europa in den 80er Jahren auf. Die Reben «serbelten» dahin und gingen innerhalb einiger Jahre zugrunde. Über die eigentliche Ursache war man sich aber vorerst nicht im klaren. Man sprach von Degeneration der Rebstöcke und von Bodenmüdigkeit.
Anno 1889 hielt Prof. Dr. H. Müller-Thurgau in Arbon einen Vortrag, worin er widerlegte, dass Bodenmüdigkeit und Degeneration die Ursachen seien. Vielmehr seien die Pilzkrankheiten, nebst Fehler in der Pflege der Rebe, die eigentlichen Übel. Er empfahl Bekämpfung der Pilzkrankheiten mit Bordeaux-Brühe (Kupfervitriol und Kalkmilch) und Verbesserung der Kultivierungsmethoden der Rebe.
Bereits im Jahre 1885 erzielte Major Wipf, Marthalen, einen durchschlagenden Erfolg. Seine mit Bordeaux-Brühe behandelten Reben prangten in üppigem Grün, wogegen alle nichtbehandelten rundherum «abserbelten». Aber die Praxis war noch nicht reif, diese neuen Erkenntnisse systematisch anzuwenden. Unter dem Pseudonym «Weinhold Rebtreu» schrieb im Jahre 1894 ein Weinfachmann eine Broschüre mit dem Titel «Tod dem falschen Mehltau». Auch er erkannte richtig, dass die Pilzkrankheiten am katastrophalen Debakel im Rebbau die Hauptschuld trugen. Er empfahl deshalb eine, wie die Feuerwehr oder die Armee organisierte, Schutztruppe aufzustellen, und dies nicht nur regional oder kantonal sondern sogar weltweit. Jedes Rebblatt sei mit äusserster Konsequenz mehrmals mit Bordeaux-Brühe zu bespritzen, dann sei der Mehltau in einigen Jahren völlig ausgerottet. Es muss hier noch bemerkt werden, dass es ja zu dieser Zeit, also ca. 1885, keine Spritzgeräte gab, wie sie heute in jedem Garten anzutreffen sind. «Gespritzt» wurde mittels einem Strauss Stroh oder einem Mehlwischer, die jeweils in einen Kessel Bordeaux-Brühe getaucht wurden.
Weinhold Rebtreu hatte die Ursache dieses Rebsterbens und die Möglichkeit der Bekämpfung richtig erkannt. Mit der Prognose, die Perenospora ausrotten zu können, schoss er aber übers Ziel hinaus.
Im Jahre 1905 tauchte die Reblaus in unserer Gegend auf und versetzte dem danieder liegenden Rebbau einen neuen, vernichtenden Schlag. Das Eindringen dieses Schädlings konnte nicht verhindert werden, obwohl seit 1875 ein Einfuhr-Verbot für amerikanisches Rebholz bestand und auch bereits 1878 eine Expertenkommission zur Bekämpfung der Reblaus gebildet wurde.
Die vorgeschriebenen Bekämpfungsmethoden der Reblaus: Bodendesinfektion, Anbau von resistenten Hybriden, Anbau von veredelten Reben, konnten leider ein Ausbreiten des Schädlings nicht verhindern. Bis in die 30er Jahre kam die Reblaus wellenweise immer wieder.
Weitere Gründe für das Verschwinden unserer Reben waren auch die Erfindung der Eisenbahn und das Aufkommen des Autos. Die Rebleute konnten dank diesen besseren Verkehrsmöglichkeiten nun auch in die Stadt fahren, um bei der aufkommenden Industrie zu arbeiten. Dort verdienten sie

ihren Taglohn mit weniger Schweiss als bei der schweren Arbeit im Rebberg.
Die Erleichterung der Transporte auf Schiene und Strasse ermöglichten die Einfuhr billiger ausländischer Rotweine, was natürlich auch nicht gerade eine Aufmunterung für die deprimierten einheimischen Rebleute bedeutete. So war es nicht verwunderlich, dass viele geschädigte Rebbauern resignierten und ihre abgestorbenen Reben nicht mehr erneuerten.

Rebsorten – gestern und heute

In den letzten 25 Jahren ist der Mensch unserer Weinbaugebiete zu einem Kenner des edlen Rebensaftes geworden – ein Gourmet. Diese Überzeugung beflügelt ihn, sich an der «Tafelrunde» am Gespräch um den Wein zu beteiligen und bei der Degustation sein Wissen um Blume und Eleganz, Körperreichtum und Harmonie des Weines mit deutlichen Gesten von Nase und Mund zu demonstrieren.
Seien wir tolerant! Denn es gibt Weinkenner, Mitglieder von Weinbruderschaften, die haben kaum mehr als ein rudimentäres Wissen über Herkunft und Traubensorten von Provenienzen, die ausserhalb ihrer Region wachsen. In einem bestbekannten Weinbuch ist von einem Wein-Kommissionär die Rede, der nicht einmal wusste, dass die berühmtesten Bordeaux aus 3–5 Traubensorten gekeltert werden.
In unserem «eigenen» Weinbaugebiet wachsen Rebsorten, die uns vorzügliche Weine bescheren. Wegen ihrer Frische, Lieblichkeit und – bei guten Jahren – hohen Öchslegraden sind sie bei uns sehr gefragt.

Über die in den letzten Jahrhunderten in unserer Gegend angebauten Traubensorten stehen nur spärliche zuverlässige Angaben zur Verfügung. Wir wissen aber, dass im Baselbiet die Weisswein-Produktion bis in unser Jahrhundert hinein vorherrschte.
Um die Mitte des letzten Jahrhunderts dürfte der *Elbling*, eine weisse Traubensorte, von der die wenigsten Menschen heute noch wissen, am meisten angebaut worden sein. Von dieser Rebe wurden bedeutende Mengen eher säurereicher Weissweine gekeltert.
Der heute bei Weinkennern sehr beliebte *Gutedel*, ein im Wallis als *Fendant*, im Waadtland und Genf als *Chasselas* bekannter Weisswein bezeichneten unsere Altvorderen als «Most» oder «Krachmost». Der Gutedel ist ein süffiger, frischer Wein, den wir bei jeder Gelegenheit gern trinken, auch als Apéritif. Vielleicht müsste man sagen: weil er eine frische, unaufdringliche Blume hat, liegt er jedem Weinfreund.
In alter Weinliteratur aus dem Kanton Baselland lesen wir auch von einem *Ortlieber*, einer Traube, die im Elsass stärker vertreten war.
Auch wurden *Muskateller* sowie *Ruländer* oder *Tokayer* in kleinen Mengen angepflanzt.

Burgunderschale

Es ist erstaunlich, dass man damals schon die Bedeutung des *Rieslings* erkannt hat. Der Chronist spricht vom «grossen weissen Riesling» als von einem Wein, «der in Qualität an erster Stelle steht». Weiter heisst es: «Die Traube ist sehr fruchtbar und leidet in der Blütezeit wenig durch die Wechselwitterung. Sie reifen spät – erst im Oktober. Die Beeren sind stark beduftet und fleischig. Ihr liebliches Bouquet bildet sich von Jahr zu Jahr mehr aus.» Das war eine optimistische Feststellung aus dem letzten Jahrhundert. Leider stellt diese edle Beere aber zu hohe Ansprüche an das Klima. Trotz aller Sorgfalt und Pflege wären die Winzer unserer Zeit schlecht belohnt.

Wenn wir in Betracht ziehen, dass im Jahre 1859 der Bezirk Arlesheim, als damals grösster Weinproduzent des Kantons, 800 Saum (120'000 Liter) Weisswein und 100 Saum (15'000 Liter) Rotwein produziert hat, dann scheint es fast logisch, dass rote Rebsorten in nur geringer Auswahl angebaut wurden. Doch welche Überraschung: Die heute so beliebte *Pinot noir,* die Blauburgunder- oder Spätburgunder-Traube wurde 1848 erstmals in der Schweiz, bei Sion, angebaut. Nur wenige Jahre später ist sie bereits im Kanton Baselland heimisch geworden. Im Burgund wird sie als die beste rote Traube der Welt bezeichnet; ihr Siegeszug um den ganzen Erdball ist nicht weiter verwunderlich. In unserer Region sind die Erträge des *Blauburgunder* mässig. Die Winzer fürchten die Anfälligkeit der Beere gegenüber der Pilzkrankheit. Aber einmal im Fass, verspricht die Pinot-noir-Traube einen edlen Rotwein, den wir jung und frisch lieben. Ein Qualitätswein! Eine «Spielart» dieser Blauburgunder muss im letzten Jahrhundert die *Kleinburgerli-* oder *Klävner*-Traube gewesen sein. Über die Qualität ist nichts besonderes bekannt.

Vom *Roten Traminer* wurde da und dort in sehr bescheidenen Mengen ein Wein gekeltert, der wegen seinem lieblichen, würzigen Bouquet sehr geschätzt war. Er diente oft dazu, die damals geringen Weine zu verbessern und sie haltbarer zu machen.

Ähnlich verhielt es sich mit dem *Blauen Clevner.* Liebliches Bouquet, Schärfe und Haltbarkeit wurden sehr geschätzt. Vom Chronisten ist die Meinung überliefert, wonach die Traube irgendeinmal vom Veltlin ins Burgund geraten ist, wo sie letzten Endes als Burgunder bekannt wurde.

Mit dem *Blauen Portugieser* sind in unserer Gegend Versuche gemacht worden. Bei guten Wetterverhältnissen während Blüte und Wachstum wurde eine ertragreiche Ernte gemacht. Die Beeren vertrugen allerdings die Kälte nicht, weshalb offenbar die Produktion eingestellt wurde. Vom *Blauen Liverdon* wissen wir, dass die Rebstöcke viele Trauben trugen, die ungemein süss waren, aber ohne Bouquet und wahrscheinlich auch nicht haltbar.

Und heute?
Unter den Weissweinen stehen inbezug auf Anbaufläche Gutedel und Riesling x Sylvaner an der Spitze.

Der *Gutedel* hat sich speziell in der Gegend der Klus bei Aesch und in Biel-Benken einen Namen gemacht. Die Rebe erfreut sich bei Winzern grosser Beliebtheit, weil sie in der Regel nur eine Lese erfordert. Der *Riesling x Sylvaner,* eine vom Schweizer Rebenzüchter Prof. Dr. Müller-Thurgau erzielte Kreuzung zwischen Riesling und Sylvaner, ist in Österreich, Süddeutschland und der Schweiz gleichermassen sehr geschätzt. Die Traube ist frühreif und ver-

mag auch bei einem wenig idealen Klima einen ansprechenden Wein mit einem fruchtigen Muskatbukett hervorzubringen. In trockenen Jahren aber bringt diese Sorte ganz grosse Qualitäten hervor. Es weist alles darauf hin, dass im Kanton Baselland der Riesling x Sylvaner bald einmal die grösste Produktion aufweisen wird, obwohl die Traube – mühselig – oft in zwei und mehr Arbeitsgängen gelesen werden muss. Beim *Pinot gris,* fälschlicherweise oft als Tokayer bezeichnet, handelt es sich ebenfalls um eine Spezialität, die heute vereinzelt angebaut wird. Mit Erfolg, muss man betonen! Ein gutes Weinjahr bringt vortreffliche, körperreiche und feurige Weine hervor, mit einer grossartigen Blume. Der Pinot gris, wie er bei uns genannt wird, verlangt sorgfältige Pflege und überdurchschnittliche Fachkenntnisse. Im Wallis nennt man ihn «Malvoisie», in Deutschland «Ruländer».

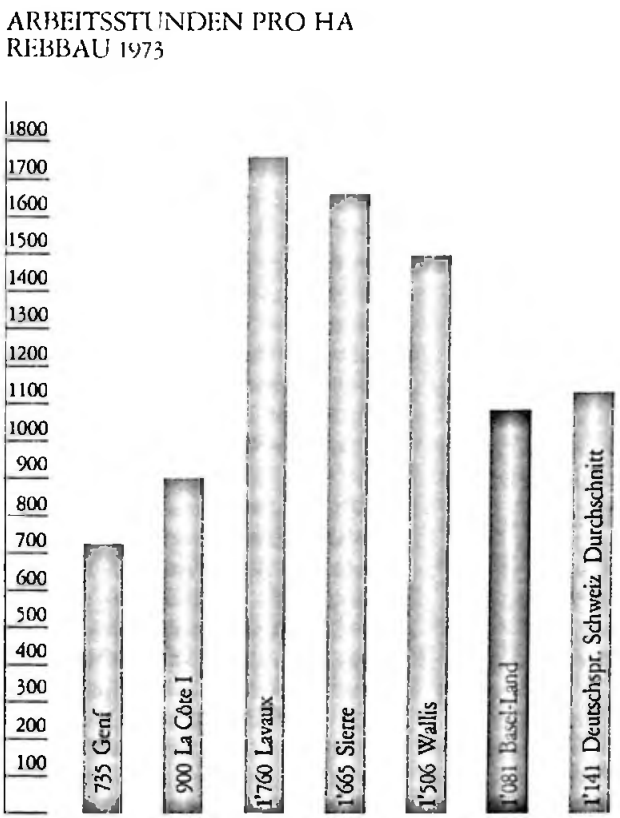
Im Verlaufe von hundert Jahren hat sich in unserer Region offenbar der Geschmack am Wein geändert. Oder mögen es andere Gründe gewesen sein, die zur Vorherrschaft von Rotwein übergeleitet haben?
Unbestritten an der Spitze steht die Pinot noir, der *Blauburgunder,* der in allen Bezirken des Kantons Baselland zur besten Rotweinsorte geworden ist. Erstaunlich ist, dass Jahr für Jahr aus einem anderen Weinbaudorf die höchsten Öchslegrade gemeldet werden!
Vereinzelt wird noch der *Rote Gutedel* angepflanzt. Die Beeren sind allerdings zu wenig zuckerreich für die Weinbereitung. Hingegen schmeichelt die hellrote Beere dem Auge und schmeckt als Tafeltraube ausgezeichnet.
In Pratteln und Ettingen sind die *Hybriden* noch ziemlich stark vertreten. Es sind reblaus- und mehltau-resistente Kreuzungen zwischen amerikanischen Rebsorten und europäischen Edelgewächsen. Diese hier angepflanzten blauen Hybriden kommen als Tafeltrauben auf den Tisch oder werden für die Traubensaft-Produktion verwendet. Für die Weinbereitung, nach unserem Geschmack, sind sie wenig geeignet. Nach schweizerischer Gesetzgebung dürfen unsere Weine keine Hybriden enthalten, es sei denn, sie werden als Hybriden-Weine deklariert.
Bestimmt ist der Schweizer Weinkenner verwöhnt; und wenn kompetente ausländische Feinschmecker behaupten, dass der Schweizer seine guten Weine selbst trinkt, dann sind jene zwischen «Bölche und Schlipf» auch dabei!

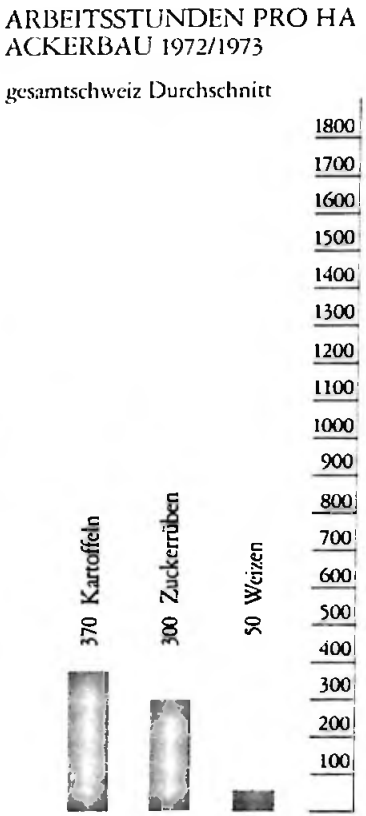
Frostschutz

Das Baselbieter Klima, mit seinen normalerweise trockenen, warmen Sommermonaten sagt der Rebe gut zu. Eine Gefahr bilden die gelegentlich um die 2. Hälfte April bis 1. Hälfte Mai auftretenden Spätfröste. Die Rebbauern schützen die Weinstöcke schon seit langem mit mehr oder weniger Erfolg gegen Frost.
Die wohl schon am längsten bekannten Frostschutz-Mittel sind Strohschirme und Strohmatten, die heute noch da und dort verwendet werden. Nach den schweren Frostschäden im Jahre 1945 wurden diese Probleme eingehend studiert und verschiedene Methoden erprobt. Mit Rauchdecken versuchte man die Abstrahlung zu verringern. Diese Art des Frostschutzes verspricht nur dann Erfolg, wenn keinerlei Wind die Rauchdecken zerreisst. Frostschutz durch Beregnen hat sich in unserer Gegend nicht bewährt. Den sichersten Erfolg gewährleistet das Heizen der Rebberge. In den Nachkriegsjahren verwendete man dazu Briketts. Der Zeitbedarf für dieses Verfahren ist gross; es eignet sich nur für kleinere Flächen. Bald darauf tauchten Versuche auf, bei denen aus Konservenbüchsen primitive Ölöfen gebastelt wurden. Dann erschienen kleine Öl-Heizöfen auf dem Markt, die aus einem Kamin und einem Ölvorratsbehälter bestehen.
Die letzte und bisher beste Vorrichtung zur Beheizung von Rebbergen besteht aus einem zentralen Öltank, der mit Rohren und Schläuchen den Brennstoff zu den einzelnen Öfen führt.
Der Ölverbrauch einer derartigen Anlage liegt bei 3–6 Liter pro Are und Stunde. Grosse Teile des Kluser Rebberges werden seit Jahren durch eine Heizanlage vor Frostschäden geschützt.

Rebwerk – harte Arbeit

Eine alte Bauernregel besagt, dass die Rebe gegen 20 Arbeitsgänge benötige, bis die Trauben in der Trotte sind. Auch heute noch, nachdem man mannigfaltige Rationalisierungsmassnahmen ergriffen hat, dürfte diese Zahl noch annähernd stimmen. Wege und Treppen bauen und unterhalten, Abschwemmungsschäden ausbessern, mehrere Arbeitsgänge zur Bekämpfung von tierischen Schädlingen und Pilzkrankheiten, Düngen, Bodenpflege, Rebschnitt, Laubarbeit usw. usw. stehen im Jahresprogramm der Winzer.
Natürlich hat man auch im Rebbau mit Erfolg mechanisiert und rationalisiert. Die Arbeitsstunden pro ha sanken in den letzten 15 Jahren auf die Hälfte. Der Mechanisierung sind aber wegen der Steilheit des Geländes Grenzen gesetzt. Im Vergleich zu anderen Kulturen erfordert der Rebbau immer noch ein Mehrfaches an menschlicher Arbeit.





Aus «Mittheilungen des landwirthschaftlichen Vereins von Baselland»

Von G. Strübin, Liestal, 1869.

«Nach einer amtlichen Zusammenstellung von 1860 besitzt der Kanton Baselland 1780 Jucharten Rebland, nach heutigen Angaben (1869) annähernd 1800 Jucharten; diese vertheilen sich auf

den Bezirk Arlesheim	748 Juch., jetzt 760 Juch.
den Bezirk Liestal	626 Juch., jetzt 635 Juch.
den Bezirk Sissach	379 Juch., jetzt 385 Juch.
den Bezirk Waldenburg	25 Juch., jetzt 25 Juch.
	1778 Juch., jetzt 1795 Juch.

Im Jahre 1859 sind von den 1778 Jucharten 15,800 Saum weissen und zirka 2600 Saum rothen, zusammen 18,400 Saum Wein erzielt worden. 1859 war ein schwaches Mitteljahr, lieferte aber ausgezeichnete Qualität; der Mittelpreis vom weissen (Fr. 50) und rothen (Fr. 70–75) kommt auf Fr. 55 zu stehen, die Weinreben brachten somit Fr. 1,120,000 Einnahmen».

«Im Bezirk Arlesheim wird fast ausschliesslich weisser Wein gepflanzt. 800 Saum weissen gegen 100 rothen. Man hält sich zu 7/8 die weisse Gutedel- oder die Mosttraube, neben Rothmost und 1/8 Elbelen. Im Bezirk Liestal 5/6 weissen und 1/6 rothen. Der weisse teilt sich in Gutedel und Elbele, annähernd zur Hälfte. Diese letztere Sorte drückt auf Qualität und in gleichem Masse auf die Weinpreise.

Im Bezirk Sissach werden zur Hälfte rothe, zur Hälfte weisse Reben angebaut: die weisse bleibt bezüglich der Qualität zurück und dient meist für den Hausgebrauch, während der rothe Wein allenthalben vorzüglich wird.»

«Die Hauptweingegend scheint im Bezirk Arlesheim zu liegen, einzelne Gemeinden erzielen sehr günstige Erträge. Nach den amtlich gesammelten Notizen vom Jahr 1859 hatte das Birseck einen Durchschnittsertrag von 12 1/2 Saum per Jucharte. Nun kommen aber neue Notizen, die an diesem Durchschnittsertrag eine bedeutende Änderung hervorrufen.

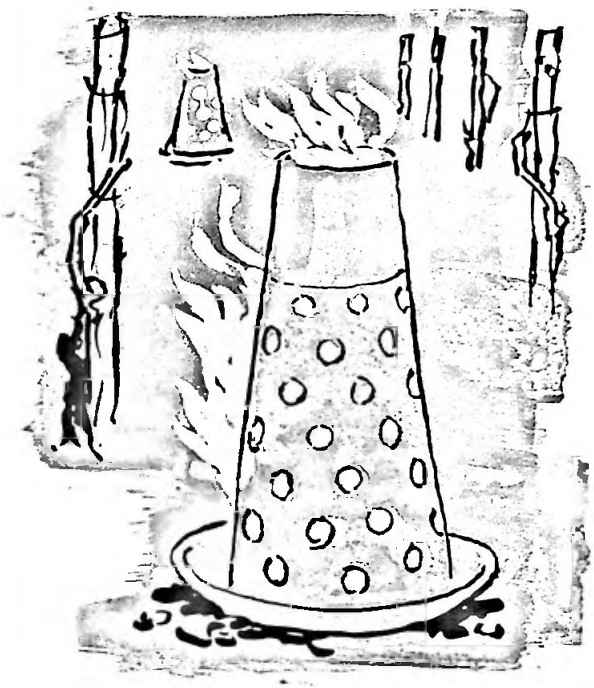
Mönchenstein hat von seinen 65 Jucharten Rebland innert 10 Jahren 10,450 Saum Wein gewonnen, im Durchschnitt 1610 Saum und Fr. 62.05 Rp. per Saum erhalten, somit per Jahr und Juchart Fr. 1006 Einnahmen gehabt. Der höchste Ertrag war im Jahr 1866 mit 29 Saum per Juch., der zweithöchste 1858 und 1863 mit 22 Saum, der höchste Preis stieg im Jahr 1861 auf Fr. 90; der geringste betrug im Jahr 1866 Fr. 50.

Muttenz hat 112 Jucharten Rebland und daraus in den letzten 10 Jahren 17,813 Saum für Fr. 1,030,000 erzielt. Der Durchschnittsertrag ist 16 Saum per Juchart, der Durchschnittspreis Fr. 60.50 Rp.

Der höchste Ertrag fällt auf 1866 mit 28 Saum, der geringste mit 9 Saum auf die Jahre 1860 und 1865. Der geringste Preis mit Fr. 45 auf 1866 und der höchste Weinpreis auf 1861 mit Fr. 87. Der Durchschnittsertrag per Jahr und Juchart steigt auf Fr. 960. Ungefähr ein Drittel des ganzen Ertrages wird für den eigenen Bedarf verwendet. Zwei Drittel werden verkauft und ausgeführt.

Arlesheim hat einen Durchschnittsertrag von 16 Saum per Juchart und einen Mittel-

preis von Fr. 54. Obige drei Gemeinden halten meist nur weisse Weine und davon 7/8 weisse Gutedeltrauben und nur 1/8 Elbelen oder rothe Reben.
Oberwil hat 70 Jucharten Rebland und erzielt 15 Saum Wein per Jahr und Juchart; die Qualität ist, weil zur Hälfte Elbelen, etwas geringer und der Durchschnittspreis wird kaum Fr. 50 erreichen.
Im Bezirk Liestal steht Pratteln im Weinbau obenan. Im Jahr 1858 hat es auf 143 Jucharten 3738 Saum, im Jahr 1863 auf 143 Jucharten 3600 Saum Wein gewonnen. Im Frühjahr 1861 hat der Frost das Ergebnis auf 4 Saum herabgedrückt; es ergibt sich aber dennoch auf 10 Jahre ein Mittelertrag von 16 1/2 Saum und einen Mittelpreis von Fr. 54 oder eine Einnahme per Juchart mit Fr. 890 bis 900 3/4 des Rebberges produzieren weissen Wein, 1/4 rothen. Im gleichen Verhältnis stehen Gutedel zu den Elbelen.
Füllinsdorf hat 12/30 Gutedel, 17/30 Elbelen und 1/30 rothen. Der Ertrag übersteigt 16 Saum, der Werth des Weines steht auf Fr. 46. Die Elbelen sind somit vorherrschend, sie tragen viel ab, drücken aber gegenüber obigen Resultaten auf den Weinpreis.
In Liestal, mit 160 Jucharten, zieht man zu 4/5 weissen und 1/5 rothen Wein. Ein Teil des Rebberges (30–40 Jucharten) hat seit mehreren Jahren bedeutend durch Fröste gelitten, und es ergaben die Reben in den letzten zwei Jahren nur 2–3 Saum per Juchart. Im grössern Rebberg steht der Ertrag auf 13–14 Saum per Jahr, zur Hälfte aus Gutedel und die andere Hälfte Elbelen; geringe Weinsorten kommen keine vor. Der weisse Wein gilt im Durchschnitt Fr. 48, der rothe Fr. 60. Eine Juchart Rebland gilt Fr. 2500 bis 3000. Der Rebberg ist in Parzellen getheilt von meist 1/4 oder 1/6 Juchart.



Ölofen wie er für den Frostschutz im Obst- und Rebbau verwendet wird.

Im Bezirk Sissach wird ungefähr zur Hälfte rothes Gewächs gehalten. Als den besten rothen bezeichnet man den von Maisprach, wo man 2/3 rothen zieht; Notizen kennen Durchschnittspreise von Fr. 75 bis 80 per Saum und trotz Hagelschlag einen Jahresertrag von 10–12 Saum; dann kommt Wintersingen mit nur 1/10 weissen; Gelterkinden und Rickenbach mit ungefähr 1/2 weissem. Im Ganzen genommen tragen die rothen weniger ab, dafür hat der Wein aber einen bessern Preis, und so finden wir für den ganzen Bezirk Sissach den rothen Wein von 1859 mit einem Mittelpreis von Fr. 75 verzeichnet, im Durchschnitt einen Ertrag von 10 Saum per Juchart».

«Im Bezirk Arlesheim steht der Jahresertrag
per Juchart auf 14 Saum à Fr. 54
Im Bezirk Liestal
per Juchart auf 12 Saum à Fr. 58
Im Bezirk Sissach
per Juchart auf 10 Saum à Fr. 60
Im Bezirk Waldenburg
per Juchart auf 10 Saum à Fr. 40
In runder Summe gesprochen werden somit mit unseren 1800 Jucharten Reben jährlich zirka 20,000 Saum Wein erzielt.

Man rechnet auf 12 Jahre 2 ganz gute Weinjahre, 6 mittlere und 4 geringe; wenn wir auf die letzten 10 Jahre zurückrechnen, so haben wir 3 gute Weinjahre, nämlich 1859, 1861 und 1865. Hier ist die Qualität eine besonders gute gewesen; wir haben unter diesen aber noch mehrere gute Weinjahre, die sich durch die Quantität auszeichneten, nämlich 1858, 1863 und 1866, also zur Hälfte gute Weinjahre.
Arlesheim, Mönchenstein, Muttenz und Pratteln haben gute Rebsorten, zu 7/8 oder 3/4 Theilen die Mostreben (Gutedel) und die sind's, die ihnen guten, gesuchten und gutbezahlten Wein liefern, und da sie bis 16 und mehr Saum im Durchschnitt abwerfen, also bereits so viel wie andernorts die Elbeln, so sollte dies ein Fingerzeig sein, dass man so gut wie möglich die Gutedelsorten, überhaupt die edeln Weinsorten begünstige und vermehre».

Idee & Text:	H. Reutlinger
Weitere Textbeiträge:	U. Busslinger
	Dr. M. Fürstenberger
	E. Reichle
Illustrationen:	Donald Brun

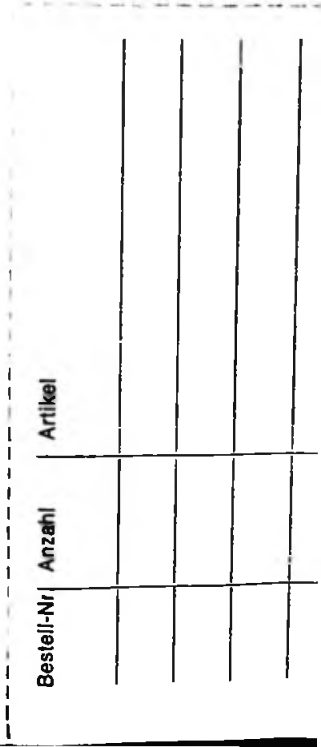
Inhaltsverzeichnis der Preisliste

Getränke-Preisliste	Weißweine in Literflaschen	1
November 1974	Obstweine	1
	Rotweine in Literflaschen	2
	Flaschenweine, rot	3–5
	Flaschenweine, weiß	6, 7
	Asti, Schaumweine, Champagner	8
	Dessert- und Süßweine, Vermouth	9
	Spirituosen	10–12
	Biere in Flaschen und Dosen	13
	Alkoholfreie Getränke	
	Mineral- und Tafelwasser	14
	Medizinalwasser	14
	Erfrischungsgetränke	15
	Obst- und Traubensäfte	16
	Lieferungsbedingungen	16/17

Getränkeabteilung
Coop Basel ACV

Mit □ bezeichnete S
Mit × bezeichnete S
Mit * bezeichnete

Spirituosen sind nur



Liestal, den 12. Juni 1886.

Die Direktion des Innern

an

die Gemeinderäthe der weinbautreibenden Gemeinden.

Geehrte Herren!

Der schweizerische Bundesrath hat am 29. Januar 1886 in Vollziehung der internationalen Phylloxerakonvention vom 3. November 1881 ein Reglement betr. die **Vorkehren gegen die Reblaus** erlassen, welches an Stelle des gleichen Reglementes vom 6. Februar 1880 (Ges.-Smlg. XI, Seite 411—416) tritt und alle Vorschriften enthält, die nun hierauf bezüglich in Geltung sind. Neben dem neuen Reglement haben nur noch Kraft:

a. der Bundesrathsbeschluss vom 25. Sept. 1884 betr. den Verkehr mit Pflanzen, Erzeugnissen und Geräthschaften des Weinbaues zwischen der Schweiz und Deutschland (eidg. Ges.-Smlg. VII, 547, Amtsbl. No. 14 vom 2. Okt. 1884);

b. der Bundesrathsbeschluss vom 20. Okt. 1885 betr. den Verkehr mit Pflanzen zwischen der Schweiz und dem Grossherzogthum Baden (eidg. Ges.-Smlg. VIII, S. 191, Amtsblatt No. 22 vom 26. Nov. 1885)

Das neue Vollziehungsreglement betr. die Vorkehrungen gegen die Reblaus ist im Amtsblatt No. 8 vom 25. Februar 1886 veröffentlicht; Sie erhalten ausserdem in Beilage zwei Exemplare davon.

Artikel 3 des Reglements schreibt vor: „die Kantone haben anzuordnen, dass in jeder weinbautreibenden Gemeinde eine Kommission von Sachverständigen bezeichnet werde, welche die Rebenpflanzungen, Gärten, Baumschulen und Treibhäuser ihrer Gemeinde regelmässig zu besuchen haben, insbesondere während der Zeit von Anfang Juni bis 15. August."

Der Regierungsrath hält dafür, dass es nicht geboten sei, auf eine wörtliche Beachtung dieser Vorschrift zu dringen und zwar aus folgenden Gründen. Gegenwärtig noch besteht der Regierungsrathsbeschluss vom 18. Sept. 1878 betr. die Ueberwachung der Rebberge zu Recht (Ges.-Smlg. X, 808); in § 1 dieses Beschlusses ist bestimmt, dass die Ueberwachung der Reben hinsichtlich des Auftretens der Reblaus den Gemeinderäthen obliege. Diese Bestimmung mag auch künftighin noch genügen, um so mehr, als sie seither durch § 39 des Gemeindegesetzes, welcher ausdrücklich erklärt, dass der Gemeinderath für Handhabung der Flurpolizei zu sorgen habe, sanktionirt worden ist, und weil nach § 48 des gleichen Gesetzes behufs Besorgung einzelner Zweige der Verwaltung oder der Polizei je nach den örtlichen Bedürfnissen besondere ständige Kommissionen können bestellt werden. Es steht also nichts desto weniger denjenigen Gemeinden, die dies für nöthig oder zweckmässig erachten, völlig frei, besondere Kommissionen zur Ueberwachung der Rebberge zu bestellen.

Obschon die Reblaus bis jetzt weder in unserm Kanton noch in den benachbarten Gebieten aufgetreten ist, so empfehle ich Ihnen doch, nun gerade in nächster Zeit (Juni bis Mitte August) auf alles Verdächtige im Zustand der Reben zu achten und wo Sie Grund hätten, zu vermuthen, dass die Reblaus sich eingenistet habe, sachverständige Untersuchung zu verlangen und zwar entweder bei der unterzeichneten Amtsstelle direkt oder bei einem der in Gemässheit des Regierungsrathsbeschlusses vom 18. Sept. 1878 gewählten kantonalen Experten.

Hochachtungsvoll!

Direktion des Innern:
G. A. Rebmann.

Rebbaukurs 1885 in Muttenz.

Auf Verlangen des Gemeinderathes von Muttenz gestellt, gestützt auf Beschluß der Gemeindeversammlung vom 3. Febr. 1884 veranstaltet die Direction des Innern behufs Förderung einer rationellen Behandlung der Reben einen Rebkurs, & ist für denselben folgendes Programm aufgestellt:

1. Der Kurs wird durch Herrn Kraft, Handelsgärtner aus Schaffhausen geleitet.

2. Der Kurs wird in drei Abtheilungen abgehalten & umfaßt im Ganzen 6–7 Tage. Die erste Abtheilung beginnt, sofern die Witterung günstig ist, Montag den 2. Februar Vormittags & endigt Mittwoch den 4. Februar Abends.

Für die späteren Abtheilungen wird die Zeit bei Anlaß der ersten Abtheilung bestimmt werden.

3. Der Unterricht wird in Theorie & praktischen Arbeiten hauptsächlich folgende Punkte beschlagen:

Theorie.	Praktische Arbeiten.
I. Abtheilung.	
Ueber die Entwicklung des Weinstocks.	Schneiden der Reben.
Lebenserscheinungen & Ernährung der Pflanze.	Vergruben.
Vermehrung des Weinstocks.	Veredlungen, Pflanzen der Wurzelreben.
Klimatische Verhältnisse & deren Einfluß auf den Weinbau.	
II. Abtheilung.	
Ueber die verschiedenen Erziehungsarten des Weinstocks.	Erbrechen der Reben.
Ueber das Gerüst beim Rebbau.	Verzwicken.
Pfähle & Drahtanlagen.	
Das Binden.	
III. Abtheilung.	
Beschädigungen, Feinde & Krankheiten der Reben.	Abgipfeln der Reben.
Traubensorten. – Traubenlese.	Anbinden der Laubschosse.

4. Der Unterricht ist öffentlich und unentgeltlich. Die Theilnehmer sollen jedoch das 16. Altersjahr zurückgelegt haben.

5. Wer am Kurse theilnehmen will, hat sich spätestens Sonntag den 1. Februar Abends auf die beim Gemeindepräsidenten aufgelegte Liste einzutragen.

Liestal, den 27. Januar 1885.

Direction des Innern:

G. A. Rebmann.

Als Theilnehmer sind angemeldet, [illegible] 2. Febr. 1885, Morgens 8 Uhr [illegible]
[illegible] Reben [illegible] und der

Diverse Anzeigen

I.

Diejenigen Rebbesitzer, welche zur Herstellung von Piquettewein Zucker zu beziehen wünschen, haben sich bis längstens Dienstag Abend, den 24.ds.mmm bei der unterzeichneten Stelle einzuschreiben, unter Angabe des Gesamtflächenmasses ihres Reblandes.

Spätere Anmeldungen werden nicht mehr berücksichtigt.

II.

Gestützt auf § 8 des Regierungsratsbeschlusses betr. die Kartoffelversorgung d.d.11.September 1918 hat der Gemeinderat den Kartoffelpreis für die hiesige Gemeinde auf Frs.23.50 festgesetzt. Dieser Preis versteht sich wie folgt:

Der Produzent bezw. Verkäufer hat Anspruch auf den Bundeshöchst-Preis von Frs.22.- per 100 Kilos,

" 1.50 sind der kommunalen Kartoffelstelle zur teilw. Bestreitung ihrer Unkosten zu entrichten.

III.

In den nachfolgenden zwei Verkaufsgeschäften gelangt ein beschränktes Quantum Mischfutter für Schweine zum Verkauf:

Handlung von Karl Wälterlin-Hünziker,

" " Geschw. Strub.

Preis 70 Cts. per Kilogramm.

Der bestellte Hühnerweizen " Daris " gekangt vom 25.ds. an in folgenden Verkaufsgeschäften zur Abgabe:

Handlung von: Karl Wälterlin
Konsumdepot
Meyer Jul.
Geschw. Strub.

22.September 1918

Diverse Anzeigen

I.

Diejenigen Rebbesitzer, welche zur Herstellung von Piquettewein Zucker zu beziehen wünschen, haben sich bis längstens Dienstag Abend, den 24.ds.mmm bei der unterzeichneten Stelle einzuschreiben, unter Angabe des Gesamtflächenmasses ihres Reblandes.

Spätere Anmeldungen werden nicht mehr berücksichtigt.

II.

Gestützt auf § 8 des Regierungsratsbeschlusses betr. die Kartoffelversorgung d.d.11.September 1918 hat der Gemeinderat den Kartoffelpreis für die hiesige Gemeinde auf Frs.23.50 festgesetzt. Dieser Preis versteht sich wie folgt:

Der Produzent bezw. Verkäufer hat Anspruch auf den Bundeshöchst-Preis von Frs.22.- per 100 Kilos,

" 1.50 sind der kommunalen Kartoffelstelle zur teilw. Bestreitung ihrer Unkosten zu entrichten.

III.

In den nachfolgenden zwei Verkaufsgeschäften gelangt ein beschränktes Quantum Mischfutter für Schweine zum Verkauf:

Handlung von Karl Wälterlin-Hünziker,

" " Geschw. Strub.

Preis 70 Cts. per Kilogramm.

Der bestellte Hühnerweizen " Daris " gekangt vom 25.ds. an in folgenden Verkaufsgeschäften zur Abgabe:

Handlung von: Karl Wälterlin
Konsumdepot
Meyer Jul.
Geschw. Strub.

22.September 1918

Liestal, den 12. Juni 1886.

Die Direktion des Innern

an

die Gemeinderäthe der weinbautreibenden Gemeinden.

Geehrte Herren!

Der schweizerische Bundesrath hat am 29. Januar 1886 in Vollziehung der internationalen Phylloxerakonvention vom 3. November 1881 ein Reglement betr. die Vorkehren gegen die Reblaus erlassen, welches an Stelle des gleichen Reglementes vom 6. Februar 1880 (Ges.-Smlg. XI, Seite 411—416) tritt und alle Vorschriften enthält, die nun hierauf bezüglich in Geltung sind. Neben dem neuen Reglement haben nur noch Kraft:

a. der Bundesrathsbeschluss vom 25. Sept. 1884 betr. den Verkehr mit Pflanzen, Erzeugnissen und Geräthschaften des Weinbaues zwischen der Schweiz und Deutschland (eidg. Ges.-Smlg. VII, 547, Amtsbl. No. 14 vom 2. Okt. 1884);

b. der Bundesrathsbeschluss vom 20. Okt. 1885 betr. den Verkehr mit Pflanzen zwischen der Schweiz und dem Grossherzogthum Baden (eidg. Ges.-Smlg. VIII, S. 191, Amtsblatt No. 22 vom 26. Nov. 1885)

Das neue Vollziehungsreglement betr. die Vorkehrungen gegen die Reblaus ist im Amtsblatt No. 8 vom 25. Februar 1886 veröffentlicht; Sie erhalten ausserdem in Beilage zwei Exemplare davon.

Artikel 3 des Reglements schreibt vor: „die Kantone haben anzuordnen, dass in jeder weinbautreibenden Gemeinde eine Kommission von Sachverständigen bezeichnet werde, welche die Rebenpflanzungen, Gärten, Baumschulen und Treibhäuser ihrer Gemeinde regelmässig zu besuchen haben, insbesondere während der Zeit von Anfang Juni bis 15. August."

Der Regierungsrath hält dafür, dass es nicht geboten sei, auf eine wörtliche Beachtung dieser Vorschrift zu dringen und zwar aus folgenden Gründen. Gegenwärtig noch besteht der Regierungsrathsbeschluss vom 18. Sept. 1878 betr. die Ueberwachung der Rebberge zu Recht (Ges.-Smlg. X, 808); in § 1 dieses Beschlusses ist bestimmt, dass die Ueberwachung der Reben hinsichtlich des Auftretens der Reblaus den Gemeinderäthen obliege. Diese Bestimmung mag auch künftighin noch genügen, um so mehr, als sie seither durch § 39 des Gemeindegesetzes, welcher ausdrücklich erklärt, dass der Gemeinderath für Handhabung der Flurpolizei zu sorgen habe, sanktionirt worden ist, und weil nach § 48 des gleichen Gesetzes behufs Besorgung einzelner Zweige der Verwaltung oder der Polizei je nach den örtlichen Bedürfnissen besondere ständige Kommissionen können bestellt werden. Es steht also nichts desto weniger denjenigen Gemeinden, die dies für nöthig oder zweckmässig erachten, völlig frei, besondere Kommissionen zur Ueberwachung der Rebberge zu bestellen.

Obschon die Reblaus bis jetzt weder in unserm Kanton noch in den benachbarten Gebieten aufgetreten ist, so empfehle ich Ihnen doch, nun gerade in nächster Zeit (Juni bis Mitte August) auf alles Verdächtige im Zustand der Reben zu achten und wo Sie Grund hätten, zu vermuthen, dass die Reblaus sich eingenistet habe, sachverständige Untersuchung zu verlangen und zwar entweder bei der unterzeichneten Amtsstelle direkt oder bei einem der in Gemässheit des Regierungsrathsbeschlusses vom 18. Sept. 1878 gewählten kantonalen Experten.

Hochachtungsvoll!

Direktion des Innern:

G. A. Rebmann.

Rebbaukurs 1885 in Muttenz.

Auf Verlangen des Gemeinderathes von Muttenz gestellt, gestützt den Beschluß der Gemeindeversammlung vom 3. Febr. 1884 veranstaltet die Direktion des Innern behufs Förderung einer rationellen Behandlung der Reben einen Rebkurs, & ist für denselben folgendes Programm aufgestellt:

1. Der Kurs wird durch Herrn Kraft, Handelsgärtner aus Schaffhausen geleitet.

2. Der Kurs wird in drei Abtheilungen abgehalten & umfaßt im Ganzen 6–7 Tage. Die erste Abtheilung beginnt, sofern die Witterung günstig ist, Montag den 2. Februar Vormittags & endigt Mittwoch den 4. Februar Abends.

Für die spätern Abtheilungen wird die Zeit bei Anlaß der ersten Abtheilung bestimmt werden.

3. Der Unterricht wird in Theorie & praktischen Arbeiten hauptsächlich folgende Punkte behandeln:

Theorie.	Praktische Arbeiten.
I. Abtheilung.	
Ueber die Entwicklung des Weinstocks.	~~Schneiden der Reben.~~
Lebenserscheinungen & Ernährung der Pflanze.	Vergruben.
Vermehrung des Weinstocks.	Veredlungen, Pflanzen der Ablegreben.
Klimatische Verhältnisse & deren Einfluß auf den Weinbau.	
II. Abtheilung.	
Ueber die verschiedenen Erziehungsarten des Weinstocks.	Aufbinden der Reben.
Wahl der Geräthe beim Rebbau.	Ausgeizen.
Pfählen & Drahtanlagen der Reben.	
III. Abtheilung.	
Beschädigungen, Feinde & Krankheiten der Reben.	Entgipfeln der Reben.
Traubensorten. – Traubenlese.	Aufbinden der Schößlinge.

4. Der Unterricht ist öffentlich und unentgeltlich. Die Theilnehmer sollen jedoch das 16. Altersjahr zurückgelegt haben.

5. Wer am Kurse theilnehmen will, hat sich spätestens Freitag den 30. Januar Abends auf der beim Gemeindepräsidenten aufgelegten Liste einzutragen.

Liestal, den 27. Januar 1885.

Der Direktor des Innern:

G. A. Rebmann.

Die Familiengärten Rütihard sind etwas fürs Auge

M.A. 26.8.1994

DA – Kiwis, Patissons, Spaghetti-Kürbisse, Melonen, gelbe Himbeeren – die Liste der Früchte und Gemüse, die auf dem Areal der Familiengärten in der Rütihard gedeihen, könnte ausufernd weitergeführt werden. Auf der Parzelle von Sanyo Haller sammeln die Trauben gar die Sonnenstrahlen, um später zum Rütiharder Rosé, einem wirklich vorzüglichen Wein, gekeltert zu werden.

Damit sich ein jeder sein eigenes Bild über das Grünland der Familiengarten-Pächter machen kann, öffneten diese vergangenen Samstag ihre Pforten zum Tag des Gartens.

Auch Kiwis fühlen sich hier wohl.

Neben den bereits erwähnten essbaren Erzeugnissen, trifft man auf liebevoll gepflegte Blumenfelder, Biotope und die obligaten kleinen Häuschen. Nach Geschmack werden letztere ausstaffiert. Dem einen gefällt ein altes Strassenschild an seiner Hauswand, der andere setzt auf modernste Technik und bringt auf dem Dach die eigene Solarzellen-Anlage an. Und wenn irgendwo Probleme auftauchen, meint Vereinspräsident Peter Vogt, ist bestimmt einer der Nachbarn zur Stelle. «Es herrscht eine hilfsbereite Atmosphäre.»

Ein Grund, dass die Freizeit-Landwirtschaft derart rund läuft, findet sich in Hansruedi Breitenstein. Seines Zeichen Gemeindegärtner von Muttenz, greift er den Pächtern wo es nötig wird hilfreich unter die Arme. Breitenstein der zufällig in diese Rolle schlüpfte ist jeweils bei der zweimal jährlich stattfindenden Gartenbegehung zugegen, wobei er Tips sowie Anweisungen zum Baum- und Sträucherschnitt gibt.

Der 1940 gegründete Familien-Garten Verein Rütihard ist seit seiner Entstehung in seinem Umfang ziemlich dezimiert worden. Waren bei seiner Gründung noch 198 Parzellen vorhanden, so findet man heute noch deren 89. Der Autobahn mussten 98 weichen, einem Parkplatz 11. Gedacht ist die Anlage mit Freizeitwert für Einwohner von Gemeinden, in denen die Stadtgärtnerei Basel ein Areal unterhält. Dies rührt daher, dass das Grundstück Eigentum der Einwohnergemeinde Basel ist. Die Grösse der Parzellen differiert von 1,6 bis hin zu vier Aren. Mit maximal 580.– Franken im Jahr (bei vier Aren) hält sich der Kostenanspruch in Grenzen. Allerdings ist es nicht gerade leicht, sich einen Platz auf dem Gelände zu sichern, denn die Bewerberliste ist entsprechend lang. Dies zieht hohe Wartefristen nach sich.

Sanyo Haller offeriert einen Schluck seines Rütiharder Rosé.

Piquette-Wein

Nebenprodukte der Weinbereitung

Unter bäuerlichen Verhältnissen verzichtet man nicht selten auf diese 'höhere' Behandlung der Trester [zu Branntwein] und begnügt sich in einfacher Weise damit, sie für die Bereitung eines Nachweines auszuwerten, der, da es soich um einen Kunstwein handelt, nicht in den Verkehr gebracht werden darf und deshalb nur als Hausgetränk dient. Die Trester werden nach entsprechender Zerkleinerung mit 6- bis 10prozentigem Zuckerwasser (6 bis 10 Kilo Zucker je 100 Liter Wasser) versetzt und einer nochmaligen Gärung unterwworfen. Das Pressen und die weitere Behandlung lehnen sich an das Verfahren der Weinbereitung an. Wo dem Weinbauer keine anderes Hausgetränk zu Verfügung steht, spielt dieser Anstellerwein eine wichtige Rolle. Er ist in der Westschweiz unter der Bezeichnung 'Piquette' allgemein bekannt. Seite 206

Traugott Meyer: Die Baselbieter Burgenweine (Dialekt) S. 325-327.

Lukas Böhme: Hie Schwyzerbluet - St.Arbogast (2 Etiketten)

Das Buch vom Schweizer Wein. Hsg. von A. Schellenberg. Basel 1943.

Alte Trauben/Rebensorten:

Aeugster oder Frühburgunder

Elbling

befanden sich am Haus Baselgasse 8 Schaub. siehe Foto.

Thomas H.Weibel: Die Entwicklung des Weinbaus im Kanton Basel-Landschaft. Semesterarbeit Gymnasium Liestal. 1990/91. - StA BL Basel Bro q 282

1906 4.2. Basler Nachricxhten: Weinausstellung in Arlesheim: Rössli-Wirt von Muttenz wird prämiert.

MA 8.12.1978: Weinherbst im Baselbiet

1284. Reben dasselbst - BUB 442

1750, Schreiben von Mst zeigt, dass nicht zu finden, wie viel Wein-- Umgeld das rothe Haus seit 10 Jahren abgeworfen. - StA BL Lade 71 und 95 81 G

Matthias Masnz: Helvetik. Weinumgeld S 458, 460 Missernte 1799.
siehe auch Reben, Wein uss Tavernen, Trotte

Hans Ramstein: In den Reben. Gedicht 1941

Jost auf der Maur: Das Jahr des Weinbauern (Fricktal.

Hanns U.christen: Weinparadies Oberrhein.

Xaver Feigenwinter: Unsere Reben. Einige Ratschläge zur Wiederbelebunng des Rebbaus in Baselland. Basel 1894. / Präsident des landwirtschaftlichen Kreisverbandes A,-B. / StA BL Basel Bro q 339.

Wie man zu einem Rebstock kommt...

-sten

BAZ

23.6.94

Seit vielen Jahren schon schreibe ich regelmässig über Nashörner (mit und ohne Panzer), über Elefanten, Somaliwildesel und Flusspferde, Löwen und Tiger – und noch nie ist jemand auf den Gedanken gekommen, mich mit einem zu beglücken. Ich bin eigentlich froh darüber. Stellen Sie sich vor: der Mann von den Industriellen Werken Basel läutet bei mir, um die Zähler abzulesen. Ich öffne die Tür, und neben mir steht mein Tiger und fragt ihn auf Bengalisch «Was, lieber Freund, kann ich für Sie tun?». Das heisst auf Bangaltigerisch «Knurrrrknurrrknurrrrrrfauch?». Ich fürchte, der Mann von den IWB würde statt dem Ableseblock das Hasenpanier ergreifen.

Ein paarmal habe ich auch über eine Traubensorte geschrieben, die Elbling heisst. Ich habe geschrieben, dass sie eine der ältesten Rebsorten Mitteleuropas ist, weil die Römer vor bald 2000 Jahren sie einführten, und dass man die Möglichkeiten des Elbling bei uns völlig unterschätzt. Alle erdenklichen Fehler und Mängel dichtet man ihm an. Das rührt daher, dass die Experten immer wieder anderen Experten abschreiben, und so breitet sich eine falsche Meinung immer weiter aus und wird bald für richtig gehalten. Man kennt das ja auch aus dem Alltagsleben.

Ich habe mich für den Elbling eingesetzt und unter anderem gesagt: Es kommt beim Elbling, wie bei allem auf der Welt, darauf an, dass man es richtig macht. Man kann aus dieser bei uns verrufenen und unterdrückten Rebsorte alles Mögliche machen, vom bescheidenen Tischwein, vom fröhlichen Essensbegleiter wie in Luxemburg, wo er der alliägliche Weisse ist, bis hinauf in die Höhen der edelsüssen Trockenbeerenauslesen mit Botrytis in der Emilia-Romagna.

Dort ist der Elbling, mit seinem italienischen Namen Albana, der erste italienische Weisswein geworden, der die höchste Bewertung DOCG erhielt. Kurz: ich habe mich für den Elbling eingesetzt, als wäre ich der Ritter Georg, der die Prinzessin vor dem Drachen schützen möchte.

Und nun ist's geschehen. Ich bekam einen Brief von zwei sehr sympathischen Leuten namens Bettina und Reinhard. Sie besitzen einen Rebberg, der freilich in einem anderen Kanton liegt; In Basel-Stadt hat's ja kaum noch Platz für Rebbau. Die beiden haben mir geschrieben, dass sie mich einladen, auf ihrem Rebberg eine Elblingrebe zu pflanzen. Zusammen mit drei anderen Elbling-Begeisterten, die Monica, Erika und Dominique heissen. Am Sonntag abend haben wir die vier Rebstecklinge gepflanzt, in zwei Spannen tiefen Löchern im lehmigen Boden, auf einem Kissen von schwarzem Humus aus Holland. Jede hat ihren Rebstecken bekommen, und als die Löcher zugeschüttet waren, haben wir jede Rebe mit Elbling Jahrgang 1993 besprüht, damit sie wissen, wie der Wein schmecken wird, den sie produzieren.

In der Ferne grollte das Gewitter, in der Nähe rösteten Kotelettes auf der Glut, und es war ungeheuer romantisch und önologisch. Den ersten Wein werden unsere vier Reben aber erst anno 1998 geben, und dann reicht's pro Rebstock knapp für ein Zweierli. Aber das Gefühl, eine Elblingrebe zu besitzen, ist enorm wohlig...

Kist: Überblick Seite 8

1883: Schulspaziergänge: Die älteren Schüler marschieren über Birfelden lange Erlen nach Hüningen und dann nach Binningen. Die Kleinen besuchen den Zoologischen Garten, um dann auch in Binningen zu landen. Dort wahrschaftes Mittagessen mit Wein.

1895: Allgemeine Bestimmung zu den Ausflügen: Der Wein ist für jede Abteilung in einem bestimmten Verhältnis mit Wasser zu verdünnen.

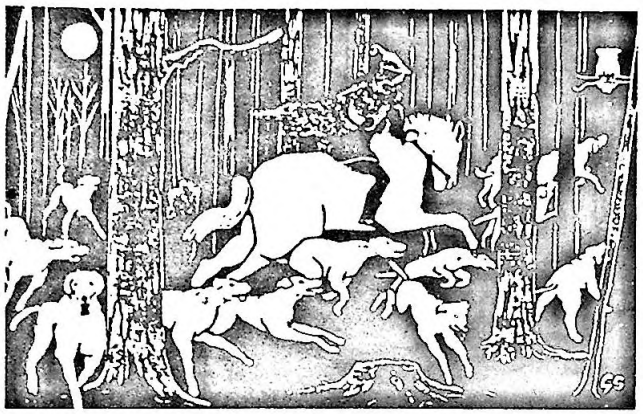
Paul Koelner: Die Rebleutenzunft zu Basel. Basel 1942.

Im Mittelalter zählte der Wein zu den täglichen Bedürfnissen wie Brot und Fleisch. - 17

Die Wichtigkeit des Weinbaus spricht auch aus der Tatsache, dass nach dem Erdbeben von 1356 eine der ersten Sorgen der Bürgerschaft der Anfertigung eines grossen., ehernen Weinmasses als einem unentbehrlichen Geräte im Stadthaushalt galt. Die wirtschaftliche Bedeutung des Weinwesens erhellt am eindrücklichsten aus der Besteuerung des Weins. Diese als 'Weinungeld' bezeichnete Abgabe war Basels älteste Verbrauchssteuer und bezeichnenderweise eine nie versiegende Haupteinnahmequelle des Stadtseckels. Ihre Ergänzung fand sie später im 'bösen Pfennig', einer Gebühr von dem zum persönlichen Bedarf im Hause konsumierten Wein. - 18

In der Stadt Basel gab es das 'kleine' Gescheid der Rebleute... Der rebleutenzünftigen Judikatur sehen wir um 1440 besonderen, vom Zunftvorstand gewählten Einigungsmeistern unterstellt. Sie waren mit denselben Kompetenzen ausgestattet wie die Einigungsmeister und Dorfgeschworenen in Liestal, Münchenstein-Muttenz und Pratteln. - 38

Um die Konkurenz der fremden Tauner gegenüber den Zunftangehörigen abzuschwächen, verfügte die Obrigkeit nach längeren Verhandlungen durch Erkanntnis vom 31. Januar 1601, dass alle fremden Tauner, die künftig in Basel verdingen wollten der Rebleutenzunft jährlich, und jedes Jahr besonders, für dieses Recht 12 Batzen zu erlegen hatteb. Diese jeweilen im April, vor Beginn der Frühjahrsarbeit erhobenen Taunergelder wurden durch einn Sechser oder durch den Zunftknecht oder eeinen Bannwart eingezogen... Der Rat musste sich freilich öfters mit dieser Steuerhebung befassen, da sie vielfach nur widerwilig bezahlt oder gar - wie von den Muttenzer Taunern - hart näckig verweigert wurde.... -43/44



Madlejäger

Informationsblatt der Bürgergemeinde Frenkendorf

Ausgabe 3
Juni 1992

Thema:
REBBAU - WEIN - WIRTSCHAFTEN IN FRENKENDORF

Liebe Mitbürgerinnen
Liebe Mitbürger

Der Rebbau in unserem Dorf war im 16. bis 18.Jh. recht bedeutungsvoll. Er bildete eine wichtige Haupteinnahmequelle und einen Zusatzverdienst zu den Landwirtschaftsbetrieben. Im 19.Jh. musste der Anbau aus verschiedenen Gründen eingestellt werden. Die folgenden Texte und Bilder versuchen die Weinbauzeit in unserm Dorfe etwas zu beleuchten. Für das Redaktionsteam war es recht schwierig, anhand der wenigen, lückenhaften Aufzeichnungen, die zur Verfügung standen, ein Bild der Rebbauzeit zu machen. An diese Epoche erinnern uns heute noch einige Gaststätten und Keller, verschiedene alte Ausdrücke und Masse, Strassen- und Flurnamen. Die Wirtschaften im Dorf waren nicht nur Orte, wo sich die "Lögelisuuger" verpflegten und den Durst löschten. Vielmehr waren es Stätten der Begegnung, in denen Informationen ausgetauscht, Meinungen gebildet und Dorfpolitik, positiv und negativ, betrieben wurde.

Die Lektüre diese Ausgabe möge Sie zum Nachdenken und zum Schmunzeln verleiten.

Mit freundlichen Grüssen

Gert Martin-Jenni
Bürgergemeindepräsident

BACCHUS:
Römischer Gott der Fruchtbarkeit und des Weinbaus!
Weinstock, Efeu und Ausgelassenheit sind ihm heilig!

Rebbau - Trotte und Restwasser

Emil Probst

Die Pflanzengattung VITIS = Rebe, ist eine sehr alte Kulturpflanze, die man in Braunkohlenadern und Kreidefelsen als Blattabdrücke und als eingepresste Samenkörner bis auf 65 Millionen Jahre zurückverfolgen kann. Die Urrebe war über ganz Europa verbreitet, aber auch in Grönland, Alaska und Japan fanden sich Spuren der kriechenden Waldrebe (Jumpfereräbe). Die Römer in unserer Gegend (Augusta Raurica), so rühmt Virgil 70 Jahre v.Chr., hatten soviele Rebsorten, wie Sand am Meer ...! Als Kunstmotive sind heute noch bekannt: Eva im Paradies mit Schlange und Trauben. Bacchus (lat) = Dianysos der griechische Gott des Weines, bis hin zum flötenspielenden Pan im Weinberg. Aber auch in der Bibel wird oft vom Weinberg als Symbol erzählt.

Im 16.Jh. dürfte in unserm Gemeindebann die Anbaufläche am grössten gewesen sein. Nach Angaben über die Zehntenabgabe, sollen 1592 über 75 200 Liter Wein produziert worden sein. 1774 betrug die Rebbaufläche nur noch 1512 Aren. Im 18.Jh. ging der Rebbau enorm zurück. Im 19.Jh., d.h. nach der Eröffung der Bahnlinie im Jahre 1854 wurde die Ursache entdeckt: Dampf und Rauch des "Teufelswagens" richten die Trauben zu grunde! - In Wirklichkeit waren es aber die krankheitsanfälligen Rebsorten Elbelen und Möschtler (keine Hybriden), die Reblausinvasion und die misslichen Wetterverhältnisse (Fröste, Unwetter u.a.), die dem Rebbau arg zusetzten. Der Arbeitseinsatz flaute ab; die Konkurrenz mit vorzüglichen Weinsorten aus dem Ausland wurde stets grösser. Auch die Idee der Alkoholgegner wurde im Volk diskutiert. Nach 1925 war der Rebbau in Frenkendorf praktisch verschwunden.

Wo Reben gedeihen findet man auch Verarbeitungsstätten. In der Ebene zwischen Ergolz und Halde, inmitten eines ausgedehnten Rebgebietes stand die *Trotte*, 1776 erstmals erwähnt. Das Trottengut gehörte im 19. Jh. den Familien Merian und Iselin aus Basel. Die verschiedenen Gebäulichkeiten an der Rheinstrasse standen in einem gepflegten Park. Im Oktober läutete das Trottenglöcklein den Beginn der vierzehntägigen Traubenlese ein. Die Trauben wurden in Bückti, in Weidenkörben oder in besondern Traubenwagen ins Trottenhaus gebracht und das Traubengut in ovale Büttenen oder ins Trettgeschirr geschüttet. Wenn keine Traubenmühle vorhanden war mussten die Chamben (Traubenstiele mit Beeren) mit nackten Füssen ausgequetscht werden. Füsse und Beine sollen blendend weiss geworden sein, doch der Most habe je nach dem hygienischen Zustand der Beine, eine dunkelbraune Farbe erhalten.

Aus dieser Zeit stammen die Ausdrücke: treten, trotten, trotteln, Trotte, Trottoir bis zu Foxtrott. Meistens wurden für diese anspruchslose Arbeit des Traubentretens junge Rebbauern mit einem einfachen Gemüt eingesetzt, die dann scherzhaft als "Trottel" bezeichnet wurden. Traubensaft, Beerenhäute und Chambenstiele bilden die Maische. Diese musste nun innert 2 bis 36 Stunden in einer mechanischen Trotte oder Kelter abgepresst werden. Die Dauer der Gerbstoffbildung (Tannin) war massgebend für die gewünschte Weinart: weiss, hell- oder dunkelrot. Der Traubenmost wurde nun in Bückti in die zahlreichen Gewölbekeller im Dorf getragen und in Eichenfässer, Holz aus dem einheimischen Eichenwald, eingefüllt.

Den Akten ist zu entnehmen, dass jede Familie, die im Besitze eines Rebackers war, auch über einen eigenen Keller für die Lagerung der Fässer verfügte.

Vorgängig wurden die Fässer an den Dorfbrunnen oder am Trottenbrunnen zum Verschwallen aufgestellt, gereinigt, geschwefelt und mit Fasstalg (Unschlitt) dicht gemacht. Böse Zungen behaupten: "Etwas zurückgebliebenes *Restwasser* im Fass, habe die Quantität, die Qualität und die Rentabilität des sauren Topfens merklich verbessert!".

Gewölbekeller Kirchstrasse 5 und 7

Traubentreter in einem Trog in der Trotte (17. Jh.)

Wegnamen: alte Zeugen

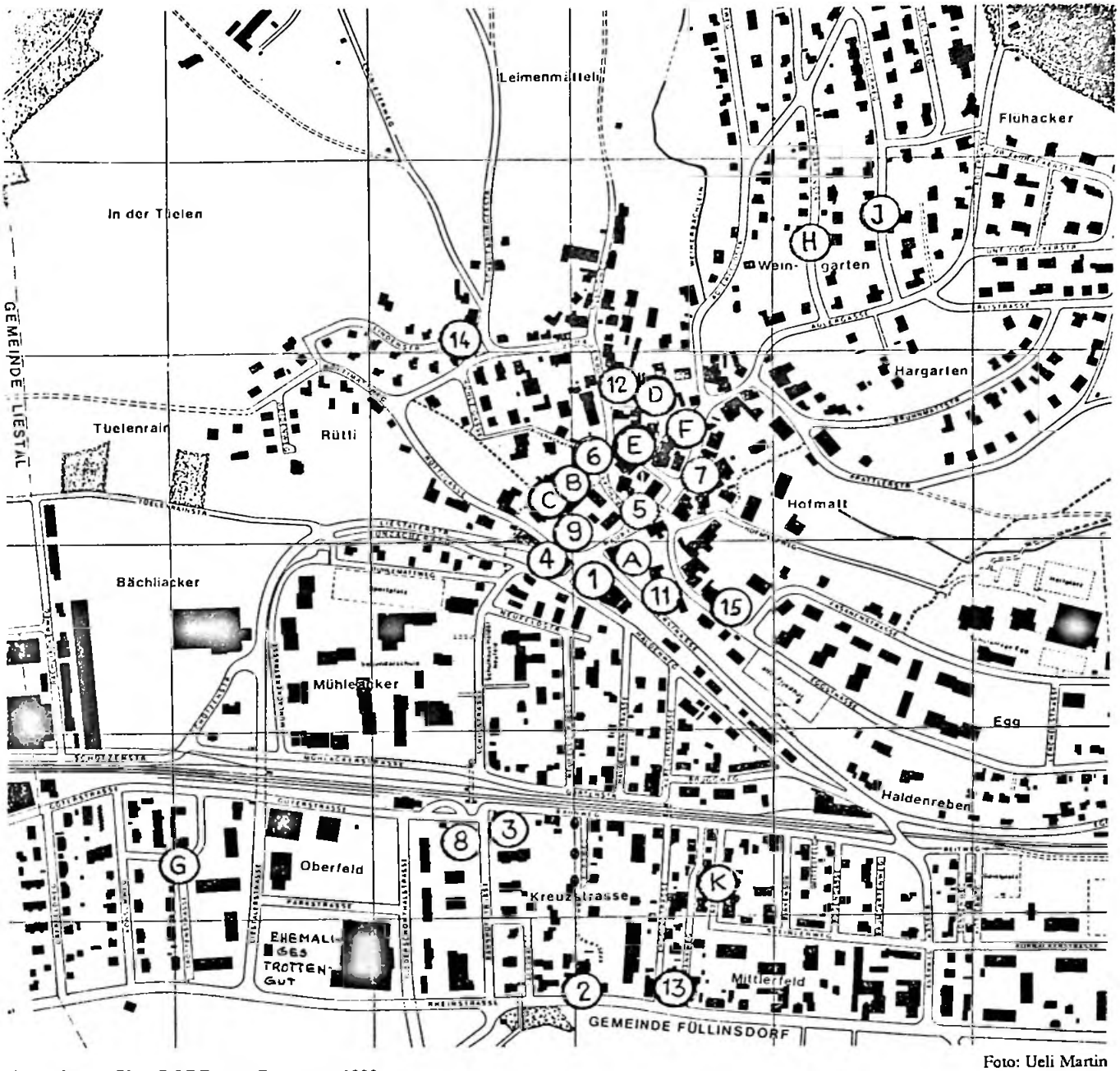


Foto: Ueli Martin

Legende zum Plan DORF — ***Gaststätten 1992***

	Erste Dorfwirtschaft 1655	15Jahre später wurde eine zweite eröffnet.
1.	WILDEN MANN,	vordere Wirtschaft (16./17.Jh.), Hotel du Sauvage mit Dependence (Haus Sommer), Restaurant, Saal, Theaterbühne.
2.	KREUZSTRASSE	1889 erbaut, Passanten-Hotel.
3.	BAHNHOF (Station)	Restaurant, erbaut ca. 1860, früher mit Kegelhaus (1882), Eröffnung der Bahn 1854.
4.	HALDE	Restaurant mit Gewölbekeller, früher mit Bäckerei.
5.	CENTRAL	Restaurant (evtl. mit Bäckerei).
6.	SCHLUESSEL	Restaurant, früher mit deutscher Kegelbahn in Haus und Garten.
7.	REBSTOCK	Restaurant mit Kegelbahn und Metzgerei. Der Name erinnert an die Rebbauzeit.
8.	TREFFPUNKT	Tea-Room, alkoholfreies Restaurant, eröffnet 1971, Gemeindestube.
9.	SOMMER	Kaffeestube, im 19.Jh., Dependence vom Kurhotel Wilden Mann: Hotel du Sauvage 1807.
10.	MIFA	ab 1968 Wirtschaft Anker-Brauerei, ab 1992 alkoholfreie Personal-Gastwirtschaft Rheinstrasse 99 (nicht auf Plan).

Eingegangene Wirtschaften vor 1992

11.	LOEWEN	hintere Wirtschaft, Hotel du Lion bis 1984, mit Tanzsaal in einem Nebengebäude, abgebrochen 1991.
12.	SCHUETZENGARTEN	obere Wirtschaft mit Kegelbahn und Metzgerei bis 1969 ("Rote gits zum Zobe bis Schwobe n obe").
13.	THOMME WILLI	Eigengewächswirtschaft bis 1950, Rheinstrasse 45.
14.	MEIER-HEIRIS	Eigengewächswirtschaft bis ca 1895 (Meyer-Graf).
15.	JAKOB LEUPIN	Weinhändler, 1884, mit Ausschank über die Gasse.
–	Ww.Meier-Reiniger	Schenkenwirtschaft, um 1890, heute Restaurant Schlüssel.
–	GYSIN, Thierarzt	Tavernenwirtschaft, um 1850, Standort unbekannt.

Einige Gewölbekeller 1992

A	Gemeindehaus (ehemals Pfarrhaus)	B	Kirchstrasse 5 (Martin)	C	Kirchstrasse 7 (Martin)
D	Schauenburgerstrasse 8 (Martin)	E	Mittelgasse 3 (Riesen)	F	Schauenburgerstr. 1 (Schaub)

Strassennamen als Zeugen

G	Trottenstrasse	H	Weingartenstrasse	J	Rebackerweg	K	Rebgasse

– im Räbacher, Flurname, Schlösslimatte (nicht auf dem Plan)

– Haldenreben, Rain bei der Eisenbahnunterführung

Wirtschaftsleben im Dorf 19./20. Jh.

Emil Probst

Schon im 16. Jh. fiel dem Wirt, als Gastfreund und Hausherr, eine besondere Rolle zu. Er musste ehrlich, leutselig und hilfsbereit sein. im 18. Jh. waren die Ausschanken in sechs Gruppen unterteilt. 1845 und 1889 wurden die ersten Gesetze über das Wirtschaftswesen erlassen, wobei folgende fünf Arten von Gaststätten erlaubt waren.

Tavernen hatten das Recht, kalte und warme Speisen anzubieten, Durchreisende über Nacht zu beherbergen, Spirituosen zu verkaufen und Wein bis zu zwei Litern über die Gasse abzugeben.

Zu diesen Hotelbetrieben im Dorf gehörte die *vordere* Wirtschaft zum "Wilden Mann", Luftkurort, mit Dependence (heute Kaffeestübli Sommer) für gehobene Ansprüche, vornehme und wohlhabende Gäste und Militär. (Nobelpreisträger C.Spitteler, 1919, spricht vom Hotel Pfauen.) In der *hinteren* Wirtschaft, im Hotel Löwen mit Tanzsaal, hielt sich das bescheidene, gewöhnliche Volk auf. Der Gasthof Kreuzstrasse mit grossem Pferdestall, wurde von Passanten, Handelsreisenden und Kaufleuten besucht. Die drei Hotels mussten jedes Jahr, nach scharfen Kontrollen durch das kant. Aufsichtsamt, das Wirtschaftspatent erneueren lassen. Hotels und Schenkenwirtschaften durften ein Wirtshausschild aushängen (Hotel: von hospes = Gast).

Schenkenwirtschaften Zu diesen gehörten die Gaststätten: Halde, Cental, Schützengarten (*obere* Wirtschaft), Station, Rebstock und Schlüssel. Sie besassen kein Uebernachtungsrecht für Fremde, durften aber kalte und warme Speisen und alle Getränke, auch über die Gasse, verkaufen. Das Patent musste nach einem Kalenderjahr neu gelöst werden.

Gelegenheitswirtschaften hatten kein Beherbergungsrecht, durften aber kalte und warme Speisen und alle Getränke verkaufen, nicht aber über die Gasse. Das Patent dauerte ein bis mehrere Tage (Dorffeste und interne Anlässe).

Eigengewächswirtschaften, auch Nebenwirtschaften der Weinzäpfer genannt, bekannt als Meien- , Straussen- , oder Besenwirtschaften, durften als Aushängeschild einen Meien (Blumenstrauss) benützen. War dieser verwelkt, und wurde er nicht mehr erneuert, so ragten die kahlen Pflanzenstiele wie Besenreis aus dem Gebinde. In abschätzigem Sinne wurde dann das unordentliche Lokal als BESENwirtschaft bezeichnet. Ein Vers aus jener Zeit:

Am Ygang e Bäse,
e Chäller voll Wy
isch meh, as e Meje
und Heiligeschy.

Die Eigengewächswirtschaften durften nur solche Weine ausschenken, die aus eigenen Rebbergen im Dorf oder angrenzenden Gemeinden produziert wurden.

Die *letzte Trinkstube* dieser Art befand sich an der Rheinstrasse 45 in Frenkendorf. Bis Ende 1950 zierte ein Blumenstrauss oder ein Buchskranz den Eingang zur Gaststube. Der Wirt, Willi Thommen, bebaute im Burghaldengebiet, Gemeinde Liestal, einen gepachteten Weinberg. Während 28 bis 45 Tagen, je nach Weinmenge und Gültigkeit des Ausschankpatentes, durfte die Familie von Anfang November bis ca. Mitte Dezember drei Arten Wein anbieten:

- *Sauser*, süss oder jäsig (gärend).
- *Sauren Wein* vom Vorjahr.
- *Böckser, Böckeler* - Dieser trübe Weisswein soll nach verdorbenen Eiern (Eiweisszersetzung) gerochen haben, hervorgerufen durch unsachgemässe Schwefelung, Sauerstoffzutritt oder fehlerhafte Hefetätigkeit. Trotzdem soll er sehr begehrt gewesen sein. Dazu wurde Wild, kaltes Fleisch, Wurst, Käse und Brot serviert. Die in Liestal lebende Tochter des Wirtes, Frau Maria Benz-Thommen hat bekannte Gäste empfangen, wie z.B. Emil von Baselland (Herr Gröflin), Regierungsbeamte und viele Jagdkollegen des Wirtes. Wenn Hansruedi Martin-Martin die Wohnungsmiete für das Dachgeschoss bezahlt hatte, habe der "Weihere-Willi" stets mit den Augen gezwinkert und gemeint: "Chumm in Chäller abe, mr gönge no eis go neeh".

Kaffeewirtschaften gab es damals in unserm Dorf keine.

Im Gemeinderatsprotokoll von 1850 steht:

"Nicht die vielen Wirtschaften....., sondern der viele Durst ist unser Verderben"!

HOTEL WILDEN MANN (Hotel du Sauvage) mit Pension + Dependence (links), heute Kaffeestube Sommer.
Vorne links: Restaurant zur Halde um 1850.

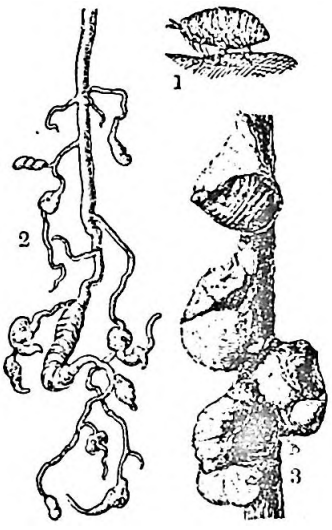
Willi Thommen, der letzte Eigengewächswirt 1949

Foto: Frau Benz-Thommen, Liestal

Die Reblaus schafft Probleme.....

Walter Gysin

Die Reblaus, eine Art Zwerglaus, wurde 1854 an Wildreben in Nordamerika entdeckt. Bereits 1874 trat sie in Frankreich und Deutschland auf. Im Laufe eines Vierteljahrhunderts verbreitete sie sich dann fast im gesamten schweizerischen Weinbaugebiet. Von 1907 an wurde auch der Kanton Basel-Landschaft nicht verschont.



1. Reblaus, vergrössert
2. Wurzelschwellungen am Rebstock, verkleinert
3. Schildläuse an Rebgerten, vergrössert

Die **Reblaus**, die sog. Wurzellaus, saugt an den feinsten Wurzeln des Weinstockes den notwendigen Aufbaustoff der Rebe. So entstehen zahlreiche Verknotungen und Anschwellungen an den Saugwurzeln, die dann rasch in Fäulnis übergehen. Die Pflanze welkt und stirbt ab. Die Wurzelläuse ertragen extreme Hitze und Kälte ohne Schaden zu nehmen. Zudem vermehren sie sich ausserordentlich schnell und mehrmals.

Abhilfe: Pflanzen und Wurzeln sorgfältig ausgraben und verbrennen. Danach wird der Humus mehrere Male desinfisziert. Auf die weitere Nutzung der Rebäcker muss mehrere Jahre verzichtet werden. - Nur eine Radikalkur kann zum Erfolg führen!

In vielen Rebbergen trat auch die **Schildlaus** in Erscheinung. In grossen Massen haftet sie an den Rebblättern und an den Holzteilen. Auch sie ernährt sich von Pflanzensäften und kann so innert kurzer Zeit die Rebstöcke zum Absterben bringen.

Es ist nicht verwunderlich, dass diese negativen Einflüsse die Freude am Rebbau an vielen Orten zerstörten.

Am 18.April 1878 erliess der Bundesrat ein Reglement betreffend die Vorkehrungen gegen die Reblaus. Im gleichen Jahr erschien ein Beschluss der Baselbieter Regierung: Ueberwachung der Rebberge. Darin wird u.a. folgendes festgehalten:

"Die Ueberwachung der Rebberge hinsichtlich des Auftretens der Reblaus liegt den Gemeinderäten ob. Diese Ueberwachung soll sich auch über einzeln gelegene Stücke Reben, über Rebspaliere sowie über alle Gärten und Pflanzschulen, welche Rebstöcke enthalten, erstrecken; sie soll hauptsächlich während der Monate Juni bis und mit Oktober stattfinden. Jeder Rebbesitzer ist verpflichtet, Krankheitserscheinungen an seinen Reben, die das Auftreten der Reblaus vermuten lassen, dem Gemeinderat zur Anzeige zu bringen, welcher darauf den nächstwohnenden Experten zur Untersuchung herbeirufen soll. Wenn durch die kantonalen Experten das Auftreten der Leblaus konstatiert ist, haben sie der Direktion des Innern ungesäumt Mitteilung zu machen, damit diese alsdann den nächsten eidgen. Experten und das eidgen. Departement des Innern benachrichtigen kann."

Das Taggeld für die Expertise betrug Fr. 8.-.

Die Rebgebiete und Niedergang des Rebbaues

Lage: Die Rebäcker überdeckten in lockerer Parzellierung das Hülften- und Kornackergebiet, das Unter-, Mittel- und Oberfeld (290 bis 315m ü.M.) bis über die Banngrenze im Bächliacker. Aber auch die Abhänge der Schotterterrasse Egg, vom Hülftendenkmal bis zum Schillingsrain, waren mit Reben bepflanzt (Halderäbe). Weitere z.T. grosse Rebäcker bedeckten den sonnigen Hang des Adlerfeldes bis ins Gebiet des Adlerhofes (Paradiesli), wo ein Rebhäuschen gestanden haben soll. Sogar auf der Schlösslimatte mit dem Flurnamen "Räbacherwäg" (590m ü.M.) sind Rebstöcke gepflanzt worden. Schliesslich waren grosse Gebiete vom Flüh- und Pfaffenacker mit Rebäckern bedeckt.

Grösse: Die Anbaufläche dürfte im 16./17.Jh. den Höchststand mit über 2000 Aren erreicht haben.

Sorten: Mosttrauben, Elbling, Elbelen von VITIS ALBUELIS, Clevner-Burgunder u.a. waren bekannte, ertragreiche Traubensorten.

Der **Niedergang** des Rebbaues wurde ausgelöst und beschleunigt durch die Reblausseuche, den Mehltau und durch die witterungsbedingten Einflüsse wie Spätfröste, extreme Dürrezeiten und Hagelschläge. Aber auch die Importe von ausländischen Qualitätsweinen führten zu Konkurrenzkämpfen. Diese wiederum lösten Existenzschwierigkeiten aus, die zu Berufswechsel und Abwanderung beigetragen haben.

Masse und Münzen

Erich Kunz

In einem Bericht von Pfarrer Markus Lutz 1834 ist zu lesen, dass die Masse und Gewichte im Kanton Basel-Landschaft sehr verschieden waren. In den untern Bezirken war das Mass gleich wie in Basel. Hingegen in den Bezirken Liestal, Waldenburg und im Dorf Pratteln galt ein anderes Mass. Auch im Elsass waren die Masse sehr unterschiedlich.

Hohlmasse für Wein

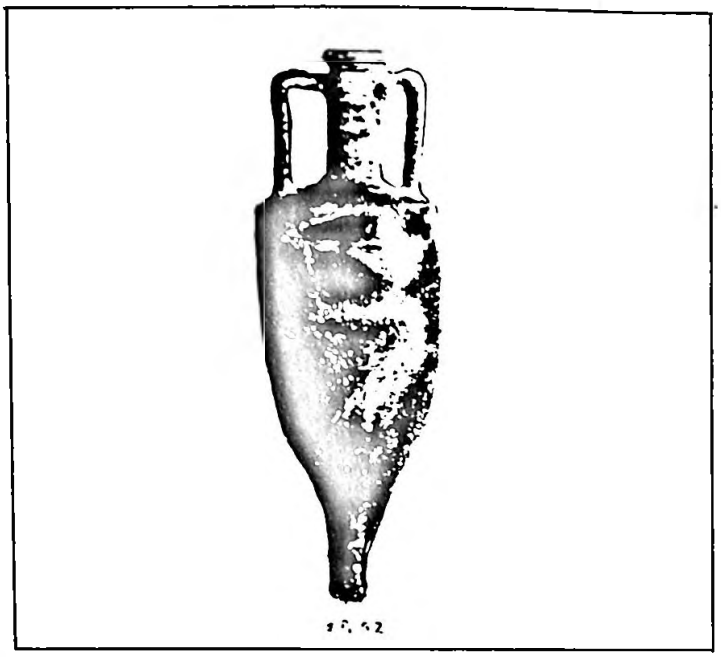
1 Schoppen			0,3 - 0,4 Liter
1 Muff			0,37 - 0,4 Liter
1 Maas	= 4	Schoppen	1,42 - 1,62 Liter
1 Ohm	= 32	Maas	ca. 48 Liter
1 Saum *	= 3	Ohm	150 Liter
1 Fuder *	= 8	Saum	1200 Liter

* Saum = Die Ladung, welche auf ein Lasttier geladen werden konte.

* Fuder = Ladung eines zweispännigen Wagens.

Für die Benutzung der Trotte musste pro Saum (150 Liter) gepresster Traubenmost 3 Maas (4,5 Liter) als Trottengeld (Benutzungsgebühr) der Obrigkeit abgegeben werden.

Der Wein wurde um 1830-47 je Saum (150 Liter) für ca. 17-32 Franken vom Händler verkauft, was einem Literpreis von 11 bis 21 Rappen entspricht. Als Vergleich: Der Taglohn eines Arbeiters betrug ca. 50 Rappen.



Wein-Amphore der Römer (für Transport und Lagerung) Augusta Raurica (ca. 2.-3. Jahrhundert nach Christus).

Feldmasse

1 Feldschuh		ca. 30 cm
1 Landruthe	= 16 Feldschuh	ca. 5 m
1 Wegstunde		ca. 4800 m

1 Jucharte * = 140 Quadratruthen 36 Aren

* Jucharte = Ein Stück Land , das an einem Tag von einem Zweiergespann Ochsen umgepflügt werden konnte (JOCH)

Das Geld war auch unterschiedlich. Die baslerischen echten Münzen waren: Duplonen zu 160 Batzen; Ducaten zu 76 Batzen; Baselthaler zu 30 und halbe zu 15 Batzen; Drittelsthaler zu 10 und Sechstelthaler zu 5 Batzen.

In Frankreich wurde am 1.Juli 1799 das Dezimalsystem offiziell. Kaiser Napoleon (1804 - 1814) liess das neue Mass auch in die von Frankreich besetzten Ländern durchsetzen. Für kurze Zeit ist auch versucht worden, Stunden und Minuten ins Dezimalsystem einzugliedern.

Zwischen 1848 und 1856 wurde in der Eidgenossenschaft das Dezimalsystem für Mass, Münz und Gewicht (Meter, Franken, Kilo) eingeführt.

Die Einsetzung der neuen Masse verlief nur schleppend. Dies wird erkenntlich an folgendem Beispiel: Meine Urgrossmutter (geb. 1853) wohnte in der Nähe von Murten. Wenn sie auf dem Jahrmarkt Leinen kaufte, wählte sie den Händler mit den längsten Armen aus, weil sein Arm als Mass grösser war, als die von einem kleinen Verkäufer. (grosse Elle = ausgestreckter Arm bis Brustmitte). Der Stoff wurde per Elle verkauft ...

Nachweis:

Verordnung über Masse u. Gewichte 1837 Kt. Basellandschaft

Geschichte u. Beschreibung des Kantons Basel S.56/57

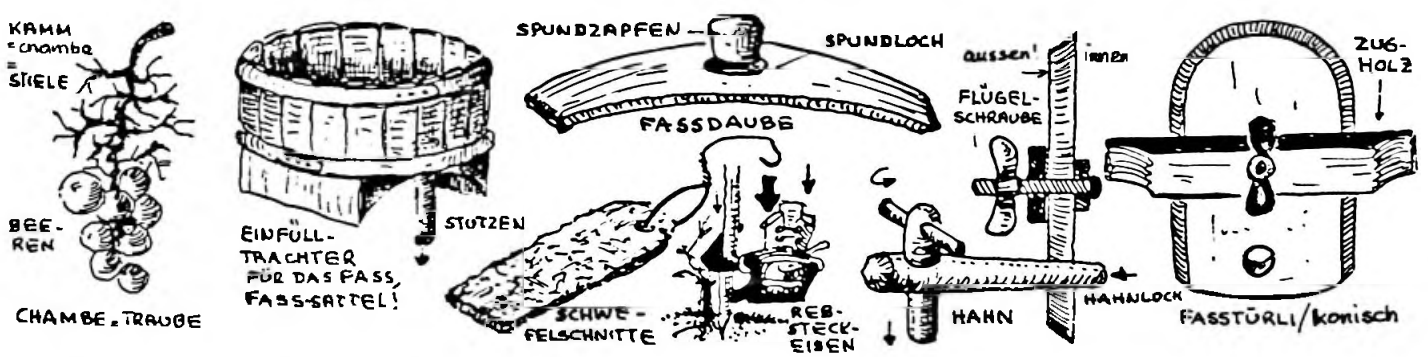
Weinrodel 1830/50, erhalten von Karl Buser-Grossenbacher Frenkendorf

Das «LÖGELI» - Frenkendörfer Wahrzeichen (s. Artikel Stammtisch)

Olti Usdrueck us dr Rebbouzit .....

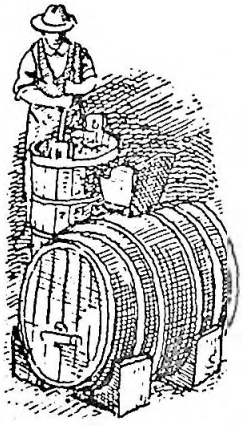
Emil Probst

Bückti	Rückentraggefäss aus Holz oder Metall, zum Transport von Trauben und Traubenmost. In gebückter Stellung zu tragen und zu leeren.
Büttene	Grosser ovaler Bottich, auch Stande genannt, für die Lagerung von Trauben und Maische. Die Büttene fand auch auf Bauernbetrieben Verwendung: Geschlachtete Schweine wurden darin gereinigt; stark verschmutzte Wäsche wurde in einer Lauge vorgewaschen; sie diente auch als Badewanne.
Chambe	Kamm = Beeren und Stiele einer Traube, wie sie am Rebstock hängt.
Charscht	Gerät zum Auflockern der Erde im Rebberg, 2-4 Zinken
Charschthäueli	Charscht und Haue in einem Werkzeug (2 Zinken und eine herzförmige Scheibe).
Chüefer,Kuefe	Eisenbeschläge um die Fässer, die vom Küfer hergestellt werden.
Fass	Gefäss mit einem FASSungsvermögen. Ursprünglich ein Topf mit Weidenruten geflochten und die Aussenseite mit Lehm verstrichen. Später - gebogene Holzbretter mit Lehm verstrichenund mit starken Weidenruten zusammengehalten (Fassreif).
Fassduuge, -	Gebogene Eichenholzbretter für Fässer; kunstvolle, genaue Arbeit eines Küfers.
Fassduube	Im 19./20.Jh. auch als Ski für Anfänger verwendet.
Fasstürli	Konisches Verschlussbrett mit Zugholz und Auslaufhahn an der ovalen Fassfront. Durch die grosse Oeffnung kann das Fass gereinigt werden.
Gärgas	Entsteht im Gärkeller, wenn Traubenzucker sich in Alkohol verwandelt. Kohlendioxid (CO_2) ist ein farbloses geruchloses Gas. Es ist schwerer als Luft und wirkt beim Einatmen tödlich (Erstickungsgefahr). Das Gas ist mit einer brennenden Kerze im Gärkeller feststellbar - Flamme löscht aus.
gäutsche	Ueberschwappen der Flüssigkeit im Bückti. Mit einem schwimmenden Holzbrettchen konnte das Ueberschaukeln gedämpft werden (Gäutschbrett).
Gerte	Rebstockranke, Jungtriebe vom Rebstock; auch Personenname: Gert.
gluntsche - güedere	Gurgelndes Geräusch, das in einem Gefäss oder Hohlraum entsteht, wenn sich die Flüssigkeit bewegt oder abfliesst.
Haue	Gerät, um Unkraut und Gras abzuschürfen, weghacken.
Hutte	geflochtener Rückentragkorb, auch Chreeze genannt, für Trauben und Humustransport.
Hybride	Kreuzungszüchtung zwischen amerkanischen und europäischen Rebsorten. Es entstehen die schädlingsresistenten Direktträgerarten.
jäse	Gären, schäumen, brodeln, aufwallen, wenn Zucker sich in Alkohol verwandelt und das gefährliche Kohlendioxid freigesetzt wird.
Lögeli	Kleines hölzernes Weinfässchen, verschiedene Grössen, mit Tragriemen oder Traghenkel.
Maische	Gestampfte oder gemahlene Traubenchamben, Beeren, Stielen und Saft.
Oechslegrad	Masseinheit für das spezifische Gewicht des Weinmostes; ein hoher Oechslegrad ca. 85-95 Grad ist kein Qualitätsbeweis; z.B. 80 Oe. = 10% vol. Alkohol, 100 Oe. = 13,8% vol. Alkohol.
Räbmässer	Werkzeug für die Rebstockpflege.
Räbscheer	Starke Schere für den Rebschnitt, z.T. mit einer Kraftübersetzung.
Räbsteckiese	Schuhangepasstes Werkzeug, um die Rebstecken mit eigener Körperkraft in den Boden zu drücken.
Schaub	Gedrehter Roggenstroh als Kordel zum Aufbinden der Rebranken.
Seechter	Milch-,Teesieb, auch zum Durchpressen einer Flüssigkeit = seihen, sieben.
Trichter	Gefäss, um Flüssigkeiten in Fässer, Flaschen u.a. einzufüllen. Satteltrichter mit Einfüllstutzen für Fässer.
Trotte, Kelter	Auspressvorrichtungen für die Maische.
Trottel	Scherzhafter Name für den Traubentreter.
Schwäfelschnitte	Gepresste Schwefelfolie, die brennend als Desinfektionsmittel ins Fass gehängt wurde.
Spunte	Einfüllöffnung am Fass, mit einem Holz- o. Korkzapfen verschlossen, an der höchst gelegenen Fassdaube.
Unschlitt	Fasstalg, Fasskitt zum Dichtmachen der Fässer.
verschwallen	Aufquellen des Holzes, durch Füllen des Fasses mit Wasser, dicht machen.
Züber	Rundes Gefäss für Lagerung der Maische, des Mostes oder Tresters.



Am Stammtisch erlauscht.....

Emil Probst



Nach 1819 fanden die Gottesdienste nicht mehr in der Kirche von Munzach statt, sondern in der vergrösserten St.Margarethakapelle in unserm Dorf. Der Pfarrer von Munzach wanderte jeden Sonntag bei Wind und Wetter von Liestal zu unserer Dorfkirche. Es sei vorgekommen, dass er den Schlüssel zur Kirche zu Hause vergessen habe. Er eilte dann zurück, um ihn zu holen, währenddessen die Kirchgänger, - im Winter oft zähneknirschend, zwischen den Gräbern auf dem Friedhof an der Kirche, geduldig warteten. Um diesem Uebel abzuhelfen, soll der Pfarrer den Kirchenschlüssel in der gegenüberliegenden Wirtschaft deponiert haben.

Vor der Predigt holte er ihn dann, verweilte aber ab und zu "bi me ne Gleesli Brennts", um die, von der anstrengenden Wanderung verbrauchten Kräfte wieder aufzuwerten. Nach der Predigt habe er den Schlüssel wieder zurückgebracht, sich mit einem "Doppelten" gestärkt und sich dann auf den Heimweg gemacht. Davon haben auch die Vorfahren profitiert. Auf die Frage:"Wo bisch wider so lang gsi?", hätten die "Höckeler" geantwortet:"He, dänk go dr Schlüssel hole". Und so blieb es bis zum heutigen Tag. Die einen holen ihn..., die andern bringen ihn... Das Restaurant zum SCHLUESSEL aber soll auf diese legendäre Weise den Namen erhalten haben.

* * *

Ueber das *Lögeli*, das kleine Weinfässchen, ist schon viel gesagt worden. Warum der Frenkendörfer scherzhaft als *"Lögelisuuger"* bezeichnet wird, kann aus folgender Episode eines betagten Einwohners abgeleitet werden.

Als der Bottenwagen mit "War für d'Basimänter" von Basel via Pratteln, über das Erli, Frenkendorf erreichte, machte er gewöhnlich im Restaurant Rebstock einen Zwischenhalt. Unter dem Sitz des Kutschers hatte der Bott ein Lögeli Weisswein versteckt. Bei Bedarf nahm er einen kräftigen Schluck als Wegzehrung.

Einmal sei der Bott wieder im Rebstock eingekehrt. Unterdessen hätten einige halbwüchsige Frenkendörfer, die das Versteck des Lögelis kannten, den Spundzapfen gelockert und mit langen Roggenhalmen den Rebsaft heimlich abgesaugt. "Jä, Geischt muess me ha, wenn me zu öppis will cho...", meinte der Erzähler. Man hatte den Eindruck, als wäre er selber dabei gewesen.

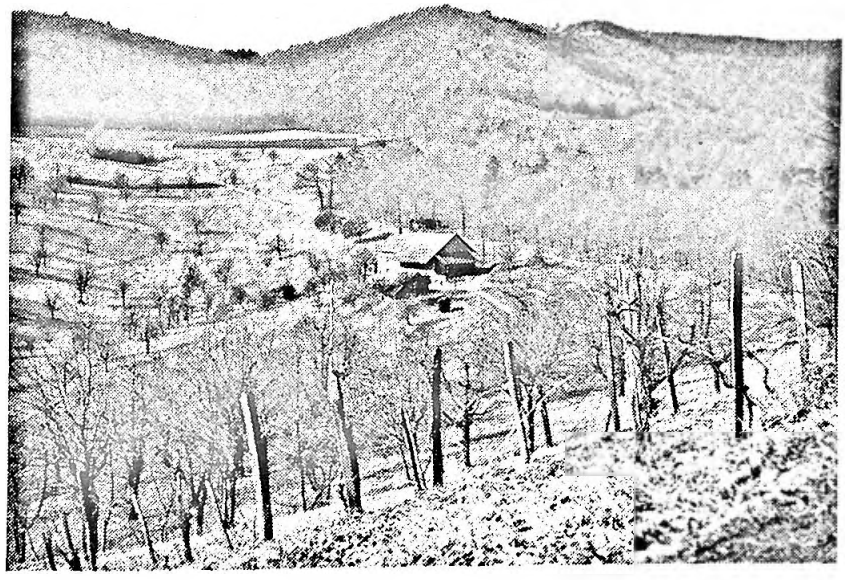
* * *

In der Trotte habe man sich erzählt:

"D'Fränkerdörfer heige e suure Chätzer vom e ne Wy gha. Es heb sogar Löcher in d'Därm geh.... - Drüber-abe heb me sofort müesse Wy us dr Nochbergmein trinke..., dä sig no süürer gsi ..., und heb alli Löcher wider zäme zoge."

* * *

Räbbuure unter sich (1870): "Mir si gueti Chilchgänger. Mr gönge dört z'Bredig, wo me mit de Gleeser zämelütet."



Die letzten Reben im Paradies beim Adlerhof ca. 1950

Foto: Kurt Martin

Herausgeber:Bürgergemeinde Frenkendorf
Redaktion: Emil Probst, Erich Kunz (Satz), Gert Martin (Photos)

LITERATUR und QUELLENANGABEN, sowie handschriftliche Notizen und Bemerkungen, mündliche Aufzeichnungen u.a. befinden sich in der Kartonschachtel: Madlenjäger Nr. 3 - Rebbau, im Gemeindearchiv Frenkendorf.

Kurzbrief

- ☐ gemäss Telefon
- ☑ gemäss Brief
- ☐ gemäss Besprechung
- ☐ zur Information
- ☐ zur Kenntnisnahme
- ☑ zu Ihrer Verfügung
- ☐ zu Ihren Akten
- ☐ zur Ansicht
- ☐ Ihre Bestellung
- ☐ zur Weiterleitung
- ☐ zur Kontrolle
- ☐ zur Unterschrift
- ☐ Bitte um direkte Erledigung
- ☐ Bitte um Stellungnahme
- ☐ Bitte nach Erhalt telefonieren
- ☐ Rücksendung erwünscht
- ☑ Rücksendung nicht nötig
- ☐ Bestätigung

gratis.

BÜRGERGEMEINDE FRENKENDORF

3. Mai 94

Bürgergemeinde Frenkendorf

Hr.
Karl Bischoff-Kopp
Unt. Brieschhalden 4
4132 Muttenz

Mit freundlichen Grüssen

Gert Marti-Jani

Gert Marti

Hauptstrasse 5

4402

AZ

Muttenzer Anzeiger

Nr. 41 10. Oktober 1975

Druck und Verlag: Buchdruckerei Hochuli AG, St. Jakobstrasse 8, 4132 Muttenz, Postcheck 40-1874, Basel. Telefon 061-61 55 00. Erscheint wöchentlich einmal am Freitag. – Inseratenverwaltung: Lokalteil: Orell Füssli Werbe AG (OFA), Basel, Freie Strasse 81. Insertionspreis: 30 Rp. pro mm einspaltig. Zeitungsgemeinschaft: Schweizer Annoncen AG ASSA. Steinenvorstadt 79, Basel. 39 Rp. pro mm einspaltig. – Jahresabonnement Fr. 29.–. Einzelpreis 60 Rp.

Weinjahr 1975: guter Ertrag und gute Qualität

Falls das gegenwärtige schöne und warme Herbstwetter anhält, wird man in Muttenz die Trauben so spät wie möglich, d.h. erst Ende dieses Monats ernten, denn mit jedem Tag steigt der Zukkergehalt der Trauben, wozu auch das Blattgrün der Reben seinen Teil beiträgt. Bis Mitte September hatten sich die negativen und die positiven Wettereinflüsse etwa die Waage gehalten. Im Juni, zurzeit der Rebenblüte, herrschte kühles Wetter, die Trauben blieben wegen schlechter Befruchtung etwas kleiner. Nach der zu kühlen ersten Sommerhälfte brachte der August wärmere Temperaturen als der langjährige Durchschnitt, während im September nach einer kühlen Regenwoche freundliche Tage mit Föhn zu verzeichnen waren. Zu wünschen übrig lässt die Gesundheit der Trauben. Das feuchtwarme Wetter im August ermöglichte die ersten Infektionen des Fäulnispilzes. Diese Fäulnisnester sieht der Rebbauer nicht gerne; sie müssen mit der Schere aus der Traube herausgeschnitten werden, und bei schlechtem Wetter ist die Gefahr gross, dass die ganze Traube zugrunde geht.

Anlässlich einer Orientierung der Kantonalen Zentralstelle für Obst- und Weinbau im Muttenzer Rebberg war zu vernehmen, dass im Baselbiet mit einer guten Ernte gerechnet wird. Man erwartet ca. 150 000 Liter Rotwein (Blauburgunder) und ca. 100 000 Liter Weisswein (Riesling-Sylvaner und Gutedel). Dies dürfte etwa drei Viertel einer Haupternte darstellen; zum Vergleich die Ernte 1974: da wurde ein Drittel einer Haupternte erreicht wobei allerdings zu beachten ist, dass im Herbst an 50 Tagen Regen fiel, gerade zu dem Zeitpunkt als die Trauben reif waren.

Strenge Kontrollen

Hans Meyer, Muttenz, Präsident des Weinproduzentenverbandes der Nordwestschweiz, Fritz Pfeiffer, Muttenzer Gemeinde-Rebwächter, Adolf Sutter, Sissach, Geschäftsführer des Weinproduzentenverbandes, und Ernst Schläpfer, von der Kantonalen Zentralstelle für Obst- und Weinbau in Liestal, widersprachen unisono der oft gehörten Bemerkung, es werde mehr Wein einer bestimmten Sorte getrunken, als überhaupt im entsprechenden Rebberg wachse. Der Weinlesekontrolleur ist bei der Anlieferung der Trauben dabei, und hält in einem Protokoll das Gewicht und die Qualität fest. Als Mass für die Qualität gilt der Zuckergehalt des Traubensaftes, ausgedrückt in Oechsle-Graden. Diese entsprechen dem spezifischen Gewicht des Saftes und werden mittels der Oechslewaage gemessen. Je zuckerreicher der Saft, desto grösser das Gewicht pro Liter, und desto höher die abgelesenen Oechsle-Grade. Bei einer Probe wurden für weissen Muttenzer 1975 70 Grad Oechsle gemessen, bereits eine ausgezeichnete Qualität, die sich noch verbessern wird.

Der Zuckergehalt bestimmt auch den Preis der Trauben, der bei 2.90 Fr. pro kg für rote und 2.30 Fr. pro kg für weisse Trauben liegt. Bei gutem Ertrag wird pro Quadratmeter ein Kilogramm Trauben geerntet, was eine Ausbeute von 70–75% bei Riesling-Sylvaner und Gutedel, bzw. von 75–82% bei Blauburgunder ergibt. Die Qualitäts- und Quantitätskontrolle beschränkt sich jedoch nicht nur auf den Produzenten, sondern erfasst auch die Kellerbehandlung. Die Kelterung, Lagerung und Flaschenabfüllung des Weines werden ebenso in die Kontrolle einbezogen wie der Verschnitt, der in gewissen Fällen gestattet wird. Liegt die Qualität der Trauben wesentlich unter dem Durchschnitt, darf durch Zusatz fremden Weines (maximal 15%) eine Verbesserung der Qualität angestrebt werden. Bedingung ist allerdings, dass der Charakter des Weines nicht verfälscht wird. Ein Muttenzer muss demnach auch bei Verschnitt als solcher erkennbar sein. In normalen Weinjahren wird allerdings kein Verschnitt gestattet.

Ausgezeichneter 74er Muttenzer

Im Muttenzer Rebhaus in den Hallen hatten die Pressevertreter Gelegenheit einige Kostproben des 74er Muttenzer zu beurteilen. Hans Meyer, der auch Präsident des hiesigen Weinbauvereins ist, liess bei der Begrüssung durchblicken, dass dieser Jahrgang besser ausgefallen ist, als es die Ernte erwarten liess. In der Tat. Der Blauburgunder wurde bei einer kantonalen Degustation mit 19,5 auf 20 Punkte bewertet. Dieser Rotwein darf sich nicht nur mit seinen 80 Oechsle-Graden sehen lassen, sondern auch durch seinen lieblichen Charakter. Herb und kräftig ist dagegen der Gutedel, der aus Chasselas-Trauben gewonnen wird, während sich der Riesling-Sylvaner durch eine intensive, muscat-ähnliche Blume auszeichnet. Bei Käse und Brot kam man zur Erkenntnis, dass diese drei Weine den «grossen» Jahrgängen 1964 und 1971 kaum nachstehen.

Das Mass aller Dinge – zumindest im Weinbau – ist die Oechsle-Waage.

Da in Muttenz nur noch zwei Weinbauern Landwirte sind, kommt dem Weinbauverein, in dem die Hobby-Rebbauern zusammengeschlossen sind, eine besondere Bedeutung zu. Durch Kurse und Vorträge bildet der Verein seine Mitglieder weiter, während die Ernte – entsprechend der genossenschaftlichen Basis – einer bekannten Weinhandelsfirma zur Kelterung übergeben wird. Die Vermarkung übernimmt der Weinbauverein dann selbst. Kellermeister Edwin Kuhn ist der Ansicht, dass die Nachfrage nach Landweinen – die etwas zur Mode wurden – nachlassen wird, dass die Baselbieter Rebbauern deswegen aber keine Absatzsorgen kennen werden. Die Baselbieter Weine haben noch genügend Liebhaber.

-on.

Aus der Gemeinde

Diamantene Hochzeit

Am 4. Oktober 1975 konnte das am Wartenberg in Muttenz domizilierte Ehepaar Leo und Hilda Marti-Schneider das seltene Jubiläum der Diamantenen Hochzeit feiern. Diesen Ehrentag dürfen die Ehegatten in beneidenswerter gesundheitlicher Verfassung erleben, was nicht zuletzt ihrem gesunden Lebenssinn zu verdanken ist.

Freunde und Bekannte der näheren und weiteren Umgebung entbieten dem Ehepaar coram publico die herzlichsten Glückwünsche, selbst auf das Risiko hin, dass die Feier in aller Stille und Bescheidenheit hätte stattfinden sollen. Wer aber wie das Ehepaar Marti mit der Gemeinde Muttenz seit rund 50 Jahren verwachsen ist, der gehört zu einem guten Teil zur Öffentlichkeit und muss daher in Kauf nehmen, dass er aus Anlass dieses Ehrentages in die Zeitungen kommt.

Vater Marti ist am 19. Juli 1886 in Solothurn geboren, seine Gattin am 12. Januar 1892 in Endingen am Kaiserstuhl. Das Ehepaar lernte sich nach der Jahrhundertwende in Basel kennen. Daselbst fand am 4. Oktober 1915 die Hochzeit statt.

Der erste eheliche Wohnsitz war Münchenstein, später Basel. Von 1925 bis 1974 lebten die Ehegatten im Freidorf in Muttenz. Seit Dezember ist es ihnen vergönnt, den Lebensabend zuoberst am Wartenberg mit dem Ausblick auf die Stadt Basel zu verbringen.

Ein guter Teil des harmonischen Familienlebens spielte sich im Freidorf in Muttenz ab. Vier Söhne und eine Tochter erlebten hier und in alt Muttenz die unvergesslichen Jugendjahre. Alle Kinder erhielten eine gründliche Ausbildung, vier Söhne sind Akademiker geworden. Am bekanntesten unter ihnen ist der stets hilfsbereite Muttenzer Arzt Dr. Walter Marti. Das war nur möglich dank Weitsicht und Sparsinn der Eltern und einem guten Zusammenhalt in der Familie. Der Familiensinn wird auch heute noch ausgeprägt praktiziert und gepflegt. An Wochenenden trifft sich die ganze Familie, die mittlerweile an Umfang zugenommen hat, zu gemütlicher Plauderstunde am Wartenberg.

Papa Marti verbrachte die Jugendjahre in Solothurn; er galt als aufgeweckter und intelligenter Schüler. In Basel absolvierte er in der Maschinenfabrik Burckhardt AG eine kaufmännische Lehre. Anschliessend betätigte er sich ein Jahr in der Schokoladenfabrik Cailler in Broc und ein weiteres Jahr in Lausanne. 1907 erfolgte sein Eintritt in den Verband Schweizerischer Konsumvereine VSK in Basel, wo er bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1952 als geschätzter Mitarbeiter tätig war.

Unvergesslich ist sein Einsatz für die katholische Kirchgemeinde Muttenz. Seit 1929 gehörte er dem Kulturverein Muttenz an und betreute das wichtige Amt des Kassiers. An der Gründung der Kirchgemeinde Muttenz hat er ganz wesentlichen Anteil. Durch den weitsichtigen Erwerb eines zentralgelegenen Grundstückes an der Tramstrasse erhielt die Kirchgemeinde nicht nur ein eigenes Gotteshaus, sondern es wurde damit auch der Grundstein gelegt für die spätere moderne Überbauung zusammen mit der Gemeinde Muttenz.

Herr Marti verfolgt auch heute noch die politischen Geschehnisse mit wachem Interesse. Für den Gesprächspartner wird jede Unterhaltung mit ihm zu einem persönlichen Erlebnis. 1934 baute sich Papi Marti am Wartenberg mit persönlichem Einsatz ein kleines Ferienhaus. Seither ist der Wartenberg für die Familie in Mussestunden zu einem Ort der Entspannung und des gemeinsamen Gesprächs geworden. Hier ist auch der gegebene Ort, wo Papa Marti seine Liebe zum Garten und zu seinen Briefmarken entfalten kann.

In der kinderreichen und lebhaften Familie konnte die Mutter Marti ihren ausgeprägten Sinn für Häuslichkeit entwickeln. Sie war für die Familie Ausgleich und ruhender Pol. Mutter Marti entstammt einer Familie am Kaiserstuhl, die eine Eigengewächswirtschaft sowie eine eigene Bierbrauerei betrieb.

Zur Diamantenen Hochzeit gönnen wir dem Ehepaar ein Glas aus einer guten Flasche Kaiserstühler mit den besten Wünschen für die Zukunft. Prosit.

Dr. C. Stöckli

Bürgerinitiative Muttenz – Bürger wehren sich!

«Immer mehr grundsätzliche Entscheide, die unsere Lebensbedingungen und unser Zusammenleben in der Gesellschaft betreffen, werden durch Interessengruppen gefällt, ohne dass die Bevölkerung angehört wird. Dieser Zustand ist besonders in Bezug auf den Bau von Atomkraftwerken unhaltbar. In Sorge um eine derartige Entwicklung hat sich die Bürgerinitiative Muttenz (BIM) gebildet.»

Diese Worte stammen aus der Grundsatzerklärung der BIM, datiert 14. Mai 1975, sind also jetzt ein halbes Jahr alt. Viel ist in diesem halben Jahr geschehen, geprägt hat es vor allem die erfolgreiche Besetzung des Atomkraftwerkgeländes und die Aufgabe der Besetzung zugunsten von Verhandlungen mit dem Bundesrat, welche immer noch im Gange sind. Bis der Bundesrat endlich bereit war, die Anliegen der Bevölkerung anzuhören, musste ein langer Weg zurückgelegt werden.

Schon 6 Jahre dauert dieses Ringen. 1972 lehnten die Kaiseraugster in einer Abstimmung das geplante A-Werk mit 275 gegen 89 Stimmen deutlich ab, doch wurde die Gemeinde übergangen. Einsprachen bei Verwaltungs- und Bundesgericht hatten keinen Erfolg, ebenso wenig die darauf folgende grosse Anzahl an Anfragen, Interpellationen, Motionen und Initiativen auf allen politischen Ebenen. Die Besetzung und das Anwachsen der Atomkraftwerkgegner von einem relativ kleinen Kreis zu einer starken Volksbewegung verhalfen erst zum Durchbruch; ermöglichten die Aufnahme von Verhandlungen mit dem Bundesrat. Es ist uns also nichts geschenkt worden. Wenn die Verhandlungen Erfolg bringen sollen, darf der Druck von unten nicht nachlassen. Die Bürgerinitiative ist darum nach wie vor wichtig, denn den Kampf gegen Atomkraftwerke nimmt uns niemand ab!

Die BIM – Teil einer grossen und starken Volksbewegung

Nach der Besetzung hat sich die Volksbewegung neben der Vollversammlung als höchstes Organ, die Delegiertenversammlung und die schon während der Besetzung funktionierende Bürgerinitiativen-Koordination als Organe geschaffen. Dort findet die demokratische Diskussion statt, werden Aktionen koordiniert und die Verbindungen zu den A-Werk-Gegnern der ganzen Schweiz und des Auslandes unterhalten. Die Bürgerinitiative Muttenz arbeitet selbstverständlich in der Delegiertenversammlung und der Bürgerinitiativen-Koordination mit und betrachtet die Vollversammlung der A-Werk-Gegner weiterhin als die höchste und demokratischste Form der Diskussion um die weitere Marschrichtung. Weiter unterstützt sie die während der Besetzung gewählte Verhandlungsdelegation, die der Vollversammlung Rechenschaft über ihre Aktivitäten abzulegen hat. Mit der grossen Mehrheit der anderen Bürgerinitiativen und Atomkraftwerkgegnern treten wir für die Einheit aller A-Werk-Gegner ein.

Der Kampf gegen Atomkraftwerke geht weiter!

Die BIM hat bis jetzt rund 200 Unterschriften für die «Eidgenössische Initiative zur Wahrung der Volksrechte und Sicherheit beim Bau und Betrieb von Atomanlagen» gesammelt. Dies reicht noch nicht! Am *Samstag 11. Oktober* werden wir anlässlich des «Europäischen Kampftages gegen Atomkraftwerke» in der Hauptstrasse bei der Tramstation und beim Migros-Markt Informationsstände aufstellen, wo neben dem aufliegenden Informationsmaterial für die eidgenössische Initiative und die an diesem Tag lancierte *Petition für einen vierjährigen Baustop aller A-Werke* gesammelt wird. Bitte besuchen Sie uns einmal! Herzlich eingeladen sind alle Interessenten auch zu den *Aktivenversammlungen*, die alle zwei Wochen am Mittwoch um 20 Uhr im Restaurant Eintracht, Geispelgasse stattfinden. (Nächste Sitzungen: 15. und 29. Oktober).

Neben dem Kampf gegen A-Werke befasst sich die Bürgerinitiative Muttenz auch mit anderen regionalen und kommunalen Problemen, so z.B. die Linienführung der T-18 oder die Grossdeponie Goleten.

Gehören Sie auch zu denen, die Angesichts all der erwähnten Probleme nicht länger passiv bleiben wollen?

– Unterschreiben Sie die Atominitiative und Petition für vier Jahre Baustopp aller A-Werke. Besuchen Sie uns am 11. Oktober.

– Arbeiten Sie in der BIM mit, kommen Sie an unsere Aktivenversammlungen.

– Die Tätigkeit der BIM kostet Geld. Unterstützen Sie uns mit einer Spende auf unser Konto. (Basellandschaftliche Kantonalbank Postcheckkonto 40–8790 – Vermerk zu Gunsten Bürgerinitiative Muttenz Konto Nr. 160.100.058-6)

Bürgerinitiative Muttenz

Aktion Denk an mich

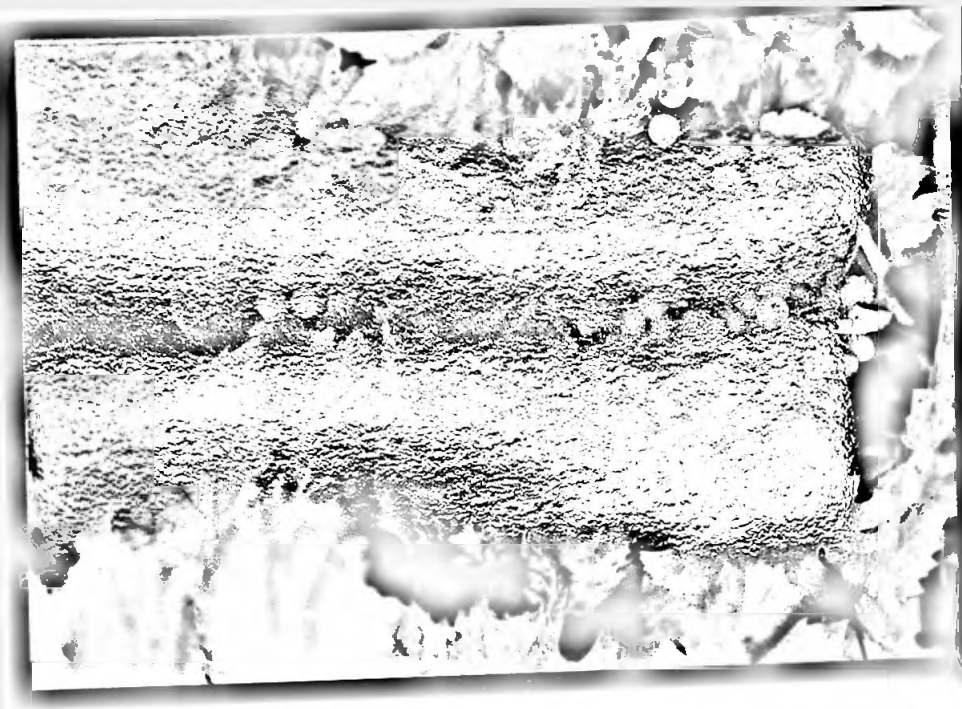
Mit Ihren Käufen an unserem Bazar vom 27. September, liebe Muttenzer(innen), haben Sie einigen behinderten Kindern einen Ferienplatz im nächsten Jahr gesichert. Wir konnten einen Reingewinn von Fr. 1600.– einbezahlen.

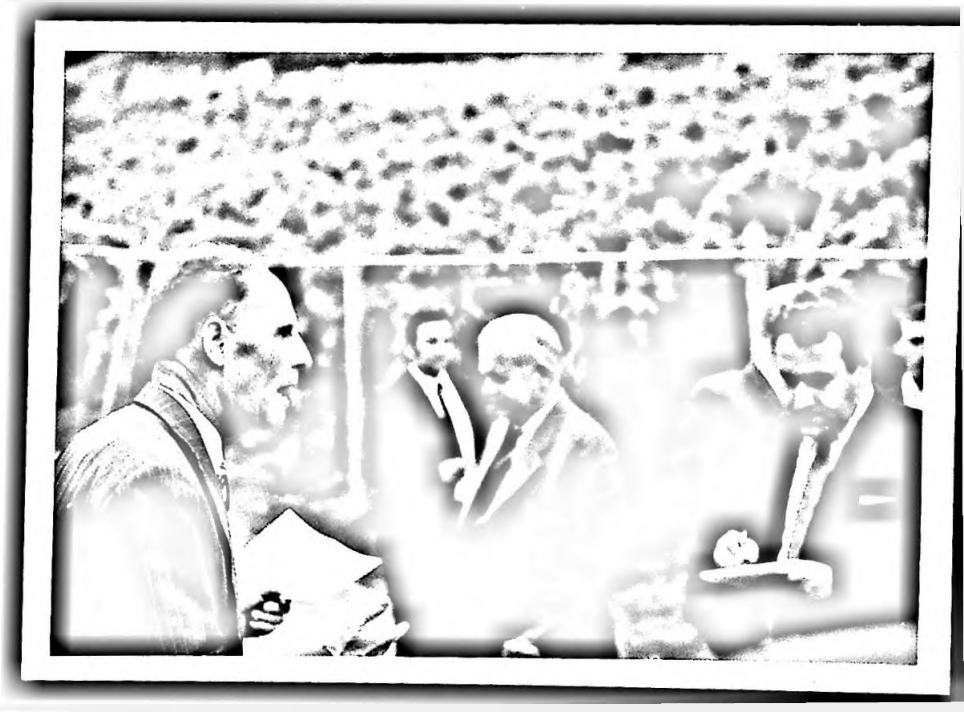
Marianne Lukas-Mesmer

Redaktion: Alphonse Masson. – Verantwortlich für die Herausgabe: Ernst Hochuli.

Baselbieter Rebgang
vor 1970

951 - 1 (8. 68)





1)

Felderregulierung V
M u t t e n z.

Muttenz, den 24. März 1931.

Cirkular No.6.

An die Eigentümer insbesondere an die Reb- und Reblandbesitzer der Felderregulierung V
M u t t e n z.

Wir setzen Sie hiermit in Kenntnis, dass Herr Dr. Schellenberg, Weinbaukommissär aus Wädenswil im Auftrag der Vollzugskommission der Felderregulierung V, Samstag, den 28. März a.c. abends 8 Uhr im grossen Saal des Hotel Rössli einen Vortrag mit Projektionsbildern über

" Moderner Weinbau im arrondierten Rebbergen"

halten wird. Vorgängig des Vortrages findet am gleichen Tage unter Führung des Referenten eine

~~Begehung des Rebgeländes~~

statt. Besammlung um 14 Uhr auf dem alten Schulplatz.

Die beiden Veranstaltungen bezwecken die Aufklärung der Eigentümer über den Wert einer bestimmten Arrondierung des Rebgeländes zwecks Anlegung von Neuanpflanzungen und deren rationellen Bewirtschaftung. Da diesen Fragen in unserer Gemeinde ausserordentliche Bedeutung zukommt, ersuchen wir Sie dringend den Vortrag und wenn irgend möglich, auch die Rebbegehung zu besuchen.

Hochachtend,

Die Vollzugskommission der Felderregulierung V.

Zusammenlegung nicht überall von Vorteil, weil schwierige Lage und Bodenart, auch Zustand der einzelnen Rebstöcke ungleich, in den untern Lagen mehr Frostgefahr. Bauterrain in der Nähe des Dorfes.

Allg. d.
Rebl. Kön
Rebl. Kön
Bauern. Rebl
Rebgenossenschaft
Gemeinde
Rebgelegenheiten
Rebgelegenheiten
Rebgelegenheiten

Liestal 170 Juch. Reben.
Pratteln 161 "
Muttenz 137
Biel-Benken 125
Arisdorf 105
Sissach 100
W. ringen 65
Giebenach 53
B.dorf 49
G.kinden 48
~~M...stein 47~~
Füll.dorf 47.
Maisprach 45
Fr.dorf 42
Lausen 40.
Jahr 1869.

40

39/4 120

600 : 250 : 2,400
500
1000

[illegible]

Liestal, Donnerstag, den 23. April 1931 — No. 94

Tagblatt von Baselland

Aesch. (Korr.) Der stark besuchten Gemeindeversammlung vom letzten Dienstag lagen nur zwei Traktanden vor. Das Verlesen der rückständigen Steuerzahler ergab leider mehr Mannschaft bei der „Säumerkolonne" wie früher. Die Zeichen der wirtschaftlichen Depression zeigten sich deutlich. Immerhin sind seit Bekanntgabe der Geschäftsnummern der Gemeindeversammlung laut Mitteilung der Gemeindeverwaltung rund Fr. 7000 an rückständigen Steuern eingegangen.

Viel zu sprechen gab die Angelegenheit: Orientierung und Besprechung der Eingabe der landwirtschaftlichen Genossenschaft betr. Durchführung der Feldregulierung. In der Generalversammlung vom 24. Januar beschloß genannte Korporation die Ausführung der Regulierung. Ein diesbezügliches Schreiben erging unterm 5. Februar an den Gemeinderat, welches nun der Gemeindeversammlung vorgelegt wurde.

Unsere Gemeindebehörde ließ daher durch den Kantonsgeometer, Hrn. O. Stamm, einen generellen Kostenvoranschlag anfertigen, welcher folgende Zahlen ergab: Geometerarbeiten 320 Hektar Fr. 51 200; Wegbauten Fr. 250 000; Entwässerung Fr. 40 000; Klusbachkorrektion Fr. 19 500; Bauleitung Fr. 7000; Vermarkung der neuen Grundstücke Fr. 10 000; Verschiedenes Fr. 52 300. Total Fr. 430 000. Mutmaßliche Beiträge von der Gemeinde 15 Prozent Fr. 63 000; vom Staat 25 Prozent Fr. 105 000; vom Bund Fr. 115 000; verbleiben zu Lasten der Landbesitzer Fr. 147 000, Kosten pro Hektar Fr. 150. Dazu kommen noch die Vermessungskosten im Betrage von zirka Fr. 60 000. Nach der heutigen Praxis wird, wenn immer möglich, das ganze offene Kulturland einer Gemeinde mit den angrenzenden Gebieten der Nachbargemeinden in ein Regulierungsgebiet einbezogen. Aesch sollte sich daher mit den Gemeinden Pfeffingen und Reinach vereinigen. (Ettingen ist mit seinen Felderregulierungen bereits fertig.)

Das Regulierungsgebiet würde dadurch eine Ausdehnung von 320 Hektar in der Gemeinde Aesch, 87 Hektar in der Gemeinde Reinach und 43 Hektar in der Gemeinde Pfeffingen erhalten, Total 450 Hektar. Für die Ausführung der Arbeiten rechnet man mit einer Zeitdauer von acht Jahren, so daß der Gemeindebeitrag per Jahr rund Fr. 8000 betragen würde.

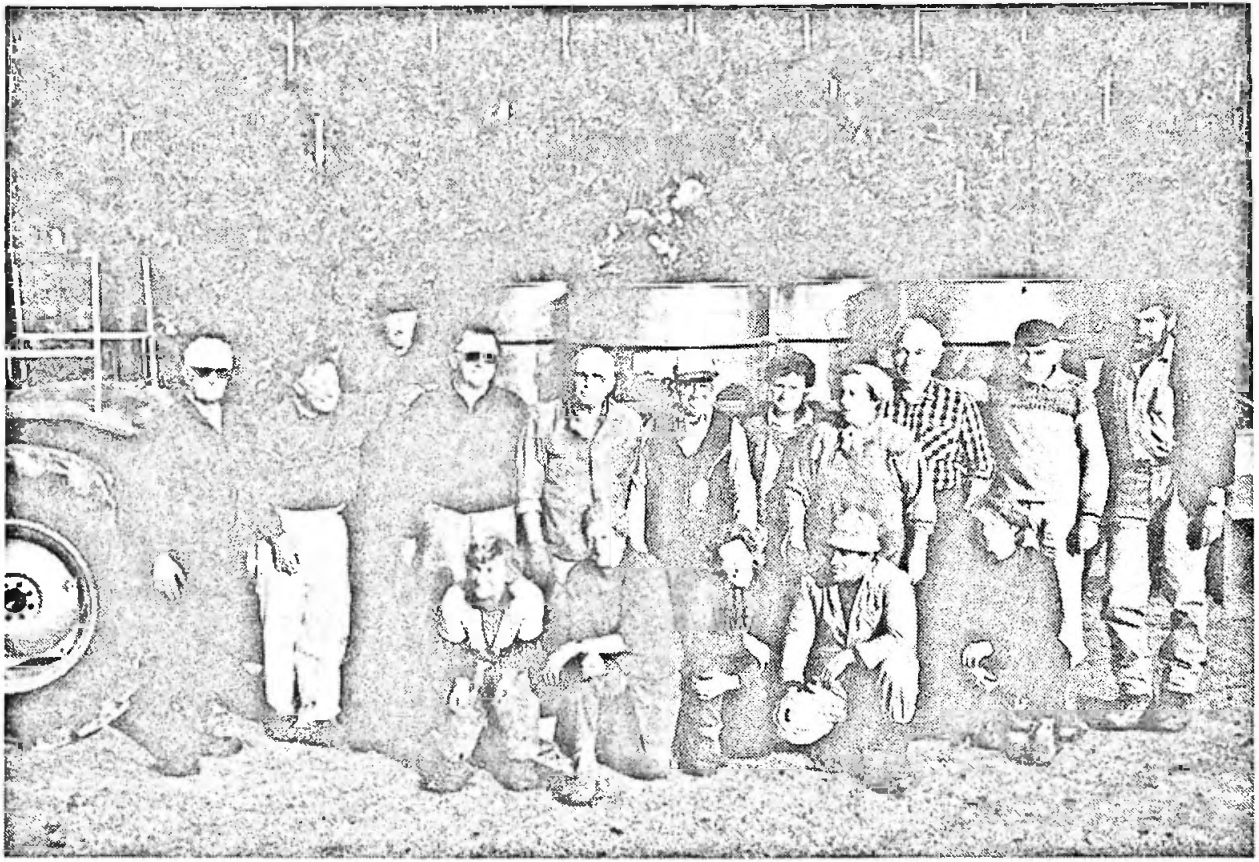
Selbstverständlich wurde über dieses Thema viel gesprochen. Stimmen für und dagegen wurden laut. Eine Felderregulierung ist ein schönes und rationelles Ding — jedoch kostet die Sache enorm viel Geld. Laut bundesrätlichen Vorschriften soll bis zu einem festgesetzten Zeitpunkt die Regulierung und Vermessung des ganzen Landes vollendet sein.

Ein Antrag ging dahin, man solle nur das Gebiet zwischen Heschberg und Klus regulieren. Die Landwirtschaftliche Genossenschaft sprach sich für vollständige Regulierung aus.

Der Gemeinderat, unterstützt von etlichen Rednern, sprach sich für abermalige Verschiebung aus, was zum Beschluß erhoben wurde. Die Wirtschaftskrisis und das neue Schulhaus gestatten vorderhand keine neuen Ausgaben zu dekretieren.

Die Steuerpflichtigen wünschen vorerst eine „Steuerregulierung", d. h. Steuerabbau und erst dann eine Felderregulierung. Bedauerlicherweise ist das Schulhaus viel teurer zu stehen gekommen als immer vordoziert worden ist.

Die Kantonsregierung ist auch etwas schuld an unserer Finanzmisère, sie hätte erklären sollen, der Staat zahlt eine gewisse Subvention oder die Gemeinde Aesch kann sich eine Ausgabe in dieser Höhe nicht gestatten ohne unheilvolle Nachwirkungen. Wir dringen unbedingt auf ein billigeres Projekt. Heute weiß man, was man zu tun hätte bei einem nochmaligen Schulhausbau.



Winzerinnen und Winzer in den Jauslin-Reben.

LA 3.1.1992 Von H. Jauslin

Rebbaufamilie Jauslin: Jubiläum 25 Jahre Eigenkelterei und Goldmedaille

Die Jauslin Rebbau-Dynastie mit Hans und Martha sowie Sohn Urs durfte zu ihrem Jubiläum «25 Jahre Eigenkelterei» gleich noch eine Goldmedaille der Nationalen Weinprämierung zur 700-Jahrfeier der Eidgenossenschaft in Empfang nehmen. Ein grossartiger Leistungsausweis der traditionsreichen Muttenzer Weinbauernfamilie wenn man berücksichtigt, dass an diesem Qualitätswettbewerb nicht nur einzelne Weine, sondern ganze Gruppen beurteilt wurden und zwar von jeder Sorte auch ein älterer Jahrgang. Ganze 2500 Weine sind durch Experten degustiert worden, und davon wurden nur 390 mit einer Medaille (Gold, Silber oder Bronze) ausgezeichnet. Erfolgreicher hätten die Jauslins ihr Jubiläum nicht feiern können.

Wenn man mit der Familie im heimeligen Winzerstübli des 1983 erstellten Kellergebäudes an der Wolfenseestrasse zusammensitzt, wird einem klar, dass hier die Weine von Profis mit viel Liebe und Fachkenntnis, und sehr naturnah gekeltert werden. Es ist darum nicht verwunderlich, dass unter diesen Voraussetzungen edle und schöne Weine vom sonnigen Muttenzer Rebberg hervorgebracht werden. Für die begehrte Goldmedaille sind immerhin 18 von Total 20 Punkten gefordert worden. Die «Jauslins» haben mit einer Sorte das Punktemaximum erlangt. Degustiert wurden vier Sorten vom Pinot noir über den Pinot gris bis zum Rosé de Pinot noir.

Urs und Hans Jauslin präsentieren zwei preisgekrönte Weine.

Vier Generationen Jauslin

Hans Jauslin entstammt einer alten Muttenzer Rebbauern-Dynastie, und Sohn Urs, gelernter Winzer mit Ausbildungen im Fechy-Gebiet bei Aubonne, Jenins in der Bündner Herrschaft und in Aesch «bigott», bildet bereits die vierte Generation der «Jauslins» nach Gottlieb Jauslin-Vogt (1868), Gottlieb Jauslin-Straub (1893) – er war Kellermeister der Weinbaugenossenschaft Muttenz –, Hans Jauslin-Bucher (1925), und Sohn Urs (1963).

Eigenkelterei seit 1966

Durch die Mittenza-Überbauung mussten die schönen Gewölbekeller geopfert werden. Das war ein Zeichen für Hans Jauslin-Bucher im Jahre 1966 mit der Eigenkelterei in seiner Liegenschaft Oberdorf 23 zu beginnen. Heute gibt es in Muttenz nur noch die Jauslins als Eigenkelterer, was zu bedauern ist. Die anfänglichen Schwierigkeiten waren bald überwunden, und Hans Jauslin konnte sein Hobby mit voller Unterstützung seiner Frau Martha gut mit dem Beruf verbinden, den er als Schlosser und Werkstattchef in der Florin Ölmühle bis zu seiner Pensionierung ausübte.

Nach dem Erdrutsch im Rebgebiet im Jahre 1953 hatte Hans Jauslin die Möglichkeit 1958 zusätzliche Parzellen im schönen Rebgebiet zu übernehmen, die seine Anbaufläche auf 4,3 ha anwachsen liessen: 2,3 ha rote Trauben, 0,8 Gutedel, 1,0 Riesling x Sylvaner und 0,4 ha diverse Spezialitäten wie Pinot gris, Bacchus und neuerdings zu Versuchszwecken einen Gamay x Reichenstein von Wädenswil.

Die Zeiten, als man mit Pferdespann und Brückenwagen, darauf die schweren «Holzbüttene», auf den Rebberg fuhr sind längst vorbei. Auch das Hacken mit dem «3-Zingger» oder das «Schräpfen», damit ja kein Unkräutlein mehr wächst, gehören längst der Vergangenheit an. Die Jauslins haben mit der Zeit Schritt gehalten und hegen und pflegen die Reben und die Weine nach modernsten Praktiken und Richtlinien sehr naturnah. Bereits vor vielen Jahren hat man mit der ersten Bodenbegrünung angefangen, und verwendet Kompost und Mist zur Erhaltung der «Nützlinge» wie Regenwürmer, Raubmilben, Marienkäfer und nützliche Insekten. Auch die Glasflaschen werden im «Recycling-Verfahren» wieder verwendet, darum besteht ein geringer Glasabfall.

Das Fassungsvermögen der einstigen Holzfässer von 7000 Litern im Jahre

WA 3.1.1992

GEMEINDE MUTTENZ

1990 Eidgenössische Volkszählung

VERPFLICHTUNGSERKLÄRUNG des Zählpersonals

Name, Vorname _____

Beruf _____ Fremdsprachen _____

_____

_____

vom 3. Februar 1860 mit

90 vom 26. Oktober 1988

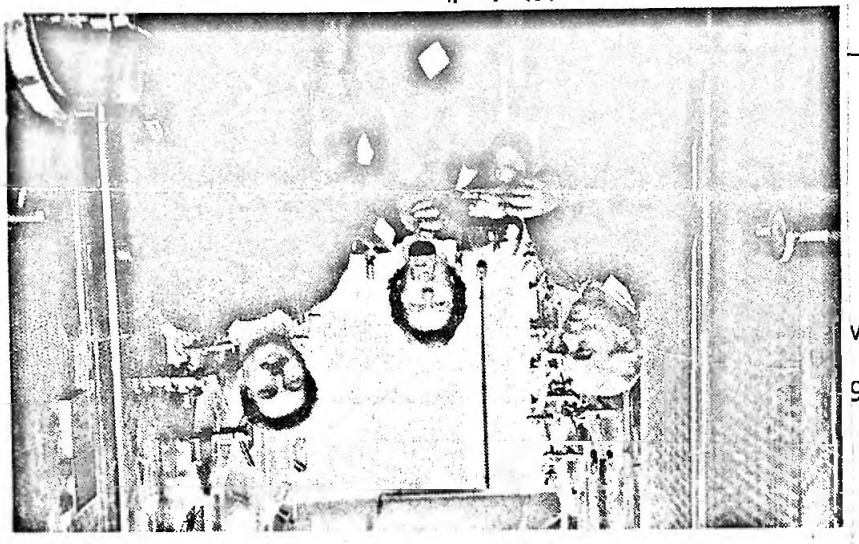
r

personals betreffen,
Verordnung)

dass

st, die während der
ngspapieren und der
eheim zu behandeln, und
Strafgesetzbuch mit

ift



Von links: Hans, Martha und Urs Jauslin.

1966 ist auf 70 000 Liter angewachsen. Alles Edelstahltanks die in der geräumigen Kellerei in Reih und Glied stehen. Die Jauslins besitzen heute einen der modernsten Winzerbetriebe in der Region. Die Anlagen und Geräte werden immer wieder neue Investitionen erfordert.

Sohn Urs hat von diversen Weiterbildungskursen in Wädenswil neue Ideen mit nach Hause gebracht; überdies hat er das Weinhandelspatent erworben. Im Jahre 1983 wurde der Weinbaubetrieb Jauslin gegründet dem Mutter, Vater und Sohn Urs angehören. Es ist daher nicht verwunderlich, dass auch die Lohnkelterei immer grössere Ausmasse annimmt. Die Kunden stammen aus diversen Basler Gemeinden wie Wintersingen, Maisprach, die Rebzunft Bottmingen usw.

Seit Hans Jauslin im Jahre 1988 in den verdienten Ruhestand getreten ist, teilen sich Sohn und Vater die Aufgaben auf. Die Mutter, der ruhende Pol in der Gemeinschaft, ist selbstverständlich bei allen Rebarbeiten dabei: schneiden, Laubarbeit, herbsten, abfüllen, etiquettieren und verpacken. Dazu regelt sie den Verkauf und den «Bürokram» für ihre Männer.

Die Familie freut sich jedes Jahr auf die sonnigen Herbsttage, wenn es um das «Herbsten» geht. Da geht es bei den Jauslins noch wie in früheren Jahren zu und her. Bis zu 25 Freunde sind jeweils dabei – es wimmelt nur so von fleissigen Winzerinnen und Winzern.

Anfangs Dezember, wenn die Reben ruhen, wird als Abschluss des Weinjahres zum Winzerbock im Weinkeller eingeladen. Cabaretistische Einlagen aus eigener Reihe und Schwyzerörgeli-Musik dürfen da natürlich nicht fehlen. Gemütlich und urchig geht es jeweils zu.

Zu der «médaille d'or» gratulieren wir der Familie Jauslin recht herzlich und sind sicher, dass die Tradition mit den Muttenzer Qualitätsweinen erhalten bleibt – die Voraussetzungen könnten nicht besser sein.

Ruedi Bielser

Muttenzer Anzeiger 14. 10. 1938

Muttenz im Zeichen des Winzerfestes

Wer am Samstag Nachmittag das emsige Hin und Her in unserem Dorfe verfolgte, konnte nur leicht ahnen, daß sich etwas „Großes" vorbereitet. Und wirklich hat uns dann der Sonntag in seinem so beglückenden Sonnenglanz eine Ueberraschung gebracht, die sicher nicht so bald überboten wird. Muttenz erlebte sein erstes Winzerfest! Werfen wir einen kurzen Rückblick auf die Entstehungsgeschichte dieses Festes, so finden wir den Grund in der diesjährigen überaus günstigen Weinernte. Also nicht um des Festes willen, sondern im Bewußtsein der Solidarität den Weinbauern gegenüber, wurde diese Veranstaltung durchgeführt. Obschon dem Aktionskomitee und den Ortsvereinen nur wenig Zeit zur Verfügung stand, konnte dank der gegenseitigen Hilfe und dem guten Einvernehmen das geschaffen werden, was im Spiegel der Tagespresse als einfach, gediegen und vor allem als bodenständig bewertet worden ist. Unsere Absicht war denn auch von Anfang an, einen Festumzug ohne große Aufmachung zu starten. Treu unserer Abstammung wählten wir das Sujet „Landwirtschaft und Weinbau" und haben damit an die 30'000 Besucher zu begeistern gewußt. —

Als um 14 Uhr der Umzug durch die schneidige Reitergruppe in Bewegung gesetzt wurde, harrte eine unübersehbare Menschenmenge der Dinge die da kommen werden. Hurra die Postkutsche! Fünfspännig mit einem wetterfesten Postillion machte dieses alte Vehikel in der Besetzung von „vornehmen Reisenden aus alter Zeit" einen ehrwürdigen Eindruck und ein mancher dachte an das schöne Lied: „Ich bin vom Gotthard der letzte Postillion, hab' viel erfahren, hab' viel geseh'n".

Die Herbstfahrt des Frauenchor's war naturgerecht und brachte durch die singenden Landschäftlerinnen eine frohe Stimmung in den Umzug. Als schönes Bild präsentierte sich das Arrangement der Kindergruppe. Die Sujets Bacchus und Ceres sind der Inbegriff eines Herbstfestes. Beide Wagen waren sinngemäß angefertigt und zeugten in der gediegenen Ausschmückung von viel Verständnis. Daß die Person des Bacchus, griech. Gott der schwellenden Triebkraft der Natur, gut gewählt war, wird sicher niemand bestreiten. — Die Göttin der Feldfrucht, die Ceres, fand sich gut in ihrer Rolle und hat in der Presse eine überaus schmeichelhafte Kritik gefunden. Wenn der Musikverein als Sujet „Im Grinzing" wählte, bewies er nur, daß ihm die Musik und der Wein über alles steht. Das Korsofahren der Arbeiterradfahrer mit dem Sujet „Süße Trauben" fügte sich gut in den Umzug. „Erntesegen" der Teigwarenfabrik Dalang war gut gewählt und machte den Produkten dieses Hauses alle Ehre; auch das Viergespann mit dem strammen Kutscher und den fröhlichen Braeckinsaßen fand Gefallen. In der Waldschenke des Männerchors sorgte der Wirt mit seiner Serviertochter, daß die Kehlen der singenden Gäste stets naß blieben. Der Gesang dieser Waldbrüder gefiel allgemein. Daß Blumen an einem Umzug den Beifall aller finden, bewies das schöne Arrangement der Gärtnerei Merz. Wirklich ein schönes Idyll! Eine vorzügliche Idee hatte der Wasserfahrverein mit seinem Sujet „Wenns schön schaukle tuet". Diese Aufmachung wirkte allgemein als eine Ueberraschung. Die Mitwirkung der Reinacher Weinbauern hat uns sehr gefreut. Ihre Sujets waren sinnreich und mit großer Sachkenntnis aufgebaut. Daß das Haus zum Schweizerdegen nicht alle unsere Straßen passieren konnte, war uns anfänglich nicht verständlich, besitzen doch unsere Reinacherfreunde doch nicht nur Straßen mit Wolkenkratzer!

Eine Abwechslung im Umzug bot die Trommler- und Pfeifergruppe der Basler Beppi. Von weinbauerischem Geiste waren die Therwiler beseelt; ein schönes Rebhaus mit einem Käuzchen auf dem Kamin stund inmitten eines wohlgelungenen Rebackers. Das Geleit dazu gaben eine Anzahl bodenständige Therwiler. Daß die Weinbauern von Muttenz durch den Altersverein gut repräsentiert waren steht außer Zweifel. Sämtliche Darstellungen waren gut gelungen. Ein heime-

liges Bild bot der Traubenwagen mit dem Wagner Willy senior, als sicher noch strammer Fuhrmann.

Nun folgten 60 Ämmanns Junioren Handörgeler; eine farbenfrohe Kinderschar mit klingendem Spiel. Der Weinbauverein Muttenz selbst, zeigte als Sujet den Herbstsegen. Dieser Wagen war natürlich und fachkundig arrangiert. Der Jodlerklub Pratteln ließ sein abwechslungsreiches und stets beliebtes Lieder- und Jodelrepertoir erschallen. Eine vielbewunderte Darstellung bot das Sujet „Milch, Chäs und Anke" der Milchgenossenschaft Muttenz. Der Wagen mit seiner Sennhütte und den Milcherzeugnissen mahnte uns an ein Berneroberländer Idyll. Auf alle Fälle war diese Gruppe eine gute Propaganda für die Milchwirtschaft. Daß der Hundesport Muttenz sich bereit erklärte, am Festumzug mitzuwirken, konnte mancher nicht erfassen. Und gerade diese Gruppe hat allgemein Interesse gefunden. Nennen wir nur den Mönch mit den beiden schönen Bernhardinern, der Hirt mit dem Schäferhund, oder der Jägersmann mit seinem Jagdhund. Die Burgruine Wartenberg der Burgfreunde als Ende, repräsentiert sich stets als ein Wahrzeichen unseres Dorfes und fand auch diesmal allgemeine Bewunderung. Würden wir zum Schluß nicht noch der Hochzeit der Familie Grollimund gedenken, wäre der vorliegende Bericht lückenhaft. Diese Hochzeitsfahrt erinnerte an die schönen alten Zeiten und war rassig! —

Nach dem Umzug verzog sich die Menge auf den Festplatz, in die Dorfrestaurants, oder in die Umgebung von Muttenz. — Diese Veranstaltung ist in jeder Hinsicht gut abgelaufen. Das 1. Muttenzer Winzerfest war ein Erfolg. Hoffen wir, daß durch die Zusammenarbeit der Vereine es wiedereinmal möglich sein wird ein solches Fest durchzuführen.

E. L.

300 Photos

vom Winzerfest erhalten Sie in der Handlung

R. Seeber-Haefely • Baselstraße 3

Winzerfest 1938

(Nachtrag von H. Ramstein)

Mein Heimatdorf im Festgewande,
Wie bist du schmuck und schön
Mit deiner Kirch', dem Rebenlande
An Wartenberges Höh'n.

Schon früher, als die Ritter schauten
Von ihrem Schloß, weit über's Land,
Unsere Vorfahren bauten
Den Weinberg schon mit fleiß'ger Hand.

Und so ist's noch zur heut'gen Stunde,
Im Herbst ein guter Tropfen rinnt,
Drum leert die Gläser bis zum Grunde,
Wer weiß, was uns die Zukunft bringt.

Muttenzer Anzeiger 14.10.1938

80 Tonnen Trauben von hervorragender Qualität reifen im Rebberg

-on. – Jetzt sollte eigentlich nichts mehr schief gehen. Ab Dienstag kommender Woche bis Mitte Oktober können im Muttenzer Rebberg 80 Tonnen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität gelesen werden. Mengenmässig steht – gewollt – eine Normalernte bevor, qualitativ liegt der Jahrgang hingegen deutlich über dem Zehnjahres-Durchschnitt.

Martin Brumeck misst 76° Oechsle…

Am Rebgang vom Dienstagabend sah man sowohl bei den Hobby-Produzenten des Weinbauvereins wie bei Urs Jauslin als hauptberuflichem Winzer nur zufriedene Gesichter. Dies trotz des Hagelschlags vom 21. Juli, der zwar nicht spurlos an den Trauben vorüberging, insgesamt jedoch die Ernte nicht negativ beeinflusste. Rebchef Urs Jauslin erklärte diesen scheinbaren Widerspruch: Der Hagel verursachte im Muttenzer Rebberg Schäden am Behang von durchschnittlich dreissig Prozent, örtlich gar bis 45 Prozent. Wegen des aussergewöhnlich guten Behangs hätten jedoch zur Qualitätssteigerung ohnehin Trauben herausgeschnitten werden müssen. So hat sich die Natur in gewissem Masse selbst reguliert oder korrigiert. Weit schwerer wiegen vermutlich die vom Hagel am Holz angerichteten Schäden. Deren Ausmass wird erst im kommenden Jahr sichtbar und beurteilbar werden.

Ein Traubenbehang wie aus dem Bilderbuch.

Bevor Toni Renggli, Präsident des Weinbauvereins Muttenz, die Anwesenden zum Rundgang durch den Rebberg bat, begrüsste er Gemeinderätin Maja Kellenberger, Fritz Brunner, bis Mitte des Jahres Gemeindepräsident und profunder Kenner der Materie, Benni Meyer, «Ehren-Rebschauer auf Lebenszeit», Martin Brumec, Kellermeister bei der Weinkellerei Schwob AG, Liestal, wo die Trauben des Weinbauvereins gekeltert werden, sowie Rebchef Urs Jauslin. Dass der Rundgang zügig verlief, ohne dass kaum einmal auf diese oder jene Besonderheit hingewiesen werden musste, darf als Zeichen für einen ausgeglichenen Behang gewertet werden. Im Gegensatz zu früheren Jahren blieben die Trauben bisher auch weitgehend von Fäulnis verschont.

Dann liess Martin Brumec die Katze aus dem Sack: An drei Riesling x Sylvanerproben mass er 71, 76 und 77 Oechslegrade. Gutes Wetter vorausgesetzt, dürften bis Mitte nächster Woche an allen Lagen 75° Oechsle und mehr erreicht werden, was für diese Traubensorte als ideal bezeichnet wird. Nach gewalteter Diskussion beschlossen die Muttenzer Weinproduzenten folgenden Fahrplan für die Weinlese 1992: Am 29. September Vorlese beim Riesling um die Stöcke um 40–60 Prozent zu entlasten, Hauptlese ab 12. Oktober.

Am 14. und 15. Oktober wird der Gutedel geherbstet, und am 6. Oktober beginnt die Vorlese des Blauburgunders, wobei das Datum der Hauptlese dannzumal festgelegt wird. Die Trauben der Mitglieder des Weinbauvereins werden bei Ueli Jauslin auf dem Zinggibrunnhof gepresst, die Winzerfamilie Jauslin besorgt dies in ihren eigenen Anlagen. Insgesamt wird die Traubenernte 1992 in Muttenz auf 80 Tonnen geschätzt, was einem Ertrag von 1–1,1 kg pro Quadratmeter entspricht. Auf die einzelnen Sorten aufgeteilt: 20 Tonnen Riesling x Sylvaner, ebensoviel Gutedel, 38 Tonnen Blauburgunder, sowie zwei Tonnen Spezialitäten wie Pinot gris der Familie Jauslin.

…ein Wert, der an anderer Stelle von Toni Renggli bestätigt wird.

Die Jubilare des Monats

80. Geburtstag

Ernst Hartmann-Döhnel, Donnerbaumstrasse 5, am 2. Oktober.

Klara Stampfli-Studer, Höhlebachweg 32, am 5. Oktober.

Marie Steinmann-Jauch, Freidorfweg 12, am 6. Oktober.

Arthur Gees-Zeyer, Donnerbaumstrasse 10, am 11. Oktober.

Elide Hagmann-Rodi, Hinterzweiensstrasse 38, am 24. Oktober.

Martha Förnbacher, Rieserstrasse 23, am 30. Oktober.

90. Geburtstag

Emma Zaugg-Hofer, Altersheim zum Park, am 1. Oktober.

Josef Arnold-Hauser, Altersheim Käppeli, am 22. Oktober.

Goldene Hochzeiten

Richard und Hulda Hügin-Gautschi, Freidorf 32.

Edgar und Lydie Vuillemier-Loosli, Moosjurtenstrasse 37.

Eugen und Bethli Wälti-Jenni, Thiersteinerstrasse 18.

Diamantene Hochzeiten

Hans und Clara Gerber-Balsiger, Rebgasse 34.

Fritz und Elisa Vonäsch-Wyss, Rössligasse 24.

Herzlichen Glückwunsch allen Jubilarinnen und Jubilaren. Auf ihrem weiteren Lebens- beziehungsweise Eheweg wünschen wir Ihnen Glück, Gesundheit und Gottes Segen. Möge für sie alle gelten: Auch der Herbst hat schöne Tage…

Neuanordnung der Parkflächen Seminarstrasse–Unterwartweg

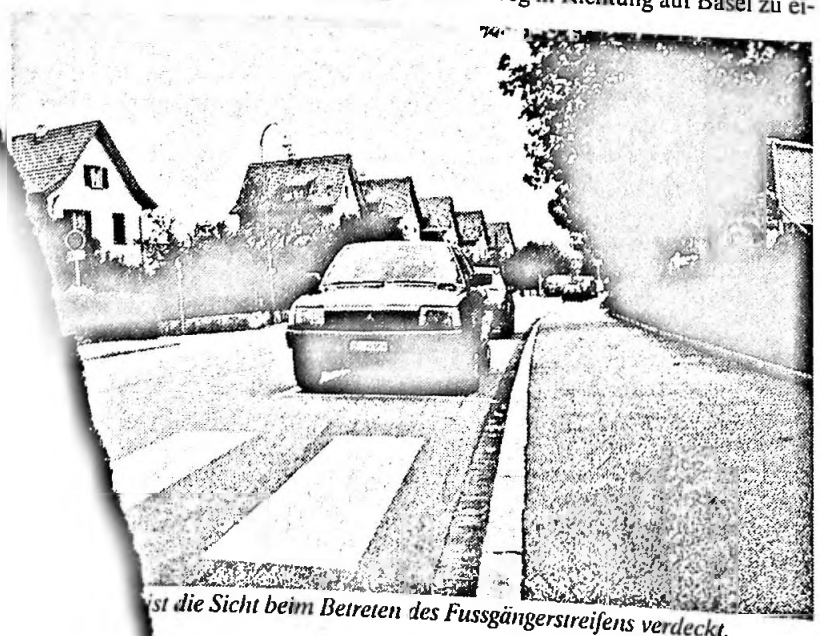
Welches Mitglied des Gemeinderates wird die Eltern trösten kommen, deren Kind infolge der Neuanordnung der Parkflächen von einem Auto verletzt oder gar getötet wird? Und welches wird die Scherereien mit den Versicherungen stellvertretend übernehmen, wenn grösserer oder kleinerer Blechschaden entsteht aus demselben Grund? Dannzumal wird sich die Gemeindeverwaltung oder der Gemeinderat, obwohl diese abwegige Neuordnung von diesen Behörden ausgeheckt und in die Wege geleitet worden ist, wohl kaum um die Folgen kümmern, und der betroffene Verkehrsteilnehmer, womöglich zum Schuldigen gestempelt, darf sich allein mit der Kantonspolizei, dem Gericht und den Versicherungen herumstreiten.

Ist denn der Strassenzug Seminarstrasse–Unterwartweg neuerdings auf das Niveau einer Spielstrasse heruntergestuft worden, wo man möglichst unübersichtliche Verhältnisse schafft, um den Automobilisten zu zwingen, mit bloss 20 Stundenkilometern zu fahren? In wessen Interesse soll denn das sein? Und desavouiert sich die Gemeindeverwaltung mit diesen Massnahmen nicht selbst? Es ist wohl höchstens zwei Jahre her, seit die Bewohner des Unterwartquartiers brieflich angefragt wurden, ob sie die Zufahrt zur Seminarstrasse (da, wo sie sich mit dem Käppeliweg kreuzt) verengt haben wollten oder nicht, und die Antworten zu dieser Frage fielen offenbar überwiegend negativ aus, weshalb man dann auf diese Massnahme verzichtete. Um dann wenig später die Fahrerschwerung bei der Einmündung Seminarstrasse/Höhlebachweg anzubringen (Verengung der Einfahrt, Verengung des Höhlebachweges und Anbringung eines sog. Berliner Kissens). Weshalb dann diese angeblich volksnahe Umfrage, wenn man sich gleich danach über deren Resultate hinwegsetzt?

Im Gegensatz zu dem, was gewisse Behördenmitglieder zu glauben scheinen, dient der Strassenzug Unterwartweg–Seminarstrasse nicht primär dem quartierfremden Durchgangsverkehr, sondern dem legitimen Zubringerverkehr zu den wohl 500 Wohnungen, die dort gebaut worden sind. Nicht nur wird so der einzig sinnvolle, da benzinsparende Weg in Richtung auf Basel zu einem Hürdenlauf mit hinterhältigen Gefahrenherden umfunktioniert, sondern es wird zugleich die Anzahl der nutzbaren Parkplätze drastisch reduziert. Soll das alles etwa im Interesse der steuerzahlenden Anwohner sein. Man kann nur hoffen, dass dieser Fehlentscheid möglichst rasch zurückgenommen wird.

Benjamin J. Egli

Der vom Käppeliboden weg einmündende Fahrzeuglenker muss sich bis zur Fahrbahnmitte vortasten.



…ist die Sicht beim Betreten des Fussgängerstreifens verdeckt.

Wenig Sicht auch bei der Parkplatzausfahrt.

Evang.-ref. Kirchgemeinde

Haben Sie schon gewählt?

Neben den vielen politischen Vorlagen finden bekanntlich dieses Wochenende die kirchlichen Wahlen statt (separater Stimmrechtsausweis).

In der Sondernummer des September-Gemeindebriefes stellten sich unsere Kandidatinnen und Kandidaten vor. Falls Sie diesen verlegt oder sonst nicht zur Hand haben, finden Sie die Namen der Nominierten im Inseraten-Teil dieses Muttenzer Anzeigers.

Wir freuen uns, wenn möglichst viele Stimmberechtigte unserer Kirche von ihrem Wahlrecht Gebrauch machen.

Den Kandidatinnen und Kandidaten danken wir für die Bereitschaft, sich für ein kirchliches Amt zur Verfügung zu stellen.

Für die Kirchenpflege und den Wahlausschuss der Ev.-ref. Kirchgemeinde
Die Präsidentin:
Louise Meyer-Rahm

Redaktions- und Inseratenschluss: Mittwoch 8.00 Uhr

Richterwahl

Am 27. September ist durch Volkswahl ein Richter im Bezirksgericht Arlesheim zu ersetzen. Wir empfehlen Ihnen, als neuen Richter zu wählen: Urs Abt, Kaminfegermeister in Münchenstein. Geboren 1946, im Baselbiet aufgewachsen; verheiratet, zwei Söhne (ebenfalls Kaminfeger). Seit 1980 selbständiger Kaminfegermeister in Baselland, wohnt seit acht Jahren in Münchenstein. 1992 Wahl in die Gemeindekommission Münchenstein.

Urs Abt hat sich privat und als Berufsmann bewährt. Er besitzt Lebenserfahrung und ein praktisches Urteil, Eigenschaften, die ein Richter braucht. Auch sein kantonaler und schweizerischer Berufsverband schätzen ihn und haben ihm Aufgaben übertragen, die er aber in einigen Monaten abbauen wird. Damit kann er sich, wie es seine Art ist, als Bezirksrichter voll engagieren.

Sehr geehrte Stimmbürgerinnen und Stimmbürger, Sie dürfen Urs Abt Ihr Vertrauen schenken. Er ist der geeignete Mann für das Bezirksgericht.

Willi Grollimund

Museumskommission Muttenz

Karl-Jauslin-Museum
Jakob-Eglin-Bibliothek
Heimatkundliche Ortssammlung

Edi Dietler
Hauptstr. 2
Pratteln 8215426

Herr
Dr.Ulrich Dietler
Grossmattstrasse 45
4133 P·r·a·t·t·e·l·n

Sehr geehrter Herr,

als Mitglied der Museumskommission befasse ich mich vorallem mit den vom Lokalhistoriker Jakob Eglin hinterlassenen Manuskripten und beabsichtige, gelegentlich in der Reihe der vom Gemeinderat Muttenz herausgegebenen 'Muttenzer Schriften' eine Arbeit über Muttenzer Reben und Wein zu schreiben.

Gegenwärtig bin ich an der Sammlung von Materialien. Dabei bin ich in der SChrift Jakob Eglins "Meyer, Vögte und präsidenten von Muttenz" auf folgende Bemerkung gestossen:

Die Erinnerung an Untervogt Johannes Dietler, 1722-1785, ist festgehalten am leider 1952 durch den Erdrutsch zerstörten Bannwarthäuschen im Rebberg, die folgendermassen lautet. "Bannwarthaus heiss ich, Gemeinde Muttenz erbaut mich im 1769ten Jahr, als Johannes Dietler Untervogt war."
Wie man hört, soll das Bannwartthaus demnächst mit der alten Inschrift wieder neu erstehen.

Das neue Rebhaus steht, aber die Inschrift ist nicht zu finden. Meine Erkundigungen beim Weinbauverein Muttenz, von dessen Mitglieder sich noch einige an das alte Rebhaus und die Inschrift erinnern, verliefen leider negativ. Die Tafel sei anscheinend nac h dem Erdrutsch von 1052 verschwunden...

Ich suche weiter und bin auf die Idee gekommen, bei allfälligen Nachfahren des Untervogts Dietler oder Namensträgern nachzufragen. Dabei bin ich auch auf Ihren Namen gestossen und gestatte mir die Anfrage, ob Sie etwas über die genannte Inschrifttafel wissen.

Ich bin für jeden noch so kleinen Hinweis dankbar und selbstverständlich auch der Weinbauverein, der meine Nachforschungen unterstützt.

4132 Muttenz, 22.6.191
Unter-Brieschhalden 4
Karl Bischoff
Tel. 612192

Mit freundlichem Gruss
Karl Bischoff

Auskunft gemäss Tel. vom 26.6.!
Mit freundlichen Grüssen
H. Dietler

Museumskommission Muttenz

Karl-Jauslin-Museum
Jakob-Eglin-Bibliothek
Heimatkundliche Ortssammlung

Wir sind z. Z. in Weggis in den Ferien, bzw. Kur

Danke f. d. Heimatkunde 1863.

Gesellschaft Raurachischer Geschichtsfreunde
Herr René Gilliéron
Hauptstrasse 26
4148 Pfeffingen

Geschätzter Herr Präsident,
Lieber René,

in Ordnung

erstens möchte ich Dir mitteilen, dass ich im Staatsarchiv in Liestal einige weitere "Rauracher" aus dem Fundus der Gesellschaft behändigt und danach die Rechnung für die Inhaltsverzeichnisse der "Jurablätter", welche Du mir bzw. der Museumskommission Muttenz geschickt hast, von 8 auf 18 Fr. erhöht, hoffend dass Du einverstanden bist, widrigenfalls wir selbstverständlich eine Nachzahlung auf den am 28.5.1991 auf das Konto der Gesellschaft überwiesenen Betrag leisten werden...

Dies hätte ich Dir gelegentlich mündlich mitteilen können, aber ich habe noch ein Anliegen bzw. ein Gesuch, welches meiner Meinung der schriftlichen Form bedarf.

Du hast die Erlaubnis

Im "Rauracher" vom 4. Quartal 1947 (19. Jahrgang Nr.4) ist von A. Membrez die Abhandlung "Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit" erschienen (Beilage; Rücksendung nicht nötig), welchen ich - neben anderem - einmal in der Reihe 'Muttenzer Schriften' veröffentlichen möchte. Nun kenne ich den Verfasser nicht, noch weiss ich, ob es den Verlag "Raurachisches Schriftenlager" noch gibt. Ich nehme allerdings an, dass die 'Gesellschaft Raurachischer Geschichtsfreunde' die Nachfolgerin der Verlagsrechte ist. Oder ist es der Verlag Habegger??

Danke

nein

nein

Das ist die Frage: Bei wem muss ich die Erlaubnis für den Abdruck des Membrez-Artikels einholen? Kannst Du mir helfen;

kenne ich nicht, ev. gestorben

Zur Erläuterung: Die 'Muttenzer Schriften' sind von Dr. Hildergard Gantner und mir als Mitglieder der Museumskommission angeregt und bisher auch betreut worden. Herausgeber ist aber der Gemeinderat Muttenz und bezahlt werden die Schriften durch die Gemeinde (rund 10 000 Fr. sind im Voranschlag vorhanden, wenn eine Schrift voraussichtlich mehr kostet, wird jeweils der Gemeinderat vorher um den Zusatzkredit gebeten). Verkauft werden die Schriften durch die Gemeindeverwaltung und die Museumskommission. Das ist der heutige Stand. Bisher sind 4 Broschüren erschienen. Ich lege Dir als Muster und Gabe die Nr. 1 bei, welche Dich am meisten interessieren dürfte.

Die Antwort auf meine Anfrage eilt nicht, denn es sind erst die Vorbereitungsarbeiten für "Von Muttenzer Reben und Wein" im Gange, in welche Schrift der Membrez-Artikel aufgenommen werden soll.

4132 Muttenz, 19.6.1991
Unter-Brieschhalden 4

Mit freundlichem Gruss

Karl Bischoff

Reben – Wein

Programm des Mzer Winzerfestes 9. 10. 1938

MBibl. + Nachträge 11

1799 Missernte S. 349/50

Umgeld S. 458 ff

Marz: Helvetik

I C ~~68~~ Weinzins – Berain der Herren v Leichenstein
71

ULB 855.3~~2~~/33 "item ein vierteil reben lit neben Sevogel und ~~stost~~ ~~unden uff~~ an Knallers acker."

855.30/31 "item ein halb juchart reben linnen am berg, stost unden uff an der Sevöglin acker und zu einer teil nebent Uelin Anglin;

28.1.1444 Hans Thüring Münch von Münchenstein Herr zu Löwenberg stiftet in der Kirche zu Muttenz eine frühmesse

Reben

a 29.1.1344 .. ab einem Acker im Oinhag zu Muttenz

b 31.1.1342 - ~

a Agnes Eidenmann 20 Sester Korn jährlich ... verkauft dem Vikar Burchard zu Mz

b. Burchardus, Vikar zu Muttenz 20 Sester Dinkel jährlich verkauft dem Heinrich von Rodersdorf, Pfarrer zu St. Ulrich in Basel, und dessen Schwestern Elsina und Katharina

ein juchart zu dem dornhöfun
ULB S.852.8 – 28.1.1444

---

anderthalb.. acker gelegen "zu dem torndem zitgschant
855.19 neben 855.32

SLA BL C15 (?)

Karl Buxtorf-Falkeisen
Baslerische Stadt- und Landgeschichten aus dem 17. Jahrhundert.
Basel 1872-77 (Schweighauser) [Band 1863 16. Jh. B 162
B 94

1500–1531 (Erstes Heft) Seite 49
Der Bauernaufstand in Baselbiet 1525 (Nach Ryff und andern Handschriften)
Um die fierde Stund nach Mittag kam die Mär, wo die Puren mit Macht in die Stadt wollen. [...] Die Puren kamen bis zu Kapelle vor Eschemer Thor und hatten etlich Bürger von Liestal mit inen ziehen müssen, auch hatten sie im Engenthal das Kloster ingenommen, desglich das Kloster zum roten Hus. Der Begynen-Hüser, Assen und trunken was do was, vertriben auch die Begynen.[1]

1) Wurstisen. Hinter Muttenz im Hardwald ist etwan ein Klösterlein gewesen, Engenthal, der Schwestern Cisterz. Ordens, die mit Hilf der edlen Mönch dahin gestiftet. Diese seind im Jahr 1525 der Bauern Jubeljahr, da sie aller Beschwärden los zu werden vermeinet, aber ihm zum Trauerjahr worden ist, zerstäubet, das Klösterlein geplündert und erödet worden.

Reben + Wein

Brandlage 1807

223 Das Reb-Baumwartham 1769 neu erbaut
(am Hallenweg)

~~210 ... zu einer Weinbrennerei eingerichtet~~

202 ein Trotten ..

209C ein ganz neu erbaute Zuckersiederei

215 ... Trotten 1820 abgebrochen

210A ... Trotten
1822 ein Rebhäuslein in Stein
1824 ein neuer Dachstuhl
... zu einer Weinbrennerei eingerichtet

221 Das Schützenhaus, ein Häuslein am Stein und Riegel 350 fl.

Boss

Bl 350 : 2½ Mannwerk Reben in Muttenzer Bann

562 : . verpfändet Reben in Grenzach

670 : mit korn, win und höwe

701 : .. an korn, win + höw

755 : cunrat Huglin der rebknecht

794 : . gütern, hölzern, reben, agkern, matten –

~~799 mit~~

S. 799 so denne quart ze Muttentz mit korn, win und höwe

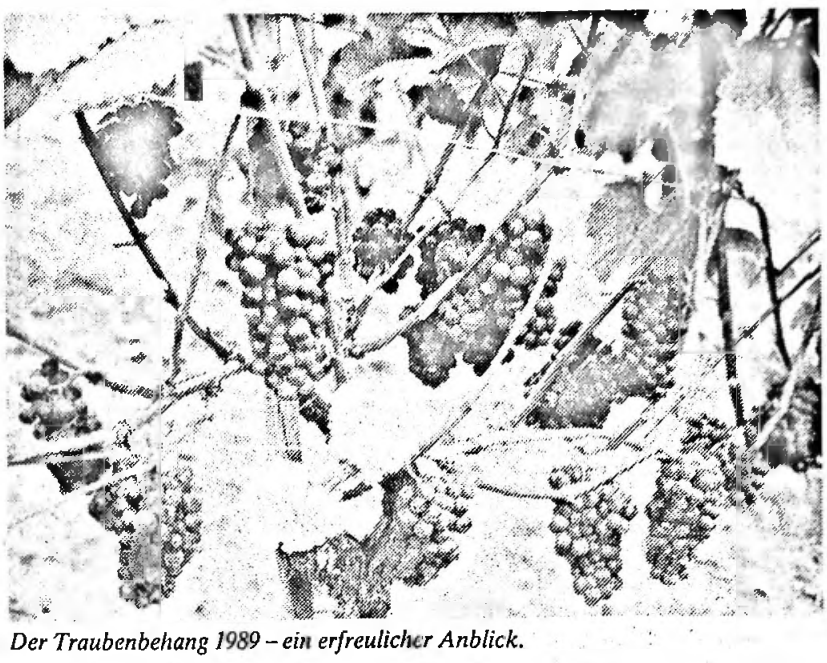
834 ouch mitsampt der quarten zů Muttentz an korn, win ...

864 Und sind das die stuck und guter: von erst die newensetz zu Mutentz in dem banne, sind reben, so ettwan pawet Hawgens sun von Wartemberg

891 .. in dem banne zu Muttentz gelegen, da von Cunrat Huglin der rebknecht jerlich gyt drü phunt pheninge und zwey hüner gelts ...

950 ... gütern, hölzern, reben ...

803, 35 : So denn hat er ouch geseit, das man alle jar uff unsers herren uffart tag, so man umb den ban rittet mit dem sacrament, mit dem crütz und ouch mit den schellen, und sige ouch er dick und vil daselbes mit vietzig pferden oder me geritten. ..



Der Traubenbehang 1989 – ein erfreulicher Anblick.

60 Jahre Weinbauverein Muttenz: Zum Jubiläum eine Prachtsernte

-on. – Ob der Jahrgang 1989 ein «Jahrhundertwein» wird, lässt sich heute noch nicht mit Sicherheit sagen. Beim Weinbauverein Muttenz verzeichnet man jedenfalls ein gutes Weinjahr, sowohl was den Behang wie die Qualität betrifft. Begünstigt vom guten Wetter während des ganzen Jahres reifte im Muttenzer Rebberg eine Vollernte heran, die – abgesehen von der Wespenplage – in keinerlei Hinsicht negativ beeinträchtigt wurde. Die Weinlese begann am 25. September mit dem Riesling × Sylvaner, am Montag und Dienstag dieser Woche kamen die Blauburgunder- und Gutedeltrauben ins Fass.

Drei Sorten «Muttenzer»

Weingeografisch gehört das Baselbiet zur Ostschweiz. Innerhalb des Rebkatasters dürfen in unserer Gemeinde drei Traubensorten angepflanzt werden. Im Rebberg hat der Blauburgunder einen flächenmässigen Anteil von 40 Prozent, die restlichen 60 Prozent sind Gutedel (Chasselas) und Riesling × Sylvaner.
Der Rebbesitz ist in unserer Gemeinde – wie im ganzen Kanton – auf viele Kleinproduzenten verteilt. Neben den beiden hauptberuflichen Weinbauern Jauslin und Stocker bewirtschaften 24 Familien Parzellen zwischen vier und dreissig Aren, insgesamt ca. 200 Aren. Diese privaten Produzenten sind im Weinbauverein Muttenz zusammengeschlossen. Die meisten dieser Rebparzellen sind seit Jahrzehnten in Familienbesitz oder werden aufgrund langjähriger Pachtverträge bewirtschaftet. Alle diese Liebhaber verrichten die anstrengende Arbeit im Rebberg mit viel Einsatz und grosser Freude.

Auf dem Areal der Florin AG werden die Trauben gemahlen...

HINWEIS

Während der Trauben-Reife und Ernte ist das Betreten der Rebäcker im Rebberg Muttenz für Unbefugte verboten. Zuwiderhandlungen können polizeilich geahndet werden.

Der Gemeinderat

Eine Schrifttafel ersetzt den Rebwächter.

Anton Renggli, im dritten Jahr Präsident des Weinbauvereins, Fritz Pfeiffer, der während 12 Jahren das Amt des Rebchefs versah, und Ernst Laubscher, derzeit Geschäftsführer der Weinverwertung, erzählten uns bei einem Augenschein im Rebberg von der Zusammenarbeit der privaten Weinproduzenten im Weinbauverein Muttenz, der 1929 gegründet wurde und somit sechszig Jahre alt ist.
Jedes Jahr, Ende Februar/anfangs März, führt Rebchef Urs Jauslin einen Rebschneidekurs für die Mitglieder durch, wobei er Empfehlungen gibt betreffend den Rückschnitt der Reben. Diese Arbeit ist nicht nur wichtig im Hinblick auf den späteren Behang und somit für die Qualität des Weines, sondern auch für die Lebensdauer eines Stocks. Nach einem Jahr mit gutem Behang drängt sich das Zurückschneiden auf um den Rebstock zu schonen – dieser soll eine Lebensdauer von 25 bis 30 Jahren erhalten. Im Muttenzer Rebberg finden sich noch Stöcke, die weit über 40 Jahre alt sind und noch bestens gedeihen.
Später im Jahresverlauf organisiert der Verein bei Bedarf das Spritzen der Reben. Voll zum Tragen kommt die Zusammenarbeit dann im Herbst. Anlässlich der Herbstschau, an welcher in der Regel auch der Gemeinderat teilnimmt, wird der Termin für die Ernte der einzelnen Sorten festgelegt. Früher bestimmte der Gemeinderat das Datum der Weinlese, und während einiger Zeit war der Rebberg vollständig gesperrt – sogar für die Weinbauern. Heute begnügt man sich mit einer Hinweistafel.
Zum Zeitpunkt der Traubenernte werden die vereinseigenen Traubenmühle und -presse an einem geeigneten Ort aufgestellt – in diesem Jahr genoss man bei der Florin AG Gastrecht – und die Produzenten liefern am Abend ihre Trauben an. Jeder Posten wird gewogen und der von der Kantonalen Zentralstelle für Obst- und Weinbau delegierte Kontrolleur entnimmt eine Qualitätsprobe. Auf einem Attest werden dem Anlieferer die Menge und die ermittelten Öchslegrade bestätigt.

... gepresst, und der Saft in Fässer gepumpt.

Die Sache mit den Öchslegraden

Der Zuckergehalt der Trauben wird in Öchslegraden angegeben. Ferdinand Öchsle (1774–1852) erfand eine Senkwaage zur Bestimmung des spezifischen Gewichts von Obst- und Traubensaft. Die Öchslegrade zeigen an, um wieviel Gramm schwerer ein Liter Saft ist als ein Liter Wasser. Aus dieser Angabe lässt sich der Zuckergehalt annähernd abschätzen, da der doppelte Wert etwa dem vorhandenen Zuckergehalt entspricht. Somit ergeben 85° Öchsle rund 170 Gramm Zucker in einem Liter Saft. Heute werden die Öchslegrade mit einem Refraktometer gemessen. Hier trifft das Licht über ein Prisma auf einen Tropfen Most und wird gebrochen. Auf einer Skala lassen sich die Öchslegrade direkt ablesen.
Massgebend für die Qualität des Weines ist jedoch nicht nur der Zucker- sondern auch der Säuregehalt der Trauben. Während der Zuckergehalt im Laufe der Reife zunimmt, verringert sich der Anteil der Säure. Von einem Jahr zum anderen sind diesbezüglich recht grosse Unterschiede festzustellen, die sich in den Weinjahrgängen widerspiegeln.

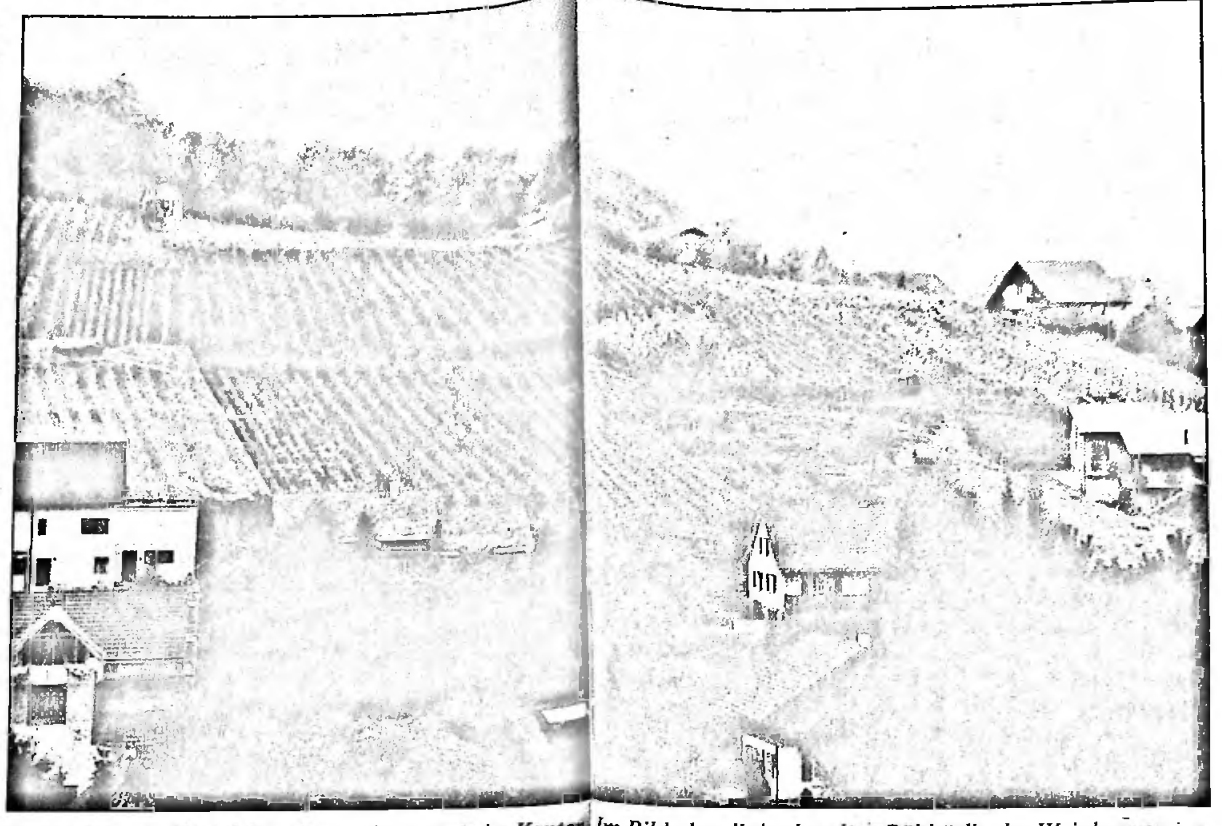
Ein anstrengendes Tagwerk – aber Spass macht es alleweil.

Dann werden die angelieferten Trauben gemahlen und gepresst und dem Kellermeister der Firma Schwob in Liestal anvertraut, in deren Obhut er bleibt bis der junge Wein in die Flaschen abgefüllt wird.
Als letzter Akt im Reifeprozess des Weines findet Ende Januar die vom Weinproduzentenverband der Nordwestschweiz veranstaltete Jungwein-Degustation statt. Jeder Kelterer kann seinen Wein von Experten degustieren lassen, wobei in diesem Stadium eventuelle Korrekturen noch möglich sind.
Früher hatte jeder Weinproduzent eigene Fässer im Keller. Der Saft diente zum Eigengebrauch oder wurde an die ortsansässigen Wirte verkauft. Kein Wunder, dass zu jener Zeit jeder Wein anders war, mit entsprechenden Qualitätsunterschieden. Seit 1963 werden die Trauben des Weinbauvereins Muttenz in grösseren Mengen und fachmännisch gekeltert, was zu einer wesentlichen Hebung der Qualität beigetragen hat. Der «Muttenzer» ist entsprechend den klimatischen Verhältnissen ein Landwein. Das Ziel und die Ambition der hiesigen Weinproduzenten heisst denn auch: Den Konsumenten einen ehrlichen, guten Landwein anzubieten.
Eine weitere Eigenart beim Weinbauverein Muttenz ist, dass die produzierenden Mitglieder bald nach der Weinlese «Zahltag» haben. Entsprechend dem angelieferten Gewicht und der ermittelten Qualität wird ihnen der zwischen den Produzenten und dem Handel festgesetzte Preis ausbezahlt. Später können die Mitglieder nach Wunsch den Wein vom Verein zurückkaufen – nur solange Vorrat selbstverständlich...
Der Jahrgang 1989 wird zweifellos einen prächtigen Tropfen hervorbringen. Die Muttenzer Weinbauproduzenten, welche ihre Arbeit auch als einen Beitrag an eine Jahrhunderte alte Kultur verstehen, freuen sich, dass ihnen die Natur im Jubiläumsjahr ihres Vereins eine ebenso reiche wie gute Ernte beschieden hat.

Die Rebberge in der Umgebung von Basel. Teil 3: Muttenz und Pratteln

Nicht nur Bacchus fühlt sich wohl in Muttenz

Hinter dem Wartenberg gedeiht eine seltene Rebe: «Bacchus» hat sich auf knapp 15 Aren zu den anderen Muttenzer Rebsorten gesellt. Wenn dieser Versuch befriedigend ausfällt – und alles sieht danach aus –, dann wird diese weisse Traube bald als Alternative zum «Riesling & Sylvaner» ins Ostschweizer Rebkataster aufgenommen werden. Bereits etabliert sind die «Hybriden», aus denen ein Pratteler Spezialist den ersten mit Edelreben konkurrenzfähigen Rotwein der Schweiz gekeltert hat.



Der Pratteler Rebberg ist heute der viertgrösste im Kanton. Im Bild oben links das alte «Rääbhüsli» des Weinbauvereins. (Bilder: Roger Lange)

Muttenz/Pratteln. Dass der Muttenzer «Bacchus» sich bereits als besonders guter Tropfen herumspricht, noch bevor er ins offizielle Schweizer Reb-Kataster aufgenommen ist, liegt an seinem Winzer: Urs Jauslin, der Muttenzer Rebchef, ist neben Willi Stocker der grösste Winzer am Ort. Er ist auch der einzige, der hier selbst keltert. So gelangen jährlich einige der raren Flaschen «Bacchus» in seine Weinhandlung.

Die gesamte Muttenzer Rebfläche von 9,2 Hektaren teilen sich die zwei Gross-Winzer Urs Jauslin (4,5 Hektaren) und Willi Stocker (3,1 Hektaren) mit dem Muttenzer Weinbauverein, der heuer sein 60jähriges Bestehen feiert. 24 Winzer, zumeist auch die Land-Besitzer, sind diesem Verein angeschlossen, der nicht nur Kurse – wie für den Rebschnitt und das Erlesen – veranstaltet, sondern auch seinen Mitgliedern ihre Trauben abkauft – ein Unikum im Kanton.

Gemeinsamer Wein

Die vereinseigene Traubenmühle und die Presse haben noch kein eigenes Lokal gefunden, und so sucht Vereinspräsident Anton Renggli jedes Jahr wieder einen geeigneten Platz dafür. Darauf werden dann alle Früchte der Vereinsarbeit zusammengetragen und – nach Sorten, aber nicht nach Lagen getrennt – abgestielt: der Weisse wird auch gleich gepresst.

Die blauen Beeren und der weisse Most werden unverzüglich nach Liestal transportiert, wo sie die Kellerei Schwob zu Wein verarbeitet. Im April/Mai können die Mitglieder schliesslich ihren abgefüllten Muttenzer zurückkaufen. Absatzsorgen kennt man nicht – im Gegenteil: Der Eigenbedarf der Vereinswinzer und die Lieferungen an lokale Gaststätten lassen nur noch einen Teil der Flaschen bis ins «Milchhüsli» der Milch- und Landwirtschafts-Genossenschaft vordringen, dem einzigen offiziellen Verkaufslokal.

Grosse Erträge in Muttenz ...

Das wird sich auch in diesem Jahr nicht ändern, obwohl Anton Renggli und sein Verein «wesentlich mehr Trauben als 1988» von den Reben lesen konnte. Der Weinjahrgang 1989 ist trotz einer Wespenplage wie in Bottmingen auch in Muttenz qualitativ hervorragend ausgefallen: Der Blauburgunder beispielsweise erreicht Öchslegrade zwischen 78 und 96, der Schnitt liegt bei etwa 82.

Er bewächst mit rund fünf Hektaren den grössten Teil des Hanges; daneben stehen noch je zwei Hektaren Riesling & Sylvaner und Gutedel am Fuss des Wartenbergs. Auf der restlichen Fläche wachsen der erwähnte Bacchus, Pinot Gris und – ebenfalls versuchsweise – einige Stöcke Nobling.

Die gute Qualität der Muttenzer Trauben liegt zwar im Schnitt des Kantons, und der liegt an dritter Stelle der Ostschweizer Weingebiete (hinter den klimatisch noch privilegierteren Bündnern und Zürcher Seeweinen). Überraschend ist sie dennoch, da der Flächen-Ertrag in Muttenz deutlich höher liegt als andernorts. Hängt etwa in Aesch im Schnitt rund ein Kilogramm Trauben auf einem Quadratmeter Rebfläche, sind es in Muttenz bis anderthalb Kilo.

Zu diesen erfreulichen Zahlen trägt sicher auch die Lage des Muttenzer Weinberges bei, erklärt Urs Jauslin: Zwar tief bezogen auf den Meeresspiegel (also warm), aber hoch genug über der Talsohle, um den ersten und den letzten Frösten zu entgehen.

... wie in Pratteln

Ähnlich gelegen ist auch der Pratteler Rebberg – oder was davon übriggeblieben ist. Auf eine Bergschulter, etwa gleich hoch wie auf der anderen Seite die Muttenzer (zwischen 350 und 400 Metern ü. M.) wachsen heute die rund sieben Hektaren Pratteler Reben; Urs Rebmann, Präsident des hiesigen Weinbau-Vereins, weist mit Stolz darauf hin, dass früher Reben hinunter bis aufs heutige Gelände eines Wohn-Discounts gereicht haben.

Allerdings hätten sie damals, vor der verheerenden Reblaus-Plage um die Jahrhundertwende, weder die heutige Traubenqualität noch den heutigen Ertrag erreicht.

Und der Ertrag liegt trotz rund einer Woche Ernte-Vorsprung zum Grossteil des Kantons wie in der Nachbargemeinde Muttenz recht hoch; zwischen 1,2 Kilogramm (Blauburgunder) und 1,5 Kilogramm (Riesling & Sylvaner) wachsen auf einem Quadratmeter. Bei einem Verhältnis von etwa einer Flasche Wein auf ein Kilo Trauben kommen heuer so «über 60 000 Liter» zusammen, freut sich Urs Rebmann.

Der Zuckergehalt liegt erst noch leicht höher, obwohl der Hang eher nach Osten als ideal nach Süden liegt. Die Öchslegrade von durchschnittlich 85 beim Blauburgunder (2,8 Hektaren), 72 beim Gutedel (1,2 Hektaren), 75 beim Riesling & Sylvaner (1,4 Hektaren), über 90 beim Pinot Gris und bis 90 bei den sogenannten «Hybriden» (1,3 Hektaren) bezeichnet er als «sehr, sehr gut».

Schweizer Premiere

Gerade letztere sind eine Pratteler Spezialität: Nur gerade in Ettingen (die NoZ berichtete) und in Wintersingen werden sie überhaupt noch angebaut, jeweils aber nur auf einem Bruchteil der Pratteler 1,3 Hektaren. Zum einen sind diese «Hybriden» Reblaus-resistent, müssen also nicht wie alle genannten Edel-Reben auf einen resistenten Wurzelstock aufgepropft werden, daher auch ihr anderer Name «Direktträger». Zum anderen hat sich Urs Rebmann als einer der ersten in der Schweiz darauf spezialisiert, aus ihnen einen roten Wein zu keltern, der dem aus Blauburgunder-Trauben in nichts mehr nachsteht.

In Blind-Degustationen hätten ihn jedenfalls schon etliche Tester als gelungenen «Blauen» eingeschätzt. Er selbst greift nicht ganz so hoch, ist aber mit dem Resultat seiner langjährigen Arbeit dermassen zufrieden, dass er neu auch noch einen weissen Hybriden keltert.

Keiner lebt vom Wein allein

Als Selbstkelterer ist er allerdings in der Minderheit. Von den fünfzig Winzern – zumeist auf eigenem Land – in Pratteln keltern nur vier den eigenen Wein: Edi Bielser, Ruedi Schäfer, Fritz Schneider und eben Urs Rebmann pflegen auch als einzige Parzellen über einer Hektare. Und auch sie haben neben dem Wein noch andere Berufe; für ein Auskommen nur mit Weinbau brauchte man mindestens zwei Hektaren Rebland.

Nicht zufällig zitiert denn auch der «Schweizer Wein-Atlas» die Zeile aus dem Pratteler Lied: «Rächti Prattler hei dernäbe aber no'ne Stückli Räbe...». Die anderen Winzer mit weniger grossen «Räbächerli» verkaufen ihre Trauben wie die Muttenzer Nachbarn. Die Früchte landen auch im gleichen Keller, dem von Paul Schwob in Liestal, der den fertigen Wein im Frühjahr an die Milch- und Landwirtschaftliche Genossenschaft Pratteln liefert; diese verkauft ihn. Weil die Genossenschaft Warenumsatz-Steuer-pflichtig ist – was normale Winzer nicht sind –, kommt die Flasche Pratteler Blauburgunder schliesslich im Schnitt auf neun bis zehn Franken zu stehen.

Während der normale «89er» Wein – seit etwa fünf Jahren ist auch Rosé darunter – erst etwa im April zu haben sein wird, will Urs Rebmann seine ersten Flaschen schon vor der Fasnacht abgefüllt haben. Zudem ist heuer auch ein «Nouveau» vorgesehen, der vor Weihnacht bereits genügend Säure abgebaut haben wird (siehe Kasten rechts). Der erste «89er» überhaupt ist bereits am Samstag durch durstige Pratteler Kehlen geronnen: Die «Suuserchilbi» stellte den gärenden Traubensaft einem breiten Publikum vor.

Roger Lange

In modernen Kellern dominieren Stahl und glatte Böden – Hygiene ist Voraussetzung für guten Wein.

Rebsorten im Baselbiet III

Blauburgunder

ro. «Blauburgunder» alias «Pinot Noir» oder «Clevner» wächst auf über der Hälfte der «Ostschweizer», dafür «nur» auf knapp einem Drittel der gesamtschweizerischen Rebfläche. Hugh Johnson weist in seinem Standardwerk, dem «Grossen Weinatlas», auf zwei berühmte «Blauburgunder»-Produkte hin: An der Côte d'Or im Burgund sei sie die einzige blaue Rebsorte, und in der Champagne werde aus ihr Weisswein gekeltert, «der Hauptbestandteil der besten Champagner ist».

Die bis zwei Zentimeter grossen «Blauburgunder»-Beeren wachsen oft an der Traube so dicht, dass kaum mehr Luft an die Stiele kommt. Theo Jäggi, Biel-Benkemer Ober-Winzer erklärt, dass deshalb nach starken Regenfällen, wenn die Beeren an Umfang zunehmen, bisweilen einzelne vom Trauben-Stiel «abgewürgt» werden und an der Wunde zu faulen beginnen.

Je nach Zeitpunkt und Witterung gefährdet das ganze Ernten, denn aussen kann die Traube durchaus noch gesund aussehen, wenn sie innen bereits fault. Laut dem deutschen Nachrichtenmagazin «Spiegel» liess deswegen das Château Mouton-Rothschild im letzten Jahr nach einem Regen vor der Ernte Helikopter über den Reben kreisen, bis diese wieder trokken waren.

Aus «Blauburgunder»-Trauben lassen sich gemäss dem «Welt-Atlas des Weines» ganz unterschiedliche «Weintypen von frischen, fruchtigen bis zu kraftvollen, warmen Rotweinen» keltern.

Vom Rebstock in die Flasche III

Ein Bakterium baut Säure um

ro. Nach fünf bis zehn Tagen wird hierzulande die Gärung beendet: Entweder «verhungert» die Hefe – wenn aller Zucker in Alkohol umgesetzt ist – oder sie «ertrinkt» – wenn ein bestimmter Alkohol-Gehalt (15 Prozent) erreicht ist – oder man tötet sie mit schwefliger Säure ab oder filtriert sie aus dem Wein heraus. Wird die Gärung gestoppt, solange noch Fruchtzucker im Wein enthalten ist, bestimmt dieser als «Restsüsse» den fertigen Wein. Die bei uns beliebten «trockenen» Weine enthalten keinen oder kaum mehr Zucker.

Will man einen moussierenden Wein – sei es Elsässer «Crémant», «Champagner», italienischer «Frizzantino» oder Aescher «Krachmost», darf man die Gärung nicht beenden, sondern muss den Wein in Flaschen abfüllen, während sie noch im Gang ist. Unter dem Druck, den die bei der Gärung freiwerdende Kohlensäure in der Flasche erzeugt, bleibt der Gär-Vorgang im Stadium des Abfüll-Zeitpunktes stehen.

Diesem grossen Druck müssen die Schaumwein-Flaschen auch lange Lager-Jahre und unruhige Transportwege standhalten können, darum sind sie massiver als normale Wein-Flaschen. Beim Entkorken dehnt sich die in der Flasche komprimierte Kohlensäure (im Schaumwein als aufsteigende Blasen zu erkennen) sofort aus – der Korken knallt.

Nach der Gärung wird jedem Wein die Hefe und – wie auch schon davor – der sogenannte «Trub» (Frucht-Reste) entzogen. Das geschieht je nach Quantität und Betriebs-Grösse in Textil-Filtern oder Zentrifugen. Dann kommt der junge Wein in andere Tanks, wo seine Säure umgewandelt wird.

Den «biologischen Säureabbau» besorgt das «Bakterium grazile» für den Winzer: Während etwa vierzehn Tagen verwandelt es bei etwa 17 Grad selbsttätig die aus den Trauben stammende aggressive Apfelsäure in Milchsäure, die zusammen mit den Farb- und Aromastoffen und dem Alkohol den Geschmack des Weines bestimmt.

Danach wird eine andere, die Weinsäure, umgewandelt. Dabei hilft kein Bakterium, sondern bloss Kälte. Unter 14 Grad Celsius fällt der Wein diese Säure als «Weinstein» aus, welcher sich an Fasswänden in Kristallform niederlässt. Bei mehrjähriger Lagerung können säurereiche Weine noch in der Flasche Weinstein ablagern.

NORDSCHWEIZ
Basler Volksblatt
Die neue Perspektive. Täglich
Wir machen
von uns lesen!

1988

Bürgergemeindeversammlung im Zeichen der Reben

-on. – Nach einer guten Stunde war am Dienstagabend die Traktandenliste der Bürgergemeindeversammlung durchberaten, insgesamt 362 Personen das Muttenzer Bürgerrecht verliehen, und das leicht defizitäre Budget 1989 genehmigt worden.

Ebenso lange dauerte die Vorführung des «Baselbieter Reben-Films», dessen Verwirklichung von verschiedenen Seiten unterstützt und ermöglicht wurde, unter anderem auch durch die Muttenzer Weinbauern-Familie Jauslin. Dieserart kamen die Bürgerinnen und Bürger in den Genuss dieses Dokuments, welches den Weinbau, das Anbaugebiet, die Reben und selbstverständlich den Wein in unserem Kanton zum Gegenstand hat.

Nach der Genehmigung des von Bürgerratsschreiber Hans-Rudolf Stoller verfassten Protokolls der letzten Bürgergemeindeversammlung wurden 164 Männern und 39 Frauen das Muttenzer Bürgerrecht verliehen. Dies geschah ohne Gegenstimme. Zuvor wurde ein Antrag, die Namensliste der Einbürgerungsgesuche vorgängig den Bürgern zuzustellen, deutlich abgelehnt. Nach diesen Aufnahmen in das Bürgerrecht sind etwa 15 Prozent der Einwohner auch Bürger ihrer Wohngemeinde.
Finanzchef Werner Jauslin präsentierte und erläuterte den Voranschlag für das Jahr 1989, der bei Einnahmen von 804766 Franken und Ausgaben von 811020 Franken mit einem Mehraufwand von 6254 Franken abschliesst. Werner Jauslin wies darauf hin, dass eine ausgeglichene Rechnung nur auf der Ausgabenseite erreicht werden kann, denn beim Holzverkauf – dem wichtigsten Einnahmenposten der Bürgergemeinde – steht der erzielte Preis nach wie vor unter den Kosten. Der Erlös aus dem Nutz- und Industrieholz, welche rund drei Viertel des Holzschlags darstellen, steht unter dem Druck billiger Importe. Die Pachtzinseinnahmen sind trotz grossen Ländereien eher bescheiden, und bei den Baurechtszinsen, welche vertraglich festgelegt sind, ist der Spielraum gering. Das Fazit des Finanzchefs: die Bürgergemeinde kann nicht mehr ausgeben als sie im Laufe des Jahres erarbeitet.
Bei den Investitionen wird darauf abgezielt, die Arbeit im Holzschopf zu rationalisieren bzw. zu mechanisieren, die Stromkosten für die Sulzkopfhütte zu reduzieren, und im Schlüssel das Warmwasser über eine Wärmerückgewinnungsanlage zum Nulltarif zu erhalten. Auf der Ausgabenseite sind 45000.– Franken für die Instandstellung des Laahallenweges vorgesehen, bei den Einnahmen werden sich die Ablagerungsgebühren für die Zinggibrunngrube günstig auswirken.
Bei der Abstimmung über den Voranschlag der Bürgerkasse für das Jahr 1989 konnte Bürgerratspräsident Walter Mesmer Einstimmigkeit feststellen.
Unter dem Traktandum «Verschiedenes» gab Bürgerrat Hugo Brodbeck bekannt, dass ein Hüttenwart für die Sulzkopfhütte gefunden werden konnte. Karl Jourdan wies auf die Bestimmungen über die Kirschbaumverlosung für die dritte Nutzungsperiode 1989–1993 hin, Karl Grollimund dankte den Teilnehmern am Frontag vom 3. Dezember (68 Mann und ein Pferd), welche zusammen 340 Arbeitsstunden geleistet haben, und Förster Otto Brunner berichtete über die Arbeit der Forstequipe.
Mit dem Dank an alle, die sich für die Bürgergemeinde einsetzen und den besten Wünschen für die bevorstehenden Festtage schloss Bürgerratspräsident Walter Mesmer um 21.05 Uhr den offiziellen Teil der Bürgergemeindeversammlung.

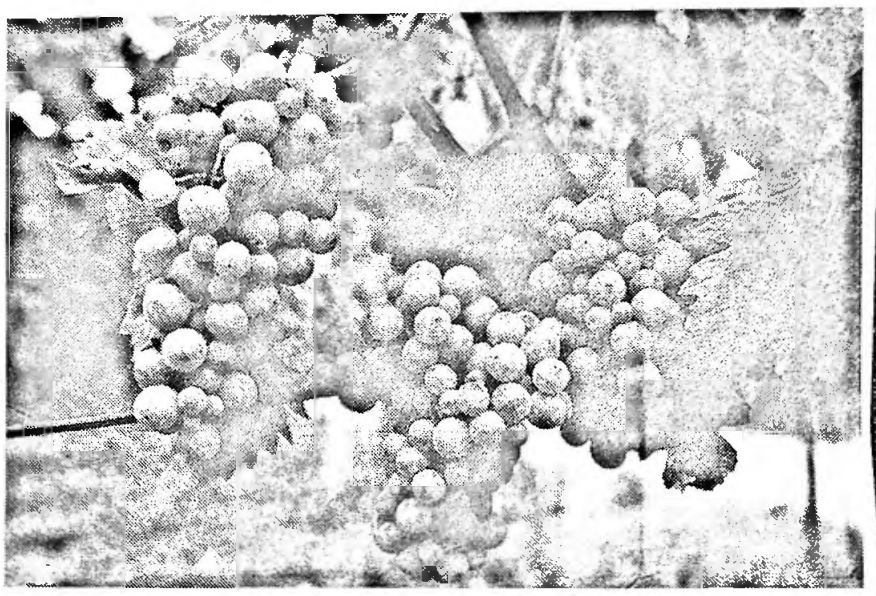
16.9.88

Muttenzer Reben: geprüft und für gut befunden

-on. – Erstmals seit vielen Jahren fand der traditionelle Rebgang wieder im Muttenzer Rebberg statt. Berufs- und Hobbywinzer kamen am vergangenen Samstag in grosser Zahl zu diesem Rundgang. Die Zeit dafür war günstig: im Rebberg wurde vorgekehrt was zu tun war; jetzt kann der Weinbauer nur noch hoffen, dass das Wetter die Trauben zu einem guten Jahrgang heranreifen lässt. Die Aussichten hierzu sind gut. Ende Monat soll mit der qualitativ und quantitativ vielversprechenden Ernte begonnen werden. Sowohl Toni Renggli, Präsident des Weinbauvereins Muttenz, wie Urs Jauslin, seit diesem Jahr Rebchef der Gemeinde, sind zuversichtlich: der Behang ist gut, die Trauben sind gesund, das Laub noch grün. Auch die Qualität ist vielversprechend. Urs Jauslin spricht zwar nicht von einem Spitzenjahrgang, der Wein dürfte aber von ausgezeichneter Qualität sein. Am Samstag wurden ungefähr 60 Oechslegrade gemessen, und mit jedem folgenden Tag bis zur Ernte kommt noch ein Grad hinzu – wenn in Sachen Wetter nichts ausserordentliches mehr passiert.

Der Muttenzer Rebberg ist 8,65 ha gross und liegt zwischen 330 und 400 Meter hoch. Über die Hälfte der angepflanzten Reben sind Blauburgunder, dazu kommen je 1,5 ha Gutedel und Riesling × Sylvaner. Es scheint, dass man es in Muttenz bei diesen drei Sorten bewenden lassen will, denn die Neuzüchtungen haben sich nicht bewährt. Willi Stocker mit 2,9 ha Reben und die Familie Jauslin mit 3,5 ha sind hauptberufliche Winzer und keltern ihren Wein. In den Rest des Rebbergs teilen sich 25 Private, welche ihre Trauben durch den Weinbauverein bei Schwob in Liestal behandeln und abfüllen lassen.

Obschon der Muttenzer Rebberg flächenmässig nicht sehr gross ist, zeigen sich doch deutliche Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit. Beim alten Teil, der nach dem Erdrutsch von 1952 neu angelegt wurde, liegt nur wenig Humus auf dem mergelhaltigen Boden, was speziell bei trockener Witterung Probleme bringen kann. Im äusseren Rebberg ist der Boden lehmiger, schwerer, und auch etwas kühler. Hier reifen die Trauben in der Regel mit einer Verzögerung von etwa vier Tagen. Auf die Qualität der Trauben haben diese kleinen, von Urs Jauslin anschaulich dargestellten Unterschiede jedoch keinen Einfluss.



Reicher Segen der Natur.

Auch in der Bodenbehandlung geht man heute neue Wege. In den erneuerten Parzellen, welche mechanisch bearbeitet werden können, wächst Klee. Mit dieser natürlichen Begrünung wird ein besseres Gleichgewicht im Rebberg erreicht, die Erosion wird vermindert, Nützlinge stellen sich ein, und das Gras schont überdies den Boden beim Einsatz der Kleintraktoren.

Mit Befriedigung stellte Urs Jauslin fest, dass man in Muttenz seit vielen Jahren von schweren Gewittern mit Hagelschäden verschont blieb. Offenbar trennt der Wartenberg die Wolken, die dann rheinaufwärts oder Richtung Birstal ziehen. Unterschiedliche Beobachtungen macht man auch beim Frost: einmal bleibt die kalte Luft im Tal hängen, was die tiefer liegenden Parzellen in Mitleidenschaft zieht, ein andermal strömt sie vom Hügel herab und beeinträchtigt die höher gelegenen Reben. Dieses Jahr hatte man mit dem Hagel insofern Glück, als er am 16. Juni niederging, zu einem Zeitpunkt als die Reben noch nicht in Blüte standen. Der mit viel Regen vermischte Hagel vermochte keine grösseren Schäden anzurichten.

Nach dem lehrreichen und kurzweiligen Rundgang, der von Franz Lenherr, Präsident der Kantonalen Weinbaukommission bestens verdankt wurde, traf man sich beim Rebhaus in den Hallen, um die erlesenen Tropfen der Muttenzer Weinproduzenten zu geniessen und Erfahrungen unter Weinbauern auszutauschen.

Auch der Blauburgunder (Pinot Noir) darf sich sehen lassen.

Die Rebgänger lassen sich vor dem Rebhaus in den Hallen bewirten.

Am Samstag wurden gegen 70 Oechslegrade gemessen.

Hans Ramstein

Der Wy vum Wartebärg isch guet
und gar es heerligs Dröpfli;
doch wenn me zgüttig drinke duet,
denn ~~sti~~ schtiggt er eim ins Chöpfli

Programm der Wartenbergtage 1966

25Jg. No.2, August 1960

Aktuelles zur Baselbieter Landeskunde

Von *Paul Suter*

Der Bergrutsch am Wartenberg bei Muttenz

«Vom 7. bis 9. April 1952 ereignete sich am Südwestabhang des Wartenberges eine ausgedehnte Rutschung. Das Ereignis zerstörte das zur Hauptsache mit Reben bepflanzte Kulturland in weitgehendem Masse. Die durch das Gebiet führenden Gemeindestrassen wurden teilweise verschoben, teilweise verschüttet. Ein auf der sich bewegenden Erdmasse stehendes Doppel-

Bild 1. Ansicht des Wartenbergs von Süden mit dem Rutschgebiet am Südwesthang. Im Mittelgrund links Muttenz mit Rangierbahnhof, dahinter die Hard; im Hintergrund das deutsche Rheinufer mit Grenzacherhorn und Grenzach. Flugaufnahme, Photo Hoffmann, Basel, am 9. April 1952. Aus Schmassmann H., a. a. O., S. 30.

wohnhaus sowie ein Gartenhaus stürzten ein. Ein altes Bannwartshaus und ein militärischer Bunker wurden schief gestellt. Der an Kulturland und Kulturen entstandene Schaden wurde durch die Schätzer der kantonalen Gebäudeversicherungsanstalt mit Fr. 84 583.— ermittelt. Die Versicherungssumme des Doppelwohnhauses, des Gartenhauses und des Bannwarthauses betrug insgesamt Fr. 68 020.—»[1].

Nach dem Gutachten des Geologen H. Schmassmann bildete der Aufbau der Gesteinsschichten am Wartenberg von jeher die Voraussetzung für das Abgleiten von Gehängeschuttmassen. Immerhin war nach verschiedenen früheren Rutschungen ein gewisser Gleichgewichtszustand vorhanden. Dieser wurde in den letzten Jahren durch *natürliche* und *künstliche* Vorgänge gestört. Infolge überdurchschnittlicher Niederschläge in den Jahren 1936 bis 1941 konnten bereits kleine Bodenbewegungen festgestellt werden. Sie blieben in den regenarmen Jahren 1941 bis 1950 vollständig aus. Einzelne starke

Regenfälle vom Juli 1951 bis anfangs April 1952 stehen im Zusammenhang mit der Auslösung des Rutsches vom Frühjahr 1952. Mitbeteiligt waren aber auch künstliche Eingriffe: einmal das Fehlen einer Pflanzendecke im Rebberg, dann die Verluste an Leitungswasser durch Wasserleitungsbruch und der Abbau von Gehängeschutt in einer ausgedehnten Griengrube im Zentrum des Rutschgebietes. Dieses umfasst 480 Aren, wovon allerdings 50 Aren erst

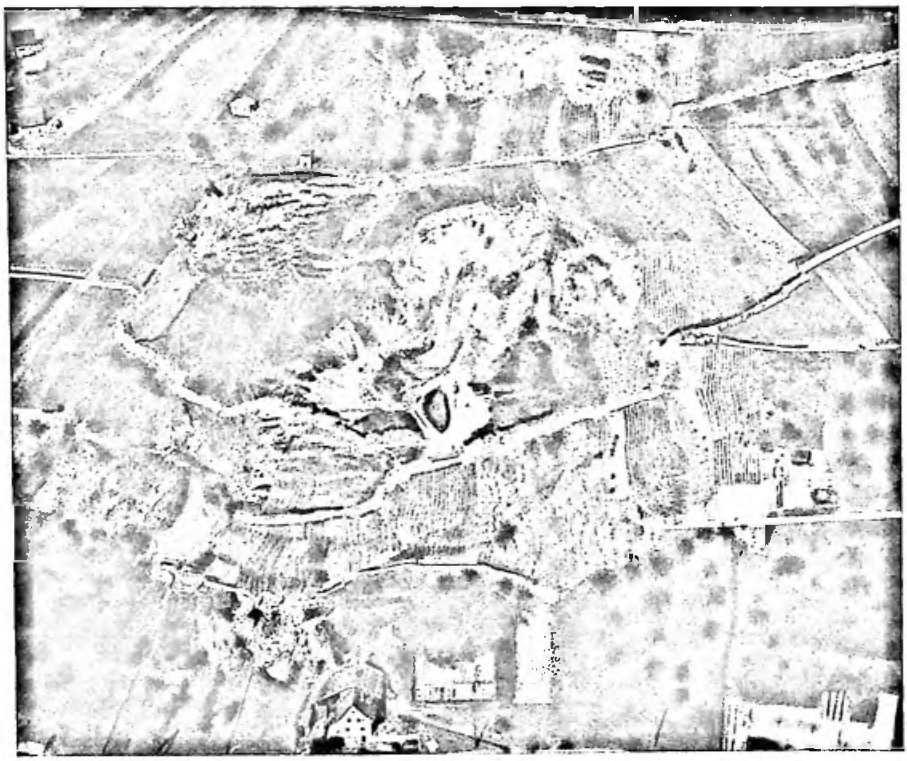


Bild 2. Flugaufnahme der Rutschung am Wartenberg, nach Abschluss der Bewegung, am 9. April 1952. Ansicht von Südwesten. Photo Hoffmann, Basel. Aus Schmassmann H., a. a. O. S. 66.

im Laufe der Bewegung durch Ueberschiebung der Wülste auf das Vorgelände einbezogen wurden. Das Gesamtvolumen der Rutschmasse wird auf rund 300 000 m^3 geschätzt.

An Hand genauer Vermessungen wurde nach der Katastrophe die Wiederinstandstellung des stark zerstörten Kulturlandes unverzüglich in Angriff genommen. Baumaschinen führten zunächst die notwendigen Erdbewegungen aus. Sorgfältig gebaute Enwässerungsanlagen und neue Betonwege entstanden. Im Herbst 1959 fand eine offizielle Besichtigung des neu gewonnenen Kulturlandes statt, dessen obere Hälfte (rund 250 a) mit Reben bepflanzt wurde, während die untere Hälfte Wiesland geworden ist. Die oberste Abbruchstelle soll noch aufgeforstet werden. Die Kosten belaufen sich auf 546 600

Franken und bewegen sich im Rahmen des Voranschlages von 550 000 Franken. Die Finanzierung erfolgt in der Hauptsache durch Subventionen, doch müssen auch die Landeigentümer mit einem angemessenen Beitrag rechnen [2]. Eine öffentliche Sammlung zugunsten der Geschädigten kurz nach dem Schadenereignis ergab den Betrag von rund 50 000 Franken.

[1] *Schmassmann H.*, Die Rutschung am Südwestabhang des Wartenbergs. Tät. ber. Nat. Baselland, Bd. 16, Liestal 1953, S. 29-128.

[2] *Spahn J.*, Das Rutschgebiet am Wartenberg — einst und jetzt. Bl. schaftl. Zeitung vom 19. 10. 1959

Der Kirschenanbau im Baselbiet

Seit Jahrhunderten gilt Baselland als bevorzugtes *Kirschengebiet*. Der Kirschbaum verlangt durchlässige, warme, nährstoffreiche Böden, eine nicht zu grosse Niederschlagsmenge und eine nebelfreie Lage. Diese *Bedingungen* sind an den sonnigen Hängen und Hochflächen des Tafel- und Kettenjuras, aber auch im Rheintal, im Birseck und Leimental vorhanden. So konnte sich die Kirsche, deren Heimat im Orient und in den Mittelmeerländern zu suchen ist, seit der *Römerzeit* (cerasus = Chirsi, Kirsche) halten und ausbreiten.

Nach der Zusammenstellung von Obstarten in Flurnamen von K. Gauss sind die Zeugen für das Vorhandensein des Kirschbaumes auch im spätern *Mittelalter* recht zahlreich. So wird in Muttenz 1290, in Binningen 1299, in Arlesheim 1453, in Benken 1491 und in Ettingen 1772 der *kirssgarten* erwähnt. Angaben über einzelne, auffällige *Kirschbäume* finden sich auch in weiter oben gelegenen Ortschaften, wie Maisprach (1534), Lupsingen (1608), Ziefen (1534) und Waldenburg (1447). *Wilde Kirschbäume* als Grenzbezeichnungen werden in Ziefen, Lampenberg, Arboldswil und Pratteln angeführt.

Während die Frucht noch im 18. Jahrhundert weitgehend für die *Selbstversorgung* (frische und gedörrte Früchte) und zur Herstellung des begehrten *Kirschwassers* diente, hat sie im Zeitalter des Verkehrs als *Tafelfrucht* auch in andern Gegenden der Schweiz Absatz gefunden.

Die nahezu 200 000 Bäume (davon 100 000 voll tragfähig) des Kantons machen 9 Prozent des schweizerischen Kirschbaumbestandes aus, liefern aber 25 bis 35 Prozent der in der Schweiz konsumierten Tafelkirschen. Die *Ernte* beträgt bei einem guten Mittelertrag 6 000 000 kg und verlangt allein für das Pflücken rund 100 000 Arbeitstage. Die *Einnahmen* aus einer Kirschenernte bewegen sich in einem guten Jahr zwischen 2 und 4 Millionen Franken. Das «Kirschengeld» kommt aber nicht allein den rund 2000 Landwirtschaftsbetrieben mit Kirschenanbau zugute, sondern muss auch für die Baumpflege und die Bezahlung der angestellten Kirschenpflücker verwendet werden. Darüber hinaus zählt man weitere 2000 Kirschbaumbesitzer, die ihre Früchte für die Selbstversorgung und für den Verkauf verwenden.

Während früher der Kirschbaum vor allem an den Hängen und auf den Hochplateaus gepflanzt wurde, hat der Anbau im 19. und 20. Jahrhundert auch andere Gebiete erobert. Damit wurde aber die *klimatische* Grenze für einen günstigen Anbau weitgehend überschritten. Die Erfahrungen der Jahre 1945, 1953, 1957 und 1959, als *Spätfröste im Frühling* die Ernte vielerorts vernichteten, hat die rührige kantonale Obstbauberatungsstelle (Leitung Dr. Alfred Meyer) zu interessanten *Untersuchungen* und weitgehenden *Vorschlägen* geführt:

1. Sorgfältige *Wahl des Standortes* in bezug auf Bodenverhältnisse und Exposition. *Vermeidung der Spätfrostzone* bei Neuanlagen. Hierüber orientieren

in jeder Gemeinde die in diesem Sinne bearbeiteten Gemeindeübersichtspläne 1 : 5000.

2. Die starke *Parzellierung des Grundbesitzes* hatte in unserer Gegend den *Streuobstbau* zur Folge. Dieser verzettelt den Obstbaumbestand eines Landwirtes und hindert eine rationelle Obstbaumpflege. Eine neue, zum Teil schon in Süddeutschland erprobte Methode fasst die Obstbäume in sogenannten *Obstäckern* zusammen, wo verschiedene Besitzer eine neue Anlage von Obstbäumen gemeinsam anpflanzen, pflegen oder pflegen lassen. Beispiele in Augst (70 Kirschbäume auf dem Grundbesitz der Bürgergemeinde) und Hemmiken sind im Gange. Auch die Versuchsanlage Hof Breiten bei Wintersingen (Eigentum der Eidg. Versuchsanstalt Wädenswil) arbeitet nach zeitgemässen Methoden, prüft Neuzüchtungen von Sorten und wird für die Entwicklung des Kirschenanbaues von gutem Einfluss sein.

Christ H., Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz. 2. Aufl. Basel 1923, S. 83.

Gauss K., Von alten Bäumen im Baselbiet. 7. Tät.ber.Nat.Ges. Baselland. Liestal 1926, S. 41 f.

Graf W., Das Kirschengeld als wirtschaftlicher Faktor im Baselbiet. Obstbaulicher Beratungsdienst der Nordwestschweiz, Nr. 7, 1960.

Meyer A., Der Kirschbaum im Baselbiet. BHB 8, Liestal 1959, S. 117 f.

Derselbe, Licht und Schatten über der nordwestschweiz. Kirchenernte 1960. Obstbaulicher Beratungsdienst der Nordwestschweiz, Nr. 8, 1960.

Derselbe, Der Kirschenbau im Baselbiet. Obstbaulicher Beratungsdienst der Nordwestschweiz, Nr. 7, 1960.

Heimatkundliche Literatur Neuerscheinungen

Die 74 Gemeinden des Baselbiets. Sonderdruck der Basellandschaftl. Zeitung. Lüdin AG, Liestal 1960. 311 Seiten, broschiert. Preis Fr. 5.50-

Nachdem die BZ zwischen September 1957 und März 1959 jeden Mittwoch einen bebilderten Aufsatz über eine Baselbieter Gemeinde erscheinen liess, liegt nun die Artikelfolge in einem broschierten Band, geschmückt mit dem stimmungsvollen Farbendruck «Röserntal» von Otto Plattner, im Drucke vor.

In alphabetischer Reihenfolge erscheinen die einzelnen Gemeinden, angeführt von einem typischen Dorfbild oder einem Baudenkmal und dem Gemeindewappen. Wie die Redaktion der BZ betont, wollte man den Text der Aufsätze nicht über einen Leist schlagen. Daher wurden verschiedene Mitarbeiter angeworben und ihnen in der Gestaltung völlig freie Hand gelassen. So sind denn die Beiträge in jeder Beziehung verschieden: kurz oder lang, sorgfältig ins Einzelne gehend oder allgemein beschreibend, objektiv gehalten oder politisch gefärbt. Eine kantonale Heimatkunde, die, wenn auch mosaikartig angelegt, doch die Kenntnisse über unsere Heimat bereichert.

Abschliessend zwei persönliche Bemerkungen. *Gefreut* hat mich die Verwendung der Gemeindewappen von Baselland in der graphischen Form, die — was zwar verschwiegen wird — aus unserer Zeitschrift (Jahrgang 1951, Nr. 2) stammt. — *Aergern* musste ich mich, als ich als Verfasser des Aufsatzes über Reigoldswil feststellen konnte, dass ohne meine Einwilligung drei Stellen gestrichen worden waren, die in Geschichte, Wirtschaft und Landschaft nicht unwichtige Akzente bildeten. Das höfliche Gesuch um eine Berichtigung wurde kategorisch abgelehnt und auch in der Broschüre blieben die Lücken stehen. Die Weglassung vorhandener Tatsachen spricht leider nicht für eine sachliche Einstellung der Redaktion der BZ. S.

Lengweiler H., «Baslertafel», Die Wappen der Gemeinden, Zünfte, Ehrengesellschaften und Vorstadtgesellschaften sowie von 200 alten, noch blühenden Familien, eingebürgert vor 1860. Sechsfarbendruck 80 mal 30 cm, auf Büttenpapier gedruckt. Zu beziehen durch die Populäre Kunstpflege, Elisabethenstrasse 4, Basel. Preis Fr. 40.—.

Bei Anlass der 500-Jahrfeier der Universität Basel hat der Graphiker und Heraldiker Hans Lengweiler eine künstlerisch ausgeführte «Baslertafel» geschaffen. Diese zeigt in Federzeichnung ein selten verwendetes Stadtbild von St. Margarethen aus, sowie je eine Partie von Riehen und Bettingen und die Gemeindehoheitszeichen. In der obern Mitte dominiert das gotische Universitätssiegel, flankiert von den Zunft- und Gesellschaftswappen. Das Hauptstück der prächtigen Tafel bilden aber die 200 Familienwappen alter, noch blühender Ge-

schlechter, die vor 1860 eingebürgert wurden. Sie umgeben den schildhaltenden Basilisken und füllen die untere Hälfte der Fläche. Erfreulich ist, dass den Zunft- und Gesellschaftswappen erstmals die Zeit der Entstehung beigefügt ist und bei den Familienwappen die Herkunft und die Zeit der Einbürgerung vermerkt ist. Von besonderem Interesse für uns Landschäftler sind die 25 eingebürgerten Baselbieter Geschlechter: Bohny-Frenkendorf 1827, Brüderlin-Liestal 1814, Bürgin-Bubendorf 1817, Dalang-Liestal 1830, Freivogel-Gelterkinden 1839, Haag-Oberwil (BL?) 1595, Hersperger-Arisdorf 1675, Hindenlang-Liestal 1614, Hoch-Liestal 1834, Ramsperger-Benken (BL ?) 1663, Riggenbach-Rünenberg 1782, Schaub-Läufelfingen 1816, Schäublin-Liestal 1834, Seiler-Liestal 1828, Senn-Binningen 1835, Speiser-Wintersingen 1816, Stehlin-Benken 1798, Stöcklin (Baselland, ohne Jahr), Strub-Läufelfingen 1816, Strübin-Liestal 1656/1816, Thommen-Arisdorf 1816, Tschopp-Ziefen 1816, Werdenberg-Allschwil 1468, Wick-Binningen 1621, Zeller-Liestal 1825.

Wer die Voraussetzungen einer solch weitschichtigen heraldischen Arbeit kennt, ermisst die Fülle von Kleinarbeit, die hier zu leisten war. So bietet die graphisch wohlgelungene Arbeit eine Fülle von interessanten Details und vor dem Basler Heimatfreund ersteht in diesem schönen Bild die Geschichte der Stadt und ihrer Geschlechter. Es ist zu hoffen, dass die Baslertafel in recht vielen Amts- und Wohnstuben auf ihre Art für das Jubiläum der «hohen Schule» Zeugnis ablegen wird. S.

Regio Basiliensis, Hefte für jurassische und oberrheinische Landeskunde. Redaktion Prof. Dr. Hans Annaheim. Pharos-Verlag Hansrudolf Schwabe AG. Basel. I. Jahrgang, Heft 1, Basel 1959. Jahresabonnement (2 Hefte) Fr. 8.—.

Im Dezember 1923 wurde in Basel die Geographisch-Ethnologische Gesellschaft gegründet, welche sich zum Ziel setzte, die beiden Wissenszweige im weitesten Sinne zu fördern. Ausser den regelmässigen Vorträgen und Exkursionen erschienen seit 1926 die «Mitteilungen», die der Rezensent mit den «Beiträgen zur Landschaftskunde des Ergolzgebietes» eröffnete. 1951 kam zum erstenmal ein «Korrespondenzblatt» heraus. «Vom Willen getragen, ihre Veröffentlichungen noch mehr als bisher der landeskundlichen Forschung, der aktuellen Berichterstattung und raschen Orientierung ihrer Leser dienstbar zu machen, entschloss sich die Gesellschaft, die beiden Veröffentlichungen durch eine neue, zweimal jährlich erscheinende Zeitschrift zu ersetzen, die auch für einen weitern Leserkreis Interesse besitzt.» Die «Regio Basiliensis» möchte einerseits den in der Basler Region wirkenden Autoren als Publikationsorgan dienen, anderseits aber zur vollkommeneren Kenntnis des Gebietes im Jura, in der Oberrheinischen Tiefebene, im Schwarzwald und im Sundgau beitragen, mit welchen die alte Stadt am Rheinknie durch mannigfache Wechselbeziehungen verknüpft ist.

Obschon mehrere politische Grenzen die Region Basel durchschneiden, ist das Bestreben der Fachleute Basels sehr zu begrüssen. In unserer Zeit der raschen Industrialisierung und der Siedlungserweiterung wirkt die Erweiterung des Horizontes in gutem Sinne und trägt bei, gemeinsame Aufgaben hüben und drüben zu fördern.

Vom Standpunkt der Landschaft gesehen, füllt die «Regio» eine grosse Lücke aus, erlaubt sie uns Baselbietern doch, unsere Belange neben den andern Landschaften zur Geltung zu bringen. Wir hoffen zuversichtlich auf die tätige Mitarbeit der Kollegen und erwarten, dass die «Regio» auch auf der Landschaft einen zahlreichen Leser- und Abonnentenkreis gewinne.

Inhaltsverzeichnis des ersten Heftes (52 Seiten): *Galluser W. A.*, Die Dreizelgenflur im Laufener Jura und ihre heutige Verbreitung im Nahbereich von Basel. — *Dirig R.*, Village-Neuf, un village maraicher de la région française de Bâle — *Schwabe E.*, Verbier, der jüngste Schweizer Kurort. — *Landschaft im Wandel.* U. a. Neue Wege für die Trinkwasserbeschaffung für die Basler Region — Dorfkerngestaltung in Muttenz — Tagungen, Hinweise und Besprechungen.

Inhaltsverzeichnis des zweiten Heftes (296 Seiten, zugleich Festschrift zum 70. Geburtstag von Prof. P. Vosseler): *Studien zur Geomorphologie*, U. a. *Bögli A.*, Karsthydrographische Untersuchungen im Muotatal — *Nussbaum F. und Gygax F.*, Geographische Beobachtungen in den Quellgebieten des Doubs und des Ain. *Studien zur Kulturgeographie der Schweiz*, U. a. *Galusser W.*, Wirkungsbereich und Raumstruktur der industrieorientierten Pendelwanderung im Laufener Jura — *Schwabe E.*, Ste-Croix und Sissach. Von der jüngsten Entwicklung zweier jurassischer Industriegemeinden — *Suter, Paul und Peter*, Die Bachtelen, ein alter Alphof bei Langenbruck. *Studien zur Geographie ausserschweizerischer Gebiete*, U. a. *Endriss G.*, Ulm — Stadt ohne Raum und verschiedene Arbeiten über Landschaften in Afrika, Asien, Griechenland u. a. *Landschaft im Wandel*, U. a. Basels Grünflächenplan — Die Reinacher Heide — Melioration des Bergrutschgebietes am Wartenberg — Porrentruy — St. Louis, phénomène frontalier. S.

Redaktion: Dr. P. Suter, Reigoldswil. Tel. Nr. 84 94 86. — Verlag: Landschäftler AG
Für Abonnenten des «Landschäftler» gratis. — Einzelabonnement Fr. 2.—.

In de Rebe.

Der Acher uf, der Acher ab
Goht's über Stei und Scholle,
Vom Morge früeh, bis z'Obe spot
Isch's heiss, der Schweiss tuet rolle.

S'mues halt so sy, s'bruucht Summerhitz,
Dass d'Rebe chönne blüehje;
Wenn's G'witter ohni Hagel git
Denn chönne d'Trübel trüeje.

Und so isch mängs no drum und dra,
I wott nit All's verzelle; -
Me cha nit numme Rebe ha
Und numme Trübel welle.

Wer Trübel gern het und der Wy
S'wer nüt as recht und billig,
Set au bim Rebehacke sy
Set Rebe sprütze willig.

Im Herbst derno, wenn's g'wärchet isch,
Wenn's Trübel git und Wy,
Sitzt Jedes gern an deckte Tisch
Möcht gern bim Rebbur sy.

H.Ramstein

August 1941

I A 23g Radiovortrag

Reben

Jakob Eglin: Geschichtliche Notizen über den "Hof"

Im Jahre 1704 wurde Pfarrer Stöcklin von Kilchberg als Pfarrhelfer an die St.-Theodor-Kirche in Basel berufen; er wohnte von dieser Zeit an in Basel.
Das wird ihn bewogen haben, dass er ein Jahr darauf sein Gut verkauft hat: Am 5.November 1705 wurde vor dem Gericht der Vogtei Münchenstein "das Huberische Landgut" gefertigt an Johs. Rud. Burkhardt, Mitglied des Stadtgerichts zu Basel. Der Kaufpreis betrug 10'000 Gulden und 75 Dublonen Trinkgeld.
Das Gut umfasste, "Behausung, Hofstatt, Scheuren, Stallung, Trotten, Kraut- und Baumgarten, Matten, Bündten, Ackeren, Waldung, Recht und Gerechtigkeiten, wie solche der Herr Verkäufer bis dato mehiglich in-gehabt, genutzt und genossen hat mit Einschluss des in diesem Jahre an den Reben gewachsenen Weins, alles vorhandene Heu, Emd, Stroh, zweier Kühe, eines Kalbelins, eines Wägelins mit einer Obstbänne, eines Trogkarrens, aller vorhandnen geschnittenen eichenen Landerstuden, fichtene Latten, alller eichenen und nussbaumenen Dielen, so sich auf dem Schopf ob der Trotten befinden, einigen grosssen eichenen Blochern, eines grossen Bocktens von ungefähr 8 Saum, eines kleineren von ungefähr sechs Saum haltend, das zu der Trotte gehörigen Böcktleins, aller vorhandnen Tauben, einigen Hühner, das Geliegers im Keller und sonst alles, was Nuth und Nagel haltet."
Am Gericht sassen und haben diesen Kauf "zu Kräfften ernannt": Jakob Schwob, Untervogt von Pratteln; Hasn Mohler und Frid Nebiker von Pratteln; Niklaus Dietler von Muttenz; Imerius Degen, Untervogt, und Leonhard Bay von Münchenstein; Jakob Schmid und Rudolf Lützler von Benken: Toni Rapp von Binningen; und als Stabführer (Gerichtspräsident) Simon Kundig, der Meyer von Benken. - Lt. Schreiben vom 6. November 1705. No.11.

Von Joh. Rud. Burkhardt ging das Landgut über an Herrn Johannes Brandmüller und dessen Ehefrau, Burger der Stadt Basel. Ein Kaufbrief ist nicht mehr vorhanden.

Erinnerungstafel am ehemaligen Rebhaus am Wartenberg Muttenz

31.7.1991 Mit Hans Jauslin-Bucher, Weinbau, Muttenz, Besuch bei Edi Dietler in Pratteln:

Die Tafel hängt in einem dunklen Eichenholzrahmen im Hausgang der Liegenschaft Hauptstrasse 2. - Inschriften: Renov. 1942. K. Pfleghaar. - Fotografiert.

Auskünfte
Hans Jauslin: Die Tafel wurde im Auftrag von Jakob Eglin durch Emanuel Jauslin renoviert. Dieser hat sie dem Renovator bezahlt, aber von Jakob Eglin kein Geld erhalten. Nach dem Bergsturz von 1952 wurde sie von Emanuel Jauslin behändigt und später Gottlieb Jauslin, dem Vater von Hans Jauslin gegeben. Dieser hat sie dem heutigen Besitzer Edi Dietler verkauft.

Edi Dietler: Würde die Tafel dem Museum Muttenz für eine Ausstellung als Leihgabe zur Verfügung stellen. Da sie an das neue Rebhaus nicht passt (siehe Text) und auch leicht beschädigt würde, könnte man für dieses eine Kopie anfertigen lassen mit einer zusätzlichen Inschrift.

bi. Die Zusatztafel könnte lauten: Kopie der Tafel von 1769. Renoviert 1942 durch K. Pfleghaar, Basel. Angebracht 1992 im Jubiläumsjahr "1200 Jahre Muttenz" durch den Weinbauverein Muttenz.

Brandlagerbuch I.E. I C 77 Nr. 223

Erinnerungstafel am ehemaligen Rebhaus am Wartenberg Muttenz

31.7.1991 Mit Hans Jauslin-Bucher, Weinbau, Muttenz, Besuch bei Edi Dietler in Pratteln:

Die Tafel hängt in einem dunklen Eichenholzrahmen im Hausgang der Liegenschaft Hauptstrasse 2. - Inschriften: Renov. 1942. K. Pfleghaar. - Fotografiert.

Auskünfte
Hans Jauslin: Die Tafel wurde im Auftrag von Jakob Eglin durch Emanuel Jauslin renoviert. Dieser hat sie dem Renovator bezahlt, aber von Jakob Eglin kein Geld erhalten. Nach dem Bergsturz von 1952 wurde sie von Emanuel Jauslin behändigt und später Gottlieb Jauslin, dem Vater von Hans Jauslin gegeben. Dieser hat sie dem heutigen Besitzer Edi Dietler verkauft.

Edi Dietler: Würde die Tafel dem Museum Muttenz für eine Ausstellung als Leihgabe zur Verfügung stellen. Da sie an das neue Rebhaus nicht passt (siehe Text) und auch leicht beschädigt würde, könnte man für dieses eine Kopie anfertigen lassen mit einer zusätzlichen Inschrift.

bi. Die Zusatztafel könnte lauten: Kopie der Tafel von 1769. Renoviert 1942 durch K. Pfleghaar, Basel. Angebracht 1992 im Jubiläumsjahr "1200 Jahre Muttenz" durch den Weinbauverein Muttenz.

Brandlagerbuch I f. I C 77 Nr. 223

Dr. Dietler 688 27 89 G
821 72 81 P

Bericht betreffend Verkauf der Pfarreben im Jahre 1804.

Erstattet von Hr. Pfarrer Ach. Herzog.

NB. Da es sich seit einer langen Reihe von Jahren, und namentlich seit 1786 gezeigt, daß bey den Pfrundreben höchstens die Unköſten gewonnen wurden und niemals von reinem Ertrage die Rede war, dieſe Reben aber ein Theil des Pfarr-Einkommens angerechnet wurden, ſo habe ich hierüber mit Löbl. Deputaten-Amte traktirt und von Ihnen die Erlaubnis erhalten, meine Pfrundreben zu verkaufen und dafür Mattland zu kaufen.

Dieſes geſchah nun im Merzen 1804, die Reben wurden größtenteils verkauft und Pfd. 680 daraus erlöſet. Dagegen wurde eine Matte um Pfd. 1305 gekauft.

Nun koſtet alſo die Matte 625 Pfd. mehr, als aus den Reben erlöſet worden.

Dieſe hat Löbl. Deput. Amt, lt. Erkanntnis vom 6. April 1804 und voller Genehmigung des ganzen Handels vorgeſchoſſen und erkannt: daß dieſe Pfd. 625 à 3% verzinſet und von einem jeweiligen Pfarrer in Muttenz mit Pfd. 18, 15 ß in die Einnahmen der Kirchen-Rechnung ſollen gebracht werden. Wofür nicht nur ich, ſondern auch gewiß jeder meiner H. Hr. Succeſſoren höchſt dankbar ſeyn werden. Denn verderblicheres als Reben kann es für einen Pfarrer, der alles durch fremde Leute muß bearbeiten laſſen, nichts geben. Zudem gab ein Theil der Pfrundreben, mirabile dictu! 5 Seſter Bodenzins. Um aber doch theils ein Maulherbſtlein ſich vorzubehalten, theils auch etwas rothen Wein zum heil. Abendmale zu ziehen, bleibt mit Genehmigung eines Löbl. Deput. Amts bey der Pfarre ein Stücklein Reben in der Halle, das aber keinen Bodenzins bezahlt.

Die neu acquirirte Matte, ca. 5/4 Jucharten ſtark, liegt in einer der beſten und ſchönſten Lagen, in der Bitzenen genannt und gibt mehr nicht als 4 ß Bodenzins. Dafür aber iſt ſie Träger von einem kleinen Schloßberaine von 1 Pfd., 10 ß.

Muttenz, am 12. April 1804. Herzog. Pfr.

Rauracische Heimatschriften * Heft 2

Die St. Urbogastskirche in Muttenz

Ein Geschichts- und Baudenkmal

Kulturgeschichtliche Betrachtungen

von J. Eglin, Muttenz

1929

*

Buchdruckerei Lüdin & Co. A.-G., Liestal

57 - 21

Weinbauverein Muttenz

Muttenz, 17. August 1989

An den
Gemeinderat Muttenz
und die Herren Verwalter

4132 Muttenz

E I N L A D U N G

Sehr geehrte Dame
Sehr geehrte Herren

Am Dienstag, 12. September 1989, findet wiederum die traditionelle Rebschau des Weinbauvereins Muttenz statt, wobei der Reifegrad der Trauben begutachtet, beraten und nach Möglichkeit entschieden wird, wann die Trauben gelesen werden sollen. Beginn der Herbstschau (bei jedem Wetter) um **18.30 Uhr, beim Rebhaus Hallen.**

Anschliessend wird ein Gläschen "Muttenzer" offeriert.

Zu diesem Anlass laden wir Sie herzlich ein und es würde uns freuen, Sie im Muttenzer Rebberg empfangen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen
Der Vorstand des WBV
Der Präsident

H. Ruegg

Räbbegehig vom 10. September 1988

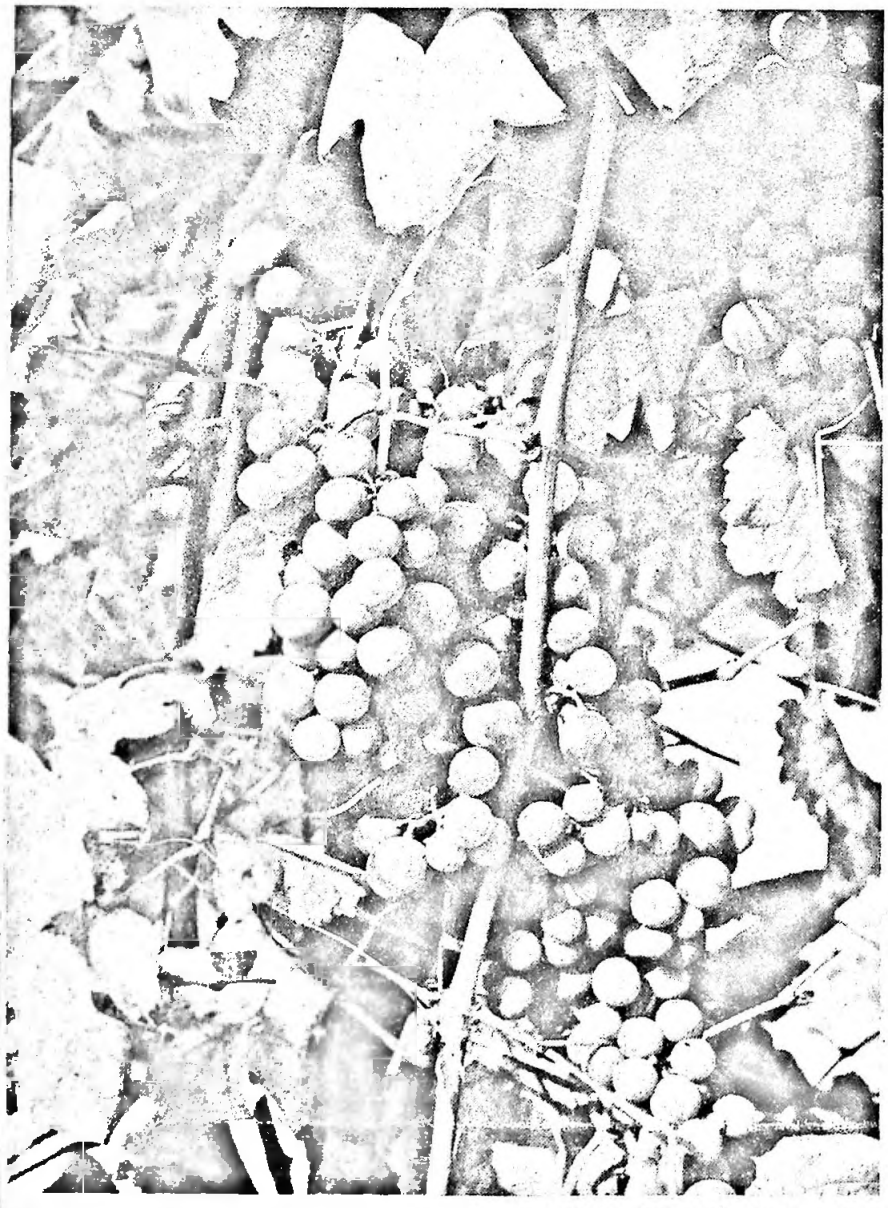
Am Samstig het mes chönne gseh
e schöne Behang, het's scho lang nüm ge;
es hei alli numme müese stune
mir alte und junge Räbebure.
Wenn me hüt zrugg dänkt, vor 50 Johr
het me no nüt gwüsst, vom e Motor
me het vo Hand, no mit d'r Haue
die grobe Scholle müese zämmehaue.
Kei Gräsli het me dörfe g'seh,
an de Händ het's mängisch Blotere ge,
und hüt – o jeh – wie d'Zyt tuet rase,
si göh'n hüt d'Räbe, mit em Motor go grase.
Mit d'r Ruggesprütze, hesch müese s'Laub behandle
und stundelang in de Räbe umme wandle;
hüt tüen si in ere Zyt, sisch fascht nit wohr,
e Hecktar sprütze, mit em Motor.
Doch freut's mi glich – i darf's scho säge,
au die Junge hei wieder Freud an euse Räbe;
und Qualität vom Muttenzer Wy
isch hüte besser – so, wie noch nie.

P. Mesmer, Jahrgang 1908

Ein 30jähriger Rebstock.

Vom Rebbau + Wein

Unsere Reben – unser Wein



Muttenzer Trauben. In einem angenehmen Landschaftsbereich reifen die Trauben einer altbekannten Ertragspflanze. Die alten Rebbauern sagten: ‹Der Traubensaft gehöre zu einem guten Essen; die Traubenkur trage dazu bei, dass der zu Dikke dünner und der zu Dünne dicker werden›.

Photo: Max Glinz

WA 19.10.79

Vom Rebbau + Wein

Unsere Reben – unser Wein

Muttenzer Trauben. In einem angenehmen Landschaftsbereich reifen die Trauben einer altbekannten Ertragspflanze. Die alten Rebbauern sagten: ‹Der Traubensaft gehöre zu einem guten Essen; die Traubenkur trage dazu bei, dass der zu Dikke dünner und der zu Dünne dicker werden›.

Photo: Max Glinz

WA 19.10.79

Doppeltes Exemplar

19. Jahrgang Nr. 4 4. Quartal 1947

Der Rauracher

Quartalschrift
der Gesellschaft Raurachischer Geschichtsfreunde

Für Mitglieder gratis, d h. im Jahresbeitrag inbegriffen

Verlag: Raurachisches Schriftenlager, Aesch (Bld.)
Druck: A. Zimmermann, Aesch (Bld.)

INHALT: Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit, von A. Membrez.

Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit

Von A. Membrez.

Der Zehnte und die bischöfliche Quart.

Ueber Rebbau und Weinertrag in Muttenz besitzt das Staatsarchiv des Kantons Basel-Landschaft in Liestal keine Akten aus der Zeit vor dem 19. Jahrhundert. Für diese kommt einzig das Archiv des ehemaligen Fürstbistums Basel im Staatsarchiv Bern in Betracht, das aber nur Angaben enthält über den jährlichen Ertrag der bischöflichen Quart in dieser Gemeinde. Vom Weinbau selber erfährt man auch hier nichts, weil Muttenz nie zum Gebiet des Fürstbistums Basel, sondern bis 1832 zum Kanton Basel gehört hat. Wie und wann der Bischof in den Besitz der Quart des Muttenzer Zehnten (Wein, Frucht und Heu) kam, wovon die übrigen drei Quarten oder Viertel dem Stand Basel zuständig waren, ist nicht bekannt. Der Schaffner der bischöflichen Herrschaft (Oberamt) Birseck zog diese Gefälle ein vom 15. bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts, und von da ab bis zum Untergang des alten Fürstbistums Basel am Ende des 18. Jahrhunderts der bischöfliche Schaffner in Basel, immer ein Bürger dieser Stadt.

Die älteste Rechnung, die Ausgaben für den Herbst in Muttenz verzeichnet, ist diejenige von 1441. Es steht aber außer Zweifel, daß der Weinbau in Muttenz viel weiter zurückreicht, denn diese Rechnungen knüpfen ja nur an längst Bestehendes an. Alle Schaffner verbuchen nur den Ertrag der bischöflichen Quart, denn über fremde Einnahmen hatten sie nicht Rechenschaft abzu-

legen. Wohl händigte der Basler Landvogt auf Münchenstein und später der Untervogt in Muttenz dem bischöflichen Schaffner bei der Teilung des Weinzehnten immer einen Schein aus, da er einen solchen seiner Rechnung beizulegen hatte. Darin steht jedoch nur, wie viel Saum der Bischof erhalte, gar nie dagegen wieviel Zehntwein im ganzen gekeltert wurde, obschon es doch für den Fürsten wichtig gewesen wäre, aus der amtlichen Bescheinigung feststellen zu können, daß er den ihm gebührenden vierten Teil wirklich erhalte. Warum man ihm diese selbstverständliche Mitteilung ständig vorenthielt, werden wir gleich sehen.

Als Bischof und Domkapitel zur Bezahlung älterer Schulden beim Direktorium der Kaufmannschaft Basel 1750 ein Darlehen von 80 000 Gulden aufnahmen, setzten sie zur Sicherstellung für den jährlichen Zins und Rückzahlung des Kapitals als Pfand u. a. ein »die Einkünfte des uns auch zugehörigen *vierten Anteiles an dem Frucht-, Wein- und Heuzehnten* in Muttenz, welcher, ein Jahr um das andere gerechnet, ertragt ohngefahr 50 Viertzel Fruchten, *in 30 Saum Wein* und für den Heuzehnten, so aus Gnaden dem Schaffner (in Basel) überlassen worden, in 50 Basel Pfund.«

Welche Bewandtnis es mit dem vierten Anteil am Zehnten in Muttenz hatte, sollte man in Pruntrut endlich erfahren, reichlich spät allerdings. Der Basler Schaffner Johann Friedrich Lindenmeyer (1758—1788), ein kluger Kopf und pflichteifriger Diener seines Herrn, hatte in Erfahrung gebracht, daß der Fürst gar nicht den vierten, sondern nur etwa den fünften Teil des Zehnten erhalte. In seinen Rechnungen ersetzte er »Quartzehnte«, wie bisher alle seine Vorgänger und er selber geschrieben hatten, durch den zutreffenderen Ausdruck »Quartzehnt-Antheil«. In seinem Bericht vom 9. August 1773 über den Erdäpfel-Zehnten (B 129, Basel die Schaffnerei) macht er dem Bischof Mitteilung von seiner Entdeckung und führt aus:

»Muttentz. Daselbst sevnd Euer hochfürstlichen Gnaden zu einer Quart und der löbliche Stand Basel zu drei Quart Zehndherren. Ferners bezieht der löbliche Stand Basel von einer Anzahl sogenannter Wydumbgütteren (welche mit und under den anderen zehendpflichtigen Gütern hin und her in denen Zelggen sich befinden, so aber mit keinen behörigen Steinen davon ausgezeichnet und abgesöndert und allein nach Aussag derjenigen Einwohner, welche bald alle Jahr den löblichen Stand Basel Zehenden mit und nebst gedachtem Wydumbzehenden in einem Aufruf bestehen, den fünften Teil der samtlichen Gütern des ganzen Banns ausmachen sollen) den Zehenden allein, sodaß Euer hochfürstlichen Gnaden unter dem Nahmen eines Quarts bißanhero nur den fünften Teil von dem Muttenzer Zehenden (Fruchtzehnten) zu beziehen haben, *welches auch in Ansehen des Weinzehendens also geschiehet* und gehalten wird, welches hier aus diesem Anlaas pflichtschuldigst anzuzeigen ohnermanglen sollen.«

Mit Staunen wird man in Pruntrut von dieser Nachricht Kenntnis genommen und sich nicht weniger darüber verwundert haben, wie es komme, daß man bis jetzt gar nichts von dieser Zehnt-

schmälerung gemerkt habe. An den Schaffnern wäre es gewesen, den Hof über diese Verhältnisse aufzuklären, aber keiner nahm sich die Mühe, der Sache auf den Grund zu gehen, von dem Gedanken beherrscht, daß es früher auch so gewesen sei und infolgedessen seine Richtigkeit damit haben müsse. Bischof und Schaffner verließen sich eben auf den Stand Basel, dem die Erhebung des Zehnten allein zustand, und der keine Auskunft darüber erteilte, solange er nicht dazu aufgefordert wurde. Es versteht sich, daß der Bischof den Stand Basel um Aufklärung ersuchte und Abhilfe verlangte. Das »Projekt-Schreibens« im bischöflichen Archiv (B 129, Basel die Schaffnerei) ist zwar datiert vom 4. April 1774, gehört aber in das Jahr 1778, wie aus seinem Inhalt hervorgeht, und die Antwort aus Basel bestätigt. Es lautet:

»Es ist zwar der Theil, den wir an dem Frucht- und Weinzehenden zu Muttenz haben, von jeher für eine Quart gerechnet und bei den Zehend-Verleihungen (Fruchtzehnte) auch allemal dafür ausgerufen und entschlagen worden. Da aber unsere hochgeehrte Herren unter dem Nahmen der Widumsgütern (Kirchengüter) den Frucht- und Weinzehnten für sich allein beziehen, so kommt uns von dem völligen Zehend-Ertrag mehr nicht zu als nur der fünfte Teil. In Betreff der fruchttragenden Widumsgütern hat es dem mehrmaligen Vernehmen nach jezweilen und zwar sonderheitlich im Jahr 1773 wegen damals über den Bann ergangenen Oberwetters zwischen deroselben und unseern Zehendbeständeren Anstände und Schwierigkeiten abgesetzt, wodurch die unsrigen wegen des Gewidums umb etwas verkürzt worden zu seyn glaubten, indem sie die Fruchtgarbe durch den ganzen Bann annehmen mußten, ohne sicher zu seyn, ob die Widumsgüter eben den fünften Theil des ganzen Banns ausmachen oder nicht, bevorab da über die zu sothanem Widumb ursprünglich gehörige Güter keine verlässige Beschreibung zur Einsicht gebracht werden konnte, sondern bloß an ein altes, von einem Bauersmann zusammen geschriebenes Büchlein sich gehalten werden mußte. Die ganz *nämliche Ungewißheit waltet auch in Ansehung des Weinzehndens vor*, da wir anstatt des vierten auch nur den fünften Theil erhalten, ohne zu wissen, ob die Widums-Reben mehr oder weniger als den fünften Theil des ganzen Rebbanns betragen.

Wenn aber bey solcher der Sachen Bewandtsame wir für unsre eigentümliche Angebühr an dem Frucht- und Weinzehenden zu besagtem Muttenz wegen Abgang des Bereins keinen sicheren Fuß haben und dahero bey sich ergebenden Nothschichtsfällen fast alle mal die nämliche Streitigkeiten zwischen beyderseitigen Zehendbeständeren befahren müssen, wobey einem und dem andern Theyl leicht etwas zu viel zugemuthet werden mag, so finden wir, um dergleichen Besorglichkeiten für die Zukunft vorzubeugen, kein sicheres Mittel zu seyn, als wenn unseren hochgeehrten Herren belieben wollte, eine neue Beschreibung ofterwähnter Widumsgütern und -Reben nach Inhalt eines alten Original-Bereins vornehmen, selbe sofort umsteinen und von allen anderen zehendpflichtigen Gütern absöndern zu lassen. Diesen Vorschub zu Ver-

sicherung und Aufrechthaltung unserer uralten Zehendgerechtsame dürfen wir von unserer hochgeehrten Herren Willfährigkeit und Neigung zu allem dem, was Recht und Billigkeit erheischen, um so mehr anhoffen, als wir in derley und bey allen anderen Vorfällen uns eine wesentliche Pflicht seyn lassen werden, denenselben unsere unwandelbare Geflissenheit zu Erwiderung aller freundnachbarlicher Gefälligkeit mit tätigen Proben zu erweisen."

Mit seiner berechtigten Bitte um eine neue Bereinigung der Kirchengüter in Muttenz setzte der Bischof den Basler Rat in die größte Verlegenheit, wie seine ausweichende Antwort beweist, die ihres geschichtlichen Interesses wegen nach dem Original im bischöflichen Archiv (B 129) hier vollständig wiedergegeben sei:

»Hochwürdiger Fürst, gnädiger Herr! Euren fürstlichen Gnaden sind unsere gutwillige Dienste bereit zuvor! In dem Schreiben, welches Eure fürstliche Gnaden an uns unterm 4. des letstverflossenen Aprillmonats abzugeben beliebt, haben Sie uns vorgestellt, wie Euer fürstlichen Gnaden die Quart aus dem Frucht- und Weinzehnden zu Muttenz zugehöre, von dem völligen Zehenden-Ertrag aber Ihnen mehr nicht als der fünfte Theil zukomme, weil wir unter dem Namen der Widumsgüter einen Teil dieses Zehendens allein für uns beziehen lassen, da doch nicht sicher sey, ob diese Widumsgüter den fünften Teil ausmachen, daher Euer fürstlichen Gnaden uns ersuchen, daß zu Vermeidung künftiger Streitigkeiten wir uns entschließen möchten, eine neue Beschreibung dieser Widumbsgüter und -Reben vornemen zu lassen.

Herauf haben wir nicht ermangelt, diese Sache undersuchen zu lassen und uns den Bericht darüber vorzulegen,, welches, da es one Aufschub beschehen, wir nunmehr Euer fürstlichen Gnaden in dienstnachbarlicher Antwort berichten können, daß die bisherige Abteilung, nach welcher Dero Zehendbeständer den fünften Teil des vollkommenen Frucht- und Weinzehntes bezogen, von undenklichen Jahren hero in Übung gewesen, abwohlen keine förmliche geschriebene Verkommniß hierüber vorhanden ist und zwar darum, weil uns nicht nur der Zehnden von den Gewidemgütern, sondern auch von den Neubruchen in Äkern und von den Neusätzen in Reben und Rütenen allein gebüret, also daß vorermelte Abteilung one Zweifel beliebet worden, um unvermeidliche Weitläufigkeiten und verdrießliche Undersuchungen auszuweichen.

Solchem nach glauben wir, daß wir uns der unerdenklichen Übung, welche gewiß nicht one Untersuchung beidseitig ist angenommen worden, behelfen könnten. Dennoch wollen wir zu Bezeigung, wie geneigt wir sind, zu allem, was nur billig seyn mag, uns einer neuen Berainigung und Beschreibung der Gewiedemgüter und Neubrüchen nicht entziehen, sofern Euer fürstlichen Gnaden uns einer neuen Berainigung und Beschreibung der Gewidemgüter können wir aber aus freundnachbarlicher Gesinnung nicht verhalten, daß uns nicht nur von den Gewidembgütern, sondern auch von den Neubrüchen oder Rütenen und von den Neusätzen der Zehenden allein gebüret, daß diese Güter alle bisanher unter

dem Namen Gewidemgüter begriffen gewesen, daß eine neue Berainigung aller dieser Güter sehr mühsam und kostbar und dennoch zu Verhütung viler Confusionen und wiederholten Untersuchungen nicht so dienlich seyn würde als die bisherige Übung, bey welcher Euer fürstlichen Gnaden aller Vermuhtung nach mehreres gewonnen als aber verloren haben. Aus welchen Gründen wir das freundnachbarliche Zutrauen zu Euer fürstlichen Gnaden hegen, es werden Dieselben es lieber bey dem Alten bewenden lassen als eine Neuerung oder die angesuchte Berainigung begehren.

Womit Euer fürstlichen Gnaden zum Genuß alles wahren Wolseyns göttlichem Schutze bestens empfehlen

Euer fürstlichen Gnaden dienstwilliger Burgermeister und Raht der Stadt Basel.«

Basel, den 9. May 1778.

Auf der Rückseite dieses Schreibens steht der Vermerk der Kanzlei Pruntrut: »Vide Responsum vom 25. May 1778. NB. Diese Antwort ist nicht abgegangen. Man hat besser befunden, dieses Schreiben ohnbeantwortet zu lassen.« Das war nach Lage der Dinge das einzig Richtige; denn eine weitere Korrespondenz hätte zu keinem Ergebnis führen können, weil ein neues Berein sich auf ein altes hätte stützen müssen, ein solches aber gar nicht existierte, was der Basler Rat wohlweislich verschwieg. Das Staatsarchiv Liestal besitzt 17 »Beraine« von Muttenz aus der Zeit von 1528 bis 1768. Sie betreffen aber alle nur Bodenzinse, und keines derselben erwähnt den Zehnten auch nur mit einer Silbe. Es blieb für den Bischof nichts übrig, als die alte Uebung weiter bestehen zu lassen, wenn es für ihn auch ein magerer Trost war, daß er dabei besser fahre, wie der Rat vorgab; denn sicher ist, daß die Quart ursprünglich eine richtige Quart war und erst im Laufe der Zeit zu einer »Quint« herabgesunken ist. Unordnungen im Zehntwesen waren bekanntlich keine Seltenheit und führten mitunter zu langwierigen und kostspieligen Prozessen zwischen den Zehntherren. Hier konnte nur ein Radikalmittel helfen, das in der Abschaffung dieser uralten Einrichtung bestand. Die französische Revolution hat es angewandt, und niemand wird ihr daraus einen Vorwurf machen wollen, wenn sie auch an Stelle der verhaßten Naturalabgaben neue Steuern gebracht hat, die für den Bauer nicht weniger drückend waren.

Die Herbstkosten.

Hier wie überall wurde der Zehnte durch Zehntknechte in den Reben gesammelt, in die Zehntbottiche getragen, der Most auf die Zehnttrotte in das Dorf geführt, gekeltert und der Wein zwischen Stadt und Bischof geteilt. Wie verzehntet wurde, wissen wir nicht, da weder eine Weinzehnten-Ordnung noch eine allgemeine Herbst-Ordnung von Muttenz vorhanden ist. An die Kosten für das Sammeln, Abführen, Trotten, Essen der Zehnt- und Trottknechte, Besoldung der Bannwarte, Trinkgelder, Küferarbeiten und Trottgeschirr hatte der Bischof seinen Anteil zu zahlen, für

den Abtransport seines Weines natürlich selber aufzukommen. Auffallend ist, daß er nie einen Beitrag hat leisten müssen für Reparaturen der Trotte, die dem Stand Basel allein gehörte, oder für Anschaffung einer neuen. Solang die Schaffnerei Birseck den Einzug selber besorgte, kam der Wein meistens in den bischöflichen Keller in Reinach, seltener nach Aesch oder Basel, und von Reinach nach Delsberg oder Pruntrut. Man brauchte eben im Bistum, wo es wenig Reben hatte, viel »Besoldungswein« für die Beamten und das Hofpersonal in Pruntrut, für die Obervögte, Statthalter, Förster, Jäger, katholischen und reformierten Pfarrer usw., die alle ihre jährlichen Besoldungen in Geld, Frucht und Wein bezogen. Die Schaffnereien mußte man mit Wein versehen für Fronleute und Handwerker, die das Jahr hindurch an den Schlössern und fürstlichen Gebäuden Reparaturen auszuführen hatten. Seit der Mitte des 16. Jahrhunderts, wo der Einzug der Muttenzer Zehnten dem Schaffner in Basel übertragen wurde, kam der Wein nur noch dorthin. Nach Beendigung des Herbstgeschäftes rechnete der Obervogt auf Münchenstein mit seinen Leuten ab und händigte dem bischöflichen Schaffner einen Rechnungsschein aus. Daß die Abrechnung mit einem üpigen Zehntmahl beschlossen wurde, war eine selbstverständliche Sache. Von den Quittungen des Obervogtes über den bezahlten Anteil des Bischofs sind nur einige erhalten geblieben. Die Eintragungen in den Schaffnerei-Rechnungen sind oft sehr kurz. Manche »Raitgeber« (Rechnungssteller) fassen verschiedene Ausgaben zusammen, weil sie auf Verlangen mündlich Auskunft erteilen konnten, wenn sie im Sommer zur Abhörung ihrer Jahresrechnung an den Hof beschieden wurden. Einige Beispiele seien hier angeführt. Man rechnete, was das Geld anbelangt, mit Pfund, Schilling und Pfennig; 12 Pfennig = 1 Schilling, 20 Schilling = 1 Pfund. Unter Pfund verstand man nur die Summe von 20 Schilling oder 240 Pfennigen; denn ein Geldstück »Pfund« gab es nicht. Die Weinmaße waren Saum, Ohmen, Maß; 32 Maß = 1 Ohmen; 3 Ohmen = 1 Saum. Nur selten kommt das Fuder vor; 7 Saum = 1 Fuder. Die alte Schreibweise behalten wir bei, mit Ausnahme der klein geschriebenen Hauptwörter, die wir groß schreiben, weil dadurch das ohnehin mühsame Lesen des Textes erleichtert wird.

»Herbstkoste zu Muttitz 1463. Item mym gnedigen Herrn ist zu Muttitz von der Quart worden 32 Saum Wins, sint kommen drüwe Faß gein Basell und fünf Faß gein Rinach. Davon han ich geben zu trotten 5 Schilling 4 Pfennig. Item ich han geben den zweyen Knechten, die uf der Cuart im Felde gangen sind. zu myns gnedigen Heren Theil 15 Schilling. Item han ich geben vom Win von den Rebgarten in die Trotten zu fürn zu myns gnedigen Herren Theil 16 Schilling. Item han ich geben zu myns gnedigen Herren Theil, daz in der Küchen vertzert ist worden zu Muttitz, 18½ Schilling. Item han ich geben Petter, des von Leuwenbergs Koch, zu myns gnedigen Herren Theil, daz er gekocht hat, 2½ Schilling. Item han ich geben den Gesellen (Zehnt- und Trotknechten) in daz Bad zu myns gnedigen Herren Theil 3 Schilling.

Item ein Schüsselspüler zu myns gnedigen Herren Theil 9 Pfennig. Item 1 Schilling haben die Knecht, die den Win von Muttitz gein Rinach führten, verzehrt.«

Das Badgeld, das erstmals in dieser Rechnung erwähnt ist, weist auf einen alten, im Aussterben begriffenen Brauch hin, der darin bestand, daß solche Gesellen an einem bestimmten Tag ein Bad nahmen und darauf in einer Wirtschaft für innere Abkühlung sorgten. Sie erhielten für diesen Zweck den sogenannten Badpfennig. Der Ausdruck Badgeld kehrt 1470 wieder: »den Gesellen zu Badegelt 1 Schilling«. In den beiden folgenden Rechnungen steht dagegen: »zu Badgelt oder Trinckgelt 1 Schilling«. Zum letztenmal wird das Badgeld 1473 erwähnt und von da ab nur noch das Trinkgeld.

Der größte Ausgabenposten betraf das Essen für die Zehnt- und Trottknechte, die ihre Kost im 15. und 16. Jahrhundert in der Wohnung des Untervogtes erhielten, da erst in späterer Zeit von Kosten für das Essen beim Wirt die Rede ist. Nur ausnahmsweise, wie im oben erwähnten Fall, wird ein Koch erwähnt; denn in der Regel kochte eine Magd, die für ihre Mühe eine kleine Entschädigung erhielt, die bald als Lohn, bald als Trinkgeld bezeichnet wird. So liest man z. B. 1453: »ancille (der Magd) 15 Pfennig«; 1479: »item der Junckfrawen in der Kuchy zu Lon tut 2 Schilling«; 1490: »item der Köchin zu Trinckgelt tut 2 Schilling«; 1500: »aber geben der Köchin und gemeinen Gesellen ze vertrinken tut 4 Schilling«. Mitunter lieferte der Schaffner Dinkel von der bischöflichen Quart des Fruchtzehnten in Muttenz für das Brot während des Herbstes.

In allen Rechnungen des 15. Jahrhunderts wird immer nur angegeben, wieviel der Bischof an die gemeinsamen Herbstkosten zu zahlen hatte, nie dagegen, wie hoch diese zu stehen kamen. Die folgende Stelle in der Rechnung von 1503 gibt endlich darüber Aufschluß: »Der gantz Cost in Kuchenspiß tut 9 Pfund, 6 Schilling, 11 Pfennig, tut myns gnedigen Herren Theil 2 Pfund, 6 Schilling, 9 Pfennig.« Der Anteil des Bischofs betrug somit, entsprechend der Quart, ein Viertel. So war es noch 1554, in welchem Jahr sich die Gesamtkosten auf 13 Pfund, 1 Schilling, 3 Pfennig beliefen, woran der Bischof mit 3 Pfund, 5 Schilling, 4 Pfennig beteiligt war. In der Folge trat jedoch eine Aenderung ein, indem der Bischof mit einem Drittel und der Stand Basel mit zwei Dritteln belastet wurde. In welchem Jahr diese Neuerung eingeführt wurde, konnte nicht ermittelt werden. Der erste Beleg dafür findet sich in der Rechnung des bischöflichen Schaffners in Basel für 1584: »Herbstcosten zu Muttentz. Item einem von Muttentz von dem Zehntwein auf die Trotten zu fueren geben 2 Pfund. Item Arbogast Brüderlin (von Muttenz) von 36 Som 18 Maß von Muttentz bis gen Basel zu Hof (Bischofshof neben dem Münster) zu fueren, so Zehendtwein gewesen, von jedem Som 2 Schilling 6 Pfennig, tut 4 Pfund 10 Schilling. Item nach altem Brauch verehrt 3 Schilling 4 Pfennig. Item Laderlohn 5 Schilling. Item so ist im ganzen Herbst in der Trotten und sonsten aufgegangen 39

Pfund, 12 Schilling, 4 Pfennig, das thut sich minem gnedigen Fürsten und Herren *für Ir Gnaden dritten Teyl* 13 Pfund, 4 Schilling, 1 Pfennig.«

In der ältesten Rechnung des Obervogtes auf Münchenstein, Jopp Rütter, von 1590, steht u. a.: »Item des Undervogts Frouwen geben in die Kuchi 7 Schilling, 6 Pfennig.« Als neue Posten figurieren hier: »Item den Banwarten geben für ir Lohn 4 Pfund; dem Undervogt geben für die Trotten zu rumen 1 Pfund.« Von den Gesamtkosten entfielen auf den Bischof wieder ein Drittel und auf Basel zwei Drittel. Der Nachfolger von Rütter, Georg Spörlin, stellt 1597 die folgende Quittung aus: »Empfangen von dem ehrenhaften Herrn Vyt Zörnlyn, bischofflichen Hofschaffner und Burgern zu Basel, benamtlichen siben Pfundt acht Schilling und vier Pfennig in Müntz guter Basler Wehrung, deßgleichen ein Sackh Korn Kaufmannsguet und werschafft, alles für Ihr fürstlichen Gnaden gepürenden Theil des Herpstcostens zu Muttentz diß 97. Jahrs, so gerechnet uff Sonntag den 23. Octobris (alten oder 2. November neuen Kalenders) Anno etc. 97.«

Eine Eidesleistung der Zehntknechte vor dem Obervogt erwähnt erstmals die Rechnung von 1616, und einige Jahre später ist die Rede von Bestallung und Eid »der übrigen« (Trottknechte, Fuhrleute und Bannwarte). An die Zeche bei diesem Anlaß (Wein, Brot und Käse) hatte der Bischof ebenfalls den dritten Teil zu zahlen. Ausgaben für »die Weiber, so gedrätten«, d. h. den Most auf der Trotte mit nackten Füßen zertraten oder zerstampften, wie dies in andern Weingegenden auch geschah, finden sich nur in den Rechnungen von 1623 bis 1650. Für den Transport des Weines von Muttenz nach Basel hatte der dortige Schaffner zu Beginn des 17. Jahrhundert 5 Schilling vom Saum zu entrichten (früher nur 2 Schilling), ab 1617 6 Schilling und ab 1647 »laut Statt Basel-Ordnung« 10 Schilling, wobei es auch im folgenden Jahrhundert verblieb. Neu erscheint 1666 ein Kellerzins von 2 Pfund für das Verwahren des Zehntfasses in Muttenz, verschwindet 1686 und taucht 1700 wieder auf. Die Zehnt- und Trottgesellen erhielten ab 1685 ihre Kost beim Wirt und nicht mehr wie bisher in der Wohnung des Untervogtes. Von Weißwein und Rotwein vernimmt man zum erstenmal etwas an der Rechnung für 1687, in der eine andere Hand zu den 23 Saum der Quart ergänzend nachgetragen hat »in weiß und rotem Wein«. In älteren Zeiten hat man Rotes und Weißes wohl schon beim Herbsten zusammen getan, weil es nur wenig Rotes hatte.

»Herbstkosten zu Muttentz 1693. Erstlich, als man den Herbst angeschlagen, ist in Beysein Herren Zehentbestehers (der Stadt; denn die bischöfliche Weinquart wurde nie versteigert), Ober- und Undervogt, Fuhrleit, Zehendenträger, Trottknecht und Bannwarten zerthon worden 6 Pfund, 10 Schilling. Den Zehendenmessern 10 Pfund. Dem Fuhrmann 2 Pfund, 10 Schilling. Den Trottknechten 2 Pfund, 8 Schilling. Dem Bahnwart nach Gebrauch halb so viel 1 Pfund, 4 Schilling. Dem Undervogt 1 Pfund, 10 Schilling, 8 Pfennig. Für Essen, als man getrottet, 1 Pfund. Die

Bockhten ein und aus dem Berg zu führen nach Gebrauch 2 Pfund. Summa 27 Pfund, 2 Schilling, 8 Pfennig. Diese 27 Pfund, 2 Schilling, 8 Pfennig werden in drei Teil geteilt. Meiner gnedigen Herren (Stadt Basel) per zwei Drittel: 18 Pfund, 1 Schilling, 10 Pfennig. Herrn Bischoff-Schaffner per *ein Drittel:* 9 Pfund, 11 Schilling. Daß Herr Bischoff-Schaffner seinen Dritteil bezahlt hat, bescheint den 10. Januarii 1694 Remigius Frey, Obervogt aldar.«

Der aufmerksame Leser wird sich mit Recht fragen, warum ein Drittel der Herbstkosten auf das Konto des Bischoffs gesetzt wurde, wo er doch, wie wir schon gesehen haben, nicht einmal den ihm gebührenden vierten, sondern den fünften Teil des Weinzehntens erhielt. Die Antwort auf diese Frage müssen wir schuldig bleiben, weil keine Akten vorhanden sind, die hierüber Auskunft geben.

Die Zehntherren zogen es bald vor, ihren Anteil selber zu erheben, bald glaubten sie, ein besseres Geschäft damit zu machen, wenn sie ihn auf mehrere Jahre verpachteten (veradmodierten) oder alljährlich öffentlich versteigerten. Der Einzug der Zehntgarben auf dem Feld und das Einsammeln des Weinzehnten in den Reben auf eigene Rechnung verursachten eben auch mancherlei Auslagen. Die Verpachtung oder die jährliche Versteigerung erfolgte in dem Sinn, daß der oder die »Beständer« so viel Viertel gedroschenen Getreides bezw. so viel Saum Wein liefern mußten, als sie als Meistbietende geboten hatten. Basel scheint Frucht- und Weinzehnte immer versteigert zu haben; der Bischof versteigerte die Frucht sehr oft, den Wein dagegen nie. Nun wollte er beide auch verpachten oder an eine Steigerung bringen: denn in der Rechnung für 1733/34 steht die folgende Randbemerkung: »Wie schon etlich Mal erinnert worden, scheinte vorträglich zu seyn, daß diese Muttenzer Wein- und Fruchtgefäll admodiert oder auch erstere öffentlich und alljährlichen aufgeruffen und dem Meistbietenden auf gute Sicherung hin überlassen würden.« Für die Fruchtquart fand man in der Tat Liebhaber bei den Steigerungen; für die Weinquart gelang es aber nicht.

Der Obervogt auf Münchenstein bekümmerte sich im 18. Jahrhundert nicht mehr viel um den Herbst in Muttenz; er überließ dies Geschäft dem Untervogt. Als solche kommen in den Rechnungen vor: Niclauß Brüderlin 1727/35; Johann Lützler 1736/57; Johann Dietler 1758/84 und Hans Jakob Seiler 1785/90. Ihnen sind die Mitteilungen über den Ertrag in Weißwein und Rotwein zu verdanken. Der bischöfliche Schaffner kam von Basel nach Muttenz, wenn getrottet und der Wein geteilt wurde. So steht in seiner Rechnung für 1760 (ein sehr gutes Weinjahr auch im Laufental): »Item als der Rote und Weiße in sieben Malen geteilt worden, ritt ich dorthin, ist mit den Zehnt- und Trottknechten, zwei Aufseher und zwei Fuhrleuten jedes Mal in Zehrung aufgegangen auf eine Quart 1 Pfund, 11 Schilling, 8 Pfennig, thut 11 Pfund, 1 Schilling, 8 Pfennig.« Für die Aufbewahrung des 11 Pfund, 1 Schilling, 8 Pfennig.« Für die Aufbewahrung des Zehntfasses wurden 1700 wieder wie früher 2 Pfund als Keller-

zins bezahlt, der sich 1719 auf 2 Pfund, 10 Schilling, 1744 auf 3 Pfund und 1752 auf 4 Pfund erhöht. Ausnahmsweise wurden dem Hans Jakob Brodbeck 1757 »wegen besonderen Umständen« 7 Pfund bewilligt. Der Kellerzins kam 1776 ganz in Wegfall, weil der Untervogt Fässer in Basel holen und den Wein nach der Teilung sofort nach Basel führen ließ, so daß man kein Zehntfaß mehr in Muttenz brauchte.

Im Herbst 1790 rollten zum letzten Mal Wagen mit dem Wein aus Muttenz durch das Tor des Bischofshofes in Basel. Die Revolution hielt bald darauf ihren Einzug in das Fürstbistum. Der Bischof mußte 1792 flüchten und sein Land wurde im folgenden Jahre französisch und der Zehnte hier wie im übrigen Frankreich endgültig abgeschafft. Was geschah nun mit der bischöflichen Quart in Muttenz, wo der Zehnte weiterhin erhoben wurde? Der Staat Basel wird sie von da ab für sich behalten haben, bis auch hier in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Ablösung des Zehnten erfolgte; eine zeitraubende Arbeit, die Jahre in Anspruch nahm und im Kanton Baselland erst 1849 beendet war.

Der Weinertrag in älteren Zeiten.

Der jährliche Rebenertrag kann nur auf dem Umweg über die bischöfliche Quart ermittelt werden, weil keine andern Quellen dafür zur Verfügung stehen. Nun weiß man aber nicht, was im 15., 16. und 17. Jahrhundert unter Quart zu verstehen ist, ob wirklich der vierte oder der fünfte Teil, so daß sich auf Grund derselben der Zehnte und folglich die totale jährliche Weinproduktion nicht mit Sicherheit feststellen läßt. Wir beschränken uns deshalb im allgemeinen darauf, nur den durchschnittlichen Jahresertrag der »Quart« anzugeben, wie er sich aus den Rechnungen der Schaffnereien Birseck und Basel und aus den Hofzahlungs-Rechnungen samt den Beilagen ergibt.

Für das 15. Jahrhundert schwankt die Zahl zwischen 20 und 30 Saum, selten übersteigt sie 30 und mehr als 40 verzeichnen nur (55 velquasi), 1474 (42), 1484 (54) und 1495 (44). Die beste Ernte war diejenige von 1479 mit 61½ Saum (im vorangehenden Jahr 28 und im folgenden 18 Saum)! Ein totales Fehljahr war 1481 (»item uff diß Jar ist kein Win worden«) und 1491 gab es wieder »nüdt«. In der Rechnung für 1452 heißt es: »Die Quart tut an Win drü halbi Fuder, der sind zwey geschenkt (worden) Meister Heinrich von Beinheim (bischöflicher Offizial), daz dritt ist kommen in Hof nach Basel) zu einem Rappis.« Im folgenden Jahr kam wieder ein halbes Fuder für diesen Zweck nach Basel. Rappis oder Räppis nannte man ein moussierendes Getränk aus neuem Wein oder frischen Trauben samt den Kämmen, die man in einem Faß unter Zusatz von altem Wein, Zitronen und Gewürz fest verschlossen vergären ließ. Daß man nur vom besten Wein dazu verwendete, versteht sich. Muttenz lieferte also damals auch einen guten Tropfen. In den späteren Rechnungen findet man jedoch nichts mehr von Wein aus Muttenz für den Rappis. Man be-

vorzugte dafür den bekannten Kluser aus Aesch, der sich eines besseren Rufes erfreute.

Für die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts sind wir nicht so gut unterrichtet, weil die Rechnungen große Lücken aufweisen, was wohl mit den unruhigen Zeiten und der Verlegung des Bischofssitzes von Basel nach Pruntrut zusammenhängt. Aus den erhaltenen Rechnungen ersieht man immerhin, daß sich die Quart ungefähr auf der gleichen Höhe hielt wie bisher. Ein ganz anderes Bild ergibt sich für die zweite Hälfte dieses Jahrhunderts. Der Ertrag sinkt von Jahrzehnt zu Jahrzehnt und ergibt im Durchschnitt nur 10 bis 20 Saum jährlich und sogar noch weniger. Eine Ausnahme machen nur 1583 mit 25 und 1584 mit 36 Saum. Von dieser Höhe stürzt die Quart plötzlich so tief hinunter, daß man vor einem Rätsel steht. In den folgenden acht Jahren von 1585 bis 1592 ergab sie nämlich jährlich (nicht im Durchschnitt) nur 2 bis 3 Saum! Bis zu Ende des Jahrhunderts trat eine geringe Erhöhung ein, aber mehr als 10 Saum gab es nur 1593 (12) und 1599 (13). Eine völlige Mißernte brachte das Jahr 1573 («thuet meines gnedigen Fürsten und Herrn Viertertheil: nichts«).

Die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts brachte keine wesentliche Aenderung. Der Ertrag der Quart dreht sich um 10 Saum und weniger pro Jahr und stieg erst 1660/70 auf 20 und darüber. Die Ernten von 1671 bis 1680 weisen folgende Zahlen für die Quart 36, 40, 22, 27, 13, 24, 36, 27, 44 und 37 Saum, was pro Jahr im Durchschnitt rund 30 Saum ausmacht. In diesem ganzen Jahrhundert — es fehlt uns die Rechnung für 1635 — gab es nur eine hundertprozentige Mißernte, diejenige von 1602 (»Dieser Zehnte hat diß Jars ertragen: nichts; item daselbsten an Herbstkosten ußgeben: 0«). Aehnlich war es im ganzen Laufental: es fand nirgends eine Weinlese statt. Im dreißigjährigen Krieg konnte in Muttenz immer geherbstet werden. Wie ganz anders sah es im Laufental aus!

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts trug die Quart im Durchschnitt ebenfalls 30 Saum ein. Damit stimmt die Ausgabe in der eingangs erwähnten Urkunde von 1750, worin Bischof und Domkapitel den Ertrag derselben auf 30 Saum jährlich schätzten. Die besten Jahrgänge hinsichtlich der Qualität waren: 1707 (40 Saum), 1719 und 1727 (48), 1728 (49) und 1729 (40). Die schlechteste Weinernte verzeichnet das Jahr 1709 mit 1 Ohmen und 16 Maß für die Quart! Wie es in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts mit dem Weinertrag bestellt war, ergibt sich aus der Tabelle (Seite). Wir stehen wegen der Quart jetzt auf vollkommen sicherem Boden, hat doch der Basler Rat wie erinnerlich 1778 erklärt, der Bischof erhalte »seit undenklichen Zeiten« den fünften Teil des Weinzehnten. Wir begehen also keinen Irrtum, wenn wir in unserer Tabelle das Total der Quart mit fünf statt mit vier multiplizieren, um den Ertrag des ganzen Zehnten zu errechnen. Die Basler Rechnungen von 1778 bis 1787 fehlen, aber die Beilagen sind vorhanden. Darunter befinden sich auch die Bescheinigungen der Untervögte, unterzeichnet meistens noch von

zwei Zehntknechten und dem Küfer, über den Ertrag der bischöflichen Quart in weißem und rotem Gewächs. Es fehlen nur diejenigen für 1761 und 1789. In der Tabelle geben wir nur die Saum unter Weglassung der Ohmen und Maß an. Um den Vergleich mit der Weinproduktion in neuer Zeit zu erleichtern, haben wir die Saum in Hektoliter umgerechnet.

Tabelle der Weinernten in Muttenz; 1760—1790.

Jahr	Ertrag der Quart Weißer Saum	Roter Saum	Total der Quart Saum	Ertrag des Zehnten Saum	Totaler Weinertrag Saum	Totaler Weinertrag Hektoliter
1760	32	8	40	200	2000	2788
1761	—	—	30	150	1500	2091
1762	12	5	17	85	850	1184
1763	17	7	24	120	1200	1672
1764	21	6	27	135	1350	1881
1765	10	4	14	70	700	975
1766	8	3	11	55	550	766
1767	9	4	13	65	650	906
1768	16	5	21	105	1050	1463
1769	13	4	17	85	850	1184
1770	5	2	7	35	350	487
1771	6	1	7	35	350	487
1772	21	7	28	140	1400	1951
1773	13	3	16	80	800	1115
1774	13	4	17	85	850	1184
1775	21	6	27	135	1350	1881
1776	21	7	28	140	1400	1951
1777	14	4	18	90	900	1254
1778	17	4	21	105	1050	1463
1779	19	5	24	120	1200	1672
1780	14	7	21	105	1050	1463
1781	19	7	26	130	1300	1812
1782	12	5	17	85	850	1184
1783	23	7	30	150	1500	2091
1784	21	7	28	140	1400	1951
1785	22	6	28	140	1400	1951
1786	9	3	12	60	600	836
1787	11	5	16	80	800	1115
1788	26	7	33	165	1650	2300
1789	—	—	6	30	300	418
1790	13	4	17	85	850	1184

Der Weinertrag in neuerer Zeit.

Aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts liegen gar keine Nachrichten über den Weinbau vor. Die Landesregierungen kümmerten sich zu dieser Zeit nirgends um diesen Zweig der Landwirtschaft in ihren Gebieten, holten aber das Versäumte später in reichem Maße nach. Die Mehrzahl der Gemeinden des Kantons Baselland trieb Weinbau, aber nur in wenigen hatte er eine

größere Ausdehnung. Der hauptsächlichste Erwerbszweig der Bevölkerung bildete die Viehzucht. Seit der Mitte des Jahrhunderts liefern außer dem Staatsarchiv Liestal (Neues Archiv O, Weinbau) die gedruckten jährlichen Amtsberichte des Regierungsrates des Kantons Basel-Landschaft und die statistischen Jahrbücher der Schweiz allerlei interessantes Material über Rebenareal, Weinertrag und Rebenkrankheiten.

Das Rebland des Bannes der Gemeinde Muttenz umfaßte 1858: Hinterer Berg (Hinterwartenberg) 4, Vorderer Berg 101, die Aspreben 2, die Rütihardreben 1 und die Rothhausreben 2 Jucharten. Totalinhalt (mit Ruthen und Schuh, die wir hier weggelassen haben) 112 Jucharten. Das sind rund 40 Hektar (1 Hektar = 2,80 Jucharten. Ein nur wenig größeres Rebenareal hatten Liestal und Pratteln. Der Weinertrag belief sich 1858 für Muttenz auf 2250 Saum (3136 Hektoliter). Im folgenden Jahr war der Rebenertrag, in Weißem und Rotem angegeben, um die Hälfte geringer und ergab für Muttenz nur 1352 Saum (1884 Hektoliter) Weißwein. Das rote Gewächs ist also seit dem Ende des 18. Jahrhunderts gänzlich aufgegeben worden.

Für den Weinbauer kamen nun trübere Zeiten. Zu den uralten Feinden des Rebstockes — Frost und Hagel — gesellten sich allerlei Krankheiten, die stärker auftraten als früher. Von den Pilzkrankheiten war die verbreitetste der falsche Mehltau (Pronospera). Er stiftete mehr Unheil an als der echte. Jetzt kam aber noch ein neuer, tierischer Feind dazu: die mit amerikanischen Reben nach Europa verschleppte Reblaus (Phylloxera). Als in der Schweiz 1872 bekannt wurde, sie habe in den Weinbergen in Frankreich große Verheerungen angerichtet, verbot der Bundesrat sofort die Einfuhr von Wurzelreben und Schößlingen aus dem Ausland und erließ die nötigen Vorschriften, um das Eindringen dieses gefährlichen Schädlings auf Schweizerboden zu verhindern. Die Reblaus wurde aber trotzdem 1874 in Genf und 1878 im Kanton Neuenburg festgestellt. Im letztgenannten Jahr erließ der Bundesrat ein Reglement zur Ueberwachung der Rebberge, worauf die Regierung von Baselland eine kantonale Experten- oder Phylloxera-Kommission ernannte, die aber vorläufig nicht viel zu tun bekam. Als die Reben im Frühjahr 1782 durch die Fröste hart mitgenommen wurden, schritten einige Gemeinden, darunter auch Muttenz, zur Rebenberäucherung. Man erreichte aber nichts damit wegen der geradezu winterlichen Kälte vom 18. Mai. Im elsässischen Grenzdorf Hegenheim wurde die Reblaus 1886 entdeckt, doch blieben die benachbarten basellandschaftlichen Gebiete davon verschont. Diese hatten wie andere Weingegenden in diesem und dem folgenden Jahr schwer unter dem falschen Mehltau zu leiden. Durch wiederholte Bespritzungen mit Kupfervitriol, wie sie noch heute üblich sind, suchte man der Gefahr wirksam zu begegnen. Zu den Gemeinden, die dem Beisipel Liestals folgten und das Bespritzen obligatorisch erklärten, gehörte auch Muttenz, das 1888 für diesen Zweck 1118 Fr. verausgabte, die auf die Rebbesitzer verteilt wurden. Dazu kamen noch 302 Fr. für

die Anschaffung der Spritzen. Mit dem Erfolg war man jedoch überall zufrieden.

Die Reblaus, dieser gefürchtete Feind des Winzers, wurde 1906 in *Allschwil* konstatiert und war vermutlich mit eingeschmuggelten Rebpflänzlingen aus Hegenheim über die Grenze gelangt. Man nahm sofort die vorgeschriebene Radikalkur vor: die angesteckten Reben wurden ausgerissen und verbrannt, der Boden mit Petrol und Schwefelsäure gehörig desinfiziert. Im folgenden Jahr wurde die Reblaus in *Binningen* festgestellt und die davon befallenen Reben vernichtet. War es 1910 wieder der falsche Mehltau, der den Reben heftig zusetzte und eine schlechte Ernte zur Folge hatte, entdeckte man 1912 einen neuen Ansteckungsherd der Reblaus in *Füllinsdorf*.

Die Krankheits- und Schädlingsbekämpfungen kosteten Bund, Kanton und Gemeinden nicht nur viel Geld, sie entmutigten auch die Rebbesitzer und bewirkten einen bedenklichen Rückgang des Weinbaues und des Rebenertrages. In seinem Bericht an das Eidgenössische Departement des Innern vom 28. November 1908 führt der Regierungsrat aus, der Weinbau gehe in Baselland von Jahr zu Jahr zurück. Die meisten Rebbesitzer herbsteten kaum genug Wein für den eigenen Bedarf und suchten durch Zuguß von Wasser und Zucker oder durch Beimengung von importierten Trauben den Mangel auszugleichen. Unter solchen Umständen sei es unmöglich, zuverlässige Angaben über den Rebenertrag zu erlangen. Der Kanton Baselland könne deshalb bei der Weinbaustatistik für das Statistische Jahrbuch der Schweiz nicht mehr mitwirken. Weiter heißt es: »daß privatwirtschaftlich dem Weinbau hierorts nur noch geringe Bedeutung zukommt; auch in der Volkswirtschaft hat er danach kein nennenswertes Gewicht mehr. Bei den meisten, die ihn noch fortsetzen, ist es gewissermaßen Liebhabereibetrieb, von Alters her angewöhnt und übernommen. Wer die Auslagen und Mühen gegenüber dem Ertrage rechnerisch abwägt, kommt ohne weiteres dazu, diese Kultur aufzugeben.«

Der Kantonale Landwirtschaftliche Verein, die Weinbaugenossenschaft Klus, namentlich aber die von der Landwirtschaftlichen Winterschule in Liestal errichtete Rebschule trugen viel zur Förderung des Weinbaues bei. Im Amtsbericht von 1921 steht, es sei erfreulich, festzustellen, wie da und dort neue Reben angepflanzt würden, um die in den letzten Jahren entstandenen Lücken wieder auszufüllen. Noch hoffnungsvoller lautet der Amtsbericht des folgenden Jahres, worin es heißt: »Nach dem ununterbrochenen Rückgang des Rebbaues im Kanton Baselland, welcher durch das Auftreten der Reblaus seit 1906 noch beschleunigt wurde, zeigt sich in den letzten Jahren in den Gemeinden, die noch einigen Rebbau haben, ja selbst in solchen, wo er gänzlich aufgegeben worden ist, ein auffälliges Interesse an der Neubepflanzung. Den Anlaß dazu bieten die günstigen Erfahrungen, die im Kanton mit den seit 1911 angelegten Versuchsfeldern mit veredelten amerikanischen Reben gemacht worden sind. Wenn nicht alles trügt, wird der Rebbau auf der neuen Grundlage wieder aufleben.«

Ueber den Rückgang des Weinertrages im Kanton Baselland geben die Tabellen im Statistischen Jahrbuch der Schweiz von 1900 bis 1907 Aufschluß, mit Ausnahme von 1903 und 1904, wo es heißt: »Der Ertrag in Baselland war so unbedeutend, daß eine Erhebung unterlassen wurde«. Die Zahlen über die Fläche des Rebландes und den Rebenertrag lauten für Muttenz, wo es kein rotes Gewächs mehr gab, wie folgt:

	Fläche des Rebgeländes	Weinertrag (weißes Gewächs)
1900	36 ha	2250 hl
1901	36 ha	1500 hl
1902	36 ha	1650 hl
1905	36 ha	1800 hl
1906	36 ha	1500 hl
1907	33 ha	800 hl

Muttenz weist in diesen Tabellen immer die größte Anbaufläche von allen weinbautreibenden Gemeinden des Kantons auf und steht auch an der Spitze hinsichtlich des Weinertrages, mit Ausnahme von 1906 (Aesch 26 ha und 1820 hl Weißwein) und 1907 (Arlesheim 16 ha, 1000 hl Weißer und 10 hl Roter). Rotes Gewächs gab es in mehreren Gemeinden, aber nur wenig im Verhältnis zum weißen. Mehr Roten als Weißen produzierten nur Buus (etwa ⅔ Roten und ⅓ Weißen), namentlich aber Wintersingen, das folgende Zahlen aufweist: Fläche des Rebландes immer 18 ha. Weinertrag (Hektoliter) 1900: 1230 Roter, 30 Weißer; 1901: 500 Roter, 20 Weißer; 1902: 400 Roter, 15 Weißer; 1905: 450 Roter, 25 Weißer; 1907: 200 Roter, 10 Weißer.

Wie wir gelesen haben, erklärte der Regierungsrat 1908, er könnte wegen des stetigen Rückganges des Weinbaues und der Schwierigkeit, sich zuverlässige Angaben über den Ertrag zu verschaffen, bei der Weinstatistik nicht mehr mitmachen. Das ist nicht verwunderlich, wenn man weiter in Betracht zieht, daß von den 25 weinbautreibenden Gemeinden manche nur noch einige Jucharten Reben hatten, so daß sich eine Erhebung über den Ertrag, die den Beamten und Gemeinderäten viel Arbeit verursachte und bei den Rebbesitzern nicht besonders beliebt war, nicht lohnte. Im Statistischen Jahrbuch von 1908 bis 1923 kehrt denn auch die stereotype Klage immer wieder: »Erhebungen über den Rebenertrag werden in Baselland nicht mehr vorgenommen, da der Weinbau stetig im Rückgang begriffen ist.«

Am 10. November 1916 sandte der Landwirtschaftliche Verein von Baselland der Regierung eine »Schätzung des Weinertrages pro 1915« ein. Muttenz figuriert in dieser Tabelle ‚die auf keiner amtlichen Erhebung beruht und deshalb auch nicht in das Statistische Jahrbuch der Schweiz aufgenommen wurde, mit 200 hl. Im Begleitschreiben zu dieser Schätzung steht: »Wir äußern den Wunsch, daß die Direktion des Innern für 1916 und die folgenden Jahre wieder genaue Erhebungen über den Weinbau machen lassen möchte, umso mehr, da Baselland der einzige weinbautreibende Kanton ohne diesbezügliche Statistik ist.« Ab 1930 ist zwar

Baselland in den Statistischen Jahrbüchern wieder vertreten, aber nur mit summarischen Angaben des Rebenertrages im ganzen Kanton, womit wir uns hier nicht befassen können.

Rebgelände in Muttenz.

Aus den im Staatsarchiv Liestal verwahrten Berainen von Muttenz erfahren wir wenigstens, wo früher Reben bestanden. Wir geben die darin vorkommenden Flurnamen der bessern Uebersicht wegen in alphabethischer Reihenfolge wieder:

1528: im Breitschädel — im Hundstrog — am Letten — im Moller.

1532: im obern und unter Letten.

1533: im Grüßen — in der Halden — an der Halden — im Hermann — im Hundtrog — im Huwen — im Hunnweg — am Kappeler — by dem Keppelin — zum Keppelin — im Letten — zu usseren Letten — im Moler — die Nuwsetz — im langen Rotperg — am Sonnenberg — im Zinkenbrunnen — im Zinkenbrunnen, genannt im Seefogel.

1601: hinden am Berg — neben der Burghalden — im Hauwen — im Hundstrog — am Seevogel — im Sonnenberg — im Zinkhenbrunnen.

1665: in den neuen Reben (Feldreben).

1683 (Nr. 360): in den neuen Reben.

1683 (Nr. 362): in der Badstuben — im Breitschädel — in der Holengasse — im Hundtrog — im Hundtrog, jetz Mohler genannt — im Lätten — im Mohler — im Zünkhi-Brunnen.

1683 (Nr. 365): hinden am Berg — neben der Burghalde — im Hawen — am Hundtrog in Zinkhi — Brun — im Hundstrog, jetzt im Rieser — im Rüsch — im Seevogel — im Sonnenberg.

1722: hinden am Berg — neben der Burghalde — im Hauen — am Hundtrog — am Hundtrog, jetzt im Rieser — im Seevogel im Sonnenberg.

1744: hinter dem Abfalter — in den Feldreben — im Greußen (auch Grüßen) — im Hundtrog — im Iffenthal — im Lengenberg (auch Längiberg) — unter dem Lengenberg — im Letten (auch Lätten) — im Kurtzen Letten — im langen Letten — in den Neusätzen — im Seher — auf Wartenberg — im Weinhag.

1768: in den neuen Reben.

1801: in den Feldreben — im Greußen — im Iffenthal — im Iffenthal, anjezo in der Hohlen Gaß — im Längenberg — in den Neusätzen, anjezo im Rieser genannt — im Rueffenacker.

1802: in den Feldreben — im Hühneressen.

Im Berain von 1744 wird »die Trotte meiner gnädigen Herren (der Stadt Basel) bei der Kirche« erwähnt.

(1)

Negativstreifen nicht zerschneiden • Ne pas couper les bandes de négatifs • Non tagliare le striscie di negativi

ABSENDER/EXPEDITEUR/MITTENTE

BISCHOFF KARL
U.-BRIESCHHALDEN 4
4132 MUTTENZ

20179156
24.10.94 168

Ich wünsche:
Hochglanz
Je désire:
Papier brillant

Nicht angekreuzt:
Halbmatt
Sans croix:
Satiné

Lassen Sie Ihre schönsten Bilder nachkopieren!
Faites retirer vos plus belles photos!
Le vostre foto più belle meritano una ristampa!

Sujet
Soggetto

Datum
Date
Data

Senden Sie uns Ihre Negative in dieser Spezialtasche
Envoyez-nous vos négatifs dans cet[illegible]pochette spéciale

Muttenzer

Reben auf Plänen

1879 : Wartenberg + Rothaus
(Felsreben nur als Flurnamen)

1830-40 - Wartenberg / Felsreben / Rothaus

EB I 103

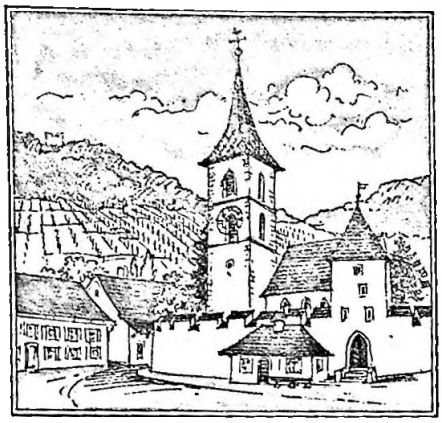
Geometrischer Plan des
Bannes der Gemeinde Mintenz
aufgenommen 1830–1840.
Kopie von 1920 (Scholes).

Feldreben und Wartenbergreben

Muttenzer

Weinefi Tekla
v. Szép Anna – Rétiagold
(Weöres)

MUTTENZER



Gutedel

Fam. Jauslin Weinbau Muttenz

Muttenzer

Bacchus

R. Bieri I. Dreyer H. P. Jauslin U. Jauslin
Eigenbau Muttenz

RHEINHÄFEN
BASELLAND

1941 1991

Jubiläums
Wein

WEINBAU JAUSLIN MUTTENZ

Wartenberger
PINOT NOIR

Gemeinde Muttenz

W. STOCKER AG · MUTTENZ WEINBAU+WEINHANDEL

MUTTENZ

gezeichnet von Emanuel Büchel, um 1750

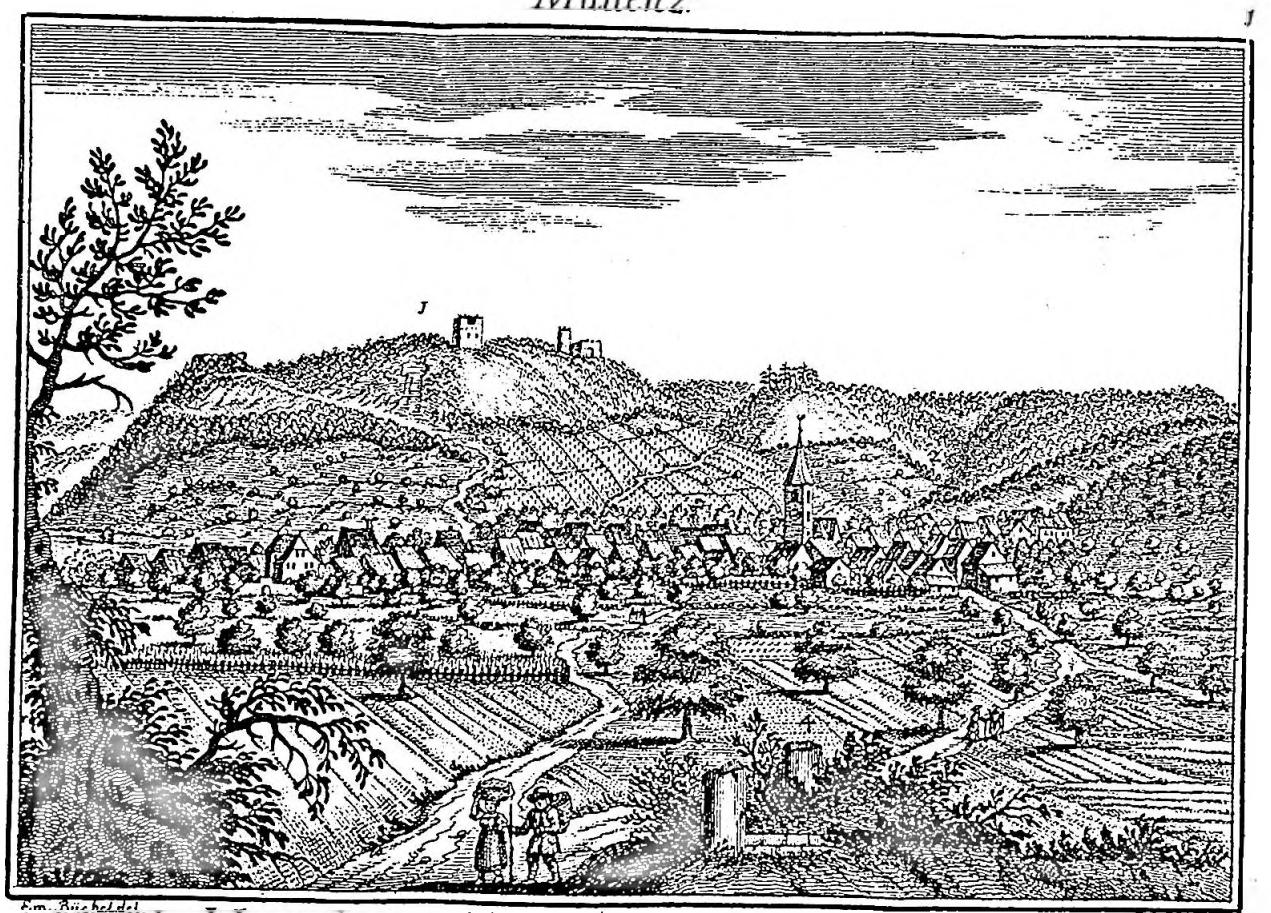
Ihr Bier

ZIEGELHOF

Das goldene Bier. Seit 1850.

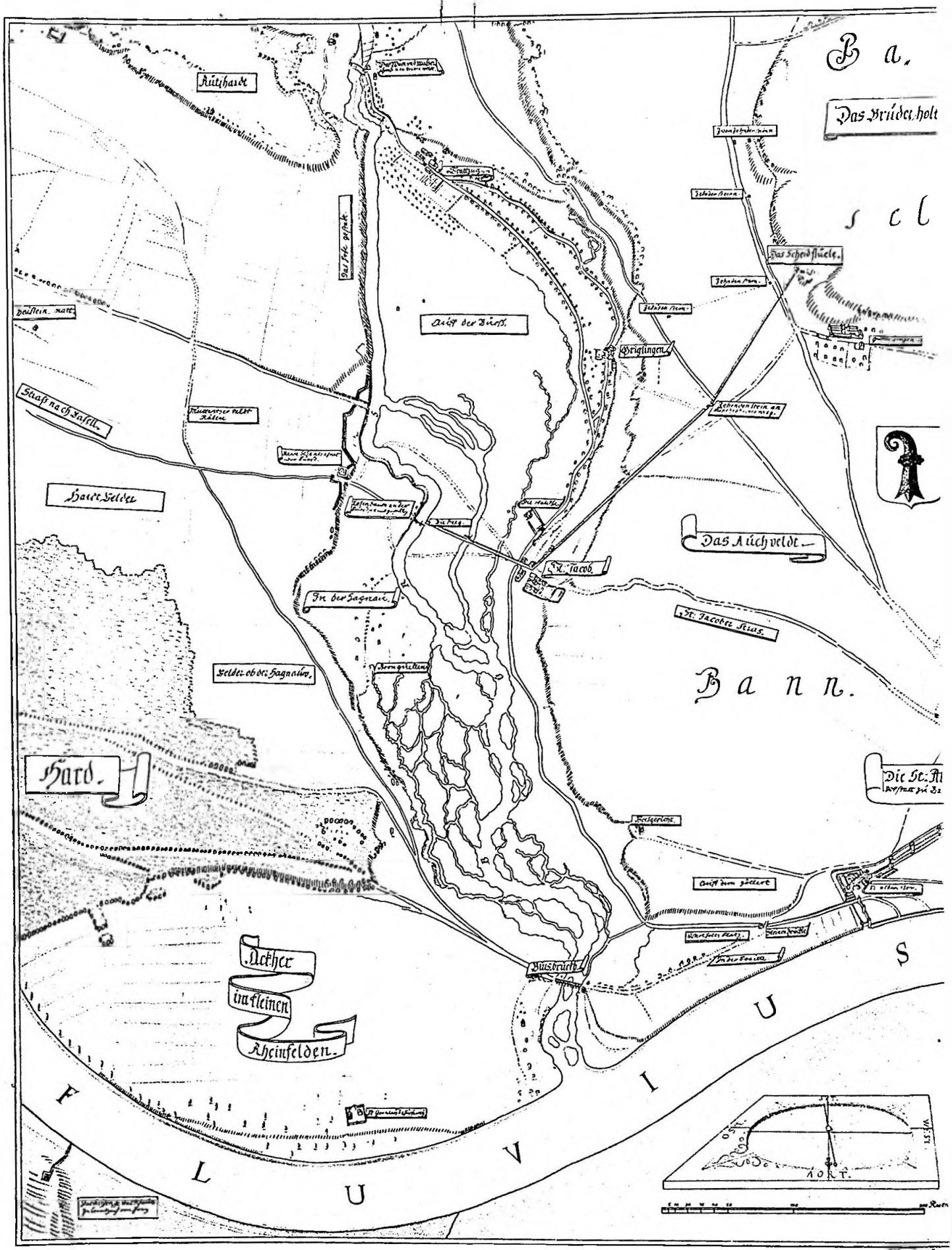
Reben!

Muttenz.

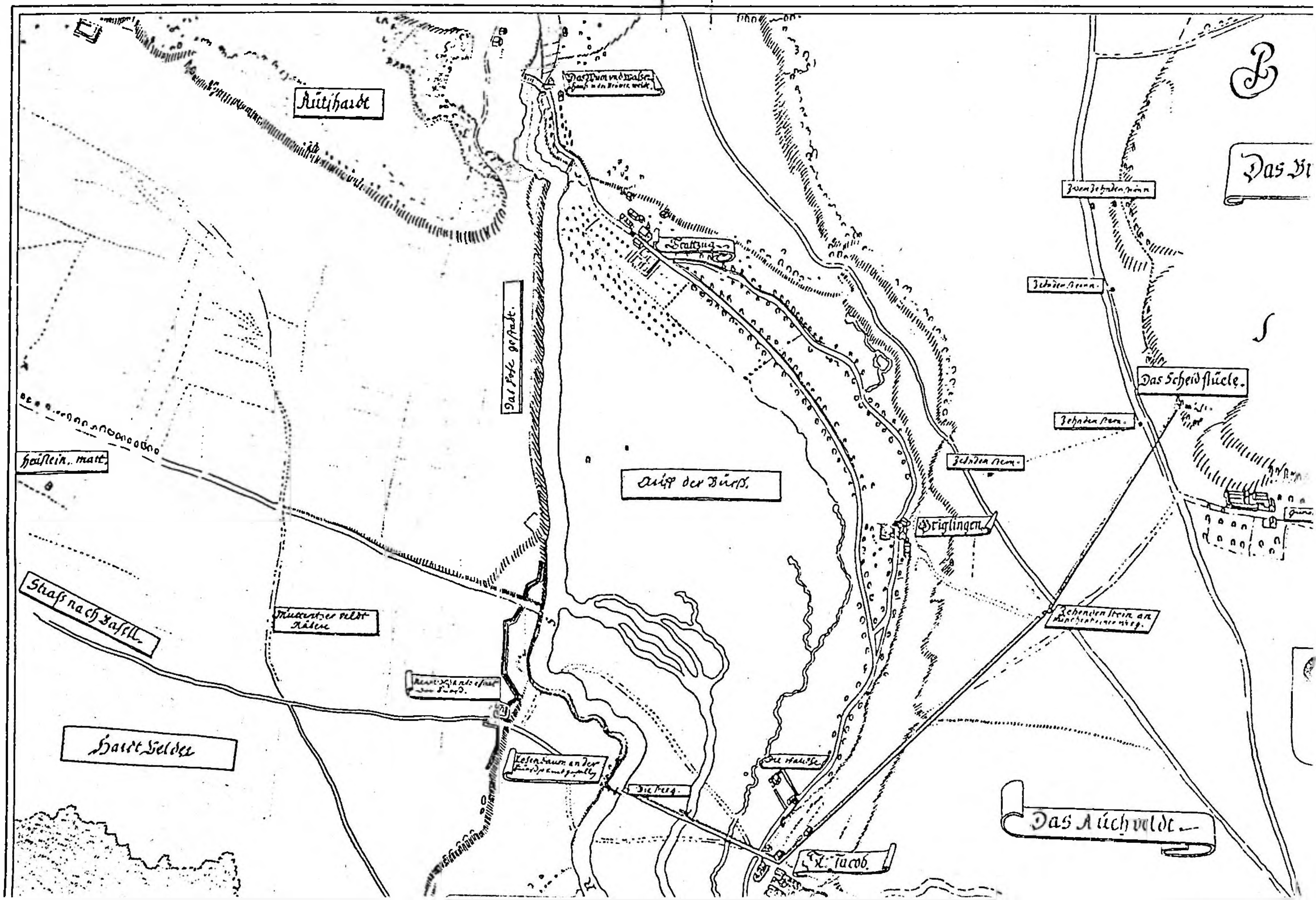


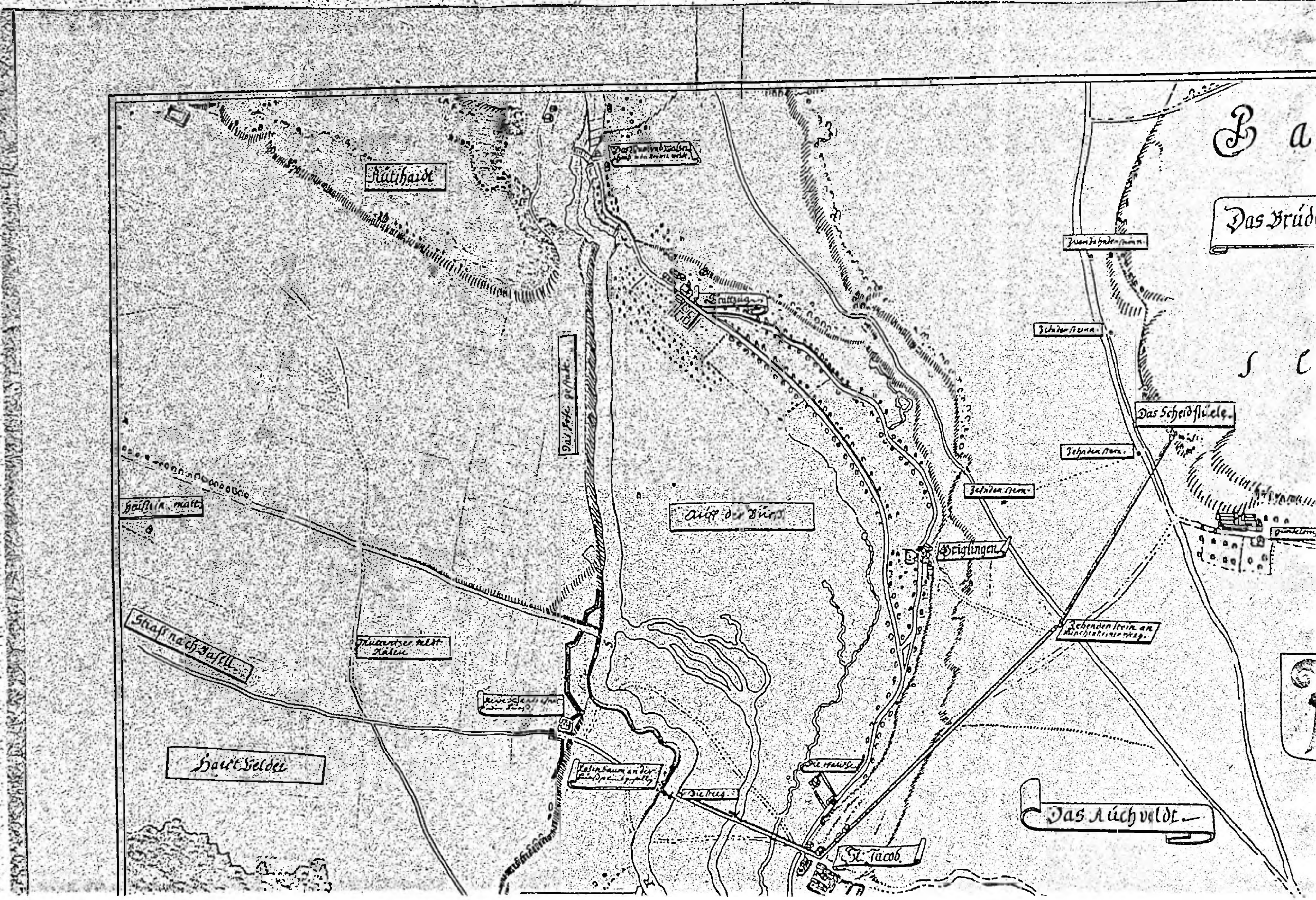
1 der Wartenberg. 2 Engenthal. 3 Fröscheneck. 4 Capelle.

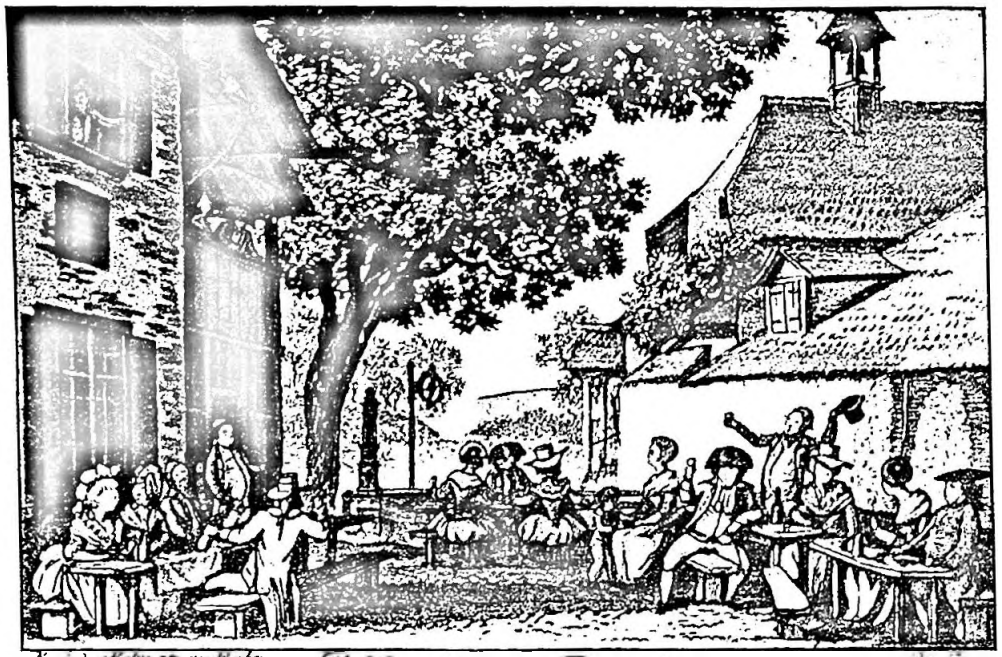
1748



Unterlauf der Birs nach Georg Friedrich Meyers „Geometr. Grundriss des Bratteler, Muttentzer und Mönchensteiner Banns", 1678. (1 Rute = 4,5 m)


Rütihardt
Auff der Bürss
Brüglingen
Hardt Velder
Straſs nach Baſell
St. Jacob
Das Aüchveldt


Das Brüd
Rütihardt
Das Scheidstiele
Das Rote gestade
Auff der Birss
Brüglingen
Heistein matt
Strass nach Basell
Hardt Veldei
St. Jacob
Das Auchveldt
Die Hallten
Die Brug



Marquard Wocher. Der Genuß des «Schweizerblutes» im Zollhausgarten zu St. Jakob am Ende des 18. Jahrhunderts. Aquatinta aus Wernhard Hubers «Larifuncus» von 1787.

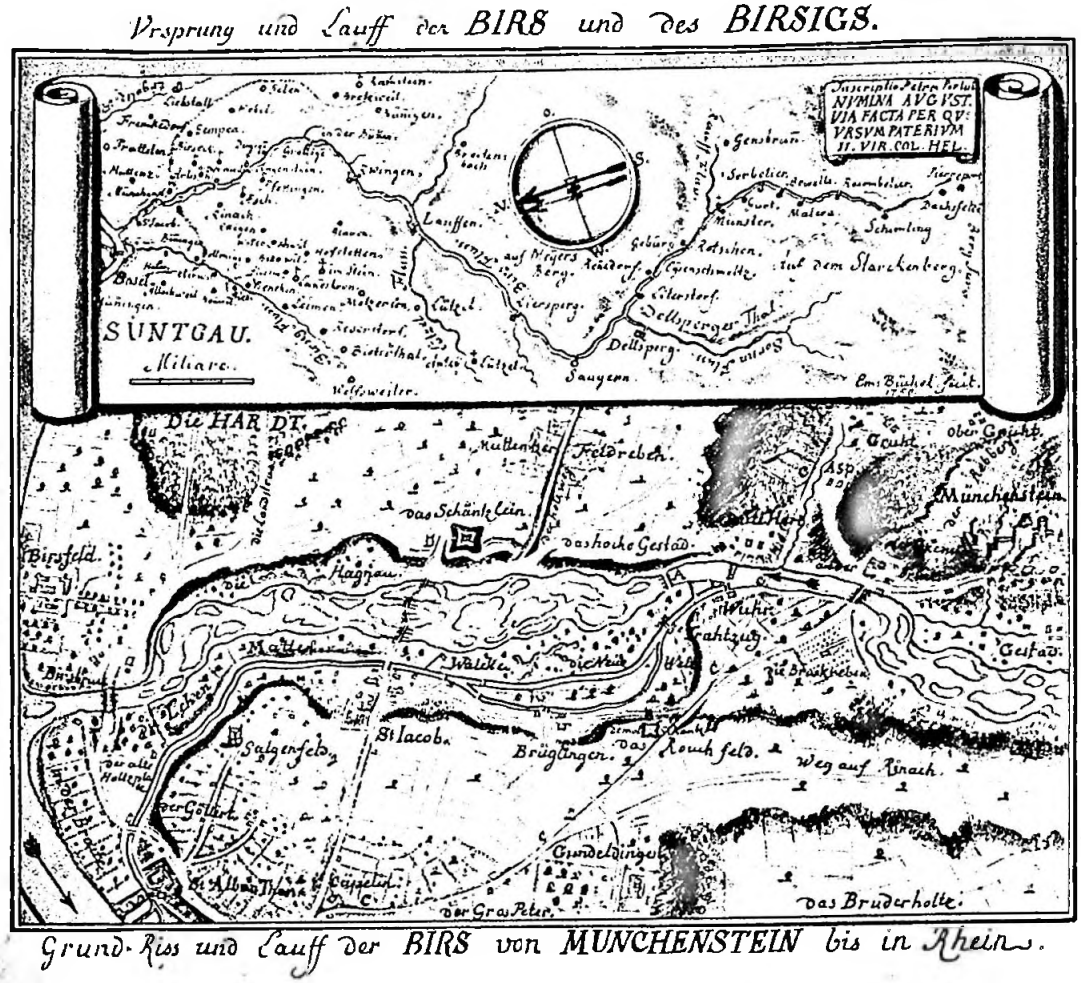
GEDENKBUCH
ZUR FÜNFHUNDERTJAHRFEIER
DER SCHLACHT BEI
ST·JAKOB AN DER BIRS
VOM 26·AUGUST 1444

—

Im Auftrage
des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt
herausgegeben von der
Historischen und Antiquarischen Gesellschaft
zu Basel

Verlag von Helbing und Lichtenhahn
Basel 1944

Eglin-Bibliothek I D 88



Emanuel Büchel, «Grund-Riß und Lauff der Birs von Munchenstein bis in Rhein», 1750. Verkleinerte Kopie nach dem Plane des Birslaufs Jakob Meyers von 1657. Basel, Privatbesitz.

Aus dem Gedenkbuch zur Fünfhundertjahrfeier der Schlacht bei St. Jakob an der Birs vom 26. August 1444, Basel 1944

Karte v. Hermann Siegfried | 1879
(1819 – 1879) Generalstab Chef

Topographischer Atlas der Schweiz (1:25000) = Siegfriedkarte

6. b: Bl. II.

MUTTENZ.

Blatt 8.

5° 16'

5° 20'

66000 m N.

47° 32'

47° 30'

2500 m O.

2000 m O.

1	2	17
7	8	28
9	10	30

Aufnahme von Spielmann

BASEL

Gundeldingen

Brüglingen

Neue Welt

Jacob

Mühlematt

Fasi

Ruch-feld

Langeheid

Grabenäcker

Obere Loog

Untere Loog

Weissgrien

Heiligholz

Kunzenhof

Fleischbach

Reinach

Hinterkirche

Mönchenstein

Arlesheim

Kriegacker

Mullenz

Aspwald

Grulle

Pratteln

Saline Wihlen

Lerchenäcker

Rheinstrom

Schweizerhalle

Rothhaus

Rothhausacker

Bummisacker

Lange Tränke

Fallberg

Steinhölzli

Zur Linden

Linkenweg

Niederfeld

Hohenrain

Hardmatt

Wasen

Hardfeld

Hexmatt

Grossmatt

Zweien

Lachmatt

Lachmatthof

Galtenmatten

Ebnet

Adlerfeld

Adlerhof

Im Rasch

Schauenburg Ruine

Bad Schauenburg

Rösseren

Rheinthal

Kienberg

Rep. 108 272.97

Rep. 107 274.18

Rep. 106 272.85

Rep. 33 308.70

Rep. 44 295.22

Seite Menschengedenken wurde das Gebiet der späteren Rutschung als Rebberg genutzt. Gewöhnlich nimmt man an, dass der Anbau der WEin rebe in unseren Gegenden seit dem 9. oder 10. Jahrhundert gepflegt wurde und im 17. Jahrhundert seine grösste Ausdehnung erreichte (Suter 1926, Seiten 134-135).... Noch auf der topographischen Grundlage zur geologischen Karte von Gutzwiller und GReppen (1915) sind, mit Ausnahme eoiner kleinen Fläsvche zwischen Weinhag- und und weijherstrasse nördliche des Weihers, im ganzen Gebiet Reben eingezeichnet. ER st im laufe der letzten Jahrzehnte wurden einige Rebgrundstücke in teils mit OPObstbäumen bepflanztes Wiesland übergeführt.

Hansjörg Schmassmann: Die Rutschungen am Südwestabhang des WArtenbergs. In: Tätigkeitsberichte der Natzurforschendne Gesellschaft Baselland, Band 19 (1950--1952), Seite 119.

s. auch P.Sutter: Beiträge zur Landschaftsgeschichte des ERgolztales. Mitteilungen der geogr.-ethn. Ges., Basel 1, 1926.

A. Gutzwiller und Ed. Greppin: Geoklogische Karte von Basel. Erster Teil. Geol. Spezialkarte Nr,77, 1915.
A.Gutzwiller und Ed. Greppin. Erläuterungen zur Geologischen Karte von Basel, I.Teil: Gempenplateau unds unteres Birstal, 1916.

120/21
"Das sog. Weinungeld (auch Umgeld oder Ohmgeld genannt) war eine Schanksteuer, die von den Wirten von der Verkaufssumme des Weines musste geleistet werden. Die Institution ging zurück bis in den Anfang des 15. Jahrhunderts. In der Jahrrechnung von 1405/6 tritt es zum ersten Mal im Amte Liestal auf, sodann von 1406/7 an fast regelemässig in den Aemtern Liestal, Waldenburg und Homburg.. Zum Weinungeld selbst musste sodann seit dem Ende des 15. jahrhunderts eine Art Zuschlag von 2 Pfennig auf die Mass Wein entrichtet werden; das war der böse Pfennig. 1525, nach den Bauernunruhen, wurde diese den Aemtern erlassen und das
140-150 L Weinungeld für jeden Saum Wein, der von Inhabern von Wirtshäusern an Haup-. und Landscstrassen ausgeschenkt wurde, auf 4 bis 6 Pfund fesdtgesetzt. Die nicht an den Landstrassen gesessenen Wirte, die Nebenwirte, hatten jährlich einen festen Betrag zu verungelden."

121
"Das Weinungeld war den landleuten Zeit seines Bestehens eine verhasste Steuer, für die Staatskasse jedoch galt es als ein 'Hauptzweig der obrigkeitlichen Intraden'. Es wurde fronfastenlich, also 4mal im Jahr bezogen. Die Besitzer von Tavernenhäusern mussten im 18. Jahrhundert vom Saum 24 Mass verungelden, die Maien- und Wechselwirte dagegen bloss 18.[22]

[22]Wein H 1 (Wirte- und Weinordnung vom 13. Februar 1786). - Die Tavernenwirte hatten das Herbergsrecht und infolgedessen die Kompetenz, einen Wirtshausschild an ihren Häusern herauszuhängen; wer dagegen sein Eigengewächs auswirtete, der befestigte einen 'Maien' (Blumenstrauss) ~~aaaaaaaaaaaaaaaa~~us irgend einem Tannbusch oder ä.. an seiner Haustüre zum Zeichen eines bloss temporär geöffneten Wirtshauses, daher der Ausdruck Maienwirt; die Maienwirte durfren keine Fuhrleute beherbergen; die Wechselwirte endlich hatten von sechs zu sechs Jahren (von Zeit zu Zeit) abzuwechseln."

122
Tavernenhäuser gab es in Muttenz 3. Dabei hatten die Wirte zu Augst; Prattel, Mutttenz, Münchenstein und langebruck nur 18 Mass Ungeld zu entrichten. Maienwirte keine.

Paul Roth:
Die Organisation der Basler Landvogteien im 18. Jahrhundert. Schweizer Studien zur Geschichtswissenaschaft XIII. Band 1. Heft 1922.

Ohmgeldordnung für den Kanton Basel 1826
MB III 175

Reben / Huggel

Bei den **Reben** war der Zerstückelungsprozess noch weiter fortgeschritten, so dass beispielsweise in Münchenstein und in Muttenz nur in Ausnahmefällen Rebgelände von mehr als ein Viertel Juchart die Hand änderte. Dementsprechend erreichten die Parzellenpreise meist nicht diejenigen der Matten. Im Muttenz kosteten 18749/1750 von den 122 verganteten Rebstücken vier über 100 lb, 40 unter 20 lb. Der kleine Mann vermochte sich also ein bescheidenes Plätzchen Reben zu erstehen. In Münchenstein, wo weniger billiges Rebgelände auf den Grundstückmarkt gelangte, erzielte ein halber Viertel im Schnitt einen Preis von rund 80 bl. - 316

Noch 1791 entbrannte zwischen der Gemeinde Muttenz und Johann Heyer, dem Besitzer des Hofes "Aeusseres Birsfeld", ein Streit, wer an der Gant, an der Heyer einen Teil seiner Güter abstossen wollte, bieten dürfe. Die Muttenzer bestritten den Baslern dieses Recht, mussten sich letzte Endes doch dem Rat beugen, der den Basler Bürgern die Teilnahme an der Gant gestattete. Es sind verschiedene Klagen von Baselbieter Käufern bekannt, die mit den Baslern nicht mehr mithalten konnten. Allerdings murrten auch jene Verganter, die vorgaben, das Ausbleiben der Stadtbürger habe ihre Gant zu einem Misserfolg werden lassen. - 320

Während Lötscher* bei 1028 Grundstücken des Muttenzer Bannes den Gantpreis, also den Handelswert, erhob, stützte sich Egger (unveröffentliches Manus] auf 774 Schatzungen- und zu einem kleinen Teil auf Gantpreise der Aemter Münchenstein und Waldenburg. - 323

Wenn, wie Lötscher schreibt, die Juchart in Mutenz nur 128 Quadratruthen enthielt und folglich nur 25,93 a umfasste, so können wir schliessen, dass Muttenz hinsichtlich der Ackerpreise unter den drei Gemeinden [Mz, Maisprach, Zeglingen] während des 18. Jahrhunderts die Spitze hielt..... 327

Es scheint für den Zeitabschnitt von 1750, wo man in Muttenz bei Wiesen und **Reben** die stärkste Zerstückelung feststellt... 333

Dabei macht es den Anschein, als habe die Intensivierung des **Weinbaus** in Muttenz früher eingesetzt als in Maisprach, ähnlich wie in Pratteln schon in der zweiten Hälfte des 17.Jahrhunderts. - 338

Die Aufteilung der Arbeitsbereiche förderte die Ausscheidung der Kompetenzen. In Muttenz schlich ein verheirateter **Rebbauer** seiner Magd nach. Vor Ehegericht sagte dessen Frau aus, das Mädchen habe gegen ihren Willen in den Reben gearbeitet. Nachdem sich die Magd ohne Zeugnis nach Lausen davon gemacht hatte, erkundigte sich dort die neue Meistersfrau und nicht etwa ihr Mann nach der Zuverlässigkeit der Ausreisserin. - 492

*Lienhard Lötscher: Die Entwicklung der Bodenpreise im Bann Muttenz. Basel 1971. Unveröffentlichtes Manuskript.

Samuel Huggel: Die Einschlagsbewegung in der Basler Landschaft. Liestal 1979.

Neg. 10.1

"Der Nebenschuh, ach, den Schlosser gab's mir.
Wie ich gezittert, zeigt das Bildchenbuch hier.

1 VI 09

Reben / Wein

Weinumgeld → GLB II 10 Ludwig Heinvogel (Umsatzsteuer)

"Das Weinumgeld wird schon in den Rechte der Eptingerleute zu Pratteln erwähnt, das in das Jahr 1427 zu setzen ist. Auch verliehen im Jahre 1480 die Münch zu Münchenstein in Rothenfluh die Tavernen. Wenn also die Stadt dem Landschaft das Weinumgeld auferlegte, so knüpfte sie an alte Rechte an; die Art und der Umfang der Steuer waren also neu.

usw. usw.!!

~~Reben bei Roten Haus~~ auch → Mappe RH

GLB 328 1421

KiBu

1775 gesegnetes
Ende gro. + reich
Obst gal. —
Einkam —
Der Neuberg trug
über Mannshgeteil

Pf. J. O. Wagner

Weinzehntenstreit?
BJB 1925 S. 179

Heuzehnten?

Muttezer Wy

Der Wy vum Wartebärg isch guet
und gar es heerligs Dröpfli,
doch wenn me zgittig drinke duet,
denn schtiggt er eim ins Chöpfli.

Hans Ramstein
im FGestoprogramm der Wartenberg-Tage
12.-14.8.1966

ULB 244 zwei Jucharten Reben am Wartenberg

Basler Stadtbuch 107 (1986 bzw. 87) Reben S. 213 ff Röchen Schlüpfer

Weinzehnten

GLB 2. 143 f.

Freivogel: Die Landschaft Basel ... 18. Jh. Basel 1893 Seite 161 (26.8.1421) = ULB 624

"Auch die Rebbauern von Muttenz wurden als Handwerker betrachtet [in 18. Jh.], weshalb sie der Rebleutenzunft jährlich eine Gebühr von 12 Batzen zu entrichten hatten."

Ludwig Freivogel: Die Landschaft Basel von 1653 – 1798.

GLB 2,38.

Weingewerbe und Weinleutezunft im alten Basel
Beiträge + Dokumente von E. Fr. Weiss-Bats
Basel 1958 (Helbing + Lichtenhahn)

Reben fotos

Ng. 10.1 "Der Reben Fleurd

27.1 Eigengewächswirtschaft

65.3 Weinlese ≈ 1920

Mz a. A 73

- fasnacht 1895 im "Rebstock"
  Louise Suter + Elise Glinz: zwei
  prächtige Waadtländer Winzerinnen

→ Mz Schr - 2 Seite 17 [1900] ?

-

Rebleute

Neg. 122.2

Reben,

- BZ 8.8.1942 Rebgang Mulhouse + Pra
- Dor. Rippmann: Bauer + Städter Seite 295

Reben / Dein

5 fotos

im Album

"Das Unser Bauernhaus"

II

VII Arbeit 3 fotos

StA BL Bezirk Bro q 282

Thomas H. Weibel:

Die Entwicklung des Weinbaus in Kanton BL

Liestal 1990/91 (Semesterarbeit Gymnasium Liestal)

Muttenz 1797/1815 : 3900 aren (3. größte von Liestal 4800, Pratt 4360

1906 : 3600 (größte) Aesch 1851

1974 640 (4. größt von Pratt 743, Maisprach 645

1989 921 (2. größte) Aesch 1867 Maisprach 800, Buus 780, Pratt 724

StA/BL Hilfsw. Bro 34

$\boxed{\text{Schorr}}$: reben S. 4.

StA/BL Nr. 11 Lade 71 — 16.3.1608 ?
Nr. 13, Lade 71

$\boxed{\text{Stammtafel}}$ auch ~~Dietler~~ wenige enthalten
~~Unicher~~
~~Ramstein~~
~~Zeller~~
~~Brunner~~

Merz IV 55: Tausch eines Weinbergs am Wartenberg 4.2.1302

(10.1) Herr [illegible] Walter

~~[illegible]~~

x Rebberg! Aufnahmen v. Hr. Nilkam(?)
Indien(?)
Theorie
~~[illegible]~~ u. Dämme Aug(?)
Bild aufgen. in Richtung ~~[illegible]~~ Richtung?
Englingraben und Ruhrgebiet

Vergrößerung des 2 [illegible] à 8 Stück
(von Rebberg!) für Herrn Nill, [illegible]

x Aufnahme v. einem Amerika-Kollegen
Ernte Kamels viel geringer als Kosten
auf Bild sieht man Spitzbrüche.
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Name des Schenkers: Schlaier Otto, Baumeister
Basel (Froburgstr. 4)

Fundort: Freidorf

Zeit: 1921.

Römische Münzen
geschenkt von Irene von Arb

Bild Haus No 26

Personen: Tafel: Eigengewachswirtschaft v. Fritz Wagner-Vogt

v. links u. rechts.

Frl. Wagner (Frau Ida) Frl. Vogt (Frau Ryser) Frau Wagner-Vogt (Ob.)

Fritz Wagner (Ob.) Karl Wagner-Vogt

Karl Wagner (= Wagner) Ob.

Auf Bänkli

Frau Dürr-Wilhelm u. Heinrich Dürr-Wilhelm

27.1

Heimleserbild: Vater Emil Tschudin-Vogt (Vater v. Hauspflege Vreni) ist auf einem Kalibild ca 1920/25

Hausbild mit Familie Tschudin

Herr Emil Tschudin, Parkstrasse 7 ... zur Gl. (Lichi

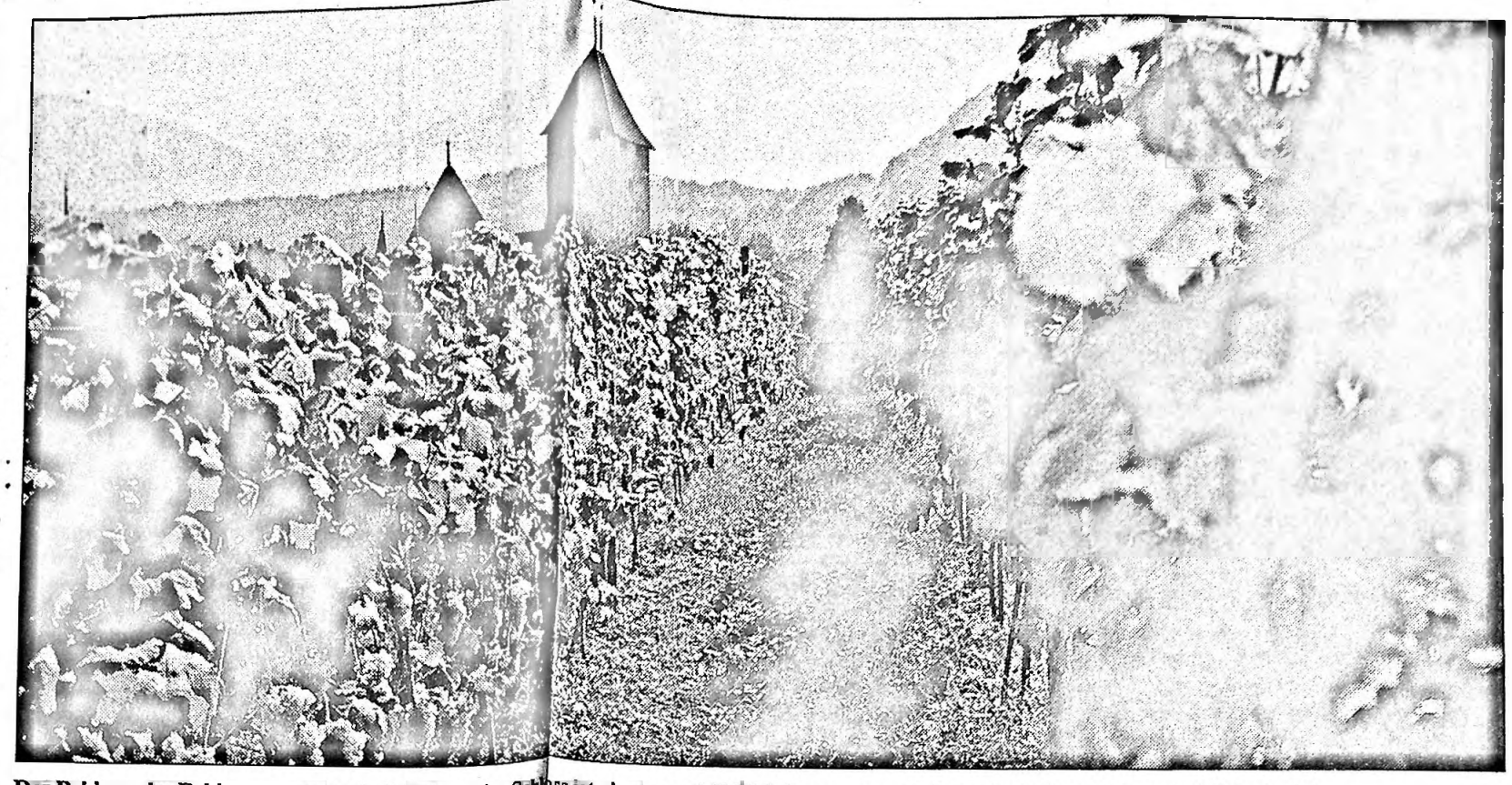
UA 25.10.91

Wein aus umweltgerechtem Anbau

Umweltschutz im Rebberg – die Integrierte Produktion im Weinbau macht Fortschritte

Wer beim Schloss Spiez über dem Thunersee durch die Reben spaziert, dem bietet sich nicht das vertraute Bild eines Rebbergs: Die Reihen von Rebstöcken heben sich nicht vom hellen Braun des nackten Bodens ab, sondern stehen gewissermassen in einer Wiese... Der Spiezer Rebberg ist einer von rund 140 Rebbergen in der deutschsprachigen Schweiz, wo die Trauben integriert produziert werden.

Von Stephan Schneider, Ing.-Agr., Bern



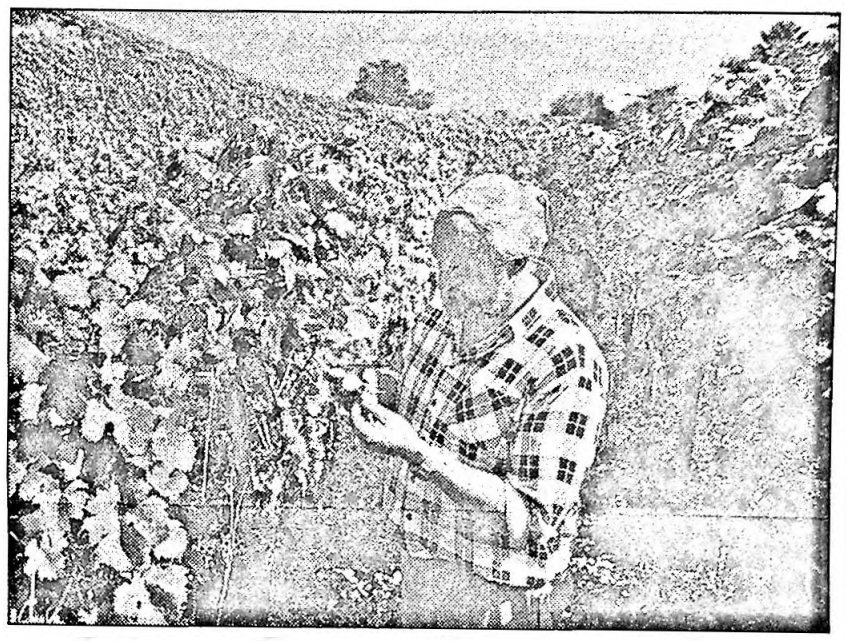
Der Rebberg der Rebbaugenossenschaft Spiez beim Schloss ist einer von 140 Weinbergen, wo die Integrierte Produktion praktiziert wird.

Für Klaus Schilling, den Spiezer Reb- und Kellermeister, ist die Integrierte Produktion (IP) im Weinbau nicht in erster Linie ein Verkaufsargument, sondern ein Gebot der Stunde. Schilling geht es um die Erhaltung der Natur und um den Boden, der gesund an die kommende Generation weitergegeben werden soll.

Naturwiese im Rebberg

Augenfälligstes Merkmal der Integrierten Produktion im 11 Hektaren umfassenden Rebberg der Rebbaugenossenschaft Spiez ist die «Begrünung» des Bodens. Die Rebstöcke stehen eigentlich in einer Naturwiese. Man müsse von der Monokultur im Rebberg wegkommen, erklärt Klaus Schilling. Bis vor einigen Jahren hat man auch in Spiez den Boden mit Herbiziden «saubergehalten». Wenn es in einem Rebberg aber ausser den Reben nichts Grünes hat, «zügeln» auch Schädlinge wie die Gelbe Spinne an die Trauben, weil ihnen am Boden der Lebensraum fehlt. Ist der Boden im Rebberg grün, bietet er sowohl Nützlingen wie Schädlingen Unterschlupf. Allerdings, so Schilling, brauche es etwas wie ein «neues ästhetisches Empfinden». Zeitweise hohes Gras, Brennesseln, die verschiedensten Wiesenblumen und Unkräuter im Spiezer Rebberg sind aber sowohl bei den Kunden als auch bei den Spaziergängern und Touristen erstaunlich gut angekommen.

Im integrierten Weinbau gibt es keine «Unkräuter»: Der Boden ist immer grün und bedeckt, Blütenpflanzen bieten Nützlingen und Schädlingen Nahrung.



Rebmeister Klaus Schilling beim Kontrollieren der Reben auf Schädlinge. Schilling ist einer der Pioniere der Integrierten Produktion im Weinbau.

Deutlich weniger spritzen

Klaus Schilling gehört zu den Pionieren der Integrierten Produktion im Weinbau. Die Liebe zur Natur und die Freude am «Pröbeln» waren für den gelernten Landwirt, Biologielaborant und Winzermeister die beiden wichtigsten Motive, auf die Integrierte Produktion umzustellen. Konkreter Auslöser, den Rebberg umweltschonend oder integriert zu bewirtschaften, war eine Motion im Spiezer Gemeinderat für ein Pestizidverbot in Spiez. Obwohl das Anliegen abgelehnt wurde, erkannte Schilling, dass die Entwicklung in diese Richtung geht. Heute wird im Spiezer Rebberg völlig auf Herbizide verzichtet, und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wurde deutlich reduziert.

Der Spiezer Rebberg wird seit 1987 integriert bewirtschaftet. In den letzten Jahren wurde beispielsweise auch kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die regelmässig durchgeführten Bodenanalysen, ein wichtiges IP-Element, haben gezeigt, dass Kunstdünger nicht nötig war. Seit vier Jahren werden auch deutlich weniger Spritzungen vorgenommen. Schilling findet, man müsse vor allem warten können und nicht beim ersten Auftreten von Schädlingen gleich die ganze Fläche behandeln.

Die umweltfreundliche Einstellung des Reb- und Kellermeisters wirkt sich aus: Der Spiezer Rebberg sieht vielleicht etwas «unordentlicher» aus, aber man hat das Gefühl, dass es hier lebt. Man sieht neben einer Vielzahl von Kräutern und Blütenblumen verschiedenste Schmetterlinge, und Klaus Schilling hat auch wieder mehr Schlangen gesehen. LID

Eine ökologische Buchhaltung für den Weinbau

Die Integrierte Produktion (IP) im Weinbau macht Fortschritte. An der Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil haben engagierte Wissenschaftler für die Rebbauern eine Art ökologische Buchhaltung entwickelt. Wenn ein IP-Rebbauer etwas zugunsten der Umwelt tut, erhält er Bonuspunkte; wer genügend «Umwelt»-Punkte und keine Maluspunkte hat, wird als IP-Betrieb anerkannt.

«Ziel der Integrierten Produktion ist es, mit umweltgerechten Methoden und unter Wahrung der Wirtschaftlichkeit, qualitativ gute Trauben und guten Wein zu erzeugen und auf eine Reduktion des Hilfsstoffeinsatzes hinzuarbeiten», so definiert Pierre Basler von der Forschungsanstalt in Wädenswil die Integrierte Produktion im Weinbau. Pierre Basler ist einer der Initianten und Leiter des IP-Projektes. Zusammen mit Wissenschaftlern und initiativen Rebbauern hat er in den letzten Jahren das «Wädenswiler IP-Modell» entwickelt.

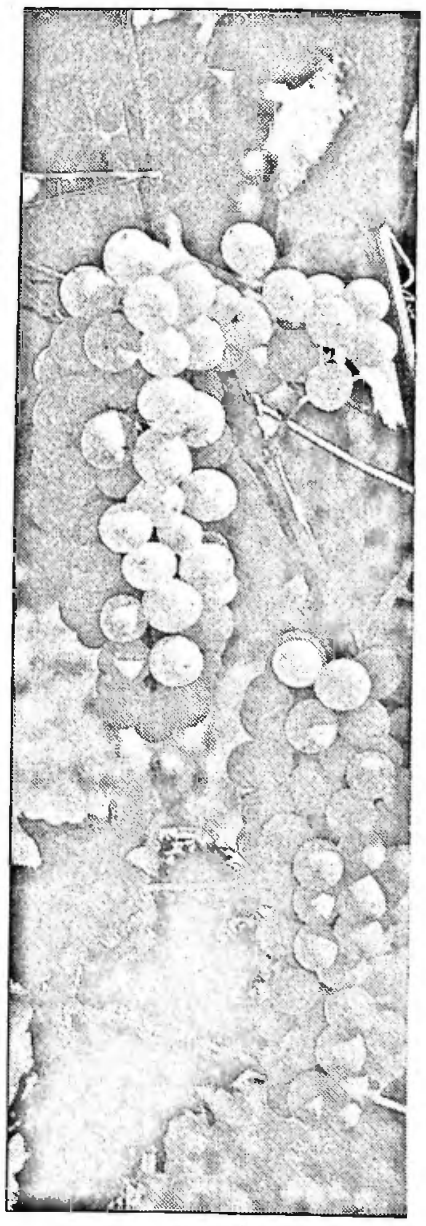
Funktionierendes Agro-Ökosystem

Den integriert produzierenden Weinbauern geht es darum, im Rebberg ein gut funktionierendes Agro-Ökosystem zu schaffen. Die Integrierte Produktion ist aber nur sinnvoll und glaubwürdig, wenn die Massnahmen zugunsten der Umwelt nachvollziehbar, messbar und letztlich auch kontrollierbar sind. Das in Wädenswil entwickelte IP-Modell versucht deshalb, alle Arbeiten im Rebberg, aber auch die Weinbereitung aus dem Blickwinkel der Ökologie zu beurteilen. Eine Art Öko-Buchhaltung also: Wenn der Rebbauer etwas zugunsten der Umwelt tut, «erhält» er entsprechend Bonus-Punkte, muss er dagegen Massnahmen ergreifen, die weniger umweltgerecht sind, gibt es Malus-Punkte. Entscheidend ist schliesslich das Gesamtresultat. Dieses System ist flexibel und nimmt Rücksicht auf die jeweilige Situation der einzelnen Betriebe.

Die Vorschriften für die Integrierte Produktion im Weinbau wurden zuerst drei Jahre lang auf 40 Betrieben getestet. 1989 erfolgte der offizielle Start der Integrierten Produktion im Weinbau. Heute beteiligen sich bereits 140 Weinbaubetriebe am Projekt des Schweizerischen Weinbauvereins. Das Projekt beschränkt sich vorerst auf die deutschsprachige Schweiz. Aber auch in der Westschweiz sind Bestrebungen für einen umweltgerechteren Weinbau im Gang. Die Bemühungen sind noch weniger konkret – die welschen Weinbauern empfinden das Wädenswiler System als zu perfektionistisch, als zu «chiffré»... Heute wird in der deutschsprachigen Schweiz auf einer Fläche von 400 bis 500 Hektaren – von insgesamt 2200 Hektaren – integriert produziert.

Vorerst ohne IP-Label

Pierre Basler ist überzeugt, dass die Entwicklung auch im Weinbau Richtung umweltgerechte Produktion geht. Entscheidend ist das Interesse der Kundschaft: Steigt die Nachfrage nach Wein aus Integrierter Produktion, werden rasch mehr Produzenten umstellen. Zurzeit gibt es allerdings noch kein Label für «IP-Wein». Die Meinungen über die Einführung eines solchen Markenzeichens sind geteilt.



Riesling × Sylvaner-Trauben vor der Lese. Im integrierten Weinbau sind Höchsterträge festgelegt, angestrebt wird ein optimaler Ertrag.

Fotos: Peter Studer

Die Kriterien der Integrierten Produktion

Das Wädenswiler IP-System umfasst eine ganze Liste von Mindestanforderungen in den Bereichen Boden, Düngung, Unkraut, Krankheiten, Schädlinge und Ertrag. So sind zum Beispiel für die Düngung regelmässige Bodenuntersuchungen obligatorisch, die Stickstoffdüngung ist begrenzt. Mittel gegen das Unkraut dürfen nicht auf der ganzen Fläche eingesetzt werden – mindestens die Hälfte der Rebfläche soll begrünt, das heisst bewachsen sein. Ab Juni dürfen gar keine Herbizide mehr ausgebracht werden. Der Einsatz von Pilzbekämpfungsmitteln, zum Beispiel gegen den Mehltau, ist begrenzt – je weniger Fungizide eingesetzt werden, desto mehr IP-Punkte können gutgeschrieben werden. Beim Einsatz von Kupfer ist ein Höchstwert festgelegt. Wenn Schädlinge bekämpft werden müssen, soll dies grundsätzlich nur aufgrund von Befallskontrollen geschehen. Ein weiteres IP-Kriterium ist der Ertrag: Integriert produzieren heisst, auf Höchsterträge verzichten. Auch in der Weinbereitung, beispielsweise bei der Schwefelung, bei der Zuckerung und bei der Flaschenrücknahme, gibt es IP-Vorschriften.

Integrierte Produktion: weniger Spritzen dank besseren Kontrollen

Aus der weiteren Umgebung	Reben / Wein
152.1	Altes Bannerthaus am Wartenberg vor 1952 d.h. vor Erdrutsch ↓ 8.4.1952 (foto → Mutterer Bauernhaus Album II
–	Erdrutsch 3 foto Polizei
165.8	Erdrutsch Kopie aus MA 10.4.52 Wohnhaus Honegger / Schenk
165.9	Zerbrochene Strasse Kopie aus MA 10.11.52
165.7	wie 165.8
Militaria 115.8	Soldaten vor dem "Rebstock" 1914/18
VIII 108.9	Winzerfest Damenriege TV
Personen	
122.2	Im Weinberg

Mz in alten Ansicht

Nr. 73 Weinlese um 1920

~~VIII~~ Aufzeichnungen in den Kirchenbüchern von Muttenz der Fahne 1748–1830

8.8 1775: Der Weinberg trug über Menschengedenken

16 1830, Reben gelitten, aber "Obst in Menge"

Reben/Ortschroniken

BHbl. I 15: Gute Weinjahre (z.B 1875) Biel 1904

Natur aktuell : 189, 190

Weinausstellung in Arlesheim / Rössli-Wirt prämiert
Basler Nachrichten 4.2.1906

G.F. Meyer : fol. 595
Parzellierung eines Gsteli(?) in Muttenz
600 : Mz Dorf Wartberg Geispel
Rütihard, [illegible] [illegible]

Reben ?
Wald ?

Basler Jahrbuch 1913 : Gauss: 13–70
Pfarrhaus Mz S. 15

JE : Felderregulierungen
Kollaudation der Weganlagen im Rebberg
1931 – A 7/7

Fritz Baur: StA BL B12
Die Umgebung von Basel.
Basel 1903

S. 49 : Muttenz (2502 Einwohner, ref.) mit verschiedenen, von der Stadt aus gegründeten Industrien, treibt an den Abhängen des Wartenbergs lohnenden Weinbau.

Heimatkunde Muttenz 1863
Seite 50 ff

Tschudi: Dänis(?)
S. 102 ff

Weinbau / Rebbau

Bericht wegen einem Domprobstey Weinzehenden zu Muttenz 1762
– Abschrift — EB I C 48 k

Schweizerblut. Geschichte des Weinbaus zu St. Jakob. P. Kölner
— EB I D 96

Das Wirtshaus zu St. Jakob. Historische Orientierung. E. Miescher
— EB I D 95

Wein- und Kornpreise 1501–1728 — EB III B 179

Programm zum 1. Muttenzer Winzerfest vom 9. 10. 1938
— EB B X 12 ?

Herrliches Weinland, blühende Reben. Sp (= Jacques Spahn)
Muttenzer Anzeiger 23.10.1959 (43) 3. Blatt — EB

Die Guttempler kommen → BZ 12. + 19.5.1917

~~A. Membrez: Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit. – Der Rauracher 19. Jg Nr. 4, 1947~~

Karl Graf: Zur Geschichte des Weinbaus in Maisprach
JBe 1950. 148 – Quellen S. 155 — EB II 37

Paul Suter: Der Bergrutsch.... BHBl V 338

A. Membrez: Der Weinbau in Mz in alter und neuer Zeit
in: Der Rauracher 19 (1947) 45 ff. — EB II 43 b

Reben/Wein

S. 10

Boos II 895 S. 1047 f

Zeile 30 1470 "item die von Muttentz sind schuldig das Schloss Münchenstein zu beholzen

32 So ist dis nachvermerkt - - -

1048.1 item die quart des win zechenden by zwentzig som minder oder me ungevarlich. item drey juchart reben mines eigen gewechses sind, trage - - - -
usw!

1447 .. ein juchart reben lit am Wartenberg, stosset an den burgweg under an Hoffris garten..
ULB 854.2

Gasthäuser / Weinhändler

EB III 175

Ohmgelds-Ordnung für den Kanton Basel ...
1826

→ GS BL Bd 1
S. 183 Kundmachung wegen der Erhebung des Weinohmgeldes

- Gesetz vom 5. 12. 1812
- Ohmgelds-Ordnung 16. 12. 1826
  1 Ohmgelds-Kammer
  2 Stadthalter und deren Verhöre
  3 Pflichten des Schreibers
  4 Pflichten des Weinsiegelers
  5 Wirthschaften
  6 Bestimmung des Ohmgeldes
  7 Bezahlung des Kellers und Aufnahme der Keller-Rechnung
  8 Eichung der Fässer
  9 Wein-Einkellerung
  10 Weinhändler + Weinverkäufe
  11 freie Weinhändler
  12 Hausbrauch
  13 Consumo-Zoll von freiem Wein
  14 Von Bier
  15 Getreide betreffend
  16 Polizey der Wirths- und Weinhäuser
- Consumo-Zoll von freiem Wein v. 30. 12. 1812
- Abgabe von einheimischem Getreide, 16. 6. 1813

Wein-Ohmgeld = Umsatzsteuer?

Dominik Wunderlin

Wein in Riehen – Wein um Basel
Kulturhistorischer Streifzug durch die Weinlandschaft im Dreiländereck
Begleitschrift zu einer Ausstellung im Spielzeug- und Dorfmuseum Riehen, 1986

Paul Koelner:
Schweizerblut. Geschichte des Weinbaus zu St. Jakob

→ Muttenzer bewirtet als Entgelt für den Weidgang und um "Waid-Käs"
→ S. 11 f.

EB I D 96

J J Obrecht Wirtschaften

1904 25.1. Coiffeur Brügger, Wirt zum "Schweizerhüsli" ~~66~~

~~1904~~ "Bären" ~~21, 33~~

Schlüssel 20

Rössli + Rebstock 24

~~Rebstock 28~~

Reben + Wein

30 + Emanuel Wittlin-Scholer, Küfer

~~32~~ im "Rössli" Gründ. kantonal Verb. Musikgesellschaft

40 'Bierhalle' + Reinhard Raustein-Mattin
58 Jahr war Küfer, Schulpfleger
Einsch. Gespeinskasse des ... Bezirks.

43 "Tingeltangel" im Bären Karwoche!

~~46~~ Stations-Wirt Wälterlin-Plattner im 3. Wahlgang
Ersatzrichter Bezgericht Arlesheim

~~47~~ Emil Raustein "Rebstock" eidg. Geschworener

~~52~~ Fr. Scherer "Rössli" Weinpreise

~~53~~ Kinderball (fasnacht) im 'Bären'

~~54~~ Schillers Räuber – Bären

~~55~~ : "Rössli" [illegible]

~~58~~ : im Frühling in der Hardt 'Waldhaus'

~~63~~ "Station" v. Wälterlin-Plattner an
J. Gradt (Basel) verkauft.

~~86~~ : Michael Wälterlin +

~~99~~ ; [2]

A. Membrez
Geschichte des Weinbaus im
Lausental
194

WB IV 6

Foto?

10.1 Rebkrankheit im Rebberg

Fass mit Spritzbrühe, Sack mit Kupfervitriol

"De Reben Elend, ach, den
Schlotter gab's mir.
Wie ich gezittert, zeigt
das Bildchen Euch hier."

3. VI. 08

Theophil und Emma Frey

Weinzins-Berain der Herren von Reichenstein 1710

EB I.C.71

Bericht wegen einer Damprobrey Weinzehenden zu Muttenz 1762

EB I C. 48 k

~~Da Dittenbächlein [illegible] [illegible] VI 86~~

Wein / Reben

Baselgut-Stein Nr. 1 der Sammlg €
"... am Westabhange des Wartenberges in der Hallen (Halde) an der Grenze eines Rebackers, welcher der Pfarrei Muttenz gehörte."
→ Grenzsteinsammlg Seite 4, 12

13.5.1594 – Basler Almanach
2

Die am 18.1.1591 durch die um einen Rappen erhöhte Wein Steuer ausgelöste Unruhe im Baselbiet eskaliert weiter. Der Rat schickt Schützenmeister Andreas Ryff in kriegerischer Bewaffnung mit 75 Mann nach Liestal.

Paul Koelner:
Die Rebleutenzunft zu Basel. 1942

G+G D 29

Reben, Trotte .... Coop ACV (Rebleutes H.)

Boos / ULB

755 Cunrat Huglin der Rebknecht

Frühgeschichtliches von Rebe und Wein
Otto Kaiser in: BHBL 1958. 206 (V)

Nr 350 : 23.4. 1352 2 1/2 Mannwerk Reben in Muttenzer Bann

Rückblick uf 1932

Bürgschafte zahle,
Das sin Quale!
D'Räbe verfrore,
Der Anszins verlore.
Kei Gäld und kei Wy! -
Niemer wott jetzt der
Bannwartei Hans sy!

Hans Bandli-Gasser
1888 – 1968
Gedichte.
Herausgegeben von Hans Bandli-Meier
4.11.1963 (zum 75 Geburtstag)

Muttenz Geschichte...
Flurnamen / Reben S. 62 ff → Flurnamen J.G. Vorhag Manns I A 28 BSM!

Bannwart Hans heiss ich
im Jahr
als Johannes Dietler Unterv. war

EB I D 96: Paul Kölner: Geschichte des Weinbaus
bei St. Jakob
(Schetzesel → Brückel St. Jakob → Bölleranlg

EB I C 48 k Bericht wegen eines Bauprojekts Weinschenken
zu Muttenz 1762 — Abschnitt.

GemRat Fritz Müller 12.1956 anlässlich der "Eröffng" des renovierten
"Rebstocks" erinnert daran,
dass der Weinbauverein im Jahre 1930
im Rebstock aus der Taufe gehoben
worden ist. Sp(alin)

MA 7.12.1956

EB A III 179 Wein- + Kompreise 1501 – 1728
I C 71 Weinzins-Verein der Hr v Reichenstein 1710

Brückelplan 1750 → Eglin Schriften 50

Hans Ramstein-Gerster
4. 11. 1888 – 14.6.1968
Metzger, Gastwirt (Rebstock),
Rebbauer

Im Räbbärg

Im neue Räbhus in der Halle
Bym z'Nünineh, by Brot und Wy
Tuet's mänggem Räbbur g'falle;
Drum trinkt me us, schänkt y.

Noh so chüelem Trunk im Summer
Lauft d' Arbet wieder b'sunders guet;
Me dänkt an Sorge nit und Chummer,
Het heit're Sinn und früsche Muet.

Mit Freude gseht me d' Trübel drüeje.
Wenn Gott will, git's kei Hagelschlag.
Denn het der Räbbur für sy Müehje
Wieder e guete Herbschtertrag.

Tröchni im Räbbärg
(August 1947)

's het g'rägnet nim sit Wuche.
D' Räbe stöhn troche do
Und chönnte Wasser bruuche.
Was macht me jetze do ?

Der Räbbur goht go sprütze; –
's isch neu und int'ressant.
Das Wasser sött viel nütze
Us em Schluuch und vom Hydrant.

So het's im Lätte„g'rägnet"...
Jetz wärde d' Trübel gross,
Vom Wasserstrahl guet g'sägnet:
Der Hürig wird famos!

Bald herbschtet me froh und munter,
Sait:„Prost!" und dänkt derby:
Der Räbbur, dä schafft Wunder –
Us Wasser macht är Wy !

Räbhuet

Wär hüt will dur e Räbbarg goh,
Dänk' dra, es isch e Bammert do;
Dä passt guet uf, dass niemer meh
E Trübel chönnti neh.

Wär schneuggt und däm in d' Finger lauft,
Dä het nüt z'pfiffe, isch verkauft!
Drum liebi Lüt, dänket jetz dra:
Wär Räbe schafft, muess Trübel ha!

's wird g'herbschtet

Im Räbbärg wird jetz emsig g'schafft
Vo früeh bis z'Obe spot.
's git vo der Trotte Trubesaft:
„Muttezer", wyss und rot.

Dä Göttertrank sit alter Zyt
Isch g'sund für Gross und Chlei.
Drum b'stellt me gly,und b'sinnt si nit,
Im Schlossbärg, Nummere drei.

Me cha au schöni Trübel ha;
Die si wie Hunig süess.
Sie lache eim scho vo wytem a,
Und mässig isch der Prys.

Muttezer Wy

Der Wy vom Wartebärg isch guet
Und gar e herrligs Tröpfli.
Doch – wenn me z' gittig trinke tuet,
So stygt är eim ins Chöpfli!

Weinlese i.d. Hallen?

(grenzt rechterhand oben, an Waldrand) → (Ried. Hallen)
stehend:

Hr. Hans Niederer, Lehrer in Muttenz

Töchter v. Emil Rauenstein-Zollerhaus

→ Mädchen, sitzend = Bertheli Rauenstein (heute Dreyer-Rauenstein)

links stehend –.

→ Marieli Rauenstein – (später Loliger-Rauenstein

ca. 1918

Weinlese 1922

vorne links
Hr. Hans Niederer,
Lehrer
sitzend, meine grossmutter
mütterl. seits, Frau Gerster
rechts, mein Papa, Hans
Rannstein. Hinten stehend
Papas Bruder, Fritz Rannstein.

Weinlese

Emil Rannstein -
Plattner
„Rebstockwirt"

1918

Piquette-Wein

Nebenprodukte der Weinbereitung

Unter bäuerlichen V4rhälnissen verzichtet man nicht selten auf diese 'höhere' Behandlung der Trester [zu Branntwein] und begnügt sich in einfacher Weise damit, sie für die Bereitung eines Nachweines auszuwerten, der, da es sich um einen Kunstwein handelt, nicht in den Verkehr gebracht werden darf und deshalb nur als Hausgetränk dient. Die Trester werden nach entsprechender Zerkleinerung mit 6- bis 10prozentigem Zuckerwasser (6 bis 10 Kilo Zucker je 100 Liter Wasser) versetzt und einer nochmaligen Gärung unterwworfen. Das Pressen und die weitere Berhandlung lehnen sich an das Verfahren der Weinbereitung an. Wo dem Weinbauer keine anderes Hausgetränk zu Verfügung steht, spielt dieser Anstellerwein eine wichtige Rolle. Er ist in der Westschweiz unter der Bezeichnung 'Piquette' allgemein bekannt.
Seite 206

Traugott Meyer: Die Baselbieter Burgenweine (Dialekt) S. 325-327.

Lukas Böhme: Hie Schwyzerbluet - St.Arbogast (2 Etiketten)

Das Buch vom Schweizer Wein. Hsg. von A. Schellenberg. Basel 1943.

Der Weinbauverein Muttenz stellt sich vor:

Der Weinbauverein wurde 1929 gegründet. Er besteht zur Zeit aus ca. 120 Mitgliedern, davon 22 Hobby- und 2 Berufswinzer. Die Hobby-Winzer produzieren auf einer Fläche von 2,5 Hektaren qualitativ hochstehende, typische Weine.

Verschiedene Aktivitäten verteilt über das ganze Jahr zielen einerseits darauf hin, das Wissen und das Können der Winzer stetig zu verbessern, Neues zu erlernen und Erfahrungen auszutauschen sowie andererseits die Tradition des Weinbaus in der Gemeinde Muttenz der Bevölkerung näherzubringen.

1929
71
2000

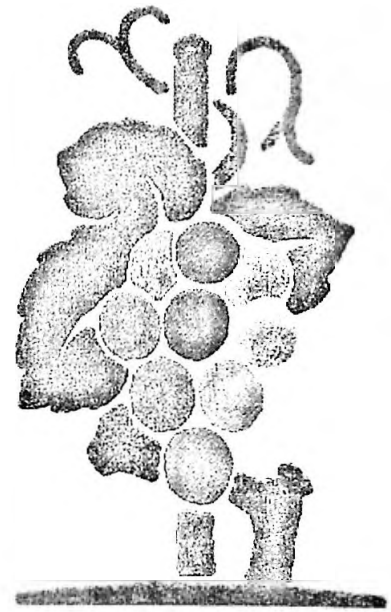
1929
75
2004

Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.

Plutarch

40 plus minus

Für alle Interessierten von 1 bis 59 Jahren.



REBBAU IN MUTTENZ

mit Gottesdienst

Spezialangebot für die Kinder mit Jungwacht und Blauring

Roberto Giobbi verzaubert uns.

FAMILIENANLASS
SAMSTAG,
1. Juni 2002

40 plus minus. In ungezwungenem Rahmen können alle von 1 bis 59 Jahren an vielfältigen, interessanten und fröhlichen Aktivitäten teilnehmen.

40 plus minus
Für alle Interessierten von 1 bis 59 Jahren.

Anmeldeschein
senden bis am Dienstag, 28. Mai 2002 an:
Röm.-kath. Pfarramt, Sekretariat, Tramstr. 55,
4132 Muttenz.

✂ _____

40 plus minus Anmeldung zum Anlass vom Samstag, 1. Juni 2002.

Anzahl Erwachsene .....

Anzahl Kinder .....

Name / Vorname .....

.....

Adresse .....

Telefon .....

Datum / Unterschrift .....

Kommen Sie mit am 1. Juni 2002

Wir lernen neues über den Rebbau kennen, begehen den Reblehrpfad und geniessen einen Apéro.

Seit 5 Jahren lassen wir uns immer wieder neue Ideen einfallen und setzen diese um - wir hoffen mit Erfolg. Dieses kleine «Jubiläum» wollen wir dieses Mal miteinander feiern und wir laden Sie alle ganz herzlich zu diesem Abend ein, der auch etwas Spezielles für Sie bereit halten wird, kennen Sie den Zauberer Roberto Giobbi?

Also, wir freuen uns auf Sie am Samstag, 1. Juni 2002.

Das Vorbereitungsteam
40-plus-minus

Besammlungsort für Kinder und Erwachsene
15.30 Uhr, bei der St. Arbogast-Kirche in Muttenz.

Kosten
Fr. 20.-- für Erwachsene, inkl. Essen und alkoholfreie Getränke.

Pro Flasche Wein (rot oder weiss) zusätzlich Fr. 10.--.

Fr. 5.-- für Kinder, inkl. Essen und Getränke.

Anmeldung
bis spätestens am Dienstag, 28. Mai 2002 mit dem nebenstehenden Formular an das Röm.-kath. Pfarramt, Sekretariat, Tramstr. 55, 4132 Muttenz, Tel. 061 465 90 20.

Kinder in Begleitung der Eltern oder Erwachsener.

Programm für Erwachsene
- 15.30 Uhr Besammlung für Kinder und Muttenz.
  Begehung des Reblehrpfades.
- Apéro.
- Gottesdienst.
- Frohes Beisammensein bei einem Raclette-plausch mit Salat und Dessert. Bei jeder Witterung.
- Programm für die Kinder mit Jungwacht und Blauring.
- Heimkehr individuell zu Fuss oder mit Privat-auto (Parkplätze hinter dem Mittenza).

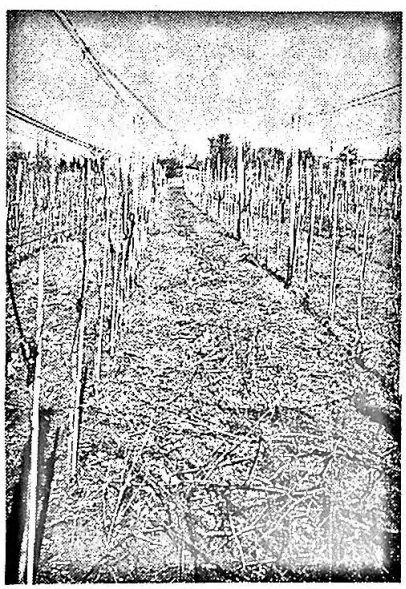
 WA 16.2.2001

Weinbauverein Muttenz

Erfreulicher Rückblick – erwartungsvoller Ausblick

WW. - An ihrer 71. Generalversammlung zogen die Muttenzer Rebbauern Bilanz, nicht nur über den Stand in ihrer Vereinskasse, viel wichtiger noch war jene über die Ernteergebnisse des vergangenen Jahres.

Es war in rebbaulicher Hinsicht kein einfaches Jahr, wie der Präsident Thomas Schneebeli bemerkte. Den Rebbauern wurde einiges an Leistung, Können und Geduld abverlangt. Die Zukunft des Schweizer Weinbaus generell ist ungewiss. Mit der Annäherung an Europa, der vermehrten Freigabe der Landwirtschaftspreise und der Liberalisierung der Wein-Einfuhr steigt der Druck und die Ungewissheit darüber, wie es weiter geht. Ab 2001 ist die zollpräferierte Einfuhr von 170 Millionen Litern ausländischen Weines Realität; dies bei einem gesamtschweizerischen Weinkonsum von 300 Mio Litern im Jahr. Also über die Hälfte des in der Schweiz getrunkenen Weines kann zollbegünstigt eingeführt werden. Und damit ist der Druck noch lange nicht ausgestanden: Die Landwirtschaftsminister der EU haben kürzlich ein Umstrukturierungsprogramm im Wert von 2.2 Milliarden Euro (3.3 Mia Fr.) beschlossen zur Umstellung der Rebsorten und der Bewirtschaftungstechnik (Mechanisierung) für den globalen Wettbewerb ihrer Rebbauern. Von Ähnlichem wagen wir in der Schweiz nicht einmal zu träumen! Es wird für viele Schweizer Weinbauern eng werden, zu eng, und etliche werden resigniert aufgeben.



Rebschnitt mit dem klaren Ziel: Qualität durch Mengenbegrenzung.

In jedem Auge (Knospe) ruht schon der Ertrag von diesem Jahr.

Weil die Muttenzer Weinbauern aber von ihrem Können (und Idealismus) überzeugt sind und auch auf die Solidarität unserer Bevölkerung im Hinblick auf den bevorzugten Genuss der einheimischen Weine vertrauen, wählte der Präsident die Parole «jetzt erst recht» als Strategie für unseren Rebbau. Dank den Anstrengungen bezüglich Qualität und Umweltschutz (IP und Vinatura-Label) glaubt man an ein erfolgreiches Weiterbestehen in der Zukunft.

Wie gewohnt kompetent und interessant war der Jahresbericht des Rebchefs Urs Jauslin: Das vergangene Rebjahr begann mit einer grossen Herausforderung beim Rebschnitt; dieser war schwierig angesichts des starken Befalls des Rebholzes mit der Schwarzfleckenkrankheit. Dank des milden Frühlings erlebten wir eine der frühesten Rebblüten des Jahrhunderts (bereits anfangs Juni). Auch während der Blüte hielt das milde Wetter an und somit konnten die Gescheine schön verblühen, die Basis für einen guten Ertrag war gelegt. Es reiften Trauben von ausserordentlicher Grösse heran, 20–30 Beeren mehr als normal (100–120) waren keine Seltenheit. Die ausgeglichene Wärme und Feuchtigkeit behagte den Reben, ihre Wuchskraft war enorm und sie wuchsen den Rebbauern im wahrsten Sinne des Wortes über die Köpfe. Die Arbeit war für manchen Hobbywinzer kaum mehr zu bewältigen: aufbinden, mähen, ausbrechen, einschlaufen, spritzen, kappen, erlesen ... und das ganze immer wieder von vorn. Ist es der Treibhauseffekt, der sich da bemerkbar macht? Im August waren bei bestimmten Rebsorten die Trauben so dicht und gross, dass sich die Beeren gegenseitig zum Platzen brachten. Den Wespen und Bienen war der Tisch gedeckt, für den Rebbauern jedoch bahnte sich eine eine kleine Katastrophe an, denn Essigfäule war die Folge und somit ein enormer Mehraufwand bei der Ernte.

Die Weinlese begann bereits am 20. September mit dem Riesling × Sylvaner und dauerte bis in den November, je nach Lage und Sorte. Die hohen Oechslegrade lassen einmal mehr auf einen Spitzenjahrgang hoffen. Am Muttenzer Märt vom 9. Mai werden alle drei Produzenten das Ergebnis ihrer Anstrengungen zur Degustation anbieten.

Das Ernteergebnis der Muttenzer Weinlese 2000 im Überblick

Sorte	*Ertrag*	*Oechsle*
Blauburgunder	50 451 kg	91.17
R × S	12 178 kg	80.30
Gutedel	19 760 kg	71.17
Bacchus	1 803 kg	78.00
Nobling	470 kg	84.00
Garanoir	1 617 kg	82.62
Pinot gris	2 538 kg	95.68
Diolinoir	595 kg	85.00
Sauvignon Blanc	3 209 kg	90.39

Soweit der Rückblick über das vergangene Rebjahr. Den Start in die neue Saison hatten die Rebbauern bereits am vergangenen Samstag mit dem Rebschnitt-Kurs. Urs Jauslin zeigte an praktischen Beispielen, wie ein- und zweijährige Jungreben, ertragsschwache und solche mit überschüssigem Potenzial, überforderte oder geschwächte Stöcke, Problemreben und jene mit einem Krankheitsbefall optimal geschnitten werden. Wichtig dabei: Immer daran denken, wie sich der Rebstock nach dem Schnitt entwickeln wird und wie demzufolge im Folgejahr geschnitten werden kann. Zu berücksichtigen ist selbstverständlich auch die beabsichtigte Erziehung des Rebstocks, d. h. ob die Rebe im Stickelbau, an einer Drahtanlage oder als Pergola gezogen wird. Über mangelnde Arbeit werden sich die Rebbauern sicherlich nicht beschweren, denn der starke Wuchs des letzten Jahres hat einiges an Schnittholz hinterlassen. Es gilt nun, diese komfortable Ausgangslage durch einen gezielten und wohl überlegten Schnitt zu nutzen.

Wein war das Getränk des Alltags

VOM FAMILIEN-GETRÄNK ZUM GENUSSMITTEL / *Zum Abschluss der Serie «Reben und Flurnamen» beantwortet Weinbau-Fachmann Ernst Schläpfer Fragen zur Entwicklung des Weinbaus im Baselbiet.*

INTERVIEW PAUL LIBSIG

BERUF UND HOBBY. *Mit Reben verdient Ernst Schläpfer indirekt sein Brot: Der 59-Jährige arbeitet am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach als Weinbau-Fachmann. Nicht nur im Job, auch in der Freizeit befasst er sich mit Reben: Er ist Hobby-Rebbauer in Wintersingen.* FOTO LIBSIG

bz: Herr Schläpfer, welchen wirtschaftlichen Stellenwert hat der Weinbau im Baselbiet im Vergleich mit anderen Kantonen.
Ernst Schläpfer: Einen sehr bescheidenen. Unter den deutschsprachigen Weinbau-Kantonen ist der Kanton Baselland mit gut 100 Hektaren Rebfläche einer der kleineren. Für die paar Betriebe, die bei uns vom Weinbau leben, ist er wirtschaftlich natürlich schon von Bedeutung. Gesamthaft gesehen hat bei uns der Weinbau allerdings mehr eine kulturelle als eine wirtschaftliche Bedeutung.

Wie steht es mit der Weinbau-Tradition im Baselbiet?
Man darf nicht vergessen, dass es früher anders war: Bis vor Beginn des 20. Jahrhunders war der Wein das Getränk des Alltags, und nicht das Genussmittel von heute. Man ist sich heute kaum mehr bewusst, dass früher das Wasser viel schlechter war als heute. Wer seine Familie gesund erhalten wollte, musste das Wasser mit Wein mischen. Es war denn auch ein ganz anderer Wein mit möglichst viel Säure gefragt. Man hatte natürlich auch Weinsorten wie den Elbling, der viel Säure bringt. Die Säure war denn auch das natürliche Konservierungsmittel des Weins, der je saurer, desto länger haltbar ist.

Wann wandelten sich die sauren Landweine zum Genussmittel?
Die Übergangszeit vom Alltagsgetränk bis zum Genussmittel war noch recht schwierig. Sie war geprägt von den alten Traditionen – das Know-how über den Umgang mit dem neuen Typ Wein musste erst wachsen. Der Wandel vollzog sich zwischen 1900 und 1950. Diese Zeitspanne ist identisch mit einer Rebbau-Krise, ausgelöst vorab durch den verheerenden Schadenzug der Reblaus in den Dreissigerjahren.
Die Folge war ein starker Rückgang der Rebfläche, weil viele den Mut für Neupflanzungen verloren hatten. Zu der Zeit kam auch die Industrialisierung in Schwung – gute Arbeitsplätze lockten, und mancher Weinbauer zog einen Fabrik-Arbeitsplatz der mühsamen Handarbeit im Rebberg vor. Man muss sich vorstellen, dass früher der Boden in den Rebbergen dreimal im Jahr von Hand gehackt wurde.

Wie hat sich der «neue» Weinbau auf die Sorten ausgewirkt?
Der Elbling ist verschwunden. Es kamen neue Sorten – Bouquet-betontere und duft-betörendere. Bestand hatte der Blauburgunder, von dem man nicht weiss, wie lange er bereits hier angebaut wird. Der Gutedel, der ebenfalls schon lange im Baselbiet präsent ist, ersetzte den Elbling. Verändert haben sich auch die Sorten-Standorte. Früher gabs praktisch nur Weissen im unteren und nur Roten im oberen Baselbiet – das hat sich stark geändert.

Wieviele Trauben-Sorten werden derzeit angebaut?
Gegenüber früher ist die Zahl der Sorten gross geworden: Heute haben wir im Baselbiet 25 Sorten sowie mehrere weisse und rote Versuchssorten.

Welches sind Trend-Sorten?
Alle paar Jahre ist es wieder eine andere Sorte, die im Trend liegt. Derzeit ist die Sauvignon-Blanc im Kommen. Früher war es der Bacchus.

«Unter den Hobby-Rebbauern gibt es viele Perfektionisten, denen es keine Rolle spielt, wie viele Stunden sie für die Reben aufwänden...»

Und der Pinot Gris?
Das ist eine der alten Spezialitäten, die schon seit vier Jahrzehnten hier angebaut wird. In den Dreissigerjahren kam auch die Hybrid-Sorte Maréchal Foch ins Baselbiet. Vor allem Pratteln war schon immer Hochburg solcher Hybriden, die man heute als «interspezifische Sorten» bezeichnet. Mittlerweile gibt es im Handel sicher etwa 50 interspezifische Sorten, wobei der grösste Teil als Tafeltrauben verwendet wird. Für den Weinbauern ist in diesem Bereich die Auswahl noch klein. Die Schwierigkeit bei der Wahl besteht vor allem auch, weil man herausfinden muss, was der Konsument wünscht.

Was sind Hybriden, und warum wurden sie früher mit Vorliebe in Pratteln angebaut?

Hybriden sind Kreuzungen von europäischen Reben mit anderen, vor allem amerikanischen Arten. Sie stellen vom Pflanzenschutz her sehr wenig Ansprüche – sie sind in normalen Jahren zum Beispiel resistent gegen den echten und den falschen Mehltau. Hybriden sind daher weniger arbeitsintensiv als die europäer Reben. Den einstigen Arbeiter-Bauern von Pratteln, die neben ihrem Brot-Erwerb noch Reben bewirtschafteten, kam dies entgegen.

Geht die Tendenz heute Richtung interspezifische Sorten?
Ganz sicher im Bio-Anbau. Dort wird man die alten Sorten verlassen. Auch Neu-Anfänger im Rebbau steigen oft mit solchen Sorten ein.

Wie steht es mit der Freiheit der Sortenwahl?
Vom Gesetz her gibt es keine Einschränkungen mehr. Wer hingegen die Trauben dem Weinhandel verkaufen will, muss sich an etwas Bestehendem anschliessen. Der Vermarkter sagt in der Regel, was er will.

Kann jedermann Wein anbauen?
Das Pflanzen von Reben ist in der ganzen Schweiz und in Europa bewilligungspflichtig. Nur Flächen unter 400 Quadratmeter, die zur Selbstversorgung dienen, sind frei. Bewilligte Flächen werden im Reb-Kataster eingetragen. Mit der Bewilligungs-Pflicht will man eine gewisse Qualitäts-Garantie für das Produkt Wein erreichen. Es kommen nur Flächen in Frage, die klimatisch für den Rebbau geeignet sind – bei uns hier sind dies hauptsächlich Südhänge mit einer gewissen Neigung.

«Bis vor Beginn des 20. Jahrhunderts war der Wein das Getränk des Alltags und nicht das Genussmittel von heute»

Müssen unsere Baselbieter Weine einen Vergleich mit Landweinen aus anderen Gegenden nicht fürchten?
Nein, sicher nicht. Qualitativ brauchen wir den Vergleich nicht zu scheuen. Wir haben hier gewisse klimatische Vorteile, vor allern an Lagen, die unter 400 Meter über Meer liegen. Es kommt dazu, dass unsere Böden etwas bremsend auf die Erträge wirken, und so die Qualität begünstigen. Vor allem den Aromen der Rotweine, insbesondere dem Blauburgunder, tun die kalkhaltigen Böden hier sehr gut. Die Güte des Baselbieter Weins ist weitgehend auch ein Verdienst einiger sehr guter und zuverlässig arbeitender Kelterer. Es gibt alljährlich eine «Rangliste» der deutschsprachigen Kantone aufgrund der Oechsle-Grade. Da nimmt das Baselbiet neben der Bündner-Herrschaft und dem St. Galler Rheintal in der Regel den dritten Platz ein.

Welchen Stellenwert hat der Baselbieter Rebbau bei der hiesigen Bevölkerung?
Sehr viele Leute im Kanton haben eine gute Beziehung zum Rebbau. Das zeigt sich immer wieder auch an «Reben-Sonntagen» durch grosses Publikums-Interesse. Es ist für mich auch erstaunlich, wie viele Leute an den Basis-Rebbau-Kursen teilnehmen, die wir hier seit fünf Jahren anbieten – das Interesse wächst von Jahr zu Jahr. Man muss auch sehen, dass der Hobby-Bereich im Rebbau sehr gross ist. Für viele Leute ist es etwas Besonderes und erstrebenswert, ein Stück Rebland zu bewirtschaften. Unter den Hobby-Rebbauern gibt es viele Perfektionisten, denen es keine Rolle spielt, wie viele Stunden sie für die Reben aufwänden – da zählt nur das Resultat: Ein qualitativ guter Tropfen.

Persönlich

Ernst Schläpfer ist Obst- und Weinbau-Fachmann am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach. Der Weinbau ist für ihn auch ein Hobby: In Wintersingen bewirtschaftet er 13 Aren Reben der Sorte Blauburgunder und Regent.

BZ 29.7.2000

Alte Sage entdeckt...!?!

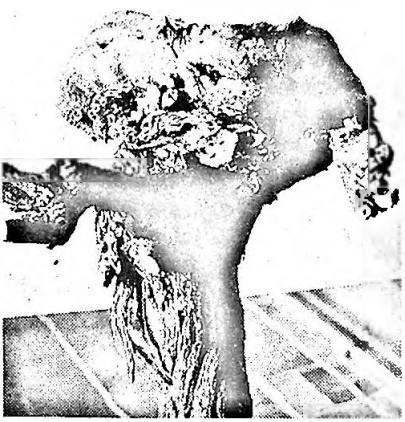
Dr Rääbechnuuri

BMA 12.1.2001

Vor vielen, vielen Jahren lebte in Muttenz ein Mann namens Seiler oder Scheiler mit dem Vornamen Hans. Dieser Mann war dem Vernehmen nach ein wenig hinterhältig veranlagt gewesen, und die Muttenzer verfolgten ihn mit wachsendem Misstrauen.

Als ihn einmal der Hindermann Kari beim Trauben stehlen erwischt haben will, erzählte er das im ganzen Dorf herum. «Truubechlauer, du eländä», sagte jeder zu ihm, der ihn traf, denn an die Trauben zu gehen galt als schweres Delikt. So wunderte es nicht, dass sich Hans immer mehr zurückzog und meist nur noch abends, knapp vor Ladenschluss, die wichtigsten Besorgungen machte.

Als er gestorben war, wurde sein Häuschen geräumt, da er keine Verwandten hatte. Dabei fand man viele Aufzeichnungen über Untaten, Schand- und Freveltaten, die sich in den letzten Jahrzehnten im Dorfe zugetragen hatten. Immer waren auch die Namen der Übeltäter vermerkt. Sofort und unter grösster Geheimhaltung beschlagnahmte der Gemeindepräsident diese Aufzeichnungen und beauftragte den Dorfpolizisten mit der verdeckten Aufklärung der so ungeheuerlichen Anschuldigungen.



Nach vielen, vielen Jahrzehnten ist «dr Rääbechnuuri» plötzlich wieder in Muttenz aufgetaucht.

Dank detektivischem Spürsinn des Landjägers (!) stellte sich bald einmal heraus, dass Hans nicht irgend etwas erfunden hatte, sondern dass da viel Wahres in diesen Aufzeichnungen stand. Vor allem Hindermann Karis Name tauchte öfters auf, wenn wieder eine Untat aufgeklärt worden war. Da Hindermann Kari aber ein einflussreicher Politiker und ein guter Steuerzahler war, verbot der Gemeindepräsident dem Dorfpolizisten, je auch nur ein Sterbenswörtchen über den wahren Sachverhalt verlauten zu lassen. Der Polizist musste bei seinem Leben und über der Bibel schwören, dass er den Mund zuverlässig halten würde.

Gewissensbisse plagten aber den armen Landjäger je länger, je mehr. Er verwünschte im Geheimen den Gemeindepräsidenten für seine Feigheit und Korruptheit und wünschte ihm alles Schlechte, das ihm nur einfiel, an den Hals.

Eine seiner Verwünschungen hat sich dann verwirklicht, da sie in einer Vollmondnacht um Mitternacht gegen Norden und mit einer fiepsenden Fistelstimme ausgesprochen worden war, wobei der Polizist auch noch unter einen handgrossen, flachen Stein zehn getrocknete Heuschreckenbeine gelegt und dreimal dazu gespuckt hatte. Der Präsi muss gemäss den Verwünschungen nach seinem Tod im Rebberg umgehen als hölzerner «Bammert» (Bannwart), der die Rebenklauer oder auch Verdächtige anknurren muss. Jahrelang war der Rääbechnuuri, so heisst diese Bammertfigur, nicht mehr aufgetaucht. Viele, die ihn noch gekannt hatten, vermuteten, es sei wegen der seit einigen Jahren motorisierten Rebpflege und -ernte. Im Jahr 2000 ist er aber plötzlich wieder aufgetaucht, und dem Berichterstatter ist es gelungen, diese in der Schweiz wohl einmalige Figur zu fotografieren. Hoffentlich hat ihn das nicht endgültig vertrieben.

Also, Traubenklauer, nehmt Euch in Acht: Das Knurren ist grausam und verfolgt Euch noch durch viele Nächte in Euren Albträumen. Lapidarius M.

unter besonderer Berücksichtigung der Zeit zwischen 1945 und 1965. Dissertation. Zürich 1968.
Precht Kai/Baumgartner Hansjakob, Tabak, Gewohnheiten Konsequenzen. St. Gallen/ Berlin / São Paolo 1993.
Kölner Paul, Basel und der Tabak, in: Basler Jahrbuch 1920, 253ff.
Kropf R., Die schweizerische Zigarettenindustrie. Dissertation. Affoltern am Albis 1938.
Neeff Otto, Gedenkschrift 150 Jahre Tabak Hugo. Basel 1927.
Obrist Karl, Die Tabakindustrie im Wynen- und Seetal. O.O. o.J. (ca. 1950).
Rusch-Hälg Carl, Vom Rauchen in Appenzell und den dabei notwendigen Gerätschaften, in: Innerrhoder Geschichtsfreund 28, 1984, 40ff.
Schmaedecke Michael (Hg.), Tonpfeifen in der Schweiz. Beiträge zum Kolloquium über Tabakpfeifen aus Ton in Liestal am 26.März 1998. Liestal 1999 (Reihe: Archäologie und Museum 40).
Schivelbusch Wolfgang, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. München/ Wien 2.A. 1981.
Stahl Günther, Die Einführung des Tabaks und der Zigarre in Europa, in: Schweiz. Archiv für Volkskunde 27, 1926, S.145ff..
Wunderlin Dominik, Helvetische Rauchzeichen, in: Ahrndt Wiebke (s.o.), S. 28ff.
Ziegler Jacob, Tabac, Von dem gar heilsamen Wundtkraut/Nicotiana, oder Beinwelle, Welchs Gott/der Herr der Artzney und Kranckheiten/vor etlich Jahren/zur nutz viler Krancknen/auch in unsern Landen sehen lassen. Zürich 1616.

Die grosse Sonderausstellung «Starker Tobak. Ein Wunderkraut erobert die Welt» ist zu bis zum 10. September 2000 zu sehen im Museum der Kulturen, Augustinergasse 2, Basel.

Baselbieter Heimatblätter 2000

Andreas Obrecht

Vom Rebbau im Leimental

Mit dem Rebbau ist im hinteren Leimental in den letzten Jahren eine Tradition wieder aufgeflammt, die fast vergessen geglaubt war. Der eigene Wein gehörte bis vor etwas mehr als hundert Jahren in jedes Bauernhaus der Dörfer am Blauen, und die Arbeit in den Reben gehörte zu den wichtigen Tätigkeiten der Bauern. Die meisten der heutigen Rebbauern aus dem nördlichsten Teil des Kantons Solothurn wollen solches sicherlich nicht behaupten; nur ganz wenige verfolgen mit ihrer Arbeit kommerzielle Zwecke, sondern frönen einer sinnreichen Freizeitbeschäftigung, die sich mit fröhlichen Geselligkeit, aber auch einer gesunden Konkurrenz paart.

Die neuen Winzer beleben mit ihrer Hobbytätigkeit eine Kultur, die wohl in die römische Zeit zurückreichen dürfte. Das lässt sich im hinteren Leimental, das mehrere gallo-römische Siedlungen aufweist, zwar nicht nachweisen, aber der Kluser aus dem benachbarten Aesch war den römischen Bewohnern im raurachischen Land ein Begriff. Damit ist die Fassbarkeit antiken Rebbaus bereits ausgeschöpft, und auch aus dem Mittelalter fehlen uns Angaben über die Trinkgewohnheiten der Leimentaler. Allerdings ist denkbar, dass sich die Klöster, die als Erben des Wissens über den Wein am Blauen viele Eigengüter besassen, sowohl das Klima wie auch die Bodenbeschaffenheit als günstig erkannten und Wein anbauen liessen. Erst im 16. Jahrhundert ist in mehreren Urkunden von den Reben im Leimental die Rede. Weinberge und auf Reben hinweisende Flurnamen tauchten in den damaligen Aufzeichnungen auf, und der Lehensmann des Hofes Helgenbrunn bei Leymen lieferte schon um 1543 den achten Teil seines Weines an den Pfarrherrn ab.

Der Bedarf scheint im 17. Jahrhundert erheblich gewachsen zu sein. Um 1623 bewilligte die Obrigkeit den Bauern von Metzerlen, neun Jucharten Wald zu roden und mit Reben anzupflanzen. Der neue Weinberg wurde nach der Zahl der Gemeindegenossen in 58 kleine Stücke aufgeteilt, damit jeder seinen eigenen Tropfen im Fass hatte. Der Ertrag war offensichtlich nicht ganz gering, denn wenig später wurde der Kauf einer neuen Trotte beschlossen. Bald nach seiner Gründung liess auch das Kloster Mariastein einen Weinberg von fünfeinhalb Jucharten im heutigen St. Annafeld anlegen. Rodersdorf hatte seine fünfzehn Jucharten in Richtung des «Oltinger Holzes», die Witterswiler bebauten einen leichten Südhang und die Hofstetter hatten in drei Rebbergen zu tun. Die Reben der adligen Herren der Landskron tauchten genau wie jene des Bades von Flüh in der Mitte des 17. Jahrhunderts auf den ersten Bildern der Burg und des Bades auf Die Bättwiler bevorzugten einen scheinbar schattigen Nordhang, der allerdings von einem besonders milden Klima profitiert, suchen doch die Vögel an kalten Wintertagen noch heute den Platz der alten Reben als Nachtquartier auf.

Der gestiegene Bedarf scheint allerdings ganz und gar nicht in einer besonders fröhlichen Lebensart begründet zu sein. Während des Dreissigjährigen Krieges zogen immer wieder fremde Truppen durch die Gegend und liessen sich von den Bauern verpflegen. Mindestens die Rodersdorfer nahmen auf die ungeliebten Gäste Bezug, als sie die Obrigkeit um die Genehmigung zur Vergrösserung ihrer Rebfläche baten. Aber auch die Flüchtlinge aus dem benachbarten Elsass, die in diesem unseligen Krieg das Leimental förmlich überschwemmten, wollten mit Brot, Käse und Wein verpflegt sein.

Ungeachtet der verschiedenen Konsumenten zeigten nicht nur die Bauern, sondern auch der Vogt in Dornach grosses Interesse an den Erträgen der Weinberge. Als treuer Diener der Solothurner Obrigkeit forderte er eine Abgabe, die mit einem Achtel des Ertrages höher war als die übrigen Steuern – daran hat sich bis heute nicht viel geändert. So lieferten die Hofstetter um 1524 neun Ohmen zu 50 modernen Litern an den Vogt ab; im besonders guten Weinjahr 1740 waren es gar zehn Saum oder 1500 Liter. Den Bauern blieben aber immer noch 21 000 Liter für den Bedarf im eigenen Haus, aber auch in den Dorfwirtschaften; in Wirklichkeit dürften es einige Saum mehr ge-

wesen sein, denn auch damals verstand es mancher, der abgabenheischenden Obrigkeit ein Schnippchen zu schlagen – auch daran hat sich nicht viel geändert.

Der Vogt verstand es jedoch, sich für den ihm zustehenden Teil zu wehren. Er erliess Vorschriften, die den ohnehin geplagten Landmann zusätzlich plagten, setzte die Arbeitszeit im Rebberg genau fest und untersagte bei hoher Strafe, die Trauben heimlich heimzuschaffen, den Rebwart zu bestechen oder im Rebberg Gemüse anzupflanzen, da solches Gewächs den Trauben die Kraft rauben könnte.

Die Bauern hatten keine Mühe, den Wein zu konsumieren, ohne dadurch gleich zu Alkoholikern zu werden. Immerhin war sowohl Mineralwasser unbekannt, das Wort Milchschwemme nicht erfunden, der Kaffee selten und Bierbrauer tauchen in keiner Urkunde auf. Ein eigentlicher Handel scheint sich nicht entwickelt zu haben, und so blieb der Wein auf dem ei-

genen Tisch. Ein Pro-Kopf-Verbrauch von 35 Litern im Jahr dürfte der Wirklichkeit recht nahe kommen.

Nicht zu unterschätzen ist allerdings der Konsum in den Wirtschaften am Pilgerweg nach Mariastein, in der Klosterwirtschaft selbst und im lebhaft besuchten Bad Flüh. In den Dörfern schenkten die Bauern ihren Wein in den Kehrumwirtschaften aus, was ihnen einen willkommenen Nebenverdienst einbrachte. Als Wirtschaftsschild diente ihnen ein einfaches Tännchen, das anzeigte, in welchem Haus gerade ausgeschenkt wurde. Die Solothurner Restaurationsregierung verbot den gemütlichen Brauch, denn unterdessen war die verderbliche Wirkung des Alkohols erkannt worden; dies dürfte der Regierung für einmal die Unterstützung der richtigen Wirte eingebracht haben.

An ihren Tischen hat man sich wohl kaum über die Qualität des aufgetischten Tropfens gestritten. Das änderte sich in unserem Jahrhundert, als mancher Gast ob des sauren Leimentalers die Nase rümpfte und irgend einen anderen Wein vorzog. Im letzten Jahrhundert allerdings attestierte Franz von Sonnenfeld, ein verkannter Dichter aus Witterswil, dem Roten von den sonnenbeschienenen Hängen beim Leymener Helgenbronn eine so hohe Güte, die selbst einen Bischof hätte entzücken können; auch die Weine vom Landskronberg wurden mehrfach gelobt, aber keines der Gewächse brachte es auf die Dauer über lokale Berühmtheit hinaus. Immerhin erhielten weisse Jahrgänge aus Bättwil, Metzerlen und von der Landskron von den Solothurner Weinkennern an der Weinmusterung von 1864 gute Noten, ein «Landskroner» und ein «Sankt Anna-Wein» von 1859 schnitten auch gegen die nationale Konkurrenz in den oberen Rängen ab.

Die Kontroverse über die Qualität ist keineswegs mit dem wechselnden Geschmack der Zeit zu erklären. Die heimischen Rebsorten – Gutedel, Elbing Muskateller, Ruländer und Kleinburger – wurden gegen das Ende des 19. Jahrhunderts von Pilzkrankheiten und wenig später von der Reblaus befallen und gingen ein. Sie wurden durch neue Stöcke unter dem Sammelnamen Hybriden ersetzt, die zwar widerstandsfähiger waren, dafür aber saurere Trauben trugen. Durch die Eröffnung der Gotthard- und später der Simplonbahn wurde der Import von italienischem Wein soviel billiger, dass die langwierige Arbeit im Rebberg so unrentabel wurde. Als erste erkannten dies die Metzerler; beim Znüni und beim Zvieri im Weinberg soll nämlich mehr Wein konsumiert worden sein als der Rebberg hergab. Auch in den andern Dörfern verschwand Rebberg um Rebberg, und die Entwicklung der kleinen, bescheidenen Dörfer zu stattlichen Dörfern mit bevorzugter Wohnlage vieler Basler brachten andere Bevölkerungskreise an die milden Hänge. In der basellandschaftlichen Nachbarschaft hat sich die Tradition des Weinbaus allerdings an vielen Orten, etwa in Biel-Benken, Ettingen und Aesch, trotz aller Widrigkeiten erhalten.

Doch jetzt ist die alte Kultur auch im Solothurnischen wiedererstanden. Vor fünfzehn Jahren begannen einige Unentwegte, die als Angestellte in Industrie und Handel vorwiegend am Wochenende ihrer Lust in den Reben frönen, fast im Verborgenen neue Rebsorten anzupflanzen und sie mit viel Arbeit, Zeit und etwas Chemie zu hegen und zu pflegen. Die Sonne, die fachgerechte Kelterung in professionellen Betrieben und die neugewonnene Fachkenntnis der Rebbauern liessen Weine heranreifen, die sich wieder kosten lassen dürfen. Die ersten wa-

ren die Hofstetter, ihnen folgten bald Hobby-Winzer in Witterswil, Rodersdorf, Leymen, Flüh und Metzerlen. Wurden die Flaschen mit den hübsch gestalteten Etiketten zunächst im eigenen Keller und jenen des Freundeskreises gelagert, so konnten bald die Gaststätten des Leimentals beliefert werden, und heute produziert das hintere Leimental nicht weniger als 15 000 Flaschen mehrheitlich roten Blauburgunder und weissen Riesling x Sylvaner. Beim Grossverteiler sind die Flaschen bislang noch nicht im Regal, doch vergeht kaum ein kleinerer oder grösserer Anlass, an dem der Leimentaler, Hofstetter, Rodersdorfer, Landskrönler, Metzerler oder der Witterswiler «Chäferwy» fehlen dürfte.

Quellen

Ernst *Baumann*, Vom solothurnischen Leimental, Verlag Krebs AG, Basel 1980.

Paul J. *Kamber*, Bilder aus der Dorfgeschichte von Metzerlen, Selbstverlag, Luzern 1975.

Reto *Muggli*, Rebbau in Hofstetten und Floh. Schriftenreihe zur Ortsgeschichte der Gemeinde Hofstetten-Flüh Nr. 3, 1986.

O. *Kaiser*, Vom Rebbau im Dorneck, in Schriften des Heimatmuseums Schwarzbubenland, Dornach 1952.

Franz *von Sonnenfeld*, Bilder aus dem Volksleben, in: Jurablätter 1942.

Peter *Strohmeier*, Der Kanton Solothurn, historisch, geographisch, statistisch geschildert. Huber & Co., St. Gallen und Bern 1836.

Grenzpläne von W. Spengler, 1765, M. Erb, 1710/20 und J. B. Altermatt, 1805, alle im St A SO.

Das Baselbiet verlor eine grosse Forscherpersönlichkeit:

Zum Hinschied von Eduard Strübin-Laubscher (1914–2000)

«Lueg emol bym Strübi!» Wie oft ist dieser Rat schon ausgesprochen worden und wie oft war dieser Ratschlag richtig, wenn es insbesondere um eine Frage rund um Sitte und Brauch, um das Volksleben des Baselbietes ging. Eduard Strübin-Laubscher, der mit seinen volkskundlichen Arbeiten zur Beantwortung so mancher Frage verhalf, ist am 10. April nach einem erfüllten und reichen Leben im 87. Altersjahr verstorben. Einige Tage darauf nahm eine vielköpfige Trauergemeinde in der Gelterkinder Dorfkirche Abschied von einem grossen Baselbieter, von einer Forscherpersönlichkeit, von einem lieben Freund und Menschen.

In Liestal, im Güldihaus ‹z'mitts im Stedtli›, kam Edi Strübin am 18. Januar 1914 als Sohn eines Bäckermeisters zur Welt. Früh verlor er seine Mutter, ein Opfer der Grippeepidemie nach dem Ersten

Weltkrieg, und früh lernte er die Arbeitswelt kennen als Laufbursche, als Helfer in der Backstube und als Ladengehilfe. Nach neunjährigem Schulbesuch in Liestal durfte er ins Humanistische Gymnasium in Basel eintreten, wo er dort berühmten Lehrern wie Wilhelm Bruckner, Karl Meuli und Felix Staehelin begegnen durfte. Das beeinflusste sicher die Wahl seines universitären Studiums, nämlich Germanistik und Altphilologie. Nach einigen Semestern in Basel wechselte Strübin nach Zürich, wo die Professoren Ermatinger und Hotzenköcherle seine wichtigsten Lehrer wurden. Nach dem Mittellehrerexamen im Jahre 1937 wirkte er zunächst als Vikar an Schulen in Basel und im Baselbiet, um dann in Flims-Waldhaus eine erste feste Anstellung zu erhalten. Dort entstanden bereits die ersten volkskundlichen Studien.
Für den Junglehrer ging 1942 ein grosser Wunsch in Erfüllung, als er eine Anstellung in seinem geliebten Heimatkanton, im Baselbiet, fand. Er wurde als erste männliche Lehrkraft an die Mädchen-Sekundarschule Gelterkinden gewählt, was damals einige Diskussionen auslöste. Bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1978 wirkte er als geschätzter Pädagoge.
Dank der Wahl ins damals noch sehr bäuerlich geprägte Oberbaselbiet wurde dieser Kantonsteil zum bevorzugten, wenn auch nicht ausschliesslichen Forschungsfeld des Volkskundlers Eduard Strübin, dessen Blick für volkskundliche Phänomene bereits im Elternhaus geschärft worden war.

Eduard Strübin, Herbst 1984. (Foto: D. Wunderlin)

Mit seiner ersten grossen Abhandlung, die unter dem Titel ‹Baselbieter Volksleben› 1952 erschien, machte er sofort weit über seine engere Heimat auf sich aufmerksam. Mit dieser Studie, deren Entstehung stark durch den Zürcher Volkskundler Richard Weiss beeinflusst ist, legte Strübin ein noch heute mit Gewinn zu lesendes Werk vor, zeigt er doch darin in prägnanter Form das volkstümliche Leben und den allgemeinen Kulturwandel. Als einer der ersten Forscher im Fach gelang es ihm zu zeigen, welche Bedeutung die Alltagskultur für die Volkskunde hat und dass die Erforschung des gegenwärtigen Volkslebens sehr ertragreich sein kann.

Wer das Schrifttum von Strübin etwas überblickt, ist überrascht von der Vielfalt der behandelten Themen, die stets von grosser Kompetenz zeugen, aber auch in einer verständlichen Sprache geschrieben sind. Man lese etwa seine Beiträge über den Muttertag in der Schweiz, über die

Wy

Was bruuchts doch numme
bis us em junge Schoss
e Räbschtock gwagse isch
und bis er denne treit ?

Was bruuchts doch numme
Bis me herbschte darf
Und s us em Räbesaft
e Wy git, wo me trinke cha ?

Wie wenig aber bruuchts denn
Für en abe z schlucke ?
Wär dänkt derby an d Arbet
Wo drhinder schteckt ?

Marcel Wuderlin

In: Fäckte sett me ha

Mundartvärs

Liestal, oJ.

Joh. Krieger: Der Bannritt von Muttenz und Möchenstein. In: Alpenrosen,. Illustrierte Zeitschrift. Familie IN (1855) 324 ff.

An die Kollegen,
welche gewohnheitsmässig dienstags im «Schützenhaus»
eine gute Kugel auf die Bahn zu legen versuchen.

30. Joh. Jakob Straumann	seit	1875 - 1884	Pfr. in Muttenz nachher Pfr. in Dübendorf ZH geb. 1850, von Bubendorf
31. Karl Marti-Rieder	seit	1885 - 1895	geb. 1855, seit 1895 Professor für alttestamentliche Geschichte in Bern, gest. in Bern d. 22. April 1925
32. Joh. Jakob Obrecht-Stettler	seit	1895 - 1935	geb. 1866, von Wiedlisbach, Pfarrer in Muttenz vorher Pfr in Hamburg und Berlin, gest. in Muttenz den 22. Oct. 1935
33. Wilhelm Loew-Müller	seit	1936 - 1956	Pfarrer in Muttenz, vorher in Umiken, von Basel, geb. 1896, gest. in Muttenz am 12. April 1957
34. Eduard Jungen-Mundwiler	seit	1949 - 1956	II. Pfarrer in Muttenz, nach Grabs SG berufen geb. 1919, von Frutigen
35. Alfred Braunschweig-Tanner	seit	1. Jan. 1956	Pfarrer in Muttenz geb. 1915, von La Chaux-de-Fonds
36. Hanna Wartenweiler	seit	1. Jan. 1957	Pfarrhelferin in Muttenz geb. 1922, von Neukirch
37. Walter Scheibler-Schaub	seit	23.6.1957	Pfarrer in Muttenz, vorher in Frenkendorf geb. 1921, von Oftringen

Aufzeichnungen KiBuMz 1718 - 1830

Copia ab der Kantzlei zu Basel aus dem Compedenz-Buch v. 7. Oct. 1726

Einem Prediger zu Mutenz hat jährlich einzugehen in Gelt, ab Uns. Gnädig H. H. Brett, frohnfastlich 40 Pfund und hiermit jährlich 160 Pfund

Korn	Viernzel*	28 3/4
Haber	Viernzel	12 1/4
Wein	Saum	8

Sodann laut obiger Erkandtnis soll dem Prediger zu Muttenz zu dessen Besserung die in dem Muttenzer Bahn liegende obrigkeitl. Matten von ungefehr 6 Tauen, mit denen Rechten, wie sie M. Gnäd. H. Hr. bisher genossen und ausgesteinet, zu geniessen übergeben werden, doch dass er Sie in Ehren lege und bessere. Wegen der Besserung aber, oder Pflanzung junger Bäume, von dem Nachfahren Nichts für den Abtrag gefordert, vielweniger solche weggenommen werden. Zwey Stück Reben, eine kleine Jucharte gross, deren anno 1728 und 1729 ein Jahr ins andere 18 bis 20 Saum Wein geherbstet werden..

Endlich: freye Wohnung (im Pfarrhaus)

*Zur Beachtung: Das Getreidemass 1 Viernzel umfasste acht grosse Sester oder ungefähr 113 kg.

Die Pfarre Muttenz genüsset: (lt. Eintrag des Kirchenbuches 1748 - 1817)

I. An liegenden Gütern:

1. Das Wohnhaus samt Scheur, Stallung und Garten
2. Das kleine Dorfmättlein von geringem Betrag, nun ein Garten mit Latten eingehagt
3. Die grosse Dorf-Matten, 6 Tauen stark, so jährlich den Zehnten in natura stellen muss
4. Zwei Stüklein Reben, so eine kleine Juchart auswachsen mögen und davon jährlich Bodenzins bezahlt wird:

   Korn 2 Sester, 2 Becher
   Haber 2 Sester, 5 Becher
   Geld 1 S, 4 d
5. Eine Aegerte auf dem Wartenberg, so fast nichts einträgt und doch jährlich Bodenzins gibt:

   Korn 1 1/2 Becher
   Haber 3/4 Becher
   Gelt 2 d
6. Eine Bündte wovon gleichfalls alljährlich Bodenzins bezahlt werden muss:

   Korn 5 1/2 Becher
   Haber 3 1/2 Becher
   Gelt 4 d

II. An Gelt, laut Erkantnus Uns. Gn. H. Hr. vom 1. August 1785 wurde das Salarium von 32 Pfund, welches quartaliter durch einen Stallknecht, an

einem anzuweisenden Ort, von dem Brett überbracht wird. 160 Pfund verwandelt hiemit fronfastl. in Gelt à 40 Pfund, in Neuthaler à 40 Batzen.

2. Hühnergeld von einem Berain	2 Pfund	5 Schilling
3. Armengelt wegen vielen Brief- und andern Bettlern	16 Pfund	
4. Kapitels-Kosten	4 Pfund	5 Schilling
5. Comunions-Kösten	10 Pfund	
6. Von Grynäi und Platterigstift (So für Arme und Kranke in der Gemeinde gehört)	2 Pfund	10 Schilling 4 Denar
7. Bei der Zehend-Verleihung	1 Pfund	

III. An Hünern: Zwei Stück aus dem Schloss Münchenstein auf Fastnacht.

IV. An Früchten:

1. Korn 28 Viernzel und 1 Sester
   Item 4 Sester aufgehäuft

   Den überbringenden Zehndleuten gibt man hingegen:

   Wein 10 Maas und
   Brot 2 Laib

   "Zwar ist's keine Schuldigkeit, dennoch gilt: je mehr je lieber.
   Hans hat immer Staub im Hals, Schenkt man viel, er heischt
   noch drüber."

3. Stroh 100 Wellen
   Dagegen bezahlt man den Ueberbringern Gelt 5 Pfund, samt etwas Brot und Wein

V. An Wein:

8 Saum von der Trotte
Hingegen beziehen die Zehendleute Wein 4 Maas
Brot 2 Laib und
einen Braten

Item 1 Ohmen aus einem Berain, wofür man aber die Einzinser des Gotteshauses gratis abspeisen muss.

VI. An Holz:

8 Klafter
dafür wird aber bezahlt per Zeigerlohn dem Bannwarth 1 Brotwecken und 1 Maas Wein, per Macherlohn 4 Schilling, auch Wein und Brot, per Fuhrlohn 8 Schilling sammt etwas an Brot und Wein und auf jeden Wagen 1/4 Laib Brot und 1/2 Maas Wain, Cuo jure?

"Weil die Zeiten trocken sein
Bleibt bald Ochs, bald Treiber stehen.
Alles will gesalbet sein,
Soll das Fuhrwerk flätig gehen."

Item 400 grosse Wellen, wofür man auch bezahlen muss:

per Macherlohn 2 Pfund
nunmehr anno 1786 3 Pfund Gelt und 4 Maas Wein

per Fuhrlohn 2 Pfund, 10 Schilling

B. Obige Aufzeichnungen erfolgten durch Hr. Hieronymus Annoni, Pfarrer in Muttenz seit 1746 - 1770.

1804. B. Da es sich seit einer langen Reihe von Jahren und namentlich seit 1786 gezeigt, dass bei den Pfrundreben höchstens die Unkosten gewonnen wurden und niemals von einem Ertrag die Rede war, diese Reben aber doch als ein Theil des Pfarreinkommens angerechnet wurden, so habe ich hierüber mit Löblichem Deputatenamte traktiert und von Ihm die Erlaubnis erhalten, meine Pfrundreben zu verkaufen und dafür Mattland zu kaufen.

Dieses geschah nun im Merzen 1804. Die Reben wurden grösstenteils verkauft und 680 Pfund daraus erlöset. Dagegen wurde eine Matte um 1305 Pfund gekauft.

Nun kostete also die Matte 625 Pfund mehr als aus den Reben erlöset worden. Diese hat Löbl. Deputatenamt, laut Erkandtnis vom 6.ten April 1804 und voller Genehmigung des ganzen Handels, vorgeschossen und erkannt: dass diese 625 Pfund à 3 % verzinset und von einem jeweiligen Pfarrer in Muttenz mit 18 Pfund 15 S. in die Einnahmen der Kirchenrechnung sollen gebracht werden. Wofür nicht nur ich sondern auch gewiss jeder meiner H. H. Successoren höchst dankbar sein werden. Denn verderblicheres als Reben kann es für einen Pfarrer der alles durch fremde Leute muss bearbeiten lassen, nichts geben. Zudem gab ein Theil der Pfrundreben mirabile dictu! 5 Sester Bodenzins.

Um aber doch theils ein Maulherbstlein sich vorzubehalten, teils auch etwas rothen Wein zum hl. Abendmahl zu ziehen, bleibt mit Genehmigung eines Löbl. Dep. Amtes bei der Pfarre ein Stücklein Reben in der Halle, das aber kein Bodenzins bezahlt.

Die neu acquirierte Matte, circa 5/4 Jucharten stark, liegt in einer der besten und schönsten Lagen, in der Bitzenen genannt und gibt mehr nicht als 4 S. Bodenzins, dafür aber ist sie Träger von einem kleinen Schlossberain von 1 Pfund Schilling

Muttenz, den 12. April 1804 A. Herzog, Pfarrer

Ernst Dettwiler:
Die Realschule Muttenz
1900 bis 1950
in Das neue Schulhaus ziehen
00.07.

Pratteln ihre Mittelschulen, Sekundarschulen genannt. Den ersten Impuls zur Gründung der Schule in Muttenz gab Schulinspektor Freyvogel in seinem Examenbericht vom 22. Juni 1895.

«Was Ihrer Schule nottut, ist, wie Sie alle wissen, ein neues Schulhaus. Denn nur durch ein solches ist ein Fortschritt auf dem Gebiet Ihres Schulwesens möglich, indem Sie damit sowohl die Lehrer der Alltagsschule entlasten, als der Halbtagsschule vermehrte Unterrichtszeit gewähren und eine Sekundarschule einrichten könnten. Ich darf Sie daher bitten, mit aller Energie auf dieses Ziel loszusteuern.»

Im Mai des Jahres 1895 wurde der langjährige Aktuar der Schulpflege, Pfr. K. Marti, als Theologieprofessor an die Universität Bern berufen. An seine Stelle wählte die Gemeinde als neuen Seelsorger Pfr. J. J. Obrecht aus Wiedlisbach, der auch das Aktuariat der Schulpflege übernahm. Dr. Leupin, Tierarzt, der damalige Gemeindepräsident, war zugleich auch Leiter der Schulpflege, bis nach dessen Wegzug am 18. Oktober 1897 der neue Seelsorger ihm in diesem Amt nachfolgte. Pfr. J. J. Obrecht war nun während seiner langen Tätigkeit ein nimmermüder, eifriger Förderer unseres Schul- und Bildungswesens. Jede Möglichkeit einer Verbesserung der Unterrichtsverhältnise scheiterte aber am Mangel genügender Schullokale. Unterrichteten doch die sechs Lehrkräfte — 4 Lehrer und 2 Lehrerinnen — in Klassen von 80 und mehr Schülern im alten im Jahre 1940 abgebrochenen Schul- und Gemeindehaus unter Umständen, welche heute nicht mehr geduldet würden. Im Jahre 1885 amtierten sogar nur vier Lehrer, die zusammen 414 Schüler zu betreuen hatten. Der neue Schulpflegepräsident suchte auch auf andern Gebieten der Erziehung alte, tiefverwurzelte Verhältnisse zu sanieren. So war in einem Dorf mit Weinbau die Abgabe von alkoholischen Getränken an den Schulspaziergängen eine Selbstverständlichkeit. Der Präsident der Schulpflege bekämpfte diese Unsitte und suchte sie möglichst zu mildern. Die Programme der einzelnen Abteilungen für die Durchführung der Schulausflüge wurden jeweils im Schoße der Schulpflege peinlich genau und im kleinsten Detail besprochen und hierauf die entsprechenden Weisungen erteilt. Ein Beschluß der Schulpflege regelte im Jahr 1895 die Abgabe von Wein an die Schüler anläßlich der Ausflüge wie folgt:

«Es wird empfohlen, den Schülern der III. Abteilung (6.—8. Klasse) den Wein so zu verabreichen, daß zu 5 Liter Wein 2 Liter Wasser nebst Zucker zugesetzt werden. Bei der II. Abteilung (3.—5. Klasse) sollen zu 4 Liter und bei der I. Abteilung (1. und 2. Klasse) und eventuell schwächere Schüler der 3. Klasse zu 3 Liter Wein je 2 Liter Wasser nebst Zucker gemischt werden.»

Freilich brauchte es noch einige Jahre und einige Anstrengungen, bis die Abgabe und der Genuß von alkoholischen Getränken an den Schulausflügen aufhörte. In andern Gemeinden herrschten in jeder Beziehung ähnliche Verhältnisse.

In der Schulpflegesitzung vom 19. Mai 1896 wurde ein Schreiben der Gemeinde Münchenstein verlesen, welche die Anfrage stellte, ob die Gemeinde Muttenz sich entschließen könnte, im Verein mit Münchenstein, Arlesheim und Birsfelden ein Gesuch an den hohen Landrat um Errichtung einer fünften Bezirksschule zu errichten. Es wurde aber konstatiert, daß eine fünfte Be-

ner, Die Basler Stadtgarnison, Basl. Zeitschrift f. G. u. A. VI, 404 f.

Zu Seite 34: Küfertanz. Vgl. E. Hoffmann-Krayer, Der Küfer-Tanz in Basel, Schweiz. Arch. f. Volkskunde, XIV, 97 f. Durch Bielers Chronik wird der Küfertanz auch für die Jahre 1762 und 1765 bezeugt. Weiter geht aus Bieler hervor, daß normalerweise diese Lustbarkeit an Aschermittwoch abgehalten wurde. Als frühesten für Basel nachweisbaren Küfertanz nennt Hoffmann (a. a. O. 100 f.) die in der von Brunn'schen Chronik geschilderte Festlichkeit vom Jahre 1688. Einen großen Schritt näher in der Beantwortung der von Hoffmann offen gelassenen Frage, wann die Sitte des Küfertanzes bei uns aufgekommen sei, bringen uns aber zwei kurze Notizen im Rechnungsbuch der Spinnwetternzunft, der die Küfer seit Bestehen der Zunft angehörten. Dort heißt es (Spi. 30, fol. 197 und 281) zum Jahre 1526: „II β IIII ß den buben, die mit dem reif umgiengen", ferner z. J. 1532: „i β den knaben als sy ein spiel hatten." Eine genaue Datierung nach Tag und Monat fehlt im Rechnungsbuch; beide Ausgaben stehen aber jeweilen nahe den für den Aschermittwoch gemachten Buchungen. Es handelt sich unzweifelhaft beide Male um eine Spende der Zunft an den Umzug und Reiftanz der Küferknechte, dessen Vorkommen in Basel somit schon für das 16. Jahrhundert bezeugt wird.

Zu Seite 35: Separatisten. Vgl. E. Thurneysen, Die Basler Separatisten im 18. Jahrhundert, Basl. Jahrbuch 1896, 54 f.

Zu Seite 41: Ballotieren. Im Jahre 1688 wurde in Basel für alle Wahlen ein neues System eingeführt, das sog. Ballot, d. h. die geheime Stimmabgabe mittelst

Tulipa silvestris im traditionellen Stickelanbau im Rebberg Muttenz.

spannens zwischen Landwirtschaft, Naturschutz und dem Botanischen Garten Basel hat sich im teilweise traditionellen Stickel-Rebbau die Tulpenvegetation erhalten und sogar ausgebreitet.

An sonnigen Tagen um den 1. April herum – wenn auch die Kirschen blühen – könnte man von weitem meinen, die Rebgärten in Richtung Egglisgraben seien völlig vom Löwenzahn erobert. Es sind jedoch alles Tulipa sylvestris, die auf ihren zirka 40 cm hohen Stengeln ihre leuchtend gelben, schwach duftenden Blüten sternförmig der Sonne entgegenstrecken. Vor dem Aufblühen nicken die Knospen, abends und bei trübem Wetter schliessen sich die schlanken Blüten und zeigen ihre leicht grünlichen Aussenseiten. Leider währt die Pracht in der kräftigen Frühlingssonne oft nur wenige Tage.

Die Blätter der Weinbergtulpe sind schmäler als die der üblichen Gartentulpen und schimmern blaugrün. Sie ziehen schon im Mai wieder ein. Ausser durch Samen vermehrt sich Tulipa sylvestris vorwiegend vegetativ. Durch Ausläufer, die an der Spitze Zwiebeln bilden, gelangen die Tochterzwiebeln in genügende Entfernung zur Mutterzwiebel und finden ihre optimale Tiefe von 20 bis 30 cm. So entstehen die typischen Tulpenhorste.

Wanderung zu den Muttenzer Weinbergtulpen

Ausgangs- und Endpunkt: *Tramhaltestelle Muttenz Dorf (Tram Nr. 14).* ***Dauer:*** *1½ bis 2 Stunden.*
Steigung: *200 Meter.*

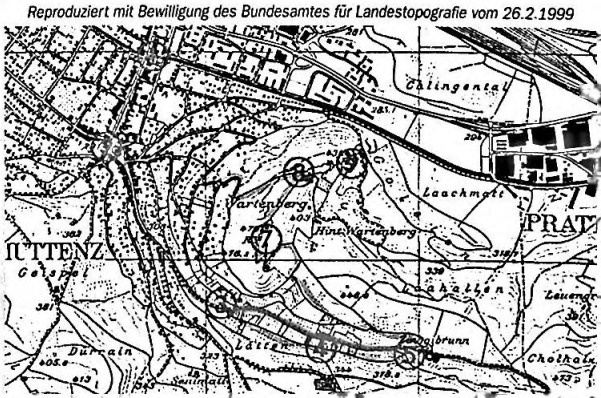
Wegbeschreibung: *Der Anfang des Spaziergangs führt uns durch das preisgekrönte Dorf Muttenz mit seinem Wahrzeichen, der markanten Wehrkirche. Durchs Oberdorf und die Geispelgasse erreichen wir den Rebberg. Beim Brunnen, der an den Bergsturz im Muttenzer Rebberg erinnert, zweigen wir rechts ab. Der folgende Wegabschnitt erlaubt den besten Einblick in die Rebbergflora im Frühlingsaspekt mit der Weinbergtulpe als «Krönung». Via Zinggibrunnhof erreicht man das Restaurant Egglisgraben, das zu einem Café einlädt. Weiter nach Pratteln oder zurück bis Zinggibrunnhof: wer nicht so gut zu Fuss ist, nimmt auf dem Rückweg den Weg oberhalb der Tulpen-Parzelle (rot markiert), zurück zum Brunnen an der Wegkreuzung und nach Muttenz.*

Die oberen Wege ab Zinggibrunnhof führen zum Wartenberg. Die Überschreitung des Wartenberges führt an den drei markanten Burgruinen vorbei und erlaubt einen eindrücklichen Ausblick auf die Agglomeration Basel, auf Schwarzwald und Jura sowie – bei gutem Wetter – auf die Vogesen. Via Burggasse erreicht man wieder den Dorfkern von Muttenz.

1. *Tramhaltestelle Muttenz-Dorf*
2. *Dorfkirche Muttenz, Grenzsteinsammlung im Hof*
3. *Wegkreuzung mit Brunnen, rechts abzweigen*
4. *Die wichtigsten Rebparzellen mit Tulpen*
5. *Wegeinmündung nach Zinggibrunnhof (oder links oberer Rückweg)*
6. *Hof und Restaurant «Egglisgraben» (Mi. und Do. geschlossen)*
7. *Hintere Wartenberg-Ruine*
8. *Mittlere Wartenberg-Ruine, viereckiger Burgturm = Aussichtspunkt*
9. *Vordere Wartenberg-Ruine mit Aussichtsterrasse.*

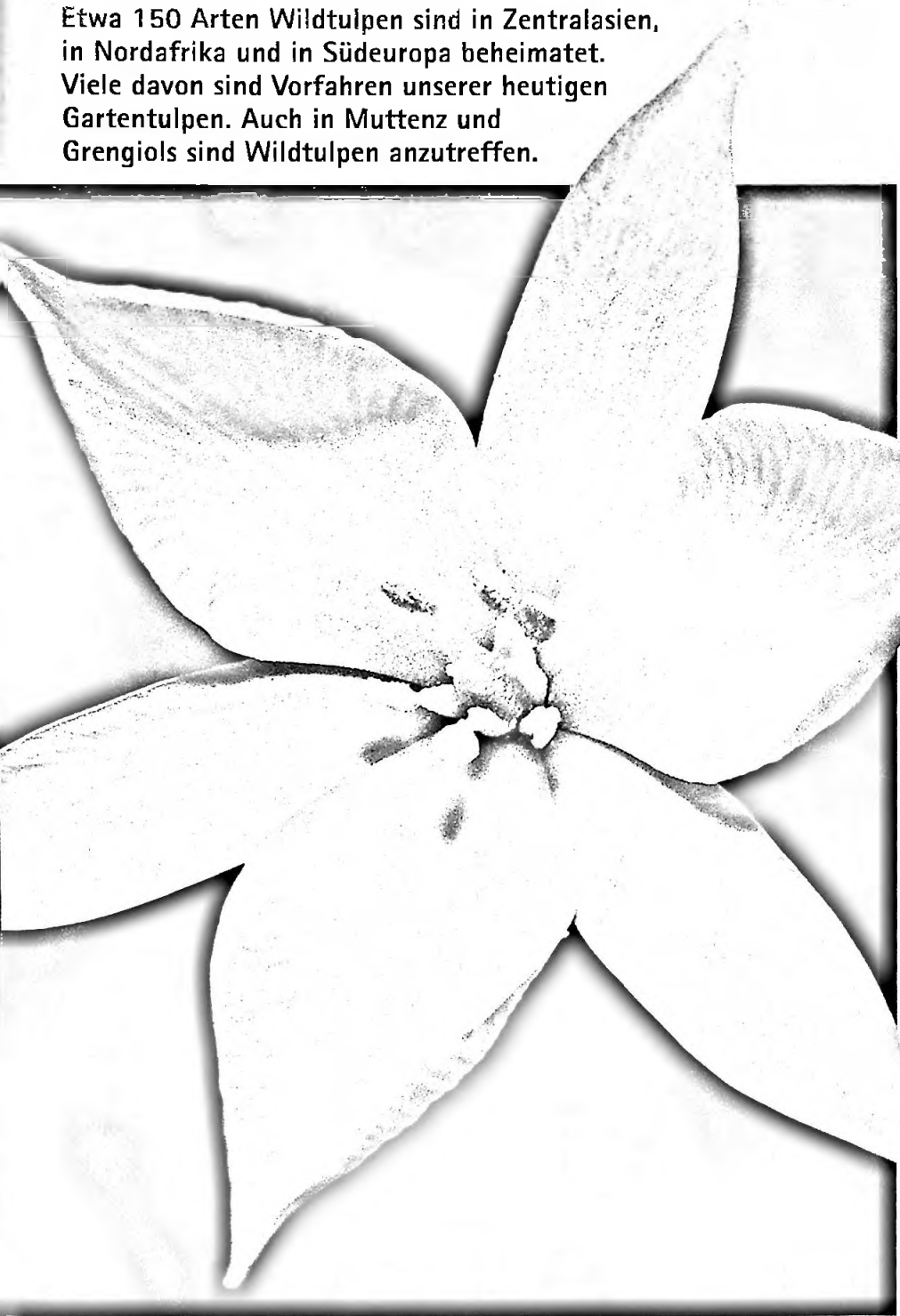
Tip: *Wer sich über den Rebbau der Gemeinde Muttenz informieren will, hat die Möglichkeit, den markierten Reblehrpfad in den Spaziergang zu integrieren. Auf zahlreichen Tafeln werden interessante Aspekte rund um diesen Landwirtschaftszweig dargestellt. Informationen zu Geschichte, Rebsorten, Bewirtschaftung, Fauna, Flora und anderes mehr werden anschaulich beschrieben.*

Reproduziert mit Bewilligung des Bundesamtes für Landestopografie vom 26.2.1999



WILDWACHSENDE TULPEN

Etwa 150 Arten Wildtulpen sind in Zentralasien, in Nordafrika und in Südeuropa beheimatet. Viele davon sind Vorfahren unserer heutigen Gartentulpen. Auch in Muttenz und Grengiols sind Wildtulpen anzutreffen.



Bei Sonnenschein sind die gelben Blüten der Weinbergtulpe sternförmig geöffnet.

■ Text und Bilder: Herbert Dipner

Zwei im Wallis und nördlich der Alpen vorkommende Tulpenarten dürften eingewanderte, sogenannte Kulturfolger sein, oder es wird noch um ihre Herkunft gerätselt.

Die Weinbergtulpe

Tulipa sylvestris stammt aus Südeuropa und wurde vermutlich im 16. Jahrhundert in mitteleuropäische Gärten gebracht, könnte später in Parkanlagen verwildert und schliesslich in die Rebberge «geflüchtet» sein. Eine andere Version besagt, dass Tulipa sylvestris schon zur Römerzeit zusammen mit den Weinreben bei uns heimisch geworden ist.

Jedenfalls fand sie das ihr aus dem Süden gewohnte Umfeld: Südlage mit mildem Klima und durchlässigem Boden und dazu die ihrem Lebensrhythmus entgegenkommende flache Bodenbearbeitung. Zur Zeit des Hackens und Jätens waren ihre Triebe schon eingezogen und die Zwiebeln in bis zu 30 cm Tiefe in Sommerruhe.

Mit dem Einsatz von Bodenfräsen und Unkrautvertilgungsmitteln hat sich das in der Neuzeit sehr zuungunsten der Tulpen geändert. Sie werden in ihrer Vegetationszeit zerhackt oder vergiftet. Die moderne Rebkultur mit bewachsenem Boden ist den Tulpen nicht hold. Eine dichte Grasnarbe können sie nur schwer durchstossen. Ihre Kraft reicht dann oft nur noch zu einem Blatt und nur selten zu Blüten.

Dies alles hatte zur Folge, dass die Weinbergtulpe in Süddeutschland, im Elsass und auch in der Schweiz immer seltener und in der Schweiz unter Schutz gestellt wurde. Massiert kommt sie nur in einigen Parzellen des Muttenzer Rebberges im unteren Baselbiet vor – aber auch da nicht ohne die Hege durch Winzer und Naturfreunde. Dank eines positiven und erfolgreichen Beispiels des Zusammen-

WA

23.10.98

Weinbauverein Muttenz

Erstmals sämtliche Muttenzer Weine mit dem «Vinatura»-Label veredelt

RW. – Aufmerksamen Spazierenden mag sie schon aufgefallen sein: Die Auszeichnung am Anschlagbrett des Muttenzer Rebhauses, worauf die Vitiswiss, d. i. die Fachgruppe Integrierte Produktion des Schweizerischen Weinbauvereins, dem Muttenzer Weinbauverein zur Erlangung des «Vinatura»-Labels gratuliert. Was aber hat dies zu bedeuten? Zunächst einmal besagt es, dass der mittlerweile bei allen Rebsorten ins Fass gebrachte 98er-Jahrgang sich erstmals mit dem Prädikat «Vinatura» schmücken darf, weil er kontrolliertermassen nach den Richtlinien für Integrierte Produktion (IP) angebaut worden ist. Und was bedeutet nun «Integrierte Produktion»?

Dieses Stichwort, das unter seinem Kürzel «IP» in Landwirtschaftskreisen schon längst in aller Munde ist, verweist auf das Anliegen eines kontrollierten, umweltschonenden Anbaus. Für den Weinbau sind die diesbezüglichen Vorschriften des Bundesamtes für Landwirtschaft von der Vitiswiss gar um einiges verschärft worden. Integriert produzieren umfasst ökologisch verantwortungsbewusstes Handeln in drei Arbeitsbereichen: Düngung, Bodenbearbeitung und Pflanzenschutz. Zum ersten wird mittels einer Düngerbilanz darauf geachtet, dass der Rebacker weder eine allzu dicke Rohhumusauflage erhält (nicht mehr als 25 Kubikmeter Kompost pro Hektare) noch eine Nitratüberdüngung erfährt (um eine Übersättigung mit Stickstoff zu vermeiden, darf eine Hektare nicht mehr als 50 kg Nitrat aufweisen). Im zweiten Bereich gilt eine permanente Begrünung als Kennzeichen integrierter Bodenbearbeitung; die wichtigste Massnahme hierzu besteht darin, dass alternierend nur jede zweite Gasse zwischen den Rebzeilen abgemäht wird. Dies ermöglicht nicht nur eine grössere botanische Vielfalt, sondern sichert auch den notwendigen Lebensraum für unzählige Kleintierarten. Der Einsatz von Herbiziden oder Pestiziden kommt selbstverständlich nicht in Frage. Über Winter sollte der ganze Boden bedeckt sein, um der Nährstoffauswaschung vorzubeugen. Und drittens wird selbst beim Thema Pflanzenschutz auf schonendes Vorgehen Wert gelegt: Pflanzenschutzmittel dürfen zwar im Bedarfsfall gespritzt werden – aber weder zu oft noch überdosiert. Schädlinge werden nur bekämpft, wenn deren Population eine Mindestgrösse überschreitet, was zuvor anhand einer Fanganlage überprüft worden sein muss. Wichtige Nützlinge wie Raubmilben und Trichogramma (Eiparasiten des Traubenwicklers) sollten nicht nur geschont, sondern vielmehr dort angesiedelt werden, wo sie noch nicht heimisch sind.

Das «Vinatura»-Label, unter dem der Weinbauverein seine Produkte nächsten Frühling erstmals anbieten darf, wird jeweils erst zwei Jahre nach der offiziell erfolgten Umstellung auf die IP zuerkannt – deren Einhaltung wird im Einzelfall jedes Weinbauern individuell aufgrund von dessen Betriebsheft kontrolliert, welches eine Art «ökologischen Rechenschaftsbericht» darstellt. IP heisst deshalb «integriert», weil beim Anbau nach ihren Richtlinien Boden, Pflanzen und Tiere nicht als isolierte Produktionsfaktoren betrachtet werden, sondern als vernetztes Ökosystem. Integrierte Produktion im Weinbau, wie sie nun auch in Muttenz mit dem Prädikat «Vinatura» veredelt worden ist, garantiert Ihnen als Konsumierende nicht nur, dass Sie einen Wein zu sich nehmen, dessen Anbau in seiner Ökobilanz der rein biologischen Produktion nahezu gleichwertig ist – sondern versichert Sie auch darüber, dass der Wein bei seiner Kelterung weder überzuckert (nicht mehr als 3 kg pro Hektoliter) noch überschwefelt wurde (maximal 100 Milligramm schweflige Säure pro Hektoliter). In der Schweiz wurden laut Angaben der Vitiswiss bereits mit Stand Mai 1997 in der ganzen Schweiz 6200 Hektaren Rebfläche naturnah und umweltschonend bewirtschaftet – knapp die Hälfte der ganzen Weinanbaufläche unseres Landes. Und seit diesem September, da die Vitiswiss-Kontrolleure das Auszeichnungsblatt an die Tafel des Rebhauses hefteten, ist es offiziell, dass auch die 1000 Aren grosse Fläche der Muttenzer Weinberge nur noch IP-gerecht bebaut werden, um Rebensaft in «Vinatura»-Qualität auf Ihren Esstisch zu bringen.

Im Jahre 1996 entschlossen sich der Hobby-Winzer Bruno Fischer und der Weinbauverein Muttenz, eine Versuchsanlage von zwölf Aren mit Sauvignon-Blanc-Reben zu erstellen. Die Rebstöcke fühlen sich offenbar derart wohl, dass bereits nach dem zweiten Jahr eine erste Ernte eingefahren werden kann.

Diese für die Region neuartige Rebsorte kommt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und macht heute vor allem im Loire-Tal mit den Lagen «Sancerre» und «Pouilly-Fumé», in Italien (Friaul), in Kalifornien, Chile und sogar in Neuseeland und Australien Furore.

Die erste Ernte in Muttenz wird voraussichtlich am 14. Oktober eingebracht. Die Qualität der Trauben ist derzeit phantastisch, und die letzten Messungen haben einen Zuckergehalt von über 90° Oechsle ergeben.

Nach dem Einbringen der Trauben werden die Künste des Kellermeisters uns im Frühjahr hoffentlich einen hervorragenden, neuartigen Wein bescheren. Eine Vernissage mit erster Degustationsmöglichkeit der neuen Kredenz ist am Muttenzer Frühjahrsmarkt im Mai 1999 geplant.

Piquette-Wein

Nebenprodukte der Weinbereitung

Unter bäuerlichen V4rhälnissen verzichtet man nicht selten auf diese 'höhere' Behandlung der Trester [zu Branntwein] und begnügt sich in einfacher Weise damit, sie für die Bereitung eines Nachweines auszuwerten, der, da es sich um einen Kunstwein handelt, nicht in den Verkehr gebracht werden darf und deshalb nur als Hausgetränk dient. Die Trester werden nach entsprechender Zerkleinerung mit 6- bis 10prozentigem Zuckerwasser (6 bis 10 Kilo Zucker je 100 Liter Wasser) versetzt und einer nochmaligen Gärung unterwworfen. Das Pressen und die weitere Berhandlung lehnen sich an das Verfahren der Weinbereitung an. Wo dem Weinbauer keine anderes Hausgetränk zu Verfügung steht, spielt dieser Anstellerwein eine wichtige Rolle. Er ist in der Westschweiz unter der Bezeichnung 'Piquette' allgemein bekannt. Seite 206

Traugott Meyer: Die Baselbieter Burgenweine (Dialekt) S. 325-327.

Lukas Böhme: Hie Schwyzerhluet - St.Arbogast (2 Etiketten)

Das Buch vom Schweizer Wein. Hsg. von A. Schellenberg. Basel 1943.

Wer es vor seinem Besuch in Reichenweier noch nicht wusste, findet sich hinterher aufs gründlichste darüber belehrt: hier ist ein, wenn nicht das Zentrum des Weinbaus im Elsass. Die Weine, die in Reichenweir gedeihen (und im Ort in allen Ecken und Enden angeboten werden), gehören zu den vortrefflichsten im ganzen Lande. Ein alter Weinspruch sagt es so:

Zu Thann im Rangen,
Zu Gebweiler in der Wannen,
Zu Türkheim im Brand
wächst der beste Wein im Land.
Doch gegen den Reichensteiner Sporen
Haben sie alle das Rennen verloren.

Reichenweier = Riquewihr

1834 14.9. neue Armenkommission gewählt:
Jakob Seiler, Leupin, Johann Sch... Josef Leupin Schuster
Niklaus Weber, Johannes Jauslin Zimmermann, Joh. Bernhard?
Niklaus Brüderlin-Gisin

5.10 wurde Joh. Dietler als Gemeindekassier gewählt,
12.10 " Joh. Abin zu einem Friedensrichter.
" " Jakob Seiler Substitut

" Gescheid neu gewählt:
Jakob Heid GR, Joh. Schorr Vater, Jakob Seiler Schneider
Niklaus Tschudin (Strüter), Hans Messer Ge.....

Leber → 16.10 Illau GR Beklagte Traugott Leupin
angeklagt, dass er geholzt habe, ob das es erlaubt gewesen und von der Gem. beschlossen worden
Erkannt: 2 fr in den Gem.seckel gestraft Urteilgeld 6 Batzen
Illäger GR Beklagte Chr. Leupin + Jakob Brüderlin: obiges
erkannt: jeder 7 Batzen gestraft = gleiches nebst 3 Batz. Urteilgeld
- Niklaus Glinz + Joh. Schorr
erkannt: je 1 f. + 3 Batzen
- Joh. Strüber Eingass. ; verbotenerweise Eicheln aufgelesen in Gem.Wald. Beklagte bestreitet, mangels Beweisen einstweilen eingestellt.
- Niklaus Schwob: verbotene Eicheln aufgelesen = Gem. Wald
w. 2 fr. + im Wiederholungsfalle ... 3 f. Urteil gratis
- Hans ...
w. 2 f. + ... wie ... 3 f. Urteil gratis
19.10 Anstellung, Sandgruben für die Wasserstrasse ... 145 fr. 7..
...

und zwei weitere Seiten voll dito usw

26.12. Als Gem.Schreiber Johannes Tschudin mit 495 Stimmen auf 4 Jahre mit jährlichem Gehalt 120 fr.

Am 11.September 1836 bewilligte die Gemeindeversammlung den Rebbannwarten und dem Kuhhirt jedem ein Paar Schuhe.

Paul Koelner: Die Rebleutenzunft zu Basel. Basel 1942.

Im Mittelalter zählte der Wein zu den täglichen Bedürfnissen wie Brot und Fleisch. - 17

Die Wichtigkeit des Weinbaus spricht auch aus der Tatsache, dass nach dem Erdbeben von 1356 eine der ersten Sorgen der Bürgerschaft der Anfertigung eines grossen., ehernen Weinmasses als einem unentbehrlichen Geräte im Stadthaushalt galt. Die wirtschaftliche Bedeutung des Weinwesens erhellt am eindrücklichsten aus der Besteuerung des Weins. Diese als 'Weinungeld' bezeichnete Abgabe war Basels älteste Verbrauchssteuer und bezeichnenderweise eine nie versiegende Haupteinnahmequelle des Stadtseckels. Ihre Ergänzung fand sie später im 'bösen Pfennig', einer Gebühr von dem zum persönlichen Bedarf im Hause konsumierten Wein. - 18

In der Stadt Basel gab es das 'kleine' Gescheid der Rebleute... Der rebleutenzünftigen Judikatur sehen wir um 1440 besonderen, vom Zunftvorstand gewählten Einigungsmeistern unterstellt. Sie waren mit denselben Kompetenzen ausgestattet wie die Einigungsmeister und Dorfgeschworenen in Liestal, Münchenstein-Muttenz und Pratteln. - 38

Um die Konkurenz der fremden Tauner gegenüber den Zunftangehörigen abzuschwächen, verfügte die Obrigkeit nach längeren Verhandlungen durch Erkanntnis vom 31. Januar 1601, dass alle fremden Tauner, die künftig in Basel verdingen wollten der Rebleutenzunft jährlich, und jedes Jahr besonders, für dieses Recht 12 Batzen zu erlegen hatteb. Diese jeweilen im April, vor Beginn der Frühjahrsarbeit erhobenen Taunergelder wurden durch einn Sechser oder durch den Zunftknecht oder eeinen Bannwart eingezogen... Der Rat musste sich freilich öfters mit dieser Steuerhebung befassen, da sie vielfach nur widerwilig bezahlt oder gar - wie von den Muttenzer Taunern - hart näckig verweigert wurde.... -43/44

Reben und Wein

Dokumentarische Beweise für den Rebbau auf Schweizer Boden liegen seit dem Jahr 751 vor -Wenkenhof Riehen]. "Schon 150 Jahre später wurden im Gebiet des heutigen Baselland insgesamt 89 Ortschaften mit eigenem Reben gezählt."
Hans U. Christen: Weinparadies Oberrhein.. Basel 1990. – StABL D 64

Notizen betr. Reben und Martten der Pfarrei 1804. – *StA BL NA 20655 E 9, Muttenz 3 S. 09*

Reben im Rothausgut 1892. Parzelle 319: 75a 60 m2

Schatzung 1892.	2. Klasse	89 Fr./m2 =	6720 Fr.
	2. Klasse	66 Fr.	4990 Fr.
gemäss Gutachten		45 Fr.	3402 Fr.

Reben gehören in die 3. Klasse, dieselben waren in der 2. Klasse haben solche im Banne Muttenz beinahe zur Hälfte geruntergesetzt Fr. 3402 statt Fr. 4990.

Ich ersiche Sie geehrte Herren meine Reclamation zu prüfen und hoffe auf Abänderung die Fr. 900 auf dem Rodel ...

31. Dez. 1892 Hochachtungsvoll D. Meyer-Merian – *GA Muttenz bzw. Museum*

1. Winzerfest Basel-Land in Reinach	StA BL Basel Bro 499
Weibel	StA BL Basel Bro q 282
Salathé	StA BL Basel Bro q 109
Feigenwinter	StA BL Basel Bro q 339

8.02.98 hist/reben

1383 16.2. Basel. Werner von Richisheim, Leutpriester zu S. Ulrich in Basel, gibt das Haus und Gesess zum Rothenhaus an den S. Paulusorden zur Stiftung eines Kloders
Zeugen v.a. Werner Zuber, der winman

Leben

Bürùs 1274 erstmals erwähnt
→ Dauradu 1945 S. 45

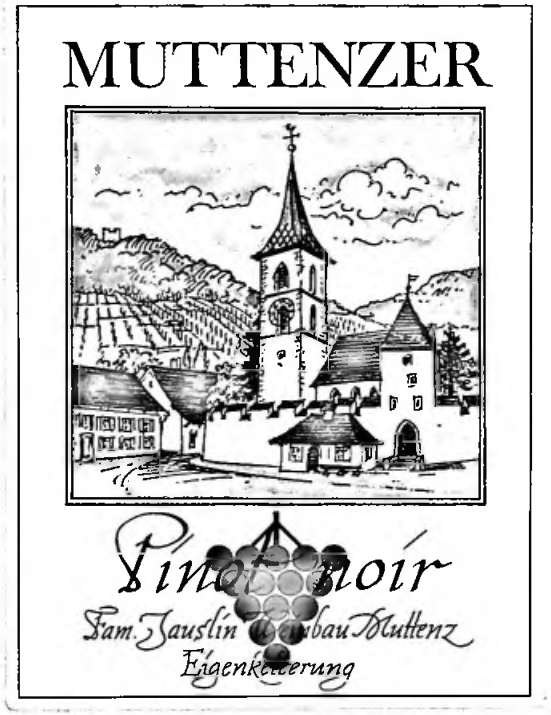
Reben / Wein / Herbsten

Gem Rat 15.10.1834 20
Kläger der Gem Rat (Verhörr)
Beklagter Bernhard Leupin GR
Beklagter wird angeklagt, dass derselbe, wider den Gemeindebeschluss gehandelt hat, indem derselbe geherbstet, ohne es erlaubt gewesen, und wie es von der Gemeinde beschlossen worden.
Erkannt:
Wird der Beklagt Leupin für 2 fr. in den Gemeindesechel gestraft.
Urteilsgebühr 6 Batzen
: Claus Leupin + Jakob Brüderlin dito
jeder 7 Batzen gestraft + nebst 3 Batzen Urteilgeld
: Niklaus Glinz + Jakob Schorr jr : je 1 fr + 3 Batzen

Gem Vers. 3.?.1884 → Kurs Gebr. Reben

Familie Jauslin

Weinbau/Eigenkelterung



Muttenzer Wy diräkt vom Wybuur

Familie Jauslin • Oberdorf 23 • 4132 Muttenz • Telefon 061 461 84 35

Wir sind eine Winzerfamilie, die schon seit Generationen mit dem Weinbau verbunden ist. Seit 1966 keltern wir unsere eigenen Weine. An den sonnigen Reblagen des Muttenzer Wartenberges bewirtschaften wir 4,5 ha Reben. Da die Natur unsere Beachtung verdient, produzieren wir naturnah in Rebberg und Keller.

● Der Rebberg als Lebensraum

Wir bewirtschaften den Rebberg umweltschonend nach den Richtlinien der Integrierten Produktion. Das bedeutet, dass der Boden nicht wie früher kahl, sondern mit einer Vielfalt von Kräutern und Gräsern begrünt ist. Dadurch schaffen wir einen idealen Lebensraum für Nützlinge und schützen den Boden vor Erosion und Auswaschung. Zudem setzen wir nur Spritz- und Düngemittel ein, welche die Nützlinge schonen. Qualität beginnt für uns schon im Rebberg, darum beschränken wir die Erträge und legen grossen Wert auf eine sorgfältige Pflege der Reben.

● Der Weinkeller

1983 konnten wir unsere neue Weinkellerei an der Wolfenseestrasse beziehen. In der Kelterung ergänzen wir die altbewährte Tradition mit modernster Technologie. Es liegt uns daran aus erstklassigen Trauben, sortentypische und unverfälschste Weine zu keltern. Jeder Jahrgang hat dabei sein Gesicht und aus jedem möchten wir das optimale herausholen.

● Sorten

Neben den traditionellen Sorten wagen wir uns auch an neue Sorten, die uns für unser Klima und unsere Lage als geeignet erscheinen wie z.B. Pinot-Gris, Bacchus, Granoir usw.

● Unsere jüngsten Auszeichnungen

An der Nationalen Schweizer Wein-Prämierung 1991 wurden 4 Weine unseres Betriebes mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Anlässlich des Vinum Chasselas Cup erreichte unser Gutedel 1993 und 1994 das Final der 24 besten Schweizer Chasselas und beendete den Cup im 9. Rang. Wir sind dankbar für diese Auszeichnungen, bedeuten Sie uns doch Lohn und Annerkennung für unseren grossen Einsatz in Reben und Keller.

	70cl	50cl
Pinot-Noir	11.--	6.--
Rosé de Pinot-Noir	11.--	
Gutedel	9.50	5.50
Riesling x Sylvaner	9.50	5.50
Spezialitäten		
(nur beschränkte Mengen)		
Bacchus	10.50	
Pinot-Gris	13.50	
Granoir 75cl	13.--	
Marc	23.--	
Weinbrand	23.--	

Muttenzer Wy
diräkt vom Wybuur

6,5 % Mehrwertsteuer inbegriffen

Verpackung: 70 cl Flaschen in 6er oder 12er Kartons
50 cl Flaschen in 15er Kartons
Geschenkkartons für 2, 3 oder 4 Flaschen
Alle Weine sind auch einzeln zu beziehen.

Flaschenrücknahme: Um den Oekokreislauf zu schliessen nehmen wir zwecks Wiederverwendung Leergut unserer Flaschentypen zurück. Auf 50cl Flaschen erheben wir einen Pfand von Rp. 30.

Verkaufszeiten: Im Oberdorf 23 in Muttenz
Samstag 8 - 11.30 Uhr
Donnerstag 18 - 20 Uhr
Oder nach telefonischer Vereinbarung
Telefon 461 84 35

Wir laden Sie herzlich ein, mit der Eigenart und Vielfalt unserer Weine Bekanntschaft zu schliessen. Wer weiss, vielleicht können Sie den einen oder anderen Wein zur Freundschaft gewinnen.

Auszug

aus dem

Protokoll des Regierungsrates

des

Kantons Basel-Landschaft

d.d. 11. September 1924.

Nr. 3302.

Der Gemeinderat von Muttenz ersucht mit Schreiben vom 5. September 1924, es möchte dem dortigen Rebbannwart die Bewilligung erteilt werden, zwecks Erlegung von Staren, Amseln etc., welche im dortigen Rebberge Schaden anrichten, eine Flinte zu tragen.

Es wird erwidert:

Gemäss § 3, Abs. 2, lit.a, der kantonalen Jagdverordnung sind Rebbannwarte ohne besondere Bewilligung berechtigt, Sperlinge, Staren, Drosseln und Amseln, die während der Traubenreife in die Weinberge einfallen, zu erlegen.

Dies schliesst ohne weiteres die Berechtigung zum Tragen einer Waffe im Sinne des gestellten Begehrens in sich. Eine besondere Bewilligung ist hiefür mithin nicht erforderlich.

Mitteilung an den Gemeinderat Muttenz,
an die Direktion des Jnnern.

Der Landschreiber:

Gemeindearchiv Muttenz
Abteilung Landwirtschaft Wein
Rubrik 4

richt. Damit könnte
keit der Fernwärmenetze
die Zahl der Endverbraucher
Rohrdurchschnitt erhöht werden.

Die Überprüfung der Laborergebnisse im großtechnischen Maßstab mit dem Ziel, Aussagen über die wirtschaftliche und technische Verwertbarkeit von Reibungsminderern zu erhalten, ist nun in zwei EG-Demonstrationsprojekten vorgesehen. lio

Schon die alten Perser tranken Wein

Die Kunst der Weinherstellung ist wesentlich älter als bislang angenommen: Bereits vor 5500 Jahren kelterten die Perser Rebensaft. Eine Amphore aus dem Westen des heutigen Iran beweist, daß die Kunst schon 500 Jahre früher als bisher angenommen bekannt war, wie das britische Wissenschaftsmagazin *New Scientist* (Nr. 1769, S. 23) berichtet. Der Anthropologe Solomon Katz von der Universität Pennsylvania vermutet, daß die Perser den Wein durch einfaches Zusammenpressen der Trauben in einer Tierhaut als Behälter herstellten. Dadurch wurden Zucker und Hefe freigesetzt und verwandelten nach einigen Tagen den Traubensaft in Wein. Unschlüssig sind sich die Experten, seit wann sich die Menschen am Bier erfreuen. So vermuten Historiker, daß Gerstenbier, lange vor dem Wein, bereits vor 10 000 Jahren getrunken wurde. dpa

6.1991

Pharaonen kannten bereits Tonleiter

Bereits die Ägypter der Pharaonenzeit kannten womöglich schon die Tonleiter. Wie die Kairoer Tageszeitung *Al Ahram* berichtete, entdeckte eine ägyptisch-amerikanische Forschungsgruppe jetzt im Ägyptischen Museum in Kairo eine Nai, eine Bambusflöte aus der Zeit der 18. Dynastie (1555 bis 1305 vor Christus), deren Tonfolge nach einer Computeranalyse mit der heute üblichen Tonleiter identisch ist. Die Wissenschaftler wollen ihre Untersuchungen jetzt an weiteren Nais im Pariser Louvre und im Metropolitan-Museum in New York fortsetzen. Bisher gilt der griechische Philosoph und Mathematiker Pythagoras aus dem sechsten Jahrhundert vor Christus als Begründer der Musik als Wissenschaft, auf dessen Theorien die heute bekannten Tonsysteme zurückgehen. dpa

Reben/Bruckner

Es seyn zwar schon manche Gelehrte und nicht Gelehrte auf St.Jakob gekommen, und werden villeicht noch manche dahin wandeln, dies sich um all dies [Von den Pflanzen, Feld-, Wiesen-,Wald- und Wasserkräuter sowie Versteinerungen] bekümmern, und dies Büchlein nicht einmahl eines Anblickes würdigen werden; wir kränken uns aber darüber nicht, sondern lassen denenselben ihren Trunk Scherrkessel oder Schweitzerblut (1) alldorten, oder was sie wollen, schmascken; ...

(1) Unter diesem Namen wird allhier derjenige köstliche rote Wein verstanden, der in dem ummauerten Rebacker zu St.Jakob wächst, allwo ehmals die Schweitzer so tapfer gefochten, davon auch der einte Name gekommen. - V 541

Bild St. Jakob mit Scherkessel !!

Das Land gibt genug Korn für seine Einwohner; an Wein haben sie einen Ueberfluss, und sammeln weit mehr Futter für das Vieh, als zu dem Unterhalte des ihrige nöhtig ist. I 36

Der Reben, welche an dem Berge [(Wartenberg] gepflantzet seyn, findet man die ersrte Meldung im jahre 1523. welche so wohl als diejenigen, so im Grunde gegen den Birsfluss stehen, denen Einwohnern eine gute und reiche Ausbeut abgeben. 19

...hingegen aber eine Capelle bey den Neusätzen, oder neu angelegten Reben, gedacht werde, so muss man in Betrachtung, dass die Hardt vor Zeiten viel grösser gewesen, mithin sich fast bis an die nunmalige Schantze bey St.Jakob erstrecket, und der Ort dieser Säule gantz nahe an dem neu angelegten Rebgelände liege, zugeben, dass dieses Gemäuer die Ueberbleibseln einer vormaligen Capelle seyn; zu diesem kommt, dass man allhier einen gepflasterten Boden findet, und die alten Einwohner des Dorfes sich noch wohl zu erinnern wissen, dass mehr Gemäuer allhier gestanden, auch unter dem gepflasterten Boden ehmalen ein Gewölbe gefunden worden ist; hierzu kömmt überdis, dass sich da eine Wegscheide findet, allwo gemeinlich die Capellen pflegten hingesetzet zu werden. 32-33

Judenkirschen ... blühet im Brachmonat, in den Bergreben
Wilder Petersilg.. blühet im Heumonat bey den Bergreben

Erinnerungen eines alten Muttenzers

Hierfolgt eine Abschrift [von Jakob Eglin) aus den handschriftlichen Aufzeichungen von Daniel Tschudin-Spänhauer von und in Muttenz, geboren d. 10. April 1804, gestorben 1885

"Wichtige Begebenheiten, welche mir.. noch in Erinnerung sinnd und wegen Arbeitsunfall zu scherer Arbeit unfähig geworden bin, habe ich ungterem 17 Januar (um 1880 herum) nachstehende Begebenheiten aufzuschreiben angefangen mit dem Jahr... (das Blatt ist zur Hälfte abgerissen)

... Trotten sich bei den Burgeren vorgefunden und wegen dem Weinzenten geduldet wurden.
So hat die Gemeinde Muttenz zwei solcher Trotten zur Verfügun gestellt und Samuel Gisin in der Burggass eine solche, Johannes Aebin-Seiler, im Oberdorf, eine solche, Ester Schneider im Unterdorf eine solche.

Johannes Tschudin, Weinbergs

1816 Die so selten anzutreffenden TRauben gar nicht zur Zeitigung gekommen sind. Auf einem Reibstein gemahlen und in Apfeltrasch gemengt und gepresst wurden.

1819 Bis zu diesem Jahr hat es im Bann Muttenz sehr wenig Weingegeben. Ein scöner Herbst war zwar in Aussicht gewesen, ist aber am Bartholomäustag (24. August) durch ein Hagelwetter, der innere Rebberg so verhagelt worden, dass kein Laub mehr an den Reben blieb. Ganze Rebbögen mit den Trauben daran durch den Dorfbach fortgeschwemmt wurden. In den Dachrinnen aber, 3 Tag später, noch Haufen Schlossen vorgefunden wurden, was die Leute fast zur verzeiflung brachte, so dass leute sich ausdrückten, bald lieber auf das Leben zu verzichten.

1822 Ende August geemdet und geherbstet worden. Hat aber sehr wenig Wein gegeben, aber doch sehr guten.Und in kurzer Zeit mit demselben aufgeräumt worden.1828 Hat es ein schöner Herbst gegeben und der Wein war recht gut.

1833 Der Grosse Brand in Pratteln erweckte Schrecken....
Da aber kein solcvher Angriff zu STande kam, glaubten die Baselr gewonnenes Spiel zu haben u. rückten mit ihren Truppen worwärts bis zu den Wannenreben, allwo sie von der auf der Gigerschanz befindlichen landschäftler Batterie empfangen und mit wohngzielten schüssen eine Verwirrung in dieselben brachte, so dass die Basler Infanterie in die grosse Griengrube dasselbst die Flucht ergriff.

11834 Istz ein rechgesegnetes Jahr gewesen, besonders des Weines, welcher in Quantität und Qualität sehr befriedigend ausgefallen, welche in Muttenz besser gefallen als die vorerwähnten langen Kriegsgeshboichtend er Dreissiger Wirren.

1835 Hatten wir wieder ein schöner Herbst in Aussiochjt. Aber bevor die Trauben ganz reif oder zeitig, erfolgte ein orkan sage Strumwind, so dass ein grosser Teil der Reben und damit samt der Traubben zu Baoden gestossen wurden un ein Schneefall erfolgtte, dass am Morgen die Erde mit einer 5 Zoll hohen Schneemasse bedekct war, worüber die Leute fast in Verzeiflung gerieten als wolle der Winter gänzlich eintreten. Nach Verfluss von zwei Tagen ist der Schnee zusammengeschmolzen und der Herbsrt gbegonnen. aber der WEil hat sehr viel zu wünschen übrig hinderlassen, indem er sauer glblieben und eine Farbe erhalten, welche Laugen geglichen u. daher denselben nicht verkaufen konnten

Peter Zerf: 625 Jahre Zunft zu Rebleuten [1366]
Basler Kalender 1991.

171 Auf allen Stadtplänen lässt sich erkennen, welche Bedeutung den Rebbau in unserer Stadt in früheren Zeiten zukam. ~~Selbst~~ Rebgärten gab es selbst innerhalb der Stadtmauern – vor allen aber vor den Toren in weitem Umkreis. Der Wein zählte im Mittelalter wie Brot + Fleisch zu den Grundnahrungsmitteln.

172 Die Bedeutung des Weins als Grundnahrungsmittel widerspiegelt sich auch in der Tatsache, dass nach der Erhebung von 1356 eine der ersten Sorgen der Bürgerschaft der Aufrechterhaltung eines grossen, ebenen Rebareals als einem der unentbehrlichsten Gebiete in Stadtnähe galt.

Das weisse Most muss ebenfalls etwas gären oder — wie man zu sagen pflegt — «jäsen» und wird, wenn einmal mit dem Herbsten angefangen worden, ohne Rücksicht der Zeit und Witterung eingesammelt.

Viertens dürfen keine Kinder im Trotthause geduldet werden, wie auch den Trottern einzuschärfen ist, kein Brot im Trottgeschirr zu essen.

Fünftens haben die Trotter ihre Trottschuhe jeweilen im Trotthause stehen zu lassen, damit ja kein Unrat in den Most komme. Sobald das Trotten beendet ist, so muss der Zoller die Dielen für das Trottbett einschalten lassen, sonst wird das Trottbett durch Sonne und Luft verdorben.

Während der Weinlese erhielten die männlichen Mitarbeiter als Lohn täglich zehn Schilling, zwei neue Mass Wein, anderthalb Pfund Brot und ein Viertelpfund Käse, die mitbeschäftigten Frauen als Leserinnen täglich sechs Schilling, eine halbe Mass Wein, ein Pfund Brot und ein Achtelpfund Käse.

Ein uralter Brauch, der das 18. Jahrhundert überdauerte, bestand darin, jedem Insassen des Siechenhauses so lange die Weinlese währte, täglich vier Schilling, eine halbe neue Mass Wein, ein Pfund Brot und zwei «Treibel» (Trauben) zu verabreichen, «sollen sich daran ersättigen, aber nicht in den Reben oder im Trotthause geduldet werden».

Von den Herbsterträgnissen zu St. Jakob geben uns eine Anzahl zufällig erhaltengebliebener «Recolte»-Berichte Auskunft. So betrug die Weinernte 1802 15⅓ Saum roten Wein im Werte von Fr. 632 5 Btz. und 79¾ Saum weissen Wein im Werte von Fr. 2987 5 Btz. Das berühmte Weinjahr 1811 ergab hingegen 12½ Saum Rotwein und 112 Saum Weisswein im Werte von zusammen Fr. 4245 3 Btz. 4 Rp.

Der Rotwein blieb als «Schweizerblut» in erster Linie dem Zoller und Inhaber des Wirtshauses zu St. Jakob zur Bewirtung seiner Basler Kundschaft vorbehalten. Alljährlich, Ende März oder Anfangs April, kurz vor dem Rudolfstag, ehe der rote Scherkesselwein vom letzten Herbst angezapft werden durfte, setzte die Waisenhaus-Inspektion den Verkaufspreis für den Ausschank im St. Jakobs-Wirtshaus fest, so z. B. für das Jahr 1774 die Mass zu 32 Rappen, 1787 die Mass zu 36 Rappen. Anno 1789 wurde die Mass auf vier Batzen angeschlagen, wobei die Inspektion noch beschloss, dass ein säumiges Fässlein ins Waisenhaus gebracht, dort unter die Herren Pfleger verteilt und von diesen mit sechs Neutalern bezahlt werden solle ...

Eine nicht unbeträchtliche Menge des Weissweinertrages diente zur Bestreitung von Naturallöhnen, als sogenannter Ar-

EB I D 96

Paul Koelner: "Schweizerblut". Zur Geschichte des Weinbaus zu St. Jakob an der Birs.
Sepnaldruck aus der National-Zeitung Basel vom 16. + 23. April 1944

beitswein. Um einen guten Tropfen mochte es sich da wohl kaum handeln. Als im Sommer 1773 gegen fünfzig Saum Wein vom letzten Jahrgang im Waisenhaus «schlecht» wurden, riet der Wein-Vertrauensmann, Küfermeister Linder, der Inspektion an, fünfzehn Saum davon für Arbeitswein nach St. Jakob zu führen und dagegen von dem dortigen Wein fünfzehn Saum in das Waisenhaus zu bringen und mit dem übrigen zu vermischen, was auf die angetragene Weise auch geschah.

Vier Saum Arbeitswein erhielt z. B. der Lehenmann des Gutes von St. Jakob laut seinem Pachtvertrag jeweilen in der Erntezeit. Ferner bezog die «Siechenmagd», wenn alle Vierteljahre «Siechenwäsche» gehalten wurde, zwei Mass Wein und zwei Pfund Brot; sie musste dafür aber unentgeltlich «Bauchen»; ebenso bekamen die zum Waschen zugezogenen zwei Rebleutweiber ausser fünf Schilling Taglohn je eine Mass Wein und ein Pfund Brot. Weiter reichte man den vier Rebleuten nach beendetem Dreschen der Frucht fünf Mass Wein und jedem zehn Schilling für die Pflegellöse. Selbst der Kaminfeger wurde bei diesem Weinsegen nicht übergangen; wenn er dreimal des Jahres die Kamine des Siechenhauses und des Zoll- und Wirtshauses zu reinigen kam, hatte ihm der Zoller ausser der üblichen Taxe eine Mass Wein und ein Pfund Brot zu reichen.

Auf alter Gepflogenheit beruhten die Spenden an den kirchlichen Feiertagen. Als solche galten Weihnachten, Ostern und Pfingsten. An diesen Tagen wurde jedem Siechen und der Siechenmagd je ein Pfund Fleisch, ein Pfund Brot und eine halbe Mass Wein dargeboten. Reichlicher bedacht wurde der Pfarrherr zu St. Jakob samt dem Organisten. Sie waren an diesen drei Festtagen Gäste des Zollers, der ihnen aus dem Seinigen Suppe, Fleisch, Braten und Salat und Brot auftragen musste. Auf den Tisch hatte er vier Mass Wein zu reichen, wie auch zur heiligen Kommunion zwei Mass Wein. Dafür durfte er dem Waisenhaus ein Pfund zehn Schilling verrechnen. Es ist reizvoll zu denken, dass z. B. der von 1704—1708 als Seelenhirte zu St. Jakob amtierende Paulus Euler, der Vater des weltberühmten Mathematikers Leonhard Euler, auf diese Weise zu einem festtäglichen Braten kam.

Fröhliches Leben und Treiben erfüllte das Wirtshaus zu St. Jakob, wenn an der Fastnacht die Münchensteiner und Muttenzer «Knaben» sich zeigten. Jeder Partei wurden zwei Mass Wein und zwei Pfund Brot geschenkt. Aehnlich ging es zu, wenn an der Himmelfahrt beim Bannritt die Münchensteiner, acht bis zehn Mann hoch zu Pferd anrückten. Da wurde ihnen traditionsgemäss ein nicht karg bemessener Trunk und etliche Pfund

Brot, «in Stücke geschnitten» präsentiert, wobei die St. Jakober Rebleute aufwarteten und — mittranken. Eine merkwürdige Bewandtnis hatte es mit der Zeremonie des sogenannten «Weid-Käs», der mit der zu St. Jakob betriebenen Schäferei zusammenhing. Alljährlich zur Maienzeit erschienen die Gemeindevorsteher von Münchenstein nebst andern dasigen Bürgern, mit ihnen stets zwei Frauen aus der Gemeinde. Sie wurden an den Wirtstisch gebeten, wo sie Wein, Brot und Käse «bis genug» vorgesetzt erhielten. Beim Abschied schenkte man den beiden Frauen je einen Käse im Gewicht von 30—33 Pfund. Auch die Gemeinde Muttenz wurde dieser «Weidkäse» teilhaft; doch gab man den Muttenzer Frauen noch sechzig Pfund Brot mit. Die Vorgesetzten der Gemeinde Reinach kamen nur alle drei Jahre zur Entgegennahme dieser Käsespende. Sie wurden in die Wachtstube gesetzt und in gleicher Weise bewirtet. Bei ihrem Weggang gab man ihnen sechs Käse im vorgemeldeten Gewicht mit auf den Weg. In diesem freundnachbarlichen Beschenken kam der Dank zum Ausdruck, dass die Schafe von St. Jakob in den Gemarkungen der drei Dörfer weiden durften . .

Eine ungefreute Nachbarschaft des Rebgeländes war das in nächster Nähe am Fusse des «Schänzleins» gelegene Hochgericht von St. Jakob.*) Nach alter Ueberlieferung, deren urkundliche Grundlage die Basler Kanzlei vergeblich zu ermitteln suchte, soll das solothurnische Dörflein Wisen verpflichtet gewesen sein, auf seine Kosten diesen Galgen zu erhalten. Darum ging bei den Nachbarn der Wisener die Rede, dass sie nach Trimbach in die Kirche und auf Basel an den Galgen gehörten! Selbst bei dieser ominösen Einrichtung spielte der St Jakoberwein im 17. und 18. Jahrhundert eine Rolle. Jedesmal nämlich, wenn der Galgen erneuert werden musste, was ungefähr alle vierzig Jahre vorkam, geschah dies unter Beobachtung eines gewissen Zeremoniells. Sämtliche Zimmerleute der Vogtei Münchenstein waren nämlich verpflichtet, das Holz zum neuen Galgen zu fällen und das Hochgericht aufzurichten. Nach getaner Arbeit wurde den Werkleuten auf der Richtstätte zu essen und zu trinken gegeben, «damit sie dabey frölich seyn sollen». Auf diese Weise wurde 1757 das St. Jakober Hochgericht zum letztenmal erneuert. Als es 1791 neuerdings zerfiel, scheint es in aller Stille abgetragen und nie mehr erneuert worden zu sein . . .

Dass das Wirtshaus zu St. Jakob ein viel besuchtes Ziel der Handwerksmeister und Kleinbürger war, verraten die Klagen

*) Nicht zu verwechseln mit dem ebenfalls nicht weit entfernten Galgen auf dem Gellert.

aus der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts über das dort zutage tretende ausgelassene Treiben vieler Leute an den Sonntagen. Der Burger aus dem Mittelstand war eben noch nicht so lammfromm und sündenrein wie ihn die Geistlichkeit haben wollte. Da offiziell die Reformationsordnung in der Stadt jegliche Lustbarkeit an Sonntagen verbot, war es kein Wunder, wenn die Leute in die benachbarten Dörfer und eben mit Vorliebe nach St. Jakob zogen, wo man ungestört der frohen Laune die Zügel schiessen lassen konnte. So war es auch noch Jahrzehnte später, wie aus den «Skizzen zu einem Sittengemälde von Basel» im Morgenblatt vom Oktober 1833 ersichtlich ist: «. . . Sonntags geht oder fährt alles nach benachbarten Dörfern oder Wirtshäusern, und da sieht man freilich, dass gar viele Basler keine Kopfhänger sind.»

In den andertbalb Jahrzehnten von 1823—1837 wurden zu St. Jakob jährlich im Durchschnitt rund sechzig Saum verwirtet, mit 126 Saum als Höchstmass anno 1825 und dem Mindestmass von bloss dreizehn Saum im Jahre 1837.

Im Jahre 1836 trat in den Besitzverhältnissen von St. Jakob eine wichtige Veränderung ein. Das Waisenhaus, dem im Laufe der Zeit St. Jakob der unsichern und unbestimmbaren Einnahmen wegen mehr und mehr zu einer Last geworden war, verkaufte im vorgenannten Jahr das Dörflein und Gut von St. Jakob an Christoph Merian — von den Baslern kurzweg «d'r rych Herr Meria» geheissen — den Eigentümer des benachbarten Brüglinger Gutes um die Summe von 300,000 Franken. Im Kaufe inbegriffen waren der Kern des Dörflein mit Ausnahme der Kirche, d. h. also alle Wohn- und Oekonomiegebäude links der St. Jakobstrasse, das Zollhaus mit seiner Wirtschaftsgerechtigkeit rechts der Strasse an der steinernen Brücke über den Teich, das Armenlehen und Rebhaus, das sogenannte innere Lehen und drei daraufstehende Gebäude, mit allen Reben, Matten, Aeckern, Wald, Weiden und Griengruben, alles in allem 507 Jucharten Land. Im Kaufvertrag wurde u. a. folgende originelle, für den Käufer verbindliche Verpflichtung eingegangen, zu allen Zeiten zu St. Jakob eine Wirtschaft halten zu lassen und das uralte Recht des Zoll- respektive Wirtshauses auf freie, ungehinderte Aussicht.

Auch unter dem neuen Besitzer blieben die Schweizerblutreben in Bau und Ehren. Das St. Jakober Schweizerblut scheint auch bei Nichtbaslern in Ansehen gestanden zu sein. Dies verrät kein Geringerer als Gottfried Keller, wenn er in seinem «Fähn-

Jakob Eglin
Ansprache anlässlich der Kollaudation der Weganlagen im Rebberg
1. Dezember 1931 im "Rebstock"

Es hat heute die Kollaudation der Weganlage im Rebgebiet stattgefunden. Mit dieser Bauetappe ist vorläufig ein Teil, ein Ausschnitt des grossen Regulierungswerkes punkto Weganlage zum Abschluss gekommen.

Bei diesem Anlass möge es mir gestattet sein, mit wenigen Worten auf die Bedeutung unseres Rebberges in der Vergangenheit und in der Gegenwart hinzutuweisen.

Der Weinbau gehört in unserer Gemeinde zu den ältesten landwirtschaftlichen Betriebszweigen unserer Bevölkerung. Wir wissen, dass schon zur Römerzeit unsere Gegend und namentlich unser Gemeindebann verhältnismässig dicht besiedelt war. Und wir werden nicht fehl gehen, wenn wir annehmen, dass die Römer, als sie unser Land zu einer römischen Kolonie machten, die Rebkultur bei uns eingeführt haben.

Die Spuren von römischen Siedlungen und Anlagen bei uns mehren sich immer mehr und beweisen uns, dass wir uralten Kulturboden unter uns haben. Alte Siedelungen im Feld, am Berg, auf dem Wartenberg, römische Münzfunde. Welche Ausdehnung damals das Rebareal hatte, wissen wir nicht.

Es ist möglich, dass später wieder zur Zeit der Völkerwanderung und vielleicht noch lange nachher grosse Flächen des nutzbaren, kultivierten Landes wieder wüst und öde geworden ist [sind], und dass erst nach und nach der Weinbau wwieder heimisch geworden ist und die Reben wieder eingepflanzt wurden.

Von der Existenz unseres heimischen Weinbaus wurden wir aber wieder unterrichtet schon zu Zeiten Karls des Grossen. Wir erfahren, dass schon damals Reglungen und Bestimmungen über die Zehntenabgaben (Weihnzehnten) erlassen worden sind, die uns deutlich beweisen, dass damals in unserer Gegend der Weinbau stark vertreten war.

Am besten aber werden wir orientiert aus zahlreichen Urkunden des Mittelalters über die grosse Ausdehnung des Weinbaus in unseres Gemeinde.

So besass unsere uralte Kirche, welche wahrscheinlich in der frühfränkischen Zeit, um 650-700 gegründet wurde, an verschiedenen Orten Rebgelände: Helligacker/Heiligacker des Heiligengut oder St.Arbogastgut.

Sehr zahlreich waren die Güter der adligen Herren, die Rebgelände besassen.

Wenn auch diese Geschlechter schon längst ausgestorben sind, so erinnern nch deren Namen an den ehemaligen feudalen Besitz. Sonnenberg (zer Sunnen) Ifeltal, Rotberg, Sevogel, Breitschädel, einer aus dem GEschlecht der Münch, Herren von Reichenstein im Zinggibrunn 1710
laut Berein von 1710: 2 Jucharten Claus Vogt, Arbogasten Sohn und Jakob Spänhauer, Hausen Sohn, 2 Saum Trübenmass (?) Weinzehenten.

Wenn wir annahmen, dass im Mitelalter unsere Gemeinde circa 80-100 Haushaltungen zählte, so trifft das auf die Haushaltung durchschnittlich über 1 Juchart Reben. Nun dürfen wir annehmen, dass es damals viele Unbemittelte Haushaltungen gab, so dürfen wir auf die Haushaltungen, die besser bemittelt waren, 3-4- Jucharten Reben rechnen.

Ein interessantes VErkommnis 1607. Die Basler Obrigkeit besass 3 1/2 Jucharten Reben, die von den Leuten in Muttenz besorgt werden mussten:
1 Juchart im Breitschädel
1 Juchart zwischen den WEgen
1/4 Juchart im Letten
1 Juchart an den Halden
1/4 Juchart liegt bei dem Käppelin.
Die Stadt wollte die Reben verkaufen. Der Obervogt zeigte es den Leuten nach der Predigt an. Es meldete sich niemand. Nachher wurden sie unter der Hand verkauft an Hans Schorr und Jakob Breitenstein etc.. Die Bürgerschaft von Muttenz protestierte gegen diesen Verkauf und machte das Zugrecht geltend.

Nach diesen kurzen historischen Reminiszenzen wenden wir uns wieder der enueren zeit zu.

Wir wissen, dass der Rebbau in unserer Gemeinde von jeher der bedeutendste landwirtschaftliche Zweig für unsere Bevölkerung gewesen war. Der Wohlstand und das Vorwärtskommen ist zum guten Teil von einer guten Weinernte, vom Grotherbst abhängig gewesen. Missernten und Fehljahre sind jeweilen schwere Schläge gewesen für unsere Volkswirtschaft.

Anfangs der 80er Jahre des vorigen jahrhunbderts ist die Rebkranakheit aufgetreten. Die Behauptung.....
....

Ein grosses Hinterniss in der Bekämpfung der Krankheiten und der Bewirtschaftung von Grund und Boden ist im Fehlen von richtigen Zufahrtswegen zu erblicken gewesen.

Es war daher zu begrüssen, dass auch der Rebberg in das Regullerungsgebiet einbezogen worden ist.

Das neue Wegnetz, das durch unseren Geometer Hr. Meyer in Verbindung mit der Commission aufgestellt und ausgeführt worden ist, kann als eine sehr zweckmässige und gelungee Arbeit bezeichnet werden. Ein grosser Teil der Landstücke, die vorher keinen Weg, keine direkte Zufahrt hatten, sind heute besser zugänglich geworden und kann intensiver bewirtschaftet werden als früher.Transport von Dünger etc. nicht mehr im Bückti am Rücken.

Für die sehr grossen Bemühungen zum guten Gelingen spreche ich hiermit im Namen der Vollzugscommmission Hr. Geometer Meyer den besten Dank aus.

Unser verbindlicher Dank gebührt aber auch vor allem unseren Behörden und dem Chef des kantonalen Vermssungsamtes Hr. Kantonsgeometer Stamm, der uns mit seinem reichen Wissen und Erfahrungen uns jederzeit beigestanden ist, und dem es auch wieder zum grossen Teile zu verdanken ist, dass wir auf ein gelungenes Werk blicken können.

Hoffen wir, dass auch die weitereen grossen projektierten Arbeiten ebenfallss gelingen werden und das zwischen Geometer und Kommission und unsermn Oberbehörden immer das Zusammenarbeiten und das gute Einvernehmen auch weiterhin Bestand haben möge.

Auch gegenüber dem Unternehmer Hr Wagner soll sein Bestreben gute Arbeit zu leisten anerkannt werden. Leider bestehen zwischen ihm und der Commission sehr grosse Differnzen, die aber wie wir hoffen ebenfalls geklärt und erledigt werden können.

Abschrift des Manuskriptes im Eglin-Archiv I A 27 g

Gotte: Wenn me si achtet, chunnt me mit de Johren uf mängs und lueg do änen ufem Büecherschaft — jo die, nimm se nummen abe — das sy d Trachtebüecher vo der Julie Heierli und der Luise Witzig, dört findtsch alles drin, wo di wunder nimmt über eusi Schwyzertrachte, nimm se mit und bring mer se glägetlig wider!

Vreneli: Do mach mi gly derhinder — aber jetz sett i mi dänk paratmache für ufe Zug — eh was i der no ha welle säge: «Der nechscht Sunndig gon y derno uf Reigetschwyl übere, zu s Dürrebärgers ins Grüt — weisch y da ders doch scho ne mol gsait, denen ihre Suhn het es Blauhemmli, e blaui Burgunderbluse, wie der Vatter scho lang gärn eini hätt — dört will y go luege für es Schnittmuschter.

Gotte: Jo, dasch e gueti Ydee, mach das ... und gäll, gspienzlisch dyne Fründynen eso rächt dy neui Tracht, sicher machts derno s einte oder s ander a, au eini zue ztue, denn chömmet er mitenand zu eus in d Trachtegruppe, dört singe mer und tanze die alte schöne Volkstänz, ass e Freud isch!

Vreneli: Aber sicher Gotte, singen und tanze, do sy mer derby!

Von der Chlus bei Aesch

Von Paul Suter

Nach einer jt-Korrespondenz in der BZ [1] stimmte die Einwohnergemeindeversammlung Aesch Ende Oktober 1966 einer Grenzbereinigung mit der Nachbargemeinde Pfeffingen zu, indem der landwirtschaftliche Betrieb der «Untern Chlus» auf Pfeffingerboden verlegt, die Wohngebäude aber auf Aescherboden zu liegen kommen. Bis jetzt verlief die Grenze so, dass ein Teil der Bewohner des Versuchsgutes der Sandoz AG in Aesch, der andere in Pfeffingen steuerpflichtig war und die Kinder die Schulen in zwei verschiedenen Gemeinden besuchen mussten. Von den drei Hofgütern der Sandoz AG liegt nun die Vordere Chlus (Treibhäuser und Gartenanlagen) auf Aescherboden, die Untere Chlus, was die Wohnhäuser und den Rebberg anbelangt, ebenfalls im Gemeindebann Aesch, während die Oekonomiegebäude und das übrige Kulturland sich auf Pfeffingerboden befinden. Die höher gelegene Obere Chlus gehört mit Hof und Land seit jeher zu Pfeffingen.

Der Name

Klus, gesprochen Chlus (ebenfalls Schreibweise auf der Landeskarte 1:25 000), mittelhochdeutsch klus, ist eine deutsche Bezeichnung für Felsspalte, Kluft, Engpass [2]. Sie findet sich an verschiedenen Orten der Schweiz; die jurassi-

schen Vorkommen (z. B. Klus von Balsthal) sind sogar als allgemein gültige morphologische Benennung für die Quertäler in Faltengebirgen übernommen worden. Da im Mittelalter die Zugänge zu Burgen auch Klusen genannt wurden, muss für das burgenreiche Chlustälchen der Zusammenhang mit den Wehrbauten Münchsberg, Schalberg und Tschöpperli bei der Namengebung in Erwägung gezogen werden.

Unterer Chlushof. Aus R. Gilliéron, Heimatkunde von Pfeffingen, Bild 12.

Die Chlushöfe

gehen mit grosser Wahrscheinlichkeit auf zwei alte Burghöfe zurück, die der Selbstversorgung der mittelalterlichen Burgen Schalberg und Münchsberg dienten. Nach M. Lutz [3] und D. Gerber [4] bildeten die Höfe ein bischöfliches Lehen. Da sowohl Schalberg und Münchsberg zuerst Eigengüter [5], aber schon im 14. Jahrhundert bischöflich waren und als Lehen wieder ausgegeben wurden, dürfte diese Annahme stimmen. 1563 verlieh Bischof Melchior von Lichtenfels den Hof (damals nur ein Besitztum) einem Hans Stöcklin als Erblehen [6]. Im Lehenbriefe verpflichtete sich der «Klusmeyer», dem Bischof jährlich im Herbst 5 Saum Kluserwein und auf Martini 5 Pfund Strebler und 4 Zinshühner

zu liefern. Im 17. Jahrhundert erbauten die Blarer von Wartensee, bischöfliche Landvögte des Amtes Pfeffingen, im Dorfe Aesch ihren Freihof, wozu auch der Schlatthof und die beiden Klushöfe gehörten. In einem Berein des Jahres 1762 [7] wird der Erblehenbrief mit den gleichen Bedingungen für den Lehenmann angeführt, wie sie schon für Hans Stöcklin gegolten haben. Nach einer Beschreibung aus dem Jahre 1816 [8] waren «der obere und untere Kluss-Hof mit ihren Gebäulichkeiten zwey besonders zur Viehzucht und dem Ackerbau eingerichtete Meyerhöfe, von welchen auf dem erstern Alpen-Wirtschaft getrieben wird, der andere zu einem Bauern-Gewerbe angelegt ist. Jener kann bei 20 Stück Rindvieh überwintern und hat bedeutende Sommer-Waide». Mit grosser Wahrscheinlichkeit gehörte der obere Hof ursprünglich als Burghof zum nahe gelegenen Münchsberg. Nach der Zerstörung der Burg im Erdbeben von 1356 wurde er mit dem untern Hofe vereinigt und umfasste nur noch Wirtschaftsgebäude. Später, im 17. Jahrhundert, erhob die Besitzerfamilie die Obere Chlus wieder zum Einzelhof. Der vordere Chlushof muss als Gründung des 19. Jahrhunderts angenommen werden. Bis 1792 blieb das bischöfliche Lehen der Chlushöfe erhalten. In diesem Jahre kaufte die Familie von Blarer-Rotberg das gesamte Gut. 1879 gingen der obere und der untere Hof in andere Hände über. Nach mehrfachem Besitzerwechsel erwarb die Chemische Fabrik Sandoz AG 1944 die Untere Chlus und grosse Teile der Vordern Chlus, um ein modernes Versuchsgut einzurichten. Mit der Übernahme der Obern Chlus im Jahre 1958 wurden sämtliche Güter wieder in einer Hand vereinigt [9]. Der vorbildlich geführte Musterbetrieb setzt sich heute aus der Vordern Chlus (Treibhäuser, Gärten), der Untern Chlus (Wohngebäude, Viehzucht, Obst- und Weinbau) und der Obern Chlus (Einzelhof mit 100 ha Eigenbesitz und 48 ha Pachtland) zusammen und besteht aus 38 ha Ackerland, 70,5 ha Wies- und Weideland, 3,5 ha Rebland, 4 ha Gartenland und Versuchsgelände und 32 ha Wald [10]. Während anfangs des 19. Jahrhunderts auf dem obern Hof 20 Stück Rindvieh gewintert werden konnten, sind es heute 60, was für eine rationelle Betriebsführung spricht.

Alter Kulturboden [11]

Die kontinuierliche Besiedlung des klimatisch geschützten Chlustälchens geht aus zahlreichen Funden hervor. Systematische Untersuchungen in der Schalberghöhle künden von der Besiedlung in der Ältern Steinzeit (Moustérien-Kultur, vor ca. 40 000 Jahren). Es fanden sich daselbst primitive Stein- und Knochenwerkzeuge nebst Knochenrelikten des Mammuts, des wolligen Nashorns, des Eisfuchses und anderer Bewohner der Kältesteppe. In den obern Schichten der gleichen Höhle konnten Belegstücke aus der Jüngern Steinzeit erschlossen werden. Im Areal der mittelalterlichen Burg befand sich eine Siedlungsstätte der Bronzezeit. Im Dolmengrab im Gmeiniwald in unmittelbarer Nähe des Chlustales liegt eine Massenbestattung von 38 Erwachsenen und

12 Kindern aus der Jüngern Steinzeit vor. Kulturschichten aus der Bronze- und der Eisenzeit sprechen für eine geschlossene Siedlung im hintern Chlustal. Anlässlich eines Strassenbaues wurden 1948 in der Nähe der Untern Chlus Teile eines römischen Gutshofes freigelegt. In der Talenge traten Fundschichten aus dem frühen Mittelalter zum Vorschein. Bei der Obern Chlus stiess man sogar auf eine Eisenschmelze aus dem 9. Jahrhundert, wo der Eisenoolith des Calloviens verhüttet worden ist.

Im 13. Jahrhundert entstanden am Rande des Chlustales verschiedene Ritterburgen, die von bischöflichen Dienstmannen bewohnt, aber zum Teil schon vor dem Erdbeben von 1356 verlassen wurden. Die ritterlichen Gutshöfe gingen in der Folge in den Besitz des Bischofs über. Hinter der Untern Chlus förderte eine Grabung Mauerzüge zutage, die vielleicht einem Frauenklösterchen zugehörten, das 1551 als «in Abgang» bezeichnet wird. Ein weiter Weg führt von der Urzeit bis zur modernen Versuchsanstalt und zum vortrefflichen Gutsbetrieb und es ist zu hoffen, dass die zahlreichen Funde später in einem kleinen Aescher Heimatmuseum, zusammen mit Plänen und Modellen als Zeugen einer grossen Vergangenheit gezeigt werden können.

Rebstöcke aus römischer Zeit

Nachdem bereits O. Kaiser in einem Aufsatz in dieser Zeitschrift über den Anbau der Rebe in frühgeschichtlicher Zeit interessante Erhebungen durchgeführt [12] und auf die Ueberreste einer Spalierrebe an den Grundmauern der römischen Villa von Maisprach aufmerksam gemacht hat, liefert nun auch die Chlus einen weitern Beweis. So berichtet der initiative Betreuer des Chlusgutes, Herr Daniel Gerber, im Februar dieses Jahres: «Anlässlich von Aushubarbeiten in der Untern Chlus wurden in einer 4 m tiefliegenden, alten Kulturschicht Fragmente von *Rebstöcken mit Stickeln* gefunden. Das analytische Laboratorium der Sandoz AG Basel übermittelte das Fundmaterial an das Physikalische Institut der Universität Bern (Prof. H. Oeschger). Die C 14-Altersbestimmung ergab ein Alter von ca. 1600 Jahren. Im weiteren bestätigte die Botanische Anstalt der Universität Basel (Prof. Geiger und Prof. Zoller), dass es sich um sehr altes Material von Vitis vinifera (Weinrebe) handelt. Zu den Funden ist zu sagen, dass sie verhältnismässig recht gut erhalten sind. Die Reben wurden an gegabelten Stickeln aus Eibenholz gezogen. Die Tiefe der Fundschicht lässt vermuten, dass der Rebberg im 3./4. Jahrhundert nach Chr. von einer katastrophalen Ueberschwemmung heimgesucht wurde. Jedenfalls deutet die darüber liegende feine Schicht von Ton und Letten auf ein solches Ereignis hin, welches auch die Konservierung der Rebstöcke ermöglicht hat.»

O. Kaiser äussert sich in dem erwähnten Aufsatz ferner über römische Münzfunde in alten Rebgebieten. Diese stehen wahrscheinlich im Zusammenhang

mit dem Rebbau. U. a. erwähnt er Einzelfunde in den Mauerreben von Dornach, die Münzschätze im Rebberg von Arlesheim, in den Feldreben von Muttenz und im Rebberg von Nuglar. Wer weiss, ob nicht auch die Chlus noch einen solchen Schatz birgt, der in der Zeit der Alemanneneinfälle dem lockeren Boden der Chlusreben anvertraut worden ist.

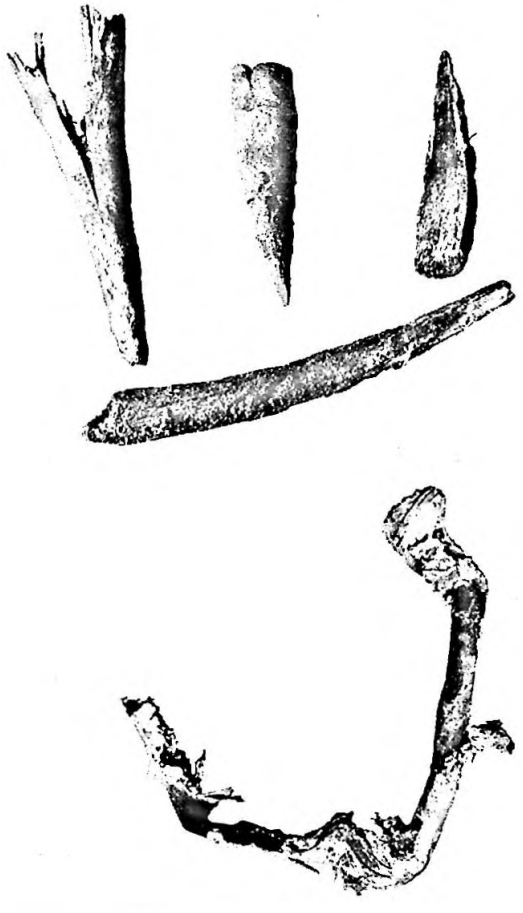


Bild 2. Rebstöcke aus römischer Zeit. Oben: Fragmente von Stickeln aus Eibenholz, der eine gegabelt. Unten: Rebstock aus der Untern Chlus.

Anmerkungen

[1] jt. (H. Jurt, Gemeindeverwalter) Aesch baut und reduziert Steuern. BZ Nr. 256 vom 1. Nov. 1966.
[2] Schweiz. Idiotikon. Bd. 3, Frauenfeld 1895, S. 699.
[3] Lutz M., Neue Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel. 3. Abt. Basel 1816, S. 292 f.
[4] Gerber D., Der Klushof. In «75 Jahre Sandoz». Basel 1961, S. 95 f.
[5] Merz W., Die Burgen des Sisgaus. Bd. 3, Aarau 1911, S. 52 f. (Münchsberg), S. 222 f. (Schalberg).
[6] Lutz M., a. a. o., S. 293/94.
[7] 75 Jahre Sandoz, a. a. O., S. 101.
[8] Lutz M., a. a. O., S. 292.
[9] 75 Jahre Sandoz, a. a. O., S. 100.
[10] Gilliéron R., Heimatkunde von Pfeffingen. Liestal 1966, S. 43, 47.
[11] Nach D. Gerber, a. a. O., S. 98 f.
[12] Kaiser O., Frühgeschichtliches von Rebe und Wein. BHBl 1958, S. 206 f.
[13] Schriftliche Mitteilung von Herrn D. Gerber, ing. agr., vom 8. Febr. 1966, auch erschienen in der Tagespresse.

S Tunälldorf

(Aus dem unveröffentlichten 2. Band)

Von Traugott Meyer

Vo der Fäldreglierig und wies derwäge Händel und Prozäss abgsetzt het

(Schluss)

Me het d Fäldreglierig uusgschribe. Im Amtsblatt, i de Lieschtler Zyttigen und i der Sissecher «Volksstimm» het mes chönne läse, ass d Landstück vom Täggenauer Baan teilwys zsämegleit und neu verteilt wärde, ass me wöll dreniere, früschi Wasserleitigen und Fahrwäg boue, und ass en Undernähmer für die Arbeten au hiesigi Arbetschreft müess ystelle; s Ganz syg e Gmeinisach, und me wöll dermit e gwüse Verdienscht i s Dorf bringe.

E Zytt spöter sy uf der Poscht nüün Offärte ygange, sächs dervo us im Kanton, drei us der Stadt. Jedwädi het es Chennwort gha wie bimene Prysuusschrybe — und ime zuegchleibte Guwärt isch d Adrässi vo der Firma oder vom Undernähmer gstande. Der Presi het alli die Ygoben uf es Hüüfeli gleit, bis d Frischt abgloffe gsi isch. Derno het er e Gmeinrotssitzig agsetzt, wies synerzytt abgmacht worden isch, und die drei Manne hai ei Offärte noo der andere gläsen und gmuschteret. Es isch dai Obe schier möndrisch worde, wo der Gmeinrot die Sach verläsen und eistimmig d Offärte «Tunnel» und «Ober-

Nicht weit vom Mühlacker im nahen Rebgelände längs der Weihergasse werden die anstossenden Aecker **"im Weinhag"** genannt. Auch die Bezeichnung **"im Rebfrieden"** trifft man dort oft an. Das rührt daher, weil früher das Rebareal durch Häge vom übrigen Kulturland abgesondert,. d.h. eingefriedet war.

In den Flurbezeichnungen **"Weinhag"** und **"im Rebfrieden"** erblicken wir somit nichts anderes als die ehemaligen Abschrankungen, die Hecken (Friedhag). Nach der Aufhebung des Flurzwanges, vor 150 Jahren, wurden diese Häge beseitigt, d.h. ausgereutet.

Weiter oben, am Hang, heisst man ein bestimmtes Rebgebiet **"im Neusatz"**. Diese Bezeichnung ist ebenfalls sehr alt, denn schon im 15. Jahrundert ist von einer '?Neusetzi' die Rede. Der Name weist unzweifelhaft auf eine Neuanlage von Reben hin.

Die Reben **"im Riesen"** erhielten den Namen von den ehemaligen Steinriesenen, von den Steinhaufen, deren es dort mehrere gab. Diese Steinriesen rühren von der seinerzeitigen Urbarisierung des Landes her, von den zusammenglesenen Steinen, die im Laufe der vielen Jahrhunderte langsam verwitterten, "verriesten", wie der Volksmund sagt. **"Riesi"** ist auch die Bezeichnung der Schutthalde des alten Steinbruchs am Westabhang des Wartenberges (Steinbruchriesi).

Unterhalb der Rieseranlage, bis zur Burggasse hinunter, liegt ein ziemlich umfangreiches Rebgebiet, das den Namen **"Hundtrog"** trägt. Auch diese Bezeichnung entstammt einer weitzurückliegenden Zeit. "Item ein Juchart oben am Hundtrog zwischen der Sevoglin und Friedli Meyers gütern" und ein Juchart lit am Hundstrog stosset an Burgweg" verzeichnet schon die Frühmessstiftung im Januar 1444.

Jakob Eglin: Die Flurnamen vn Muttenz.
Manuskript zu einem Vortrag 1947 - EA I A 28 a

Donnerstag, den 10. Oktober 1907
versammelten sich nach gehaltener Herbstschau die Rebenbesitzer im Schulhause und beschlossen, Mittwoch, den 16.9. mit der diesjährigen Weinlese zu beginnen. Für Samstag, den 12. dieses Monats, wurde eine Vorlese gestattet, die einerseits denen lieb ist, welche viele faulende Trauben haben, anderseits den Wirten, die am Samstag nun "Süssen" für die Basler auf den Sonntag herschaffen können. Leider war zur Zeit der Rebblüte recht ungünstige Witterung, so dass diese sich lange hinzog. Die alte Regel verlangt, dass 8 Tage vor und 8 Tage nach Johannistag die Reben blühen. Diesmal ging es aber wegen der feuchten Witterung viel länger. Der Wurm machte sich alsdann "breit", und nur wenigen gelang es, eimnen erfolgreichen Krieg mit ihm zu führen. Immerhin spielte auch die Lage der Aecker eine Rolle. Im ganzen war die Quantität des Herbstes gering, die Qualität gut. Der Ausfall ist um so mehr zu bedauern, als auch die Kirschenernte fast gar nichts einbrachte und als auch der Heuet übel ausgefallen. Die Ernte war dagegen gut. - 69

Plan Altes Schulhaus Bd I 105

Schorr

Über den 18. September [1910], den Eidgen. Dank-, Buss- und Bettag begaben sich viele Landwirte nach Lausanne, da die Bahn zum Besuche einer dort stattfindenden schweiz. landwirtschaftlichen Ausstellung für diese Zeit besondere Vergünstigungen bot. Ausgezeichnet wurde an dieser Ausstellung durch die Verteilung der silbernen Medaille für Muttenzerwein Herr Schorr z. "Rössli"

Oberdt 104

Feldreben: Reben auf der Terrassenfläche, im Gegensatz zu den Reben am Wartenberg – 63

- Rebgässli – 66
- Neusetz: 15. Jh. Neuanlage von Reben 66
- Weinhag: im Rebfrieden, eingehagtes, eingefriedetes Rebland – 66

Muttenzer Aufschreiben –

Erinnerungstafel am ehemaligen Rebhaus am Wartenberg Muttenz

31.7.1991 Mit Hans Jauslin-Bucher, Weinbau, Muttenz, Besuch bei Edi Dietler in Pratteln:

Die Tafel hängt in einem dunklen Eichenholzrahmen im Hausgang der Liegenschaft Hauptstrasse 2. - Inschriften: Renov. 1942. K. Pfleghaar. - Fotografiert.

Auskünfte
Hans Jauslin: Die Tafel wurde im Auftrag von Jakob Eglin durch Emanuel Jauslin renoviert. Dieser hat sie dem Renovator bezahlt, aber von Jakob Eglin kein Geld erhalten. Nach dem Bergsturz von 1952 wurde sie von Emanuel Jauslin behändigt und später Gottlieb Jauslin, dem Vater von Hans Jauslin gegeben. Dieser hat sie dem heutigen Besitzer Edi Dietler verkauft.

Edi Dietler: Würde die Tafel dem Museum Muttenz für eine Ausstellung als Leigabe zur Verfügung stellen. Da sie an das neue Rebhaus nicht passt (siehe Text) und auch leicht beschädigt würde, könnte man für dieses eine Kopie anfertigen lassen mit einer zusätzlichen Inschrift.

bi. Die Zusatztafel könnte lauten: Kopie der Tafel von 1769. Renoviert 1942 durch K. Pfleghaar, Basel. Angebracht 1992 im Jubiläumsjahr "1200 Jahre Muttenz" durch den Weinbauverein Muttenz.

Museumskommission Muttenz

Karl-Jauslin-Museum
Jakob-Eglin-Bibliothek
Heimatkundliche Ortssammlung

. Herr
Edi Dietler
Hauptstraasse 2
4133 P r a t t e l n

Sehr geehrter Herr,

als Mitglied der Museumskommission befasse ich mich vorallem mit den vom Lokalhistoriker Jakob Eglin hinterlassenen Manuskripten und beabsichtige, gelegentlich in der Reihe der vom Gemeinderat Muttenz herausgegebenen 'Muttenzer Schriften' eine Arbeit über Muttenzer Reben und Wein zu schreiben.

Gegenwärtig bin ich an der Sammlung von Materialien. Dabei bin ich in der Schrift Jakob Eglins "Meyer, Vögte und präsidenten von Muttenz" auf folgende Bemerkung gestossen:

Die Erinnerung an Untervogt Johannes Dietler, 1722-1785, ist festgehalten am leider 1952 durch den Erdrutsch zerstörten Bannwarthäuschen im Rebberg, die folgendermassen lautet. "Bannwarthaus heiss ich, Gemeinde Muttenz erbaut mich im 1769ten Jahr, als Johannes Dietler Untervogt war."
Wie man hört, soll das Bannwartthaus demnächst mit der alten Inschrift wieder neu erstehen.

Das neue Rebhaus steht, aber die Inschrift ist nicht zu finden. Meine Erkundigungen beim Weinbauverein Muttenz, von dessen Mitglieder sich noch einige an das alte Rebhaus und die Inschrift erinnern, verliefen leider negativ. Die Tafel sei wahrscheinlich nach dem genannten Erdrutsch von 1052 verschwunden....

Ich suche weiter und bin auf die Idee gekommen, bei allfälligen Nachfahren des Untervogts Dietler oder Namensträgern nachzufragen. Dabei bin ich auch auf Ihren Namen gestossen und gestatte mir die Anfrage, ob Sie etwas über die genannte Inschrifttafel wissen.

Ich bin für jeden noch so kleinen Hinweis dankbar und selbstverständlich auch der Weinbauverein, der meine Nachforschungen unterstützt.

4132 Muttenz, 22.6.191
Unter-Brieschhalden 4
Karl Bischoff
Telefon 61 21 92

Mit freundlichem Gruss

Karl Bischoff

21.7.91 besucht mit Hans Jauslin
und Tafel fotografiert

Erinnerungen eines alten Muttenzers

Hierfolgt eine Abschrift [von Jakob Eglin) aus den handschriftlichen Aufzeichnungen von Daniel Tschudin-Spänhauer von und in Muttenz, geboren d. 10. April 1804, gestorben 1885

"Wichtige Begebenheiten, welche mir.. noch in Erinnerung sinnd und wegen Arbeitsunfall zu scherer Arbeit unfähig geworden bin, habe ich ungterem 17 Januar (um 1880 herum) nachstehende Begebenheiten aufzuschreiben angefangen mit dem Jahr... (das Blatt ist zur Hälfte abgerissen)

... Trotten sich bei den Burgeren vorgefunden und wegen dem Weinzenten gedulelt wurden.
So hat die Gemeinde Muttenz zwei solcher Trotteen zur Verfügun gestellt und Samuel Gisin in der Burggass eine solche, Johannes Aebin-Seiler, im Oberdorf, eine solche, Ester Schneider im Unterdorf eine solche.

Johannes Tschudin, Weinbergs

1816 Die so selten anzutreffenden TRauben gar nicht zur Zeitigung gekommen sind. Auf einem Reibstein gemahlen und in Apfeltrasch gemengt und gepresst wurden.

1819 Bis zu diesem Jahr hat es im Bann Muttenz sehr wenig Weingegeben. Ein scöner Herbst war zwar in Aussicht gewesen, ist aber am Bartholomäustag (24. August) durch ein Hagelwetter, der innere Rebberg so verhagelt worden, dass kein Laub mehr an den Reben blieb. Ganze Rebbögen mit den Trauben daran durch den Dorfbach fortgescxhwemmt wurden. In den Dachrinnen aber, 3 Tag später, noch Haufen Schlossen vorgefunden wurden, was die Leute fast zur verzeiflung brachte, so dass leute sich ausdrückten, bald lieber auf das Leben zu verzichten.

1822 Ende August geemdet und geherbstet worden. Hat aber sehr wenig Wein gegeben, aber doch sehr guten.Und in kurzer Zeit mit demselben aufgeräumt worden.1828 Hat es ein schöner Herbst gegeben und der Wein war recht gut.

1833 Der Grosse Brand in Pratteln erweckte Schrecken.... Da aber kein solcvher Angriff zu STande kam, glaubten die Baselr gewonnenes Spiel zu haben u. rückten mit ihren Truppen worwärts bis zu den Wannenreben, allwo sie von der auf der Gigerschanz befindlichen landschäftler Batterie empfangen und mit wohngzielten schüssen eine Verwirrung in dieselben brachte, so dass die Basler Infanterie in die grosse Griengrube dasselbst die Flucht ergriff.

11834 Istz ein rechgesegnetes Jahr gewesen, besonders des Weines, welcher in Quantität und Qualität sehr befriedigend ausgefallen, welche in Muttenz besser gefallen als die vorerwähnten langen Kriegsgeshboichtend er Dreissiger Wirren.

1835 Hatten wir wieder ein schöner Herbst in Aussiochjt. Aber bevor die Trauben ganz reif oder zeitig, erfolgte ein orkan sage Strumwind, so dass ein grosser Teil der Reben und damit samt der Traubben zu Baoden gestossen wurden un ein Schneefall erfolgtte, dass am Morgen die Erde mit einer 5 Zoll hohen Schneemasse bedekct war, worüber die Leute fast in Verzeiflung gerieten als wolle der Winter gänzlich eintreten. Nach Verfluss von zwei Tagen ist der Schnee zusammengeschmolzen und der Herbsrt gbegonnen. aber der WEil hat sehr viel zu wünschen übrig hinderlassen, indem er sauer glblieben und eine Farbe erhalten, welche Laugen geglichen u. daher denselben nicht verkaufen konnten

Reben und Wein Aus Chronik Obrecht 1904-1912

Montag, den 16.September 1904:
Beginn des eigentlichen "Herbstes", d.h. der Weinlese, nachdem Mittwoch, den 21. dieses Monats das "Faule" herausgelesen worden war. Die Quantität ist in gewissen Lagen gering, dagegen rühmt man die QWualität der Trauben und hofft auf einen guten Wein. - 27

Sonntag, den 6. November 1904:
AmAbend ereignet sich unterhalb Sulz ein schweres Unglück... Unzweifelhaft hat der Wein hier seine Rolle gespielt, der dieses jahr ja besonders gut geraten. Nach den Untersuchungen des Basler Ykantonschemikers eenthält der Muttenzer Most: "In den Hallen I": gemischt: 77,9 GFRade (Oechsle) und 7,6 % "Latten": weiss: 76,7 Grade (Oechsle) und 7,9 % "Ackermann u. Hundstrog": weiss: 69,8 Grade Oechsle) und 9 % "In den Hallen II": gemischt: 75,4 Grade (Oechsler) und 7,5 % - 31

Samstag, den 31. Dezember 1904, Sylvester:
... Im August glaubte alles, der ersehnte Regen werde eintreffen. Es hat denn auch vom 11.-24. August etwas geregnet, aber nicht so viel, dass die Trockenheit verschwunden wäre. Immerhin hat der Regen den Reben etwas nachgeholfen. Sie hatten wenig "Samen" angesetzt. Um so mehr hoffte man auf eine schöne Entwicklung des Vorhandenen. Und in der Tat wurden im Herbst "Prachtstrauben" herumgeboten. Es gab Rebbesitzer, die mit dem Ertrag denn auch recht zufrieden waren. In gewissen Lagen haben Trockenheit umnd Hagel allerdings stark geschadet. Im Allgemeinen klagte man über die Quantität und lobte die Qualität. - 35

Freitag, den 22. September 1905:
beginnt die Weinlese. Die Trauben sind zwar nicht reif, faulen aber bei der eingetretenen und anhaltenden nassen Witterung in den meisten Lagen stark. Deshalb wurde ein längeres Hinausschieben der Lese nicht für angebracht erachtet. Die Qaulität verspricht ordentlich zu werden; aber für die Qualität will keiner viel geben. - 45

Sonntag, den 4. Februar 1906:
... den auf heute ausgegebenen "Basler Nachrichten" ist zu entnehmen, dass Herr F. Schorr im "Rössli" dahier auf einer Weinausstellung in Arlesheim den ersten Preis für seine Weine (Jahrg. 1893, 1895, 1900, 19o1, 19o3, 1904) erhalten habe. - 52

6.-20. Oktober 1906:
Herbstferien. Die Weinernte fällt besser aus als erwartet. Die Qualität ist gut, die Quantität wenigstens mittelmässig. So sind die Reben dankbarer als die Obstbäume, die dieses Jahr nur in der Nähe der Häuser Früchte trugen, während sie im Feld und auf dem "Berg" leer standen. - 59

Samstag, den 29. Juni 1907:
prasselte nachmittags 4 Uhr ein gewaltiges Hagelwetter auf das Dorf nieder. Etwa 3 Minuten regmnetes es "Steine", die zuerst kirschengross, später kleiner, aber umso zahlreicher waren. Im Rebberg soll der Schaden nicht gross sein. Mehr litten die Gemüsepflanzungen in der Nähe des Dorfes und die Obstbäume. - 67

Donnerstag, den 10. Oktober 1907
versammelten sich nach gehaltener Herbstschau die Rebenbesitzer im Schulhause und beschlossen, Mittwoch, den 16.9. mit der diesjährigen Weinlese zu beginnen. Für Samstag, den 12. dieses Monats, wurde eine Vorlese gestattet, die einerseits denen lieb ist, welche viele faulende Trauben haben, anderseits den Wirten, die am Samstag nun "Süssen" für die Basler auf den Sonntag herschaffen können. Leider war zur Zeit der Rebblüte recht ungünstige Witterung, so dass diese sich lange hinzog. Die alte Regel verlangt, dass 8 Tage vor und 8 Tage nach Johannistag die Reben blühen. Diesmal ging es aber wegen der feuchten Witterung viel länger. Der Wurm machte sich alsdann "breit", und nur wenigen gelang es, eimnen erfolgreichen Krieg mit ihm zu führen. Immerhin spielte auch die Lage der Aecker eine Rolle. Im ganzen war die Quantität des Herbstes gering, die Qualität gut. Der Ausfall ist um so mehr zu bedauern, als auch die Kirschenernte fast gar nichts einbrachte und als auch der Heuet übel ausgefallen. Die Ernte war dagegen gut. - 69

Donnerstag, den 1. Oktober 1908:
beginnt die Weinlese.

Auch das Jahr 1909..
Unter dem Frost im Frühjahr und unter dem Regen während des Blühens litten die Reben, so dass die Weinlese in keiner Beziehung gut ausfiel. einigermassen befriedigend war der Ertrag nur in etlichen besonders günstig gelegenen und besonders sorgfältig bearbeiteten Stücken, Rebschau und Rebgemeinde fanden am 9. Oktober statt, die Lese begann am 11. Oktober. - 86

Zur Chronik der Gemeine Mutenz 1910
.. Uebersehen wurde oben auch der "Herbst", wa so ziemlich den Tatsachen entsprach. Man konnte kaum von Weinlese reden. Der eine brachte seine Trauben im "Kesseli", der andere in der Tasche, der dritte hatte gar keine. Da gab es kein Holzgeschirr in Ordnung zu bringen vor dem "Herbst": da hatten die Trotten keine strenge Arbeit. Aber auch keine Freude leuchtete aus den Gesichtern der Rebleute, die schwer arbeiten müssen, ob der Weinberg Ertrag verspricht oder nicht. - Die Herbstferien fanden vom 2.-16. Oktober statt.
Trotz der nichjtigen Weinernte kam es zu eszessen. 106

Sonntag, den 6. November, beraten 27 Delegierte aus 14 weinbautreibenden Gemeinden über Massregeln zur Bekämpfung der Rebkrankheiten. Der Vorstand des kantonalen landwirtschaftlichen Vereins erhielt den Auftrag, die nötigen Schritte zur Erlangung einer Bundesunterstützung zu tun . - 106

1911.
Vom 1.-15.Oktober Herbstferien. Die Reben ergeben im ganzen einen guten Mittelherbst. Diejenigen Winzer, die auch im letzten ertraglosen Jahr den Weinstock treu gepflegt haben, wurden in erfreulicher Weise belohnt. Die Nachlässigen hatten das Nachsehen. - 119

Jakob Eglin
Ansprache anlässlich der Kolladation der Weganlagen im Rebberg
1. Dezember 1931 im "Rebstock"

Es hat heute die Kollaudation der Weganlage im Rebgebiet stattgefunden. Mit dieser Bauetappe ist vorläufig ein Teil, ein Ausschnitt des grossen Regulierungswerkes punkto Weganlage zum Abschluss gekommen.

Bei diesem Anlass möge es mir gestattet sein, mit wenigen Worten auf die Bedeutung unseres Rebberges in der Vergangenheit und in der Gegenwart hinztuweisen.

Der Weinbau gehört in unserer Gemeinde zu den ältesten landwirtschaftlichen Betriebszweigen unserer Bevölkerung. Wir wissen, dass schon zur Römerzeit unsere Gegend und namentlich unser Gemeindebann verhältnismässig dicht besiedelt war. Und wir werden nicht fehl gehen, wenn wir annehmen, dass die Römer, als sie unser Land zu einer römischen Kolonie machten, die Rebkultur bei uns eingeführt haben.

Die Spuren von römischen Siedlungen und Anlagen bei uns mehren sich immer mehr und beweisen uns, dass wir uralten Kulturboden unter uns haben. Alte Siedelungen im Feld, am Berg, auf dem Wartenberg, römische Münzfunde. Welche Ausdehnung damals das Rebareal hatte, wissen wir nicht.

Es ist möglich, dass später wieder zur Zeit der Völkerwanderung und vielleicht noch lange nachher grosse Flächen des nutzbaren, kultivierten Landes wieder wüst und öde geworden ist [sind], und dass erst nach und nach der Weinbau wwieder heimisch geworden ist und die Reben wieder eingepflanzt wurden.

Von der Existenz unseres heimischen Weinbaus wurden wir aber wieder unterrichtet schon zu Zeiten Karls des Grossen. Wir erfahren, dass schon damals Reglungen und Bestimmungen über die Zehntenabgaben (Weinzehnten) erlassen worden sind, die uns deutlich beweisen, dass damals in unserer Gegend der Weinbau stark vertreten war.

Am besten aber werden wir orientiert aus zahlreichen Urkunden des Mittelalters über die grosse Ausdehnung des Weinbaus in unseres Gemeinde.

So besass unsere uralte Kirche, welche wahrscheinlich in der frühfränkischen Zeit, um 650-700 gegründet wurde, an verschiedenen Orten Rebgelände: Helligacker/Heiligacker des Heiligengut oder St.Arbogastgut.

Sehr zahlreich waren die Güter der adligen Herren, die Rebgelände besassen.

Wenn auch diese Geschlechter schon längst ausgestorben sind, so erinnern nch deren Namen an den ehemaligen feudalen Besitz. Sonnenberg (zer Sunnen) Ifeltal, Rotberg, Sevogel, Breitschädel, einer aus dem GEschlöecht der Münch, Herren von Reichenstein im Zinggibrunn 1710
laut Berein von 1710: 2 Jucharten Claus Vogt, Arbogasten Sohn und Jakob Spänhauer, Hausen Sohn, 2 Saum Trübenmass (?) Weinzehenten.

Wenn wir annahmen, dass im Mitelalter unsere Gemeinde circa 80-100 Haushaltungen zählte, so trifft das auf die Haushaltung durchschnittlich über 1 Juchart Reben. Nun dürfen wir annehmen, dass es damals viele Unbemittelte Haushaltungen gab, so dürfen wir auf die Haushaltungen, die besser bemittelt waren, 3-4- Jucharten Reben rechnen.

Ein interessantes VErkommnis 1607. Die Basler Obrigkeit besass 3 1/2 Jucharten Reben, die von den Leuten in Muttenz besorgt werden mussten:
1 Juchart im Breitschädel
1 Juchart zwischen den WEgen
1/4 Juchart im Letten
1 Juchart an den Halden
1/4 Juchart liegt bei dem Käppelin.
Die Stadt wollte sie Reben verkaufen. Der Obervogt zeigte es den Leuten nach der Predigt an. Es meldete sich niemand. Nachher wurden sie unter der Hand verkauft an Hans Schorr und Jakob Breitenstein etc.. Die Bürgerschaft von Muttenz prtestierte gegen diesen Verkauf und machte das Zugrecht geltend.

Nach diesen kurzen historischen Reminiszenzen wenden wir uns wieder der enueren zeit zu.

Wir wissen, dass der Rebbau in unserer Gemeinde von jeher der bedeutendste landwirtschaftliche Zweig für unsere Bevölkerung gewesen war. Der Wohlstand und das Vorwärtskommen ist zum guten Teil von einer guten Weinernte, vom Grotherbst abhängig gewesen. Missernten und Fehljahre sind jeweilen schwere Schläge gewesen für unsere Volkswirtschaft.

Anfangs der 80er Jahre des vorigen jahrhunbderts istr die Rebkranakheit aufgetreten. Die Behauptung.....
....

Ein grosses Hinterniss in der Bekämpfung der Krankheiten und der Bewirtschaftung von Grund und Boden ist im Fehlen von richtigen Zufahrtswegen zu erblicken geqwesen.

Es war daher zu begrüssen, dass auch der Rebberg in das Regulierungsgebiet einbezogen worden ist.

Das neue Wegnetz, das durch unseren Geometer Hr. Meyer in Verbindung mit der Commission aufgestellt und ausgeführt worden ist, kann als eine sehr zweckmässige und gelungee Arbeit bezeichnet werden. Ein grosser Teil der Landstücke, die vorher keinen Weg, keine direkte Zufahrt hatten, sind heute besser zugänglich geworden und kann intensiver bewirtschaftet werden als früher.Transport von Dünger etc. nicht mehr im Bückti am Rücken.

Für die sehr grossen Bemühungen zum guten Gelingen soreche ich hiermit im Namen der Vollzugscommmission Hr. Geometer Meyer den besten Dank aus.

Unser verbindlicher Dank gebührt aber auch vor allem unseren Behörden und dem Chef des kantonalen Vermssungsamtes Hr. Kantonsgeometer Stamm, der uns mit seinem reichen Wissen und Erfahrungen uns jederzeit beigestanden ist, und dem es auch wieder zum grossen Teile zu verdanken ist, dass wir auf ein gelungenes Werk blicken können.

Hoffen wir, dass auch die weitereen grossen projektierten Arbeiten ebenfallss gelingen werden und das zwischen Geometer und Kommission und unsermn Oberbehörden immer das Zusammenarbeiten und das gute Einvernehmen auch weiterhin Bestand haben möge.

Auch gegenüber dem Unternehmer Hr Wagner soll sein Bestreben gute Arbeit zu leisten anerkannt werden. Leider bestehen zwischen ihm und der Commission sehr grosse Differnzen, die aber wie wir hoffen ebenfalls geklärt und erledigt werden können.

Abschrift des Manuskriptes im Eglin-Archiv I A 27 g

→ Plan BB I 105

Geschichtliches vom ehemaligen Schul- und Gemeindehaus

Im alten Dorfzentrum von Muttenz wurde unlängst ein umfangreiches Gebäude niedergelegt, welches jahrhundertelang der Oeffentlichkeit diente, und in dem sich ein gut Stück der lokalen, Wirtschafts- und Kulturgeschichte abgespielt hat. Es betrifft das ehemalige Schul- und Gemeindehaus neben der Kirche.

Die oftmals während den Abbrucharbeiten von vielen Gemeindegenossen gestellte Frage nach der Entstehung und dem Alter des Gebäudes erfordert zur Beantwortung ein weites Zurückblättern in den alten Dokumenten und Urkunden und zwar bis in jene Zeit, da die adeligen Herren, die Münche, noch auf ihrem Stammschlosse zu Münchenstein saßen und über beide Dörfer, Muttenz und Münchenstein die Herrschaft ausübten. Im Laufe der Zeit war der Glanz des einst zu Stadt und Land angesehenen und einflussreichen Geschlechts der Münche, aus deren Reihen einst Basler Bischöfe und Bürgermeister hervorgingen, verblaßt und der Reichtum dahingegangen.

Die kriegerischen Ereignisse im 15. Jahrhundert, namentlich der St. Jakobs- und der Schwabenkrieg brachten tiefgehende politische Umwälzungen.

Sie gingen am Adelsstande nicht spurlos vorüber. Vor allem wurde den Herren ihr zwiespältiges, mit dem Feinde sympathisierendes Verhalten nicht vergessen. Die Kluft zwischen Herrentum und Volk wurde tiefer, und immer mehr schwand die Macht und das Ansehen dieser feudalen Oberschicht. Misswirtschaft auf ihren Besitzungen und Untätigkeit, nicht selten verbunden mit verschwenderischem Tun führten nach und nach zum Zerfall des Adelstandes. Die Herren kamen in Geldnot. Ihrer bedrängten wirtschaftlichen Lage suchten sie durch die Verpfändung ihrer herrschaftlichen Einkünfte, der Zinsen und Zehnten abzuhelfen. Da sie selten mehr in die Lage kamen die Pfänder wieder einzulösen, gerieten sie in die Abhängigkeit ihrer Geldgeber, der Städte und reichen Bürgersfamilien.

Auf diese abschüssige Bahn gerieten auch die Münche von Münchensfein.

Am 18. Juli 1470 erklärte Konrad Münch, Herr zu Münchenstein und Wartenberg, seit dem Abgang seines Vaters sei ihm mannigfaltige Widerwärtigkeit durch Krieg, Raub, Fehde und Feindschaft zugestoßen, die ihn in Schaden und Schulden gebracht habe, darum habe er Basel gebeten, daß sie das Schloß Münchenstein samt der Vorburg, auch die Schlösser auf dem Wartenberg, das Dorf Muttenz mit den Leuten, Gütern und aller Zubehörde zu ihren Handen nehmen, besitzen und verwalten mögen. Ebenso sollen der Stadt zufallen alle Zinsen und Gefälle, die Zehnten und alle Gerechtsame und Abgaben, die von der Herrschaft Muttenz-Münchenstein zu entrichten waren.

Basel willigte ein. 1470 wurde der Pfandvertrag für 12 Jahre abgeschlossen und damit trat Basel in den Genuss sämtlicher Herrschafts- und Nutzungsrechte der beiden Dörfer. Nicht inbegriffen war die Kollatur der Kirche St. Arbogast, das „Jus patronatus", das Recht die Pfarrei zu besetzen. Es lag in den Händen des Basler Domherrn, Peter zum Luft.

Einen wesentlichen Bestandteil der herrschaftlichen Güter und Gebäulichkeiten in Muttenz bildete die Gemeinde- oder Zehntentrotte. Sie war die Vorgängerin des Schul- und Gemeindehauses von welchem nachstehend die Rede sein soll. Dort mußte sämtlicher Wein der Gemarkung Muttenz gekeltert werden. Der zehnte Teil des Ertrages gehörte der Herrschaft. Seit 1470 der Pfandinhaberin, der Stadt Basel.

Muttenz besaß in früheren Jahrhunderten ein ausgedehntes Rebgelände von über 120 Jucharten. Laut den alten Aufzeichnungen betrug der Ertrag in geringen Weinjahren pro Jucharte 9—10 Saum. In guten Jahren steigerte sich die Ernte bis zu 28 Saum. Je nach der Ernte betrug somit der Zehntenanteil 100 bis 300 Saum. Wir Nachgeborene können uns daher kaum eine Vorstellung machen von dem regen Leben und Treiben, das alljährlich zur Herbstzeit in und um die obrigkeitliche Trotte herrschte. Tagelang rollten die beladenen Traubenwagen mit dem köstlichen Inhalt in die Räume, wo die Trauben durch junge Knaben mit Füßen „gestampft" und durch die beorderten Trottknechte gekeltert wurden. Unter der Aufsicht des Trottmeisters und der Zehntenberechtigten wurde der Zehntenwein unmittelbar an der Trotte bezogen und in große gesinnte Zehntenbockten gesammelt. Nachher wurde er an die Zehnteninhaber verteilt und abgeführt. Drei Vierteile des Weinzehnten bezog die Stadt und ein Viertel (die Quart) gehörte dem Bischof. Diese uralte Rechtsordnung hatte Bestand bis zur Ablösung der Zehntenpflicht und der Grund- und Bodenzinse im Jahre 1804.

Allem Anscheine nach war das alte Trottengebäude bei der Uebernahme durch die Stadt 1470, baufällig. Ob damals an Stelle des alten Gebäudes ein Neubau errichtet wurde, oder ob es sich gemäß den nachfolgenden Angaben nur

Muttenzer Anzeiger 8.11.1940

→ 2

um einen Umbau handelt, kann mit Sicherheit nicht festgestellt werden. Das Basler Ratsbuch (Ausgabenbuch) meldet uns darüber folgendes:

1470

„10 Pfund für Holz zu houen zu der Trotten zu Muttenz, und dem Zimmermann gegeben auf dieselbe Trotten."

1471

„35 Pfund dem Zimmermann für die Trotten zu Muttenz. 11 Pfund demselben für die Trotten zu Muttenz.
5 Pfund für Fuhren von Holz für die Trotten.
3 Pfund für Latten und 28 Pfund für Ziegel für die Trotten.
1 Pfund 8 Schilling die Trotten zu verschlagen. (d. h. einzuwanden)
5 Schilling für Unschlitt für die Trotten.
Item, 35 Gulden, 6 Schilling, 8 Pfenning dem Zimmermann, Hans Andres, für die Trotten zu Muttenz und daran verbouen.
Item 11 Gulden demselben Zimmermann von der Trotten zu dem er die verdingt hat."

1472

„Item 8 Schillinge, 4 Pfennige von der Trotten zu Muttenz zu bessern.
Item 2 Pfund, 9 Schillinge, 3 Pfennige für den Trottbaum zu führen und verzehrt als man den gen Muttenz führte.
Item 12 und einhalb Schilling für ein Holz zu einer Stegen zur Trotten zu Muttenz.
Item 20 Pfund Lienhard Zendlin uff das Verding der Trotten und Trotthuses daselbst."

1473

„Item Lienhard Zendlin von Lörrach für die die Trotten fertig bezahlt mit Rest 5 Pfund."

1474

„Item 5 Pfund dem Ziegler uff Ziegel von Trotten fertig bezahlt mit Rest 5 Pfund.

1475

„Für ein Ofen in der Trotten zu Muttenz."

Weitere Eintragungen im Ratshause fehlen. Das Ausgabenverzeichnis scheint nicht vollständig zu sein. Immerhin geht aus demselben hervor, daß zwischen dem Rat der Stadt Basel und dem Zimmermann Lienhard Zendlin aus Lörrach ein Verding für die Errichtung des Trotthauses getätigt worden war. Ein beim kürzlichen Abbruch zum Vorschein gekommenes Eingangstor auf der Ostseite, aus rötlichen Steinblöcken, versehen mit schönen Steinmetzzeichen, verweist in der kunstgerechten stilistischen Bearbeitung die Entstehung des Baues ins letzte Viertel des 15. Jahrhunderts.

Ueber die Größe des damaligen Gebäudes sind wir auf Vermutungen angewiesen. Dagegen konnte festgestellt werden, daß das alte Gebäude genau die gleiche Frontbreite von 20 Metern aufwies wie das nun abgetragene. Es war einstöckig, versehen mit einem hohen, vermutlich an den Giebelseiten abgewalmten Dache und gekrönt von einem Dachreiter mit Schlaguhr, ähnlich wie das Trottengebäude in unserer Nachbarsgemeinde Münchenstein. Durch steinerne rundbogige Einfahrtstore gelangte man in den großen Raum, wo zwei bis drei mächtige aus Eichenbalken konstruierte Trotten aufgerichtet waren. Daneben befanden sich noch ein bis zwei weitere Lokale. Diese dienten den Trottknechten und den Zehntenherren. Die angeführte Ausgabe im Ratsbuche für einen Ofen beweist, daß dort geheizt werden konnte.

Im Jahre 1480 wurden die Schloßgüter, deren Zinse der Stadt abzustatten waren, neu bereinigt, d. h. frischerdings umschrieben. Wie die Trotte, gehörte auch die angrenzende Liegenschaft, jetzt Gasthof zum Bären, zum herrschaftlichen Schloß- oder Stadt Baselgut.

Die Liegenschaft ist umschrieben wie folgt: Item Hans Hüglin der alt, (ein längst ausgestorbenes Bürgergeschlecht) hatt ein Hofstatt stost an miner Herren (d. h. Stadt Basel) Gut, da die Trotten uffstat. 1528 gehörte die Liegenschaft (Bären) dem Untervogt, d. h. dem Gemeindevorsteher Arbogast Brodbeck und „lit neben miner Herren Trotten."

1744 liegt „unserer gnäd. H. Herren Trotten neben Claus Schmidlin (Bären) ein ebenfalls ausgestorbenes Muttenzergeschlecht.

Seit wann diente das Trottengebäude zugleich auch als Schulhaus?

Diese Frage kann nicht mit Sicherheit beantwortet werden. Die ersten Nachrichten über die Existenz einer Schule in Muttenz gehen zurück ins Zeitalter vor der Reformation. Die Volksschule ist aus der Kirche herausgewachsen. Der Unterricht in der Frühzeit, der in der Regel von Geistlichen erteilt wurde, hatte im Wesentlichen kirchlichen Charakter. Neben Lesen und Schreiben wurden hauptsächlich lateinische Hymnen und Gebete eingeübt. Daran nahmen nur einige wenige Knaben teil. Von 1527-1536 amtete als Schulmeister Jerg Haas, ein Dominikanermönch. 1529 trat er zum reformierten Glauben über und wurde 1536 zum Pfarrer nach Lausen berufen, in welcher Eigenschaft er zugleich auch Schulmeister und Siegrist zu Liestal war. Später wurde er Pfarrer in Reigoldswil, Helfer und Verweser in Buus und 1549 Pfarrer in Rümlingen. Er starb 1549-1550.

Wo die erste Schule gehalten wurde, ist nicht bekannt. Wahrscheinlich wurde der Unterricht im Pfarrhause erteilt. Erst gegen die Wende des 16.-17. Jahrhunderts wurde auf der Trotte ein Schullokal eingerichtet. Nach der Einführung der Reformation 1529, war auch das Schulwesen verbessert worden. Neben Lesen und Schreiben wurde der deutsche Psalmengesang geübt und besonders das neue Testament und der Katechismus gelehrt. Die Schule in Muttenz wurde zur Deputatenschule, einer Art Staatsschule, erhoben. Sie stand unter der Aufsicht des Deputatenamtes, den städtischen Verwaltern des Kirchen- und Schulgutes

und gehörte zu den sieben bevorzugten Schulen der Landschaft. Der Lehrer war in der Regel geistlicher Kanditat oder Pfarrhelfer (Diakon). Seine Besoldung betrug jährlich, laut einem Auszug des Ratsprotokolls vom 4. Dezember 1724:

„12 Viernzel = 24 Säcke Korn vom Landvogt zu beziehen, wird abgeliefert nach dem Dröschen.

4 Saum Wein, so aus der Zehntentrotte, nach dem Herbst überbracht werden.

20 Pfund Geld Schullohn, aus dem Kirchengut.

10 Pfund Geld, damit er 10 arme Schulkinder gratis unterrichte.

4 Klafter Holz, wofür er den Macherlohn und Fuhrlohn zu bezahlen hat und

10 Schilling von einer Hochzeit."

Als Nebeneinkünfte, die außerhalb der Besoldung stehen, sind angeführt:

1. „Die Nutzung eines kleinen Krautgärtleins vor dem Schulhaus.
2. Alljährlich den Bezug eines Fastnachtshuhns.
3. Das Ackerigrecht, zwei Schweine laufen zu lassen, oder solches anderen in der Gemeinde zu zedieren, die ihm (nach dem es viel oder wenig Eicheln gibt) 3 bis 5 Pfund dafür bezahlen.
4. Wenn ein hochzeitliches Mahl beschlossen wird, hält der Schulmeister eine Abdankungsrede und bekommt für solche Harranque 10 Schilling. (Gibts jährlich davon etwa drei).
5. Bey Bestattung junger Leuten, die noch nicht zum heil. Abendmahl gegangen, muß er auch abdanken und sein Lohn ist dafür 5 Schilling.
6. Endlich: Statt den Scheitern, welche die Kinder zur Winterszeit in die Schule gebracht haben, werden nunmehr durch die Gemeinde 2 Klafter Holz und 200 Wellen geliefert, welches zur Heizung der Schulstuben genug sein mag.

Im Winter hat er etwa 90 Schulkinder, deren jegliches wöchentlich 8 Pfennige, oder wenn es zugleich schreiben lernt, 1 Schilling bezahlet. Im Sommer hat er oft nur 6 Schulkinder."

Zu Anfang des 17. Jahrhunderts, um 1602, scheint eine Wohnung für den Schulmeister im I. Stock über der Trotte, wo sich auch die Schulstube befand, eingebaut worden zu sein. Bald hört man auch von Klagen über den presthaften Zustand von Wohnung und Schulstube. 1745 wird über Feuchtigkeit geklagt, herrührend vom Abort des über der Trotte liegenden Schullokales und über Störung des Unterrichts im Herbst, wenn die Trotten wochenlang im Betrieb waren.

Während der II. Hälfte des 18. Jahrhunderts erfuhr das Schul- und Trottengebäude größere Veränderungen. Im Parterre neben der Trotte, auf der Südseite, errichtete man eine neue Schulstube und auf der nördlichen Seite fand die angeschaffte Feuerspritze ihren Platz.

Gemäß einer Datierung an einem Fenstersturz aus dem Jahre 1790, wurden ringsum neue Fenstereinfassungen eingesetzt, damit erhielt das Gebäude in der Hauptsache die Gestaltung, die es bis in die Neuzeit hinein bewahrt hatte. Das alte Trottenlokal war noch anfangs der 1880er Jahre im Gebrauch. Nachdem es vorübergehend als Turnlokal benützt wurde, baute man den Gemeindesaal ein, der gleichzeitig neben Schulzwecken bis noch vor kurzem, den gesanglichen und musikalischen Vereinen als Uebungslokal gedient hatte.

In den letzten 40 Jahren, namentlich seit dem Bau der Ueberlandbahn, hat sich die Gemeinde gewaltig entwickelt. 1900 zählte sie 2500 Einwohner. Heute beträgt die Einwohnerzahl bald sechs Tausend. Schon im Jahre 1899-1900 wurde auf der Breite ein neues Schulhaus gebaut. 1935 wurde das dritte prächtige Schulhaus Hinterzweien eingeweiht. Damit hatte das veraltete Schulhaus bei der Kirche ausgedient.

Mit der Zunahme der Einwohnerschaft wuchsen auch die Arbeiten und die Geschäfte der Gemeindekanzlei rapid an. Die zur Verfügung stehenden Bürolokalitäten, die nach und nach, anstelle von Schulzimmern eingerichtet wurden, genügten den heutigen Anforderungen nicht mehr. Immer dringender wurden deshalb die Forderungen um Abhilfe der unhaltbar gewordenen Zustände. Eine Zeitlang erwog man einen Umbau der alten Liegenschaft. Nach reiflicher Prüfung aber wurde beschlossen, von einem solchen Projekte abzusehen, da die durch den Zustand des Gebäudes bedingten hohen Kosten zur Erlangung zweckdienlicher Lokale sich nicht rechtfertigen ließen.

Im August des laufenden Jahres, beschloß die Gemeindeversammlung, gemäß dem Antrage des Gemeinderates, den Abbruch des alten und zugleich den Bau eines neuen Verwaltungsgebäudes. Gleichzeitig wurde die Gemeinde verpflichtet, eine Luftschutzanlage mit Alarmzentrale zu erstellen. Nach längeren Verhandlungen, geht nun, verbunden mit dem Neubau des Verwaltungsgebäudes, auch dieses Projekt der Ausführung entgegen.

Bald wird auf der Hofstatt der ehemaligen obrigkeitlichen Trotte ein neues stattliches Gebäude erstehen, das der Ortschaft zur Zierde und der Einwohnerschaft zu Nutzen und Ehre gereichen möge. —

Wir leben in einer schweren Zeit. Niemand weiß, was uns die Zukunft noch bringen wird. Hoffen wir, ein gütiges Geschick möge unser Land und Volk von dem Kriege und seinen Schrecknissen gnädig bewahren.

Im hohen Turme unseres altehrwürdigen Gotteshauses hängt eine Glocke aus dem Jahre 1436. Wie seit Jahrhunderten schallt ihre Stimme noch täglich über unsere Häuser und Fluren. An ihrem Mantel sind die ehernen Worte eingegraben: O Rex glorie veni cum pace. Zu keiner Zeit mehr denn heute haben wir Grund und Ursache, alle unsere Wünsche und unser Hoffen mit der uralten Glockenbitte zu vereinigen:

O König der Ehren, komm mit Deinem Frieden!

J. E.

19. Jahrgang Nr. 4 4. Quartal 1947

Der Rauracher

Quartalschrift
der Gesellschaft Raurachischer Geschichtsfreunde

Für Mitglieder gratis, d h. im Jahresbeitrag inbegriffen

Verlag: Raurachisches Schriftenlager, Aesch (Bld.)

Druck: A. Zimmermann, Aesch (Bld.)

INHALT: Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit, von A. Membrez.

Der Weinbau in Muttenz in alter und neuer Zeit

Von A. Membrez.

Der Zehnte und die bischöfliche Quart.

Ueber Rebbau und Weinertrag in Muttenz besitzt das Staatsarchiv des Kantons Basel-Landschaft in Liestal keine Akten aus der Zeit vor dem 19. Jahrhundert. Für diese kommt einzig das Archiv des ehemaligen Fürstbistums Basel im Staatsarchiv Bern in Betracht, das aber nur Angaben enthält über den jährlichen Ertrag der bischöflichen Quart in dieser Gemeinde. Vom Weinbau selber erfährt man auch hier nichts, weil Muttenz nie zum Gebiet des Fürstbistums Basel, sondern bis 1832 zum Kanton Basel gehört hat. Wie und wann der Bischof in den Besitz der Quart des Muttenzer Zehnten (Wein, Frucht und Heu) kam, wovon die übrigen drei Quarten oder Viertel dem Stand Basel zuständig waren, ist nicht bekannt. Der Schaffner der bischöflichen Herrschaft (Oberamt) Birseck zog diese Gefälle ein vom 15. bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts, und von da ab bis zum Untergang des alten Fürstbistums Basel am Ende des 18. Jahrhunderts der bischöfliche Schaffner in Basel, immer ein Bürger dieser Stadt.

Die älteste Rechnung, die Ausgaben für den Herbst in Muttenz verzeichnet, ist diejenige von 1441. Es steht aber außer Zweifel, daß der Weinbau in Muttenz viel weiter zurückreicht, denn diese Rechnungen knüpfen ja nur an längst Bestehendes an. Alle Schaffner verbuchen nur den Ertrag der bischöflichen Quart, denn über fremde Einnahmen hatten sie nicht Rechenschaft abzu-

legen. Wohl händigte der Basler Landvogt auf Münchenstein und später der Untervogt in Muttenz dem bischöflichen Schaffner bei der Teilung des Weinzehnten immer einen Schein aus, da er einen solchen seiner Rechnung beizulegen hatte. Darin steht jedoch nur, wie viel Saum der Bischof erhalte, gar nie dagegen wieviel Zehntwein im ganzen gekeltert wurde, obschon es doch für den Fürsten wichtig gewesen wäre, aus der amtlichen Bescheinigung feststellen zu können, daß er den ihm gebührenden vierten Teil wirklich erhalte. Warum man ihm diese selbstverständliche Mitteilung ständig vorenthielt, werden wir gleich sehen.

Als Bischof und Domkapitel zur Bezahlung älterer Schulden beim Direktorium der Kaufmannschaft Basel 1750 ein Darlehen von 80 000 Gulden aufnahmen, setzten sie zur Sicherstellung für den jährlichen Zins und Rückzahlung des Kapitals als Pfand u. a. ein »die Einkünfte des uns auch zugehörigen *vierten Anteiles an dem Frucht-, Wein- und Heuzehnten* in Muttenz, welcher, ein Jahr um das andere gerechnet, ertragt ohngefahr 50 Viertzel Fruchten, *in 30 Saum Wein* und für den Heuzehnten, so aus Gnaden dem Schaffner (in Basel) überlassen worden, in 50 Basel Pfund.«

Welche Bewandtnis es mit dem vierten Anteil am Zehnten in Muttenz hatte, sollte man in Pruntrut endlich erfahren, reichlich spät allerdings. Der Basler Schaffner Johann Friedrich Lindenmeyer (1758—1788), ein kluger Kopf und pflichteifriger Diener seines Herrn, hatte in Erfahrung gebracht, daß der Fürst gar nicht den vierten, sondern nur etwa den fünften Teil des Zehnten erhalte. In seinen Rechnungen ersetzte er »Quartzehnte«, wie bisher alle seine Vorgänger und er selber geschrieben hatten, durch den zutreffenderen Ausdruck »Quartzehnt-Antheil«. In seinem Bericht vom 9. August 1773 über den Erdäpfel-Zehnten (B 129, Basel die Schaffnerei) macht er dem Bischof Mitteilung von seiner Entdeckung und führt aus:

»Muttentz. Daselbst seynd Euer hochfürstlichen Gnaden zu einer Quart und der löbliche Stand Basel zu drei Quart Zehndherren. Ferners bezieht der löbliche Stand Basel von einer Anzahl sogenannter Wydumbgütteren (welche mit und under den anderen zehendpflichtigen Gütern hin und her in denen Zelggen sich befinden, so aber mit keinen behörigen Steinen davon ausgezeichnet und abgesöndert und allein nach Aussag derjenigen Einwohner, welche bald alle Jahr den löblichen Stand Basel Zehenden mit und nebst gedachtem Wydumbzehenden in einem Aufruf bestehen, den fünften Teil der samtlichen Gütern des ganzen Banns ausmachen sollen) den Zehenden allein, sodaß Euer hochfürstlichen Gnaden unter dem Nahmen eines Quarts bißanhero nur den fünften Teil von dem Muttenzer Zehenden (Fruchtzehnten) zu beziehen haben, *welches auch in Ansehen des Weinzehendens also geschiehet* und gehalten wird, welches hier aus diesem Anlaas pflichtschuldigst anzuzeigen ohnermanglen sollen.«

Mit Staunen wird man in Pruntrut von dieser Nachricht Kenntnis genommen und sich nicht weniger darüber verwundert haben, wie es komme, daß man bis jetzt gar nichts von dieser Zehnt-

schmälerung gemerkt habe. An den Schaffnern wäre es gewesen, den Hof über diese Verhältnisse aufzuklären, aber keiner nahm sich die Mühe, der Sache auf den Grund zu gehen, von dem Gedanken beherrscht, daß es früher auch so gewesen sei und infolgedessen seine Richtigkeit damit haben müsse. Bischof und Schaffner verließen sich eben auf den Stand Basel, dem die Erhebung des Zehnten allein zustand, und der keine Auskunft darüber erteilte, solange er nicht dazu aufgefordert wurde. Es versteht sich, daß der Bischof den Stand Basel um Aufklärung ersuchte und Abhilfe verlangte. Das »Projekt-Schreibens« im bischöflichen Archiv (B 129. Basel die Schaffnerei) ist zwar datiert vom 4. April 1774, gehört aber in das Jahr 1778, wie aus seinem Inhalt hervorgeht, und die Antwort aus Basel bestätigt. Es lautet:

»Es ist zwar der Theil, den wir an dem Frucht- und Weinzehenden zu Muttenz haben, von jeher für eine Quart gerechnet und bei den Zehend-Verleihungen (Fruchtzehnte) auch allemal dafür ausgerufen und entschlagen worden. Da aber unsere hochgeehrte Herren unter dem Nahmen der Widumsgütern (Kirchengüter) den Frucht- und Weinzehnten für sich allein beziehen, so kommt uns von dem völligen Zehend-Ertrag mehr nicht zu als nur der fünfte Teil. In Betreff der fruchttragenden Widumsgütern hat es dem mehrmaligen Vernehmen nach jezweilen und zwar sonderheitlich im Jahr 1773 wegen damals über den Bann ergangenen Oberwetters zwischen deroselben und unseern Zehendbeständeren Anstände und Schwierigkeiten abgesetzt, wodurch die unsrigen wegen des Gewidums umb etwas verkürzt worden zu seyn glaubten, indem sie die Fruchtgarbe durch den ganzen Bann annehmen mußten, ohne sicher zu seyn, ob die Widumsgüter eben den fünften Theil des ganzen Banns ausmachen oder nicht, bevorab da über die zu sothanem Widumb ursprünglich gehörige Güter keine verlässige Beschreibung zur Einsicht gebracht werden konnte, sondern bloß an ein altes, von einem Bauersmann zusammen geschriebenes Büchlein sich gehalten werden mußte. Die ganz *nämliche Ungewißheit waltet auch in Ansehung des Weinzehndens vor*, da wir anstatt des vierten auch nur den fünften Theil erhalten, ohne zu wissen, ob die Widums-Reben mehr oder weniger als den fünften Theil des ganzen Rebbanns betragen.

Wenn aber bey solcher der Sachen Bewandtsame wir für unsre eigentümliche Angebühr an dem Frucht- und Weinzehenden zu besagtem Muttenz wegen Abgang des Bereins keinen sicheren Fuß haben und dahero bey sich ergebenden Nothschichtsfällen fast alle mal die nämliche Streitigkeiten zwischen beyderseitigen Zehendbeständeren befahren müssen, wobey einem und dem andern Theyl leicht etwas zu viel zugemuthet werden mag, so finden wir, um dergleichen Besorglichkeiten für die Zukunft vorzubeugen, kein sicheres Mittel zu seyn, als wenn unseren hochgeehrten Herren belieben wollte, eine neue Beschreibung ofterwähnter Widumsgütern und -Reben nach Inhalt eines alten Original-Bereins vornehmen, selbe sofort umsteinen und von allen anderen zehendpflichtigen Gütern absöndern zu lassen. Diesen Vorschub zu Ver-

sicherung und Aufrechthaltung unserer uralten Zehendgerechtsame dürfen wir von unserer hochgeehrten Herren Willfährigkeit und Neigung zu allem dem, was Recht und Billigkeit erheischen, um so mehr anhoffen, als wir in derley und bey allen anderen Vorfällen uns eine wesentliche Pflicht seyn lassen werden, denenselben unsere unwandelbare Geflissenheit zu Erwiderung aller freundnachbarlicher Gefälligkeit mit tätigen Proben zu erweisen.«

Mit seiner berechtigten Bitte um eine neue Bereinigung der Kirchengüter in Muttenz setzte der Bischof den Basler Rat in die größte Verlegenheit, wie seine ausweichende Antwort beweist, die ihres geschichtlichen Interesses wegen nach dem Original im bischöflichen Archiv (B 129) hier vollständig wiedergegeben sei:

»Hochwürdiger Fürst, gnädiger Herr! Euren fürstlichen Gnaden sind unsere gutwillige Dienste bereit zuvor! In dem Schreiben, welches Eure fürstliche Gnaden an uns unterm 4. des letstverflossenen Aprillmonats abzugeben beliebt, haben Sie uns vorgestellt, wie Euer fürstlichen Gnaden die Quart aus dem Frucht- und Weinzehnden zu Muttenz zugehöre, von dem völligen Zehenden-Ertrag aber Ihnen mehr nicht als der fünfte Theil zukomme, weil wir unter dem Namen der Widumsgüter einen Teil dieses Zehendens allein für uns beziehen lassen, da doch nicht sicher sey, ob diese Widumsgüter den fünften Teil ausmachen, daher Euer fürstlichen Gnaden uns ersuchen, daß zu Vermeidung künftiger Streitigkeiten wir uns entschließen möchten, eine neue Beschreibung dieser Widumbsgüter und -Reben vornemen zu lassen.

Herauf haben wir nicht ermangelt, diese Sache undersuchen zu lassen und uns den Bericht darüber vorzulegen,, welches, da es one Aufschub beschehen, wir nunmehr Euer fürstlichen Gnaden in dienstnachbarlicher Antwort berichten können, daß die bisherige Abteilung, nach welcher Dero Zehendbeständer den fünften Teil des vollkommenen Frucht- und Weinzehntes bezogen, von undenklichen Jahren hero in Übung gewesen, abwohlen keine förmliche geschriebene Verkommniß hierüber vorhanden ist und zwar darum, weil uns nicht nur der Zehnden von den Gewidemgütern, sondern auch von den Neubruchen in Äkern und von den Neusätzen in Reben und Rütenen allein gebüret, also daß vorermelte Abteilung one Zweifel beliebet worden, um unvermeidliche Weitläufigkeiten und verdrießliche Undersuchungen auszuweichen.

Solchem nach glauben wir, daß wir uns der unerdenklichen Übung, welche gewiß nicht one Untersuchung beidseitig ist angenommen worden, behelfen könnten. Dennoch wollen wir zu Bezeigung, wie geneigt wir sind, zu allem, was nur billig seyn mag, uns einer neuen Berainigung und Beschreibung der Gewiedemgüter und Neubrüchen nicht entziehen, sofern Euer fürstlichen Gnaden uns einer neuen Berainigung und Beschreibung der Gewidemgüter können wir aber aus freundnachbarlicher Gesinnung nicht verhalten, daß uns nicht nur von den Gewidembgütern, sondern auch von den Neubrüchen oder Rütenen und von den Neusätzen der Zehenden allein gebüret, daß diese Güter alle bisanher unter

dem Namen Gewidemgüter begriffen gewesen, daß eine neue Berainigung aller dieser Güter sehr mühsam und kostbar und dennoch zu Verhütung viler Confusionen und wiederholten Untersuchungen nicht so dienlich seyn würde als die bisherige Übung, bey welcher Euer fürstlichen Gnaden aller Vermuhtung nach mehreres gewonnen als aber verloren haben. Aus welchen Gründen wir das freundnachbarliche Zutrauen zu Euer fürstlichen Gnaden hegen, es werden Dieselben es lieber bey dem Alten bewenden lassen als eine Neuerung oder die angesuchte Berainigung begehren.

Womit Euer fürstlichen Gnaden zum Genuß alles wahren Wolseyns göttlichem Schutze bestens empfehlen

Euer fürstlichen Gnaden dienstwilliger Burgermeister und Raht der Stadt Basel.«

Basel, den 9. May 1778.

Auf der Rückseite dieses Schreibens steht der Vermerk der Kanzlei Pruntrut: »Vide Responsum vom 25. May 1778. NB. Diese Antwort ist nicht abgegangen. Man hat besser befunden, dieses Schreiben ohnbeantwortet zu lassen.« Das war nach Lage der Dinge das einzig Richtige; denn eine weitere Korrespondenz hätte zu keinem Ergebnis führen können, weil ein neues Berein sich auf ein altes hätte stützen müssen, ein solches aber gar nicht existierte, was der Basler Rat wohlweislich verschwieg. Das Staatsarchiv Liestal besitzt 17 »Beraine« von Muttenz aus der Zeit von 1528 bis 1768. Sie betreffen aber alle nur Bodenzinse, und keines derselben erwähnt den Zehnten auch nur mit einer Silbe. Es blieb für den Bischof nichts übrig, als die alte Uebung weiter bestehen zu lassen, wenn es für ihn auch ein magerer Trost war, daß er dabei besser fahre, wie der Rat vorgab; denn sicher ist, daß die Quart ursprünglich eine richtige Quart war und erst im Laufe der Zeit zu einer »Quint« herabgesunken ist. Unordnungen im Zehntwesen waren bekanntlich keine Seltenheit und führten mitunter zu langwierigen und kostspieligen Prozessen zwischen den Zehntherren. Hier konnte nur ein Radikalmittel helfen, das in der Abschaffung dieser uralten Einrichtung bestand. Die französische Revolution hat es angewandt, und niemand wird ihr daraus einen Vorwurf machen wollen, wenn sie auch an Stelle der verhaßten Naturalabgaben neue Steuern gebracht hat, die für den Bauer nicht weniger drückend waren.

Die Herbstkosten.

Hier wie überall wurde der Zehnte durch Zehntknechte in den Reben gesammelt, in die Zehntbottiche getragen, der Most auf die Zehnttrotte in das Dorf geführt, gekeltert und der Wein zwischen Stadt und Bischof geteilt. Wie verzehntet wurde, wissen wir nicht, da weder eine Weinzehnten-Ordnung noch eine allgemeine Herbst-Ordnung von Muttenz vorhanden ist. An die Kosten für das Sammeln, Abführen, Trotten, Essen der Zehnt- und Trottknechte, Besoldung der Bannwarte, Trinkgelder, Küferarbeiten und Trottgeschirr hatte der Bischof seinen Anteil zu zahlen, für

den Abtransport seines Weines natürlich selber aufzukommen. Auffallend ist, daß er nie einen Beitrag hat leisten müssen für Reparaturen der Trotte, die dem Stand Basel allein gehörte, oder für Anschaffung einer neuen. Solang die Schaffnerei Birseck den Einzug selber besorgte, kam der Wein meistens in den bischöflichen Keller in Reinach, seltener nach Aesch oder Basel, und von Reinach nach Delsberg oder Pruntrut. Man brauchte eben im Bistum, wo es wenig Reben hatte, viel »Besoldungswein« für die Beamten und das Hofpersonal in Pruntrut, für die Obervögte, Statthalter, Förster, Jäger, katholischen und reformierten Pfarrer usw., die alle ihre jährlichen Besoldungen in Geld, Frucht und Wein bezogen. Die Schaffnereien mußte man mit Wein versehen für Fronleute und Handwerker, die das Jahr hindurch an den Schlössern und fürstlichen Gebäuden Reparaturen auszuführen hatten. Seit der Mitte des 16. Jahrhunderts, wo der Einzug der Muttenzer Zehnten dem Schaffner in Basel übertragen wurde, kam der Wein nur noch dorthin. Nach Beendigung des Herbstgeschäftes rechnete der Obervogt auf Münchenstein mit seinen Leuten ab und händigte dem bischöflichen Schaffner einen Rechnungsschein aus. Daß die Abrechnung mit einem üpigen Zehntmahl beschlossen wurde, war eine selbstverständliche Sache. Von den Quittungen des Obervogtes über den bezahlten Anteil des Bischofs sind nur einige erhalten geblieben. Die Eintragungen in den Schaffnerei-Rechnungen sind oft sehr kurz. Manche »Raitgeber« (Rechnungssteller) fassen verschiedene Ausgaben zusammen, weil sie auf Verlangen mündlich Auskunft erteilen konnten, wenn sie im Sommer zur Abhörung ihrer Jahresrechnung an den Hof beschieden wurden. Einige Beispiele seien hier angeführt. Man rechnete, was das Geld anbelangt, mit Pfund, Schilling und Pfennig; 12 Pfennig = 1 Schilling, 20 Schilling = 1 Pfund. Unter Pfund verstand man nur die Summe von 20 Schilling oder 240 Pfennigen; denn ein Geldstück »Pfund« gab es nicht. Die Weinmaße waren Saum, Ohmen, Maß; 32 Maß = 1 Ohmen; 3 Ohmen = 1 Saum. Nur selten kommt das Fuder vor; 7 Saum = 1 Fuder. Die alte Schreibweise behalten wir bei, mit Ausnahme der klein geschriebenen Hauptwörter, die wir groß schreiben, weil dadurch das ohnehin mühsame Lesen des Textes erleichtert wird.

»Herbstkoste zu Muttitz 1463. Item mym gnedigen Herrn ist zu Muttitz von der Quart worden 32 Saum Wins, sint kommen drüwe Faß gein Basell und fünf Faß gein Rinach. Davon han ich geben zu trotten 5 Schilling 4 Pfennig. Item ich han geben den zweyen Knechten, die uf der Cuart im Felde gangen sind. zu myns gnedigen Heren Theil 15 Schilling. Item han ich geben vom Win von den Rebgarten in die Trotten zu fürn zu myns gnedigen Herren Theil 16 Schilling. Item han ich geben zu myns gnedigen Herren Theil, daz in der Küchen vertzert ist worden zu Muttitz, 18½ Schilling. Item han ich geben Petter, des von Leuwenbergs Koch, zu myns gnedigen Herren Theil, daz er gekocht hat, 2½ Schilling. Item han ich geben den Gesellen (Zehnt- und Trotknechten) in daz Bad zu myns gnedigen Herren Theil 3 Schilling.

Item ein Schüsselspüler zu myns gnedigen Herren Theil 9 Pfennig. Item 1 Schilling haben die Knecht, die den Win von Muttitz gein Rinach führten, verzehrt.«

Das Badgeld, das erstmals in dieser Rechnung erwähnt ist, weist auf einen alten, im Aussterben begriffenen Brauch hin, der darin bestand, daß solche Gesellen an einem bestimmten Tag ein Bad nahmen und darauf in einer Wirtschaft für innere Abkühlung sorgten. Sie erhielten für diesen Zweck den sogenannten Badpfennig. Der Ausdruck Badgeld kehrt 1470 wieder: »den Gesellen zu Badegelt 1 Schilling«. In den beiden folgenden Rechnungen steht dagegen: »zu Badgelt oder Trinckgelt 1 Schilling«. Zum letztenmal wird das Badgeld 1473 erwähnt und von da ab nur noch das Trinkgeld.

Der größte Ausgabenposten betraf das Essen für die Zehnt- und Trottknechte, die ihre Kost im 15. und 16. Jahrhundert in der Wohnung des Untervogtes erhielten, da erst in späterer Zeit von Kosten für das Essen beim Wirt die Rede ist. Nur ausnahmsweise, wie im oben erwähnten Fall, wird ein Koch erwähnt; denn in der Regel kochte eine Magd, die für ihre Mühe eine kleine Entschädigung erhielt, die bald als Lohn, bald als Trinkgeld bezeichnet wird. So liest man z. B. 1453: »ancille (der Magd) 15 Pfennig«; 1479: »item der Junckfrawen in der Kuchy zu Lon tut 2 Schilling«; 1490: »item der Köchin zu Trinckgelt tut 2 Schilling«; 1500: »aber geben der Köchin und gemeinen Gesellen ze vertrinken tut 4 Schilling«. Mitunter lieferte der Schaffner Dinkel von der bischöflichen Quart des Fruchtzehnten in Muttenz für das Brot während des Herbstes.

In allen Rechnungen des 15. Jahrhunderts wird immer nur angegeben, wieviel der Bischof an die gemeinsamen Herbstkosten zu zahlen hatte, nie dagegen, wie hoch diese zu stehen kamen. Die folgende Stelle in der Rechnung von 1503 gibt endlich darüber Aufschluß: »Der gantz Cost in Kuchenspiß tut 9 Pfund, 6 Schilling, 11 Pfennig, tut myns gnedigen Herren Theil 2 Pfund, 6 Schilling, 9 Pfennig.« Der Anteil des Bischofs betrug somit, entsprechend der Quart, ein Viertel. So war es noch 1554, in welchem Jahr sich die Gesamtkosten auf 13 Pfund, 1 Schilling, 3 Pfennig beliefen, woran der Bischof mit 3 Pfund, 5 Schilling, 4 Pfennig beteiligt war. In der Folge trat jedoch eine Aenderung ein, indem der Bischof mit einem Drittel und der Stand Basel mit zwei Dritteln belastet wurde. In welchem Jahr diese Neuerung eingeführt wurde, konnte nicht ermittelt werden. Der erste Beleg dafür findet sich in der Rechnung des bischöflichen Schaffners in Basel für 1584: »Herbstcosten zu Muttentz. Item einem von Muttentz von dem Zehntwein auf die Trotten zu fueren geben 2 Pfund. Item Arbogast Brüderlin (von Muttenz) von 36 Som 18 Maß von Muttentz bis gen Basel zu Hof (Bischofshof neben dem Münster) zu fueren, so Zehendtwein gewesen, von jedem Som 2 Schilling 6 Pfennig, tut 4 Pfund 10 Schilling. Item nach altem Brauch verehrt 3 Schilling 4 Pfennig. Item Laderlohn 5 Schilling. Item so ist im ganzen Herbst in der Trotten und sonsten aufgegangen 39

Pfund, 12 Schilling, 4 Pfennig, das thut sich minem gnedigen Fürsten und Herren *für Ir Gnaden dritten Teyl* 13 Pfund, 4 Schilling, 1 Pfennig.«

In der ältesten Rechnung des Obervogtes auf Münchenstein, Jopp Rütter, von 1590, steht u. a.: »Item des Undervogts Frouwen geben in die Kuchi 7 Schilling, 6 Pfennig.« Als neue Posten figurieren hier: »Item den Banwarten geben für ir Lohn 4 Pfund; dem Undervogt geben für die Trotten zu rumen 1 Pfund.« Von den Gesamtkosten entfielen auf den Bischof wieder ein Drittel und auf Basel zwei Drittel. Der Nachfolger von Rütter, Georg Spörlin, stellt 1597 die folgende Quittung aus: »Empfangen von dem ehrenhaften Herrn Vyt Zörnlyn, bischofflichen Hofschaffner und Burgern zu Basel, benamtlichen siben Pfundt acht Schilling und vier Pfennig in Müntz guter Basler Wehrung, deßgleichen ein Sackh Korn Kaufmannsguet und werschafft, alles für Ihr fürstlichen Gnaden gepürenden Theil des Herpsteostens zu Muttentz diß 97. Jahrs, so gerechnet uff Sonntag den 23. Octobris (alten oder 2. November neuen Kalenders) Anno etc. 97.«

Eine Eidesleistung der Zehntknechte vor dem Obervogt erwähnt erstmals die Rechnung von 1616, und einige Jahre später ist die Rede von Bestallung und Eid »der übrigen« (Trottknechte, Fuhrleute und Bannwarte). An die Zeche bei diesem Anlaß (Wein, Brot und Käse) hatte der Bischof ebenfalls den dritten Teil zu zahlen. Ausgaben für »die Weiber, so gedrätten«, d. h. den Most auf der Trotte mit nackten Füßen zertraten oder zerstampften, wie dies in andern Weingegenden auch geschah, finden sich nur in den Rechnungen von 1623 bis 1650. Für den Transport des Weines von Muttenz nach Basel hatte der dortige Schaffner zu Beginn des 17. Jahrhundert 5 Schilling vom Saum zu entrichten (früher nur 2 Schilling), ab 1617 6 Schilling und ab 1647 »laut Statt Basel-Ordnung« 10 Schilling, wobei es auch im folgenden Jahrhundert verblieb. Neu erscheint 1666 ein Kellerzins von 2 Pfund für das Verwahren des Zehntfasses in Muttenz, verschwindet 1686 und taucht 1700 wieder auf. Die Zehnt- und Trottgesellen erhielten ab 1685 ihre Kost beim Wirt und nicht mehr wie bisher in der Wohnung des Untervogtes. Von Weißwein und Rotwein vernimmt man zum erstenmal etwas an der Rechnung für 1687, in der eine andere Hand zu den 23 Saum der Quart ergänzend nachgetragen hat »in weiß und rotem Wein«. In älteren Zeiten hat man Rotes und Weißes wohl schon beim Herbsten zusammen getan, weil es nur wenig Rotes hatte.

»Herbstkosten zu Muttentz 1693. Erstlich, als man den Herbst angeschlagen, ist in Beysein Herren Zehentbestehers (der Stadt: denn die bischöfliche Weinquart wurde nie versteigert), Ober- und Undervogt, Fuhrleit, Zehendenträger, Trottknecht und Bannwarten zerthon worden 6 Pfund, 10 Schilling. Den Zehendenmessern 10 Pfund. Dem Fuhrmann 2 Pfund, 10 Schilling. Den Trottknechten 2 Pfund, 8 Schilling. Dem Bahnwart nach Gebrauch halb so viel 1 Pfund, 4 Schilling. Dem Undervogt 1 Pfund, 10 Schilling, 8 Pfennig. Für Essen, als man getrottet, 1 Pfund. Die

Bockhten ein und aus dem Berg zu führen nach Gebrauch 2 Pfund. Summa 27 Pfund, 2 Schilling, 8 Pfennig. Diese 27 Pfund, 2 Schilling, 8 Pfennig werden in drei Teil geteilt. Meiner gnedigen Herren (Stadt Basel) per zwei Drittel: 18 Pfund, 1 Schilling, 10 Pfennig. Herrn Bischoff-Schaffner per *ein Drittel:* 9 Pfund, 11 Schilling. Daß Herr Bischoff-Schaffner seinen Dritteil bezahlt hat, bescheint den 10. Januarii 1694 Remigius Frey, Obervogt aldar.« Der aufmerksame Leser wird sich mit Recht fragen, warum ein Drittel der Herbstkosten auf das Konto des Bischoffs gesetzt wurde, wo er doch, wie wir schon gesehen haben, nicht einmal den ihm gebührenden vierten, sondern den fünften Teil des Weinzehntens erhielt. Die Antwort auf diese Frage müssen wir schuldig bleiben, weil keine Akten vorhanden sind, die hierüber Auskunft geben.

Die Zehntherren zogen es bald vor, ihren Anteil selber zu erheben, bald glaubten sie, ein besseres Geschäft damit zu machen, wenn sie ihn auf mehrere Jahre verpachteten (veradmodierten) oder alljährlich öffentlich versteigerten. Der Einzug der Zehntgarben auf dem Feld und das Einsammeln des Weinzehnten in den Reben auf eigene Rechnung verursachten eben auch mancherlei Auslagen. Die Verpachtung oder die jährliche Versteigerung erfolgte in dem Sinn, daß der oder die »Beständer« so viel Viertel gedroschenen Getreides bezw. so viel Saum Wein liefern mußten, als sie als Meistbietende geboten hatten. Basel scheint Frucht- und Weinzehnte immer versteigert zu haben; der Bischof versteigerte die Frucht sehr oft, den Wein dagegen nie. Nun wollte er beide auch verpachten oder an eine Steigerung bringen; denn in der Rechnung für 1733/34 steht die folgende Randbemerkung: »Wie schon etlich Mal erinnert worden, scheinte vorträglich zu seyn, daß diese Muttenzer Wein- und Fruchtgefäll admodiert oder auch erstere öffentlich und alljährlichen aufgeruffen und dem Meistbietenden auf gute Sicherung hin überlassen würden.« Für die Fruchtquart fand man in der Tat Liebhaber bei den Steigerungen; für die Weinquart gelang es aber nicht.

Der Obervogt auf Münchenstein bekümmerte sich im 18. Jahrhundert nicht mehr viel um den Herbst in Muttenz; er überließ dies Geschäft dem Untervogt. Als solche kommen in den Rechnungen vor: Niclauß Brüderlin 1727/35; Johann Lützler 1736/57; Johann Dietler 1758/84 und Hans Jakob Seiler 1785/90. Ihnen sind die Mitteilungen über den Ertrag in Weißwein und Rotwein zu verdanken. Der bischöfliche Schaffner kam von Basel nach Muttenz, wenn getrottet und der Wein geteilt wurde. So steht in seiner Rechnung für 1760 (ein sehr gutes Weinjahr auch im Laufental): »Item als der Rote und Weiße in sieben Malen geteilt worden, ritt ich dorthin, ist mit den Zehnt- und Trottknechten, zwei Aufseher und zwei Fuhrleuten jedes Mal in Zehrung aufgegangen auf eine Quart 1 Pfund, 11 Schilling, 8 Pfennig, thut 11 Pfund, 1 Schilling, 8 Pfennig.« Für die Aufbewahrung des 11 Pfund, 1 Schilling, 8 Pfennig.« Für die Aufbewahrung des Zehntfasses wurden 1700 wieder wie früher 2 Pfund als Keller-

zins bezahlt, der sich 1719 auf 2 Pfund, 10 Schilling, 1744 auf 3 Pfund und 1752 auf 4 Pfund erhöht. Ausnahmsweise wurden dem Hans Jakob Brodbeck 1757 »wegen besonderen Umständen« 7 Pfund bewilligt. Der Kellerzins kam 1776 ganz in Wegfall, weil der Untervogt Fässer in Basel holen und den Wein nach der Teilung sofort nach Basel führen ließ, so daß man kein Zehntfaß mehr in Muttenz brauchte.

Im Herbst 1790 rollten zum letzten Mal Wagen mit dem Wein aus Muttenz durch das Tor des Bischofshofes in Basel. Die Revolution hielt bald darauf ihren Einzug in das Fürstbistum. Der Bischof mußte 1792 flüchten und sein Land wurde im folgenden Jahre französisch und der Zehnte hier wie im übrigen Frankreich endgültig abgeschafft. Was geschah nun mit der bischöflichen Quart in Muttenz, wo der Zehnte weiterhin erhoben wurde? Der Staat Basel wird sie von da ab für sich behalten haben, bis auch hier in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Ablösung des Zehnten erfolgte; eine zeitraubende Arbeit, die Jahre in Anspruch nahm und im Kanton Baselland erst 1849 beendet war.

Der Weinertrag in älteren Zeiten.

Der jährliche Rebenertrag kann nur auf dem Umweg über die bischöfliche Quart ermittelt werden, weil keine andern Quellen dafür zur Verfügung stehen. Nun weiß man aber nicht, was im 15., 16. und 17. Jahrhundert unter Quart zu verstehen ist, ob wirklich der vierte oder der fünfte Teil, so daß sich auf Grund derselben der Zehnte und folglich die totale jährliche Weinproduktion nicht mit Sicherheit feststellen läßt. Wir beschränken uns deshalb im allgemeinen darauf, nur den durchschnittlichen Jahresertrag der »Quart« anzugeben, wie er sich aus den Rechnungen der Schaffnereien Birseck und Basel und aus den Hofzahlungs-Rechnungen samt den Beilagen ergibt.

Für das 15. Jahrhundert schwankt die Zahl zwischen 20 und 30 Saum, selten übersteigt sie 30 und mehr als 40 verzeichnen nur (55 velquasi), 1474 (42), 1484 (54) und 1495 (44). Die beste Ernte war diejenige von 1479 mit 61½ Saum (im vorangehenden Jahr 28 und im folgenden 18 Saum)! Ein totales Fehljahr war 1481 (»item uff diß Jar ist kein Win worden«) und 1491 gab es wieder »nüdt«. In der Rechnung für 1452 heißt es: »Die Quart tut an Win drü halbi Fuder, der sind zwey geschenkt (worden) Meister Heinrich von Beinheim (bischöflicher Offizial), daz dritt ist kommen in Hof nach Basel) zu einem Rappis.« Im folgenden Jahr kam wieder ein halbes Fuder für diesen Zweck nach Basel. Rappis oder Räppis nannte man ein moussierendes Getränk aus neuem Wein oder frischen Trauben samt den Kämmen, die man in einem Faß unter Zusatz von altem Wein, Zitronen und Gewürz fest verschlossen vergären ließ. Daß man nur vom besten Wein dazu verwendete, versteht sich. Muttenz lieferte also damals auch einen guten Tropfen. In den späteren Rechnungen findet man jedoch nichts mehr von Wein aus Muttenz für den Rappis. Man be-

vorzugte dafür den bekannten Kluser aus Aesch, der sich eines besseren Rufes erfreute.

Für die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts sind wir nicht so gut unterrichtet, weil die Rechnungen große Lücken aufweisen, was wohl mit den unruhigen Zeiten und der Verlegung des Bischofssitzes von Basel nach Pruntrut zusammenhängt. Aus den erhaltenen Rechnungen ersieht man immerhin, daß sich die Quart ungefähr auf der gleichen Höhe hielt wie bisher. Ein ganz anderes Bild ergibt sich für die zweite Hälfte dieses Jahrhunderts. Der Ertrag sinkt von Jahrzehnt zu Jahrzehnt und ergibt im Durchschnitt nur 10 bis 20 Saum jährlich und sogar noch weniger. Eine Ausnahme machen nur 1583 mit 25 und 1584 mit 36 Saum. Von dieser Höhe stürzt die Quart plötzlich so tief hinunter, daß man vor einem Rätsel steht. In den folgenden acht Jahren von 1585 bis 1592 ergab sie nämlich jährlich (nicht im Durchschnitt) nur 2 bis 3 Saum! Bis zu Ende des Jahrhunderts trat eine geringe Erhöhung ein, aber mehr als 10 Saum gab es nur 1593 (12) und 1599 (13). Eine völlige Mißernte brachte das Jahr 1573 («thuet meines gnedigen Fürsten und Herrn Viertertheil: nichts«).

Die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts brachte keine wesentliche Aenderung. Der Ertrag der Quart dreht sich um 10 Saum und weniger pro Jahr und stieg erst 1660/70 auf 20 und darüber. Die Ernten von 1671 bis 1680 weisen folgende Zahlen für die Quart 36, 40, 22, 27, 13, 24, 36, 27, 44 und 37 Saum, was pro Jahr im Durchschnitt rund 30 Saum ausmacht. In diesem ganzen Jahrhundert — es fehlt uns die Rechnung für 1635 — gab es nur eine hundertprozentige Mißernte, diejenige von 1602 (»Dieser Zehnte hat diß Jars ertragen: nichts; item daselbsten an Herbstkosten ußgeben: 0«). Aehnlich war es im ganzen Laufental; es fand nirgends eine Weinlese statt. Im dreißigjährigen Krieg konnte in Muttenz immer geherbstet werden. Wie ganz anders sah es im Laufental aus!

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts trug die Quart im Durchschnitt ebenfalls 30 Saum ein. Damit stimmt die Ausgabe in der eingangs erwähnten Urkunde von 1750, worin Bischof und Domkapitel den Ertrag derselben auf 30 Saum jährlich schätzten. Die besten Jahrgänge hinsichtlich der Qualität waren: 1707 (40 Saum), 1719 und 1727 (48), 1728 (49) und 1729 (40). Die schlechteste Weinernte verzeichnet das Jahr 1709 mit 1 Ohmen und 16 Maß für die Quart! Wie es in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts mit dem Weinertrag bestellt war, ergibt sich aus der Tabelle (Seite 54). Wir stehen wegen der Quart jetzt auf vollkommen sicherem Boden, hat doch der Basler Rat wie erinnerlich 1778 erklärt, der Bischof erhalte »seit undenklichen Zeiten« den fünften Teil des Weinzehnten. Wir begehen also keinen Irrtum, wenn wir in unserer Tabelle das Total der Quart mit fünf statt mit vier multiplizieren, um den Ertrag des ganzen Zehnten zu errechnen. Die Basler Rechnungen von 1778 bis 1787 fehlen, aber die Beilagen sind vorhanden. Darunter befinden sich auch die Bescheinigungen der Untervögte, unterzeichnet meistens noch von

zwei Zehntknechten und dem Küfer, über den Ertrag der bischöflichen Quart in weißem und rotem Gewächs. Es fehlen nur diejenigen für 1761 und 1789. In der Tabelle geben wir nur die Saum unter Weglassung der Ohmen und Maß an. Um den Vergleich mit der Weinproduktion in neuer Zeit zu erleichtern, haben wir die Saum in Hektoliter umgerechnet.

Tabelle der Weinernten in Muttenz; 1760—1790.

Jahr	Ertrag der Quart Weißer Saum	Roter Saum	Total der Quart Saum	Ertrag des Zehnten Saum	Totaler Weinertrag Saum	Totaler Weinertrag Hektoliter
1760	32	8	40	200	2000	2788
1761	—	—	30	150	1500	2091
1762	12	5	17	85	850	1184
1763	17	7	24	120	1200	1672
1764	21	6	27	135	1350	1881
1765	10	4	14	70	700	975
1766	8	3	11	55	550	766
1767	9	4	13	65	650	906
1768	16	5	21	105	1050	1463
1769	13	4	17	85	850	1184
1770	5	2	7	35	350	487
1771	6	1	7	35	350	487
1772	21	7	28	140	1400	1951
1773	13	3	16	80	800	1115
1774	13	4	17	85	850	1184
1775	21	6	27	135	1350	1881
1776	21	7	28	140	1400	1951
1777	14	4	18	90	900	1254
1778	17	4	21	105	1050	1463
1779	19	5	24	120	1200	1672
1780	14	7	21	105	1050	1463
1781	19	7	26	130	1300	1812
1782	12	5	17	85	850	1184
1783	23	7	30	150	1500	2091
1784	21	7	28	140	1400	1951
1785	22	6	28	140	1400	1951
1786	9	3	12	60	600	836
1787	11	5	16	80	800	1115
1788	26	7	33	165	1650	2300
1789	—	—	6	30	300	418
1790	13	4	17	85	850	1184

Der Weinertrag in neuerer Zeit.

Aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts liegen gar keine Nachrichten über den Weinbau vor. Die Landesregierungen kümmerten sich zu dieser Zeit nirgends um diesen Zweig der Landwirtschaft in ihren Gebieten, holten aber das Versäumte später in reichem Maße nach. Die Mehrzahl der Gemeinden des Kantons Baselland trieb Weinbau, aber nur in wenigen hatte er eine

größere Ausdehnung. Der hauptsächlichste Erwerbszweig der Bevölkerung bildete die Viehzucht. Seit der Mitte des Jahrhunderts liefern außer dem Staatsarchiv Liestal (Neues Archiv O, Weinbau) die gedruckten jährlichen Amtsberichte des Regierungsrates des Kantons Basel-Landschaft und die statistischen Jahrbücher der Schweiz allerlei interessantes Material über Rebenareal, Weinertrag und Rebenkrankheiten.

Das Rebland des Bannes der Gemeinde Muttenz umfaßte 1858: Hinterer Berg (Hinterwartenberg) 4, Vorderer Berg 101, die Aspreben 2, die Rütihardreben 1 und die Rothhausreben 2 Jucharten. Totalinhalt (mit Ruthen und Schuh, die wir hier weggelassen haben) 112 Jucharten. Das sind rund 40 Hektar (1 Hektar = 2,80 Jucharten. Ein nur wenig größeres Rebenareal hatten Liestal und Pratteln. Der Weinertrag belief sich 1858 für Muttenz auf 2250 Saum (3136 Hektoliter). Im folgenden Jahr war der Rebenertrag, in Weißem und Rotem angegeben, um die Hälfte geringer und ergab für Muttenz nur 1352 Saum (1884 Hektoliter) Weißwein. Das rote Gewächs ist also seit dem Ende des 18. Jahrhunderts gänzlich aufgegeben worden.

Für den Weinbauer kamen nun trübere Zeiten. Zu den uralten Feinden des Rebstockes — Frost und Hagel — gesellten sich allerlei Krankheiten, die stärker auftraten als früher. Von den Pilzkrankheiten war die verbreitetste der falsche Mehltau (Pronospera). Er stiftete mehr Unheil an als der echte. Jetzt kam aber noch ein neuer, tierischer Feind dazu: die mit amerikanischen Reben nach Europa verschleppte Reblaus (Phylloxera). Als in der Schweiz 1872 bekannt wurde, sie habe in den Weinbergen in Frankreich große Verheerungen angerichtet, verbot der Bundesrat sofort die Einfuhr von Wurzelreben und Schößlingen aus dem Ausland und erließ die nötigen Vorschriften, um das Eindringen dieses gefährlichen Schädlings auf Schweizerboden zu verhindern. Die Reblaus wurde aber trotzdem 1874 in Genf und 1878 im Kanton Neuenburg festgestellt. Im letztgenannten Jahr erließ der Bundesrat ein Reglement zur Ueberwachung der Rebberge, worauf die Regierung von Baselland eine kantonale Experten- oder Phylloxera-Kommission ernannte, die aber vorläufig nicht viel zu tun bekam. Als die Reben im Frühjahr 1782 durch die Fröste hart mitgenommen wurden, schritten einige Gemeinden, darunter auch Muttenz, zur Rebenberäucherung. Man erreichte aber nichts damit wegen der geradezu winterlichen Kälte vom 18. Mai. Im elsässischen Grenzdorf Hegenheim wurde die Reblaus 1886 entdeckt, doch blieben die benachbarten basellandschaftlichen Gebiete davon verschont. Diese hatten wie andere Weingegenden in diesem und dem folgenden Jahr schwer unter dem falschen Mehltau zu leiden. Durch wiederholte Bespritzungen mit Kupfervitriol, wie sie noch heute üblich sind, suchte man der Gefahr wirksam zu begegnen. Zu den Gemeinden, die dem Beisipel Liestals folgten und das Bespritzen obligatorisch erklärten, gehörte auch Muttenz, das 1888 für diesen Zweck 1118 Fr. verausgabte, die auf die Rebbesitzer verteilt wurden. Dazu kamen noch 302 Fr. für

die Anschaffung der Spritzen. Mit dem Erfolg war man jedoch überall zufrieden.

Die Reblaus, dieser gefürchtete Fein des Winzers, wurde 1906 in *Allschwil* konstatiert und war vermutlich mit eingeschmuggelten Rebpflänzlingen aus Hegenheim über die Grenze gelangt. Man nahm sofort die vorgeschriebene Radikalkur vor: die angesteckten Reben wurden ausgerissen und verbrannt, der Boden mit Petrol und Schwefelsäure gehörig desinfiziert. Im folgenden Jahr wurde die Reblaus in *Binningen* festgestellt und die davon befallenen Reben vernichtet. War es 1910 wieder der falsche Mehltau, der den Reben heftig zusetzte und eine schlechte Ernte zur Folge hatte, entdeckte man 1912 einen neuen Ansteckungsherd der Reblaus in *Füllinsdorf*.

Die Krankheits- und Schädlingsbekämpfungen kosteten Bund, Kanton und Gemeinden nicht nur viel Geld, sie entmutigten auch die Rebbesitzer und bewirkten einen bedenklichen Rückgang des Weinbaues und des Rebenertrages. In seinem Bericht an das Eidgenössische Departement des Innern vom 28. November 1908 führt der Regierungsrat aus, der Weinbau gehe in Baselland von Jahr zu Jahr zurück. Die meisten Rebbesitzer herbsteten kaum genug Wein für den eigenen Bedarf und suchten durch Zuguß von Wasser und Zucker oder durch Beimengung von importierten Trauben den Mangel auszugleichen. Unter solchen Umständen sei es unmöglich, zuverlässige Angaben über den Rebenertrag zu erlangen. Der Kanton Baselland könne deshalb bei der Weinbaustatistik für das Statistische Jahrbuch der Schweiz nicht mehr mitwirken. Weiter heißt es: »daß privatwirtschaftlich dem Weinbau hierorts nur noch geringe Bedeutung zukommt; auch in der Volkswirtschaft hat er danach kein nennenswertes Gewicht mehr. Bei den meisten, die ihn noch fortsetzen, ist es gewissermaßen Liebhabereibetrieb, von Alters her angewöhnt und übernommen. Wer die Auslagen und Mühen gegenüber dem Ertrage rechnerisch abwägt, kommt ohne weiteres dazu, diese Kultur aufzugeben.«

Der Kantonale Landwirtschaftliche Verein, die Weinbaugenossenschaft Klus, namentlich aber die von der Landwirtschaftlichen Winterschule in Liestal errichtete Rebschule trugen viel zur Förderung des Weinbaues bei. Im Amtsbericht von 1921 steht, es sei erfreulich, festzustellen, wie da und dort neue Reben angepflanzt würden, um die in den letzten Jahren entstandenen Lücken wieder auszufüllen. Noch hoffnungsvoller lautet der Amtsbericht des folgenden Jahres, worin es heißt: »Nach dem ununterbrochenen Rückgang des Rebbaues im Kanton Baselland, welcher durch das Auftreten der Reblaus seit 1906 noch beschleunigt wurde, zeigt sich in den letzten Jahren in den Gemeinden, die noch einigen Rebbau haben, ja selbst in solchen, wo er gänzlich aufgegeben worden ist, ein auffälliges Interesse an der Neubepflanzung. Den Anlaß dazu bieten die günstigen Erfahrungen, die im Kanton mit den seit 1911 angelegten Versuchsfeldern mit veredelten amerikanischen Reben gemacht worden sind. Wenn nicht alles trügt, wird der Rebbau auf der neuen Grundlage wieder aufleben.«

Ueber den Rückgang des Weinertrages im Kanton Baselland geben die Tabellen im Statistischen Jahrbuch der Schweiz von 1900 bis 1907 Aufschluß, mit Ausnahme von 1903 und 1904, wo es heißt: »Der Ertrag in Baselland war so unbedeutend, daß eine Erhebung unterlassen wurde«. Die Zahlen über die Fläche des Reblandes und den Rebenertrag lauten für Muttenz, wo es kein rotes Gewächs mehr gab, wie folgt:

	Fläche des Rebgeländes	Weinertrag (weißes Gewächs)
1900	36 ha	2250 hl
1901	36 ha	1500 hl
1902	36 ha	1650 hl
1905	36 ha	1800 hl
1906	36 ha	1500 hl
1907	33 ha	800 hl

Muttenz weist in diesen Tabellen immer die größte Anbaufläche von allen weinbautreibenden Gemeinden des Kantons auf und steht auch an der Spitze hinsichtlich des Weinertrages, mit Ausnahme von 1906 (Aesch 26 ha und 1820 hl Weißwein) und 1907 (Arlesheim 16 ha, 1000 hl Weißer und 10 hl Roter). Rotes Gewächs gab es in mehreren Gemeinden, aber nur wenig im Verhältnis zum weißen. Mehr Roten als Weißen produzierten nur Buus (etwa ⅔ Roten und ⅓ Weißen), namentlich aber Wintersingen, das folgende Zahlen aufweist: Fläche des Reblandes immer 18 ha. Weinertrag (Hektoliter) 1900: 1230 Roter, 30 Weißer; 1901: 500 Roter, 20 Weißer; 1902: 400 Roter, 15 Weißer; 1905: 450 Roter, 25 Weißer; 1907: 200 Roter, 10 Weißer.

Wie wir gelesen haben, erklärte der Regierungsrat 1908, er könnne wegen des stetigen Rückganges des Weinbaues und der Schwierigkeit, sich zuverlässige Angaben über den Ertrag zu verschaffen, bei der Weinstatistik nicht mehr mitmachen. Das ist nicht verwunderlich, wenn man weiter in Betracht zieht, daß von den 25 weinbautreibenden Gemeinden manche nur noch einige Jucharten Reben hatten, so daß sich eine Erhebung über den Ertrag, die den Beamten und Gemeinderäten viel Arbeit verursachte und bei den Rebbesitzern nicht besonders beliebt war, nicht lohnte. Im Statistischen Jahrbuch von 1908 bis 1923 kehrt denn auch die stereotype Klage immer wieder: »Erhebungen über den Rebenertrag werden in Baselland nicht mehr vorgenommen, da der Weinbau stetig im Rückgang begriffen ist.«

Am 10. November 1916 sandte der Landwirtschaftliche Verein von Baselland der Regierung eine »Schätzung des Weinertrages pro 1915« ein. Muttenz figuriert in dieser Tabelle ‚die auf keiner amtlichen Erhebung beruht und deshalb auch nicht in das Statistische Jahrbuch der Schweiz aufgenommen wurde, mit 200 hl. Im Begleitschreiben zu dieser Schätzung steht: »Wir äußern den Wunsch, daß die Direktion des Innern für 1916 und die folgenden Jahre wieder genaue Erhebungen über den Weinbau machen lassen möchte, umso mehr, da Baselland der einzige weinbautreibende Kanton ohne diesbezügliche Statistik ist.« Ab 1930 ist zwar

Baselland in den Statistischen Jahrbüchern wieder vertreten, aber nur mit summarischen Angaben des Rebenertrages im ganzen Kanton, womit wir uns hier nicht befassen können.

Rebgelände in Muttenz.

Aus den im Staatsarchiv Liestal verwahrten Berainen von Muttenz erfahren wir wenigstens, wo früher Reben bestanden. Wir geben die darin vorkommenden Flurnamen der bessern Uebersicht wegen in alphabethischer Reihenfolge wieder:

1528: im Breitschädel — im Hundstrog — am Letten — im Moller.

1532: im obern und unter Letten.

1533: im Grüßen — in der Halden — an der Halden — im Hermann — im Hundtrog — im Huwen — im Hunnweg — am Kappeler — by dem Keppelin — zum Keppelin — im Letten — zu usseren Letten — im Moler — die Nuwsetz — im langen Rotperg — am Sonnenberg — im Zinkenbrunnen — im Zinkenbrunnen, genannt im Seefogel.

1601: hinden am Berg — neben der Burghalden — im Hauwen — im Hundstrog — am Seevogel — im Sonnenberg — im Zinkhenbrunnen.

1665: in den neuen Reben (Feldreben).

1683 (Nr. 360): in den neuen Reben.

1683 (Nr. 362): in der Badstuben — im Breitschädel — in der Holengasse — im Hundtrog — im Hundtrog, jetz Mohler genannt — im Lätten — im Mohler — im Zünkhi-Brunnen.

1683 (Nr. 365): hinden am Berg — neben der Burghalde — im Hawen — am Hundtrog in Zinkhi — Brun — im Hundstrog, jetzt im Rieser — im Rüsch — im Seevogel — im Sonnenberg.

1722: hinden am Berg — neben der Burghalde — im Hauen — am Hundtrog — am Hundtrog, jetzt im Rieser — im Seevogel im Sonnenberg.

1744: hinter dem Abfalter — in den Feldreben — im Greußen (auch Grüßen) — im Hundtrog — im Iffenthal — im Lengenberg (auch Längiberg) — unter dem Lengenberg — im Letten (auch Lätten) — im Kurtzen Letten — im langen Letten — in den Neusätzen — im Seber — auf Wartenberg — im Weinhag.

1768: in den neuen Reben.

1801: in den Feldreben — im Greußen — im Iffenthal — im Iffenthal, anjezo in der Hohlen Gaß — im Längenberg — in den Neusätzen, anjezo im Rieser genannt — im Rueffenacker.

1802: in den Feldreben — im Hühneressen.

Im Berain von 1744 wird »die Trotte meiner gnädigen Herren (der Stadt Basel) bei der Kirche« erwähnt.

ein Neubau aufgeführt, der anfänglich wohl noch den alten Namen führte, aber als Pfrundhaus diente. Die Angaben von Schinz beziehen sich auf die Bauinschrift des Gebäudes. Nach dem Bau des heutigen Kantonsspitals wurden 1854 im ehemaligen Siechenhaus Arbeiterwohnungen eingerichtet. Nach etwas mehr als 100 Jahren Abbruch des Gebäudes, an dessen Stelle heute die modernen Wohnblöcke des Munzachhofes stehen.

[9] Prof. Dr. iur. *Andreas Weiss* (1713-1792) wohnte nach M. Lutz, Neue Merkwürdigkeiten 2. S. 276/77, in einem kostbaren, «im neuen Geschmack» erbauten Landhaus mit trefflichen Gartenanlagen und einem prächtigen Prospekte nach dem nahen Rhein. Später Ehingersches Gut, heute im Besitz des Elektrizitätswerkes Basel.

[10] Prof. Weiss war in Holland Erzieher des *Erbprinzen von Oranien* gewesen. (Hist. Biogr. Lexikon 7, S. 462).

Frühgeschichtliches von Rebe und Wein

Von *Otto Kaiser*

In der einzigartigen Ausstellung: «*Die Schweiz zur Römerzeit*», die Basel zur Feier der vor 2000 Jahren vollzogenen Gründung der Colonia Raurica durchführte, kam die glänzende Idee, die wesentlichsten römischen Ausstellungsstücke aller schweizerischen Museen in einem verbindenden Rahmen an *einem* Ort zu vereinigen, zum Ausdruck. Man erhielt beim Besuch dieser thematisch glücklich aufgezogenen Ausstellung die Ueberzeugung, dass die Römer unserm Lande wirklich eine neue Kultur, eine neue Art des Lebens, des Schaffens und des Denkens gebracht haben. Die Ausstellung bot eine treffende Uebersicht über die Geschichte der vorrömischen und römischen Zeit.

Wenn in der folgenden Betrachtung nur auf einen landwirtschaftlichen Betriebszweig des Obstbaues eingegangen wird, so liegt das darin, weil der Verfasser nicht über den Rahmen der Ueberschrift dieses Aufsatzes hinausgehen wollte, es aber verdankenswert fand, dass die Ausstellungsleitung auch auf diesen Teil des weitläufigen Programmes hinwies. In diesem Teil der Ausstellung konnte man vernehmen, dass die römischen Gutshöfe sich kräftig für die Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte bemühten und dass im Obstbau damals schon Süsskirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen, Pfirsiche vorkamen, Aepfel- und Nussbäume gepflegt und die Kulturrebe im Anbau stark gefördert wurde. Die Stelle des heute so wirtschaftlich wichtigen Betriebszweiges des Kirschenbaues hatte in früherer Zeit in ebenso grosser Bedeutung der *Rebbau* inne. Der Verfasser beschränkt sich in der Hauptsache in seinen Ausführungen auf das Gebiet der Nordwestschweiz, dem ungefähr in römischer Zeit die Colonia Raurica entsprach.

Es ist Tatsache, so paradox dies auch klingt, erst war es der Wein und nachher die Rebe, welche die damaligen Einwohner fesselten. Um dies zu erklären, müssen wir ein klein wenig die Geschichte des Römerreiches streifen. Massalia, das heutige Marseille, war schon im Altertum ein wichtiges Handelszentrum. Es wurde 600 vor Chr. von Griechen gegründet und in der Folge von den Römern erobert. Diese griechischen Phokäer waren ein aufgeschlossenes Volk und verstanden sich namentlich auf Weinbau und Weinhandel. Sie brachten in vorausgusteischer Zeit ihr Handelsgut auf Schiffen auf der Rhone bis nach dem Burgund. Von hier erfolgte der Warentransport durch die burgundische Pforte auf Ochsenkarren, bei Vesontio (Besançon) vorbei nach *Arialbinnum*, einem Hafenumschlagsplatz am Rheinknie bei Basel, in der Nähe des heutigen St. Johann-Rheinhafens. Durch Bodenfunde sind wir über die einst stattliche Siedlung gut orientiert. Man fand hier

Band V

September 1958

1911 und in den folgenden Jahren, als man die neuen Gasbehälter der Stadt Basel erstellte und auch Industriegelände erschloss, in 165 Gruben Topfscherben und Metallteile. Uns interessieren namentlich die dickwandigen Scherben, Hälse, Henkel und Füsse von Amphoren, die in grosser Anzahl gefunden wurden. Sie wurden als Massiliothische Amphoren bezeichnet, hatten eingeprägte Stempel und dienten zum Weintransport über grosse Strecken. Diese Gruben waren Teile von Wohnhäusern aus Holz oder Lehmfachwerk und verteilten sich auf 10 ha. Fachleute schätzen die Gründung dieses Handelsplatzes um 57 v. Chr. Ihre Bewohner, die *Rauriker,* hatten Kontakt mit

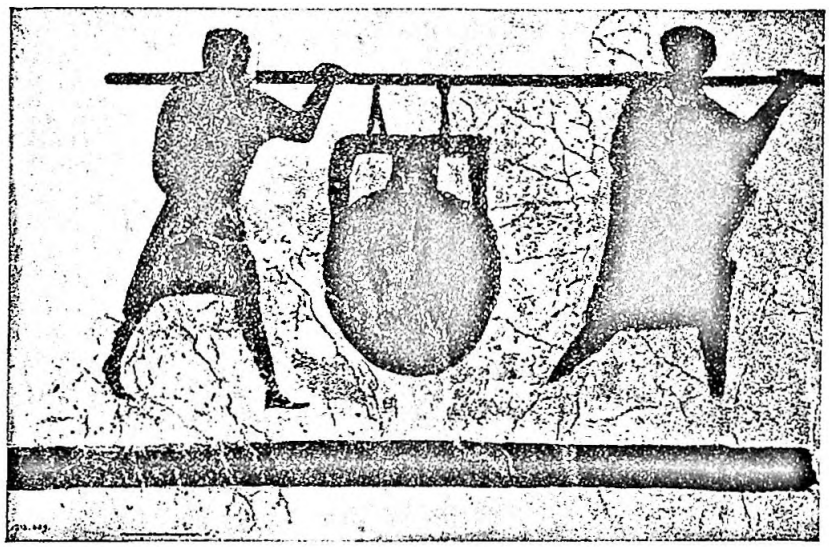


Bild 1. Wein-Amphorenträger. Wandbild im Keller einer römischen Weinhandlung in Augusta Raurica. Photo Historisches Museum Basel

den Römern, den benachbarten Sequanern im Elsass und den Helvetiern im Mittelland. Die Rauriker am Rheinknie waren rührige Handelsleute. Hier wurden die grossen, zweihenkligen Tonkrüge, unter anderm auch SESTIUS-Amphoren, von den Karren abgeladen und auf Schiffen weiter befördert an den Mittel- und Niederrhein. Manche dieser Amphoren blieben wahrscheinlich an Zahlungsstatt für Mithilfe beim Transport in der Siedlung zurück. Aehnliche Amphoren oder Teile davon treffen wir dem Rhein entlang in Alt-Breisach, in der Pfalz, in Lachen-Speyerdorf und in Limburg beim Bad Türkheim.

Es gibt noch einen *numismatischen (münzkundlichen) Nachweis,* dass der *Handel mit Wein* von Marseille über das Burgund an das Rheinknie kam. Man kennt die Prägestätten und ihre Münzzeichen im römischen Reich. In der in Deidesheim gefundenen grossen Zahl Münzen trifft man solche aus Taragona (Spanien) und Rom. Der Weg, den diese Münzen machen mussten, ging über die Rhone an den Rhein. Bemerkenswert ist sicher unter anderm auch das Wandbild (Bild 1) einer römischen Weinhandlung in Augusta Raurica, das etwas später datiert werden muss. Es illustriert, wie die Weinam-

phora getragen wurde. Ihr Inhalt machte sicher auch diese Reise durch die Burgunder Pforte. Nach diesen ungeschriebenen Urkunden dürfen wir ruhig behaupten, dass die Kenntnis des Weines und der Handel mit ihm in unserer Gegend auf 2000 Jahre zurückgeht. Nach dem Händler kam der Soldat und darauf der Ansiedler. Die Römer besetzten nach der Schlacht bei Bibracte um 58 vor Chr. allmählich das Land und verteilten an Soldatenveteranen Landlose. So entstanden die Gutshöfe. Der Römersoldat und der Siedler wollten aber den aus ihrer ursprünglichen Heimat gewohnten Wein als Nahrungsmittel zu Brot und Fleisch nur ungern missen. Man pflanzte deshalb an sonnigen Hängen vom Nordwind geschützt, *Kulturreben* an, welche die griechisch-römischen Händler mit dem Weine an den Rhein brachten. Damit begann der Weinbau in der Kolonie. Es ist dies wohl eine der wichtigsten, obstbaulichen Errungenschaften. Von da ab dürfen wir von einer eigentlichen Rebkultur sprechen. Wenn der Weinbau nicht schon im 1. Jahrhundert nach Chr. bei uns Fuss gefasst hat, dann ist es gewiss im 2. Jahrhundert unter den Regierungen der grossen Kaiser Trajan (98—117), Hadrian (117—138), Antonius Pius (138—161) und Marc Aurel (161—180) geschehen. Zu erwähnen ist noch, dass der spätere Kaiser Probus (276—282) sich ganz besonders um den Weinbau verdient gemacht hat, indem er in grossem Umfang seine Legionen veranlasst hat, Neuanlagen von Weinbergen zu errichten. Der Weinbau braucht eben ruhige Zeiten, wie sie unter den erwähnten Kaisern gegeben waren. Es sei gestattet, hier auf *einige Münzfunde* hinzuweisen, die ausgerechnet in Rebgebieten oder in deren Nähe zum Vorschein gekommen sind. In den Mauerreben in *Dornach* wurde erst eine Münze aus der Zeit des Kaisers Hadrian, eine weitere aus der Zeit Antoninus-Pius und in den Steimerten-Reben eine Marc Aurel-Münze gefunden. Bei einigen Schürfungen am Fusse dieser Reben stiess man auf eine grosse Anzahl Leistenziegelstücke und Tonscherben, einen Amphorenhals und Mauerzüge, die auf einen ehemaligen Gutshof, der sich wahrscheinlich mit der Weinbereitung abgab, schliessen lassen. Die römischen Leistenziegel und Scherben am Südhang der Reben in der Klus in *Aesch* konnte man auf einen ehemaligen Gutshof aus dem 1. Jahrhundert nach Chr. zurückführen. Interessieren dürfte ausserdem in diesem Zusammenhang, dass man in der Nähe vom heutigen Schloss Reichenstein, ob dem *Arlesheimer Rebgebiet*, einen Topf in der Erde gefunden hat, der einen grösseren Münzschatz enthielt. In diesem fanden sich 22 Gallienus und 55 Probus-Münzen. Die älteste Münze wies auf die Regierungszeit von L. Valerianus (251). Die römischen Münzen, die 1823 in einem Münztopfe in den Reben bei *Nuglar* gefunden wurden und von einem Bewohner der Colonia Raurica gesammelt und zur Sicherung vor räuberischen Eindringlingen vergraben worden waren, enthielten unter anderm: 2 Trajan, 8 Hadrian, 8 Antonius, 10 Marc Aurel und spätere Münzen. In der gleichen Rebhalde fanden sich ausserdem noch gemauerte Gräber aus spätrömischer Zeit. In *Buus* beim Hofgut Breitfeld fand man Ueberreste einer Villa rustica, in *Maisprach*, dem Weinort des Obern Baselbiets, kamen an den Grundmauern einer römischen Villa sogar die Ueberreste einer Spalierrebe zum Vorschein. Dass auch in *Muttenz* und *Pratteln*, in der Nähe von Augusta Raurica, viele römische Bodenfunde ans Tageslicht kamen und noch kommen werden, ist naheliegend. Dass aber ausgerechnet Münzfunde bei Pratteln in den Reben und ein römischer Münzschatz mit Münzen aus der Zeit der regierenden Kaiser von 235 bis 275 in den Muttenzer Feldreben gefunden wurden, deutet darauf hin, dass die Rebarbeit in römischer Zeit klingende Münze abwarf. Solche numismatische Funde beschränken sich nicht

nur auf das Gebiet der Colonia Raurica. Für uns sind diese aber ein Hinweis dafür, dass der Rebbau bereits in frührömischer Zeit einen *wirtschaftlich beachtenswerten Zweig* des Obstbaues darstellte.

Ein weiteres Beweismittel für die weinbauliche Tätigkeit in der frührömischen Zeit bildet das Winzermesser, wir sagen ihm *Rebmesser*. Im Rheinland fand man in nicht geringer Anzahl Rebmesser in Sichelform, die auf dem Rücken noch eine beilartige Verstärkung trugen. (Bild 2). Noch heute sollen die Griechen ein solches Rebmesser anwenden. Nach Columella, dem römischen Agrarschriftsteller, war dieses Rebmesser besonders in Südgallien heimisch. Mit den Rebsorten kamen diese Rebmesser sicherlich auch an den Rhein und in die Pfalz (Siehe Bassermann und Sprater). Bei den Römern treffen wir das kleine, sichelartige Rebmesser ohne Rückenansatz. Bei uns hat sich diese Form bis in unsere Zeit erhalten, bis die Rebschere das überlieferte Messer verdrängt hat. Das Rebmesser aber, das man bei Nyon

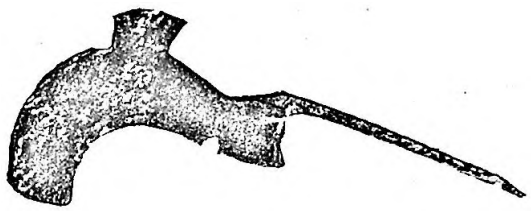


Bild 2. Griechisch-römisches Rebmesser, gefunden in Nyon, dem römischen Noviodunum. Photo Museum Nyon

(in der Colonia Julia Equestris) fand, hat den Rückenansatz und deutet auf griechisch-römischen Ursprung hin. Es weist wieder auf die Herkunft der Rebkultur aus Gallien, die der Rhone entlang bis Genava (Genf) vorbei nach dem Wallis sich ausbreitete. Die Herkunft des Weinbaues am Rhein und an der Rhone ist demnach auf griechisch-römische Kolonisten in Südfrankreich zurückzuführen.

Untersuchen wir noch zu guter Letzt die *Rebsorten der Kulturrebe* auf den möglichen römischen Ursprung. Die Kulturrebe stammt von der *Wildrebe* ab. Die letztgenannte trifft man überall in ganz Europa und im Orient. In geologischen Schichten kann man sie bis ins älteste Tertiär nachweisen. Wir finden sie heute noch im Kaiserstuhlgebiet und in den Rheinauen in wenig gepflegten, feuchten Wäldern als Kletterpflanze, die sich bis in die Baumkronen hinaufschlängelt. Sie ist im Gegensatz zur Kulturrebe eine *zweihäusige Pflanze*, liefert nur kleine Beeren, die arm an Saft sind und erst nach den Herbstfrösten geniessbar werden. Für ihre Verbreitung sorgen die Vögel des Himmels. In den Abfallgruben der späten Steinzeit-Menschen, also in vorrömischer Zeit, in Auvernier, St. Blaise und bei Basel findet man bereits auch Traubenkerne einer *Kulturrebe*, die sich von denen der Wildreben leicht unterscheiden lassen. Dies deutet darauf hin, dass es den vorrömischen Bewohnern unseres Landes ebenfalls gelang, Reben zu züchten. Vielleicht war es Zufall, vielleicht war Absicht dabei im Spiel. Es scheint aber, dass die Römer die bereits vorhandenen primitiven keltischen Rebsorten durch Einführung besserer Reben aus dem Süden neu belebt haben. Was die einzelnen Rebsorten betrifft, so kann nachweisbar der *Elb-*

ling aus dem Süden stammen. Man findet diese Traubensorte unter verschiedenen Benennungen überall in den Pyrenäen, Frankreich, Schweiz, Deutschland (Albene) und Oesterreich. Wahrscheinlich handelt es sich bei dieser Rebsorte nach Columella um die *vitis albuelis*, woraus dann Albe, Elbling, Aelpler entstanden sein kann. Sie galt von jeher als reichtragende Sorte von mittlerer Güte. Durch den langjährigen Anbau wurde diese Familie in vielen Abweichungen gespalten, veralterte, empfing die Eigenschaft, bei der Blüte empfindlich zu sein und machte allmählich besseren Rebsorten Platz. Der *weisse und rote Burgunder*, der *Amigne* der Walliser und der Rotwein der Nordwestschweiz, der *Clevner*, sollen nach der Beschreibung von Columella wahrscheinlich auf römischen Ursprung zurückzuführen sein. Hingegen können sicherlich die *Fachausdrücke* der Rebleute, *Wein* aus dem römischen vinum, *Most* von mustum, *Keller* von cellarium und *Logel* von loguli abgeleitet werden.

Nach all diesen Ausführungen kann man es nicht von der Hand weisen, dass die Römer in der Kultur des Weinbaues unserem Lande grundlegende Neuerungen gebracht haben, deren Auswirkungen wir heute nach 2000 Jahren noch deutlich verspüren.

Literatur

O. Heer, Die Urwelt der Schweiz. 1865
O. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere. 1870 (8. Aufl. 1911)
J. M. Kohler, Der Weinbau und die Weinbehandlung. 1878
L. von Babo, Der Weinbau. 1879
E. Major, Im gallischen Basel «Schweiz» XXII, 1918
F. Stähelin, Das älteste Basel. 1922
S. Loetschke, Römische Wein-Altertümer in Deutschland. Illustr. Zeitung. 1927
J. Schaub, Die römischen Depotfunde aus Baselland. Basler Zeitschr. für Geschichte. 1930
R. Müller, Geschichte des badischen Weinbaus. 1938
R. Lais, Ueber die Herkunft römischer Amphoren aus Latène-Siedlungen am Hoch- und Oberrhein. Germania 1943
A. Schellenberg, Das Buch vom Schweizerwein. 1943
Fr. Bassermann, Der Weinbau der Pfalz im Altertum. 1947
Fr. Bassermann, Das Weinmuseum in Speyer. 1947
Fr. Sprater, Rheinischer Wein und Weinbau. 1948
O. Kaiser, Der Weinbau im Dorneck. 1952
Eliz. Lyding Will, Les amphores Sestius, Revue archéologique 1956
R. Laur-Belart, Ueber die Colonia Raurica und den Ursprung von Basel. 1957
R. Fellmann, Ausstellungs-Katalog; Die Schweiz zur Römerzeit. 1957.
Landesaufnahme im Institut für Ur- und Frühgeschichte Basel.

Kirchgang nach St. Margarethen

Von *C. A. Müller*

Wenn in dem schweren Klang der Glocken
Von allen Kirchen aus der Stadt
Mit hellem Ton und frohem Locken
Mein Kirchlein sich gemeldet hat,
Steig' gerne ich besinnlich stille
Den steilen Hügelweg hinan,
In dem des Laubwerks grüne Fülle
So recht zur Sammlung angetan.

Otto Kaiser: frühgeschichtliches von Rebe und Wein

BHRG Sept. 1958 = Bd 5 S. 206 ff. und Literatur

Die Rebberge in der Umgebung von Basel. Teil 1: Aesch, Pfeffingen und Reinach

Warum auch Aesch in der «Ostschweiz» liegt

In der Schweiz gedeihen auf über 14 000 Hektaren Reben; in Italien ist es die hundertfache Fläche. Da erstaunt eine grosszügige Regionen-Zuordnung nicht, die die Reben von Basel bis ins Bündner Rheintal salopp unter «Ostschweiz» summiert – zumal diesseits des Jura nicht gerade das Herz des Schweizer Weinbaus liegt. Aber vieler Herzen schlagen hier für den Wein; und so hat auch kaum ein Winzer im Baselbiet (rund 71 ha) Absatzsorgen. Die grösste Rebfläche (18,7 ha) steht auf Aescher Boden, bei der Klus und auf dem dahinter gelegenen «Tschäpperli».

Der Aescher Rebberg.

(Bild: Roger Lange)

Aesch. Der Kluser Berg bei Aesch ist vor Menschengedenken bei einem Erdrutsch entstanden; er hat es aber seit jeher den hier lebenden Menschen angetan. Bereits die ersten hiesigen Höhlenbewohner haben in der Klus Unterschlupf gefunden, und spätere Besiedler, die Römer, haben im dritten Jahrhundert unserer Zeitrechnung eine ihrer Hauspflanzen eingeführt: die Weinrebe.

Anhand von Amphoren- und Holzfunden im Gut «Untere Klus» konnte die römische Weinseligkeit bis etwa ins Jahr 250 zurück belegt werden, weiss Andreas Koellreuter zu berichten. Er bewirtschaftet den «Klushof» und ist Präsident der «Weinbau-Genossenschaft Aesch und Tschäpperli», der alle Winzer am Ort angehören.

Zahlreiche Winzer-Genossen

42 Weinbauern gehören dieser Gemeinschaft an, doch nur vier der Güter sind gross genug, dass man davon leben kann: das «Tschäpperli» – das zum Teil auf Pfeffinger Boden liegt – der Geschwister Marianne und Christoph von Blarer, der Rebberg von Walter Hauser, Kurt und Josy Nussbaumers «Untere Klus» – sie betreiben neben dem Weinbau noch ein bekanntes Speiselokal – und Andreas Koellreuters «Klushof».

Die anderen Rebstöcke werden von Hobby-Winzern kaum weniger professionell gepflegt. Die Genossenschaft, deren wichtigstes Ziel ist, den Rebberg als solchen zu erhalten, teilt sich eine eigene Infrastruktur wie Wasserleitungen oder eine Spritzanlage und organisiert Kurse, beispielsweise über angemessenes Düngen.

Um diese Aktivitäten zu finanzieren, veranstalten die Aescher Winzer jedes Jahr eine «Winzer-Chilbi» (die NoZ berichtete). Die Weinbau-Genossenschaft bietet dem Dorf aber noch mehr: Sie hat auch den ersten Wein-Lehrpfad im Kanton erstellt, wo Passanten beim Spazieren (Start beim Vita-Parcours) entlang den Reben auf 13 Tafeln nachlesen können, was für Arbeiten an welchen Rebsorten wann anfallen.

Den Löwenanteil macht die rote «Blauburgunder»-Traube alias «Pinot Noir» aus (60 Prozent der Flächen), aus der auch französische Spitzenweine wie der «Corton» oder der «Chambertin» gekeltert werden. Den Rest des geschützten Süd-Hanges (17 bzw. 12 Prozent) teilen sich die weissen «Riesling x Sylvaner» alias «Müller-Thurgau» und «Gutedel» alias «Chasselas» (siehe Kasten) sowie einige Spezialitäten – beispielsweise «Pinot Gris» – und versuchsweise neue oder importierte Sorten.

Im vergleichsweise warmen Mikroklima der Klus, auf 350–400 Metern über Meereshöhe, wächst dank dem kargen Kalkboden rund ein Kilogramm Trauben pro Quadratmeter im Jahr. Gleich viel bringt die 72 Aren grosse Rebfläche der Aescher Nachbargemeinde Pfeffingen hervor. Sie liegt aber über 100 Meter höher und schaut von oben ins Laufental hinab.

Ein Rebberg ist keine Goldgrube

Aus einem Kilogramm Trauben lässt sich gut eine Flasche Wein keltern, was jährlich im Schnitt 80 000 Flaschen Aescher Rotwein und 60 000 Flaschen Weisswein ergibt, schätzt Andreas Koellreuter. Aber reich wird man mit Trauben allein nicht: wer sie nicht selbst keltert, erhält pro Kilo vier Franken; alle Kosten abgezogen lassen sich damit auf zwei Hektaren bloss knapp 3000 Franken im Monat verdienen – nicht genug, um Hilfskräfte anzustellen.

Rentabel wird Wein erst, wenn man selbst keltert, abfüllt und verkauft. Bei einem Preis von sieben bis neun Franken für eine normale Flasche Aescher und bis 15 Franken für Spezialitäten wie den Pinot Gris kann man die Kosten decken.

Mut für Unkonventionelles

Nicht nur spezielle Rebsorten werden in der Klus geprüft, auch ungewöhnliche Verfahren finden Anwendung: Kurt Nussbaumer etwa stellt – neben dem hier seltenen «Traminer» – auch eigenen Schaumwein nach der Champagner-Methode her, den «Krachmost». Zudem versucht er sich an «Barriques», kleinen Eichenfässern, in denen er seinen Rotwein lagert, statt in den bei uns gebräuchlichen Stahltanks. Ob der hiesige Blauburgunder, der nicht so kräftig wird wie seine Verwandten im Burgund, vom Eichenholz-Geschmack nicht «erschlagen» wird, wird die Zukunft zeigen.

Bei Andreas Koellreuter steht der Dreh-Verschluss zuoberst auf der Wunschliste. Mit dieser Alternative zum erst seit dem ersten Weltkrieg verbreiteten Korkzapfen will er vom nächsten Jahr an seinen Wein ein bis zwei Jahre haltbarer machen – Kunststoffe seien hygienischer, und gute Kork-Qualität immer seltener.

«Integrierte Produktion»

Auch im Rebberg setzen sich neue Ideen durch, «integrierte Produktion» ist da das Zauberwort. In Zusammenarbeit mit der Ingenieurschule Wädenswil, dem «Think-Tank» der Schweizer Önologen, soll nach diesem Prinzip weniger in die Natur eingegriffen, dafür besser mit ihr zusammengearbeitet werden. So wächst allerlei «Unkraut» zwischen den Rebstöcken und schützt den Boden. Es wird nur noch gelegentlich gemulcht und gemäht.

Seit die fruchttragenden Reben auf Reblaus-resistente Rebstöcke gepfropft werden, ist dieser Schädling kein Thema mehr. Auch gegen den Traubenwickler, der seine Eier in bis zur Hälfte der unbehandelten Trauben legte, ist eine ungiftige Abwehr gefunden worden: Kapseln, die sein Sexual-Hormon in die Luft abgeben, verwirren ihn dermassen, dass seine Reproduktionsfähigkeit erlischt. Und gegen den Mehltau, eine Infektions-Krankheit, die die ganze Pflanze dahinrafft, gehen die Winzer heute in der Klus nur noch halb so häufig spritzen wie noch vor wenigen Jahren.

Wein-Beziehungen

In der Nachbargemeinde Reinach wird der Weinbau anders bedroht: Seit ein Winzer dort mitten im Hang ein Haus gebaut habe, sei der Rebberg «kaputt», klagt Andreas Koellreuter, der dort die grösste Fläche der insgesamt 30 Aren bewirtschaftet. Auf einem Drittel wächst Riesling x Sylvaner, sonst Blauburgunder.

Rund 25 Aren davon gehören der Bürger- und der Einwohnergemeinde Reinach, die ihm das Land verpachtet haben, den Wein bei ihm keltern lassen und für sich behalten. – «Reinacher» ist kein öffentlicher Wein.

Ähnlich geht's dem «Pfeffinger», wo Urs Späti 16 der insgesamt 72 Aren Pfeffinger Rebfläche von einer Basler «Chemischen» gepachtet hat. Der Rest gehört der Stadt Basel, deren «Waldschule», das «Schulheim des Sozialpädagogischen Dienstes» (SPD), die Reben pflegt. Die Erträge der zehn Aren Riesling x Sylvaner und 62 Aren Blauburgunder fliessen – wegen der Höhe erreichen die Trauben ihre Reife knapp zwei Wochen später als in der Klus – von Urs Späti in die Gastronomie und von der «Waldschule» in die Kanäle des Basler SPD.

Roger Lange

Rebsorten im Baselbiet I

Gutedel

ro. Während entlang des Genfersees der Grossteil der Rebstöcke zur Sorte «Gutedel» – dort «Chasselas» genannt – gehört, ist diese Weisswein-Rebe bei uns eher selten anzutreffen. Der «Schweizer Wein-Atlas» nennt ihre hohen Ansprüche an das Klima als Grund dafür, aber auch die Ausnahme der Regel: «Einzig in den besonders warmen Lagen in der Nähe der Stadt Basel gedeiht sie noch.»

In der besonders geschützten Klus in Aesch wächst die Gutedel-Traube auf zwölf Prozent der Anbaufläche. Zum Vergleich: In der Westschweiz bringt sie fast zwei Drittel der Erträge.

Die Früchte sind recht klein, etwa anderhalb Zentimeter im Durchmesser. Dafür wachsen sehr viele an einer Traube, nicht selten bis zu einem Pfund. Aus Gutedel-Trauben lassen sich im Baselbiet trockene, herbe Weine herstellen (wenn man den ganzen Fruchtzukker zu Alkohol vergären lässt – davon später).

Vom Rebstock in die Flasche I

Handarbeit im Rebberg

ro. Im April nimmt der Rebberg langsam Farbe an; die Reben spriessen und bilden bis im Mai erst Blätter, dann Blütenstände aus. Gegen Ende des Monats öffnen sich die Blüten; sie ertragen keine schweren Niederschläge und erst recht keine Spätfröste mehr.

Um Frostschäden zu verhindern, betrieben Winzer früher kleine Ölöfen im Rebberg; heute – seit etwa einem Jahrzehnt – ist man aus ökologischen Gründen davon abgekommen. Statt dessen haben die Weinbauern vielerorts Missernte-Fonds geäufnet, so auch in Aesch. Die letzten Öfen im Baselbiet stehen noch auf dem Gut «Tschäpperli» zwischen Aesch und Pfeffingen, werden aber nicht mehr gebraucht.

Je früher die Blütezeit kommt, die von der Temperatur – und dem vorherigen Wachstum der Triebe – abhängig ist, desto besser kann der Wein werden, weil ihm dann eine längere Reifezeit möglich wird. Rund hundert Tage dauert diese im Durchschnitt, bis im September mit der Lese, dem «Herbsten», begonnen wird.

Diese Wein-Ernte erfolgt in mehreren Etappen, je nach dem Reifegrad der Trauben, der sich durch die Lage am Hang und damit durch Wind- und Sonnen-Einfluss unterscheidet. Sie ist, wie die Rebschnitte im Januar und das Triebe-Sortieren und -Fixieren im Juni eine Handarbeit für Fachleute. Einzeln werden die reifen Trauben vom Stock geschnitten; dabei werden allfällige faule Teile (mit Ausnahme der Edelfäule, ohne die es beispielsweise keinen Sauternes gäbe) entfernt.

Die Früchte dieser Arbeit im Rebberg werden dann nach Rebsorten getrennt grob «gemahlen» und gepresst. Früher besorgten das hauptsächlich Spindelpressen, in denen der Deckel gegen den Boden hin geschraubt wird, während Ketten darin die Trauben lockern.

Heute werden immer mehr Vakuum-Pressen eingesetzt, die keine Ketten mehr brauchen – Ketten zerquetschen auch Traubenkerne, was zu bitterem Beigeschmack führen kann. Mit einem sanften Druck von bis zu zwei Bar (Velroreifen rollen auf bis zu sieben Bar) trennt die Vakuum-Presse Most von Hülsen und Stielen.

Über die Winzer wacht der Weinlese-Kontrolleur

Von Öchsle und rosa Elefanten

ro. Beim «Herbsten» ist immer auch ein «Weinlese-Kontrolleur» der «Kantonalen Zentralstelle für Obst- und Weinbau» dabei und erstellt ein offizielles Attest: Er wägt die Ernte und prüft den Zuckergehalt der gelesenen Früchte mit einem «Refraktometer». Dabei wird ein Tropfen aus einer Traube auf eine Glaslinse gepresst, der Winkel des Sonnen-Lichtes, das darin gebrochen wird, zeigt auf einer Skala die «Öchsle-Grade» an.

Diese sind der Wert für den natürlichen Fruchtzuckergehalt und stehen für das Gewicht in Grammen, um das der Saft schwerer ist als Wasser. Dies gilt bei einer Temperatur von 15°C; ein Grad Celsius mehr entspricht einem Grad Öchsle mehr. Im Keller, wo genügend Saft zur Hand ist, wird eine schwimmende Öchsle-Waage eingesetzt, die wegen der grösseren Flüssigkeits-Menge sicherere Werte liefert.

Wichtig ist der natürliche Fruchtzuckergehalt, weil der Alkoholgehalt des Weins direkt davon abhängt. Künstliches Aufzuckern mit «Aarberger Sonne» (Kristall-Zucker) kann also am fertigen Getränk nachgewiesen werden, wenn dieses mehr Alkohol enthält, als es aus eigenem Zucker hätte umwandeln können.

Beispielweise rote Weine aus dem Baselbiet erreichen üblicherweise zehneinhalb bis elf Prozent Alkoholgehalt bei durchschnittlichen 77-80 Öchsle-Graden. Andreas Koellreuter, Präsident der Aescher Winzer-Genossenschaft, erklärte, mit bis zwei Kilogramm Kristall-Zucker auf 100 Liter Traubensaft würden diese Weine durchaus noch gewinnen, ohne zu süss zu werden oder «brandig», also zu alkoholisch im Geschmack.

Lieben Sie den täglichen Kontakt mit Menschen? Sie haben eine kaufmännische Ausbildung absolviert und suchen eine abwechslungsreiche Aufgabe. Idealalter: 25 bis 40 Jahre.

Sekretärin

Die Mitarbeit im Sekretariat eines weltweit aktiven Institutes gibt Ihnen die Gelegenheit, eine kurzweilige und verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, wo Ihre Flexibilität, Ihr Allroundkönnen sowie Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse voll zur Geltung kommen. Interessiert Sie diese nicht alltägliche Herausforderung?

Richten Sie Ihre Bewerbung an den Schweizerischen Bankverein, Personalabteilung Sitz Basel, z. Hd. Herrn R. Loretan, Postfach, 4002 Basel, Telefon 061/20 23 30.

Schweizerischer Bankverein

Ihre Chance

03 005892

NORDSCHWEIZ Basler Volksblatt

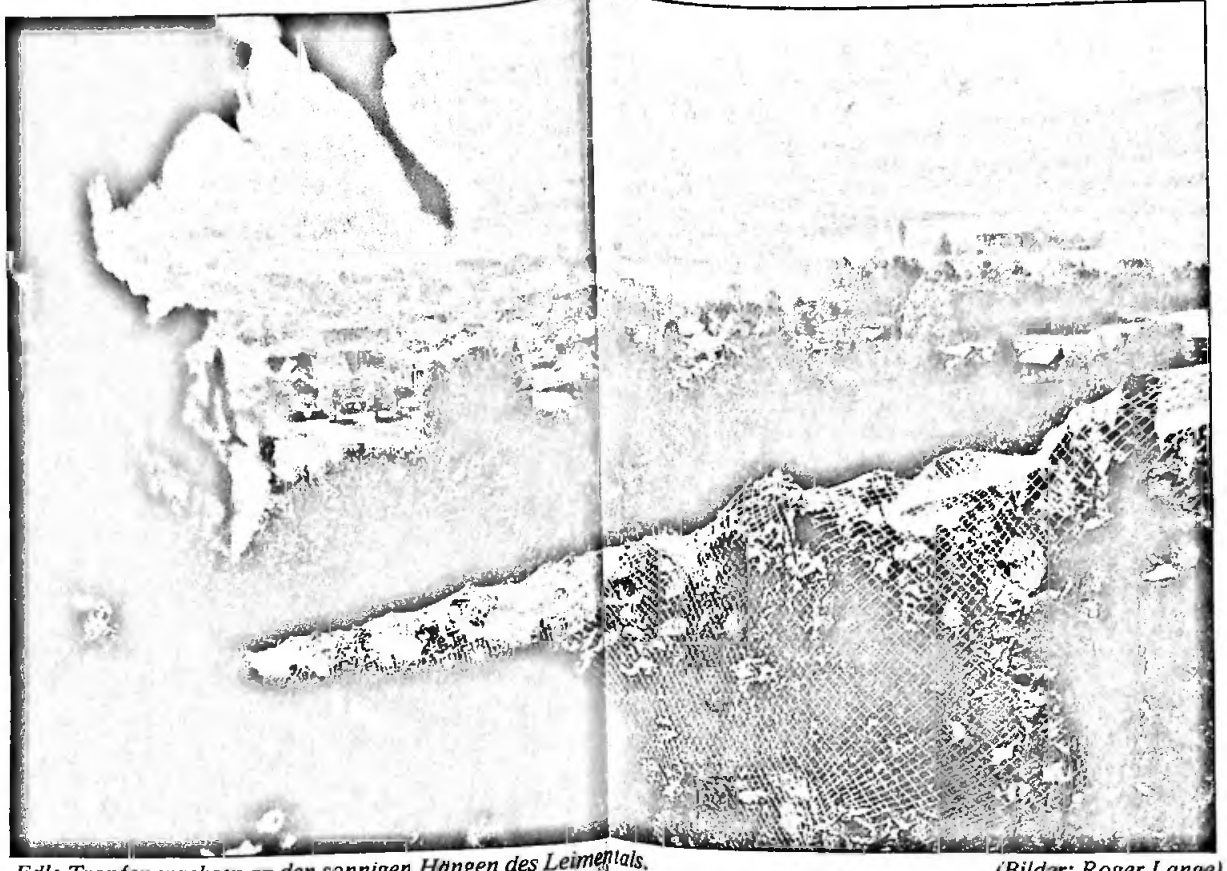
Die neue Perspektive. Täglich

Nicht mehr drin, aber mehr dran

Die Rebberge in der Umgebung von Basel. Teil 2: Biel-Benken, Ettingen und Bottmingen

In Benken wächst der Wein auf der Terrasse

In Benken, dem «Baselbieter Sibirien», legt sich ein Rebberg quer: Im Gegensatz zu den im Kanton üblichen senkrechten Rebzeilen bergaufwärts wächst an einer Lage der Blauburgunder quer zum Hang auf Terrassen. Einen Hügel weiter, in Ettingen, wachsen die Trauben auf dem zweitletzten Ausläufer des Sundgaus. Ein Bundesbeschluss hat diesen Hang mit Sicht auf den Blauen vor der Überbauung geschützt.



Edle Tropfen wachsen an den sonnigen Hängen des Leimentals. *(Bilder: Roger Lange)*

Biel-Benken/Ettingen. Vor drei Jahren hat Otto Dellenbach seinen Rebberg neu bepflanzt, aber anders als seine Nachbarschaft: Seine Rebstöcke stehen in einzelnen Zeilen je auf einer Terrasse am West-Ende der Biel-Benkemer Reben; eine Pflanzweise, wie sie hier nur an wenigen Orten praktiziert wird, etwa dem Hollenrain (im Besitz der CMS) zwischen Aesch und Ettingen.

Die ganze Rebfläche in Biel-Benken liegt in Süd-Lage, ideal auf die Sonne ausgerichtet. Kein Wunder also, dass Otto Dellenbachs «Pinot-Gris» – eine rote Rebsorte mit wenig, aber sehr süssem Ertrag – über 90 Grad Öchsle (siehe NoZ vom Mittwoch) aufwies, als er ihn anfangs der Woche las.

Rote Mehrheit in Biel-Benken

Doch wie auch sonst im Baselbiet herrscht auf diesen äussersten Schweizer Hängen im Leimental nicht der «Pinot-Gris» vor, sondern der «Pinot Noir» alias «Blauburgunder», der einen schönen Rotwein ergibt. Theo Jäggi, Präsident des Biel-Benkemer Weinbau-Vereines, schätzt die Anteile dieser blauen Traube auf rund 180 Aren, während die weissen «Gutedel» und «Riesling x Sylvaner» auf rund 130 Aren gedeihen. Daneben wachsen noch wenige Stöcke «Nobling» und «Bacchus», zwei weitere weisse Sorten.

Theo Jäggi konnte seinen «Blauburgunder» schon am Donnerstag fertig «herbsten»; der «Riesling» als frühe Sorte passierte die Mühle bereits am Dienstag. Als letzte folgend nächste Woche noch die «Gutedel»-Trauben aus den Hängen auf den Hof von Willi Kleiber, dem Weinlese-Kontrolleur am Ort. Er hat neben seinem Bauernhof rund 40 Aren Reben auf – wie die meisten hiesigen Winzer – eigenem Land. Vom Wein allein lebt hier nur Ernst Löw, ein gebürtiger Biel-Benkemer, der nach Buus «ausgewandert» ist und dort seinen Wein von beiden Orten selbst keltert.

Vielversprechender «89er»

Bei Willi Kleiber steht die Vereinseigene Trauben-Presse, durch die die ganzen über 20 Tonnen Früchte rinnen, die heuer erwartet werden. Beim «Blauburgunder» konnte er dem 89er über 80 Grad Öchsle ins amtliche kantonale Attest schreiben, was zusammen mit der langen Reifezeit einen hervorragenden Jahrgang verspricht.

Der rote Traubensaft der neun Vereins-Mitglieder – nicht ganz alle Winzer am Ort sind dabei – macht in Biel-Benken noch die erste Gärung durch (siehe Kasten), was etwa eine Woche dauert. Weil heuer die Wespen doch einige Beeren angestochen haben, die dann Essig-Bakterien bildeten, muss bei der Lese sorgfältig ver-lesen werden, sonst riskiert man, ein ganzes Fass anzustecken und zu verlieren.

«Interkantonaler» Wein

Der junge Wein verlässt dann Willi Kleibers Gut mit einem Vereins-eigenen Tankwagen, der ihn nach Basel zum ACV-Keller fährt. Dort wird er fertig vergoren, vinifiziert und schliesslich auch abgefüllt, was im Frühjahr geschieht. Von den über 20 000 Flaschen «Benkemer» und «Bieler» kommen drei Viertel zurück zum Verein, den letzten Viertel vertreibt der ACV. Sobald die Flaschen eintreffen, wird über Preis und Verteilung verhandelt – die Restaurants legen grossen Wert auf «eigenen» Wein – und schliesslich via Inserat im Orts-Anzeiger der Verkauf eröffnet.

In Ettingen schickt man auch einen Teil des Weins auf Reisen; von den insgesamt 160 Aren (1983 waren es noch 135 Aren) wird der Ertrag von etwa 50 Aren in der Aescher Klus bei Kurt Nussbaumer gekeltert. Der grössere Rest kommt beim Weinbau-Vereins-Präsidenten Leo Thüring-Brodmann in die Fässer. Sein Sohn ist der einzige im Ort, der vom Weinbau leben kann – er hat noch Reben im nahen Elsass.

Weisse Mehrheit in Ettingen

Den flachen Rebhang gegenüber dem Blauen teilen sich – als Besitzer und Pächter – 20 Familien in Parzellen von 85 bis 933 Quadratmetern. Sie füllen zusammen in einem guten Jahr wie diesem rund 14 000 Flaschen «Riesling x Sylvaner» (90 Aren), «Blauburgunder» (50 Aren) und wenig andere wie «Kerner» und sogenannte «Hybriden». Letztere sind zwar Reblaus-resistent, erreichen aber nicht ganz die Trauben-Qualität der einheimischen «Edel-Reise», die auf Reblaus-resistente Wurzelstöcke aufgepfropft werden. Im Kanton dominieren sonst nur noch in Reinach, Sissach und Oberdorf weisse Sorten.

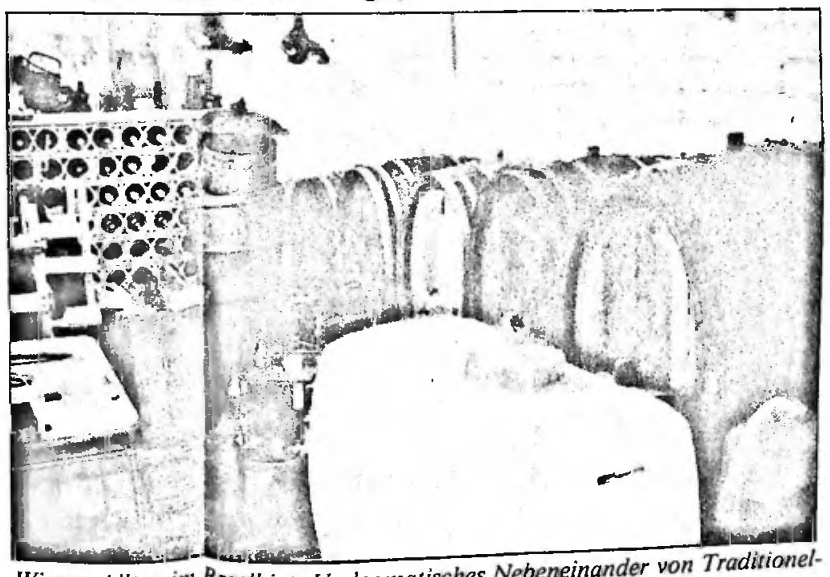
Auf dem schweren Boden gewinnt besonders der «Riesling x Sylvaner» ein volles Bouquet, das erst noch bei einem recht hohen Ertrag von bis zu 1,2 Kilogramm pro Quadratmeter. Er erreicht in diesem Jahr Öchsle-Werte zwischen 75 und 78 und kann so in der Flasche gut einige Jahre gelagert werden, ohne Substanz zu verlieren. Der «Blauburgunder» lagert zum Teil im Fass schon fast ein Jahr, bevor er abgefüllt wird.

Wespen in Bottmingen

Auf dem gemeindeeigenen «Schönenberg» in Bottmingen, den eine 14-köpfige «Zunft» bewirtschaftet, gedieh heuer der «Blauburgunder» (30 Aren) so schön, dass auch die Wespen ihren Gefallen daran fanden. Wie Zunftmeister Hermann Sutter klagte, fielen die Insekten auf einmal in Scharen über die reifen Früchte her und verursachten viele Essig-Nester an den Trauben. Viel Mehraufwand haben deswegen die Bottminger Freizeit-Winzer – darunter auch der Gemeindepräsident und Gemeinderäte – beim Verlesen des «Blauburgunders», der 1989 trotzdem bis 82 Öchslegrade erreicht.

Der Gutedel, der auf dem Rest des Bottminger Rebberges (13 Aren) wächst, sieht hingegen prächtig aus und hatte bisher keinen Wespen-Befall. Spätestens nächste Woche – das Wetter lässt kein Zuwarten mehr zu – wird auch der «Gutedel» geherbstet und nach Muttenz gefahren. Dort werden die ganzen rund vier Tonnen Bottminger Trauben gekeltert und abgefüllt, bevor sie als Wein die «Reise» zurück antreten. *Roger Lange*

PS: Heute ist in Pratteln «Winzerchilbi». Mehr über Pratteler und Muttenzer Wein in der NoZ am nächsten Mittwoch.



Winzer-Alltag im Baselbiet: Undogmatisches Nebeneinander von Traditionellen Holzfässern und modernen Kunststoff-Gärtanks.

Rebsorten im Baselbiet II

Riesling x Sylvaner

ro. «Riesling x Sylvaner» existiert erst seit 1832, als ihn der Tägerwiler Hermann Müller-Thurgau mit einer Kreuzung aus «Sylvaner» und «Riesling» erschuf. Daher ziert in der badischen Nachbarschaft, wo diese Traube auf über der Hälfte der Rebfläche wächst, der Name «Müller-Thurgau» viele Flaschen-Etiketten.

Bei uns ist diese Sorte stark im Kommen, wie Ernst Schläpfer, Leiter der «Baselbieter Zentralstelle für Obst- und Weinbau» in einem schmalen Band über «Baselbieter Rebberge» schreibt: «Riesling x Sylvaner vergrösserte in den letzten Jahren seinen Anteil, weil die neu erstellten Rebberge teilweise in klimatischen Grenzlagen sind, wo diese früher reifende Sorte besser passt.»

In Biel-Benken ist denn der «Riesling x Sylvaner» schon am Gären, während der «Gutedel» erst nächste Woche vollständig gelesen sein wird. Obwohl frühreif und fruchtbar – in Ettingen hängen heuer bis 1,3 Kilogramm Trauben auf einem Quadratmeter – werden aus dem «Riesling x Sylvaner» laut dem ‹Welt-Atlas des Weines› «elegante, frische, fruchtige Weine mit zartem Muskatbukett».

Vom Rebstock in die Flasche II

Was lange gärt, wird endlich gut

ro. Während die weissen Trauben direkt nach der Mühle gepresst werden, machen die roten Trauben vorher noch eine erste Gärung mit ihren Häuten durch, damit der Farbstoff, der nur in den Häuten enthalten ist, auf den Most übertragen wird. Rosé-Weine und der im Baselbiet beliebte «Federweisse» entstehen aus blauen Trauben, die nur kurz auf den Häuten vergoren werden.

Der Saft, der aus der Presse läuft, wird in Gärbehälter gepumpt, wo mit Hilfe von Hefe der Zucker der reifen Früchte sich in Alkohol verwandelt. Den Zucker, der in den Trauben steckt, haben die grünen, Chlorophyll-haltigen Blätter unter Sonneneinstrahlung während der ganzen Reife-Zeit mit «Photo-Synthese» quasi zusammengesetzt. Je mehr Zucker bei der Lese die Beeren enthalten, desto mehr Alkoholprozente kann der fertige Wein schliesslich haben.

Falls das Jahr hindurch die Witterung einen Strich durch die Rechnung des Winzers macht, haben die Früchte im Herbst unter Umständen zuwenig eigenen Zukker. Dann muss mit Zucker aus Zuckerrüben nachgeholfen werden, weil zuwenig Alkohol den Wein lagerunfähig macht. Ernst Schläpfer, Leiter der «Baselbieter Zentralstelle für Obst- und Weinbau», nennt den Zusatz von bis drei Kilogramm Kristallzucker pro Hektoliter Wein für vertretbar, jedenfalls solange am Schluss die Balance zwischen Alkohol und Säure noch stimmt. Er bedauert aber auch, dass die Konsumentinnen und Konsumenten den schweren, alkoholreichen Weinen gegenüber den leichteren den Vorzug gäben – und damit auch zur Zucker-Mogelei anregen.

Über die Restsüsse des Weines entscheidet der Zeitpunkt, wann die Gärung abgebrochen wird. Das geschieht mit dem Zusatz von Schwefel – ein Deziliter fünfprozentiger schwefliger Säure kommt in einen Hektoliter Wein – oder indem man die gäranregende Hefe wieder herausfiltriert. Rote Weine setzen fast ihren ganzen Zucker bereits in der Vorgärung auf ihren Häuten in Alkohol um, Rosé-Weine lässt man das bei der Haupt-Gärung tun, und weisse Weine haben noch mehrere Möglichkeiten offen: Aus ihnen kann der Winzer süsse, trockene oder Schaum-Weine herstellen.

Rebbaubeschluss 1989: Referendum zustandegekommen

Bald Ernte-Maschinen in Baselbieter Weinbergen?

ro. Das eidgenössische Landwirtschaftsgesetz stammt aus den fünfziger Jahren; das Rebbau-Kataster, das die Flächen für den Weinbau verbindlich definiert, wurde 1951 beschlossen. Damals wurden auch noch gleich die erlaubten Rebsorten festgelegt.

1959 schob das Parlament ergänzend den ersten Rebbau-Beschluss nach, der das Kataster noch restriktiver beschrieb und für zehn Jahre Gültigkeit hatte. Während der zweite Beschluss 1969 nur Details änderte, enthielt der dritte 1979 erstmals Wein-Qualitäts-Normen.

Dieser dritte Beschluss zog die Grenze zwischen Weinen, die einen Orts- oder Rebsorten-Namen tragen dürfen, und den «deklassierten» Weinen bei Mindestöchslegraden von 55 (weiss) und 58 (rot). Er gilt heute noch, müsste aber per 1990 erneuert werden.

In der neuen Vorlage bleiben zwar diese «Grenzwerte» bestehen, aber die Klassierung wird verschoben: Darunter darf aus Trauben gar kein Wein mehr hergestellt werden; darüber heisst er erst «Rot»- oder «Weisswein». Die Kantone haben dann Öchsle-Werte für zwei weitere Qualitäts-Stufen festzulegen, die Bezeichnungen im Sinne der französischen «Appellation Contrôlée» und der «Crus» erlauben. Frédéric Rothen, Sektionschef für Weinbau im Bundesamt für Landwirtschaft, nannte dafür auf Anfrage Schritte in dreieinhalb Öchsle-Graden als sinnvolle Grössenordnung.

Doch nachdem der «89er»-Rebbau-Beschluss den National- und Ständerat «zu Null» passiert hatte, erwachte in der Schlussabstimmung im Nationalrat plötzlich eine Opposition. Zwar kam die Vorlage mit 35 Gegenstimmen durch, aber eine Gruppe um den Appenzeller CVP-Nationalrat Rolf Engler ergriff erfolgreich das Referendum; im entsprechenden Komitee sitzt auch der Bottminger FDP-Nationalrat Felix Auer.

Ernst Schläpfer, Leiter der «Zentralstelle für Obst- und Weinbau Baselland», erklärte auf Anfrage, die Baselbieter Winzer «begrüssten» den neuen Rebbau-Beschluss. Sie brauchen auch die neuen Werte nicht zu fürchten; ihre Weine (Beispiele siehe oben) kommen ohnehin in die höchste Kategorie.

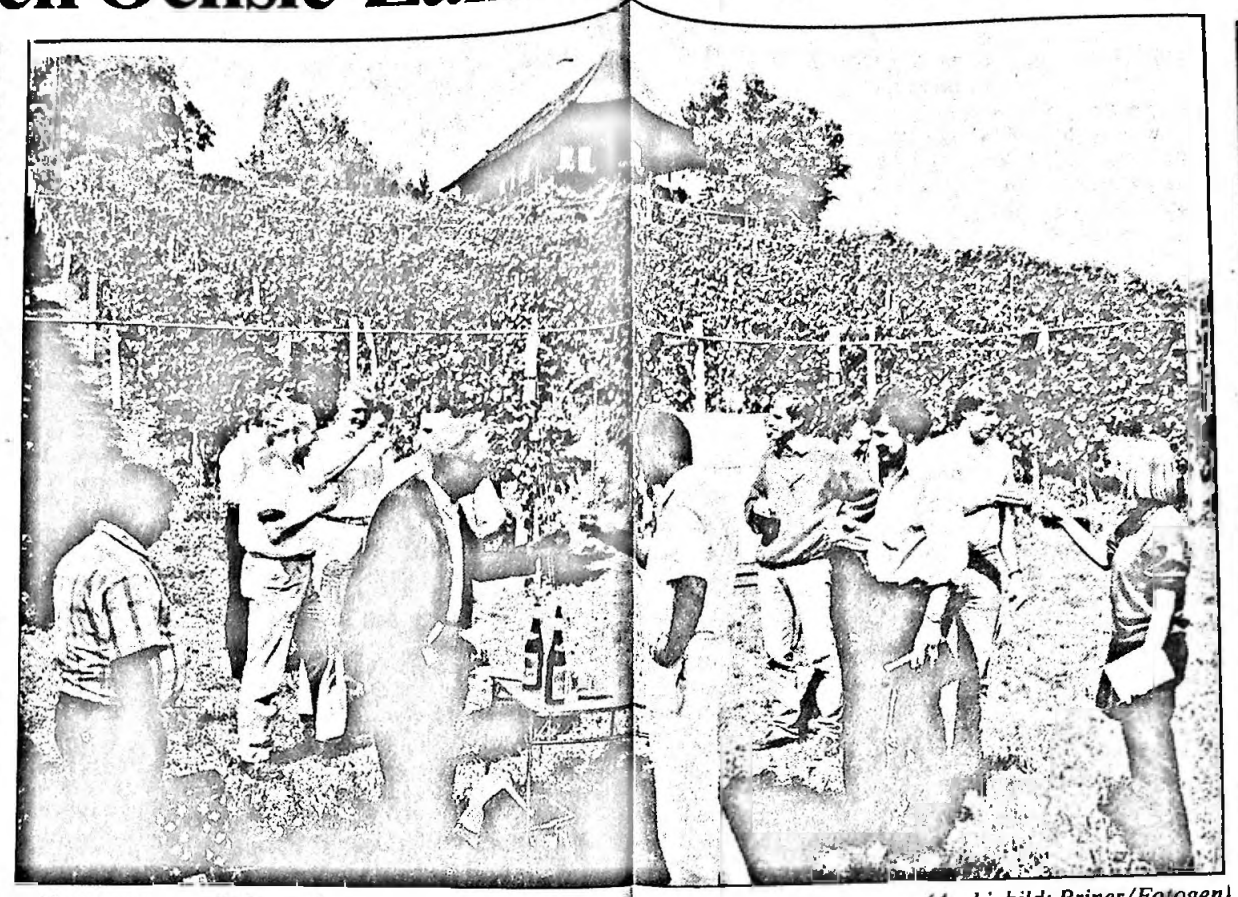
Die Gegnerschaft des neuen Rebbau-Beschlusses, der im späten Frühling zur Abstimmung kommt, hat nicht die Qualitäts-Verschärfung im Auge, sondern die ebenfalls vorgesehene Neuregelung der Import-Kontingente mittels einer alljährlichen Teil-Versteigerung derselben. Diese Markt-Schlacht wollen die alt-eingesessenen Händler vermeiden.

Wenn das Referendum aber angenommen wird, ohne dass in der Dezember-Session mindestens eine Interims-Lösung gefunden wird, bedeutet das auch das Ende des Rebbau-Katasters. Und dieses hat bis heute die industrielle Wein-Produktion beispielsweise mit Ernte-Maschinen, wie sie laut dem «Spiegel» bereits für 70 Prozent der französischen Ernte angewendet wird, erfolgreich verhindert.

Die Rebberge in der Umgebung von Basel. Teil 4 und Schluss: Riehen und Arlesheim

Die höchsten Öchsle-Zahlen kennt man in Arlesheim

In der Nähe der Stadt häufen sich die Grenz-Fälle im Weinbau: Den «Schlipf» am Tüllinger Hügel teilen Landes- und Gemeindegrenzen von Riehen, Weil und Lörrach. In Arlesheim steht der steilste Rebberg und wirkt der konsequenteste Bio-Winzer des ganzen Baselbiets – Qualität statt Quantität bringt bei beiden hervorragende Weine.



Weingenuss am Schlipf in Riehen. *(Archivbild: Briner/Fotogen)*

Riehen/Arlesheim. Am Fuss des Tüllinger Hügels, einer typischen südbadischen Landschaft, wächst der einzige Wein im Kanton Basel-Stadt. In der Stadt selbst existiert schon lange kein Rebland mehr: Laut dem «Schweizer Weinatlas» wurden 1890 die letzten Flaschen mit Basler Wein in der Nähe des Spalentors erzeugt. Von den Reben, die noch in Gärten ranken, keltern bloss noch wenige Spezialisten privat ein paar Flaschen – etwa am Rheinufer beim Rankhof.

In Riehen baut man seit 1200 Jahren Wein an; 1328 wird der «Schlipf» erstmals als Rebberg genannt. Erhalten geblieben ist er auch aus dem Grund, der ihm den Namen gegeben hat: Der Hang rutscht. Die Humusschicht liegt auf feuchtem Lehm und rutscht deshalb einige Zentimeter im Jahrzehnt. So ist der Boden als Baugrund längst nicht so geeignet wie als Rebland; er ist mit seinen 250 Aren – 1978 waren es nur noch 35 Aren – das letzte Überbleibsel der 70 Hektaren, auf denen 1774 noch Trauben hingen.

Riehemer Wein ist Staatssache

Heute gehört das Rebland, das am tiefsten gelegene weitum, zum grössten Teil (rund 175 Aren) der Gemeinde Riehen, die noch 35 Aren dazugepachtet hat und 44 Aren für einen Teil der zwölf privaten Hobby-Winzer pflegt. «Die Gemeinde» heisst im «Schlipf» Jakob Kurz: Der Rebmeister erledigt alle Arbeiten im Rebberg mit seinem Kollegen Julius Wüthrich. Gelegentlich unterstützt sie ein Asylbewerber aus Sri Lanka – mit dem sie «sehr zufrieden» sind.

«Gut zufrieden» ist Jakob Kurz auch mit dem Weinjahr 1989. Noch im September hatte es zwar noch nach einem ausserordentlichen Jahrgang ausgesehen, doch dann kamen die Wespen, die Trauben anstachen, und so Essig-Nester provozierten, und ein Wetterumschlag. So sind jetzt schon alle Trauben gelesen; die roten mussten wegen der Hitze und Fäulnis sogar bereits in der warmen Zeit geherbstet werden.

Guter Schnitt

Trotz dieser Umstände kamen beim Blauburgunder, der auf 95 Gemeinde-Aren steht, noch über 84 Öchslegrade zustande; beim Riesling & Sylvaner (115 Aren) sind es 74 Öchslegrade geworden – das liegt etwa im Schnitt der letzten Jahre. Gutedel wächst sozusagen nur in der – unmittelbaren – badischen Nachbarschaft, und auch andere Rebsorten sind kaum anzutreffen. Der gute Durchschnitt liegt auch am guten Rebschnitt während des Jahres; so werden beispielsweise beim Farbumschlag der Früchte im August die weniger reifen Beeren entfernt.

Jetzt wurden die reifen, geernteten Früchte in der – dreimal die Woche öffentlich zugänglichen – gemeindeeigenen Mosterei gemahlen und gepresst. Der Rotwein macht die Maischegärung ebenfalls noch in Riehen, bevor der junge Wein dann zum ACV nach Basel transportiert wird, der ihn fertig keltert und abfüllt. Bis 1986 gab es sogar – wie auch «Benkemer» – noch «Schlipfer» Marc, den der inzwischen pensionierte Kellermeister Franz Hug aus dem Trester, den Press-Rückständen, brannte.

Die Gemeinde besorgt schliesslich die Verteilung, was heute eher ein Problem der Gerechtigkeit als des Loswerdens ist. «Wir könnten gut das Doppelte verkaufen», meint Jakob Kurz. Bei nicht einmal zehn Franken pro Flasche guten, hiesigen Weins ist das kein Wunder.

Arlesheim: Qualität statt Quantität

Auch kein Wunder sind die Rekordwerte der Arlesheimer Weine in diesem Jahr. «Wir haben immer die höchsten Öchsle-Zahlen im Kanton», erklärt Werner Kilcher, Winzer im «Schäferrain», Landwirt und Präsident des «Vereins anerkannter Bio-Bauern Baselland». Keine andere Gemeinde hat heuer die (im Schnitt) 94 Grad Öchsle des Arlesheimer Blauburgunders vom Rebberg auf dem «Steinbruch» übertroffen, der erst vor knapp sechzig Jahren angelegt worden war.

Die Qualität jener Lage, die sich die Gemeinde (1,2 Hektaren) und die Gebrüder Leuthardt (je 40 Aren) teilen, kommt nicht von ungefähr: Auf der Terrasse stehen die Rebzeilen in drei Metern Abstand und bringen normalerweise gerade um einen halben Liter pro Quadratmeter hervor – ein Drittel etwa des Pratteler Ertrages. Den Grossteil dieser hochwertigen Tropfen keltert Kurt Nussbaumer in Aesch; die Gemeinde, vor 100 Jahren mit 74 Hektaren noch grösstes Baselbieter Rebbauerndorf, vertreibt ihren Wein selbst.

Auch auf den anderen Arlesheimer Rebbergen werden keine Höchsterträge erzielt, dafür beim Blauburgunder im Schnitt 88 und beim Riesling & Sylvaner 76 Grad Öchsle. Dabei hatte man – die zwei Winzer im «Schäferrain» und die drei im «Steinbruch» – dieselben Wespen- und Wettersorgen wie alle in der Region.

La Bourgogne à Bâle

Den anderen voraus hat man in Arlesheim den «Burgunder-ähnlichsten» Boden, freut sich Werner Kilcher. Darauf will er echte Burgunder-Rebstöcke anpflanzen und nach dortigen Methoden pflegen. Im nächsten Jahr will er die erste Ernte in Barriques (kleine Eichenfässer) abfüllen.

Zudem will er auch vom Riesling & Sylvaner abkommen, der wohl auch nicht ideale Lagen aushält – aber nur mit künstlicher Nachhilfe. Wenn man wie Werner Kilcher seit 40 Jahren ohne Insektizide und mittlerweile auch ohne Herbizide, Kunstdünger und synthetische Fungizide auskommt, sind andere Sorten haltbarer. So testet er – mit einer Sonderbewilligung – den ersten «Reinriesling» in der Schweiz, der den Riesling & Sylvaner vielleicht einmal ersetzen kann.

Damit geht Werner Kilcher noch weiter auf dem Weg zurück zur Natur als das Projekt der «integrierten Produktion» (siehe NoZ vom letzten Mittwoch: Aesch) der Ingenieurschule Wädenswil, an dem auch Kurt Nussbaumer teilnimmt. Da im Wein ohnehin schon über 300 natürliche Substanzen nachweisbar seien, will Werner Kilcher ohne – auch mittelbare – künstliche Zusätze grosse Weine anbauen. Und seine bisherigen Weine geben ihm recht. *Roger Lange*

Rebsorten im Baselbiet IV

Die Spezialitäten

ro. Neben den drei wichtigsten Rebsorten «Blauburgunder», «Gutedel» und «Riesling & Sylvaner» werden im Baselbiet noch einige andere angebaut: allerdings auf bloss rund sieben Prozent der kantonalen Rebfläche.

In aller Leute Munde, aber nur auf weniger Leute Boden ist der «Pinot Gris» oder «Grauburgunder» zu Hause. Im Wallis als «Malvoisie» bekannt: eine blass rote Traubensorte mit bis zwei Zentimeter grossen Beeren. Sie steht bloss auf gut 100 Aren im Kanton, weil sie wenig Ertrag pro Fläche bringt und entsprechend teureren Wein ergibt. Die Beeren erreichen dafür deutlich höhere Öchslegrade als die Haupt-Rebsorten; oft verbleibt so im Wein eine natürliche Restsüsse.

Noch seltener (33 Aren) ist der im Elsass beliebte «Gewürztraminer» im Baselbiet. Diese weisse Traube braucht wie der «Pinot Gris» exzellente Lagen, um ihr würziges Bouquet voll entwickeln zu können. Sie wächst praktisch nur in Aesch in der Vorderen Klus, die den bis drei Zentimeter grossen Beeren ein geeignetes Klima bietet.

Schliesslich stehen noch diverse Rebsorten wie die deutsche «Kerner» oder der «Bacchus» versuchsweise auf einigen Aren, zum Teil an mehreren Orten. Sie müssen ihre Eignung für hiesige Böden und die Qualität ihrer Früchte erst beweisen, bevor sie allenfalls in den Schweizer Rebbau-Kataster aufgenommen werden können.

Basel-Stadt und der Wein

Zünftig getrennt

ro. Zwei Zeugen hat die alte Baselstädter Wein-Tradition: die «Rebleutenzunft» der Winzer und die «Zunft zu Weinleuten», die vor sechs Jahren ihr 750-Jahr-Jubiläum begehen konnte. Ihr heutiger Zunftmeister ist Rektor eines Basler Gymnasiums; Traditions- und Kontakt-Pflege haben die frühere Bedeutung der Zünfte für die Wirtschaft der Stadt abgelöst.

Die Blütezeit der Zünfte lag im 15. Jahrhundert, während dem das Konzil zu Basel tagte. 1578 baute die «Zunft zu Weinleuten», der Weinhändler und Wein ausschenkende Wirte angehörten, ihr Zunfthaus am Marktplatz, in dem heute eine Elsässer Bank logiert. Das Zunfthaus der «Rebleutenzunft», die im 14. Jahrhundert gegründet wurde, steht an der Freien Strasse, gegenüber einem Warenhaus.

Vom Rebstock in die Flasche IV

Die entscheidenden 3 Quadratzentimeter

ro. Je nach Wein-Qualität, Fass-Art und Platz-Bedarf dauert das Weinstein-Ausfällen wenige Wochen (Beispiel Beaujolais Nouveau) oder einige Monate. Die meisten Baselbeiter Weine «überwintern» nur im Fass und kommen im Frühjahr in die Flaschen; seltener – wie zum Teil die Roten in Ettingen – lagern die Weine fast ein Jahr im Fass.

Literflaschen sind wenig gebräuchlich für hiesige Weine, ebenso halbe Flaschen (0,35 Liter). Üblich sind fünf Deziliter- und klassische Sieben-Deziliter-Flaschen. Dabei macht nicht die Qualität den Unterschied – die Baselbieter Winzer haben vergleichsweise so kleine Erträge, dass neben den Rebsorten nicht auch noch Qualitäten getrennt werden können –, sondern die Trink-Gewohnheiten der Käufer. Oft ist eine ganze Flasche etwa zum Mittagessen bereits zuviel.

Bevor sie jedoch aus dem Keller auf den Tisch gelangt, muss die Weinflasche noch verschlossen werden. Über die Verschluss-Art aber sind die Meinungen geteilt; sowohl Kork, Krondeckel als auch Alu-Drehverschluss haben Vor- und Nachteile.

Andreas Koellreuter, Winzer-Genossenschafts-Präsident in Aesch, schwört auf Drehverschlüsse. Kork – aus der Rinde der Korkeiche in Mittelmeerländern gewonnen – habe sich erst seit dem ersten Weltkrieg als Flaschenverschluss durchgesetzt (Römer liessen Öl auf dem Wein in offenen Flaschen schwimmen, um ihn vor der Luft zu schützen), und zudem ist guter Kork rar geworden. Für die traditionelle Optik lasse sich ein Alu-Drehverschluss durchaus auch gut unter einer üblichen Manschette verbergen – besser jedenfalls als ein Krondekkel.

Für Urs Rebmann, Pratteler Ober-Winzer, geht nichts über den Korkzapfen. Für gute Qualität zahle man zwar einen stolzen Preis, dafür aber habe man damit nie Probleme. Alu-Verschlüsse seien riskant, weil eine minimale Ungenauigkeit der Abfüllmaschine Tausende von Flaschen Wein verderben lassen können – einem Bekannten sei das passiert.

Wie die entscheidenden 2,8 Quadratzentimeter einer Flasche auch dicht gemacht werden, jeder ist von seiner Methode überzeugt und setzt sich dafür ein, dass der Wein optimal auf den Tisch kommt – zum Wohl der Freunde der Baselbieter Weine.

Wein zwischen Kulturgut und Suchtmittel

Die Dosis unterscheidet

ro. Der Weinbau ist bis 8000 Jahre vor unserer Zeitrechnung mit archäologischen Funden im nahen Osten nachgewiesen. Vor rund 3000 Jahren erreichte er Mitteleuropa und ist seither ein fester Bestandteil unserer Kultur. – Allein ein Blick in die Bibel, besonders das Alte Testament, belegt die frühe Bedeutung des Weines.

Heute stehen drei Bereiche im Vordergrund: Wein ist Wirtschaftsfaktor, Nahrungs- und Suchtmittel; entsprechend verteilt sind auch die Zuständigkeiten bei den Behörden. Beim Bund existiert eine «Alkoholverwaltung», die dem Finanzdepartement untersteht, und eine Sektion Weinbau im «Bundesamt für Landwirtschaft», das dem Volkswirtschaftsdepartement untersteht.

Auf kantonaler Ebene hat der Landwirtschaftssektor mit der Umstrukturierung im letzten Jahr von der Bau- zur «Volkswirtschafts- und Sanitäts-Direktion» gewechselt. Zu ihr gehört auch die «Sucht-Beratungsstelle».

Diese «organigrammatische» Nachbarschaft ist keineswegs makaber; die «Schweizerische Fachstelle für Alkoholprobleme» in Lausanne nennt als aktuelle Zahlen beispielsweise rund «3000 Alkoholkranke in Heilstätten» und «150000 geschädigte Familien» in der Schweiz.

Die Bedeutungen des Weines liegen nahe; den Unterschied macht die Dosis: Die Weinkonsumenten haben die Wahl zwischen dem kurzfristigen Rausch – in chronischen Fällen samt langfristigen Leber- und Nierenschäden – oder dem bewussten Trink-Genuss als Beitrag zu unserer Kultur.

NOTIERT

Münchenstein. Die Münchensteiner Geschäfte können am Mittwoch, 13. und 20. Dezember je bis 21 Uhr offenbleiben. Dies hat der Gemeinderat an seiner letzten Sitzung beschlossen. Selbstverständlich steht es den Geschäften frei, an diesen Tagen früher zu schliessen.

Aesch

Diebstahl hinter verschlossenen Türen

Aesch. NoZ. Unbekannte Täter versteckten sich in einer Firma in Aesch und liessen sich nach Arbeitsschluss einschliessen. In der Folge drangen sie in die Büroräumlichkeiten, durchsuchten unverschlossene Pultschubladen und entwendeten aus zwei Geldkassetten Bargeld von über viertausend Franken.

Birsfelden

Sonntagsbraten verkohlt

Birsfelden. NoZ. Bewohner eines Mehrfamilienhauses in Birsfelden stellten fest, wie aus einer Wohnung Rauch drang, worauf sie sofort die örtliche Feuerwehr alarmierten. Die Ursache der Rauchentwicklung lag an einem Braten, den die Bewohner im eingeschalteten Backofen vergessen hatten. Ausser dem verkohlten Sonntagsbraten entstand kein Sachschaden.

Der „Schwarzbueb" vor dem Bücherschaft.

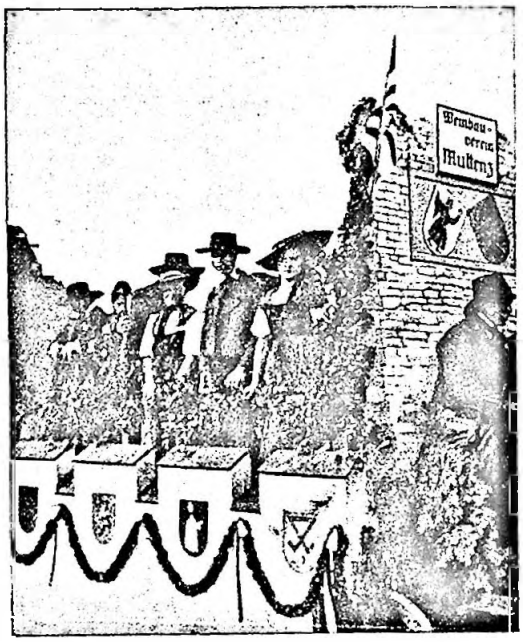
Ein paar Gedanken zur Literatur des Schwarzbubenlandes von A. Fringeli.

Bücher? — Die gehören doch zum Zeitvertreib der Studierten, nicht wahr? Mancher Leser wird bejahend nicken. Gar viele Leute haben einmal eine schlechte Erfahrung mit einem Buch gemacht. Anstatt frohe Unterhaltung, haben sie langweilige Geschichten gefunden; seither fliehen sie alles „Papierige" wie der Teufel das Weihwasser! Da und dort spukt dann auch noch der Aberglaube, das Bücherlesen sei nutzlose Zeitverschwendung und man geniert sich, am heiterhellen Tag ein Werk von einem Schriftsteller in die Finger zu nehmen. Man bedenkt nicht, daß das gedruckte Wort heute eine Großmacht bedeutet. Natürlich, jeder und jede erfülle zuerst seine Pflicht und setze sich nachher zu einem guten Buch. Das eine tun und das andere nicht lassen, das gilt auch auf diesem Gebiet.

Gibt es auch Bücher über das Schwarzbubenland? So hat man mich schon mehrmals gefragt. Fast etwas beschämt gibt man auf solche Fragen Antwort. Wir sind auf dem Gebiete der Literatur sehr arm. Wir dürfen stolz sein auf den Roman „Die Königschmieds" von Felix Möschlin aus Witterswil. Ein anderer Leimentaler, Johann Gyr, der sich Franz von Sonnenfeld nannte, hat uns im letzten Jahrhundert seine „Volksgeschichten aus dem Schwarzbubenland" geschenkt. Auf Dornenckererde spielen auch die „Schartenmättler" von Hermann Kurz und dessen Erzählung „Der taube Hannes" in der Sammlung „Unterm Firnelicht".

Die Abgeschlossenheit unserer Landschaft ist entscheidend für ihr Schicksal. Sie hat keine Geisteshelden hervorgebracht, wenn wir vom Genie des Geologen Amanz Gresly von Bärschwil absehen. Dagegen gab es gewiß Talente, denen aber die Anregung fehlte, die sie gefördert hätte. Die „Fremden" hingegen, die mit ihrer Fremdkultur die gewachsene Heimatkultur befruchten könnten, sind nicht zu uns gekommen oder haben sich bald wieder aus der kargen Gegend zurückgezogen. Auch hier: Unser Boden, unser Schicksal!

Der Jura bildete naturgemäß immer eine Grenze. Josef Nadler behauptet, daß



Die Muttenzer am Winzerfest in Reinach 1935.

der Jura nichts sei als Grenze, nüchtern wie alles, was scheidet, ohne zu verbinden. Stimmt's? Dieser Satz könnte einen deprimieren. Sind wir tatsächlich auf einem geistig ganz unfruchtbaren Boden geboren worden? Ich habe bereits angedeutet, daß man die ganze Literatur des Schwarzbubenlandes schier in der Rocktasche davontragen könnte! Wie war's aber in früheren Zeiten? Unsere Ernte wird auch in der Zukunft mager genug ausfallen.

Die Sorge ums tägliche Brot hat den Menschen so stark in Anspruch genommen, daß ihm keine Muße blieb, sich der Kunst hinzugeben.

Glücklicher waren die Bewohner der Kornkammer des Schwarzbubenlandes, des Leimentales. Hier haben sich ja auch die Beinwiler Mönche nach dem dreißigjährigen Krieg am alten Wallfahrtsort Mariastein niedergelassen. Von den Hängen des Blauen sahen mehrere Schlösser herab. Doch erst in der Mitte des letzten Jahr-

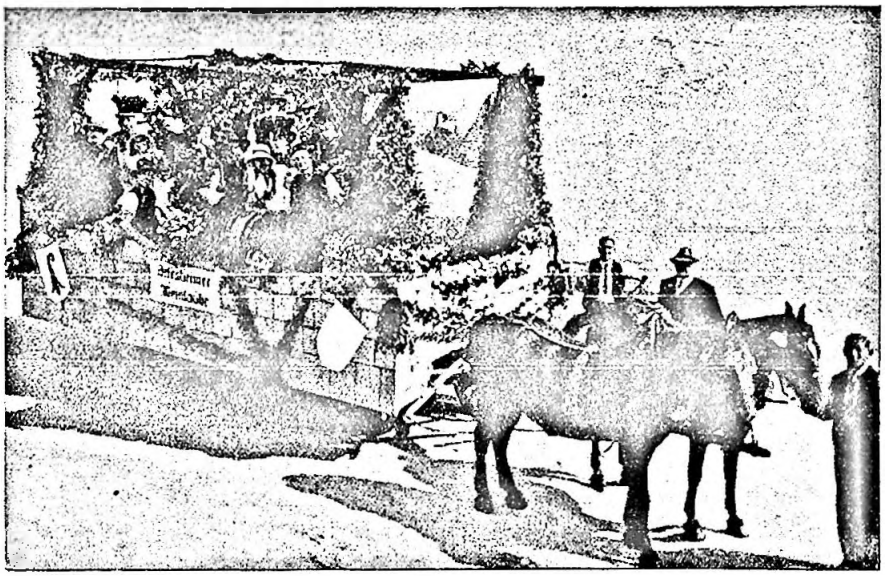
herschaft.
ringeli.

rfest in Reinach 1935.

s Grenze, nüchtern
ohne zu verbinden.
könnte einen depri-
sächlich auf einem
ren Boden geboren
its angedeutet, daß
tur des Schwarz-
der Rocktasche da-
ie war's aber in
re Ernte wird auch
c genug ausfallen.
zliche Brot hat den
nspruch genommen,
lieb, sich der Kunst

die Bewohner der
arzbubenlandes, des
den sich ja auch die
h dem dreißigjähri-
allfahrtsort Maria-
on den Hängen des
e Schlösser herab.
e des letzten Jahr-

hunderts hat das Leimental seinen eigenen Schriftsteller erhalten in Johann Gyr von Witterswil, der sich Franz von Sonnenfeld nannte. In seinen Erzählungen brennt oft der temperamentvolle Politiker mit dem Schriftsteller draus. Es ist zum mindesten ganz reizend, ihn mit einem zweiten Witterswiler zu vergleichen, nämlich mit Felix Möschlin. Aus Kleinlützel stammt die Schriftstellerin Cecile Lauber-Dietler. Ohne Zweifel hat die jahrhundertlange Abhängigkeit auch dazu beigetragen, den Schwarzbuben zum begeisterten Politiker zu machen. Daß es aber schon im Mittelalter kunstfreudige Schwarzbuben gab, beweist die Tatsache, daß Johann von Bärschwil den Dichter Konrad von Würzburg, der um 1267 nach Basel kam, unterstützt. Johann von Bärschwil und Heinrich Iselin kaufen dem Dichter den „Alexius" ab und ermöglichen es auf diese Art, gemeinsam mit andern Gönnern, daß der Künstler durch seine literarische Tätigkeit sein Leben fristen kann. In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird der Name Bärschwil noch einmal, wenn auch bloß ganz lose, mit der Literatur verknüpft. In den Jahren 1628/29 wirkte Johannes Bärtschi von Sursee, der spätere Lehrer am St. Ursenstift und Chorherr von Schönenwerd in dieser einsamen Welt. Hier konnte er die alten Eidgenossen an seinem Geiste vorüberziehen lassen. Sein Hauptwerk «Herorum Helvetiorum Epistolæ» gab er erst im Jahre 1657 unter seinem lateinisierten Namen Johannes Barzäus heraus. Er ist ein zweiter Virgil, ein Sprachgenie. In gewandten lateinischen Versen wird die Geschichte der Eidgenossenschaft abgewandelt. Auch der Schriftsteller Johannes Murer oder Maurer, der 1553 in Büßerach und 1556 in Dornach als Geistlicher wirkt, ist nicht in unserm Gebiet heimisch. In seinen „Bußpredigten" gibt er uns Schilderungen aus der Pestzeit. Urs Grolimund, dessen Wiege auf dem Paßwang stand (Gemeinde Mümliswil), hinterließ ein lateinisches, philosophisches Werk. Er lebte 1672 in Solothurn. Der Altkircher Dominikus Ginck (1639—1701) ist Benediktiner in Mariastein. Sein Wallfahrtsbuch „Lapis probatus Gincks" bringt zwei Marienlieder. Auch sein Amtsbruder und Landsmann P. Leo Wegbrecher besingt die Muttergottes. Anfangs des 18. Jahrhunderts dichten in Mariastein auch der Abt Maurus Baron aus Solothurn und Bonaventura Honegger.

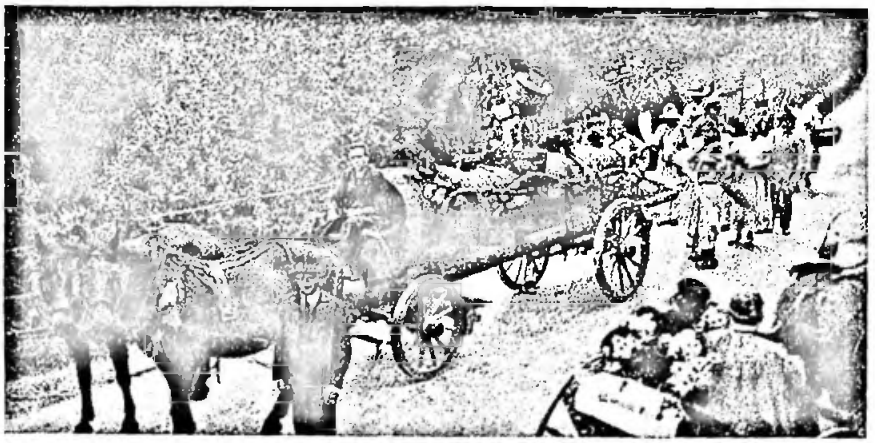


Arlesheimer Winzerhaus mit „köstlichem" Inhalt. (Basellandschaftliches Winzerfest, Reinach.)

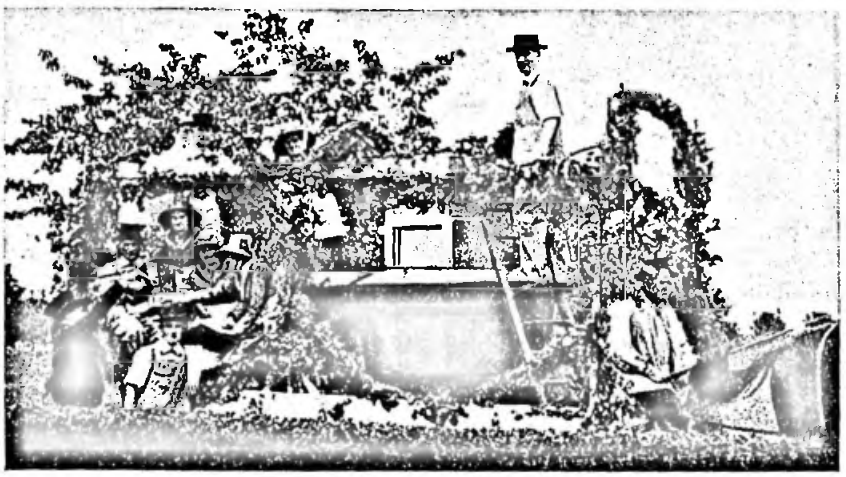
St. Urban am Winzerfest in Aesch.

Von Adolf Meyer.

Das muß man zum vorneherein sagen, uns allen hat das bodenständige Fest, das die Weinbauern von Aesch in Verbindung mit den Nachbargemeinden am 23. September 1934 durchgeführt haben, ungemein gut gefallen. Der Festzug war etwas vom Imposantesten, was man hierzulande schon zu sehen bekam. Demzufolge konnte man auch eine respektable Besucherzahl registrieren. Der Festzug bot einen wohl abgerundeten Ausschnitt aus dem Volksleben. Frühling, Sommer, Herbst und Winter zogen in flotter Aufmachung durch die Straßen von Aesch. Selbstverständlich



Schwere Fässer Kluser Wein . . .



Fröhliche Winzer aus Münchenstein.

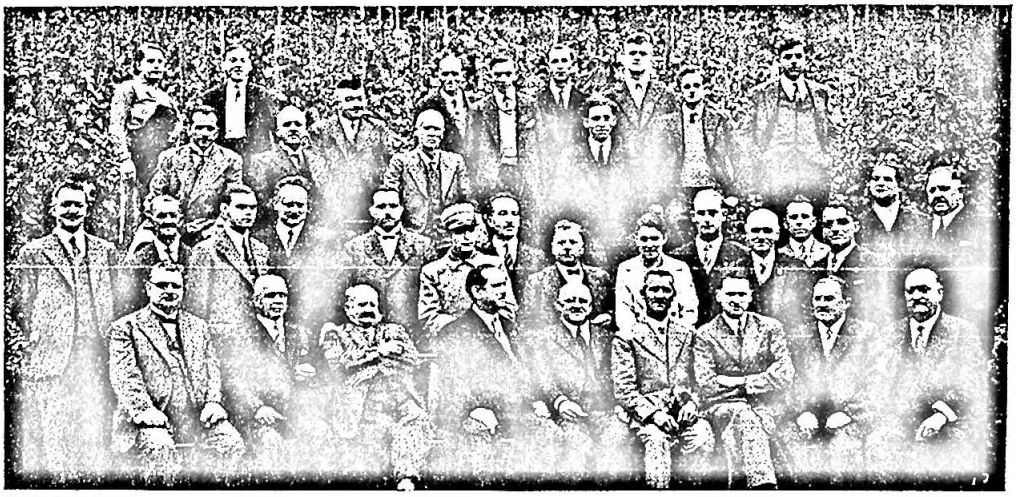
stand der Herbst im Mittelpunkt der ganzen Veranstaltung. Er gruppierte sich um St. Urban, um den Patron der Winzer.

Ja, St. Urban gilt von jeher als Schutzherr des Weinbaues. Sein Festtag, der 25. Mai, wird daher in vielen Weingegen-

Dr. Schwarzbuch 1938

St. Urban am Winzerfest.

schlupf, bis er eines Tages verraten wurde. Der römische Richter ließ ihn samt seinen Jüngern gefangen nehmen. Urban wurde mit Knütteln geschlagen, also regelrecht gegeißelt und hernach in einen dumpfen, schwer vergitterten Turm geworfen. Hier bekehrte er drei Ritter, die seine Wächter waren und alle ihre Diener. Da ergrimmte der Richter und ließ die Diener töten. Urban und die bekehrten Ritter wurden aber hinausgeführt, auf daß sie dem Christengott abschwören und den heidnischen „Göttern" opfern sollten. Da trat Urban vor den Abgott und betete zum Herrn. Im selben Augenblick stürzte das Götzenbild nieder und erschlug die Wächter. Der Richter blieb aber verstockt und ließ hier-



Das erweiterte Komitee des Aescher Winzerfestes.

den bis zum heutigen Tag feierlich begangen. St. Urban war in den Jahren 222—230 römischer Bischof und Papst, lebte also in einer Zeit allgemeiner Christenverfolgung inmitten der Weltstadt Rom. Im Leben der hl. Cäcilia spielte er eine entscheidende Rolle. Er war es, der diese reiche römische Patrizierin zum Christentum bekehrte und ihr auch das hl. Sakrament der Taufe spendete. Nachdem er ihren Gemahl Valerian und dessen Bruder Tiburtius, die im heidnischen Rom hoch angesehen waren, ebenfalls auf den Weg der Wahrheit geführt hatte, sah er sich genötigt, vor den römischen Häschern zu fliehen. Er fand in den römischen Rebbergen in einer entlegenen Höhle sicheren Unter-

Das Rebhäuschen macht sich auch aus dem Staubel

auf dem Papst und seinen Jüngern den Kopf abschlagen. So starb der hl. Urban als christlicher Märtyrer und wurde in der Katakombe des Prätextat beerdigt.

Das älteste Bildnis des Papstes fand man in der Grabkammer der hl. Cäcilia. Seither wurde er von den großen Künstlern oftmals abgebildet. Gewöhnlich gaben sie ihm einen Kelch oder ein Evangelium mit einer Weintraube in die Hand. Mit dem Kelch hat es folgende Bewandtnis. Papst Urban soll einst angeordnet haben, daß Kelch und Patene beim hl. Meßopfer aus Silber oder aus Gold verfertigt sein müssen. Der Heilige trägt ein Buch zum Zeichen, daß er dem Auftrage des Herrn, das Evangelium zu verkünden, gewissenhaft nachgekommen und in Ausübung seiner Missionstätigkeit als Märtyrer gestorben ist. Die Traube erhielt der hl. Urban von den Winzern, die ihn zum Patron, zu ihrem Schutzheiligen erwählt haben. Sie hielten sein Bild von jeher in Ehren und begingen seinen Namenstag mit besonderen Festlichkeiten.

So war bis zur Zeit der Reformation am St. Urbanstag zu Basel folgender Brauch üblich. Man pflegte dem Winzerheiligen, dem Papst Urban auf dem Brunnenstock am Blumenrain, in die linke Hand ein Glas weißen und in die rechte ein Glas roten Wein zu befestigen. Wenn dann den ganzen Tag (am 25. Mai) kein einziger Tropfen in die Gläser hineinfiel, so galt dies als Zeichen für ein gutes Weinjahr.

Heute, in dieser nüchtern Zeit, hat man unsern lieben Weinheiligen fast ganz vergessen. Um ihn wiederum der Vergessenheit zu entreißen, haben ihn die Aescher an ihrem ersten nordwestschweizerischen Winzerfest zur Darstellung gebracht und haben ihm am Festzug den Ehrenplatz eingeräumt.

Herrliche Trauben und herzige Winzerinnen gab's viele zu sehen! Hier eine Probe.

Voruß!

Trurig goht's um's Hüsli umme,
Nürzereie dinn und duß!
No em grösligst Hagelwätter
Gseht's im Garte nit so uß.

Jede rafflet Batze z'sämme,
Bleget schwert Blöchlistei,
Baut um ihn ne höchi Mure,
Isch am liebste ganz ellei.

Nüt vo Fründ, un nüt vo Nochber
E jede hinger Tür un Schloß:
„Die angre selle sälber luege;
I gang für mi ne eigni Stroß!

Mueß i dir ne weni hälfe,
Will i vorewäg dr Lohn;
Denn i böu wie alli Gscheite
Für mi ne Turm vo Babilon!"

F.

Ac 1936

Der „Schwarzbueb“ vor dem Büchersch

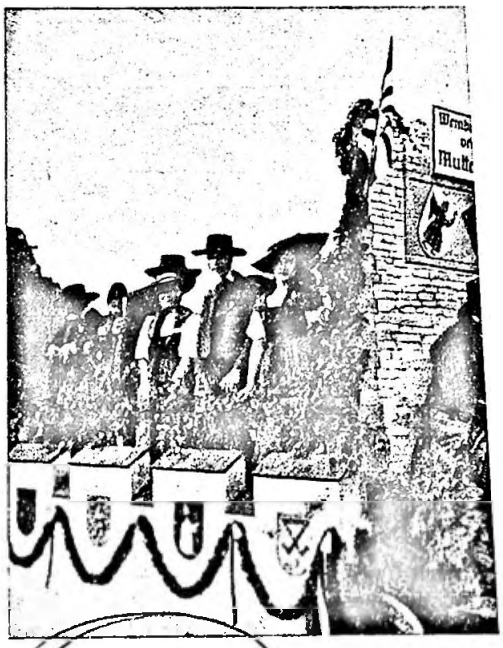
Ein paar Gedanken zur Literatur des Schwarzbubenlandes von A. Fringeli.

Bücher? — Die gehören doch zum Zeitvertreib der Studierten, nicht wahr? Mancher Leser wird bejahend nicken. Gar viele Leute haben einmal eine schlechte Erfahrung mit einem Buch gemacht. Anstatt frohe Unterhaltung, haben sie langweilige Geschichten gefunden; seither fliehen sie alles „Papierige“ wie der Teufel das Weihwasser! Da und dort spukt dann auch noch der Aberglaube, das Bücherlesen sei nutzlose Zeitverschwendung und man geniert sich, am heiterhellen Tag ein Werk von einem Schriftsteller in die Finger zu nehmen. Man bedenkt nicht, daß das gedruckte Wort heute eine Großmacht bedeutet. Natürlich, jeder und jede erfülle zuerst seine Pflicht und setze sich nachher zu einem guten Buch. Das eine tun und das andere nicht lassen, das gilt auch auf diesem Gebiet.

Gibt es auch Bücher über das Schwarzbubenland? So hat man mich schon mehrmals gefragt. Fast etwas beschämt gibt man auf solche Fragen Antwort. Wir sind auf dem Gebiete der Literatur sehr arm. Wir dürfen stolz sein auf den Roman „Die Königschmieds“ von Felix Möschlin aus Witterswil. Ein anderer Leimentaler, Johann Gyr, der sich Franz von Sonnenfeld nannte, hat uns im letzten Jahrhundert seine „Volksgeschichten aus dem Schwarzbubenland“ geschenkt. Auf Dorneckererde spielen auch die „Schartenmättler“ von Hermann Kurz und dessen Erzählung „Der taube Hannes“ in der Sammlung „Unterm Firnelicht“.

Die Abgeschlossenheit unserer Landschaft ist entscheidend für ihr Schicksal. Sie hat keine Geisteshelden hevorgebracht, wenn wir vom Genie des Geologen Amanz Gresly von Bärschwil absehen. Dagegen gab es gewiß Talente, denen aber die Anregung fehlte, die sie gefördert hätte. Die „Fremden“ hingegen, die mit ihrer Fremdkultur die gewachsene Heimatkultur befruchten könnten, sind nicht zu uns gekommen oder haben sich bald wieder aus der kargen Gegend zurückgezogen. Auch hier: Unser Boden, unser Schicksal!

Der Jura bildete naturgemäß immer eine Grenze. Josef Nadler behauptet, daß



Die Muttenzer am Winzerfest in Reinach 19

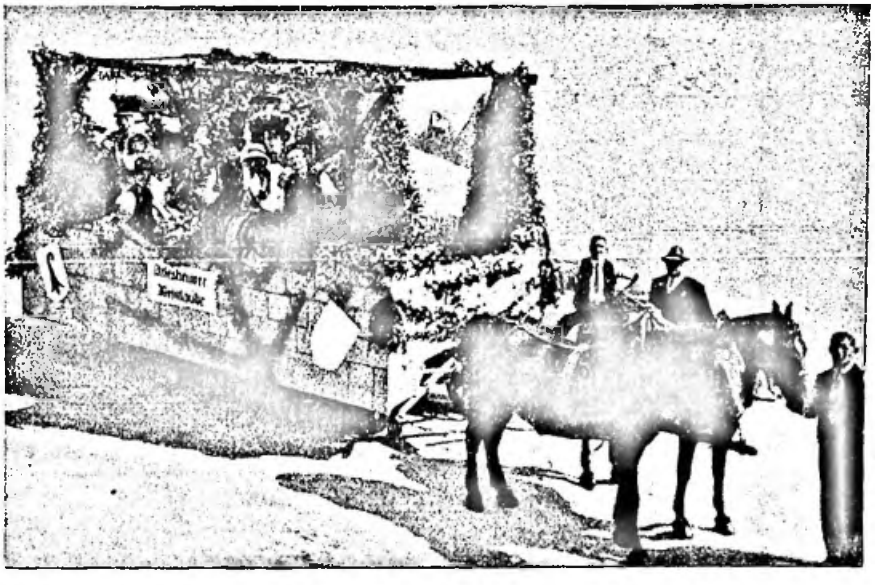
der Jura nichts sei als Grenze, nüchte wie alles, was scheidet, ohne zu verbinde Stimmt's? Dieser Satz könnte einen depr mieren. Sind wir tatsächlich auf eine geistig ganz unfruchtbaren Boden gebore worden? Ich habe bereits angedeutet, da man die ganze Literatur des Schwarz bubenlandes schier in der Rocktasche da vontragen könnte! Wie war's aber i früheren Zeiten? Unsere Ernte wird auc in der Zukunft mager genug ausfallen

Die Sorge ums tägliche Brot hat der Menschen so stark in Anspruch genommen daß ihm keine Muße blieb, sich der Kunst hinzugeben.

Glücklicher waren die Bewohner der Kornkammer des Schwarzbubenlandes, des Leimentales. Hier haben sich ja auch die Beinwiler Mönche nach dem dreißigjährigen Krieg am alten Wallfahrtsort Mariastein niedergelassen. Von den Hängen des Blauen sahen mehrere Schlösser herab. Doch erst in der Mitte des letzten Jahr-

Ao Schwarzbub 1937

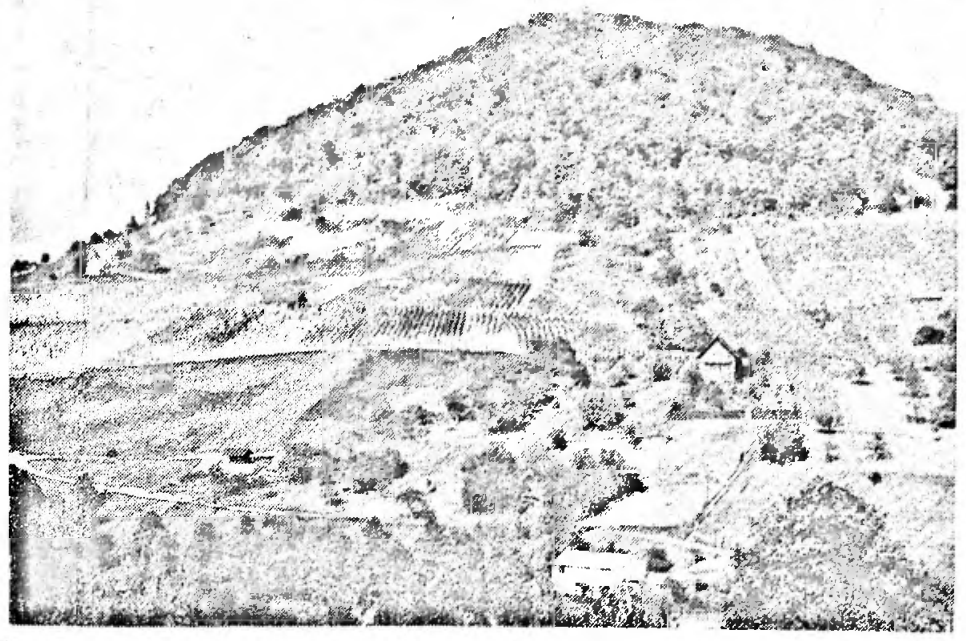
hunderts hat das Leimental seinen eigenen Schriftsteller erhalten in Johann Gyr von Witterswil, der sich Franz von Sonnenfeld nannte. In seinen Erzählungen brennt oft der temperamentvolle Politiker mit dem Schriftsteller draus. Es ist zum mindesten ganz reizend, ihn mit einem zweiten Witterswiler zu vergleichen, nämlich mit Felix Möschlin. Aus Kleinlützel stammt die Schriftstellerin Cecile Lauber-Dietler. Ohne Zweifel hat die jahrhundertlange Abhängigkeit auch dazu beigetragen, den Schwarzbuben zum begeisterten Politiker zu machen. Daß es aber schon im Mittelalter kunstfreudige Schwarzbuben gab, beweist die Tatsache, daß Johann von Bärschwil den Dichter Konrad von Würzburg, der um 1267 nach Basel kam, unterstützt. Johann von Bärschwil und Heinrich Iselin kaufen dem Dichter den „Alexius" ab und ermöglichen es auf diese Art, gemeinsam mit andern Gönnern, daß der Künstler durch seine literarische Tätigkeit sein Leben fristen kann. In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird der Name Bärschwil noch einmal, wenn auch bloß ganz lose, mit der Literatur verknüpft. In den Jahren 1628/29 wirkte Johannes Bärtschi von Sursee, der spätere Lehrer am St. Ursenstift und Chorherr von Schönenwerd in dieser einsamen Welt. Hier konnte er die alten Eidgenossen an seinem Geiste vorüberziehen lassen. Sein Hauptwerk «Herorum Helvetiorum Epistolæ» gab er erst im Jahre 1657 unter seinem latinisierten Namen Johannes Barzäus heraus. Er ist ein zweiter Virgil, ein Sprachgenie. In gewandten lateinischen Versen wird die Geschichte der Eidgenossenschaft abgewandelt. Auch der Schriftsteller Johannes Murer oder Maurer, der 1553 in Büßerach und 1556 in Dornach als Geistlicher wirkt, ist nicht in unserm Gebiet heimisch. In seinen „Bußpredigten" gibt er uns Schilderungen aus der Pestzeit. Urs Grolimund, dessen Wiege auf dem Paßwang stand (Gemeinde Mümliswil), hinterließ ein lateinisches, philosophisches Werk. Er lebte 1672 in Solothurn. Der Altkircher Dominikus Ginck (1639—1701) ist Benediktiner in Mariastein. Sein Wallfahrtsbuch „Lapis probatus Gincks" bringt zwei Marienlieder. Auch sein Amtsbruder und Landsmann P. Leo Wegbrecher besingt die Muttergottes. Anfangs des 18. Jahrhunderts dichten in Mariastein auch der Abt Maurus Baron aus Solothurn und Bonaventura Honegger.



Arlesheimer Winzerhaus mit „köstlichem" Inhalt. (Basellandschaftliches Winzerfest, Reinach.)

Muttenzer Anzeiger — Allgemeines Publikationsorgan für Muttenz und Umgebung — 3. Blatt — Beilage zu Nummer 43 — Muttenz, 23. Oktober 1959

Herrliches Weinland, blühende Reben...



Ansicht des wiederhergestellten Rebgeländes — Foto Suter, Muttenz

Diese Worte sind dem Lied «Weinland» entnommen, das mit den Worten beginnt: Wohin ich auch schaue ins heimische Land, da blühen die Reben an sonnigen Hügeln. Nicht ganz so ist es allerdings in Muttenz, aber wir werden an das herrliche Land erinnert, wenn wir durch unseren im Vergleich zu anderen Rebgeländen bescheidenen Rebberg bummeln. Ueber sieben Jahre sind verflossen, als in unserem Rebberg ein Ereignis eintrat, das uns erschütterte und das jedes Lied verstummen ließ. Wir schrieben damals unter dem Titel «Das Rutschgebiet am Wartenberg gleicht einem Gletscher» im «Muttenzer Anzeiger» vom 10. April 1952 folgenden Bericht:

Ueber Nacht ist unsere Gemeinde ins Blickfeld der Oeffentlichkeit gerückt. Bereits die ersten alarmierenden Nachrichten und eine erste Begehung des Gebietes des nordwestlich des Wartenbergs gelegenen Rebgeländes ließen mit aller Deutlichkeit erkennen, daß sich hier eine Katastrophe entwickelt, deren Ausmaß sich auch bis zur Stunde noch nicht überblicken läßt. In diesen Stunden erinnern wir uns an jenen Tag im Jahre 1934, an dem zirka 600 Meter vom heutigen Rutschgebiet entfernt, ein großer Apfelbaum eingesunken und vollkommen im Erdboden verschwunden ist. Wenn heute keine Menschenopfer zu beklagen sind, so haben wir dies in erster Linie zwei Umständen zu verdanken: 1. daß das Rutschgebiet in einer Zone liegt, die nur mit einem Doppelwohnhaus überbaut ist und 2. den zielbewußten Maßnahmen durch die Ortsfeuerwehr von Muttenz.

Die ersten Anzeichen wurden durch das Bersten von zwei Wasserleitungen bereits am Samstag und Sonntag gegeben, doch ahnte damals wohl niemand, daß eine solche Katastrophe bevorstehe. Am Montagabend erfolgte

der erste Rutsch

von der Höhe, die man wegen ihrer geschützten Lage mit «Riviera» bezeichnet. Die Abbruchstelle ist zirka 20 Meter hoch und die Erdmassen des Hangs sind in sich zusammengesunken und bilden heute einen Trichter. In der Folge haben sich die Bewegungen wellenartig talwärts ergossen und haben dabei nicht nur tiefe Furchen und Schrunden verursacht, sondern die Erdmassen wurden auch zu hohen Hügeln aufgestoßen. Das Doppelwohnhaus der Familien G. Honegger-Schweizer und A. Schenk-Kull wurde bereits nach den ersten Bewegungen in seinen Fundamenten derart erschüttert, daß die Räumung angeordnet werden mußte. Dabei gelang es allerdings nicht, die größeren Möbelstücke in Sicherheit zu bringen. Das etwas höher gelegene Wochenendhaus kam nach dem ersten Schock in eine windschiefe Lage, während der große Bunker und das Bammerthäuschen aus dem Jahre 1769 noch unberührt blieben. Die durch das Gebiet führenden, zum Teil sehr gut ausgebauten Wege und Straßen waren auf lange Strecken aufgerissen und bereits um vier Meter talwärts gerutscht.

Der Dienstag im Zeichen großer Bewegungen

Wenn man anfänglich glauben wollte, der Druck hätte etwas nachgelassen und die ganzen Bewegungen könnten zum Stillstand kommen, so zeigte sich am Dienstagvormittag, daß die Bewegungen an Intensität und Ausdehnung zunahmen. Die Geschwindigkeit betrug zeitweise

zwei Meter in der Stunde,

was zur Folge hatte, daß das Wohnhaus vollständig zusammenstürzte und auch das Wochenendhaus wurde nicht nur umgelegt, sondern wurde noch einige Meter in die Tiefe mitgerissen. Der Druck wurde nun derartig wuchtig und anhaltend, daß auch das Bammerthäuschen angefaßt und um einige Meter talwärts versetzt wurde. Sogar der

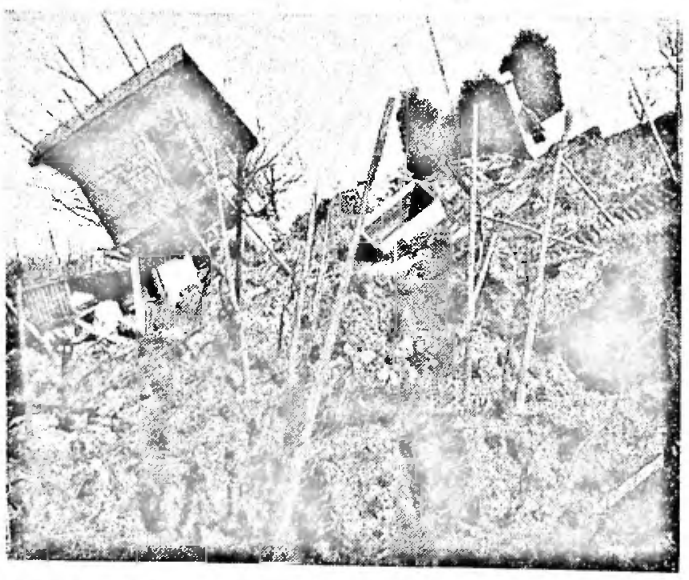
Bunker kam ins Wanken,

zeigten sich doch an der oberen Wand einige Stellen, die erkennen ließen, daß der gewaltige Betonklotz auch in seinen Grundfesten erfaßt worden ist. Die Gefahrenzone hatte sich inzwischen noch ausgedehnt, so daß noch ein Bauernhaus im Verlaufe des Dienstagnachmittags ausgeräumt und die Bewohner evakuiert werden mußten.

Das Gelände gleicht einem Gletscher

Wenn man vom oberen Waldrand, dort wo die ersten Erdmassen abgerutscht sind, das gesamte Gelände überblickt, so kann man abschätzen, daß die Breite des gesamten Rutschgebietes zirka 400 Meter beträgt. Nach allen Richtungen ziehen tiefe, zum Teil meterhohe Gräben und Täler durch das Terrain, während anderorts wieder ganze Hügel aufgestoßen sind, so daß die Landeigentümer kaum mehr ihren Grundbesitz finden. Ganze Besitze sind versunken und damit verschwunden und darüber haben sich wie Wellen neue Maßen geschoben, so daß das Gelände in seinem gesamten Ausmaß vollständig deformiert ist.

Wir haben am Dienstag, nachdem die Geschwindigkeit auf zirka 70 cm in der Stunde zurückgegangen war, das Gebiet zusammen mit Hptm. Haslebacher, dem umsichtigen Feuerwehrkommandanten, überquert und sind dabei auf eine außerordentlich tiefe und breite Schrunde gestoßen, auf deren tiefstem Grund man eine lehmige Schicht erkennen konnte. Wie uns von sachverständiger Seite mitgeteilt wurde, ist diese Schicht mit einer «Schleife» zu vergleichen, auf der die Oberschicht talwärts rutscht.



Einst ein Weekendhaus — dann ein windschiefer Trümmerhaufen — heute restlos verschwunden

Foto Dierks, Basel

Mit dem Rebberg rutschen die Straßen in die Tiefe, und klaffende Spalten ziehen sich durch den Asphaltbelag, der erst noch eben war und ein gemächliches Wandern durch die Reben erlaubte

Foto Dierks, Basel

Auch dieses Haus konnte dem Druck der Erdmassen nicht widerstehen — Foto Dierks, Basel

Ueber die Ursachen

hörten wir zwei Meinungen — beide von kompetenten Persönlichkeiten. Die eine geht dahin, daß die vielen Regenfälle die lehmartige Tonschicht aufgeweicht haben, auf der nun die meistens aus Kalksteinablagerungen bestehende Oberschicht ins Rutschen kam. Die andere Erklärung besagt, daß durch die starke Ausbeutung der Mergelgrube der Steilhang aus dem Gleichgewicht gebracht worden sei, was primär zu diesen Ereignissen geführt haben muß.

Und heute?

Ueber sieben Jahre sind seit jenen denkwürdigen Tagen verflossen. Vieles hat sich gewandelt und auch das Rutschgebiet hat sich verwandelt. Mit Ausnahme derjenigen Männer, die verantwortlich an der Spitze der Planungsarbeiten für die Wiederinstandstellung gestanden haben, dürften wenige wissen, wie dornenvoll der Weg bis zum Ziele war. Heute ist dieses Ziel erreicht. Am letzten Samstagnachmittag hatte die Vollzugskommission zahlreiche Gäste aus allen interessierten Kreisen zu einer Begehung und Besichtigung des nun wiederum hergestellten Geländes eingeladen. Nach der Besammlung im Dorf begaben wir uns auf einen dem Rutschgebiet gegenübergelegenen Punkt (Paradieshof), von wo auch das Bild aufgenommen wurde. Von dort hatte man einen freien Blick auf das gesamte Gelände, das sich unter der bewaldeten Kuppel des Wartenberges im milden Herbstsonnenschein ausbreitete. Gemeinderat Fritz Müller als Präsident der Vollzugskommission fiel die Aufgabe zu, die zahlreichen prominenten Persönlichkeiten zu begrüßen, so unter anderen Regierungsrat Dr. Leo Lejeune, die Vertreter von Gemeinderat und Bürgerrat mit Gemeindepräsident Paul Stohler an der Spitze, die Mitglieder der Schatzungskommission, die Delegierten der Versuchsanstalt Wädenswil und des Meliorationsamtes Bern, im weiteren den Kantonsgeometer, die Vertreter der Weinbauvereine Muttenz und Pratteln und des Kantonalverbandes, Jakob Eglin und Lehrer Walter Späti, den bekannten Photographen und Filmoperateur Paul Frey und schließlich die Federzünftler. Als kleine Einlage folgte die Rezitation eines Gedichtes von Hans Ramstein, das von einer seiner Töchter mit etwelchen Hemmungen (Kunststück vor soviel Männern) vorgetragen wurde. Man wird staunen, wenn man vernimmt, daß aber auch alt Gemeinderat und Bürgerrat Otto Schmid als Rezitator aufgetreten ist und dabei eine bewundernswerte Vitalität bewiesen hat.

Alsdann vermittelte Geometer J. Meyer (Dornach) einen kurzen Ueberblick über die Entwicklung seit jenem Augenblick, als er im Jahre 1954 den Auftrag erhalten hatte, die Wiederinstandstellung zu planen. Er schilderte kurz, wie vorerst mit modernen Baumaschinen die notwendigen Erdbewegungen ausgeführt werden mußten. Sehr viel Zeit beanspruchten die Arbeiten für Entwässerung und für den Bau der Betonstraßen. Die gewonnene Fläche beträgt heute fünf Hektaren, wovon zweieinhalb Hektaren mit Reben bepflanzt wurden, während die untere Hälfte Wiesland geworden ist. Die oberste Abbruchstelle soll noch aufgeforstet werden. Die Kosten belaufen sich auf 546 600 Franken und bewegen sich im Rahmen des Voranschlages von 550 000 Franken. Die Finanzierung erfolgt in der Hauptsache durch Subventionen, doch müssen die Landeigentümer noch mit einem Beitrag rechnen, der zwischen einem und zwei Franken pro Quadratmeter liegt. Die damals durchgeführte Sammlung ergab den Betrag von rund 50 000 Franken.

Nach diesem kleinen Abstecher begaben wir uns in das nach den Plänen von Architekt W. Röthlisberger erstellte «Rebhüsli» inmitten des Rebgeländes, vor dem zu Ehren dieses Tages auf hohen Masten die Schweizer und die Baselbieter Fahne flatterten. Wie originell hat doch der Weinbauverein Muttenz die Gäste zu empfangen verstanden. Auf den mit weißen Tischtüchern gedeckten Tischen standen Käse und Burebrot bereit, und selbstverständlich fehlte auch der gute Muttenzer Tropfen nicht. Schmucke Trachtentöchter reichten die schmackhafte Zwischenverpflegung. Das Häuschen war übrigens mit buntfarbigem Reblaub geschmückt, und unser Dorfdichter Hans Ramstein hatte einige treffende Verse geschrieben, von denen einer lautete:

An Wartenbergs sonnigem Hang
Grünen und blühen die Reben
Es reifen die Trauben
Ihr quellender Trank
Bringt Freude und fröhliches Leben.

Für den Berichterstatter fand hier leider der Besuch seinen Abschluß, weil er nach Luzern mußte, um an der Abgeordnetenversammlung des Eidgenössischen Turnvereins teilzunehmen. Einer Notiz in der «Basellandschaftlichen Zeitung» können wir noch entnehmen, daß sogar Stadtpräsident Dr. Emil Landolt aus Zürich die Gästeschar auf dem Wartenberg besucht hat, wo er natürlich mit großem Hallo aufgenommen worden ist. Er hat die Rebbauern in ihrem zähen Kampf gegen die Naturgewalten beglückwünscht und erneuerte seine freundschaftlichen Beziehungen zu den Baselbietern und insbesondere zu den Muttenzer Rebbauern.

Wir schließen uns diesem Glückwunsch des Zürcher Stadtpräsident gerne an und danken allen Männern, namentlich Gemeinderat Fritz Müller, für ihr unermüdliches Bemühen, bis das Ziel erreicht war. Jetzt dürfen wir ausrufen: Aus dem einst verwüsteten Rutschgebiet ist wieder ein fruchtbares Gelände entstanden, in dem wieder die Reben grünen und blühen, die bereits auch schon die ersten Kostproben geliefert haben.

Sp.

EB I A 27 g

25/50/45 - 10/1.5

Felderregulierung - Rebberg

Ansprache anlässlich der Collaudation der Weganlage im Rebberg, den 1. Dezember 1911 im "Rebstock"

Es hat jheute die Kolladaution der Weganlage im Rebberggebiet stattgefunden. Mit dieser Bauetappe isst vorläufig ein Teil, ein Ausschnitt des grossen Regulierungswerkes punkto Weganlage zum Abschluss gelangt.

Bei diesem Anlasse möge es mir gestattet sein. mit wenigen Worten auf die Bedeutung unseres Rebberges in der Vergangenheit und in der Gegenwart hinzuweisen.

Der Weinbau in der Gemeinde Muttenz gehört zu den urältesten landwirtschaftlichen Betriebszweigen unserer Bevölkerung.

Wir wissen, dass schon zur Römerzeit, unsere Gegend und na,mentlich unser Gemeindebann verhältnismässig dicht besiedelt war. Und wir werden nicht fehl gehen, wenn wir annehmen, dass die Römer, als sie unser Land zu einer römischen Kolonie machten, die Rebkultur bei uns eingeführt haben. Die Spuren von römischen Siedlungen und Anlagen bei uns mehren sich immer mehr, und beweisen uns, dass wir uralten Kulturboden unter uns haben.
Alte Siedlungen im Felde, ... Berg, auf Wartenberg, römische Münzfunde.
Welche Ausdehnung damals das Rebareal hatte, wissen wir nicht.
Es ist möglich,dass später wieder zur Zeit der Völkerwanderung und vielleicht noch lange nachher

grosse Flächen des nutzbaren , kultivierten Landes wieder wüst und öde geworden ist, und dass erst nach und nach der Weinbau wieder heimisch geworden ist und die Reben wieder eingepflanzt wurden.
Von der Existenz unseres heimischen Weinbaus wurden wir aber wieder unterichtet schon zu Zeiten Karls des Grossen. Wie erfahren, dass schon damals Regelungen und Bestimmunen über die Zehntenabgaben / Weinzehnten erlassen worden sind, die uns deutlich beweisen, dass damals in unserer Gegend der Weinbau stark vertreten war. Am besten werden wir aber orientiert aus den zahlreichen Urkunden des Mittelalters über die grosse Ausdehnung des Weinbaus in unserer Gemeinde.

So besass unsere uralte Kirche, die wahrscheinlich in der frühfränkischen Zeit, um 650-700 gegründet wurde, an verschiedenen Orten Rebgelände: Helligacker, Heiligacker des Heiligengut oder St.-Arbogast-Gut.
Sehr zahlreich waren die Güter der adligen Herren, die Rebgelände besassen. Wenn auch diese Geschlechter schon längst ausgestorben sind, so erinnern noch deren Namen an den ehemaligen feudalen Besitz: Sonnenberg (zer Sunnen), Ifental, Rotberg, Sevogel, Breitschädel (einer aus dem Geschlecht der Münch), Herren von Reichenstein im Zinggibrunn um 1710 (laut Berein: 2 Jucharten Claus Vogt, Arbogasten Sohn und Jakob Spänhauer, Hansen Sohn, 2 Saum ..... Weinzehnten.) Zu der damaligen Zeit ist ungefähr eine Fläche von 120 Jucharten mit Reben bepflanzt gewesen.

Wenn wir annehmen, dass unsere Gemeinde im Mittelalter circa 80-100 Haushaltungen zählte, so trifft das auf die Haushaltung durchschnittlich 1 Jucharte Reben. Nun dürfen wir annehmen, dass es damals viele unbemittelte Haushaltungen gab, so dürfen wir auf die Haushaltungen die besser bemittelt waren, 3-4 Jucharten Reben rechnen.

Ein interessantes Verkommnis von 1607:
Die Basler Obrigkeit besass 3 1/2 Jucharten Reben, die von den leuten in Muttenz besorgt werden mussten:
1 Jucharte im Breitschädel
1 Jucharte zwischen den Wegen
1/4 Jucharte in Letten
1 Juchart an der Halden
1/4 Juchart liegt bei dem Käppelin.

Die Stadt wollte die Reben verkaufen. Der Obervogt zeigte es den leuten nach der Predigt am...
Es meldete sich niemand.
Nachher wurden sie unter der Hand verkauft an Hans Schorr und Jak. Breitenstein etc.
Die Bürgerschaft von Muttenz protestierte gegen diesen Verkauf und machte das Zugrecht geltend.

Nach diesen kurzen historischen Reminiszenzen wenden wir uns wieder der neueren Zeit zu.

Wir wissen, dass der Rebbau in unserer Gemeinde von jeher der bedeutendste landwirtschaftlche Zweig für unsere Bevölkerung gewesen war. Der Wohlstand und das Vorwärtskommen ist zum guten Teil von einer guten Weinernte, vom ...herbst abhängig gewesen, Missernten und Fehljahre sind jeweilen schwere Schläge gewesen für unsere Volkswirtschaft.
Anfangs der 8oer Jahre des vorigen Jahrhunders ist die Rebkrankheit aufgetreten. Die Bekämpfung....

Ein grosses Hindernis in der Bekämfung der Krankheiten und der Bewirtschaftung von Grund und Boden ist ein Fehlen von richtigen Zufahrtswegen zu erblicken gewesen.
Es war daher zu begrüssen, dass auch der Rebberg in das Regulierungsgebiet einbezogen worden ist.

Das neue Wegnetz, das durch unserern Geometer Hr. Meyer in Verbindung mit der Kommission aufgestellt und ausgeführt worden ist, kann als eine sehr zweckmässige und gelungene Arbeit bezeichnet werden. Ein grosser Teil der Landstücke, die vorher keinen Weg, keine direkte Zufahrt hatten, sind heute besser zugänglich geworden und können intensiver bewirtschaftet werden als früher: Transport von Dünger etc. nicht mehr in Bückti am Rükken

Für die sehr grossen Bemühungen zum guten Gelingen spreche ich hiermit im Namen der Vollzugskommission Herrn Geometer Meyer den besten Dank aus.

Unser verbindlichster Dank gebührt aber auch vor allem unserern Behörden und dem Chef des kantonalen Vermessungsamtes Herrn Kantonsgeometer Stammm, der uns mit seinem reichen Wissen und Erfahrung uns jederzeit beigestanden ist. und dem es auch wieder zum grossen Teile zu verdanken ist, dass wir auf ein gelungenes Werk zurückblicken können.

Hoffen wir, dass auch die weiteren grossen projektierten Arbeiten ebenfalls gelingen werden und dass zwischen Geometer und Kommission und unseren Oberbehörden immer das Zusammenarbeiten und das gute Einvernehmen auch weiterhin Bestand haben möge.

Auch gegenüber dem Unternehmer Herrn Wagner soll sein Bestreben, gute Arbeit zu leisten, anerkannt werden. Leider bestehen zwischen ihm und der Kommission sehr grosse Differnzen, die aber, wie wir hoffen, ebenfalls geklärt und erledigt werden können.

Erinnerungen von Johannes Iselin (20.3.1845 – Hilkes Brodt (1910 – 1912)

Schafe über Nacht mittelst einer leichten Einfriedigung eng einschloss, so dass der betreffende Platz bis am Morgen reichlich und gleichmässig mit den Exkrementen der Tiere belegt war. (Ich habe einmal da auf dem Dreispitz einem wandernden Schafhirten auf sein Bitten mit etwa 500 Tieren auf einem eigefriedigten Platz Nachtquartier eigeräumt. Am Morgen war ich aber unliebsam erstaunt über die Menge Mist, die die Schafe dahinten liessen)

Soweit die Schafwolle nicht im Dorfe selbst zu Kleidern verarbeitet wurde, konnte sie beim Tuchweber in Liestal oder Basel gegen Tuch eingetauscht werden, so wie man das Korn beim Müller gegen Mehl Umtauschen konnte. In Ermangelung von Fabriken und Verkehrsmitteln und bei der Knappheit des Bargeldes war man darauf angewiesen, sich punkto Nahrung und Kleidung selber zu helfen. Dass dabei sowohl die Nahrung als die Keidung einfach waren, braucht wohl kaum gesagt zu werden.

Einen breiten Raum in der Betätigung der Muttenzer Bürgerschaft nahm zu Grossvaters Zeiten der Weinbau ein. Hatte Muttenz den grössten Bann im Baselbier, so hatte es darin auch den grössten Rebberg. Ausgehend vom Brunnenrain bis in den Zinggibrunnen mass das Rebgelände am vorden Wartenberg 110 Jucharten. (Eine Jucharte = 3600 Quadratmeter). Hinter Wartenberg befanden sich dann noch weitere 10 Jucharten und die Feldreben sollen einen Umfang von zirka 40 Jucharten gehabt haben. Letztere befanden sich in der Ebene oberhalb dem Schänzli am Weg nach dem jetzigen Birsfelden. Ich selbst habe dort keine Reben mehr gesehen, weil die letzteren davon lange vor meiner Geburt ausgemacht worden sind, jenes Gelände heisst indessen immer noch "in den Feldreben." Dass die bezeichneten grossen Rebgelände viel zu schaffen gaben, ist ohne weiteres klar. Dazu arbeiteten Rebleute von Muttenz regelmässig noch in den Reben der Basler vor dem Aeschentor und bei St. Jakob. Immerhin war die Zahl der nötigen Arbeiten in den Reben geringer als jetzt. Infolge Krankheiten werden seit den neunziger Jahren die Reben jährlich 2 - 3 mal im Sommer mit einer chemischen Lauge bespritzt und ausserdem noch geschwefelt, von welchen umständlichen Arbeiten man früher nichts wusste. Nach den Berichten der Alten soll der Weinertrag der Muttenzer Reben punkto Menge und Güte oft ein sehr erfreulicher gewesen sein. Da gab es im Herbst bewegtes Leben ins Dorf. Vorerst wurden am Bach die Bockten, Fässer und grossen Zuber verschwellt; ein ganzes Heer dieser Gefässe war da das Dorf hinauf beidseitig am Bach aufgestellt. Die Weinlese selbst dauerte oft bis zu 3 Wochen, wobei die jungen Leute in den Reben und auf dem Heimweg freudig ihre Pistole knallen liessen. In Ermangelung von Verkehrsbeziehungen blieb der Wein meistens im Dorf und war sehr billig, sodass jedermann davon genügende Menge hatte. Natürlich brauste da im Herbst der Sauser nicht nur in den Fässern, sondern gewöhnlich auch in den Köpfen.

Wer wollte, konnte ohne Umstände eine sogenannte "Eigengewächswirtschaft" auftun und sein entbehrliches Produkt durch Verwirten an den Mann bringen. Bis in meine Jugendzeit gab es alljährlich vorübergehend solche Wirtschaften.

So grosse Rebenertäge, wie sie aus den früheren Jahren von den Alten geschilder wurden, habe ich keine erlebt. Seit meiner Jugend gab es dahein höchstens noch gute Mittelherbste. Gar manchmal klagte der Grossvater, wenn wir miteinander in den Reben arbeiteten (wir hatten an 5 Orten) über den Rückgang des Ertrags, über den ungünstigen Stand der Rebe gegenüber

früher. Merkwürdigerweise hatten die alten Leute die böse Eisenbahn im Verdacht, durch den Rauch und Dampf der Lokomotiven die Reben ungünstig zu beweinflussen. Seither sind infolge des geringen Ertrags schon viele Rebäcker im Berg in Wiesen- oder Ackerland umgewandelt worden. Wären die einzelnen Rebparzellen nicht so klein, so ginge es mit ihrer Umwandlung noch schneller, aber infolge ihrer Kleinheit und teilweise Steilheit ist es vielfach nicht tunlich, Wiese oder gewöhnliches Ackerland daraus zu machen

Ein angenehmes Gepräge gaben füher der Landschaft die grosse Zahl vorhanden gewesenen Nussbäume. An der Landstrasse nach Basel und Pratteln standen diese Bäume in dichter Reihe, und zahlreich, doch mehr zerstreut, im rauhen Boden des Luzert und im Käppeli oberhalb der Birs. Seit den siebziger Jahren ist mit dem Nussbaum leider bedenklich aufgeräumt worden. Die grosse Nachfrage nach Nussbaumholz für Gewehrschäfte und die Notwendigkeit, das Land intersiver zu bewirtschaften, das heisst der Umstand, dass unter dem Nussbaum die Kulturen schlecht gedeihen, sind die Ursachen dieser Aufräumung.

Das gesellschaftliche Leben der Dorfbewohner war, wenn man von dem Sichfinden der jungen Leute absieht, gering. Es war weniger wie jetzt Uebung, abends ins Wirtshaus zu gehen, zumal man zum Durstlöschen das Bier noch nicht hatte. Regelmässige Zusammenkünfte zum Plaudern und Rauchen haben einst auf der Wachtstube der Kirche stattgefunden.

Neben einigen Einsassen (Nichtbürgern) setzte sich die Einwohnerschaft von Muttenz aus folgenden Bürgergeschlechtern zusammen, welche ausnahmlos protestantischen Glaubens waren:

Aebi, Balsiger, Brodbeck, Brüderlin, Brugger, Dietler, Eglin, Gass, Gisin, Glinz, Gschwind, Hammel, Hauser, Heid, Hess, Honegger, Jauslin, Iselin, Levater, Laupin, Lüdin, Lüthi, Meier, Mesmer, Pfirter, Ramstein, Rudin, Schenk, Schmid, Scholer, Schorr, Schneider, Schwob, Seiler, Spänhauer, Stingelin, Stohler, Tschudin, Urech, Vogt, Wälterlin, Wiesner, Weber.

Im Aussterben begriffene Bürgergeschlechter waren: Huber, Pfau und Uerbin.

Als ich anfangs der achziger Jahre als kleiner Knabe auf die Gasse kam und anfing, mir die Dinge zu besehen, hatten sich die Gassen, mit Ausnahme des Unterdorfs, gegenüber der vorhin gegebenen Beschreibung nicht oder kaum merklich verlängert. Am Ende der Burggasse war ein einziges Haus, die Pension Wartenberg hinzugekommen. Die Gempen- und Geispelgasse nur um 3 Häuser an der linken Seite. Im Unterdorf dagegen standen nun unterhalb dem Rössli beidseits des Baches bis zum Eichli (jetzt Warteck) bis da wo der Dorfbach, der innerhalb des Dorfes inzwischen gemauerte Ufer bekommen hatte, rechtwinklig gegen Basel sich wendet, zirka 20 mehr oder weniger neue Häuser. Vier weitere Häuser waren an der Dorfmatt entstanden und bildeten den Anfang an der Prattlerstrasse. An der Hard, in einer Entfernung von annähernd 600 m vom Unterdorfende befand sich die Station der Centralbahn, mein Geburtshaus, nebst der üblichen Stationswirtschaft. Da und dort hatten sich die alten Gassen durch Neben- oder Hinterhäuser verdichtet. Auch auf dem Schänzli waren 2 Häuser hinzugekommen. Sodann war Birsfelden eine selbständige politische Gemeinde geworden, hatte aber von der Muttergemeinde Muttenz sehr wenig Land erhalten. Die Banngrenze zwischen den beiden Gemeinden ging von der Hagnau aus am unteren Ende der

Erinnerungen von Johanne Iselin (25.3.1875 — Vreles Buch (1988-21) 1902

Seit meinen Jünglingjahren sind in Muttenz an Krebs gestorben:

Karl Leupin - Hauser, Gemeindepräsident und Tierarzt
Joh. Iselin - Dietler, Gemeinderat, mein Vater
Ld. Wälterlin - Wirz, Gemeinderat, Landwirt
Jb. Hauser - Gisin, Gemeinderat, Landwirt
Rud. Aebi - Seiler, Gemeinderat und Landwirt
Nikl. Pfirter - Vogt, Gemeinderat und Landwirt
Fritz Schorr - Glinz, Gemeinderat und Landwirt
Samuael Jourdan - Schwob, Gemeinderat und Baumeister
George Pfirter - Hammel, Landrat
Dr. Hübscher, Ortsarzt
Emanuel Pfirter - Ramstein, Spezierer
Helfesrieder, Wirt zum Bären
Hch. Ehrsam - Iselin, Wirt
Georg Lavater - Wagner, Wirt z. Mühlehof
Ed. Fehrler - Iselin, Schuhmacher
Karl Brodmann - Obrecht, Bahnbeamter
Ferd. Kasper, Maler,
Fritz Mesmer - Künzli, Landwirt
Hans Klaus - Wagner, Angestellter
und andere mehr.

Zunächst mass ich unseren verhältnismässig sauren Landwein die Schuld bei, die genannten Männer waren zum kleinsten Teil Trinker, was man darunter versteht, aber als Bewohner der Gemeinde, die im Baselbiet den grössten Weinbau hatte, tranken sie alle gern regelmässig ihre Schöpplein. Das war ganz recht in den jüngeren Jahren, so lang der über den Durst getrunkene Wein durch Bewegung und Arbeit wieder herausgeschafft wurde. Aber so gegen den fünfziger Jahren, mit dem Bequemwerden, wo zufolge sitzender oder sonst ruhiger Beschäftigung der Körper nicht mehr in Arbeit und dauernde Bewegung gestellt wurde und anderseits gesuchtermassen oder durch Aemter die Gelegenheit, beim Glase zu sitzen, sich noch vermehrten, musste notgedrungen eine Verwässerung, Durchsäuerung und Vergiftung der Lebenssäfte eintreten Das regelmässige Trinken von Wein oder Bier über den Durst, namentlich von saurem Wein, bei ungenügender Bewegung und Arbeit, ist meines Erachtens die erste Ursache der unheimlichen, allgemein noch gar nicht ergründeten Krebskrankheit. Ich glaube aber, dass ein weiterer Fehler mitwirkt, nämlich ungenübendes Warmhalten des Leibes. Ich schliesse das daraus, dass in den wärmeren Ländern, wo doch auch viel Wein getrunken wird, der Magen= und Darmkrebs äusserst selten ist, und aus der einfachen Erwägung, dass ein warmgehalener Leib sein Aufgabe noch erfüllen kann, wo der erkältete eben versagt. Wer älter ist oder sonst nicht viel Bewegung hat, sollte sich hüten vor der dummen Abhärtungstheorie, das heisst vor Vernachlässigung der Körperwärme. Dieser Fehler in Verbindung mit dem Gewohnheitstrinken ist nach meinen Beobachtungen nicht allein die Ursache von Krebs= sondern auch der ebenfalls häufigen Nierenleiden. An der letzteren Krankheit sind meine beiden Schwäger Ernst und Albert Schaub, zwei baumstarke Männer und standfeste Weinverehrer, im Alter von 33 und 36 Jahren gestorben, ausserdem unter gleichen Umständen viele gute Bekannte zu Stadt und Land.

Am gefährlichsten ist der Wein; die Biertrinker werden

weniger rasch krank, als die Weintrinker. Ich für meinen Teil trinke Wein und Bier nur im Freundeskreise. Zum Essen daheim trinke ich gar nichts, es sei denn, wir haben einen Gast zu Tische Schon als Jüngling hatte ich eine starke Abneigung dagegen, die Mahlzeiten regelmässig durch Zugiessen von Wein im Magen in eine saure Brühe zu verwandeln, ich fühlte instintiv heraus, dass eine derartige Ernährung auf die Dauer unmöglich den Körper gesund erhalten könne und mied sie. Oft wollte mich seinerzeit der Vater bei Tisch zu regelmässigem Mittrinken einladen, aber ich blieb bei dankendem Verzicht. Wer regelmässig zum Essen trinkt, fällt gerne noch in den Fehler, nach und nach weniger zu essen und mehr zu trinken und alle festen Bissen, statt sie sorgfältig zu kauen und mit Speichel zu durchmengen, einfach in einer für den Magen unbrauchbaren Weise hinunterzuspühlen. Mein Monistenkamerad Meesmann, ein älterer Herr, der in Amerika Arzt war, sagte, dass nach seiner Wahrnehmung die Schnellesser dem Krebs am meisten unterworfen seien. Jedenfalls ist das Schnellessen, das heisst das Hinunterschlucken nicht oder ungenügend gekauter Speisen eine Torheit, ein Fehler ohne Gleichen, der weitverbreitet ist. Namentlich bei Handwerkern ist es Uebung die langsamen Esser zu verspotten: "Wie einer frisst, so schafft er" heisst es da und es gibt noch genug Meister, die unter der Herrschaft dieses Spruches ihren Gesellen und Lehrlingen nie recht Zeit zum Essen lassen, als ob die Gesunheit nicht das Wichtigste und es zu verachten wäre, wenn einer die zur Erhaltung des Lebens notwenigen Speisen ruhig und auf natürliche Weise (kauend) einnimmt. Die Menschen sind verhältnismässig wenig zahlreich, die sich zu gutem Kauen der Speisen erzogen haben. Ich glaube aber, dass ein Schnellesser immer noch genügend gute Lebenssäfte aus den Speisen herausbringt und in der Regel vom Krebse verschont bleibt, wenn er nicht noch in die anderen, grösseren Fehler verfällt, regelmässig ü'ber den Durst zu trinken und die Körperwärme zu vernachlässigen.

Trotz den grossen Schäden, die der Wein, vornehmlich in der Männerwelt, anrichtet, gehöre ich doch auch zu seinen Verehrern. Es macht mich immer fröhlich und gut gelaunt. Wenn mir Uebles widerfährt und mich tiefe Misstimmung ergreift, so brauche ich mich nur in den Bekannten= oder Freundeskreis zu einigen Gläsern Wein zu begeben, dann bin ich bald innerlich befreit, Der Unmut glättet sich, ich werde guter Dinge und nachher sehe ich die Sache wieder anders an. Ist das nicht eine herrliche Arztnei? Auch wenn ich geistig überarbeitet bin, leistet mir daheim ein Glas Wein zur Entspannung die besten und angenehmsten Dienste. Und sonst habe ich daneben dann und wann ein starkes Verlangen nach einem Glase Wein.

Trotz der Feindschaft der Abstinenten gegen den Wein ist diesem die Menschheit für die viele Freude, die er ihr spendet, zu grossem Danke verpflichtet. Es ist ein Glück, in ihm ein Mittel zu haben, um trübe Stimmungen zu verscheuchen, den Geist vor Widrigkeiten des Augenblicks, die oft das Gleichgewicht zu stören drohen, zu befreien oder denselben bei Uebermüdung aufzufrischen. Aber auch sonst sind in einem arbeitsreichen Leben ab und zu einige weinfrohe Stunden sicherlich kein schlechtes Intermezzo. In Bezug auf das Verhältnis zur Schwerarbeit ist schon zu sagen, dass der Alkohol nicht

"Nach der Taufhandlung machten wir eine gemütliche Wagenfahrt ins Bad Schauenburg und hatten abends ein sehr fröhliches Festessen daheim ("Rössli*)") bei dem mit guten und seltenen Speisen nicht gekargt wurde. Wir tranken unter anderem eine Flasche Muttenzer aus dem Jahre 1865, dem besten Weinjahr des vorigen Jahrhunderts. Dieser Wein, die einzige Flasche noch von 65 im Rösslikeller, war altershalber ölig und entbehrte natürlich des frischen Geschmacks; es war bloss noch eine Kuriosität."

Erinnerung von Johannes Iselin (1901) III Seite 11

*) Rössli-Wirt Fritz Schorr, Taufe einziger Sohn

→ auch II 62/63 Rössli Wirt

Dr Müri Louis hibt Chrüme
mit Wasser dra u'er mache Wi,
das tuet ihm au vill lenger grote
als öppis überche z'hürote.

Louis Müri Witwer, etwa 65 Jahre alt, fabrizierte für Brüderlin-Bornhauser Wein aus Trockenbeeren.

II 65

50 Jahre Säurefabrik Schweizerhall
Eine kleine Aufzeichnung mit Beiträgen zur Geschichte des Roten Hauses, der Industriesiedlung Schweizerhalle und des Solvafelsen von Eugen A. Meier, Schweizerhalle 1967

Das Salz hat das Land, das einst die [illegible] weitbekannten Industriesiedlung aufrücken lassen, sondern auch zu einem vielbesuchten Badeort. Die kostbaren heilmedizinischen Eigenschaften der Sole brachten Kranken Linderung. Das 1842 als Tavernenwirtschaft mit angebauter Metzgerei und Bremerei beschriebene Gasthaus südlich der Landstraße wird um 1850 zu einem eleganten Kurhaus mit 30 Betten und 10 Badezellen mit Wannenbädern umgebaut, die von den Zimmern aus in geschlossenen Gängen [illegible]. Die Sole gelangt vom Bohrloch aus in Holzröhren direkt in die Bäder. 1864 wird der Gebäudekomplex mit der prächtigen, sich gegen den Rhein hinziehenden Parkanlage erweitert und den Gästen nun auch Gelegenheit zu russischen Dampfbädern geboten. Auf die Dauer aber vermag das Solbad Schweizerhalle der mächtigen Konkurrenz der mondänen Bäderstadt Rheinfelden, die seit 1844 von der dortigen Saline mit Sole versorgt wird und sich

20

lebhaft entwickelt, nicht Stand zu halten und kommt in Verfall. Es ist die Säurefabrik, welche bei ihrer Gründung die an die alte Bäderherrlichkeit erinnernden verlotterten Kurhausgebäulichkeiten übernimmt und seither mit viel Verständnis am Leben erhält. Ein Teil des Kurhauses wird zu Dienstwohnungen umgebaut, die frühere «Dépendance» nördlich der Landstraße dient weiterhin als Gasthof.

Wein / Reben

Als Gegenleistung für den gespendeten Weinzehnten von zwischen dem Roten Haus und dem Rhein gelegenen Rebgarten, den hallen ... verspricht Prior Albrecht Jacob von Rotwyl, alljährlich am Mittwoch vor St. Martin für den offenbar von Reue geplagten Ritter und dessen Verwandte eine Seelenmesse zu lesen. — S.7

50 Jahre Säurefabrik Schweizerhall
Eine kleine Jubiläumsschrift mit Beiträgen zur Geschichte des Roten Hauses, der Industriesiedlung Schweizerhalle und des Schwefels
von Eugen A. Meier
Schweizerhalle 1967

Daniel Bruckner: Merkwürdigkeiten 1778
S. 19

"Der Reben, welche an dem Berge [Wartenberg] gepflantzet seyn, findet man die erste Meldung im Jahre 1523, welche so wohl als diejenigen, so im Grunde gegen den Birsfluss stehen, denen Einwohnern sehr gute und reiche Arnden abgeben."

S. 36. Das auf den diesen seyen als in den Gebürge und in den Waldungen häufig weidende Vieh von allen Gattungen ist ein klares Beweistumm dass die Landmann allhier die Viehzucht mit vieler Sorgfalt und gutem fortgange besorge. Das Land gibt genug Korn für seine Einwohner, an dem haben sie einen Überfluss, und sammlen oft mehr futter für das Vieh als zu dem Unterhalte des ihrigen nöthig ist."

Daniel Bruckner

darnider. Alle Geschichtschreiber kommen darinn überein, daß der Zerfall dem im Jahre 1356. beschehenen grossen Erdbeben zuzuschreiben sey; doch zeigen die heutiges Tages noch stehende Überbleibseln, daß der Sturtz dieser Schlösser nicht vollkommen gewesen seyn müsse, sonderlich da aus verschiedenen Umständen erweislich ist, daß dieselben auch nach geschehenem Erdbeben, wiederum bewohnbar gemachet, und in der Taht auch bewohnet worden seyn.

Joh. Groß schreibet in seiner Baseleronick, daß König Wenceslaus aus Ungarn im Jahre 1368. das Raubhaus, genant Wartenburg, auf dem Muttenzerberge ligend, niederzureissen befohlen habe.

Da aber zu dieser Zeit kein Wenceslaus in Ungarn regirte, so muß sich Groß allhier so wohl in Ansehung der Zeit, als der Würde geirret haben, und, wenn je ein Wenceslaus diese Zerstörung verhenget hat, so kan es kein anderer seyn, als der Römische Kaiser und König in Böhmen, ein Sohn Carls des IV., welcher 1378. zur Regierung gekommen; und da er den Einwohnern von Basel viele Freyheiten erteilet, vielleicht auch auf deren Bitten, weil die Stadt aus diesen zum teile verfallenen, dennoch nicht ohnbewohnten Schlössern, möchte

Basel 1748
I. Stück Muttenz

der Landschaft Basel

möchte beschädiget worden seyn, selbige ohnwohnbar zu machen, konnte gestattet haben.

Ehe wir weiters fortgehen, wollen wir uns noch etwas Zeit bey den alten Gebäuden des Wartenbergs aufhalten. In dem Kaufbriefe über dieselben beschihet Meldung von einem Vogte und einer Burghut, woraus wahrscheinlich wird, daß zu selbiger Zeit annoch jemand darinnen gewohnet habe. Die Einwohner des Dorfs geben vor, die Edelleute dieser Schlösser haben sich die Speise durch grosse Hunde hinauftragen lassen. In diesen Umstand ist eben nicht nöhtig einzutreten; doch solle nicht verschwiegen werden, daß in einem alten Stiftungsbriefe von 1444., dessen nachwerts bey Beschreibung der Kirchen solle gedacht werden, eines Hundstrogs an diesem Berge Meldung geschehe, (welcher von diesen Hunden den Namen haben konnte;) dessen auch in den alten Berainsbüchern von 1516. gedacht wird.

Der Reben, welche an dem Berge gepflantzet seyn, findet man die erste Meldung im Jahre 1523. welche so wohl als diejenigen, so im Grunde gegen den Birsfluß stehen, denen Einwohnern eine gute und reiche Ausbeut abgeben.

Ein Teil der Seite des Berges gegen Aufgang und

21. S'Bäreniggis Hanse Hus
stoht jetz uf der Dorfmatt uss.
drum chönne nümme sini Stiere
im Schnider Schaub si Platz verschmiere.

Ad. 21: Hans Brüderlin-Basler Landrat auch Mitte der Dreissigerjahre, hatte sich ein neues Bauernhaus auf der sogenannten Dorfmatt gebaut, befand sich vorher in der Baselgasse, neben Schaub Schneider.

22. Der Thomme Hans het wissi Hohr
wird elter halt vo Johr zu Johr,
er muess efange bruche d'Brülle
sunscht weiss i von ihm g[illegible] nüt z'bringe.

Ad. 22: Hans Thommen, Posamenter.

23. Der Müri Louis tribt Chemie,
mit Wasser cha n'er mache Wi,
das tuet ihm au vill besser grote
als öppis übercho z'hürote.

Ad. 23: Louis Müri, Witwer, etwa 45 Jahre alt, fabrizierte für Brüderlin-Bornhauser Wein aus Trockenbeeren.

24. Der Jausli Männi g'[illegible]hört zu dene,
wo ungern vo der Frau sich trenne,
und tuet deswäge sicher no
schliesslig z'spot in Himmel cho.

Ad. 24: Emanuel Jauslin-Mesmer, Messgehülfe, Frieds Bruder (siehe ~~Ad~~ 16), junger Ehemann, kam sozusagen immer und überall zu spät.

25. Der Lüdi und der Ramstei Hans
[illegible]ei Abschied neh vo uns jetz ganz,
und reise furt in d'Fremdi wit
um wieder z'cho wenn's Weihe[1] git.

[1] Wähe oder Waie = mit Früchten belegter flacher Kuchen.

Schnitzelbänke

Am 23. Februar fand ein Unterhaltungsabend des Männerchors Muttenz mit den Familienangehörigen im «Rössli» statt, für welchen Anlass ich als Unterhaltungsbeigabe wieder einen Schnitzelbank gedichtet hatte. Ich will denselben hier anführen, nicht etwa weil ich stolz wäre auf die gemachten Verse – bewahre, dazu sind sie zu holprig –, sondern weil alle aktiven Vereinsmitglieder und damit die meisten damals in Muttenz tonangebenden Personen darin vorkommen.

1. Der Schnitzelbank darf hüt nit fehle, jopeidi, jopeida
   S'soll niemeds sich beleidigt fühle, jopeidi, ei da,
   Will d'Fasnacht isch in d'Nechi cho
   Hei mir der Spott au füre gnoh,
   Jopeidi jopeida, jopeidi ei tra la la la.

2. Der Presis als ganz scharfe Ma,
   möcht gar e strammi Ornig ha,
   drum tuet er vill Mol d'Nase rümpfe
   und mit de Sänger ghörig schimpfe.

3. S'Rauche möcht er zerscht verbiete,
   d'rno alli die vom Verein usschliesse
   wo bringe d'Hünd in d'Singstund mit;
   doch leider glingt ihm beides nit.

   Ad. 2/3: Niklaus Meier-Hauser, Präsident des Männerchors, trat zuweilen gar schneidig auf. In den Singstunden, welche im Schulhaus bei der Kirche im grossen Parterresaal stattfanden, herrschte allerdings ein sehr ungezwungener Verkehr. Die Mitglieder fanden sich mit der Cigarre oder Pfeife im Munde ein. Dem einen oder andern sprang etwa noch der Vierbeiner, zum Beispiel mir mein Netti, nach, was dem Präsidenten zu der Bemerkung Anlass gab, es nähme ihn wunder, dass man nicht noch die Stieren in die Singstunde mitbringe.

4. Im Dirigänt isch's wöhler worde,
   der Frauechor tuet ihn nimm ploge,
   denn grüslig het ihn das gemacht z'schwitze,
   as d'Maitli so vill Händel stifte.

   Ad. 4: Theodor Gysin, dirigierte vorher den Töchternchor, zeigte aber dabei wenig Takt, sodass nach widrigen Streitigkeiten der Chor auseinanderfiel.

5. Der Pfirter Männi tuet guet singe
   und friedlig sünscht si Schoppe trinke,
   doch roth i kaim, zur Tochter z'goh,
   denn Luscheib brüelt'r ihm sicher noh.

   Ad. 5: Emanuel Pfirter-Ramstein, zirka 47 Jahre alt, Inhaber der grössten Handlung in Spezereien, Geschirr, Kleidungsstücken etc. in Muttenz. Die Anspielung bezieht sich auf ein humoristisches Nachtgefecht, das wir vorher mit ihm gehabt hatten.

6. Der Rössliwirt het ab sim Dach
   s'Storchenäscht längst abe gmacht,
   doch muess's ihn sider graue ha,
   denn früsch isch b'stellt der Storchema.

   Ad. 6: Fritz Schorr-Basler, zirka 32 Jahre alt. Auf dem «Rössli», dem höchsten Haus in Muttenz, befand sich lange Jahre ein Storchennest. Der Schlussatz bezieht sich auf den Zustand seiner Frau.

7. Der Traugott Schmid isch nit e so.
Er denkt, mir brucht dä Ma nit s'cho,
stellt über Nacht all Läde n'a,
as der Storch nit ine cha.

Ad. 7: Freund Traugott Schmid, dessen Ehe kinderlos blieb.

8. Der Rebstockwirt isch Gmeinrot worde,
doch hilft ihm das nit uss de Sorge,
denn der Tüfel het schints brichtet,
er heig ihm schon n'e Platz igrichtet.

Ad. 8: Emil Ramstein-Plattner, zirka 50 Jahre alt, Anspielung auf ein vorher stattgefundenes Wortgefecht, das bekannt geworden war.

9. Der Lehrer Senn chunt früsch us Lieschtel
und will er gern hät jetz e Liebsti
schafft er derzue e Frauechor
bis er eini het am Ohr.

Ad. 9: Traugott Senn, junger Lehrer, reorganisierte den Töchterchor Muttenz, aus deren Mitte er später wirklich freite.

10. Der Niklaus het do letzti welle
im Herzog grad uf d'Ohre haue,
doch isch dä Ma ihm schnell entwischt
mit guldiger Brille übere Mist.

Ad. 10: Niklaus Weber alt Gemeinderat, älterer Mann, wurde von dem viel jüngeren S. Herzog-Gschwind Handelscommis derart angerempelt, dass er auf diesen losging.

11. Der Schnider in der Burggass au
tuet villmol hälfe siner Frau
Hosewäsche, Wasserträge
Zimmerputze, Züberfäge.

Ad. 11: Emanuel Dettwiler-Schmid.

12. E Gasthof het der Zeller Schang,
dä stark är bringe will in Gang,
doch möchte mir ihm säge loh,
er dörft au mehr an d'Singstund cho.

Ad. 12: Joh. Zeller-Muri, Pächter auf der Wirtschaft zum Mühlehof, zuoberst in der Gempengasse.

13. Der Bauer als e Gärtnersma
weiss Sorg zum liebe Pflänzli z'ha,
drum hei mir härzhaft gratuliert
sim Schatz wo n'er het heimgfüehrt.

Ad. 13: Adolf Seiler, Gärtner, junger Ehemann, angenehmer Charakter.

14. Der Mäder kunnt vo drausse rei
und het e grossi Schreinerei,
was me hütte bschtellt dem Ma,
chame sicher morn schon ha.

Ad. 14: Mäder, Schreiner, dem keine Arbeit aus den Händen zu bringen war. Mit «vo drausse rei» bezeichnet man jemanden, der aus dem Deutschen stammt.

15. Der Jordan isch e grosse Meister,
doch hets im chürzlig gfehlt am Chleister,
e Hütte isch, oh weh und ach
ihm z'sämmegheit mit grossem Krach.

Ad. 15: Samuel Jordan-Schwob, Baumeister und Gemeinderat, gegen 50 Jahre alt. Es war ihm nahe der Bahnstation ein Bau eingefallen, woran er indessen dem Architekten die Schuld beimass.

16. Der Jausli Fried het jetz e Schatz,
isch uf mi Schwester ineplatzt,
trinkt mir deheime alle Wi,
meint s'Kanapee sig au scho si.

17. Karl Wälterli vom Unterdorf,
macht gärn sich bi de Maitli gross,
het überal scho ummegschnupft,
wird gwiss au no an's Tüpfi gstupft.

Ad. 17: Karl Wälterlin, strammer Jungling, 23–24 Jahre alt und Geschäftsangestellter von Beruf, jetzt auch Gemeinderat.

18. Der Reinhard tuet vo Amteswäge
mit Sorgfalt eusi Schuele pflege,
und derbi au nit vergesse,
dass d'Hauptsach isch im Läbe s'Esse.

Ad. 18: Reinhard Ramstein-Madörin, Schulpfleger und Wirt zur Bierhalle, liebte ein gemütliches Leben und guten Tisch, war aber im Übrigen ein wohl angesehener Mann. Er stand damals im 55sten Lebensjahr.

19. Der Meier Karl schiesst Füchs und Hase,
doch hets ihn chürzlig geh an d'Nase,
denn bi n're stille Fuchsejagd
isch ihm si guete Hund verrackt.

Ad. 19: Karl Meier, ca. 35 Jahre alt, leidenschaftlicher und wohl der geschickteste Jäger in Muttenz. Sein Hund bekam Gift, das (vielleicht von Meier selbst) den Füchsen gelegt worden war.

20. Der Jausli Gottlieb isch verdorbe,
will gar nimm rächt si Ämtli bsorge,
sunscht hät er längst de Wirte z'sämme,
abgschnitte alli Wasserhähne.

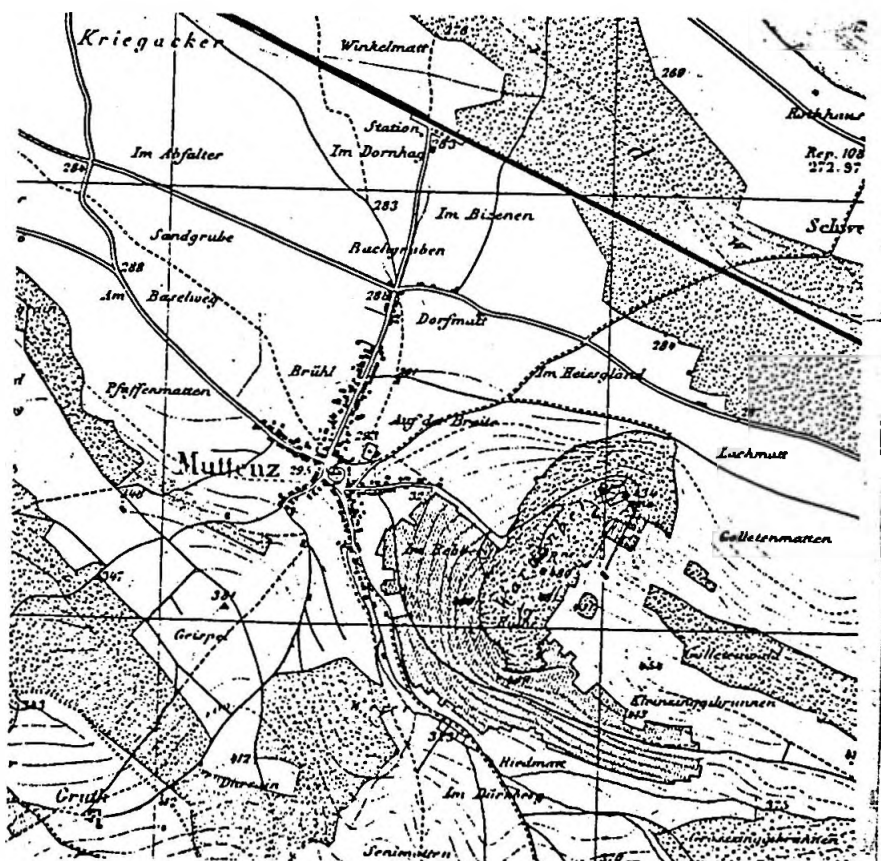
Ad. 20: Gottlieb Jauslin, Frieds Bruder (siehe ~~Ad~~ 16), Verwalter der Wasserversorgung damals Mitte der Dreissigerjahre, jetzt Gemeinderat.

Vor 120 Jahren
«In und aus den Reben läuten»

–y– Kürzlich hat der Gemeinderat Muttenz in verdankenswerter Weise die Muttenzer Schriften Nr. 1 mit dem Titel «Heimatkunde von Muttenz 1863» herausgegeben. Sie ist damals von den drei Muttenzer Dorfschulmeistern Johannes Tschudin, Heinrich Hauser und Johann Jakob Meyer verfasst worden.

Weil der «Herbstet» im Gange ist, seien ein paar Angaben über den damaligen und den heutigen Rebbau angeführt. Die Fläche betrug 112 Jucharten (= 40,3 ha), aufgeteilt in sage und schreibe 1181 Parzellen. Alle Muttenzer Bauern, auch Handwerker und Arbeiter besassen Reben, wohl mehrere Rebäcker, besser gesagt Äckerlein, oft nur mit einer Fläche von 2–5 a. Das hatte den Vorteil, dass bei Hagelwetter oder bei Frost nicht überall alles zu Grunde ging. Auch war je nach Bodenbeschaffenheit und Lage die Qualität mehr oder weniger besser.

In den 1850er Jahren verwüsteten zwei Hagelwetter die Muttenzer Reben, z. T. mit gänzlichem Schaden. Man trug in jenen Jahren mehr Wein zur Arbeit in die Reben, als man im Herbst Saft aus den Trauben stampfte. Es gab noch keine Hagelversicherung. Der Unmut über den erlittenen Schaden war gross. Die Anteilnahme in Form von «Liebesgaben» zeigte folgendes Ergebnis: Aus der Landschaft 2261 Fr. 17 Rp. und aus der Stadt 310 Fr. 42 Rp. Rührend soll der Dank der Betroffenen gewesen sein,



Der Rebberg am West- und Südwesthang des Wartenberges anno 1879.

wenn sie ein paar Batzen Entschädigung erhielten.

Die Reben brachten in guten Jahren nach dem damaligen Geldwert den grössten Ertrag. Man erntete im Durchschnitt über 1500 Saum (1 Saum = 150 l), in guten Jahren über 3000 Saum bei einem Weinpreis von 50–70 Fr. pro Saum im Herbst. Die Trauben wurden ganz früher in der Gemeinschaftstrotte (altes Schul- und Gemeindehaus) gekeltert. Der Wein wurde auch in sog. Eigengewächswirtschaften verkauft, gekennzeichnet mit einem «Schaubbüschel» (Roggenstroh). Der Flurplan von 1879 zeigt die Ausdehnung des Rebberges am West- und Südwesthang des Wartenberges, dazu kam ein kleiner Rebberg am Osthang bei der vorderen Ruine (Hinterwartenberg) und die Reben in der Ebene «in den Feldreben». Im Vergleich zu 1863 (siehe oben) beträgt die heutige Rebfläche 920 a = 9,2 ha, bearbeitet von zwei Weinbauern im Familienbetrieb und gegen 30 Hobby-Weinbauern. Davon lassen 2/3 ihren Traubenertrag durch den Weinbauverein verarbeiten, der diese Tätigkeit in der Landwirtschaftlichen Genossenschaft als Untermieter vollbringt. Die übrigen Weinbauern übergeben ihren Ertrag den beiden Berufsweinbauern.

Interessant ist, dass von unsern elf Bauern nur noch zwei Reben besitzen. Den andern ist wohl der Aufwand für die Bearbeitung der Reben zu gross. Viele ehemalige Bauernhäuser besitzen noch heute einen festgewölbten Keller, der früher als Weinkeller diente. Noch steht ein Bammerthäuschen, das alte fiel dem Erdrutsch von 1952 zum Opfer. Darin nächtigte der Feldbannwart, der Reben und Felder zu bewachen hatte. Heute wird das Rebhaus für allerlei festliche Anlässe benützt. Nun amtieren die Mitglieder des Weinbauvereins als Rebenhüter. Vor Jahren mussten sogar die Weinbauern vom Gemeindepräsident eine Bewilligung haben, wenn sie zur Vorlese in die Reben wollten, damit der Bannwart sie nicht anzeigte.

Was für eine Bewandtnis hatte es aber mit dem «Rebenläuten?». In besagter Heimatkunde ist davon nichts erwähnt, doch mögen sich heute noch viele Muttenzer daran erinnern, dass man vor Jahren noch in und aus den Reben geläutet hat. Die Reben sind heute noch während der Traubenreife und dem Herbstet gesperrt. Zur Erinnerung an diese früheren Zeiten wird hoffentlich dieses Jahr und auch in Zukunft während des Hauptherbstens um 7.00 Uhr in die Reben geläutet.

Hie Schwyzerbluet – St. Arbogast

Muttenz mit Wartenberg (alter Stich von E. Büchel)

Es sind nicht Weine mit weitherum geläufigen Namen, die hier in der Umgebung von Basel wachsen. Aber der Kenner weiss die wenigen Sorten, die auf dem sanften Hügelgelände gedeihen, das den Rheinbogen bei Basel umkränzt, ob ihrer guten Eigenschaften zu schätzen. Diesen der Mittagssonne zugekehrten Hängen verdankte in früheren Zeiten die Stadt Basel den Ruf eines bedeutenden Weinhandelsplatzes. Der Weinhandel war anfänglich ein Privileg der reichen Kaufleute, aber mit der Zeit ging er in die Hände der Küfermeister über, weil nur dieser, hohes Ansehen geniessende Stand, den grösseren Aufgaben gewachsen war, die an die Pflege des Weines nach und nach gestellt wurden.

Zieht man von Basel aus in südöstlicher Richtung, am historischen Schlachtfeld von St. Jakob an der Birs vorbei, in die Landschaft hinaus, so erblickt man bald den von Burgen geschmückten Kamm des Wartenberges. Von der Mitte dieses Hügels abwärts bis gegen die ersten Häuser des Dorfes Muttenz mit seiner ehrwürdigen St. Arbogastkirche breiten sich wohlversehene Rebberge aus. Aber nicht immer war es so, denn gegen das Ende des 19. Jahrhunderts ging der Weinbau in der Umgebung der Stadt Basel stark zurück, da er durch verschiedene Rebkrankheiten unrentabel geworden war und viele Weinbauern bei der aufblühenden Industrie ihr Einkommen suchten. Aber verschiedene Bestrebungen setzten ein, um die ergiebigen Gelände dem Rebbau zu

erhalten, und
Weinbauschule
letzten Jahren
der Weinhändle
1878 in Basel
frühere Rebgel
Pflege der Rel
gestatteten es L
Tropfen abzuge
«*Schwyzerbluet*
charaktervoll.

Blaue Burgund

gast

Stich von E. Büchel)

ndelsplatzes. Der
ute, aber mit der
er, hohes Ansehen
die an die Pflege
nd nach gestellt

Basel aus in süd-
am historischen
kob an der Birs
haft hinaus, so
von Burgen ge-
s Wartenberges.
Hügels abwärts
user des Dorfes
hrwürdigen St.
sich wohlver-
Aber nicht im-
egen das Ende
ing der Wein-
er Stadt Basel
urch verschie-
nrentabel ge-
Weinbauern
Industrie ihr
ber verschie-
n ein, um die
Rebbau zu

erhalten, und nicht zuletzt dank den Bemühungen unserer schweizerischen Weinbauschulen und der Einführung geeigneter Rebsorten lässt sich in den letzten Jahren auch hier ein frisches Aufleben des Weinbaus feststellen. Auch der Weinhändler und Küfermeister *Lukas Böhme*, dessen Grossvater im Jahre 1878 in Basel die Weinhandelsfirma gleichen Namens gründete, half mit, das frühere Rebgelände am Wartenberg wieder erstehen zu lassen. Freude an der Pflege der Reben und des Weines und reiche Erfahrungen und Kenntnisse gestatteten es Lukas Böhme, den Hängen oberhalb Muttenz einen vorzüglichen Tropfen abzugewinnen. Der hier gekelterte weisse «*St. Arbogast*» und der rote «*Schwyzerbluet*» sind zwei besonders bekömmliche Weine, süffig, spritzig und charaktervoll.

Lukas Böhme. Weinhandlung. Basel.

Blaue Burgunderrebe; 2-Schenkelschnitt.

Riesling-Sylvanerrebe; Streckbogenschnitt.

Im unteren Fricktal gibt es nur zwei rebbautreibende Gemeinden: Magden und Zeiningen. Sie haben, bedingt durch ihre geographische Lage, nur wenig Verbindung mit den übrigen Weinbaugebieten des Kantons; ihr Weinbau ist daher nur wenig bekannt, und der Weinabsatz beschränkt sich auf die Gemeinden der nächsten Umgebung.

A. Ganz, Brugg

Die Weine der Nordwestschweiz

Eigenartig und vielseitig, wie die Nordwestecke unseres Schweizerlandes nun einmal ist, sind auch ihre Weine. Im Südosten bildet der Jura eine Barriere gegen das schweizerische Mittelland, während im Nordwesten der natürliche Uebergang zu den fruchtbaren, frühreife Ernten liefernden Gebieten des Elsasses und des Rheintales von einer jahrzehntelang sehr leicht zu passierenden künstlichen Grenze durchzogen wird. Kein Wunder daher, dass sich im Weinbau der Nordwestschweiz, insbesondere in den westlichen Lagen, der Einfluss des Elsasses und des Marktgräflerlandes oft stärker auswirkte als derjenige der Ostschweiz. Diese Mittelstellung zwischen dem Weinbau der Ostschweiz und demjenigen des Marktgräflerlandes und des Elsasses gibt dem nordwestschweizerischen Weinbau sein Gepräge.

Der Gutedel, welcher in der Ostschweiz nirgends in grösserem Umfang angebaut wird, bildet hier die Hauptsorte. Neben dem sogenannten Waadtländer-Gutedel findet man noch alte unveredelte Bestände, bepflanzt mit dem «Elsässer-Gutedel», mit «Chrach-Most» oder mit dem weicheren «Plütter-Most».

Ein in vielen Kreisen wenig geschätztes «Geschenk» aus dem benachbarten Elsass sind die in den letzten zwei bis drei Jahrzehnten eingeführten und angepflanzten verschiedenen Hybridensorten. Aus gleicher Richtung wurde auch die neue gefährliche Blattgallenreblaus eingeschleppt, die erstmals im Jahre 1937 in der Nordwestschweiz entdeckt worden ist und sich seither in bedrohlicher Weise verbreitet hat. Der Kampf gegen diesen Rebschädling war bisher sehr erschwert, weil einerseits ständig Neuinfektionen aus den benachbarten Grenzgebieten möglich waren, während andererseits die zahlreichen Hybriden der Nordwestschweiz der neuen Reblausform sehr gute Lebensbedingungen bieten. Aus dem letztgenannten Grunde hat der Kanton Baselland im Jahre 1940 die weitere Anpflanzung und Vermehrung von Direktträgerreben verboten.

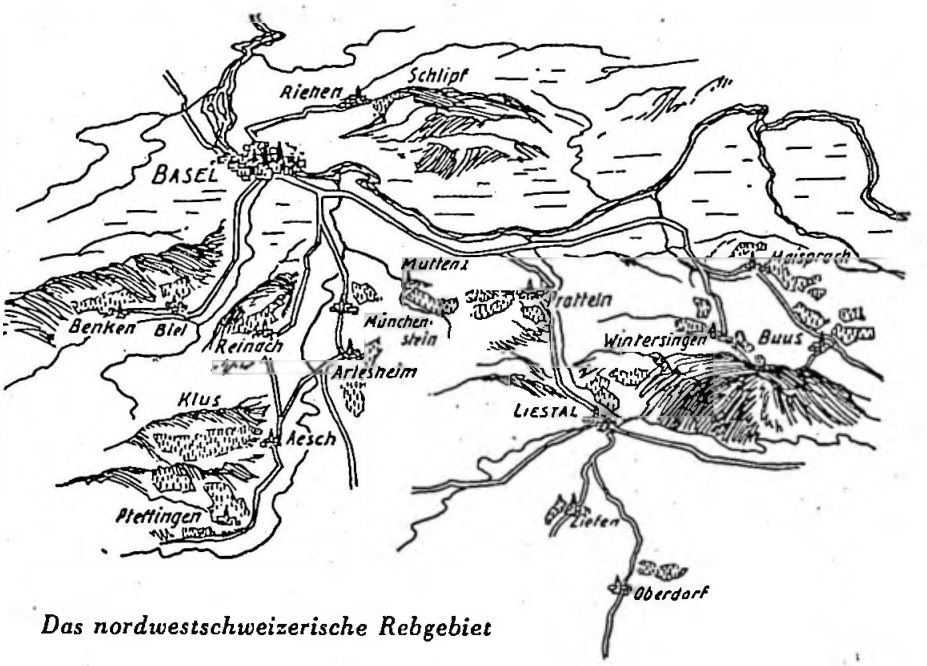
Das gesamte Rebareal oder die Rebfläche der Nordwestschweiz umfasst etwa 110 Hektar, wovon rund 85 Hektar auf den Kanton Baselland, 8 Hektar auf Baselstadt und 17 Hektar auf die benachbarten solothurnischen Gebiete entfallen. Es sind dies nur noch bescheidene Flächen im Vergleich zur früheren Ausdehnung des Weinbaues in dieser Gegend. Im Jahre 1837 bedeckte allein das Rebgebiet im Kanton Baselland eine Fläche von rund 860 Hektar. 1907

waren es immer noch
der Tiefstand erreicht
bau allmählich wieder
weiterhin auszudehne
siveren Nutzung zuge
Verdienstmöglichkeit

Das nordwests

Leider hat der
westecke der Schw
seine deutlichen
gemeinden sind di
haben allen Schw
behalten. Andere
für die Selbstvers
hinübergerettet. I
aber beinahe gan
Gemeinden ein k
und ihrer grosse
des Rückganges a
werden konnte.
gelang, durch zw
zu bringen und

waren es immer noch 300 Hektar, und ums Jahr 1930 wurde mit rund 70 Hektar der Tiefstand erreicht. Seither geht es mit dem nordwestschweizerischen Weinbau allmählich wieder aufwärts. Man ist bestrebt, das Rebareal in guten Lagen weiterhin auszudehnen. Es könnten damit verschiedene Flächen einer intensiveren Nutzung zugeführt werden, wodurch weiteren Familien Arbeits- und Verdienstmöglichkeit geschaffen würde.



Das nordwestschweizerische Rebgebiet

Leider hat der jahrzehntelange Rückgang des Weinbaus auch in der Nordwestecke der Schweiz nicht nur flächenmässig, sondern auch in anderer Weise seine deutlichen Spuren hinterlassen. In vielen früher grossen Weinbaugemeinden sind die alten Weinbauern bereits ausgestorben. Einige Unentwegte haben allen Schwierigkeiten zum Trotz noch nebenbei ein paar Aren Reben behalten. Andere — namentlich Fabrikarbeiter und Bahnangestellte — haben für die Selbstversorgung kleinere Flächen erworben oder aus früheren Zeiten hinübergerettet. Die alte Weinbaugeneration und mit ihr die Tradition sind aber beinahe ganz verloren gegangen. Glücklicherweise ist in einigen wenigen Gemeinden ein kleiner Stock guter Rebleute erhalten geblieben. Ihrem Eifer und ihrer grossen Liebe zum Weinbau ist es zu verdanken, dass die Periode des Rückganges aufgehalten und in eine neue Epoche des Aufstiegs übergeführt werden konnte. Als Beispiel dafür darf Maisprach erwähnt werden, wo es gelang, durch zweckmässige Rebbergregulierung den Weinbau zu neuer Blüte zu bringen und eine junge, begeisterte Winzergeneration heranzuziehen.

pflanzen meistens Weisswein. Hier ist der Gutedel Hauptsorte. Daneben findet sich noch der Räuschling. Der Elbling wurde immer mehr verdrängt und in den besseren Lagen durch den Gutedel, in den andern durch den Riesling-Sylvaner ersetzt. Die Weine dieser Gebiete erfreuen sich eines guten Rufes. Besonders dort, wo der neuzeitliche Weinbau schon vor Jahren Eingang gefunden hat, wo der weniger gute Elbling durch bessere Sorten verdrängt und die alten, grossen Bogen durch neuere Schnittmethoden ersetzt wurden, wird ein recht guter Tropfen erzielt. Am meisten Anklang finden die Weine des Gutedels und seiner Verschnitte mit Räuschling oder Riesling-Sylvaner. Bekannt sind die guten Weissweinlagen im Schlipf bei Riehen, in Arlesheim, Dornach und Aesch. Aber auch die andern Gemeinden, wie Münchenstein, Reinach, Pratteln, Muttenz und Nuglar, liefern recht gute und süffige Weine. In den letzten Jahren hat aber auch der Blaue Burgunder in den besten Lagen des Unterbaselbietes Einzug gehalten. Er wird als sehr geschätzte Spezialität in Arlesheim und Dornach sowie im Schlipf vereinzelt angebaut.

Besonders beliebt ist der Rotwein von Liestal. Wer je einmal einen Empfang im Liestaler Rathaus miterlebte und dort aus der berühmten Burgunderschale einen Ehrentrunk genoss, dem wird nebst dem würdigen Empfang in der basellandschaftlichen Residenz auch der mundige und würzige Liestaler in guter Erinnerung geblieben sein.

Das Oberbaselbiet

produziert hauptsächlich Rotwein. Bekannt sind die guten Lagen von Buus, Maisprach und Wintersingen. Ihre Weine wurden in früheren Zeiten weit über die Kantonsgrenzen hinaus geschätzt. Mit dem Rückgang des Weinbaues hat auch ihr Ruf abgenommen. Seit einigen Jahren haben aber die Bestrebungen der Weinbauern, die grösstenteils in Weinbauvereinen oder Genossenschaften zusammengeschlossen sind, in Verbindung mit einem guten Weinhandel, diesen Weinen des Blauen Burgunders erneut einen guten Namen erworben.

*

Die extremen, oft ausserordentlich kalkhaltigen Böden der Nordwestecke wirken sich recht erschwerend auf einen rationellen Weinbau und insbesondere auf die Erstellung von Neuanlagen aus. Doch geben sie den Weinen jene eigenartige Würze, welche der Kenner der nordwestschweizerischen Weine so schätzt.

Von besonderem Reiz sind die alljährlich in verschiedenen Gemeinden zu Beginn der Weinernte durchgeführten *Winzerfeste*. Zu vielen Tausenden strömen da die Gäste aus der Umgebung und der nahen Stadt Basel herbei. Tausende von Liter werden dann süss oder im Stadium genossen, und wenn diese Winzerfeste verrauscht sind, so geht der Weinbauer hinaus in seine Reben, um die beste, die nun völlig ausgereifte Qualität einzuheimsen, die er entweder

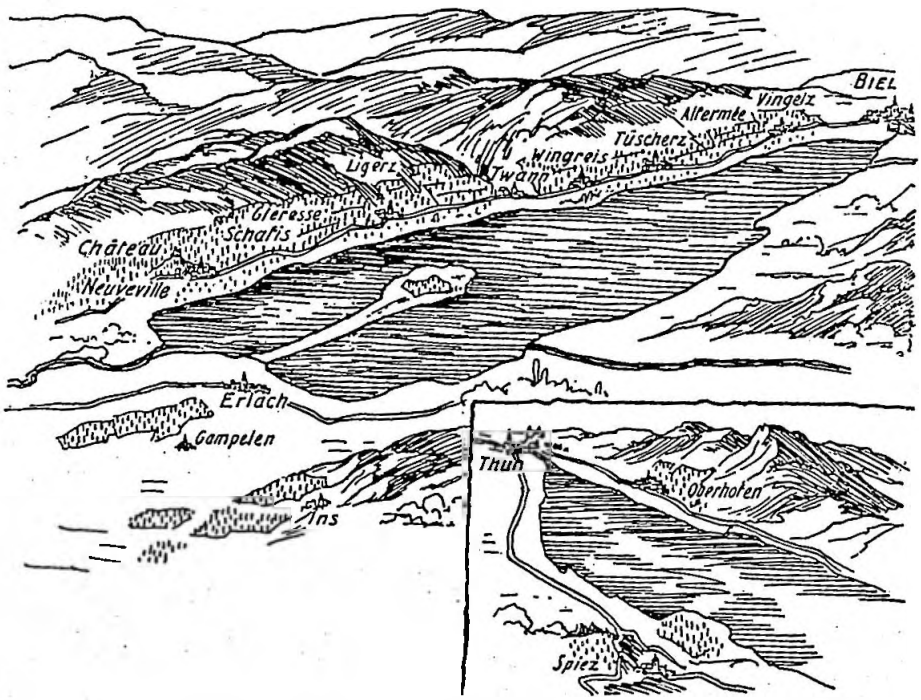
im eigenen Keller einlagert oder dem guten Weinhandel oder seiner Genossenschaft übergibt.

Die nordwestschweizerischen Weine gehören zu den Stillen im Lande. Aber gleich wie unter manchem bescheidenen Kittel ein gutes und grosses Herz schlägt, so verbirgt sich auch hinter den oft unbekannten Namen mehr, als viele erwarten. Der Gast, welcher die Baselbieter Weine nicht kennt, wird angenehm überrascht sein, wenn er ihre Bekanntschaft machen kann.

Dr. P. Steinegger, Liestal

Vom Weinbau im Kanton Bern

Noch vor rund hundert Jahren betrug die Rebfläche im Kanton Bern 850 Hektar. Heute hat sich der Rebstock auf die klimatisch günstigsten, infolge ihrer steilen Lage und flachgründigen Böden zu andern Kulturzwecken aber vielfach ungeeigneten Gebiete zurückgezogen und ist nur noch auf etwas mehr als 300 Hektar anzutreffen. Am linken Bielerseeufer finden wir das Hauptkontingent der *geschlossenen Rebfläche*, während *vereinzelte* Parzellen sich



Das Rebgelände am Bieler- und am Thunersee

Das Buch vom Schweizer Wein

Ein Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben

Mit Beiträgen von

J. Anken, L. Benvegnin, A. de Chambrier, W. Clavadetscher, W. De Haas, Sam. Derron, Georg Egger, Dr. H. Faes, Hans W. Fischer, A. Ganz, P. Joachim Gisler, Dr. J. Gloor, H. L. von Gugelberg, Hermann Hesse, Hermann Hiltbrunner, Alfred Huggenberger, Dr. Fritz Kahn, Dr. Adolf Koelsch, Marc-A. Muret, Prof. Nipp, Giuseppe Paleari, Dr. A. Schellenberg, Gustav Schmidt, Dr. P. Steinegger, Dr. M. Strauss. O. Wäckerlin, U. v. Wiese, Dr. Henry Wuilloud

Herausgegeben von

DR A. SCHELLENBERG

Rebbaukommissär des Kantons Zürich

Redaktion: W. DE HAAS (Textteil) und MAX GLOOR (Anhang)

Mit 32 Kunstdrucktafeln nach Photographien und
16 Reliefkarten der schweizerischen Weinbaugebiete

VERLAG DER BUCHDRUCKEREI ZUM BASLER BERICHTHAUS AG., BASEL

Nachdruck verboten

Alle Rechte, insbesondere das Übersetzungsrecht, vorbehalten
Copyright 1943 by Buchdruckerei zum Basler Berichthaus AG., Basel
Die veröffentlichten Vogelschaubilder und Geländedarstellungen
wurden unter Nr. 8068 BRB 3. 10. 39 bewilligt

Printed in Switzerland

Entwurf des Schutzumschlags: Philipp Arlen, Orselina

Gedruckt von der Buchdruckerei zum Basler Berichthaus AG., Basel

Der Wein
Lob des

ERSTER

Verfasser:

1. Das B
2. Die W
3. Poesie

ZWEITER

Verfasser:

1. Wann
2. Die W
3. Die F
4. Mühle
5. Gärun
6. Das W
7. Die E
8. Die W
9. Kleine
   kenne

DRITTER

Verfasser:

1. Die A
2. Der A
   a. Die
   b. Die
   c. Die
   d. Vo
3. Der A
4. Krank
   a. Der
   b. An
   c. Die
   d. Far
   e. Feh
   f. Das

frau darnach richten und sich bei Meinungsverschiedenheit dem scheide des Mannes zum Wohl des Ganzen fügen muss. Wo sich die u, ob zu Stadt oder zu Land, in einer Sache dem ernsten Willen des nnes nicht fügt und einen Dritten, den Richter anruft, ist der Friede stört und beginnt die Zerrüttung der seelischen und wirtschaftlichen meinschaft.» Herr Leontieff billigte diese Auffassung nur halber, in ner Güte war er zum Nachgeben den Frauenrechtlerinnen gegenüber eit, ohne an den Nachteil daraus für die Familiengemeinschaft und nit für die Frauen selber zu denken.

ther habe ich meine Meinung in diesem Punkt nicht geändert. Die uenrechtlerinnen treten indessen in fast allen Ländern immer mehr Zunächst wird das Stimmrecht für die Frauen gefordert. Merkwürdiweise sind es weniger die Frauen, vorallem nicht die Hausfrauen, che die Forderungen stellen, sondern Formalgelehrte und schwäche Denker. Einzig in England sind Frauen, aber vornehmlich reiche ssiggängerinnen, für die Sache tätig. Unmittelbar vor dem Weltkrie- sind die Frauenrechtlerinnen in London, um das Stimmrecht zu ertrot- mit grösster Wildheit aufgetreten, indem sie gegen Minister schlu-, zahlreiche Häuser anzündeten und sonst hässliche Taten begingen. uns aber stehen wir erst bei ruhigen, wenn auch bestimmten, Anträ-.

ber den Wein und die Gesundheit

t meinen Jünglingjahren sind in Muttenz an Krebs gestorben: l Leupin-Hauser, Gemeindepräsident und Tierarzt; Joh. Iselin-Dietler, meinderat, mein Vater; Ld. Wälterlin-Wirz, Gemeinderat, Landwirt; Hauser-Gisin, Gemeinderat, Landwirt; Rud. Aebi-Seiler, Gemeinde- und Landwirt; Nikl. Pfirter-Vogt, Gemeinderat und Landwirt; Fritz norr-Glinz, Gemeinderat und Landwirt; Samuel Jourdan-Schwob, Geinderat und Baumeister; Georg Pfirter-Hammel, Landrat; Dr. Hübner, Ortsarzt; Emanuel Pfirter-Ramstein, Spezierer; Helfesrieder, rt zum Bären; Hch. Ehrsam-Iselin, Wirt; Georg Lavater-Wagner, Wirt Mühlehof; Ed. Fehrler-Iselin, Schuhmacher; Karl Brodmann-Obrecht, nbeamter; Ferd. Kasper, Maler; Fritz Mesmer-Künzli, Landwirt; ns Klaus-Wagner, Angestellter; und andere mehr.

nächst mass ich unserem verhältnismässig sauren Landwein die nuld bei, die genannten Männer waren zum kleinsten Teil Trinker, was n darunter versteht, aber als Bewohner der Gemeinde, die im Basel- t den grössten Weinbau hatte, tranken sie alle gern regelmässig ihre nöpplein. Das war ganz recht in den jüngeren Jahren, so lang der über n Durst getrunkene Wein durch Bewegung und Arbeit wieder heraus- schafft wurde. Aber so gegen den fünfziger Jahren, mit dem Bequemwerden, wo zufolge sitzender oder sonst ruhiger Beschäftigung der Körper nicht mehr in Arbeit und dauernde Bewegung gestellt wurde und anderseits gesuchtermassen oder durch Ämter die Gelegenheit, beim Glase zu sitzen, sich noch vermehrten, musste notgedrungen eine Verwässerung, Durchsäuerung und Vergiftung der Lebenssäfte eintreten. Das regelmässige Trinken von Wein oder Bier über den Durst, namentlich von saurem Wein, bei ungenügender Bewegung und Arbeit, ist meines Erachtens die erste Ursache der unheimlichen, allgemein noch gar nicht ergründeten Krebskrankheit. Ich glaube aber, dass ein weiterer Fehler mitwirkt, nämlich ungenügendes Warmhalten des Leibes. Ich schliesse das daraus, dass in den wärmeren Ländern, wo doch auch viel Wein getrunken wird, der Magen- und Darmkrebs äusserst selten ist und aus der einfachen Erwägung, dass ein warmgehaltener Leib seine Aufgabe noch erfüllen kann, wo der erkältete eben versagt. Wer älter ist oder sonst nicht viel Bewegung hat, sollte sich hüten vor der dummen Abhärtungstheorie, das heisst vor Vernachlässigung der Körperwärme. Dieser Fehler in Verbindung mit dem Gewohnheitstrinken ist nach meinen Beobachtungen nicht allein die Ursache von Krebs, sondern auch der ebenfalls häufigen Nierenleiden. An der letzteren Krankheit sind mei ne beiden Schwäger Ernst und Albert Schaub, zwei baumstarke Männer und standfeste Weinverehrer, im Alter von 33 und 36 Jahren gestorben ausserdem unter gleichen Umständen viele gute Bekannte zu Stadt und Land.

Am gefährlichsten ist der Wein; die Biertrinker[1] werden weniger rasch krank, als die Weintrinker. Ich für meinen Teil trinke Wein und Bier nur in Freundeskreise. Zum Essen daheim trinke ich gar nichts, es sei denn wir haben einen Gast zu Tische. Schon als Jüngling hatte ich eine starke Abneigung dagegen, die Mahlzeiten regelmässig durch Zugiessen von Wein im Magen in eine saure Brühe zu verwandeln; ich fühlte instinktiv heraus, dass eine derartige Ernährung auf die Dauer unmöglich den Körper gesund erhalten könne und mied sie. Oft wollte mich seinerzeit der Vater bei Tisch zu regelmässigem Mittrinken einladen, aber ich blieb bei dankendem Verzicht. Wer regelmässig zum Essen trinkt, fällt gerne noch in den Fehler, nach und nach weniger zu essen und mehr zu trinken und alle festen Bissen, statt sie sorgfältig zu kauen und mit Speichel zu durchmengen, einfach in einer für den Magen unbrauchbaren Weise hinunterzuspülen. Mein Monistenkamerad[2] Meesmann, ein ältere

[1] An anderer Stelle berichtet Iselin, dass Reinhard Ramstein-Madörin 1872 als erster Muttenzer Wirt Bier ausschenkte und seine Wirtschaft «Bierhalle» nannte. Heute befindet sich in der Liegenschaft Baselstrasse 1 der «Scotch-Club».

[2] Monismus: die Philosophie, dass die Wirklichkeit auf ein einziges Prinzip zurückführbar sei; auch die auf dem Entwicklungsgedanken des deutschen Naturforschers Ernst Haeckel begründete Weltanschauung, welche zum Freidenkertum führte. – Siehe auch die Ausführungen im Abschnitt Lebensauffassung Seite 60 ff.

:rr, der in Amerika Arzt war, sagte, dass nach seiner Wahrnehmung
› Schnellesser dem Krebs am meisten unterworfen seien. Jedenfalls
das Schnellessen, das heisst das Hinunterschlucken nicht oder unge-
gend gekauter Speisen eine Torheit, ein Fehler ohne Gleichen, der
:itverbreitet ist. Namentlich bei Handwerkern ist es Übung die langsa-
:n Esser zu verspotten: «Wie einer frisst, so schafft er» heisst es da
d es gibt noch genug Meister, die unter der Herrschaft dieses Spru-
:s ihren Gesellen und Lehrlingen nie recht Zeit zum Essen lassen, als
die Gesundheit nicht das Wichtigste und es zu verachten wäre, wenn
:er die zur Erhaltung des Lebens notwendigen Speisen ruhig und auf
türliche Weise (kauend) einnimmt. Die Menschen sind verhältnismäs-
; wenig zahlreich, die sich zu gutem Kauen der Speisen erzogen ha-
n. Ich glaube aber, dass ein Schnellesser immer noch genügend gute
benssäfte aus den Speisen herausbringt und in der Regel vom Krebse
:schont bleibt, wenn er nicht noch in die anderen, grösseren Fehler
fällt, regelmässig über den Durst zu trinken und die Körperwärme zu
nachlässigen.
tz den grossen Schäden, die der Wein, vornehmlich in der Männer-
:lt, anrichtet, gehöre ich doch auch zu seinen Verehrern. Es macht
:h immer fröhlich und gut gelaunt. Wenn mir Übles widerfährt und
:h tiefe Misstimmung ergreift, so brauche ich mich nur in den Be-
nten- oder Freundeskreis zu einigen Gläsern Wein zu begeben, dann
ich bald innerlich befreit. Der Unmut glättet sich, ich werde guter
ge und nachher sehe ich die Sache wieder anders an. Ist das nicht
e herrliche Arznei? Auch wenn ich geistig überarbeitet bin, leistet mir
oim ein Glas Wein zur Entspannung die besten und angenehmsten
nste. Und sonst habe ich daneben dann und wann ein starkes Verlan-
nach einem Glase Wein.
tz der Feindschaft der Abstinenter gegen den Wein ist diesem die
nschheit für die viele Freude, die er ihr spendet, zu grossem Danke
pflichtet. Es ist ein Glück, in ihm ein Mittel zu haben, um trübe Stim-
ngen zu verscheuchen, den Geist vor Widrigkeiten des Augenblicks,
oft das Gleichgewicht zu stören drohen, zu befreien oder denselben
Übermüdung aufzufrischen. Aber auch sonst sind in einem arbeits-
:hen Leben ab und zu einige weinfrohe Stunden sicherlich kein
lechtes Intermezzo. In Bezug auf das Verhältnis zur Schwerarbeit ist
on zu sagen, dass der Alkohol nicht eigentlich Kraft verleiht, aber Bier
l Wein regen den müden Arbeiter besser zum Essen an, als irgend ein
leres Getränk und sorgen dafür, dass durch ihre gleichzeitige Anre-
g des Geistes die Arbeit nach dem Znüni und Zobe wieder leichter
l froher von statten geht als vorher. Dann haben nach meinen Beob-
tungen alle Menschen ein gewisses Rauschbedürfnis, aus dem
ürlichen Verlangen, zuweilen über den Kampf, die Sorgen und Wid-
eiten des Daseins hinauszusehen und da hat gewiss niemand ein be-

gründeteres als die Arbeiter, deren Lohn meistens kaum ausreicht, u
von der Hand in den Mund zu leben, die kein Bessergehen vor sich s
hen und nicht wissen, wo sie im Alter ihre karge Suppe essen solle
Ihnen schafft der Wein mehr unmittelbare Freude, als alle Erfindung
zusammen. Ein Arbeiter, der sich beim Schöpplein berauscht und
freut, erscheint mir durchaus sympathisch und ich sehe zwischen ih
und einem gebildeten Manne, der sich im Konzert an Gesang und Mu
berauscht, keinen grossen Unterschied: beide geniessen die Stun
und befinden sich nachher wieder auf der realen Erde, wo es eben me
anders tönt, als im Räuschlein oder im Lied.

Weinpreise und Rebbau

Ich plädiere also nur für Mässigkeit im Genuss von Alkohol und nicht
Abstinenz. Ich finde es aber ganz recht, dass es Abstinenten gibt, son
würde der Wein für die, die ihn zu schätzen und mit Vorteil zu geniess
wissen, nur noch teurer. Jetzt (Anfangs 1918) kostet der Liter in d
Wirtschaften 2 Franken bis 2 Fr. 40 Rp. während er in meinen Jüngling
jahren nur 80 Rappen bis 1 Fr. 20 Rp. kostete.
Es drängt mich auch zu sagen, dass ich das zunehmende Verschwind
der Weinberge hierzulande und damit der edelsten Frucht die wir ko
nen, der Traube, aufs tiefste bedaure. Jahrhunderte lang hat der Bod
unserer Weinberge die Rebe genährt und zum Fruchtbringen befähig
aber jetzt ist diese da am Degenerieren und lohnt im Allgemeinen nic
mehr die Mühe ihrer Kultur. Jeden Frühling bringen die Reben zwar no
reichlich Samen, aber die Früchte sterben bis zum Herbst regelmäss
krankheitshalber in der Hauptsache ab. Der vielen vergeblichen Arb
und Enttäuschungen müde, geben die Bauern weit herum, auch in d
französischen Schweiz, den Rebbau nach und nach ganz auf. Alles in d
Natur ist der Veränderung unterworfen, nichts bleibt gleich. Gewis
Obstsorten, die in meiner Jugendzeit noch herrlich gediehen, woll
jetzt einfach nicht mehr gedeihen, sie haben sich überlebt, wie m
sagt, und da nützt alles doktern nichts. Der Rückgang der Rebe in uns
rer Gegend datiert seit meiner Kindheit. Aber damals war der Muttenz
Rebbau in seinem Bestand, wie er von alterher war, noch intakt und
gab manchmal doch noch befriedigende Erträge, so dass das Herbst
bei einigen Bauern bis zu 14 Tage dauerte. Wir selbst fuhren noch m
Wagen und grossen Bockten in den Herbst und konnten das freudigs
aller Erntefeste mitmachen. Aber jetzt ists aus damit; von den fünf Re
äckern existiert nur noch einer (die wir hatten) und der ist verkauft. Ung
fähr der halbe Muttenzer Rebberg ist verschwunden. Was noch ste
trägt nichts mehr ab. Unsere Kinder wissen nichts mehr von der gross

Freude des Herbstes und vom sattsamen Schnabulieren der süssen Traube. Ich kann unseren heimischen Rebberg oder die Örtlichkeiten anderer nicht begehen und sehen ohne mit tiefem Bedauern an diese Wandlung zu denken. Eine Wiese an Stelle eines angestammten Weinbergs ist eine schmerzliche Veränderung.

Ratschläge zur Gesundheit

In Beziehung auf die geschilderten Krankheiten muss ich sagen, dass auf Grund meiner Erfahrung und sorgfältigen Beobachtung für die Erhaltung eines gesunden Körpers die vier folgenden Gebote die wichtigsten sind:

1. Man pflege allgemein die Körperwärme, kleide sich bei kühlem und kaltem Wetter so gut, dass man sich wohl befindet und halte vor allem den Leib warm.

Ich halte zum Beispiel das vielgescholtene Corset (Schnürleib) der Frauen, wenn es mässig satt getragen wird, für ein vernünftigeres Kleidungsstück, als die Röcke der Männer, welche mit Rockschössen den Hinteren gut decken, dagegen vorne den empfindlichen Leib offen lassen.

Die allgemein verbreitete Lehre, man müsse den Körper an leichte Kleider gewöhnen und ihn damit abhärten, ist eine böse Irrlehre, die der Menschheit den grössten Schaden antut, indem sie den Aerzten und dem zu frühen Tod überreiche Ernte liefert. Leichte Kleider erzeugen bei kalter Witterung, besonders bei mangelnder Bewegung, Wärmeverluste im Körper und Störungen im Blutkreislauf, kurz, Erkältungen, die, wenn sie sich häufen, den Körper schwächen und Krankheiten mannigfaltigster Art erzeugen, während warme Kleider und Betten dem Körper das Vollmass der Wärme und Kraft erhalten und ihn äusserst widerstandsfähig machen. Die Wärmekultur ist die erfolgreiche Abhärtungsmethode. Seit ich diese Erfahrung gemacht habe und ihr nachlebe bin ich zum Beispiel im Hochgebirge schon oft bis auf die Haut durchnässt worden und habe stundenlang in durchnässten Kleidern zugebracht, ohne nur eine Spur von Erkältung oder Schnupfen davonzutragen. Ich empfehle meinen Nachkommen die Anwendung der Wärmekultur dringend, insbesondere auch den lieben Kleinen gegenüber, deren Gesundheit und Gedeihen davon abhängen. Wenn trotz Sorgfalt Erkältungen eintreten, greife man zur Wärmebehandlung und vermehrter Kleidung oder in dringenden Fällen mit heissen Auflagen, Wärmeflaschen oder heissen Bädern.

2. Man halte die Lehre hoch: «Bewegung ist Leben.» Sie ist besonders jetzt, im Zeitalter der Strassenbahnen, wo viele ungehalten sind, wenn sie hundert Schritte gehen müssen, zur Beachtung zu empfehlen. Wer

nicht durch Arbeit Körperbewegung hat, soll so oft als möglic
Strecken zu Fuss gehen. Fast noch mehr als die Glieder haben
dauungsorgane die Bewegung zur Förderung des Blutkreislaufe
weil der Kreislauf hier kompliziert und schwerfällig ist, das ist vie
nig bekannt. Nach meinen Wahrnehmungen wirkt hier sehr wo
mit Hacke und Spate die Gartenarbeit.

3. Man gewöhne sich an ruhiges Essen und gründliches Ka
Speisen, das erhält gesundes Blut und die Beweglichkeit.

4. Man vermeide es, zu allen Mahlzeiten oder sonst regelmäss
oder Bier über den Durst zu trinken.

Der Zeppelin kommt

In das Jahr 1908 fiel die brauchbare Lösung des ältesten und v
bedeutungsvollsten Problems, welches die Menschheit kennt,
das des Fliegens. Graf Zeppelin, ein württembergischer Reiter
erfand in seinem 70. Altersjahr ein lenkbares Luftschiff. Bis dahin
man bloss den vom Winde getriebenen Luftballon, dessen I
aber auf gut Glück aufstiegen und fahren mussten, wohin der W
trieb. Nun erfand Zeppelin ein Luftschiff, das er mittelst Automot
ren (mit Benzin als Brennstoff) und daran gekuppelten Windflü
ungeheuer schneller Umdrehung der letzteren in den Lüften b
und beliebig steuern konnte. Die ersten drei Luftschiffe, die Zepp
baut und die riesige Summen verschlungen hatten, waren jewe
den ersten Versuchen zu Grunde gegangen, weshalb Zeppelin
Öffentlichkeit belächelt worden war.

Allein der unbeugsame Mann, der von daher bekannt war, das
deutsch-französischen Kriege anno 1870 als Offizier mit der erst
terpatrouille in feindliches Land eingedrungen und allein lebend
sem Patrouillenritt zurückgekehrt war, opferte sein ganzes Ver
und baute das vierte Luftschiff, ein riesiges Ding mit zigarrenför
Gasballon aus Aluminiumgerüst und Seidenhülle von 135 Mete
und daran angehängten Kabinen für die Motoren, Führer und
giere, welches die Lösung in der Hauptsache glänzend brachte
welchem Zeppelin als einer der genialsten Erfinder vor der Wel
Nach einigen gelungenen Versuchen über dem Bodensee fuhr Z
am 1. Juli unerwartet von seiner Baustelle Friedrichshafen aus
sem vierten Schiffe über Schaffhausen–Waldshut bis Luzern u
Landung zurück über Zug–Zürich–Winterthur–Frauenfeld. Die
schung und der Jubel der Bevölkerung, die das Luftschiff auf
ersten Fahrt sah, war unbeschreiblich.

Am vierten August darauf hatten wir das Glück, das Luftschiff

Häusern der Einwohner sich betätigten und da genährt wurden. (Noch in meinem elterlichen Haus wurde das Schuhwerk für die ganze Familie auf der Stör hergestellt. Zuerst durch Schuhmacher Ramstein, später Fehrler.)

Der Bann Muttenz war sehr gross[1]; er reichte in Richtung Süd-Nord von den Höhen Schönmatt und Rengersmatt an den Banngrenzen Gempen und Arlesheim bis an den Rhein, nordwestlich bis an die Birsmündung, und in der Richtung West-Ost vom Birslauf bis zum Lachmatthof an der Banngrenze Pratteln.

Bis in das erste Drittel des vorigen Jahrhunderts vermochte die vorhandene Bevölkerung von Muttenz nicht alles in dem grossen Banne vorhandene Feld voll zu bebauen. Gedüngt und richtig bewirtschaftet wurde nur das Land in der näheren Umgebung des Dorfes und von dem abgelegenen etwa noch solches, das gute Erde aufwies und leicht zugänglich war. Das magere Land, zum Beispiel grosse Stücke im Luzert gegen dem Schänzli und im sogenannten Käppeli gegen Neuewelt wurden nur alle 2–3 Jahre bebaut. Die Bergwiesen, nämlich das Wiesengelände im Gerspel, Eselhalde, Senimatten, Sulz, Zinggibrunnen etc. wurde bloss geheuet und dabei das Heu in Bündeln zu Tal befördert. Es dünkt uns jetzt komisch, dass die Bauern noch vor weniger als hundert Jahren im Fuhrwerk nicht so geübt waren, dass sie mit Wagen zu Berg fuhren. Der Grund dafür war hauptsächlich das Fehlen von Fuhrwagen. Das Bergfutter und das Holz aus den Wäldern wurden hinuntergetragen bezw. geschleppt, das Holz natürlich in der Regel mittelst Schlitten. Ebenso wurde der Dünger für die Reben auf dem Rücken in den Rebberg getragen, gleich wie umgekehrt im Herbst die Trauben ins Dorf. Der erste, welcher das Kunststück vormachte, mit Ross und Wagen in den Berg zu fahren, zunächst um Futter (Heu) zu holen, soll ein Knecht des Schlüsselwirts Mesmer namens Sylvester gewesen sein. Nach und nach unternahm man es, in alle hohen Bannregionen zu fahren und zu diesem behufe dahin ordentliche Fahrwege herzustellen.

Von dem Knecht Sylvester, der ein eigener Kauz gewesen sein soll und in aller alten Leute Erinnerung stand, zirkulierten allerhand Schnurren. Gemeindepräsident Eglin erzählte mir, Sylvester habe 30 Jahre im «Schlüssel» gedient und von Mesmer nach einem Dorfgerede ziemlich spärlichen Lohn empfangen, so dass deswegen bei seinem Tod folgendes zweideutiges Gedicht entstanden sei:

«Sylvester war ein treuer Knecht,
er dient dem Herren immer recht;
nun steigt er auf zu Gottes Tron,
im Himmel bekommt er seinen Lohn.»

[1] Mit 1663 Hektaren ist Muttenz hinter Liestal die zweitgrösste Gemeinde des Kantons Basel-Landschaft.

Persönlich glaube ich zwar nicht recht daran, dass der gesc Schlüsselwirt Mesmer und erste Baselbieter Nationalrat Sylveste geringeren Lohn hat zukommen lassen, als dieser dazumal anc empfangen hätte.

Bevor man mit Wagen und Dünger in das Berggelände fuhr, bes das Düngen der dortigen Wiesen die Schafe. Dazumal wurde dic für Strümpfe und Kleider von den Frauen noch selber gesponnen. wie aus dem Flachs das Garn für Hemden und Bettücher. (Noch i Grossmutter mütterlicherseits habe ich oft am Spinnrad zuge wie sie Flachs spann. Zu dieser Zeit waren aber die Schafherde u Hirte in Muttenz bereits abgetan.) Fast in jedem Hause wurden nötigten Kleider wegen Schafe gehalten, die zur geeigneten Z einem gemeinsamen Hirten gesammelt und auf die Weiden get wurden. Die Düngung von Wiesenplätzen, für die dem Hirten v Auftraggebern eine kleine Extragebühr zukam, geschah, wie mar etwa im Elsass noch sieht, in der Weise, dass der Hirte die Schaf Nacht mittelst einer leichten Einfriedigung einschloss, so dass d treffende Platz bis am Morgen reichlich und gleichmässig mit den menten der Tiere belegt war. (Ich habe einmal da auf dem Di einem wandernden Schafhirten auf sein Bitten mit etwa 500 Tie einem eingefriedigten Platz Nachtquartier eingeräumt. Am Morg ich aber unliebsam erstaunt über die Menge Mist, die die Schafe terliessen.)

Soweit die Schafwolle nicht im Dorfe selbst zu Kleidern verarbeit de, konnte sie beim Tuchweber in Liestal oder Basel gegen Tuch tauscht werden, so wie man das Korn beim Müller gegen Mehl schen konnte. In Ermangelung von Fabriken und Verkehrsmitte bei der Knappheit des Bargeldes war man darauf angewiesc punkto Nahrung und Kleidung selber zu helfen. Dass dabei sow Nahrung als die Kleidung einfach waren, braucht wohl kaum ges werden.

Niedergang des Rebbaus

Einen breiten Raum in der Betätigung der Muttenzer Bürgerschaf zu Grossvaters Zeiten der Weinbau ein. Hatte Muttenz den gr Bann[1] im Baselbiet, so hatte es darin auch den grössten Rebber gehend vom Brunnenrain bis in den Zinggibrunnen mass das l lände am vordern Wartenberg 110 Jucharten. (Eine Jucharte Quadratmeter). Hinter Wartenberg befanden sich dann noch weit

[1] Vergleiche Anmerkung 1, Seite 38 sowie den Abschnitt Weinbau in der «Heim von Muttenz 1863», Seiten 50/52 (Muttenzer Schrift Nr. 1)

charten und die Feldreben sollen einen Umfang von zirka 40 Jucharn gehabt haben. Letztere befanden sich in der Ebene oberhalb dem hänzli am Weg nach dem jetzigen Birsfelden. Ich selbst habe dort keiReben mehr gesehen, weil die letzteren davon lange vor meiner Gert ausgemacht worden sind, jenes Gelände heisst indessen immer ch «in den Feldreben.» Dass die bezeichneten grossen Rebgelände l zu schaffen gaben, ist ohne weiteres klar. Dazu arbeiteten Rebleute n Muttenz regelmässig noch in den Reben der Basler vor dem schentor und bei St. Jakob. Immerhin war die Zahl der nötigen Arbeiin den Reben geringer als jetzt. Infolge Krankheiten werden seit den unziger Jahren die Reben jährlich 2–3 mal im Sommer mit einer cheschen Lauge bespritzt und ausserdem noch geschwefelt, von welen umständlichen Arbeiten man früher nichts wusste. Nach den Beiten der Alten soll der Weinertrag der Muttenzer Reben punkto Menund Güte oft ein sehr erfreulicher gewesen sein. Da gab es im Herbst wegtes Leben ins Dorf. Vorerst wurden am Bach die Bockten, Fässer grossen Zuber verschwellt[1]; ein ganzes Heer dieser Gefässe war da Dorf hinauf beidseitig am Bach aufgestellt. Die Weinlese selbst daue oft bis zu 3 Wochen, wobei die jungen Leute in den Reben und auf n Heimweg freudig ihre Pistole knallen liessen. In Ermangelung von kehrsbeziehungen blieb der Wein meistens im Dorf und war sehr bilsodass jedermann davon genügende Menge hatte. Natürlich brauste im Herbst der Sauser nicht nur in den Fässern, sondern gewöhnlich ch in den Köpfen.

r wollte, konnte ohne Umstände eine sogenannte «Eigengewächstschaft» auftun und sein entbehrliches Produkt durch Verwirten an n Mann bringen. Bis in meine Jugendzeit gab es alljährlich vorübergend solche Wirtschaften.

grosse Rebenerträge, wie sie aus den früheren Jahren von den Alten schildert wurden, habe ich keine erlebt. Seit meiner Jugend gab es dam höchstens noch gute Mittelherbste. Gar manchmal klagte der ssvater, wenn wir miteinander in den Reben arbeiteten (wir hatten 5 Orten) über den Rückgang des Ertrags, über den ungünstigen Stand Rebe gegenüber früher. Merkwürdigerweise hatten die alten Leute böse Eisenbahn im Verdacht, durch den Rauch und Dampf der Lokotiven die Reben ungünstig zu beeinflussen. Seither sind infolge des ingen Ertrags schon viele Rebäcker im Berg in Wiesen- oder Ackerd umgewandelt worden. Wären die einzelnen Rebparzellen nicht so n, so ginge es mit ihrer Umwandlung noch schneller, aber infolge r Kleinheit und teilweise Steilheit ist es vielfach nicht tunlich, Wiese r gewöhnliches Ackerland daraus zu machen.

[1] erschwellen = dicht, undurchlässig machen durch Wasser, welches die Hölzer aufellen lässt.

Ein angenehmes Gepräge gaben früher der Landschaft die grosse Za vorhanden gewesenen Nussbäume. An der Landstrasse nach Basel ur Pratteln standen diese Bäume in dichter Reihe, und zahlreich, doc mehr zerstreut, im rauhen Boden des Luzert und im Käppeli oberhalb d Birs. Seit den siebziger Jahren ist mit dem Nussbaum leider bedenklic aufgeräumt worden. Die grosse Nachfrage nach Nussbaumholz für G wehrschäfte und die Notwendigkeit, das Land intensiver zu bewi schaften, das heisst der Umstand, dass unter dem Nussbaum die Kult ren schlecht gedeihen, sind die Ursachen dieser Aufräumung.

Muttenzer Geschlechter

Das gesellschaftliche Leben der Dorfbewohner war, wenn man vo dem Sichfinden der jungen Leute absieht, gering. Es war weniger w jetzt Übung, abends ins Wirtshaus zu gehen, zumal man zum Durs löschen das Bier noch nicht hatte. Regelmässige Zusammenkünfte zu Plaudern und Rauchen haben einst auf der Wachtstube der Kirche stat gefunden.

Neben einigen Einsassen (Nichtbürgern) setzte sich die Einwohne schaft von Muttenz aus folgenden Bürgergeschlechtern zusamme welche ausnahmlos protestantischen Glaubens waren: Aebi, Balsige Brodbeck, Brüderlin, Brugger, Dietler, Eglin, Gass, Gisin, Glin Gschwind, Hammel, Hauser, Heid, Hess, Honegger, Jauslin, Iseli Lavater, Leupin, Lüdin, Lüthi, Meier, Mesmer, Pfirter, Ramstein, Rudi Schenk, Schmid, Scholer, Schorr, Schneider, Schwob, Seiler, Spä hauer, Stingelin, Stohler, Tschudin, Urech, Vogt, Wälterlin, Wiesne Weber. Im Aussterben begriffene Bürgergeschlechter waren: Hube Pfau und Uerbin.

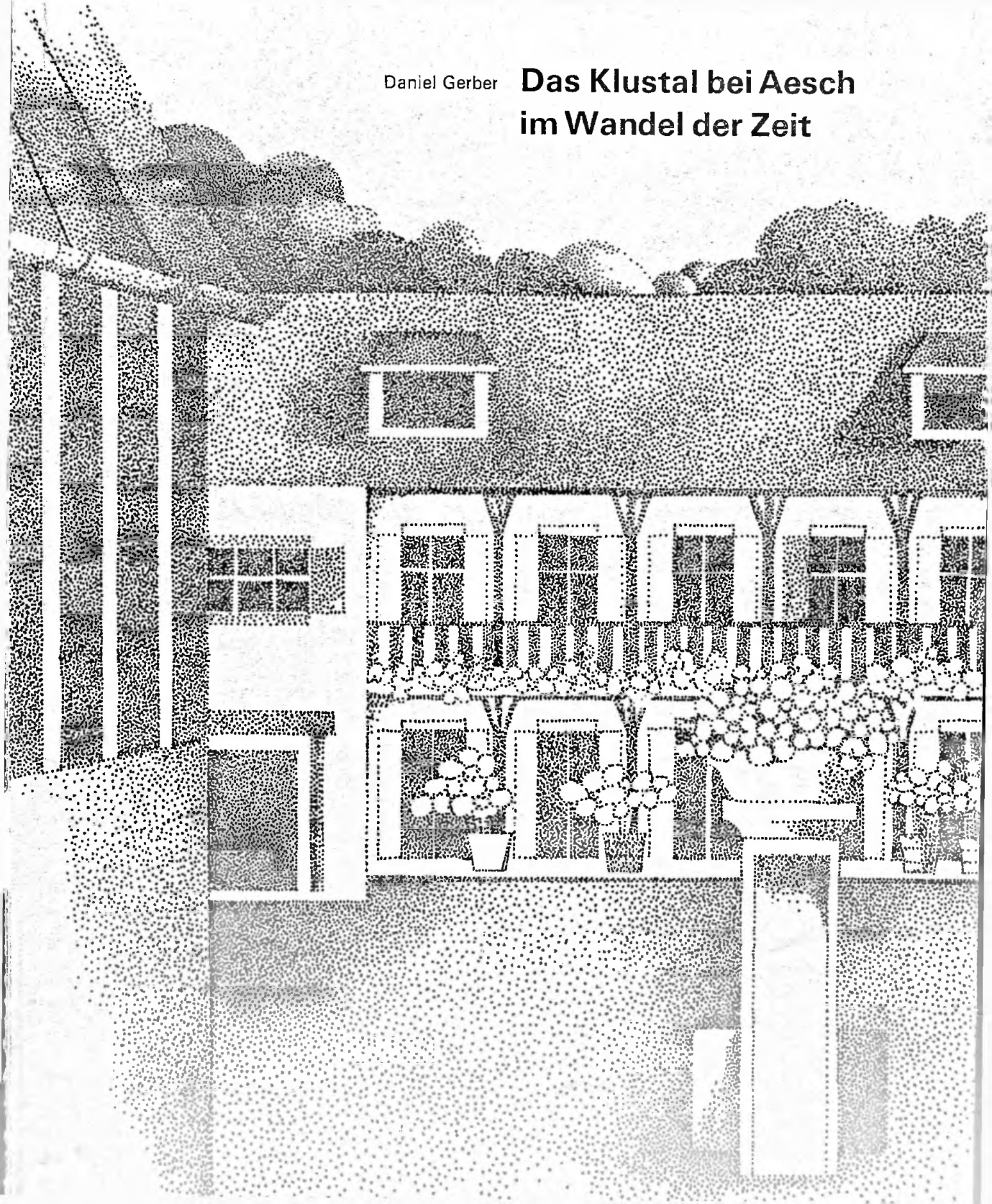
Das Dorf «verstreut» sich

Als ich anfangs der achtziger Jahre als kleiner Knabe auf die Gasse ka und anfing, mir die Dinge zu besehen, hatten sich die Gassen, mit Au nahme des Unterdorfs, gegenüber der vorhin gegebenen Beschreibun nicht oder kaum merklich verlängert. Am Ende der Burggasse war e einziges Haus, die Pension Wartenberg[1] hinzugekommen. Die Gempe und Geispelgasse nur um drei Häuser an der linken Seite. Im Unterdo dagegen standen nun unterhalb dem Rössli beidseits des Baches b zum Eichli (jetzt Warteck) bis da wo der Dorfbach, der innerhalb des Do

[1] Siehe Anmerkung 1, Seite 36

Daniel Gerber

Das Klustal bei Aesch im Wandel der Zeit



olgen wir dem Weg, der quer durch das geschlos-
ne Rebgelände uns zur Anhöhe des Klushofes führt
nd betrachten wir das vor uns liegende Tal mit
inen Feldern und bewaldeten Anhöhen, so wer-
en wir gewahr, dass wir uns inmitten einer ge-
hichtsträchtigen Gegend befinden. Wir stehen
nem Kranz von zerfallenen mittelalterlichen Bur-
en gegenüber, die dem landschaftlich reizvollen
l des Klusbaches seine Akzente verleihen. Ver-
eilen wir hier ein wenig, um Rückschau in die
ergangenheit dieser Landschaft zu halten.
ie Talbildung erfolgte, indem ein Teil des aufge-
auten Blauengewölbes abgebrochen und als ge-
hlossener Komplex auf der tonigen Unterlage
ach Norden vorgeschoben wurde. Erosionen ha-
en sie alsdann vervollständigt. Die Lössdecke, die
ch von unserem Betrachtungsort aus nach Norden
usdehnt, ist ein Anzeichen dafür, dass der Berg-
urz schon vor der letzten Zwischeneiszeit erfolgte.
ie komplexen geologischen Verhältnisse in die-
em Raum kommen auch am Profil des Callovien
er Juraformation zum Ausdruck, das in spätkaro-
ngischer Zeit im oberen Teil der Klus Anlass zur
olithischen Erzausbeute im Tagbau gab. Das
lustal kann auf eine alte Geschichte zurückblicken,
e durch vielfältige Entdeckungen und Funde be-
gt ist. Verfolgen wir die einzelnen geschichtlichen
eitetappen. Die Kalkhöhle des Schalberges för-
erte Zeugen aus dem vierzigtausend Jahre zurück-
egenden Moustérien zutage: vom Eisfuchs, von
Wolf, Höhlenbär und Panther, der Wildkatze und
er Höhlenhyäne, dann aber auch von Gemse,
teinbock, Edelhirsch, Renntier, Pferd und Rind.
m meisten überraschten die Zahnfunde, die vom
ollhaarigen Nashorn und vom Mammut stamm-
en. Diese Tiere lebten während der letzten Zwi-
cheneiszeit, da die nordische Moossteppe die Ge-
end überzog. Als eigentliche Zeugen menschli-
nen Daseins gelten die dort gefundenen rohen, pri-
itiv bearbeiteten Steinkratzer, Schaber und einige
nochenspitzen.
us der oberen Schicht des Höhlenbodens stam-
nen Knochenreste von Marder, Dachs, Fuchs, Reh,
nd von Haustieren wie der Ziege, dem Schwein
nd dem Rind, die aus der Bronzezeit auf uns ge-
ommen sind, sowie einige Werkzeuge und Ge-
rauchsgegenstände. Scherben von Tongefässen
eigen die nämlichen Verzierungen wie solche aus
en späteren Pfahlbauten. An der Stelle, wo später
er untere Burghof des Schalbergschlosses ange-
gt wurde, stiess man auf eine Töpferei, die ins
. bis 10. Jahrhundert vor Christus datiert wird. Be-
nerkenswert ist der Fund eines neolithischen Mas-
sengrabes im nahen Gemeindewald, keine 50 Me-
ter vom Klushof-Areal entfernt. Es handelt sich da-
bei um eine Steinkiste oder sogenannte Dolme, die
1907 unter einem mächtigen Tumulus entdeckt
wurde. Sie bestand aus senkrecht im Boden stehen-
den Kalksteinplatten, die ein nach Osten gerichtetes
Rechteck bildeten. Bei der Aushebung kam eine
grosse Zahl menschlicher Skelette zum Vorschein.
Eine Analyse der vorgefundenen Zähne und Kno-
chen ergab, dass hier mindestens 12 Kinder, 28 Er-
wachsene und ein zahnloser Greis begraben waren.
Funde aus der Eisenzeit, nämlich eine Axt und eine
Lanze, befinden sich in einer Privatsammlung aus-
serhalb des Klushofes. Zahlreich sind alsdann die
Scherben aus der La-Tène-Zeit, die heute noch des
öfteren auf dem Schalberg gefunden werden.
Auch die Römer haben hier ihre Spuren hinterlassen.
Sie benutzten den Plattenpass, der seinen Namen
von den typisch römischen Steinplatten bekommen
hatte, mit denen er bis vor wenigen Jahren gepflä-
stert war. Bei einer Strassenverlegung im Jahre
1948 konnten die Grundmauern eines römischen
Gutshofes freigelegt werden. Ergänzende Ausgra-
bungen im Jahre 1966 bestätigten die Existenz ei-
ner grösseren Gutsanlage innerhalb des Rebberg-
areals. Kleinfunde bezeugen die landwirtschaftliche
Tätigkeit der Bewohner. Bruchstücke von römischen
Weinamphoren weisen darauf hin, dass die Römer
bereits den Weinbau pflegten. Rebrelikten, die in vier
bis sechs Metern Tiefe gefunden wurden, konnte
mittels der C^{14}-Methode ihr römischer Ursprung
nachgewiesen werden. Die Rebstöcke wiesen den
Bockschnitt auf, der heute in der Gegend nicht mehr
üblich ist, der aber von den Römern angewendet
wurde. Sie waren an Eibenstickeln befestigt, die aus
der näheren Umgebung gehauen worden sind. Der
Beweis dafür, dass zur damaligen Zeit auch Rindvieh
gehalten wurde, liegt darin, dass die Kulturschicht
vorwiegend aus verrottetem Kuhmist bestand.
Aushubarbeiten förderten Gegenstände aus der
Merowinger-Zeit zutage. Diese Funde vermögen
über Zusammenhänge zwischen Pfeffingen und den
Klustalbewohnern Aufschluss zu geben, da diese
Ortschaft selbst eine fränkische Gründung darstellt.
In die spätkarolingische Zeit gehören Schmelzöfen
in der Oberen Klus. Das Auffinden einer Schlacken-
halde beim Neubau der Ökonomie und das Frei-
legen von zwei Schmelzofen-Fundamenten spre-
chen für die Verhüttung an Ort und Stelle des vor-
hin erwähnten Callovienerzes. Geologische Unter-
suchungen ergaben, dass über 3 Kilometer oolithi-
sche Erzvorkommen ausgebeutet worden sind. Von
dieser Eisenaufbereitungsstätte rührt wahrschein-

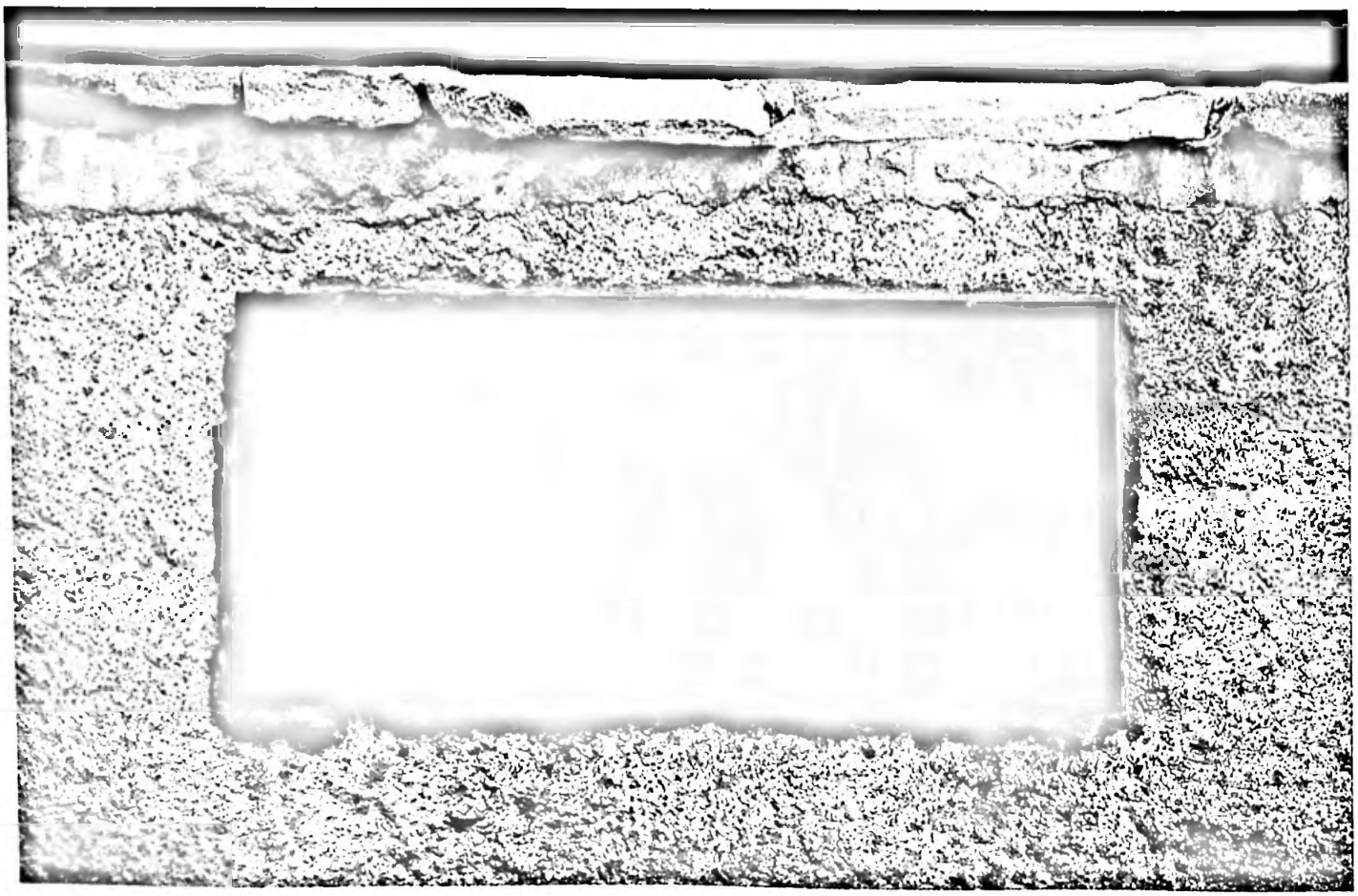
1

1 Die in der Obers[illegible]s gefundene Keramikkuh dür[illegible]zeug[illegible]er spätbronzezeit[illegible]ferei [illegible] Wahrscheinlich[illegible]in syn[illegible]- scher Gehalt z[illegible]

2 Gedenktafel [illegible]urgeschicht- lich bedeuten[illegible]ung auf dem Areal des Klus[illegible]

3 Erblehensbrief des Klushofs vom Jahre 1762 aus dem «Berein» über die «dem Hochwürdigsten des heil. Römisch. Reichs Fürsten und Herrn, Herrn Simon Niclaus Bischoffen zu Basel, in dero Ober Amt Pfeffingen zugehörige Gebäude Grund-Güter oder Ligenschaften, Lehenzinse, Zehenden, Herrschaftliche Einkünften, Rechten, und Gerechtigkeiten als zu Pfeffingen, Äsch, Duggingen, Grellingen».
(Fürstbischöfliches Archiv, Pruntrut.)

2



N.° 2. [illegible]
[illegible]
[illegible] und in dem
[illegible] für seine Schwestern (S. T.) Maria Anna und Maria Johanna Blaser von — Wartensee, auch ihre eheliche Leibs Erben, — Kraft Erblehenbriefs dd.° 15.ten Xbris 1762. — alljährlich zu Herbstzeit geben, und gehn — Pruntrut, Delsperg oder Basel, dahin es Ihr: hochfürstlichen Gnaden gefällig seyn wird, in seinen Kosten liefern,

[illegible] Klus-Hof. Tom. 1. fol. 1129.

Nemlich ——— Fünf Saum Klusner Wein vom Vorschuß, aus- fluß von der Trotten.

So dann auf Martini — Fünf Pfund Stäbler.

Und ——— Vier Zins-Hühner.

Reprise nach Landsbrauch so oft sich die Hand verändert, und soll dies Gut wieder, um in Sechs Wochen empfangen werden, — und wann die Hand in mehr denn ein Erb verändert, sollen die Erben einen Träger geben, damit das Gut nicht vertheilt werde.

Von, auf und ab

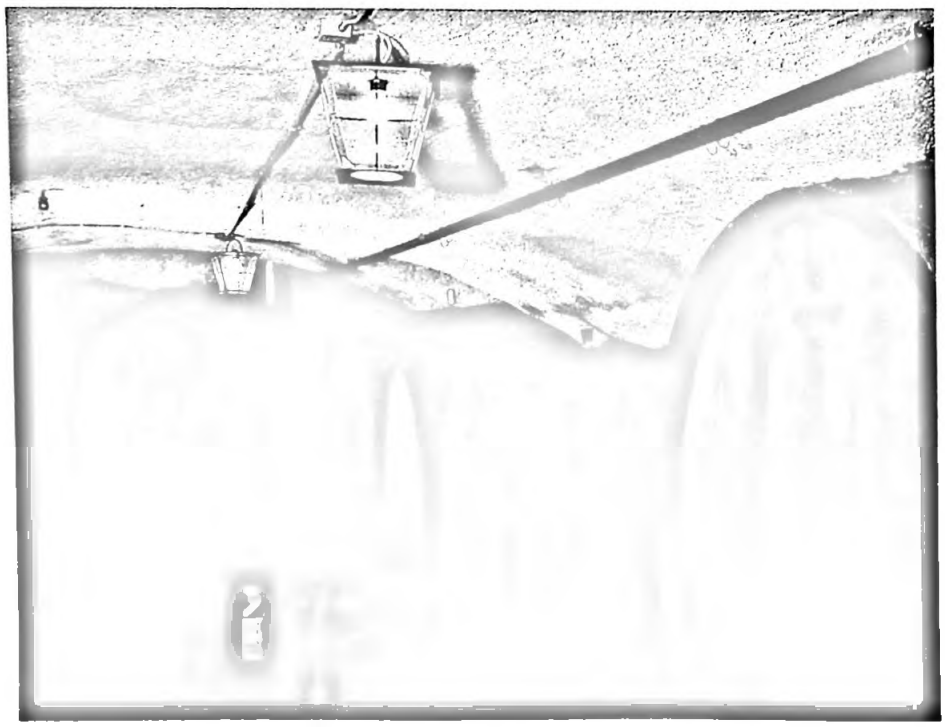
Dem so genannten Klus-Hof, bey Pfeffingen;

4

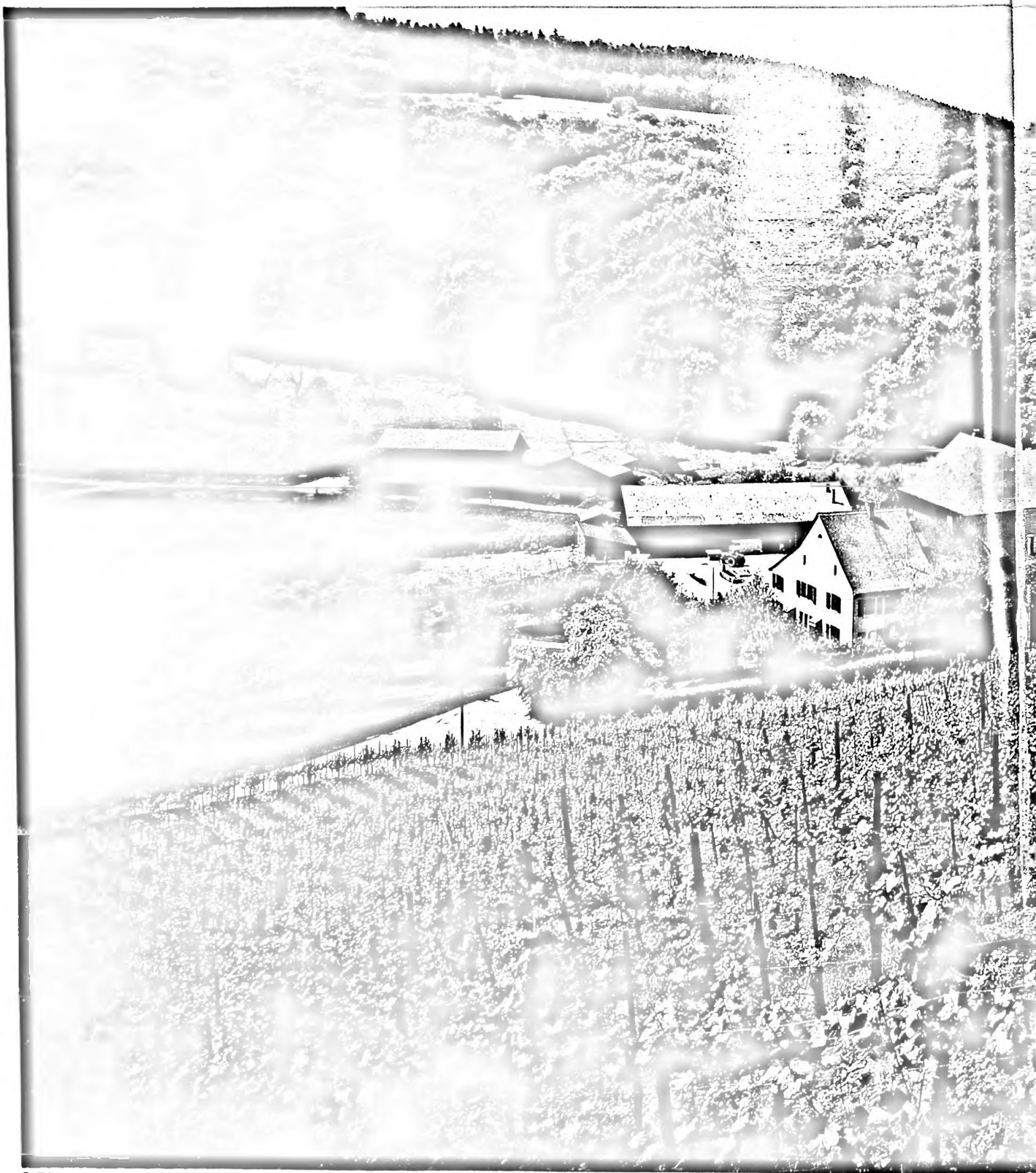
4 Wohntrakt der Unteren Klus.

5 Der beliebte Treffpunkt der SANDOZ-Gäste: der 400 Jahre alte gewölbte Keller.

5



lich der Name «Schmittebödeli» des angrenzenden Flurgeländes her. An dieser Stelle befanden sich Holzköhlerstellen, die heute noch sichtbar sind.
Von erheblich grösserem Wert für das Verständnis der damaligen Landwirtschaft dieser Gegend sind die Aufzeichnungen des Mittelalters. Um die Mitte des 13. Jahrhunderts entstanden auf engstem Raum stattliche Burgen, so die Mönchsburg, die Schalburg und das Tschäpperii. Das Besitztum der Adelsfamilie Schaler grenzte in seinem östlichen Teil an das Allod der Familie Münch. Man nimmt heute an, diese Burgengründungen seien deshalb am Rande des Klustales erfolgt, weil die Burghügel dem strategisch wichtigen Plattenpass vorgelagert sind und zugleich als Zentren von landwirtschaftlichen Gutsbetrieben geeignet waren. Sicher ist, dass dem Weinbau eine hervorragende Bedeutung beigemessen wurde. So erinnert die Überlieferung an ungewohnte Trinksitten des Schlossherrn Peter Schaler, unter anderem, dass er seinen Kammerdiener beauftragte, ihn dahin zu überwachen, täglich nicht mehr als 7 Mass Kluser Wein zu trinken, was einer Menge von etwas über 10 Litern entspricht. Nach kurzer Burgenherrlichkeit fielen alle drei Behausungen dem Basler Erdbeben von 1356 zum Opfer. Die erste urkundliche Erwähnung des Klushofes, dessen Eigenname damals entstand, erfolgte im «Urbar» (Grundbuch) vom 28. Juli 1446. Die ab diesem Zeitpunkt erfolgten Aufzeichnungen finden sich in den Abrechnungen der bischöflichen Schaffnerei Pfeffingen. Eine interessante Nachricht über die Klus erhalten wir von Johannes Herold im Pfeffinger-Jahrzeitenbuch von 1551: «Konrad Smid stiftete den Schwöschtern in der Klus zu Martini je ein Huhn» und später «Die Klus ist in Abgang». Die Freilegung der Fundamente erbrachte die Bestätigung, dass in der Klus ein kleines Beginen-Klösterchen gestanden hatte. Die Designatio beneficiorum von 1673 erwähnt, dass von diesem Klösterchen jetzt nur noch Trümmer sichtbar seien.
Aus der Fülle der vorhandenen Aufzeichnungen greifen wir jene heraus, welche die Zeit zwischen 1530 und 1630 beleuchten. Oberster Landesherr war damals der Fürstbischof von Basel, der seinen Sitz wechselweise in Pruntrut oder Delsberg hatte. Das Land war in verschiedene Herrschaften unterteilt, die von Landvögten verwaltet wurden. Aesch und Pfeffingen gehörten zusammen mit Duggingen und Grellingen zur Herrschaft Pfeffingen. Dem Gemeinderat von heute entsprach das Dorfgericht, dessen Vorsteher, Meier genannt, auf Vorschlag des Pfarrers vom Landvogt gewählt wurde. Das Dorfgericht erhob die Steuern und Bussen und besorgte die Kauffertigungen. Daneben bestand noch das Feldgericht, das die Aufsicht über den Kataster führte und Grenzstreitigkeiten schlichtete.
In jedem Dorf war auch ein Weinschätzer, der zur Erhebung des Ohmgeldes alle zwei Monate den Zehntwein anzustechen hatte (Ohm = Hohlmass = 32 Mass = 46,4 Liter). Daneben oblag ihm die Aufsicht über Gewicht und Preis von Milch, Brot und Fleisch. Da Bargeld selten war, konnten Grundzinse und Schulden mit Getreide oder Wein oder mit Hand- und Fuhrfronen bezahlt werden. Der Klushof entrichtete seinen Zins jährlich in Form von fünf Pfund Stäblern (Basler Münze, heutiger Wert 50 Franken), vier Hühnern auf Martini, eines alten Huhns für die Burgstall Schalberg und fünf Saum Wein (1 Saum = 139,4 Liter oder 3 Ohm). Der Fürstbischof behielt sich das Recht vor, den Klushof als bischöfliches Lehen gegen eine billige Schatzung wieder an sich zu kaufen, falls er einmal feil würde. Zudem sollte ohne die Bewilligung des Landvogtes von Pfeffingen in Zukunft keine Schenkwirtschaft mehr darauf betrieben werden. Auch soll der Klusmeier nicht zum Nachteil der Bauern von Aesch und Pfeffingen mehr Vieh halten können, als der Ertrag des Hofes gestattet. Die Wirtschaftsfläche des Hofes wird dabei folgendermassen umschrieben: «Item so gehören dazu wie von altem hero, so in obgeschriebenem Bezirk gelegen: 26 Tauen oder Mannwerk Matten, 28 Jucharten Acker, 6 Jucharten Reben, stossen oben hierauf an die Allment und unten an Buelen oder das heilige Gut, dazu Holz wie von altem her». Dem ist zu entnehmen, dass Obere und Untere Klus zusammengehörten. Die Lehensmannen nannten sich «Klusmeier», und aus den Urkunden geht hervor, dass dieser Name in der ganzen Herrschaft ein Begriff war. 1619 ging das Lehen an den Landvogt Blarer von Wartensee über, in dessen Familienbesitz der Hof bis ins 19. Jahrhundert blieb. Die Adelsfamilie bewirtschaftete den Hof nicht mehr selber, sondern übergab ihn an einen Pächter. Sie selbst wohnte in ihrem 1606 erbauten Freihof in Aesch. Die Kaufbestimmungen von 1619 wurden in Einzelheiten festgehalten; der Kaufpreis betrug 4500 Pfund Stäbler.
Laut Inventar sind Ackerbau und Weinbau in grossem Umfang betrieben worden. Die Rebkultur war damals ausgedehnter; heute ist sie auf die besten Lagen beschränkt. Neben den Klusreben gab es damals noch die Käppelireben im Dorf und die Hollenreben, die am Hang des Schlatthofes bis nach Reinach angepflanzt wurden.
Der Weinzehnten war eine wichtige Einnahmequelle im Amtshaushalt, und da jeder Weinertrag



6 Blick über den Schalbergerhang und auf die Untere Klus.

8 Vieh- und milchwirtschaftliche Anlagen in der Oberen Klus. Rechts im Hintergrund Blick in die Rheinebene.

verzehntet werden musste, besitzen wir heute ein gutes Bild vom wechselnden Erfolg im Rebbau dieses Gebietes. Der gesamte Klusrebberg warf in guten Jahrgängen 50 und mehr Saum Klusner-Zehntenwein ab, was einer Weinproduktion von 500 Saum oder 700 Hektolitern entspricht. Vom Weinzehnten entfielen je ein Quart auf das Domkapitel und den Pfarrer von Pfeffingen, zwei Quarten auf den Bischof.

Als einziger Hof in der Pfeffinger Herrschaft musste der Klushof keinen Zehntwein, sondern jährlich die gleiche Menge von fünf Saum Zinswein abliefern. Zu dieser Bestimmung hatte die hohe Qualität des Klusweins geführt. Der Bischof sicherte sich diesen Wein grösstenteils für seinen eigenen Bedarf und verlangte im Lehensvertrag, die jährlich zu entrichtenden fünf Saum müssten «vom Vorschutz, frisch von der Trotten sein, welchen Kluswein vom Klusmeier selbst jährlich gen Pruntrut, Delsberg oder Basel, dahin es uns gefällig, in seinen Kosten zu führen sind».

Der Zinswein genügte dem Bischof oft nicht. Zu verschiedenen Malen kaufte er weitern Kluserwein hinzu. So schrieb er im Jahre 1608 an den Landvogt, ihm von diesem Wein zu schicken, «da Wir denselben für Uns selbsten zu niessen entschlossen». Zwei Jahre später erscheint in der Rechnung wieder ein Posten: «Ausgeben Gelt: Item dem Clusmeyer für 10 Saum und 28 Mass Wein zahlt, das Saum per sechs Pfund». Schon im Jahre darauf gibt der Landesherr dem Vogt wieder den Auftrag, beim Klusmeier ein Fuder Wein einzukaufen, denn der Kluswein sei «zaffräss» und auch milder und gesünder als der Therwiler und er bekomme ihm besser.

In guten Weinjahren wirkte sich die Einrichtung des Zinsweines für den Klusmeier günstig aus, weil das Pflichtmass nicht den zehnten Teil seiner Produktion erreichte. Anders war es in Missjahren. Während die Zehntpflichtigen in einem solchen Falle keinen Wein abzuliefern brauchten, blieb für ihn die Forderung bestehen, und er musste ihr im darauffolgenden Jahr entsprechen.

In den Pfeffinger-Amtsrechnungen finden viele kleine Details Erwähnung; auch Strafmeldungen wurden darin nachgetragen. Die grösste Strafe, die in den Amtsrechnungen dieser Zeit erscheint, wurde für das Fällen von Bäumen im Hochwald des Fürstbischofs verhängt und betrug 20 Pfund. Das Aussetzen von Obstbäumen im Rebberg hatte der Fürstbischof verboten. Eine besondere Erwähnung verdient der Klusbach. Der Bach weitete sich im Talgrund aus, und dieses Gelände gehörte deshalb zur Allmend. In Aesch besass der Müller am Klusbach ein Wasservorrecht. Zur Reinhaltung des Wassers waren Vorschriften erlassen worden. Es durfte kein abgegangenes «Viech», Unrat und dergleichen in den Bach geworfen werden, um diesen allweg sauber und rein zu halten. Der Bach lohnte diese Sorgfalt mit seinem Krebs- und Fisch-Reichtum. Während Dürrezeiten durften die Bauern das Wasser nicht auf ihre Güter richten, denn in diesem Falle war der verbleibende Wasserfluss für den Müller in Aesch vonnöten.

Betrachten wir noch kurz die Verhältnisse im Klushof, wie sie sich vor ungefähr 100 Jahren beim Lehensvertrag von 1841 darboten. Wichtige Ereignisse haben sich in der Zwischenzeit abgespielt. Der Dreissigjährige Krieg hatte auch die Pfeffinger Wirtschaft nicht verschont. Das Auffinden von Hufeisen von besonderer, hierzulande nicht üblicher Herstellungsart deutet auf Kriegshandlungen des Schwedenheeres in diesem Gebiet hin.

Mit der Überwindung der Birsschlucht bei Angenstein und dem Bau einer direkten Strasse von Aesch nach Grellingen verlor der Plattenpass seine Bedeutung, und die Klus wurde zu einem stillen, romantischen Tälchen; nur der vorzügliche Weinberg bewahrte es davor, in Vergessenheit zu geraten.

Der Klushof selbst war inzwischen in einen oberen und unteren Hof geteilt worden. Nach 1792 waren beide Höfe beim Untergang des alten Bistums Basel von Herrn von Blarer-Rotberg aus den «Biens nationaux» erworben worden, so dass im Vertrag von 1841 die alte Adelsfamilie nicht mehr als Lehensperson, sondern als Besitzerin und Verpächterin auftrat. Sie verwendete auch jetzt für die Erhaltung gesunder Bodenverhältnisse und die ständige Verbesserung derselben viel Sorgfalt. Es scheint dies auf dem Klushof altehrwürdige Tradition zu sein, denn schon die ältesten bekannten Lehensbriefe führen den Passus: «Also dass sie den gedachten Hof mit seiner Zugehörigkeit in guten Bau und Ehren bringen und darinnen erhalten sollen». Das Gut der unteren Klus bestand 1841 aus 63 Jucharten, 104 Ruthen und 15 Schuh. Der Pachtvertrag schrieb vor, dass magere Matten aufzubrechen und, nachdem sie gehörig bebaut, mit Klee anzusäen seien. Auch sollen die auf dem Gute befindlichen Hecken ausgestochen werden. Diese technische Verbesserung hängt mit der Aufhebung der bisher üblichen Drei-Felder-Wirtschaft zusammen. Die Pächter sollten jährlich die bestehenden Obstbäume aufputzen und 10 junge Obstbäume setzen. Die Reben sollten gehörig bearbeitet und vergrubt (alte Methode der Rebstockerneuerung) werden. Vom Ertrag des Reb-

berges bezogen die Pächter vorerst die Hälfte, vom 5. Jahr an nur noch den dritten Teil. Alle organischen Stoffe und Naturdünger wurden auf dem Hofe verwendet. Es durfte kein Heu noch Stroh von der landwirtschaftlichen Liegenschaft geführt werden. Den Pächtern war es untersagt, zur Steigerung des Ertrages Gipsabfälle zu streuen. Die Beständer (Pächter) mussten ihre sämtliche Fahrhabe bei der neu erstandenen Mobiliar-Assekuranz versichern lassen. Diese Pachtverträge waren auf 12 Jahre befristet.

In den 60er Jahren, nach der Teilung des Nachlasses von Ständerat und Regierungsrat Anton von Blarer, ging der Klushof in das Eigentum von Nikolaus Feigenwinter-von Blarer über.

Kauf und Entwicklung des Klushofs

Als bekannt wurde, dass das Hofgut Untere Klus bei Aesch zu kaufen sei, trat die SANDOZ AG in Verhandlungen mit dem damaligen Besitzer, Herrn Nussbaumer, der das Gut erst seit 8 Jahren bewirtschaftete. Der Verwaltungsrat der SANDOZ AG stimmte am 12. Dezember 1944 dem Antrag von Dr. H. Leemann, das Hofgut Untere Klus zu erwerben, um es als Versuchsgut auszubauen, zu. Am 1. April 1945 konnte das Hofgut zur Bewirtschaftung übernommen werden, nachdem am 27. März 1945 die öffentliche Verurkundung erfolgt war.

Das Wohnhaus und die Ökonomiegebäude waren dem Zerfall nahe, und es drängte sich eine Erneuerung des ganzen Komplexes auf. Nur der 400 Jahre alte Keller sollte gerettet werden. Die Bauarbeiten zogen sich infolge kriegswirtschaftlicher Einschränkungen und Vorschriften in die Länge. 1947 waren die neuen Wohn- und Ökonomie-Trakte bezugsbereit. Die Bauten waren im Hinblick auf eine optimale Betriebsweise entstanden, nahmen aber auch auf die Landschaft Rücksicht. 1947 konnte nach einer Arrondierung des Geländes in der vorderen Klus eine Versuchsgärtnerei aufgebaut werden.

agrochemischen Bedürfnissen konnte durch Erstellen von Gewächshäusern, technischen Anlagen wie Intensivobstanlage, Kastenquartiere, Feldlabors, Versuchsareale und Feldkulturen Rechnung getragen werden. In den folgenden Jahren entwickelte sich der Drogenanbau der SANDOZ AG in einem Ausmass, das eine gezielte Forschung in bezug auf Qualitätsanforderungen von Drogenpflanzen rechtfertigte. Die Bemühungen galten vorwiegend der Bearbeitung von Digitalisarten zur Rohstoffbeschaffung. Bedeutungsvoll waren auch die züchterischen Bemühungen zur Verbesserung der Mutterkornerträge auf Roggen. Das Studium der Anbaubedingungen verschiedener anderer interessanter Drogenpflanzen ist jeweils auf die Naturdrogenforschung bei SANDOZ abgestimmt.

Die Dienstleistung des Klushofs im pharmakologischen Sektor besteht in Haltung und Züchtung von Versuchstieren. 1959 konnte die Obere Klus mit ihren ausgedehnten Weideflächen aus dem Besitztum der Familie Mahni erworben werden. Damit war die Voraussetzung für eine moderne Milchwirtschaft gegeben. Die Viehwirtschaft weist einen Bestand von 125 Haupt Rindvieh und ca. 400 Schweinen auf. Der Pferdebestand wurde im Zuge der Mechanisierung und Rationalisierung abgebaut. Der Schafbestand dient heute vorwiegend pharmakologisch-wissenschaftlichen Zwecken.

Obst-, Rebbau und Milchwirtschaft wurden als Spezialzweige ausgebaut. Dem Aussenstehenden wurde der Klushof durch seine Produkte bekannt, seien dies die auserlesenen, bekömmlichen Weine, die Vorzugsmilch oder die garten- und obstbaulichen Erzeugnisse. Nun feiert der Klushof sein 25jähriges Jubiläum als SANDOZ-Versuchsgut. Im gegenwärtigen Zeitpunkt verfügt er über ein Flächenausmass von 146 Hektaren, wovon 100 Hektaren Eigenterrain sind.

Das letzte Vierteljahrhundert hat dem Klustal ein Gepräge gegeben, das dem Betrachter den Wandel Zeit in realistischer Weise anschaulich macht.

Bildernachweis

ämtliche Aufnahmen stammen vo Max Graf, Base

Der Weinbau von Grenzach-Wyhlen

von Erhard Richter

Heerligschti Gob am Rhy,
helderen, schenket ii,
Flüssige Sunneschy.
Markgrefler Wii!
(Hermann Burte)

Schon in der Tertiärzeit wuchsen im Oberrheintal wilde Reben, die sich an den Bäumen hochrankten. Nach den neuesten Erkenntnissen haben in der Steinzeit die Bergleute des Jaspisbergwerkes an der Kachelfluh bei Kleinkems das Holz der Wildrebe benutzt, um durch Feuersetzen den Kalk, in dem die Jaspisknollen steckten, mürbe zu machen.

Die wilden Reben haben hier am Oberrhein auch die verschiedenen Eiszeiten überdauert, während sie in den anderen Gegenden Deutschlands dem kalten Klima zum Opfer gefallen sind (1). Beim Isteiner Klotz kam diese wilde Rebe in den Rheinauen des noch nicht korrigierten Stromes sehr häufig und mit teilweise armdicken Stämmen vor und stand bis 1910 unter Naturschutz (2).

Mit dem Weinbau durch Anpflanzung von Edelreben ist wohl zur Zeit der römischen Besetzung unseres Gebietes begonnen worden. Hermann Muser vermutet, daß dies vielleicht zuerst am Grenzacher Horn oder am Römerberg bei Badenweiler der Fall gewesen ist (3).

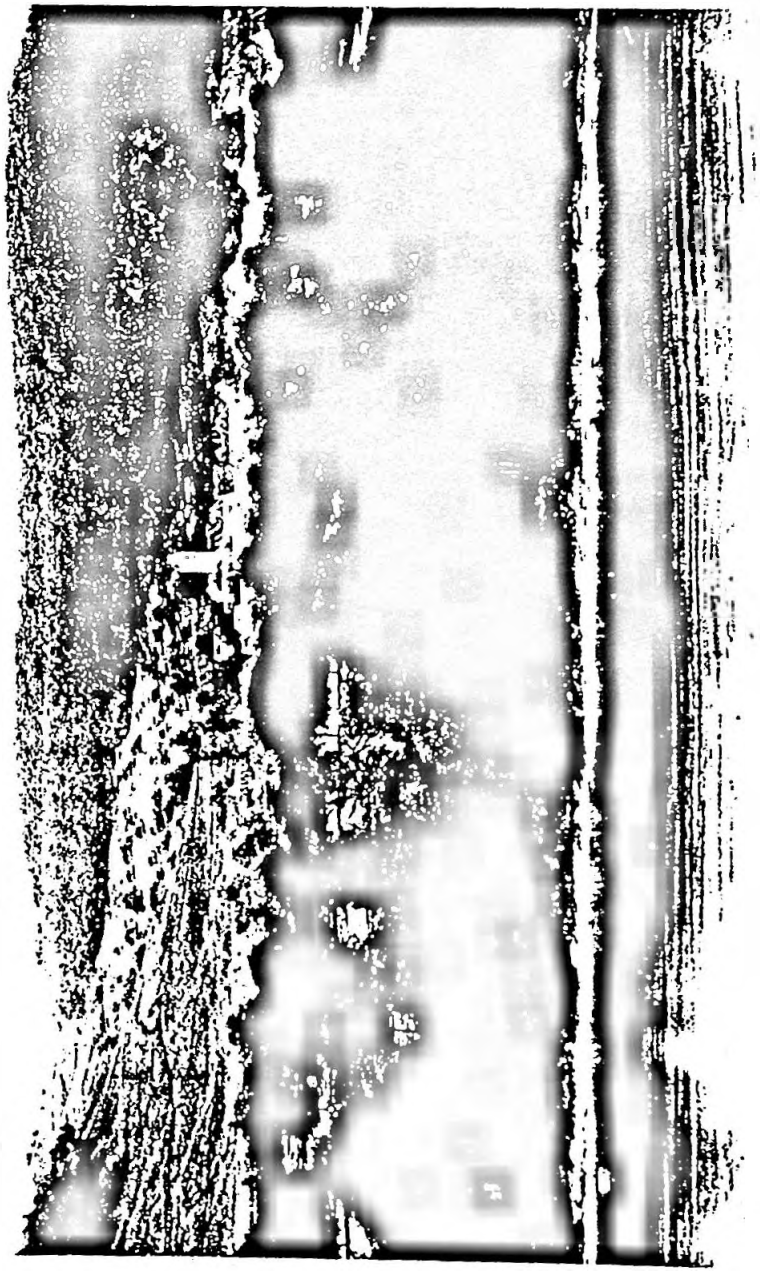
In der „Lex Burgundonium" wird um 500 erstmals der Weinbau bei den Alemannen erwähnt. Als diese dann um die Mitte des 8. Jahrhunderts unter die Herrschaft der Franken kamen und Teile ihres Landes konfisziert wurden, spielte der Weinbau schon eine große wirtschaftliche Rolle. Aus diesem Grunde stellten ihn Karl der Große und seine Nachfolger durch Ordnungen in die Obhut der Reichsgesetze, um so die Echtheit und Reinheit der Weine zu garantieren. So wurden z. B. die bisherigen Weinschläuche verboten und das Halten von eisenbereiften Fässern angeordnet (4).

Die erste Erwähnung von Rebgütern in unserem Gebiet geschah im Jahre 751, als ein gewisser Ebo und seine Gemahlin Odalsinde diese bei Weil und Riehen gelegenen Güter dem Kloster St. Gallen durch Schenkung übergaben (5).

Grenzach

Auf der Gemarkung Grenzach werden im Jahre 1281 erstmals Reben erwähnt, als Johann Münzmeister von Basel der dortigen Kirche St. Peter für die Stiftung und Begabung eines Altars sechseinhalb Jucharten Reben „aput Krenzach" (bei Krenzach) vermachte (6). Im 13. und 14. Jahrhundert gibt es dann zahlreiche Ersterwähnungen von Rebstücken, die in chronologischer Reihenfolge teilweise hier aufgeführt werden (7):

13. Jhdt. de vinea in krenzach dicta zir Gypsgruobe (Vielleicht am Horn oder auf dem Rettenacker)
1296 tertiam partem vinearum sitarum in monte Krenzach (Mit ziemlicher Sicherheit am Horn)
1313—36 de vineis an dem brandacher (Bei der ehemaligen Gemarkungsgrenze Wyhlen)
1313—36 de vineis an der wehalden (Im oberen Tal)
1314 reben . . . ze kräntzach gelegen uff reden acker (Auf dem Rettenacker)
1322 vier Manwerchen Reben den man sprichet der wingarte. (Westlich vom Friedhof)
1324 de una petia vinearum nebent am Reckolter (Im unteren Tal bei der Au)



1324 de una petia vinearum sitarum am Riffenberge (Im m...l)
1335 duo tagwan in dem alten berge bi Bürglen Wege (Beim Ste...eg)
1339 bi dem obern boumgarten (Im mittleren Tal)
1340 Reben . . . in den Letten (Bei den Zweyern östlich vom Emilienbad)
1340 Reben oben usse dem man sprichet Juden Bletz (Beim Ifang an der ehemaligen Gemarkungsgrenze Wyhlen)
1349 7 juger vinearum lit unden an dem gipsweg ziet uf den Rin (Am Horn)
1349 de vineis sitis zer leimgruoben (Im unteren Tal)
1349 una petia vinearum am kogenbüle (Beim Buck)
1349 In dem Jan una petia vinearum (Beim Steinweg)
1364 unum vierteil vinearum an dem strigge (Im oberen Tal)
1387 Reben . . . in der Ouwe (Im unteren Tal)
1393 reben gelegen . . . bi der burg (Beim Schlößli)

Diese ausgewählten Beispiele zeigen, daß schon im 14. Jahrhundert ein zusammenhängendes Rebgebiet vorhanden war, das vom Horn bis zur Gemarkungsgrenze Wyhlen reichte und das sich auch durch das Tal bis zum Bettinger Bann hinzog. Dabei beweist der Beleg „Reben . . . in den Letten" von 1340, daß damals sogar Reben unterhalb der Schloßgasse angepflanzt waren.

Natürlich konnte ein Rebgelände von solcher Größe nicht in kurzer Zeit angelegt werden, so daß dieses mit Sicherheit schon vor dem 14. Jahrhundert bestanden hat.

Da an den warmen Südhängen der Gemarkung ein anerkannt guter Wein gedieh, verwundert es nicht, daß bereits früh manche Gutsherren und Klöster auf diesen aufmerksam wurden. Nach der obengenannten Schenkung des Johann Münzmeister an die Kirche von St. Peter im Jahre 1281 vermachte dann 1296 die Witwe des Truto von St. Leonhard, Gisela, ihrem Sohn Werner, der ebenfalls Kleriker von St. Leonhard war, den dritten Teil ihrer Reben „in monte Krenzach" (8). Mit dieser Flurbezeichnung „am Berg Krenzach" ist ziemlich sicher das Horn gemeint, das ja vor der Entstehung der Steinbrüche wie ein Berg in die Rheinebene vorsprang.

Im Jahre 1322 übergeben dann Rudolf von Neuenburg und Markgraf Otte von Hachberg dem Deutschordenshaus zu Basel vier Mannwerk Reben im „wingarte". Diese Reben lagen etwa westlich des heutigen Friedhofs und gehörten vorher als Lehen dem Johans Kuchimeister und seinem Sohn (9).

Die Deutschordenskommende in Beuggen erhielt ebenfalls im Jahre 1322 Rebbesitzungen in Grenzach, und eine Rebordnung von 1388 regelt hier die Bebauung der gegen zwei Drittel des Ertrags vergebenen Reben (10). 1442 verkauft dann Clewin Thüfel, „Rebmann und Bürger zu Klein-Basel", der Stadt Basel 1 Juchart Reben am Horn (11).

Die ehemaligen Besitzer leben zum Teil noch in alten Flurnamen weiter und sind heute oft nur auf diese Weise faßbar. So geht der 1536 erstmals erwähnte „Schönteler" auf das Kloster Schöntal bei Langenbruck in der Schweiz zurück. Der Flurname „Gräfert" (1730 bis heute) bezieht sich auf die Rebbesitzungen des Grafen von Reichenstein, und einem Junker von Reichenstein verdankt der Name „Junker" im oberen Tal sein Entstehen. In dem schon 1341 genannten „Bürgler" hatte einst die Burg, das spätere Schloß, Rebbesitzungen. Im unteren Tal wird von 1451—1814 ein Flurname „Vizmann" oder „Viztum" erwähnt, wo der Basler Vizemann oder Vicedominus, der Vertreter des Bischofs in weltlichen Angelegenheiten, Reben besaß. Der einstige „Kartäusler" bei den „Gipshalden" gehörte im 15. Jahrhundert dem Basler Kartäuserkloster und der „Barfüßler" an der Bettinger Gemarkungsgrenze dem Barfüßerkloster.

Diese auswärtigen Besitzer waren allerdings nicht immer gern gesehen, wie sich am Beispiel des „Merian" zeigt. Dieser war 1735 im Besitz der Erben des

Kleinbasler P...ers Andreas Merian und stand nun zum Verkauf an. Dabei riet der Obervogt Leutrum dem Markgrafen, er solle die Merianschen Reben erwerben, denn es wäre gut, wenn man die Fremden aus dem Lande brächte, da sie sich gegen die Lasten immer wieder sperrten und davon befreit sein wollten (12). Aus Briefen des Grenzacher Stabhalters Christoph Naber und des Oberamts Lörrach von 1738 an den Markgrafen geht dann hervor, daß „Basler und andere Fremde" fast die Hälfte des Bannes in Besitz hatten und deshalb nicht zur Abgabe des Trottweins herangezogen werden konnten (13).

Seit dem 15. Jahrhundert befand sich auch schon der Große Weinzehnte des Dorfes in Basler Besitz. Hier soll kurz dargestellt werden, wie dieser bedeutendste Weinzehnte in die Hände des Klosters St. Klara von Kleinbasel gelangt ist:

Im Jahre 1450 verpfändete Wilhelm von Hachberg-Sausenberg den Großen Weinzehnten samt der dazugehörigen Trotte und allen Rechten sowie mit dem Vorbehalt der Wiedereinlösung an Adelberg von Bärenfels. 1477 wurde dieser Zehnte dann von Konrad von Bärenfels, dem Sohn Adelbergs, mit Einwilligung des Markgrafen Rudolf IV. von Hachberg-Sausenberg für 220 Gulden an die Klosterfrauen von St. Klara weiterversetzt. Nach dem Tode Konrads versteigerte man zur Deckung seiner großen Schulden auch den Großen Weinzehnten. Infolge eines gerichtlichen Urteils von 1488 wurde dieser den Basler Klarissen als den Meistbietenden für 150 Gulden zuerkannt. Dies war aber mit der Bedingung verbunden, daß sie dem Pfarrer von Grenzach alljährlich 14 Saum Kompetenzwein abgeben mußten und dem Markgrafen das Recht der Wiedereinlösung verbleiben sollte. Im Jahre 1512 erteilte Markgraf Christoph I. den Basler Kartäusern die Erlaubnis zur Ablösung des Weinzehnten für 150 Gulden, wogegen die Klosterfrauen von St. Klara als deren Inhaber Einspruch erhoben. Nach einem jahrelangen Streit traten dann 1517 die Kartäuser von ihrem Anspruch zurück. Ein unparteiisches Schiedsgericht sprach sich schließlich 1527 zu Gunsten des St. Klaraklosters aus, das allerdings als solches nicht mehr bestand. Der Urteilsspruch bestimmte, daß der Große Weinzehnte nur mit 1100 Goldgulden abgelöst werden könne. 1756 erfolgte dann schließlich unter Markgraf Karl Friedrich diese Ablösung, wobei 3300 Gulden Reichsvaluta bezahlt werden mußten, was etwa 1100 Goldgulden entsprach (14).

Aus einer Aufstellung von 1592 geht hervor, daß 27¾ Jucharten Reben zu diesem Großen Weinzehnten gehörten, was umgerechnet etwa 10 ha ergibt (15). (100 Jucharten = 36 ha). Wenn man bedenkt, daß z. B. im Jahre 1699 die gesamte Grenzacher Rebfläche 26 ha umfaßte, was 52 % der bebauten Gemarkungsfläche ausmachte (16), so kann man feststellen, daß zeitweilig mehr als ein Drittel aller Reben unter den Großen Weinzehnten fiel.

Im 15. Jahrhundert erbrachte dieser Zehnte im Durchschnitt etwa 80 Saum Wein pro Jahr, also rund 12000 Liter (1 Saum = 150 Liter). Zwischen 1710 und 1730 sanken diese Durchschnittswerte dann auf etwa 37 Saum oder 5500 Liter (17).

Dieser Rückgang der Weinerzeugung hängt z. T. auch mit der damals aufkommenden Vorliebe für Rotwein zusammen, weshalb die Grenzacher Bauern unter Markgraf Karl Wilhelm (1709—1738) ihren Rebbau zum großen Teil auf roten Burgunderwein umstellten. Neben Basel war die französische Garnison Hüningen ein Hauptabnehmer dieses Weines, so daß man eine gleichbleibend gute Nachfrage annehmen konnte (18). Doch 1778 wird der Rentkammer zu Karlsruhe bekannt, daß die Bauern von Grenzach die Rotweinstöcke meistens ausgehauen hätten. Auf Anfrage teilt dann der Obervogt Sonntag mit, daß sich der Geschmack am Wein gänzlich geändert habe und daß kaum mehr ein Glas roter Wein verlangt werde. Noch im gleichen Jahr gestand dann der Markgraf den Bauern von Grenzach das Recht zu, die Rotweinreben entweder auszustocken oder stehenzulassen (19).

Im Jahre 1778 führte man eine Schatzungsrenovation durch, bei der auf der Gemarkung Grenzach rund 140 Jucharten Reben, also etwa 50 ha, festgestellt wurden. Damit hatte sich im Laufe des 18. Jahrhunderts die Rebfläche fast verdoppelt, denn 1699 wurden ja nur 26 ha aufgeführt. Im Zuge dieser Erweiterung wurden vielleicht auch erstmals unten bei den Rheinhäusern Reben angepflanzt, auf die ein urkundlicher Beleg von 1734 wie folgt hinweist: „reben ... Hinden Bey Bärtlichcker wog Im Aeter" (20).

In der erwähnten Schatzungsrenovation von 1778 teilte man die Reben in sechs Preisklassen ein, wobei erwähnt wird, daß der Grenzacher Wein zu den „vorzüglichsten in der röttlischen Gegend" zu rechnen sei (21).

Die Preisfestsetzung für den Markgräfler Wein erfolgte zwischen 1451 und 1804 durch die Basler Zunft der Rebleute zusammen mit einigen Beauftragten der Markgräfler Rebbauern, und schon damals kannte man die Wertung der Ortslagen nach Klassen. Im Jahre 1798 gehörten zur 1. Klasse Grenzach, Tüllingen, Weil, Ötlingen, Haltingen, Efringen, Blansingen, Kleinkems und Auggen, wobei 20 Gulden für den Saum festgesetzt wurden. Im Jahre 1802 zählten dann nur noch Weil, Grenzach und Ötlingen zur 1. Klasse, und für einen Saum dieses Weines mußte man 27½ Gulden bezahlen (22).

Der junge österreichische Graf Niklas Galler, der im Jahre 1785 das badische Oberland bereiste, schreibt in seinem Bericht, daß „hier fast durchgehends besserer Wein als in den Unterlanden und an einigen Orten z. B. Weil, Efringen, Haltingen, Grenzach, Tüllingen etc. ein vorzüglich guter Wein gezogen wird, der unter dem Namen Markgräfler-Oberländer eben so beliebt als bekannt ist und häufig in die Schweiz und Oberschwaben verführet und teuer bezahlt wird. Er ist nicht so stark als der Rheinwein, aber angenehm, haltbar und in Absicht auf die Gesundheit einer der vorzüglichsten ... Der Grenzacher rote Wein passiert häufig für Burgunder" (23).

Auch Johann Peter Hebel schätzte den „Grenzacher" sehr, denn in seiner Erzählung „Lange Kriegsfuhr" lobte er ihn als einen der besten Weine. Einen weiteren bekannten Verehrer fand dieser dann in Josef Victor von Scheffel, der ihn im „Trompeter von Säckingen" wie folgt pries:

's ist ein alter
Auserlesner Wein von Grenzach.
Glänzend blinkt er im Pokale,
Schwer, gediegen, lauterm Gold gleich,
Und er haucht ein Düftlein, feiner
Als die feinste Blum' im Treibhaus.
Angestoßen, Herr Trompeter!

Auch der „badische Hauptbummler" Jacob Burckhardt war ein großer Liebhaber des Grenzacher Weins. Seine erste Bekanntschaft mit den Reben am Horn machte der damals Sechsundzwanzigjährige im Jahre 1844, worüber er in einem Brief wie folgt berichtet: „Gestern Abend spazierte ich mutterseelenallein nach Deutschland, d. h. nach der badischen Grenze, wo nahe über dem Zollhaus einer der letzten Ausläufer des Schwarzwaldes in Gestalt einer Felswand gegen den Rhein abstürzt. Unten ringsherum auf tausendjährigem Felsschutt wuchern und wachsen die schönsten Reben, von steilen Pfaden durchkreuzt. Ach wie lieb/reich streckten sie ihre Ranken nach mir aus. Ich war drauf und dran, Verse zu machen (24). Fünf Jahre später hat Burckhardt dann in dem Gedichtzyklus „Aussichten aus einem Fenster" die Reben am Horn humorvoll besungen:

Überm Rheine, bei den Reben
Regt sich's in der Mittagsstille
Aufwärts durch die steile Halde —
Kinder eine ganze Fülle.

Blick vom Hirzenberg auf das Industriegebiet. Links Hoffmann-La Roche, rechts Ciba-Geigy (1960/61) (Aufn. Hein)

Wie sie klettern durch die Hecken
Katzengleich auf scheuen Sohlen!
Denn die Traube schmeckt zwar immer,
Doch am besten nur gestohlen.

Knaben ziehn empor die Mädchen,
Bis die Halde ist erklommen;
Nun zum Plündern! helft einander,
Rasch, bevor die Winzer kommen!

Und es taucht der alte Rheingott
Lachend aus den grünen Tiefen;
Aus dem grünen Barte sieht man
Wasser wie Cascaden triefen:

„Wohl bekomm's, ihr lieben Kleinen!
's kommt die Zeit, ihr werdet sagen:
Wein taugt mehr als Trauben, — jetzo
Nur verderbt euch nicht den Magen!"

Diese Reben am Horn sowie das noch unbebaute Ödland und Steinbruchgelände erwarb dann zwischen 1858 und 1872 der Lörracher Hirschenwirt Markus

Pflüger. Im Jahre 1875 faßte er diesen 181 ar großen Komplex zu einem zusammenhängenden Weinberg zusammen, in dem hauptsächlich Gutedel sowie Tsaminer, Silvaner und Burgunder angepflanzt wurden (25). Nachdem Pflüger Reichstagsabgeordneter geworden war, soll der Grenzacher Rotwein in den achtziger und neunziger Jahren sogar im deutschen Reichstag ausgeschenkt worden sein. Noch heute erinnert der Name „Hirzenberg" an diesen bedeutenden Lörracher Hirschenwirt (alem. Hirz = Hirsch).

Markus Pflügers Freund Jacob Burckhardt genoß den Grenzacher Wein vor allem im „Waldhorn" und in der „Krone", wo er „beinahe wie zu Hause" war. Einer seiner Schüler hat später berichtet, daß er dort mit der hübschen Wirtstochter Luise Schlupp „zur Gitarre allerlei Liedchen sang und sich den Grenzacher schmecken ließ" (26).

Auch Hermann Burte war ein Verehrer des Grenzacher Roten, wie folgende Verse zeigen:

Du Schlipfer Wy,
Hornfelser dunkelroth!
Dihr sollet myni Liebschte sy
So lang der Schwane stoht!

Im Jahre 1890 wird in Woerls Reisehandbüchern Grenzach noch als ein Ort „in anmutigster Gegend, umgeben von grünen Matten, wallenden Saatfeldern, üppigen Weinbergen und schattigen Bergwaldungen" beschrieben (27). Doch die kurz darauf einsetzende Industrialisierung machte aus dem einstigen Bauern- und Rebdorf bald eine aufstrebende Industriegemeinde. Mit dem dadurch bedingten Rückgang der Landwirtschaft war natürlich auch eine Abnahme des Weinbaus verbunden. So verminderte sich z. B. die Rebfläche von 1882 bis 1926 von 61,5 ha auf 30,5 ha, also rund um die Hälfte (28).

Diese Rebfläche bestand aber nicht nur aus Edelreben, denn mit Schreiben vom 22. November 1930 ordnete der badische Minister des Innern an, daß auf den Gemarkungen Binzen, Fischingen, Schallbach, Egringen, Efringen, Hertingen, Grenzach und Wyhlen die vorhandenen Hybridenreben entfernt werden müßten (29). Diese Reben, welche man auch „Amerikaner" nannte, waren potentielle Reblausträger und sollten nun durch Pfropfreben ersetzt werden. Diese Anordnung des Innenministers war berechtigt, denn schon 1922 hatte die Gemeinde Grenzach dem Bezirksamt Lörrach mitteilen müssen, daß auf dem „Rettenacker" und im „Bürgler" je ein Reblausherd festgestellt worden sei. Obwohl das Weinbauinstitut Freiburg gleich eine Vernichtung dieser Reben und eine Entseuchung der betr. Stücke vornahm, wurde die Krankheit doch in andere Gewanne verschleppt, so daß 1932 bereits zehn verschiedene Rebstücke davon befallen waren (30).

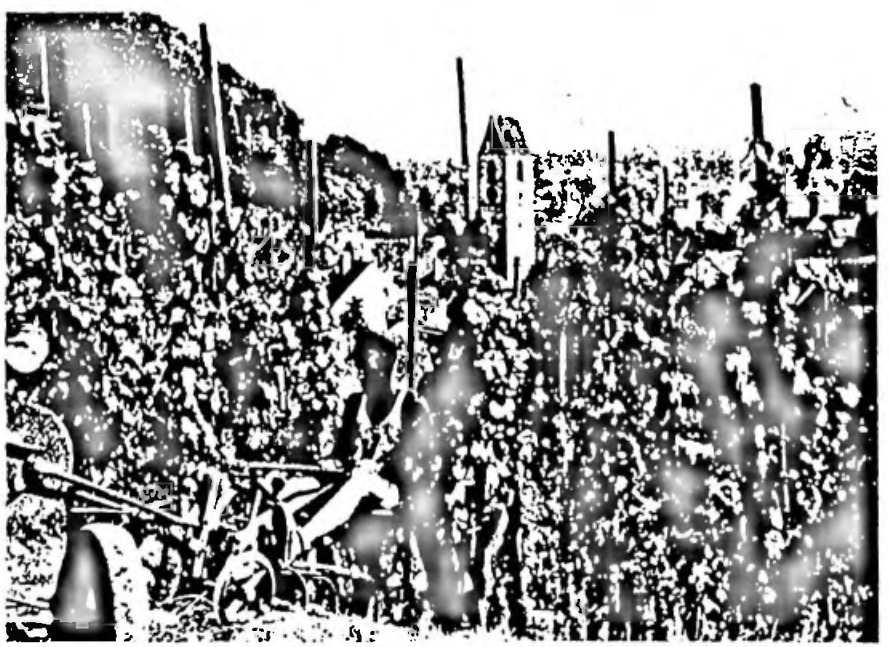
Für die Besitzer der Amerikanerreben war die angeordnete Vernichtung ein schwerer Schlag, da sie mit diesem Wein ihren Haustrunk herstellten. Deshalb wehrten sie sich auch gegen diese Verfügung, und am 6. Februar 1931 erlaubte ihnen das Ministerium des Innern tatsächlich, daß sie die Beseitigung ihrer Reben auf 4—5 Jahre verteilen könnten. Auf Proteste der Gemeinde Bettingen wurden sogar die Hybridenreben im „Lenzen" und in der „Wehhalde" vorläufig von dieser Regelung ausgenommen (31). 1936 waren dann mit Ausnahme dieser Grundstücke alle feldmäßigen Hybridenanlagen auf der Gemarkung Grenzach vernichtet, und am 5. April 1939 konnte die Gemeinde schließlich die Beseitigung aller Amerikanerreben melden (32).

Mit dieser Ausstockung der Amerikanerreben hängt wohl trotz der unentgeltlichen Lieferung von Pfropfreben zum Teil der Rückgang der Rebfläche von 30,5 ha im Jahre 1926 auf rund 21 ha im Jahre 1939 zusammen (33). Die Gemeinde wollte allerdings dieser Entwicklung nicht tatenlos zusehen und begann deshalb im Frühjahr 1932 mit der Erstellung einer 30—35 ar großen Pfropfreben-Anlage im Gewann „Bürgler". In einem Brief vom 2. Februar 1932 schrieb damals die Gemeindeverwaltung an einen dortigen Grundstücksbesitzer, dessen Land sie erwerben wollte, folgendes: „Das Zustandekommen dieser Anlage dient in erster Linie der Hebung unseres Rebbaues und weiterhin könnte bei den Rigolarbeiten, ... vielen Arbeitslosen Arbeit beschafft werden, und nicht zuletzt würde die Wiederbepflanzung der jetzt öd daliegenden Berghänge mit Reben dem Ortsbild nach und nach wieder den alten Reiz geben, und dem Grenzacher Weinbauer ermöglichen die vielen Basler Gäste mit einem guten und echten Grenzacher Tropfen zu versorgen" (34).

Aus den eben genannten Gründen erwarb die Gemeinde im Jahre 1932 auch noch für 7000 Reichsmark von der Firma Hoffmann-La Roche ein 1,57 ha großes brachliegendes Areal im „Burgacker". Dort schuf sie dann im Winter 1932/33 mit Hilfe von rund 50 Arbeitslosen eine Musteranlage von veredelten Pfropfreben, die von der Landwirtschaftskammer in Karlsruhe als bezuschussungswürdig anerkannt wurde. Dadurch erhielt die Gemeinde von den Erstellungskosten in Höhe von 34 735 Reichsmark über die Hälfte, nämlich 17 500 Reichsmark, zurückerstattet (35).

Im Jahre 1935 wurde dann in der Gemeinde auch eine Winzergenossenschaft mit 20 Mitgliedern gegründet. Die von der Genossenschaft betreute Rebfläche betrug ca. 7 ha, wovon auf die Gemeinde rund 2 ha entfielen. Schon ein Jahr nach der Gründung erhielt die Genossenschaft auch die Genehmigung für den Bau eines Winzerkellers am Talbachweg (36).

Alle diese Initiativen konnten aber den Rückgang des Weinbaus nicht auf-



In den Reben im Gewann „Bürgler". Die Bodenbearbeitung erfolgt mit Hilfe eines Kultivators, der von einer Seilwinde gezogen wird. Die Aufnahme entstand Anfang der sechziger Jahre, also kurz vor der Bebauung dieses Rebgeländes
(Gemeindearchiv Grenzach-Wyhlen)

halten. In den fünfziger Jahren kam zur Abnahme der Landwirtsch[illegible] auch noch eine rege Bautätigkeit im Rebgebiet, so daß heute seine Ausdehnung sehr zurückgegangen ist. Um 1950 gab es noch 144 Rebbesitzer, zu denen etwa 8—10 aus Bettingen hinzukamen. Diese bebauten zusammen eine Rebfläche von rund 17 ha (37). Aus den Aufstellungen über den sogenannten Stabilisierungsfonds kann man die weitere rückläufige Entwicklung gut ablesen (38). Dabei wurden allerdings die Besitzer von weniger als 2 ar nicht erfaßt, was aber das Bild kaum beeinträchtigt.

Jahr	Zahl der Rebbesitzer	Anbaufläche
1965	59	5,5 ha
1970	26	2,8 ha
1973	11	2,3 ha
1975	7	2,5 ha

Daraus ergibt sich, daß von 1950—1975 die Zahl der Rebbesitzer von rund 150 auf 7 abgenommen hat und daß auch die angebaute Rebfläche von etwa 17 ha auf 2,5 ha zurückgegangen ist. Die sieben Rebeigentümer des Jahres 1975 besaßen aber interessanterweise fast soviel Anbaufläche wie die 26 Winzer von 1970.

Der Rückgang des Weinbaus wäre noch größer gewesen, wenn die Gemeinde nicht im Jahre 1950 von Medizinalrat Dr. Hermann Pflüger aus Emmendingen für 9000 DM die Reben am Hirzenberg unter dem Hornfelsen erworben hätte. Dieses einst vom Vater des damaligen Besitzers, dem Hirschenwirt Markus Pflüger, angelegte 1,81 ha große Rebgebiet sowie ein 24 ar großes Rebstück im dortigen „Hübel" befanden sich 1950 in einem sehr schlechten Zustand und mußten völlig neu angelegt werden (39).

Ein Teil der Gemeindereben am Hirzenberg unter dem Hornfelsen (Aufn. E. Richter)

Die Gesamtfläche der gemeindeeigenen Reben am Hirzenberg umfaßte 1975 noch rund 1,2 ha, wovon 90,12 ar im Ertrag standen (40). In den letzten Jahren wurden dann etwa 60 ar neu angepflanzt, so daß sich diese Rebfläche jetzt auf rund 1,8 ha vergrößert hat.

Erfreulicherweise stiegen seit 1975 auch die Traubenerträge beträchtlich, wie folgende Zahlen zeigen: 1975: 2500 kg, 1976: 6100 kg, 1977: 11308 kg und 1978: 10500 kg (41).

Um die hohen Kosten für die Bearbeitung dieser Reben etwas erträglicher zu machen, schlug 1969 die Bezirkskellerei Markgräflerland vor, die Gemeinde solle jährlich den angelieferten Wein nach dessen Abfüllung wieder von der Kellerei zurückkaufen und ihn dann zu einem kostendeckenden Preis absetzen. Die Gemeinde ist diesem Vorschlag nachgekommen, so daß heute der bekannte Grenzacher Rotwein nur noch zu einem höheren Preis erhältlich ist.

Neben diesem roten Spätburgunder werden — vor allem durch private Rebbesitzer — auch noch immer die Rebsorten Elbling, Müller-Thurgau, Gutedel und Silvaner angebaut, doch spielen diese Weinsorten auf dem Markt keine Rolle.

Wyhlen

Im Jahre 1287 werden auf der Gemarkung Wyhlen erstmals Reben erwähnt, wobei aber eine genaue Lagebezeichnung fehlt. („Wernher von Thegerveld het ein manwerch reben und bome, stant ob den reben" (42). Die Ortsangabe „ob den reben" zeigt aber doch an, daß damals schon ein zusammenhängendes Gebiet mit Reben bepflanzt war. 1301 wird dann eine „Nuwgesetze" (Neusetze) genannt, also ein neuangelegtes Rebstück (43). Bereits ein Jahr nach der Gründung der Prämonstratenserabtei Himmelspforte erhielt diese im Jahre 1304 18 Jucharten Reben in Wyhlen, zu denen 1321 noch weitere zwei Jucharten hinzukamen (44). Der zwischen 1392 und 1572 belegte Flurname „Münchenreben" wird sich wohl mit Sicherheit auf diesen Rebbesitz des Klosters bezogen haben. Im Jahre 1471 vermachte dann Peter Zeichelis Witwe der Himmelspforte weitere Rebgrundstücke, nämlich ein Viertel im „Schwarzbrunnen" und „Brandacker" (45).

Im 14. und 15 Jahrhundert werden in meiner Flurnamensammlung erstmals folgende weitere Reblagen erwähnt

1313—36	de vineis an dem brandacher (Bei der ehemaligen Gemarkung Grenzach)
1374	ein vierteil by dem keppelin (Gemeint ist die kleine Kapelle, welche in der Nähe des Ruschbachs bei der jetzigen Bundesstraße stand).
1374	Reben in den Letten (Beim Donnerloch)
1404—83	viertel reben ligt In enckental (Das heutige Engeltal)
1408—14	reben zer Tonrgruoben (= Donnerloch)
1434	reben gelegen an sant Cristianen betlin (Zwischen Grenzach und Wyhlen, unterhalb der jetzigen Bundesstraße)
1437	Reben nebent dem kilchoff in der Breite (Bei der katholischen Kirche)
1458	Reben . . . gelegen uff leymen (Oberhalb des Dorfes, westlich der ehemaligen Solvaysteinbrüche)
1458	zuo lind in den reben (Bei der abgegangenen Siedlung Linda am Rhein beim Schacht)
1458	reben in der weschen (Oberhalb des Ritterstäßleins bei der ehemaligen Gemarkung Grenzach)
1478	reben in den alten räben (In der Nähe des Friedhofs)
1478	räben Im boumgarten (Bei der jetzigen Baumgartenstraße)
1478	reben neben der Huot matten (Unter der Bundesstraße östlich des Friedhofs)
1478	reben bi kriemeltz Hüsren (Im äußeren Serrnus)

1478 Reben Jm Let under dem kilchhof (Gemeint sind die L[illegible]matten bei der katholischen Kirche)

1478 1 Juchert Reben lit In möslin (An der ehemaligen Gemarkungsgrenze beim Ifang)

1478 zem Ruospach 2 Juchart Reben neben dem silbernen stuock (Oberhalb des Bildungszentrums)

1478 Räben under slipff Halden (Die Schlipfhalden unter den Felsen bei der Lörracherstraße)

Aus dieser Aufstellung geht hervor, daß im 15. Jahrhundert sämtliche Südhänge der Gemarkung sowie Teile des unter der heutigen B 34 gelegenen Gebietes westlich und östlich des Dorfes dem Weinbau dienstbar gemacht waren. Dabei reichte diese Rebfläche im Westen sogar bis über die heutige Bahnlinie hinaus, wie der Beleg „reben in der weschen" von 1458 zeigt. (Damit ist die heutige „Wösch" südlich des „Donnerlochs" gemeint.) Auf einem Plan von 1772 sind auch noch unterhalb des Lettenwegs beim heutigen Friedhof Reben eingezeichnet, so daß sogar noch im 18. Jahrhundert das Rebgebiet hier weit über die jetzige Bundesstraße in das Feld hineingereicht hat.

Überraschend ist auch, daß selbst am Rhein bei den beiden Lindhöfen Reben angebaut waren und diese sogar bis 1726 urkundlich belegt sind. Im Jahre 1861 werden dann auch Reben am Altrhein beim Auhof genannt („Reben, der sogenannte Auboden, neben dem Rheinfluß"), und selbst auf dem Rührberg an der Gemarkungsgrenze Herten hat man früher Reben angepflanzt, wie der 1811 erstmals erwähnte Flurname „Rebacker" beweist.

Diese ausgewählten Beispiele zeigen, daß der Weinbau auch für Wyhlen jahrhundertelang sehr wichtig gewesen ist, wenn er auch aufgrund der viel kleineren Anbaufläche nie die Bedeutung desjenigen von Grenzach erreicht hat.

Auch hier interessierten sich bereits früh die weltlichen und geistlichen Herren für das Erzeugnis der Reben. Schon im Jahre 1397 wird die Zehnttrotte bei der katholischen Kirche erstmals erwähnt. Diese Trotte gehörte bis zu ihrem Verkauf an die Pfarrei Wyhlen im Jahre 1840 der Ordenskommende Beuggen, wie aus folgendem urkundlichen Beleg hervorgeht: „Das Trothus gelegen by dem kilchofe zuo Wile daz do hört zuo dem Hus gen Büke genant die zechent Trott" (1404—83).

Im Jahre 1592 stellte man dann bei einer Berainsüberprüfung fest, daß das Kleinbasler Kloster St. Klara von folgenden Rebstücken Abgaben zu verlangen habe: 1 Juchart Reben in den „Alten Reben", 1/4 Juchart beim „Schwarzbrunnen", 3 Jucharten im „Brandacker", wovon aber der halbe Zehnte dem Edlen von Reichenstein gehörte. Weitere 8 Jucharten beim „Donnerloch" waren damals dem Haus Beuggen, dem Edlen von Reichenstein und dem Kloster St. Klara zinspflichtig (46).

Aus diesen Beispielen wird deutlich, daß auch der Wyhlener Weinbau früher für die Grundherren von Bedeutung gewesen ist. Daneben wird er sicher auch für die Rebbauern eine wichtige Einnahmequelle dargestellt haben. Wie schnell diese aber in einem schlechten Jahr versiegen konnte, zeigt folgende Briefnotiz Jacob Burckhardts aus dem Jahre 1880: „Das Wetter ist schön und warm, und das Weinlaub ist übervoll von herrlichstem Reichthum — aber so wenig Trauben! —

Und würd' er (der Wyhnen) dießmal noch so gut,
Er geht in einen Fingerhut.

In Wyhlen hat der Gemeinderat beschlossen dießmal das Rebhütergeld zu sparen, weil es sich nicht lohne zu hüten wo nichts sei" (47).

Es scheint, daß dem „badischen Hauptbummler" auch der Wyhlener Wein gut geschmeckt hat, denn der dortige „Ochsen" gehörte auf seinen sonntäglichen Spaziergängen ebenfalls eine Zeitlang zu seinen „Hauptquartieren".

Durch die im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts einsetzende Industrialisierung und den damit verbundenen Rückgang der Landwirtschaft wurde natürlich auch der Weinbau stark betroffen. Im Jahre 1882 umfaßte das Rebgebiet immerhin noch rund 29 ha (48), wovon aber 1926 nur noch etwa 6 ha übrig waren (49). Am 20. Januar 1928 teilte die Gemeinde Wyhlen dem Badischen Bezirksamt Lörrach auf die Anfrage, ob eine Zusammenlegung der Weinberge und eine Neuanlage von Weinbergwegen sinnvoll sei, mit, „daß in Wyhlen der Rebbau schon derart zurückgegangen ist, daß nur noch einige Berghalden mit Reben bedeckt sind. Neuerdings sind allerdings wieder einige frühere Rebgrundstücke mit Amerikanersorten neu angepflanzt worden. Eine Zusammenlegung der Rebgrundstücke ist hierorts kaum möglich und durchaus nicht wünschenswert. Was die Weinbergwege angeht, so sind hierorts reichlich genug vorhanden und in ordentlichem Zustand" (50).

Diese Neuanpflanzung mit Amerikanerreben war aber nur von kurzer Dauer, denn für Wyhlen galt ja auch die Anordnung des badischen Ministers des Innern vom 22. November 1930, daß sämtliche Hybridenreben beseitigt werden müßten (51).

Obwohl diese Maßnahme mit einer Entschädigung und einer kostenlosen Lieferung von veredelten Pfropfreben verbunden war, wehrte sich die Gemeinde Wyhlen genauso wie Grenzach dagegen. So fällte der Gemeinderat am 18. Dezember 1930 folgenden Beschluß: „Eine Eingabe der Besitzer von Amerikaner-Reben, daß die Reben nicht ausgeschlagen werden sollen da Grenzach und Wyhlen als abgeschlossenes Rebgebiet gilt und die Erträgnisse nur als Haustrunk verwendet werden, soll dem Ministerium befürwortend vorgelegt werden" (52).

Tatsächlich gelang es dann auch, die Vernichtung der 3,74 ha Amerikanerreben um Jahre hinauszuzögern. Am 10. November teilte aber schließlich die Gemeinde dem Weinbauwirtschaftsverband Baden in Karlsruhe mit, „daß auf Gemarkung Wyhlen sämtliche Hybridenreben vernichtet sind" (53).

Auf den ehemaligen Grundstücken mit Amerikanerreben hat man aber sofort mit der Anpflanzung von Pfropfreben begonnen, denn 1940 umfaßte die Rebfläche wieder 6,67 ha, also etwas mehr als 1926 (6 ha). Davon standen allerdings erst etwa 3,4 ha im Ertrag, während die anderen noch ertraglos waren. Bei dieser Bodenbenutzungserhebung von 1940 teilte die Gemeinde auch mit, daß im Jahre 1938/39 die Rebgewanne durch einen neuen Weg besser erschlossen wurden. Es mache sich nun auch bemerkbar, „daß die Bauern und sonstige Rebgrundstücksbesitzer energisch an Neuanpflanzungen gehen und altes Ödland (auf welchen vor vielen Jahren Reben waren) hierzu verwenden. Bis in einigen Jahren wird Wyhlen wieder ein schönes Rebgebiet besitzen" (54).

Trotz des Krieges wurde die Rebfläche in den nächsten vier Jahren dann sogar noch leicht vergrößert, denn 1944 umfaßte sie 6,87 ha (55). Aber in den Nachkriegsjahren führte die umfangreiche Bautätigkeit im Rebgebiet zu einem rapiden Rückgang des Weinbaus, wie folgende Aufstellung für den Stabilisierungsfonds zeigt (56):

Jahr	Zahl der Rebbesitzer	Anbaufläche
1965	40	1,9 ha
1970	29	1,25 ha
1974	24	1,1 ha

(Auch hier wurden wie in Grenzach die Besitzer von weniger als 2 ar nicht erfaßt)

In dem durch die Strukturveränderung des Ortes stark reduzierten Rebbaugebiet werden heute noch die Rebsorten Müller-Thurgau, Elbling, Gutedel und blauer Spätburgunder angebaut.

Anmerkungen

(1) Fritz Fischer: Das Markgräflerland (in: Das Markgräflerland, hg. von Wolfgang Müller, Bühl 1969, S. 13)
(2) Fritz Schülin: Basels Rebgarten im Markgräflerland (in: Basler Volkskalender 1964, S. 47)
(3) Hermann Muser: Der Weinbau im Markgräflerland (in: Das Markgräflerland, Bühl 1969, S. 180)
(4) Fritz Schülin, a.a.O., S. 48/49
(5) Fritz Schülin, a.a.O., S. 49
(6) Urkundenbuch der Stadt Basel, hg. von der historischen und antiquarischen Gesellschaft zu Basel, Bd. 2, S. 205
(7) Erhard Richter: Die Flurnamen von Wyhlen und Grenzach in ihrer sprachlichen, siedlungsgeschichtlichen und volkskundlichen Bedeutung, Freiburg 1962 (= Forschungen zur oberrheinischen Landesgeschichte, Bd. 11). Die erwähnten Flurnamen sind dort leicht in alphabetischer Anordnung zu finden.
(8) Urkundenbuch der Stadt Basel, Bd. 3, S. 146
(9) Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins, Bd. 29, S. 235
(10) Karl Müller: Geschichte des badischen Weinbaus, Lahr 1938, S. 80
(11) Urkundenbuch der Stadt Basel, Bd. 7, S. 15
(12) Jakob Ebner: Aus der Geschichte von Grenzach, Wangen i. A. 1937, S. 234
(13) Jakob Ebner, a.a.O., S. 236
(14) Karl Schneider: Grenzach, eine wirtschafts-historische Abhandlung, Diss. Basel 1930, S. 18 f. und
Jakob Ebner, a.a.O., S. 237 ff.
(15) Ebner, a.a.O., S. 226/27
(16) Hermann Muser: Über die Entwicklung des Weinbaus im Landkreis Lörrach von 1882 bis 1975 (in: Das Markgräflerland, Jg. NF 7, Heft 1/2, 1976, S. 98)
(17) Karl Schneider, a.a.O., S. 19
(18) Karl Schneider, a.a.O., S. 23
(19) Jakob Ebner, a.a.O., S. 257/58
(20) Gemeindearchiv Grenzach, Grenzacher Gericht- und Fertigungsprotokoll (1733—52)
(21) Ebner, a.a.O., S. 258
(22) Fritz Schülin, a.a.O., S. 56
(23) Graf Niklas Galler: Relation über meine Reise in die Oberlande der Markgrafschaft Baden vom 15. Juli bis 3. November des Jahres 1785 (in: Badische Neujahrsblätter, Drittes Blatt 1893, Karlsruhe 1893, S. 52)
(24) Erhard Richter: Jacob Burckhardt und das Markgräflerland (Sonderdruck aus der Zeitschrift „Das Markgräflerland", Jg. NF 5, Heft 1/2, 1974, S. 12)
(25) Karl Müller, a.a.O. (vgl. Anm. 10!) S. 88
(26) Zitiert bei Ernst Ziegler: Jacob Burckhardt — einmal anders (in: Basler Stadtbuch 1972, S. 173)
(27) Führer durch Grenzach mit Emilienbad und Umgebung (= Woerl's Reisehandbücher, Würzburg und Wiesbaden 1908, S. 14)
(28) Hermann Muser, a.a.O. (vgl. Anm. 16!), S. 98 und Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 25
(29) Gemeindearchiv Wyhlen, Akten VII, 1, Faszikel 30
(30) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 18
(31) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 23
(32) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 24
(33) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 25
(34) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 28
(35) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 28
(36) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 31
(37) Gemeindearchiv Grenzach, Spezialia 765/40 und Akten VII, 1, Faszikel 25
(38) Gemeindearchiv Grenzach, Spezialia 765/40
(39) Gemeindearchiv Grenzach, Akten VII, 1, Faszikel 36
(40) Gemeindearchiv Grenzach, Spezialia 165/40
(41) Gemeindearchiv Grenzach, Spezialia 923.50
(42) Aargauer Urkunden, Aarau 1933, dritter Teil, Nr. 12
(43) Dazu und zum Folgenden vgl. meine unter Anm. 7 genannte Flurnamenarbeit!

(44) Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins, Bd. 5, S. 368/69
(45) ebenda, S. 370
(46) Ebner, a.a.O., S. 227
(47) vgl. dazu meinen unter Anm. 23 genannten Aufsatz über „Jacob Burckhardt und das Markgräflerland", S. 3
(48) Hermann Muser, a.a.O. (vgl. Anm. 16!), S. 100
(49) Gemeindearchiv Wyhlen, Akten VII, 1, Faszikel 32
(50) Gemeindearchiv Wyhlen, Akten VII, 1, Faszikel 30
(51) ebenda
(52) ebenda
(53) ebenda
(54) Gemeindearchiv Wyhlen, Akten VII, 1, Faszikel 31
(55) ebenda
(56) Gemeindearchiv Wyhlen, Akten 762.06, Hefte 1900

Einige bemerkenswerte Namen der Rebgewanne

von F. Schülin

So wie die Ackerfluren und Mattengründe gewisse ureigene Namen tragen, wie etwa die „Breite", begegnen uns im Rebland auch unverkennbare Namen des „liebsten Kindes" der Markgräfler, die wohl so alt sind wie ihre Träger, weshalb sich zahlreiche Formen im Laufe der Zeiten zum Teil so gewandelt haben, daß ihr ursprünglicher Sinn nicht mehr erkennbar und deshalb nicht überzeugend zu deuten ist. Darum beschränke ich mich auf das Anführen von wesentlichen Namen und verzichte lieber auf eine sprachliche Sinndeutung, die ich nicht verantworten könnte.

Jedem Namen wird — abgekürzt — der Ort und die Jahreszahl der dortigen ersten Beurkundung im Klammer beigefügt.

Abkürzungen:

Au. = Auggen
Ba. = Bamlach
Bi. = Binzen
Bla. = Blansingen
Bri. = Britzingen
Bro. = Brombach
Efr. = Efringen
Egr. = Egringen
Fi. = Fischingen
Gr. = Grenzach
Haa. = Haagen-(Rötteln)
Hal. = Haltingen - Hiltelingen
Ha.st. = Hammerstein
Ho. = Holzen
I.-Hu. = Istein - Huttingen
Ka. = Kandern
Kl.K. = Kleinkems
Lö. = Lörrach
Ma. = Mappach
Mau. = Mauchen

Anwesend : 23
Fehlen : 7

25-35

Muttenz, den 26. 6. 1990

An die Besitzer der Rebparzellen im geschlossenen Rebberg!

Nach der Instandstellung des Erdrutsches Wartenberg im Jahr 1952, haben die Landbesitzer im Gebiet zwischen Schauenburgerstrasse und Hallenweg am 1.Februar 1957 eine Verordnung für den geschlossenen Rebberg beschlossen. In dieser Verordnung sind verschiedene Verpflichtungen der Rebbesitzer festgehalten, wie :

a) Bepflanzung des Gebiets mit Reben
b) Pflege der Reben
c) Grundbucheinträge für die Abschnitte a) und b)

In der Folge sind diese Verpflichtungen a) und b) im Grundbuch auf den betreffenden Parzellen eingetragen worden, gleichzeitig mit einer Rückerstattungspflicht zu Gunsten des Kantons und der Gemeinde für die geleisteten öffentlichen Subventionen während einer Dauer von 30 Jahren. Es darf davon ausgegangen werden, dass die Grundbucheintragungen a) und b) ebenfalls während 30 Jahren Gültigkeit haben. Für deren Löschung im Grundbuch ist allein die Trägerschaft zuständig, welche den Eintrag beschlossen hat, das ist die Rebbesitzerversammlung.

Wir erlauben uns deshalb, Sie zu einer

Versammlung der Rebbesitzer im geschlossenen Rebberg

einzuladen, auf

Montag, den 9. Juli 1990, 20.00 Uhr im Wirtshaus zum Schlüssel (Sääli), Burggasse 2 in Muttenz

Traktanden:

1. Appel
2. Aufhebung der Verordnung für den geschlossenen Rebberg
3. Löschung der Grundbucheinträge a) und b)

Das in der Verordnung für den geschlossenen Rebberg enthaltene Bauverbot ist bereits durch das am 20. Juni 1978 von der Gemiendeversammlung beschlossene "Zonenreglement Landschaft" hinfällig geworden. In Pgr. 10 des

Zonenreglements Landschaft ist festgehalten, dass Reb-und Gerätehäuschen erstellt werden können, sodass ein im Grundbuch eingetragenes Bauverbot nicht mehr notwendig ist und im Grundbuch gelöscht werden kann.
Die Verpflichtung a) kann zu erheblichen Schwierigkeiten und Nachteilen führen, wenn der Eigentümer seine Parzelle nicht mehr selbst bewirtschaften kann, oder wenn kein Pächter gefunden wird, welcher die Kosten einer späteren Neubepflanzung übernehmen will. Vor allem die Bestimmung, dass der Gemeinderat Arbeiten im geschlossenen Rebberg, welche dringend sind und vom Besitzer selbst nicht mehr ausgeführt werden, diese auf Kosten des betreffenden **Besitzers** ausführen lassen kann, erscheint uns unzumutbar. Damit werden Zwangsmassnahmen ermöglicht und entsteht eine ungleiche Behandlung aller Rebbesitzer im gesamten Rebberg.

Es erscheint uns daher wichtig, dass alle Rebbesitzer im geschlossenen Rebberg die ganze Angelegenheit ernsthaft überdenken und an dieser Versammlung teilnehmen.

Mit freundlichen Grüssen

T. Schenk-Meyer

Für Anfragen und zusätzliche Informationen wenden Sie sich an:

T. Schenk-Meyer
Brunnrainstr.24
4132 Muttenz
Tel: 61 17 90

GEMEINDE MUTTENZ

4132 Muttenz, 28. Juni 1990/th

Telefon 061/62 62 62

Sachbearbeiter H.R. Stoller

Direktwahl 061/62 62 01

Herrn
T. Schenk-Meyer
Brunnrainstr. 24

4132 Muttenz

Rebparzellen im geschlossenen Rebberg

Sehr geehrter Herr Schenk

Wir sind anlässlich unserer gestrigen Sitzung durch unseren Ratskollegen Karl Bischoff im Detail über die durch Sie aufgeworfene Problematik informiert worden. Obwohl Herr Bischoff per 1.7.1990 leider nicht mehr in unserer Behörde ist, wird er uns dennoch an der Versammlung vom 9. Juli 1990 um 20.00 Uhr im "Schlüssel" vertreten.

Indem wir um Kenntnisnahme bitten, verbleiben wir

mit freundlichen Grüssen

IM NAMEN DES GEMEINDERATES

Der Präsident Der Verwalter

F. Brunner H.R. Stoller

Kopien GP F. Brunner
GR K. Bischoff
Bauverwaltung

Verordnung für den geschlossenen Rebberg

1. Gebiet und Reblage

Im Banne Muttenz, im Gebiet zwischen Hallenweg und Schauenburgerstrasse, wird ein geschlossener Rebberg errichtet und unterhalten. Das Areal des geschlossenen Rebberges ist in einem Plan festgelegt, der als integrierender Bestandteil dieser Verordnung gilt. Der geschlossene Rebberg kann später auf Gesuch hin durch die Direktion des Innern Baselland erweitert, eingeschränkt oder abgeändert werden. Aenderungen, soweit sie diese Verordnung betreffen, sind im Plan stets nachzutragen.

2. Baumfreie Zone

Südlich des geschlossenen Rebberges wird ein Landstreifen von 12 m Breite und östlich und westlich davon ein solcher von 8 m als baumfreie Zone erklärt. Auf diesem Landstreifen dürfen weder Sträucher noch Obstbäume angepflanzt werden. Die baum- und strauchfreie Zone wird in dem unter Abschnitt 1 erwähnten Plan eingetragen.

3. Verpflichtungen

a) Bepflanzung mit Reben

Jeder Grundeigentümer, der innerhalb des geschlossenen Rebberges Land besitzt oder erwirbt, ist verpflichtet, dasselbe - soweit nicht schon Reben vorhanden sind - innerhalb 2 Jahren nach dem Antritt mit Reben zu bepflanzen.
Innerhalb 2 Jahren nach dem Antritt von Land im geschlossenen Rebberg, sind sämtliche Beerenkulturen, Sträucher und Obstbäume, die in der baumfreien Zone stehen, durch die betreffenden Landeigentümer zu entfernen oder entfernen zu lassen.

b) Bauverbot

Im geschlossenen Rebberg ist die Erstellung von Wohn- und Wochenendhäuschen und andern festen Hochbauten sowie die Neuanpflanzung von Baum- und Beerenkulturen verboten. Die Errichtung von Reb- und Gerätehäuschen fällt unter die Bestimmung des kant. Gesetzes betr. das Bauwesen und bedarf ausserdem der Zustimmung des Kant. Vermessungsamtes.

c) Pflege der Reben

Jeder Rebbesitzer ist verpflichtet, dafür zu sorgen, dass seine Reben fachgemäss behandelt und in gutem Zustand erhalten werden. Dies gilt insbesondere für die Bodenbearbeitung, die Krankheits- und Schädlingsbekämpfung, sowie das Wegführen eventl. Schwemmerde. Bei Vernachlässigung der Reben ist der Gemeinderat befugt, die erforderlichen sachgemässen Anordnungen, gestützt auf § 39 des Gemeindegesetzes, zu treffen.

d) Grundbucheintragung

Bei allen Grundstücken, die nach dem zugehörigen Plan unter diese Verordnung fallen, sind die unter Abschnitt a) und b) der Verordnung erwähnten Verpflichtungen als öffentlich rechtliche Beschränkungen im Grundbuch einzutragen.

4. Bestimmungen für die Neuanpflanzung von Reben

Die Reihenabstände der Reben in den Neuanpflanzungen müssen einheit-

lich 1.60 m betragen. Die Grenzreihen sind mit 0.80 m von der Gemarkung zurückzusetzen. Die Entfernung von Rebanlagen gegenüber Strassengrenzen muss mindestens 0.50 m betragen.
Zwischen den Reihen ist nach Anweisung der Kant. Weinbaukommission eine Weisskleeansaat vorzunehmen.
Es dürfen nur Reben angepflanzt werden, die im kantonalen Richtsortiment aufgeführt sind, das sind:

Riesling-Silvaner, Gutedel rot und weiss und Blauburgunder.

Versuchspflanzungen mit anderen Sorten sind nur im Einvernehmen mit der Kant. Zentralstelle für Weinbau gestattet.

5. Rebhut

Der Gemeinderat bestimmt jährlich die Feld- und Rebbannwarte. Die Rebhut ist nach den Bestimmungen des Flurreglementes der Gemeinde auszuüben. Die Zuhut wird vom Vorstand des Weinbauvereins organisiert. Jeder Eigentümer von Rebareal im geschlossenen Rebberg kann für die Zuhut aufgeboten werden.

6. Aufsicht und Wartung

Der Gemeinderebwärter überwacht die Neuanpflanzungen und die Behandlung und Bearbeitung der Reben. Er steht den Rebbesitzern mit Ratschlägen zur Verfügung . Der Gemeinderebwärter führt Aufsicht über die Einhaltung dieser Verordnung und ist verpflichtet, Fehlbare anzuzeigen.
Die Ueberwachung und Durchführung aller, mit dieser Verordnung in Zusammenhang stehenden Bestimmungen besorgt der Vorstand des Weinbauvereins.

7. Ausführungs- und Strafbestimmungen

Widerhandlungen gegen diese Verordnung sind gemäss den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zu bestrafen. Wenn nötig, kann der Gemeinderat Arbeiten im geschlossenen Rebberg, die dringend sind und vom Rebbesitzer nicht selber ausgeführt werden, auf Kosten des betreffenden Besitzers ausführen lassen. Widerhandlungen gegen eidgenössische und kantonale Vorschriften betr. Rebbergregulierungen, den Weinbau und die Bekämpfung weinbaulicher Schädlinge, können gemäss diesen Vorschriften geahndet werden.

Genehmigt an der Versammlung der Landbesitzer des geschlossenen Rebberges.

Muttenz, den 1. Februar 1957.

Namens der Rebbesitzerversammlung

Der Präsident: Fritz Müller

Der Aktuar: W. Jauslin

TAGEBUCH- U. BELEG NR. 1237

EINGANGSDATUM 15. Feb. 1966

Verzeichnis der Parzellen im Regulierungsgebiet

(Rutschgebiet) Wartenberg, die mit " Bauverbot, Bepflanzungsvorschriften und Rückerstattungspflicht der Subvention" belastet werden müssen.

Parzelle No.	1 Bauverbot	2 Bepflanzungsvorschriften (Rebverpfl., Baumfreie Z.)	3 Rückerstattungspflicht der Subvention	
2992	I	I	I	
2395	I	I	I	
2403	I	I	I	
2419	-	I	-	
2418	I	I	I	
2351	I	I	I	
2140	-	-	-	Hallenweg
2064	-	-	-	Burghaldenstr.
2398	I	I	I	
2412	I	I	I	
2400	I	I	I	
2402	I	I	I	
2488	I	I	I	
2422	-	-	-	Fussweg
2496	-	I	-	
2423	-	I	I	
2477	I	I	I	
2413	I	I	I	
2414	I	I	I	
2401	I	I	I	
2406	I	I	I	
2396	I	I	I	
2493	I	I	I	
2405	I	I	I	
2495	I	I	I	
2442	-	-	-	Neusetzweg
2461	I	I	I	
2415	I	I	I	
2462	I	I	I	
2484	I	I	I	
2487	I	I	I	
2482	I	I	I	
2480	I	I	I	
2494	I	I	I	
2409	I	I	I	
2416	I	I	I	
2337	-	-	-	Schauenburgerstr.
2485	-	I	-	
2472	-	I	I	
2473	-	I	I	

Parzelle No.	Bauverbot	Bepflanzungs-vorschriften (Rebverpfl., Baumfr. Zone)	Rückerstattungs-pflicht der Subvention	
2489	I	I	I	
2475	I	I	I	
2410	I	I	I	
2399	I	I	I	
2408	I	I	I	
2531	I	I	I	
2478	I	I	I	
2397	I	I	I	
2353	I	I	I	
2486	I	I	I	
2464	I	I	I	
2529	I	I	I	
27	I Teilfl.	I	I	
2526	I Teilfl.	I	I	
2338	–	–	–	Weinhagstrasse
2348	I Teilfl.	–	I	
2349	I Teilfl.	–	I	
2350	I Teilfl.	–	I	
2352	I Teilfl.	–	I	
2533	I Teilfl.	–	I	
2483	I Teilfl.	–	I	
2503	I	I	I	
2504	–	–	–	
2535	–	–	–	
2470	–	–	–	

Die grundbuchlichen Eintragungen inbezug auf die Dienstbarkeit "Last: Bauverbot zu Gunsten der Einwohnergemeinde Muttenz sowie die Anmerkungen: Rückerstattungspflicht der Subvention & Bepflanzungsvorschriften sind im Sinne des vorliegenden Verzeichnisses zu berichtigen.

Demnach sind im Grundbuch Muttenz zu löschen:

a) Dienstbarkeit:

Bauverbot auf Parz. 2419, 2496, 2423, 2485, 2472, 2473, 2504, 2535, 2470.

b) Anmerkungen:

1. Rückerstattungspflicht der Subvention auf Parz. 2419, 2496, 2485, 2504, 2535, 2470.
2. Bepflanzungsvorschriften auf Parz. 2348, 2349, 2350, 2352, 2533, 2483, 2504, 2535, 2470.

Das Grundbuchamt Arlesheim wird zu den erforderlichen Löschungen ermächtigt.

Muttenz, den 31. Januar 1966.

Namens des Gemeinderates Muttenz

Der Präsident: Der Verwalter:

Grundbucheintrag vom 15. Feb. 1966

Der Grundbuchverwalter:

An den Gemeinderat

Rebparzellen im geschlossenen Rebberg

Geschätzte Damen, geschätzte Herren,

Sie haben mich mit Schreiben vom 28.6.1990 mit Ihrer Vertretung an der Versammlung der Landbesitzer im geschlossenen Rebberg, wie er von diesen am 1.2.1957 durch eine "Verordnung" mit verschiedenen Vorschriften festgelegt worden ist, beauftragt. Ich erstatte Ihnen hiemit Bericht.

An der Versammlung vom 9.7.1990 waren 23 der 30 Landbesitzer vertreten und sie hat, nachdem festgestellt ist, dass verschiedene Bestimmungen seit Jahren nicht eingehalten werden und die Eigentümer durch die Verordnung allgemein im Vergleich zu den Landbesitzern im übrigen Rebberg in ihren Rechten eingeschränkt sind, beschlossen:

1. die Verordnung vom 1.2.1957 aufzuheben,
2. die Löschung der im Grundbuch eingetragenen Verpflichtung zur Bepflanzung mit Reben sowwie des Bauverbots gemäss Ziffer 3 Buchstaben a und b der genannten Verordnung zu beantragen.

Die Versammlung war allerdings auch der Meinung, dass ein geschlossener Rebberg erhalten werden soll, aber nur mit zeitlich befristeten Verpflichtungen ohne ins einzelne gehende Vorschriften, wobei einige Parzellen aus der Verpflichtung entlassen bzw. weitere in den (neuen) geschlossenen Rebberg einbezogen werden sollten.

Offen blieb die Frage, ob dies erreicht bzw. beschlossen werden soll:

- anlässlich der bevorstehenden Aenderung von Plan und Reglement Landschaft durch die Gemeindeversammlung, wobei spätere Aenderungen den Landeigentümern vorbehalten werden sollten, oder

- durch eine neue Vereinbarungen, welche die Landbesitzer abschliessen wollen, ohne dass durch Grundbucheinträge öffentlich-rechtliche Dienstbarkeiten begründet werden.

Bei dieser Lage empfehle ich dem Gemeinderat, bei den kantonalen Behörden abklären zu lassen, ob und mit welchen Verpflichtungen bzw. Folgen (Durchsetzung, Strafen usw.) ein geschlossener Rebberg in den Landschaftplan aufgenommen werden kann, und ob im Reglement Landschaft den Landeigentümern in einem geschlossenen Rebberg Aenderungen bzw. Aufhebung der Verpflichtungen (ohne Zustimmung der Gemeindeversammlung) zugestanden werden können.

An der Versammlung vom 9.7.1990 hat auch Gemeindepräsident Fritz Brunner (als Landbesitzer) teilgenommen. Zweifellos wird er weitere Erläuterungen und Einzelheiten bekanntgeben können.

Muttenz, 10.7.1990

Mit freundlichem Gruss

Karl Bischoff

GEMEINDE MUTTENZ

4132 Muttenz, 19. Juli 1990

Telefon 061/62 62 62
Sachbearbeiter H.R. Stoller
Direktwahl 061/62 62 01

Herrn
Karl Bischoff
Unt. Brieschhalden 4

4132 Muttenz

Rebparzellen im gechlossenen Rebberg

Sehr geehrter Herr Bischoff

Besten Dank für Ihr Schreiben vom 10. ds. und Ihre Bemühungen, uns an der Versammlung der Landbesitzer im geschlossenen Rebberg zu vertreten. Mit Interesse haben wir Ihren Bericht gelesen und werden der Empfehlung folgen, bei den kantonalen Behörden abklären zu lassen, ob und mit welchen Verpflichtungen bzw. Folgen (Durchsetzung, Strafen usw.) ein geschlossener Rebberg in den Landschaftsplan aufgenommen werden kann und ob im Reglement Landschaft den Landeigentümern in einem geschlossenen Rebberg Aenderungen bzw. Aufhebung der Verpflichtungen (ohne Zustimmung der Gemeindeversammlung) zugestanden werden können. Die Bauverwaltung ist beauftragt worden, in diesem Sinne vorstellig zu werden und sobald wir etwas Neues in der Sache wissen, werden wir selbstverständlich auf die Angelegenheit zurückkommen.

In der Zwischenzeit verbleiben wir

mit freundlichen Grüssen
IM NAMEN DES GEMEINDERATES

Der Präsident Der Verwalter

F. Brunner H.R. Stoller

Kopie VP Meyer
Bauverwaltung

Gemeinde
Muttenz

Zonenreglement Landschaft

Vom 20. Juni 1978

Die Einwohnergemeindeversammlung von Muttenz beschliesst gestützt auf § 3 des Baugesetzes vom 15. Juni 1967 folgendes Zonenreglement Landschaft:

I. Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Geltungsbereich

Der Zonenplan Landschaft im Massstab 1:5000 und das Zonenreglement Landschaft bilden als Landschaftszonenvorschriften eine Einheit. Sie finden innerhalb des Gemeindebannes Anwendung, soweit dafür nicht die Bauzonenvorschriften gelten.

§ 2

Zweck

Die Landschaftszonenvorschriften bezwecken den Schutz der Landschaft unter Berücksichtigung der verschiedenen Nutzungsbedürfnisse.

§ 3

Allgemeine Vorschriften

Alle zulässigen Bauten, Anlagen und Einrichtungen müssen sich hinsichtlich Standort, kubischer Erscheinung, Stellung der Baukörper, baulicher Gestaltung, Material und Farbwahl sowie der Umgebungsgestaltung harmonisch in das Landschaftsbild einfügen.

§ 4

Besitzstands-Garantie

Gebiets- und zonenfremde, rechtmässig entstandene Bauten, Anlagen und Einrichtungen können weiterbestehen.

II. Gebiets- und Zoneneinteilung

§ 5

Gebiete und Zonen

Der Gemeindebann ausserhalb des Baugebietes ist in folgende Gebiete und Zonen mit besonderen Zweckbestimmungen unterteilt:

a. Forstwirtschaftsgebiet mit Landschaftsschutzzone

b. Landwirtschaftsgebiet mit Landschaftsschutzzone

c. Zonen für öffentliche Anlagen und Werke

d. Spezialzonen A, B, C

e. Naturschutzzonen und Schutzobjekte.

III. Forstwirtschaftsgebiet mit Landschaftsschutzzone

§ 6

[illegible]tzung

Das Forstwirtschaftsgebiet ist der forstwirtschaftlichen Nutzung vorbehalten. In den Naturschutzzonen gelten neben den Vorschriften der Forstgesetzgebung die Schutzbestimmungen gemäss § 16.

§ 7

Ausbeutungen Auffüllungen Deponien

In dem im Zonenplan Landschaft umrandeten Gebiet sind vorübergehende Sand- und Kiesausbeutungen, Auffüllungen und Deponien gemäss speziellen Bewilligungen zulässig.

IV. Landwirtschaftsgebiet mit Landschaftsschutzzone

§ 8

Nutzung [illegible]d Schutz

1 Das Landwirtschaftsgebiet soll landschaftsgerecht genutzt werden.

2 Unter höchstmöglichem Schutz des Landschaftsbildes sind zusammenhängende Landschaftsräume zu bewahren und die Erholungsfunktion der Landschaft zu sichern.

§ 9

Zulässige Bauten

1 Im Landwirtschaftsgebiet dürfen nur landwirtschaftliche Bauten, Anlagen und Einrichtungen für standortbedingte und von der Bodenbearbeitung abhängige Betriebe errichtet werden. Als solche gelten zum Beispiel Landwirtschaftsbetriebe traditioneller Art, Freilandgärtnereien, Baumschulen, Bienenhäuschen usw.

2 Nicht zur landwirtschaftlichen Nutzung im Sinne dieser Zonenvorschriften zählen nichtstandortbedingte und von der Bodenbearbeitung unabhängige Betriebe wie gewerblich-industrielle Zucht- und Mastbetriebe ohne eigene Futterbasis, Glashausgärtnereien usw.

§ 10

Reb- und Gerätehäuschen

In den im Zonenplan Landschaft schraffierten Gebieten sind nebst den zulässigen Bauten und Anlagen gemäss § 9 auch Reb- und Gerätehäuschen gestattet. Pro Parzelle ist je ein Reb- oder Gerätehäuschen mit folgenden Bedingungen zulässig:

a. Parzellenfläche	:	min. 400 m2
b. Gebäudegrundfläche	:	max. 10 m2
c. Höhe ab fertigem Terrain	:	max. 2.50 m
d. Auffüllungen und Abgrabungen	:	max. 1 m
e. Stützmauern	:	max. 1 m Sichthöhe
f. Dachform	:	Satteldach min. 15° Neigung alte Teilung
g. Dacheindeckung	:	dunkles Material

§ 11

Ausbeutungen Auffüllungen Deponien

In dem im Zonenplan Landschaft umrandeten Gebiet sind vorübergehende Sand- und Kiesausbeutungen, Auffüllungen und Deponien gemäss speziellen Bewilligungen zulässig.

V. Zonen für öffentliche Anlagen und Werke

§ 12

Oeffentliche Anlagen und Werke

In diesen Zonen dürfen nur öffentliche Bauten, Anlagen und Einrichtungen erstellt werden, deren besondere Zweckbestimmung die Aufnahme in eine Zone ausserhalb des Baugebietes rechtfertigt, und welche die Voraussetzungen von § 20 Abs. 3 des Baugesetzes erfüllen. Wohnungen sind nur für standortgebundenes Personal zulässig.

Beispiele: Erholungsgebiet Hardacker, Hundesportplatz, Schiessanlage, Wasserversorgungsanlagen, Reitanlage Schänzli.

VI. Spezialzonen A, B, C

§ 13

Hotels und Restaurants

1 Die Spezialzone A ist bestimmt für Hotel- und Restaurationsbetriebe.

2 Umbauten und Erweiterungen von Anlagen sowie Neubauten sind unter Beachtung von § 3 gestattet. Sie haben in der Zweckbestimmung und der Nutzungsart den Bedürfnissen des Naherholungsgebietes zu entsprechen.

§ 14

Glashaus-Gärtnereien

Die Spezialzone B ist bestimmt für Glashausgärtnereien. Wohnungen sind nur für standortgebundenes Personal zulässig.

§ 15

Familiengärten

Die Spezialzone C ist bestimmt für Familiengärten mit Kleintierhaltung. Es sind Kleinbauten unter folgenden Bedingungen zulässig:

a. Grundfläche	:	max. 30 m2
b. Höhe ab fertigem Terrain	:	max. 3 m
c. Auffüllungen und Abgrabungen	:	max. 0.5 m
d. Dachform	:	Pult- und Satteldächer min. 15° Neigung alte Teilung
e. Dacheindeckung	:	dunkles Material

VII. Naturschutzzonen und Schutzobjekte

§ 16

Natur- und Kulturgüterschutz

1 In den im Zonenplan Landschaft bezeichneten Naturschutzzonen und an Schutzobjekten dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden, welche dem Schutzziel zuwiderlaufen. Insbesondere ist es untersagt, die Schutzobjekte in ihrem Bestand zu gefährden, in ihrem Wert oder in ihrer Wirkung zu beeinträchtigen, zu beseitigen oder der Allgemeinheit zu entziehen.

2 Ueber die Schutzziele und Schutzmassnahmen wird ein Verzeichnis aufgestellt, soweit sie nicht in einem kantonalen oder eidgenössischen Inventar enthalten sind.

VIII. Bewilligung

§ 17

Baugesuche Bewilligungen

1 Für die Einreichung von Baugesuchen und Erteilung von Baubewilligungen sind die Bestimmungen von § 118 ff. des Baugesetzes sowie § 23 ff. der Vollziehungsverordnung zum Baugesetz massgebend. Baugesuche müssen nebst den darin verlangten Unterlagen einen Plan über die vorgesehene Umgebungsgestaltung enthalten.

2 Wenn im Rahmen eines Bewilligungsverfahrens Auflagen zur Herstellung oder Wiederherstellung eines bestimmten Landschaftszustandes gemacht werden, kann die Gemeinde eine angemessene Sicherstellung verlangen.

3 Bewilligungen können mit allen für eine wirksame Durchsetzung der Landschaftszonenvorschriften erforderlichen Bedingungen und Auflagen verbunden werden.

IX. Ausnahmen

§ 18

Ausnahmen

1 In den Land- und Forstwirtschaftsgebieten kann der Regierungsrat unter Berücksichtigung der Schutzbestimmungen gemäss §§ 8, 9 und 16 auf begründeten Antrag des Gemeinderates Ausnahmebewilligungen erteilen:

a. Für Zweckänderungen zur Erhaltung schützenswerter Bauten.

b. Für Zweckänderungen zur Wiederverwendung leerstehender Bauten, wobei die Baukuben nur unwesentlich verändert werden dürfen.

c. Aus wichtigen Gründen für andere als land- oder forstwirtschaftliche Bauten, sofern deren besondere Zweckbestimmung die Verlegung in das Land- oder Forstwirtschaftsgebiet rechtfertigt und dadurch die öffentlichen Interessen nicht beeinträchtigt werden. Als solche gelten jedoch nur Bauten, Anlagen und Einrichtungen, welche nicht in einer Bauzone oder in einer Nutzungszone ausserhalb des Baugebietes untergebracht werden können.

2 In den Zonen für öffentliche Anlagen und Werke sowie in den Spezialzonen kann die Bewilligungsbehörde auf begründeten Antrag des Gemeinderates für ausgesprochene Härtefälle Ausnahmen gestatten. Dabei sind die öffentlichen und privaten Interessen gegeneinander abzuwägen und die besonderen Umstände des Einzelfalles zu würdigen.

X. Schlussbestimmungen

§ 19

Zuständigkeit

Der Gemeinderat ist zuständig für die Anwendung dieses Reglementes.

§ 20

Zonenfremde Anlagen

Der Gemeinderat ist berechtigt, die Beseitigung von Bauten, Anlagen und Einrichtungen, die den Landschaftszonenvorschriften widersprechen, und die ohne Bewilligung erstellt wurden, zu verlangen.

§ 21

Zuwiderhandlungen

Zuwiderhandlungen gegen die Landschaftszonenvorschriften werden, soweit nicht andere kantonale Gesetze oder das Bundesrecht Anwendung finden, wie solche gegen das Baugesetz bestraft.

§ 22

Inkrafttreten

Dieses Reglement tritt zusammen mit dem Zonenplan Landschaft am 1. September 1978 in Kraft. Es bedarf der Genehmigung durch den Regierungsrat.

Muttenz,

IM NAMEN DER GEMEINDEVERSAMMLUNG

Der Gemeindepräsident:

Der Gemeindeverwalter:

Justiz-, Polizei- und Militärdirektion
des Kantons Basel-Landschaft
4410 Liestal

Ueberholter Grundbucheintrag

P.P.

Im Jahre 1957 ist von Muttenzer Rebbesitzern die in Kopie beiliegende "Verordnung für den geschlossenen Rebberg" beschlossen worden. Bestimmte Verpflichtungen sind danach als öffentlich-rechtliche Beschränkungen in das Grundbuch eingetragen, siehe beiliegende Kopie "Tagebuch und Beleg Nr.1237" des Grundbuchamtes vom 15.2.1966, und das Bauverbot und die Rückerstattungspflicht gelöscht worden. Die Bepflanzungsvorschrift gemäss Ziffer 3 Buchstabe a der zitierten Verordnung steht aber weiterhin im Grundbuch.

Es ist nun feststellbar, dass dieser Bepflanzungsvorschrift seit Jahren nicht nachgelebt wird, da offenbar kein Interesse an deren Einhaltung vorhanden ist.

Anderseits ist von der Gemeinde Muttenz am 20.6.1978 das **Zonenreglement Landschaft** beschlossen worden, in welchem von einem geschlossenen Rebberg nichts steht und im Rebgebiet lediglich Bauvorschriften (für Reb- und Gerätehäuschen aufgestellt werden.

Auf Wunsch von Rebbesitzern gestatte ich mir, Sie um die Beantwortung folgender Fragen zu bitten:

1. Ist die zitierte Verordnung von 1957 durch das Landschaftsreglement von 1978 rechtlich aufgehoben?

2. Können die betroffenen Rebbesitzer bei einer ~~Bejahung~~ Verneinung der Frage 1 die Löschung der noch im Grundbuch eingetragenen Beschränkungen verlangen? Oder kann die Löschung von Amtes wegen (durch die Aufsichtsbehörde?) angeordnet werden?

3. Ist ein allenfalls notwendiges Begehren zur Löschung von jedem einzelnen Rebbesitzer zu stellen oder genügt ein (allenfalls qualifizierter) Beschluss einer Versammlung der Rebbesitzer?

4. Sofern die Beantwortung der mit den Ziffern 1-3 gestellten Fragen nicht zum Ziel führt: Wie haben die Rebbesitzer vorzugehen, um die gewünschte Löschung im Grundbuch zu erreichen?

Mit freundlichem Gruss

4132 Muttenz, 19.6.199
Karl Bischoff
Unter-Brieschhalden 4

z.K. Traugott Schenk, Brunnreinstrasse 24, Muttenz
Anton Renggli. Kirchplatz 3, Muttenz

Justiz-, Polizei- und Militärdirektion Basel-Landschaft
Regierungsgebäude, Rathausstrasse 2, 4410 Liestal Telefon 061 / 925 51 11

Meliorationsamt
z.Hd. Herrn P. Voegelin
Parkstr. 3
4402 Frenkendorf

Liestal, 25. Juni 1990 BB/sj

Löschung von einem Bauverbot und landwirtschaftlicher Anmerkungen im Rebberg von Muttenz / Anfrage K. Bischoff, Muttenz

Sehr geehrter Herr Voegelin

Entsprechend unserem telephonischen Gespräch vom 22. Juni 1990 übermittle ich Ihnen das Schreiben von K. Bischoff vom 19. Juni 1990 zur weitern Behandlung. Dabei steht die Löschung der Bepflanzungsvorschriften und die Rückerstattungspflicht zur Diskussion. Was die Dienstbarkeit anbelangt, so können die Parteien, die diese Dienstbarkeit begründet haben, diese auch wieder löschen lassen. Es braucht dazu einer Vereinbarung. Bei den landwirtschaftlichen Eigentumsbeschränkungen dürfte meines Erachtens dieser Weg nicht möglich sein.

Weiter haben Sie mich darauf aufmerksam gemacht, dass sich die Behandlung der Angelegenheit etwas hinausziehe, da der Fachmann bis Mitte Juli krank sei. Ich nehme dies zur Kenntnis und verbleibe

mit freundlichen Grüssen

JUSTIZ-, POLIZEI- UND MILITAER-DIREKTION BASEL-LANDSCHAFT
Zivilrechtsabteilung II

Dr. B. Brauchli

Kopie an K. Bischoff, Unter-Brieschhalden 4, 4132 Muttenz
Beilage Schreiben K. Bischoff vom 19.6.90 mit Beilagen (an Meliorationsamt)

11.89 - 5000 - 2291

GEMEINDE MUTTENZ

ZONENPLAN

1:10000

Gemeinde Muncheinsel

Kanton

Gemeinde Pl

Bezirk

+ 64 000

+ 64 500

+ 63 000

+ 63 500

+ 62 500

+ 62 000

Rütihard

Lachm

Klingental

Nach Lostal

Nach Plattele

Hinter Wartenberg

Musterplatz

Geispel

Auf Wartenberg

Golet

Grüten

Letten

Zinkenbrunn

Dürr-Rain

Weihermatt

Seematt

Mudidoh

Wolfensee

Gross Zinkenbrunn

Sulz

Eigental

Engenhil

Paradies

Kloster

Ober Sulz

les Baugebietes

GEMEINDE
MUTTENZ

Vorlage an die
Gemeindeversammlung

Bau ZONENREGLEMENT

(vom 13. Juni 1973)

Inhaltsverzeichnis zum Zonenreglement

I. Zweck

§ 1 Zweck

II. Gebietsausscheidung

§ 2 Gebietsausscheidung

III. Zonenausscheidung

§ 3 Allgemeine Zonen
§ 4 Bauzonen

IV. Vorschriften für den ganzen Gemeindebann

A. Definitionen und Anwendung

§ 5 Bebauungsziffer
§ 6 Anrechenbare Grundstücksfläche
§ 7 Anrechenbare Gebäudegrundfläche
§ 8 Anrechenbare Bruttogeschossfläche
§ 9 Firsthöhe, Fassadenhöhe, Gebäudehöhe
§ 10 Stützmauerhöhe, Auffüllungen, Abgrabungen

B. Allgemeine Bauvorschriften

§ 11 Baubewilligungen
§ 12 Werkleitungen und Strassen
§ 13 Autogaragen und Abstellplätze
§ 14 Ausfahrten

V. Vorschriften für die Wohnzonen, Wohn- und Geschäftszonen

A. Zoneneinteilung, Bautypen und höchstzulässige Ueberbauung

§ 15 Zoneneinteilung
§ 16 Zulässige Bautypen
§ 17 Geschosszahl
§ 18 Bebauungsziffer
§ 19 Fassadenhöhe
§ 20 Firsthöhe

B. Dachgestaltung und Dachaufbauten

§ 21 Dachform und Dachneigung
§ 22 Bedachungsmaterial
§ 23 Dachaufbauten
§ 24 Ausbau des Dachgeschosses
§ 25 Flachdächer

C. Allgemeine Zonenvorschriften

§ 26 Eingliederung
§ 27 Stellung zur Baulinie
§ 28 Bauabstände von Waldrändern und Bächen
§ 29 Teilüberbauung
§ 30 Aufteilung der Grundstücke
§ 31 Einheit für Doppel- und Reihenhäuser
§ 32 Oekonomiewege
§ 33 Freifläche für Garagen
§ 34 Stützmauern
§ 35 Auffüllungen, Abgrabungen
§ 36 Kinderspielplätze
§ 37 Zulässige Betriebe in Wohnzonen
§ 38 Zulässige Betriebe in Wohn- und Geschäftszonen
§ 39 Tierhaltung
§ 40 Belästigung
§ 41 Zonenfremde Betriebe

VI. Vorschriften für Gewerbe- und Industriezonen

§ 42 Zonen, Gebäudehöhen
§ 43 Immissionsschutz
§ 44 Zulässige Wohnungen
§ 45 Schutz der angrenzenden Gebiete

VII. Ortskern und Geschäftszentrum

§ 46 Teilzonenplan Ortskern und Geschäftszentrum

VIII. Richtpläne und Quartierpläne

§ 47 Richtpläne
§ 48 Quartierpläne

IX. Ausnahmebewilligungen

§ 49 Allgemeines
§ 50 Nutzungsumlagerung
§ 51 Wohn- und Geschäftszone
§ 52 Gewerbezone G2
§ 53 Baukommission

X. Schlussbestimmungen

§ 54 Zuständigkeit
§ 55 Anwendung auf bestehende Anlagen
§ 56 Zuwiderhandlungen
§ 57 Aufhebung bisherigen Rechts
§ 58 Vorbehalt
§ 59 Inkraftsetzung

Z O N E N R E G L E M E N T

Die Einwohnergemeindeversammlung von Muttenz beschliesst, gestützt auf das Baugesetz vom 15. Juni 1967, folgendes Zonenreglement:

I. ZWECK

§ 1

Zweck

Das Zonenreglement und der dazugehörende Zonenplan bezwecken eine planmässige Ueberbauung sowie eine sinnvolle Nutzung des Bodens.

II. GEBIETSAUSSCHEIDUNG

§ 2

Gebietsausscheidung

Der Gemeindebann wird in das Baugebiet sowie in das Land- und Forstwirtschaftsgebiet unterteilt.

III. ZONENAUSSCHEIDUNG

§ 3

Allgemeine Zonen

Im ganzen Gemeindebann können ausgeschieden werden:

- Zonen für öffentliche Anlagen und Werke
- Aufforstungszonen
- Schutzzonen
- Grünzonen
- Spezialzonen Landschaft

§ 4

Bauzonen

Das Baugebiet wird unterteilt in:

- Wohnzonen, Wohn- und Geschäftszonen
- Gewerbe- und Industriezonen
- Ortskern und Geschäftszentrum
- Richtplan- und Quartierplangebiete

IV. VORSCHRIFTEN FUER DEN GANZEN GEMEINDEBANN

A. Definitionen und Anwendung

§ 5

Bebauungsziffer

1 Die Bebauungsziffer bestimmt das Verhältnis zwischen der anrechenbaren Gebäudegrundfläche und der anrechenbaren Grundstücksfläche.

2 Bei differenzierter Bauweise wird für jeden Gebäudeteil die erforderliche Grundstücksmindestfläche mit der zur Geschosszahl gehörenden Bebauungsziffer separat ermittelt. Die Summe der erforderlichen Grundstücksmindestflächen darf die anrechenbare Grundstücksfläche nicht überschreiten.

§ 6

Anrechenbare Grundstücksfläche

1 Als anrechenbare Grundstücksfläche gilt die in der entsprechenden Bauzone liegende Parzellenfläche, soweit sie nicht durch bestehende oder projektierte Verkehrsflächen beansprucht wird.

2 Der Gemeinderat kann die den Pflichtanteil übersteigende Landabtretung an den Strassenbau (Bau- und Strassenreglement) in die anrechenbare Grundstücksfläche einbeziehen, sofern dies beim Uebernahmepreis berücksichtigt wird.

§ 7

Anrechenbare Gebäudegrundfläche

1 Die Gebäudegrundfläche wird ermittelt aus dem äussersten sichtbaren Umriss aller Bauten und Gebäudeteile, inkl. Balkone, Loggien und Sitzplatzüberdachungen. Dachvorsprünge werden, soweit sie die Umfassungsmauern um mehr als 1.00 m überkragen, ebenfalls in die Gebäudegrundfläche miteinbezogen.

2 Die anrechenbare Gebäudegrundfläche ergibt sich nach einem Abzug von max. 10% der Gebäudegrundfläche für Balkone, Loggien und Sitzplatzüberdachungen.

3 Nicht zur anrechenbaren Gebäudegrundfläche zählen:

1. Garagen gemäss § 33
2. Pergolen
3. aussen liegende Keller- und Eingangstreppen, Stützmauern, äussere Lichtschächte und dergleichen.

§ 8

Anrechenbare Bruttogeschossfläche

1 Als anrechenbare Bruttogeschossfläche gilt die Summe aller ober- und unterirdischen Geschossflächen, einschliesslich der Mauer- und Wandquerschnitte.

2 Nicht zur anrechenbaren Bruttogeschossfläche zählen:

1. Eingangshallen und offene Erdgeschosshallen in Sockelgeschossen.
2. Korridore, Treppen, Lifte, die ausschliesslich nicht anrechenbare Räume erschliessen.
3. 50% von Wohnbalkonen und überdeckten offenen Terrassen.
4. Unterirdische Einstellräume für Motorfahrzeuge.
5. Alle übrigen dem Wohnen nicht dienenden oder hiefür nicht verwendbaren Flächen wie zum Beispiel zu Wohnungen gehörende Kellerräume, Waschküchen, Trockenräume, Gemeinschaftsbastelräume, Räume für Velos und Kinderwagen.

§ 9

Firsthöhe Fassadenhöhe Gebäudehöhe

1 Die Firsthöhe wird in den Giebelfassaden ab Oberkante First bis endgültige Terrainlinie gemessen.

2 Die Fassadenhöhe wird vom Schnittpunkt der Fassade mit Oberkante Dachkonstruktion bis endgültige Terrainlinie gemessen.

3 Die Gebäudehöhe von Gewerbe- und Industriebauten wird bei Giebel- und Flachdächern vom ausgemittelten Strassenniveau bis Oberkante Dachkonstruktion gemessen.

§ 10

Stützmauerhöhe Auffüllungen Abgrabungen

1 Die Stützmauerhöhe bezieht sich auf die sichtbare Mauerfläche, inkl. geschlossener Brüstungen.

2 Die Auffüllungen und Abgrabungen werden ab gewachsenem Terrain gemessen.

B. Allgemeine Bauvorschriften

§ 11

Baubewilligungen

Die nachstehenden Anlagen werden gemäss § 118 des Baugesetzes ebenfalls der Bewilligungspflicht unterstellt:

1. Klein- und Fahrnisbauten (§ 23 VVO zum Baugesetz)
2. Kabelverteilkabinen
3. Einfriedigungen
4. Plätze für Materialdepots, Ablagerungen und Abbruchautos
5. Antennenmasten
6. Campingplätze
7. Aufstellen von Wohnwagen
8. Reklamen und Beschriftungen.

Sofern keine besonderen kantonalen Vorschriften bestehen, entscheidet der Gemeinderat.

§ 12 (bisher § 5)

Werkleitungen und Strassen

1 Der Gemeinderat bestimmt den Zeitpunkt, in welchem die erforderlichen Werkleitungen und Strassen gebaut werden sollen.

2 Anschlussbewilligungen an Werkleitungen werden nur für Bauten erteilt, welche dem Zonenreglement entsprechen.

§ 13 (bisher § 8)

Autogaragen und Abstellplätze

1 Bei Neubauten und grösseren Umbauten müssen genügend Abstellplätze und Garagen geschaffen werden. Wegleitend für die Berechnung und Anlage der Abstellplätze und Garagen sind die Normen des Verbandes Schweizerischer Strassenfachmänner (Normblatt SNV 641 050). Die Bewilligungsbehörde legt auf Antrag des Gemeinderates die Anzahl der Abstellplätze fest.

2 Bei der Anlage von oberirdischen Abstellplätzen dürfen die für die Bewohner erforderlichen Grünflächen nicht geschmälert werden.

3 Die Fahrzeuge der Bewohner und Beschäftigten in einer Liegenschaft sollen möglichst in geschlossenen Räumen untergebracht werden.

4 Ist die Anlage der verlangten Abstellplätze auf privatem Areal nicht möglich und gewährt der Gemeinderat dem Gesuchsteller den Einkauf in eine entsprechende Anzahl öffentlicher Abstellplätze, so kann eine Ausnahmebewilligung erteilt werden.

§ 14

Ausfahrten

Bei Ausfahrten dürfen die nachstehenden Gefälle hinter der festgelegten Strassenlinie nicht überschritten werden:

0.00 m	-	1.50 m	0%
1.50 m	-	4.00 m	5%
ab		4.00 m	15%

V. VORSCHRIFTEN FUER DIE WOHNZONEN, WOHN- UND GESCHAEFTSZONEN

A. Zoneneinteilung, Bautypen und höchstzulässige Ueberbauung

§ 15	§ 16	§ 17	§ 18	§ 19	§ 20
Zone	zulässige Bautypen	Geschoss-zahl max.	Bebauungs-ziffer max. %	Fassaden-höhe max. m	First-höhe max. m
W1	Ein- und Zwei-familienhäuser	1 2* 2	14 11	4.50 6.00* 6.00	8.00 8.00 8.00
W1a	Ein- und Zwei-familienhäuser	1 2* 2	17 14	4.50 6.00* 6.00	8.00 8.00 8.00
W2	Ein- und Zwei-familienhäuser Doppelein-familienhäuser	1 2 1 2	20 17 22 19	4.50 7.00 4.50 7.00	9.50 9.50 9.50 9.50
W2a	Reihen- und Mehr-familienhäuser	1 2	24 22	4.50 7.00	9.50 9.50
W3	Mehrfamilienhäuser	2 3	22 20	7.00 9.50	9.50 12.00
W4	Mehrfamilienhäuser	2 3 4	22 20 18	7.00 9.50 12.00	9.50 12.00 14.50
WG3	Mehrfamilienhäuser und Geschäftshäuser	1 2 3	24 22 20	4.50 7.00 9.50	7.00 9.50 12.00

* = nur talseitig
In den Zonen W2a, W3, W4, WG3 sind auch Ein-, Zwei- und Doppeleinfamilienhäuser unter Beachtung der Vorschriften der Zone W2 zulässig.

B. Dachgestaltung und Dachaufbauten

§ 21 (bisher § 21)

Dachform und Dachneigung

In den Wohnzonen sind nur Sattel- oder Walmdächer gestattet. Die Dachneigungen müssen zwischen 20° und 50° alter Teilung liegen.

§ 22 (bisher § 21)

Bedachungsmaterial

1 Die Dächer sind mit Tonziegeln einzudecken.

2 Der Gemeinderat kann auch andere Bedachungsmaterialien (z.B. dunklen Eternitschiefer und dunkle Betonziegel), und damit verbunden geringere Dachneigungen bewilligen, sofern die örtlichen Verhältnisse es rechtfertigen.

3 Für eingeschossige An- und Nebenbauten kann der Gemeinderat auch Flach- und Pultdächer bewilligen, wenn diese Bedachungsart aus architektonischen oder konstruktiven Gründen dem Giebeldach vorzuziehen ist.

§ 23

Dachaufbauten

1 Dachaufbauten müssen ästhetisch befriedigen und mit den Fassaden harmonieren. Sie sind nur bei Dachneigungen von mehr als 35° alter Teilung gestattet.

2 Für die Anordnung und Grösse sind folgende Masse einzuhalten:

1. Totallänge aller Dachaufbauten zusammen
   maximal 40% der Fassadenlänge
2. Abstand des Dachaufbaues von Stirnfassaden oder Dachabsätzen
   mind. 25% der Fassadenlänge oder
   mind. 3.00 m bei Fassadenlängen über 12.00 m
3. Abstand des Dachaufbaues bis zu Gräten oder Kehlen
   mind. 1.50 m
4. Abstand des Dachaufbaues bis zur Fassadenflucht
   mind. 0.50 m
5. Höhe des Dachaufbaues ab Dachfläche
   max. 1.60 m
6. Abstand des Ueberganges des Dachaufbaues in das Hauptdach unterhalb des Firstes
   mind. 1.00 m

§ 24

Ausbau des Dachgeschosses

Der Ausbau des Dachgeschosses ist gestattet.

§ 25

Flachdächer

In der Wohn- und Geschäftszone kann der Gemeinderat auch Flachdächer bewilligen.

C. Allgemeine Zonenvorschriften

§ 26 (bisher § 11)

Eingliederung

Alle Bauten sind derart in ihre bauliche und landschaftliche Umgebung einzugliedern, dass eine befriedigende Gesamtwirkung erreicht wird. Dies gilt besonders für die Dachgestaltung und Firstrichtung der Bauten, Baumassenverteilung, Bauhöhe und Bauform sowie Material und Farbe.

§ 27 (bisher § 10)

Stellung zur Baulinie

1 Die Bauten sind in der Regel parallel zur Baulinie zu stellen.

2 Ausnahmen können gestattet werden:

1. wenn dies durch die Grenzverhältnisse oder eine besondere Situation erwünscht ist,
2. wenn mit den Nachbargebäuden eine harmonische Ueberbauung erreicht werden kann.

§ 28 (bisher § 15)

Bauabstände von Waldrändern und Bächen

Der Abstand der Bauten beträgt von Waldrändern und Bächen mindestens 25 m. Wenn das Landschaftsbild nicht beeinträchtigt wird und keine sanitarischen oder feuerpolizeilichen Gründe dagegensprechen, können durch Festsetzung von Baulinien Abweichungen gestattet werden.

§ 29 (bisher § 12)

Teilüberbauung

Vor Einreichung eines Baugesuches für die Teilüberbauung eines Grundstückes ist ein Plan mit der vorgesehenen Ueberbauung und Erschliessung des ganzen Grundstückes einzureichen.

§ 30 (bisher § 17)

Aufteilung der Grundstücke

1 Bei der Aufteilung eines Grundstückes sind für jede neue Parzelle die Bebauungsziffern einzuhalten.

2 Bei der gleichzeitigen Erstellung von Doppel- und Reihenhäusern und bei Quartierplanungen muss die Nutzung nur gesamthaft eingehalten werden. Entstehen bei einer Parzellierung unternutzte Einzelparzellen, so hat der Gemeinderat dafür besorgt zu sein, dass für diese im Grundbuch entsprechende Dienstbarkeiten (Baubeschränkungen) eingetragen werden.

§ 31 (bisher § 13)

Einheit für Doppel- und Reihenhäuser

1 Bei Doppel- und Reihenhäusern sind die einzelnen Gebäudeteile, einschliesslich ihren Einfriedigungen, aufeinander abzustimmen und nach einem Gesamtplan gleichzeitig zu erstellen.

2 Das harmonische Gesamtbild darf auch durch spätere Veränderungen nicht beeinträchtigt werden.

§ 32 (bisher § 20)

Oekonomiewege

Gärten von Doppel- und Reihenhäusern, die nicht an eine Strasse angrenzen, müssen durch besondere Oekonomiewege von mindestens 1.50 m Breite zugänglich gemacht werden. Die hiefür benötigte Landfläche verbleibt im Eigentum und Unterhalt der Anwänder.

§ 33

Freifläche für Garagen

1 Von eingeschossigen Garagen werden für jedes Wohn- oder Geschäftshaus 20 m2 oder 5% der anrechenbaren Grundstücksfläche bis max. 35 m2 nicht zur anrechenbaren Gebäudegrundfläche gezählt.

2 Unterirdische Einstellhallen für die Fahrzeuge der Bewohner und Beschäftigten in einer Liegenschaft werden nicht zur anrechenbaren Gebäudegrundfläche gezählt.

§ 34

Stützmauern

Die maximale Höhe von Stützmauern beträgt in den Zonen:

- W1 und W1a	1.50 m
- W2, W2a, W3, W4, WG3	1.00 m

§ 35

Auffüllungen Abgrabungen

1 Die maximale Höhe von Auffüllungen und Abgrabungen beträgt in den Zonen:

- W1 und W1a	1.50 m
- W2, W2a, W3, W4, WG3	1.00 m

2 Diese Höhen sind zu reduzieren, wenn die Eingliederung gemäss § 26 nicht gewährleistet ist.

§ 36

Kinderspielplätze

Bei Mehrfamilienhäusern sind Kinderspielplätze anzulegen. Diese müssen mindestens eine Fläche von einem Sechstel der anrechenbaren Brutto-Wohngeschossfläche aufweisen und sind mit den nötigen Einrichtungen auszurüsten.

§ 37

Zulässige Betriebe in Wohnzonen

In den Wohnzonen sind nicht störende Kleinbetriebe mit geringer Verkehrserzeugung zulässig. Die Bauten dürfen in der äusseren Form und Fassadengestaltung nicht vom Wohnbaucharakter abweichen. Beispiele: Kleinere Läden, Cafés und Büros, Praxen für Aerzte und Zahnärzte, Ateliers für Graphiker usw.

§ 38

Zulässige Betriebe in Wohn- und Geschäftszonen

1 In der Wohn- und Geschäftszone sind wenig störende Betriebe zulässig. Die Bauten müssen in der äusseren Gestaltung und den Fassadenmaterialien mit den Wohnbauten harmonieren. Beispiele: Läden, Geschäfts- und Bürohäuser, Kinos, Wirtschaften, Werkstätten mit maschinellen Einrichtungen, die wenig stören.

2 In der Wohn- und Geschäftszone längs der St. Jakobs- und Prattelerstrasse sind innerhalb einer Distanz von 30 m ab Strassenlinie auch Tankstellen und Reparaturwerkstätten zulässig.

§ 39 (bisher §§ 24, 27, 30)

Tierhaltung

Das Halten von Schweinen, Schafen und Ziegen usw. sowie von Grossvieh, mit Ausnahme einzelner Pferde, ist nicht gestattet, ausgenommen in bestehenden landwirtschaftlichen Betrieben. Verursacht die Tierhaltung eine Belästigung der Nachbarschaft, so kommen die Bestimmungen von § 40 in Anwendung.

§ 40 (bisher § 9)

Belästigung

Die für eine Zone nicht gerechtfertigte Belästigung durch Lärm, Schiessen, Rauch, Gase, lästige Dünste, Deponierung übelriechender Abfallstoffe, Blendung usw. ist verboten. Allfällige Beschwerden sind durch die Betroffenen nach Möglichkeit direkt zu bereinigen. Kommt keine Verständigung zustande, können Klagen schriftlich und begründet dem Gemeinderat eingereicht werden. Wird die Belästigung aufgrund der Prüfung für erheblich befunden, so sind die Verursacher verpflichtet, innert der vom Gemeinderat festgesetzten Frist für Abhilfe zu sorgen. Für den Fall, dass die Verursacher die Frist unbenützt verstreichen lassen, ist der Gemeinderat befugt, auf deren Kosten die erforderlichen Massnahmen zu treffen.

§ 41 (bisher § 7)

Zonenfremde Betriebe

Befinden sich bestehende Betriebe in Zonen, die solche Anlagen nicht gestatten, so sind bauliche Erweiterungen, Umbauten oder neue Einrichtungen nur erlaubt, sofern keine vermehrte Belästigung zu erwarten ist.

VI. VORSCHRIFTEN FUER GEWERBE- UND INDUSTRIEZONEN

§ 42

Gebäudehöhen

In den Gewerbe- und Industriezonen sind zulässig:

a. in Zone G2: Gewerbe- und Industriebauten max. 10.00 m Gebäudehöhe

b. in Zone G3: Gewerbe- und Industriebauten max. 18.00 m Gebäudehöhe

c. in Zone G4: Gewerbe- und Industriebauten max. 26.00 m Gebäudehöhe

d. in Zone I: Gewerbe- und Industriebauten

§ 43

Immissionsschutz

1 Die zulässige Emission von Gewerbe- und Industriebauten ist abhängig von deren Lage zu den Wohngebieten.

2 Es sind nur Betriebe zulässig, die in den Wohngebieten innerhalb und ausserhalb der Gemeinde keine unzumutbaren Belästigungen verursachen. Beispiele: Werkhöfe, Werkstätten, Lagerhäuser, Industriebauten, Bürobauten usw.

§ 44

Zulässige Wohnungen

1 Es dürfen nur Wohnungen für Betriebsinhaber und standortgebundenes Personal sowie ausnahmsweise provisorische Unterkünfte erstellt werden (§ 14 Absatz 3 Baugesetz).

2 Bei bestehenden Wohnhäusern sind Gewerbe- und Industriebauten nur in dem Umfange zulässig, als die für die Bewohner erforderliche Freifläche nicht geschmälert wird.

3 Unterkünfte für eine zeitlich beschränkte Benützung sind zulässig, wenn den Bewohnern ausreichende benützbare Freiflächen zur Verfügung gestellt werden.

§ 45

Schutz der angrenzenden Gebiete

Längs benachbarten und gegenüberliegenden Wohnzonen, Wohn- und Geschäftszonen und OeW-Zonen gelten folgende Schutzbestimmungen:

1. In den Zonen G2 bis G4 darf die Gebäudehöhe den Einfallswinkel von 45° alter Teilung, ausgehend von der benachbarten Zonengrenze, nicht übersteigen.
2. In der Zone G4 darf die Gebäudehöhe auf 20 m Distanz hinter der Baulinie nicht höher sein als die Firsthöhe in der gegenüberliegenden Zone.
3. Innerhalb des Baulinienareals erlässt der Gemeinderat von Fall zu Fall Bepflanzungsvorschriften.
4. Die im Zonenplan bezeichneten Schutzstreifen sind nach Vorschrift des Gemeinderates zu bepflanzen. Sie dürfen weder überbaut noch als Abstell- oder Lagerplätze genutzt werden. Eine unterirdische Ueberbauung dieser Randgebiete kann der Gemeinderat bewilligen, sofern die Bepflanzung gewährleistet bleibt.

VII. ORTSKERN UND GESCHAEFTSZENTRUM

§ 46

Teilzonenplan Ortskern und Geschäftszentrum

Für den "Ortskern und das Geschäftszentrum Hauptstrasse - Neue Bahnhofstrasse" ist das Teilzonenreglement vom 22. März 1965 mit dem dazugehörenden Teilzonenplan massgebend.

VIII. RICHTPLAENE UND QUARTIERPLAENE

§ 47

Richtpläne

[1] Die von der Gemeindeversammlung beschlossenen, von den ordentlichen Zonenvorschriften abweichenden, Richtpläne bezwecken eine gute städtebauliche Gesamtkonzeption und regeln insbesondere:

a. Lage, Grösse, Nutzfläche, Geschosszahl, Gestaltung und Zweckbestimmung der Bauten
b. Garagierung und Parkierung
c. Gestaltung der Freiflächen und Kinderspielplätze
d. Landabtretung an den Strassenbau
e. Neue Strassenführungen

2 Diese Richtpläne sind die Grundlage für die eventuelle spätere Bearbeitung von Quartierplänen und für die Erteilung von Ausnahmebewilligungen durch den Gemeinderat. Ihre Grundkonzeption muss in jedem Fall gewahrt bleiben.

3 Ausnahmebewilligungen können nur erteilt werden, nachdem die nachbarrechtlichen Belange durch die Grundeigentümer geregelt sind.

§ 48

Quartierpläne

1 Die Gemeindeversammlung kann von den ordentlichen Zonenvorschriften und von den Vorschriften für den "Ortskern und das Geschäftszentrum Hauptstrasse - Neue Bahnhofstrasse" abweichende Quartierpläne beschliessen. Das Verfahren erfolgt nach den Bestimmungen des Baugesetzes.

2 Mit der Genehmigung eines Quartierplanes werden die Zonenvorschriften durch die Quartierplanvorschriften ersetzt.

IX. AUSNAHMEBEWILLIGUNGEN

§ 49 (bisher §§ 40, 41)

Allgemeines

1 Der Gemeinderat kann in Abwägung der öffentlichen und privaten Interessen von den Vorschriften dieses Zonenreglementes Ausnahmen bewilligen, sofern besondere Verhältnisse es rechtfertigen.

2 Dies gilt beispielsweise:

a. wenn die Anwendung dieser Vorschriften eine architektonisch und städtebaulich vernünftige Lösung verunmöglicht,

b. für die Bemessung der First- und Fassadenhöhen bei Einfahrten, Eingängen und Vorplätzen zu Räumen im Sockelgeschoss,

c. bei einheitlichen Gebäudegruppen,

d. für ausgesprochene Härtefälle.

3 Bei der Erteilung einer Ausnahmebewilligung soll in der Regel das Verhältnis der Summe aller Geschossflächen zur Grundstücksfläche, welches sich aus der zonenmässigen Planung vergleichsweise berechnen lässt, nicht überschritten werden.

§ 50

Nutzungsumlagerung

Der Gemeinderat kann von den Bebauungsziffern gemäss § 18 Abweichungen gestatten, sofern dies infolge ungünstiger Lage oder Form des Grundstückes gerechtfertigt ist und damit die Wohnhygiene sowie die Einfügung in das Strassenbild verbessert werden kann. Dabei darf die sich aus der zulässigen Bebauungsziffer ergebende Bruttogeschossfläche nicht überschritten werden.

§ 51

Wohn- und Geschäftszone

1 Der Gemeinderat kann in der Wohn- und Geschäftszone für reine Geschäftsbauten, ohne Berücksichtigung der Bebauungsziffer, eine anrechenbare Bruttogeschossfläche bis max. 100% bewilligen, sofern eine geordnete Gesamtüberbauung gewährleistet ist.

2 Einzelne Wohnungen für Betriebsinhaber und standortgebundenes Personal sind zulässig, sofern die für die Bewohner erforderliche Freifläche gewährleistet ist.

§ 52

Gewerbezone G2

Der Gemeinderat kann in der Gewerbezone G2 über die höchstzulässige Gebäudehöhe hinaus betrieblich unumgänglich nötige Gebäudeteile wie Liftaufbauten, Kamine, Oberlichter usw. gestatten.

§ 53 (bisher § 42)

Baukommission

In Fällen von bedeutender Tragweite darf eine Ausnahmebewilligung nur nach Anhören der Baukommission erteilt werden.

X. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

§ 54 (bisher § 43)

Zuständigkeit

Der Gemeinderat ist zuständig für die Anwendung dieses Reglementes und entscheidet nach Anhören des Bauverwalters. Im Falle von Meinungsverschiedenheiten ist auch die Baukommission anzuhören.

§ 55 (bisher § 4)

Anwendung auf bestehende Anlagen

1 Der Gemeinderat ist berechtigt, die Beseitigung oder Aenderung von Bauten, Einrichtungen und Verhältnissen, die den Zonenvorschriften zuwiderlaufen, gegen entsprechende Entschädigung zu verfügen, sofern hiefür ein öffentliches Interesse besteht.

2 Kommt eine Verständigung mit dem Grundeigentümer nicht zustande, so ist die Entschädigung durch das Enteignungsgericht festzusetzen.

§ 56 (bisher § 44)

Zuwiderhandlungen

Verstösse gegen das Zonenreglement werden gemäss den §§ 135 - 138 des Baugesetzes geahndet.

§ 57

Aufhebung bisherigen Rechts

Alle im Widerspruch zu diesem Reglement stehenden Vorschriften der Gemeinde, insbesondere das Zonenreglement vom 8. Juli 1954, werden aufgehoben.

§ 58

Vorbehalt

1 Der Zonenplan vom 8. Juli 1954 bleibt unter Vorbehalt der beschlossenen Aenderungen in Kraft.

2 In Kraft bleiben ferner die durch den Regierungsrat genehmigten Richtpläne, Gesamtüberbauungspläne und Quartierpläne mit den dazugehörenden öffentlichen Urkunden und Reglementen sowie der Teilzonenplan "Ortskern und Geschäftszentrum" mit dazugehörendem Teilzonenreglement.

§ 59

Inkraftsetzung

Das Zonenreglement und die Aenderungen des Zonenplanes treten am 1. Juli 1973 in Kraft. Sie bedürfen der Genehmigung des Regierungsrates.

XI. BESCHLUESSE

Gemeinde:

Gemeinderat: _____

Gemeindeversammlung: _____

Auflage-Verfahren: _____

Der Gemeindepräsident: _____

Der Gemeindeverwalter: _____

Kanton:

Regierungsrats-Beschluss Nr.___ vom: _____

Der Präsident: _____

Der Landschreiber: _____

Amtsblatt Nr.___ vom: _____

Anmerkung:

Die Klammer-Vermerke weisen auf bisherige Paragraphen hin, welche ganz oder teilweise vom Zonenreglement vom 8. Juli 1954 übernommen wurden.

Wasser

Rebhaus
Hallenweg 27

GEMEINDE MUTTENZ

Muttenz, 25. April 1985/ew

POSTLEITZAHL 4132
POSTCHECK 40-683
TELEPHON 61 61 61

Frau
Cécile Huber
Baselstrasse 26

4144 A r l e s h e i m

Sachbearbeiter:
Urs Wiedmer

Rebhäuschen
Wasseranschluss Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrte Frau Huber

Wir beziehen uns auf Ihre telefonische Besprechung mit Herrn Gemeindepräsident F. Brunner, der die Behandlung der obigen Angelegenheit an den zuständigen Departementsvorsteher, Herrn Gemeinderat K. Bischoff, weitergeleitet hat.

Zu einer diesbezüglichen Besprechung mit Augenschein laden wir Sie höflich ein auf

Montag, 3. Juni 1985, 14.00 Uhr

Ort: Rebhäuschen am Hallenweg

19.6.85 v Gerber
abgelehnt

Mit freundlichen Grüssen

BAUVERWALTUNG MUTTENZ
Der Bauverwalter:

Urs Wiedmer

Kopie an:
- Herrn GR K. Bischoff, Wasserchef
- Bauverwalter

Muttenz, 4. August 1976

Herrn
Max N ü e s c h - Marent
Colmarerstrasse 16
4000 B a s e l

Wasseranschluss Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrter Herr Nüesch,

der Gemeinderat hat Ihre Zuschrift vom 13.7.1976 behandelt. Wie Ihnen schon anlässlich einer Besprechung vom 2.10.1968 erläutert wurde, sind es grundsätzliche Erwägungen, welche die ablehnende Haltung des Gemeinderates begründeten. Gerade in letzter Zeit musste die Behörde verschiedene Gesuche für Wasseranschlüsse ausserhalb des Baugebietes ablehnen. Wenn nun ein Gesuch bewilligt wird, können gemäss bundesgerichtlicher Praxis auch die anderen Gesuche nicht mehr abgewiesen werden, was zur Folge hätte, dass die Wasserversorgung in der Hochzone nicht mehr gewährleistet wäre. Aus diesen Erwägungen konnte der Gemeinderat auf seine bisherige ablehnende Haltung nicht zurückkommen.

Wir bedauern, dass wir Ihnen keinen positiven Bescheid geben können.

Mit freundlichen Grüssen
IM NAMEN DES GEMEINDERATES
Der Präsident: Der Verwalter:

Max Nüesch-Marent
Colmarerstr. 16
4000 Basel

Basel, 13. Juli 1976

Hr. GR Bischoff
Vorakten Nuesch
zur Kenntnisnahme
Gruss
Urs

An die
Gemeindeverwaltung

4132 Muttenz

Betrifft: Wasseranschluss Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrte Herren

Da nun schon viele Jahre vergangen sind, seid Sie mir die Wasserzufuhr, wegen einer nichtbewilligten baulichen Veränderung an meinem Weekendhaus, unterbunden haben, gelange ich heute erneut mit der folgenden Bitte an Sie:

Da ich seit dem letzten Jahr die AHV beziehe und mein Geschäft dem Sohn übergeben habe, möchte ich nun mit meiner Frau, vor allem in den Sommermonaten, meine Freizeit in meinem Weekendhaus verbringen, um mich auch vermehrt der Pflege von Haus und Garten widmen zu können.

Zu diesem Zwecke wäre es natürlich für mich sehr wichtig, dass ich jetzt den Wasseranschluss von Ihnen bewilligt bekomme. Wie Sie ja wissen, sind alle Bedingungen für einen solchen Wasseranschluss, wie sie von Ihnen vorgeschrieben werden, erfüllt. Eine Wasseruhr ist ebenfalls vorhanden, sodass ich für den in Zukunft nötigen Wasserverbrauch gerne bereit bin, den entsprechenden Wasserzins zu entrichten.

./.

Ich hoffe sehr, dass wir die vor vielen Jahren gehabten Auseinandersetzungen nun endlich vergessen können. In diesem Sinne bitte ich Sie, mein Gesuch dem Gemeinderat vorzulegen. Ich hoffe sehr, dass dieser meine Bitte wohlwollend und ohne jegliches Vorurteil prüfen wird.

Gerne erwarte ich Ihre Nachrichten in dieser Sache, welche hoffentlich positiv ausfallen werden, und verbleibe

mit freundlichen Grüssen

H. Nüesch

Wasseranschluss H. Vieli Stallung
Siedlungserweiterungszone

<u>Besprechung vom 2. Okt. 1968</u>

Herr Bircheli Vorsitz Gde.-Rat
" Jäggi "
" Jenzer Bauverwaltung
" TC "

Herr Vieli

Herr Vieli möchte im Weilerhaus wohnen wenn er älter wird.

In diesem Fall brauche er das Wasser und die Kanalisation.

<u>Th.</u> Aus grundsätzlichen Erwägungen kann der Gde. Rat einen Kanalisationsanschluss nicht bewilligen.
Wenn andere Interessenten einen Wasseranschluss mit Kanalisations-Ableitung wünschen könnte die Gemeinde gemäss bundesgerichtlicher Praxis eine Ablehnung nicht mehr durchsetzen.

Y. Antrag an Gde. Rat zur Stellungnahme über die Erteilung eines Wasseranschlusses.
Die Delegation kann Herr Vieli keine Hoffnungen machen.

Herr Weise bemerkt er habe bis jetzt immer den Schlauch beim öffentlichen Brunnen angesetzt und somit das Wasser im Haus gehabt. Im Innern des Gebäudes seien die Installationen erstellt.

Wenn andere Leute beim Brunnen Wasser holen möchten würde der Schlauch jeweils losgelöst.

Herr Weise ist der Auffassung dass den Herren Martin und Steiner eine Bewilligung erteilt würde welche man ihm verweigere.
Er wird über den grundsätzlich anderen Charakter dieser Bewilligungen aufgeklärt.

Reg. 2992

Muttenz, den 30. März 1967

An die
Baudirektion Baselland
4410 L i e s t a l

Betrifft: Weekendhaus Nüesch am Hallenweg in Muttenz

Sehr geehrte Herren,

Wir haben Sie in obiger Sache schon früher darauf aufmerksam gemacht, dass Herr Nüesch, ohne im Besitze einer Baubewilligung zu sein, Erweiterungen und bauliche Aenderungen an seinem Weekenhaus am Hallenweg vorgenommen hat. In der Beilage lassen wir Ihnen in der Sache eine chronologische Zusammenstellung unserer Bauverwaltung zugehen, aus der ersichtlich ist, wie oft sich bisher die Behörden mit dieser Angelegenheit schon befassen mussten. Nach einem von der Bauverwaltung am 17. März 1967 vorgenommenen Augenschein sind von Herrn Nüesch ohne Baubewilligung ausgeführt worden:

WC-Einbau an der Nordwestecke
Gerätehaus an der Nordostfassade
Holzschöpfchen an der Südostfassade
Verschalen des Vorplatzes an der Südwestfassade
Verlängern des Daches über Sitzplatz mit Schilfrohr
Fernsehantenne auf Dach

Wir sind der Auffassung, dass das eigenmächtige Vorgehen des Bauherrn nicht weiter hingenommen werden sollte und richten deshalb an Sie das höfliche Gesuch Nüesch anzuhalten, die ohne Baubewilligung ausgeführten Bauteile wieder abzubrechen. Das Weekendhaus befindet sich ausserhalb der Wohn- und Bauzone und auch ausserhalb des Gebietes, das gemäss dem generellen Kanalisationsprojekt der Gemeinde durch

die Baudirektion Baselland

Kanalisationsanlagen entwässert werden kann.

Mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident:

Der Verwalter:

N.B. Der Schwiegersohn des Herrn Nüesch hat auf dem Land am Hallenweg ein Gerätehaus errichtet, das ebenfalls weiter ausgebaut worden ist als ursprünglich bewilligt. Wir bitten Sie deshalb, in die Untersuchung der Baupolizei auch dieses Gerätehaus einbeziehen zu wollen.

Beilage: erwähnt

BAUVERWALTUNG
MUTTENZ

Chronologische Zusammenstellung Weekendhaus Nüesch

21.12.56	Bauverwaltung:	Wasseranschlussgesuch abgelehnt.
24. 4.58	Nüesch:	Gesuch für Gerätehaus.
25.11.58	Nüesch:	Gesuch für Wasseranschluss.
23. 1.59	Bauverwaltung:	Bewilligung mit Bedingungen für Wasseranschluss.
13. 3.60	Nüesch:	Gesuch für Erstellung eines Gartenzaunes.
19. 4.60	Bauverwaltung:	Bewilligung für Gartenzaun.
20. 5.60	Nüesch:	Gesuch für ständigen Wohnsitz.
2. 6.60	Bauverwaltung:	Ablehnung des Gesuches für ständigen Wohnsitz und Mahnung für Bauten ohne Baubewilligung.
20. 6.60	Nüesch:	Gesuch für Erneuerung des Daches.
23. 6.60	Bauverwaltung:	Ablehnung des Gesuches der Dacherneuerung und Aufforderung für nachträglich erstellte Bauteile ein Baugesuch einzugeben.
16.12.61	Nüesch:	Gesuch für Renovationsarbeiten.
22.12.61	Bauverwaltung:	Bewilligung für Ausführung der Renovationsarbeiten.
9. 5.62	Baudirektion:	"An Ihrem Bau dürfen nur Unterhaltsarbeiten ausgeführt werden." Die Grundfläche darf nicht mehr als 50 m² betragen.
31. 8.62	Bauverwaltung:	Brief an Baudirektion. WC-Einbau ohne Baubewilligung.
4.10.62	Baudirektion:	Baueinstellung auf Parzelle 2992.
16.11.62	Bauverwaltung:	Brief an Baudirektion. Trotz Baueinstellung wird weiter gebaut.
19. 3.63	Baudirektion:	Feststellung von WC-Einbau und Dacherneuerung, Aufforderung von neuen Planunterlagen.
4. 6.63	Bauverwaltung:	"Bitte an Baudirektion im Fall Nüesch einzuschreiten, da er immer weiter baut."
28. 5.63	Baupolizei:	Hr. Nüesch erklärt, ihn könne niemand hindern auf seiner Parzelle zu bauen.

9. 3.64	Nüesch:	Gesuch für Wasser und Wasseranschluss im Haus.
23. 3.64	Bauverwaltung:	Ablehnung des Gesuches für Wasseranschluss.
11. 6.64	Bauverwaltung:	Bericht an Hrn. Nüesch, dass durch sein gesetzwidriges Verhalten die Wasserzufuhr abgestellt wird.
13. 5.65	Nüesch:	Wiedererwägungsgesuch für Wasseranschluss.
17. 6.65	Bauverwaltung:	Augenschein mit Gemeinderat und Baupolizei.
7. 7.65	Gemeinderat:	Wasseranschlussgesuch abgelehnt und Ortspolizei beauftragt ständige Kontrollen durchzuführen.
17. 3.67	Augenschein Bauverwaltung.	

Schlussfolgerung:

Laut Augenschein vom 17.3.67 sind ohne Baubewilligung ausgeführt:

WC-Einbau an der Nordwestecke
Gerätehaus an der Nordostfassade
Holzschöpfchen an der Südostfassade
Verschalen des Vorplatzes an der Südwestfassade
Verlängern des Daches über Sitzplatz mit Schilfrohr
Fernsehantenne auf Dach.

Ob der Wasseranschluss ins Haus geführt worden ist konnte mangels Zutritt nicht abgeklärt werden.

Muttenz, den 28. März 1967
rc/mh

GEMEINDE MUTTENZ

TELEPHON (061) 53 22 01

Muttenz, den 17. Juni 1965

Herrn
Max N ü e s c h
Colmarerstrasse 16
4008 B a s e l

Ihre Liegenschaft am Hallenweg 27, Muttenz

Der Gemeinderat hat kürzlich Ihr erneutes Gesuch um Wasseranschluss behandelt und die Herren Gemeinderäte F. Brunner und J. Jaggi sowie den Unterzeichneten beauftragt, an Ort und Stelle eine Besichtigung vorzunehmen, wobei gewünscht wurde, dass auch die kantonale Baupolizei vertreten sei. Herr Baupolizist Buser hat sich freundlicherweise bereit erklärt, am Augenschein teilzunehmen.

Wir laden Sie dazu höflich ein auf

Dienstag, den 29. Juni 1965, 17.30 Uhr
am Hallenweg 27, Muttenz.

Mit freundlichen Grüssen:
Bauverwaltung Muttenz:
Der Bauverwalter:

Kopie an: Herrn Gemeinderat F. Brunner
Herrn Gemeinderat J. Jaggi
Herrn Baupolizist H. Buser

Max Nüesch - Basel MALERGESCHÄFT

WOHNUNG: COLMARERSTRASSE 16 • WERKSTATT: THÜRKHEIMERSTRASSE 86

Sämtliche Maler und Tapezierer-
Arbeiten in gediegener
Ausführung
Telephon 47534

BASEL, den 13. Mai 1965

An die
Gemeinde Muttenz
Muttenz

Betrifft: Wasseranschluss am Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrte Herren,

Ich nehme Bezug auf Ihr Schreiben vom 8. April 1965. In diesem Schreiben erwähnen Sie, dass Sie mir den Wasseranschluss für mein Wochenendhaus nicht bewilligen können.

Ich möchte nun festhalten, dass ich nur den mir früher bewilligten und mir ungerechtfertigterweise wieder entzogenen Wasseranschluss für meinen Brunnen vor dem Haus erhalten möchte. Dieser Anschluss hat mich seinerzeit sehr viel Mühe, Arbeit und Geld gekostet und ich sehe wirklich nicht ein, warum Sie mir diesen vorbehalten wollen. Auch steht der Sommer vor der Tür und Sie wissen sicher, was es zu bedeuten hat, wenn für die Landwirtschaft nicht genügend Wasser vorhanden ist.

Ich hoffe nun sehr, dass Sie meinem Anliegen Rechnung tragen werden und dass ich nun in den nächsten Tagen mit Ihrem Einverständnis rechnen kann.

Mit freundlichen Grüssen

M. Nüesch

Muttenz, den 23. März 1964

Herrn
Max N ü e s c h
Colmarerstrasse 16
B a s e l

Betrifft: Wochenendhaus Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrter Herr Nüesch,

wir haben Ihr Schreiben vom 9. ds. erhalten und von Ihren Ausführungen Kenntnis genommen. Aus den Ihnen bereits früher bekannt gegebenen Gründen kann der Gemeinderat Ihrem Gesuche, für Bewilligung des Wasseranschlusses für Ihre Liegenschaft Hallenweg 27 leider nicht entsprechen.

Wir bedauern, Ihnen keinen bessern Bericht geben zu können und grüssen

mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident:

Der Verwalter:

Max Nüesch
Colmarerstr. 16
Basel

An die
Gemeinde Muttenz
Muttenz

Basel, den 9. März 1964

Betrifft: Wochenendhaus Hallenweg 27, Muttenz

Sehr geehrte Herren,

Sie haben mir im letzten Sommer, gestützt auf eine Vermutung, wonach ich den Wasseranschluss in mein Haus hineingeführt hätte, die Wasserzufuhr völlig abgestellt. Hiezu möchte ich Ihnen folgendes mitteilen:

Ich habe bei Renovationsarbeiten im letzten Frühling die Installation für einen späteren Wasseranschluss bereits angebracht, mit der Absicht, bei Ihnen die entsprechende Bewilligung einzuholen und um später die Unannehmlichkeiten einer Installation zu vermeiden. Ich möchte also nochmals ausdrücklich betonen, dass ich den Wasseranschluss nie in meinem Haus gehabt habe.

Da ich im kommenden Frühjahr für landwirtschaftliche Zwecke unbedingt Wasser benötige, möchte ich Sie hiermit ersuchen, mir die Wasserzufuhr für den Brunnen wieder zu gestatten. Gleichzeitig stelle ich hiermit den Antrag um Bewilligung für den Wasseranschluss in mein Wochenendhaus.

Ich hoffe, dass Sie meiner Bitte entsprechen werden und sehe gerne Ihrer baldigen Stellungnahme entgegen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

M. Nüesch

Muttenz, den 11. Juni 1963

Herrn
Max Nüesch-Marent
Colmarerstr. 16

B a s e l

Eingeschrieben

Sehr geehrter Herr Nüesch,

Im Jahre 1958 ist von Ihnen das Gesuch gestellt worden für Ihr Land am Hallenweg in Muttenz einen Wasseranschluss zu bewilligen. Sie haben damals erklärt die Absicht zu haben, dort einen Brunnen aufzustellen, der als Tränke für die dort gehaltenen Schafe dienen solle.

In der Sitzung des Gemeinderates vom 21. Juni 1959 ist Ihnen eine Anschlussbewilligung erteilt worden, wobei folgende Bedingungen daran geknüpft worden sind.

1. Die Abwasser des von Herrn Nüesch aufzustellenden Brunnens sind an die Drainageleitung im Hallenweg anzuschliessen.
2. Durch Einbau eines Wasserhahnens mit Steckschlüssel ist dafür zu sorgen, dass durch Unbefugte kein Wasser vom Pflanzlandanschluss bezogen werden kann und keine Versickerung des Wassers möglich ist.
3. Der Pflanzlandanschluss darf nur zum Wasserbezug für Kulturzwecke verwendet werden.

Als Gebühr wurde ein Betrag von Fr. 82.-- festgesetzt, entsprechend den Bestimmungen von § 7 des Reglementes für die Wasserversorgung betreffend einen Pflanzlandanschluss.

x Dem Gemeinderat ist zur Kenntnis gelangt, dass Sie inzwischen ohne eine bezügliche Bewilligung eingeholt zu haben, den Wasseranschluss in das Wochenendhaus am Hallenweg hineingeführt haben. Damit haben Sie die einschlägigen Bestimmungen unseres Wasserreglementes verletzt.

Herrn Max Nüesch-Marent, Basel

Andererseits haben Sie, ohne im Besitze einer entsprechenden Baubewilligung zu sein, begonnen, Ihr Wochenendhaus zu einem Wohnhaus auszubauen. Der Gemeinderat ist deswegen kürzlich an die Baudirektion Baselland gelangt mit dem Begehren, die Einstellung der Bauarbeiten zu verfügen und gleichzeitig zu veranlassen, dass diejenigen Bauteile, die ohne Baubewilligung ausgeführt worden sind, wieder abgetragen werden müssen.

Ihr gesetzeswidriges Vorgehen veranlasst uns, für Ihr Grundstück am Hallenweg die weitere Wasserlieferung zu verweigern. Wir lassen heute Herrn Brunnmeister Müller ein Doppel dieses Schreibens zugehen, mit dem Auftrag, die Wasserzufuhr zu Ihrem Grundstück Hallenweg abzustellen. Wir bedauern zu diesem Vorgehen gezwungen zu sein, müssen aber gleichzeitig feststellen, dass Sie diese Situation durch Ihr rechtswidriges Verhalten selber verursacht haben.

Mit vorzüglicher Hochachtung
Namens des Gemeinderates
Der Präsident:

Der Verwalter:

Kopie an Herrn Albert Müller, Geispelgasse 1, Muttenz

Baupolizist Buser berichtet, Malermeister Nüesch sei im Begriff sein Wochenendhaus am Hallenweg zu einem Wohnhaus auszubauen. Der Dachstuhl sei um ca. 5o cm. gehoben worden und er habe die Abwasserleitungen im Bau hochgezogen. Nüesch habe erklärt, es könne ihn niemand daran hindern auf seinem Land das zu bauen was er wünsche. 28.5.1963.

Hallenweg 27

Muttenz, den 22. Dezember 1961

Herrn
Max N ü e s c h - Marent
Colmarerstrasse 16
B a s e l

Sehr geehrter Herr Nüesch,

wir haben Ihr Schreiben vom 16. ds. mit den darin erwähnten Planunterlagen erhalten und teilen Ihnen höflich mit, dass seitens der Gemeinde gegen die Ausführung der von Ihnen geplanten Renovationsarbeiten keine Einwendungen zu erheben sind. An unsere Zustimmung müssen wir allerdings die ausdrückliche Bedingung knüpfen, dass das Wochenendhaus wirklich nur als solches dient und nicht zu eigentlichen Wohnzwecken verwendet wird.

Bevor mit den Bauarbeiten begonnen werden kann, ist der Baudirektion Baselland in Liestal ein Baubegehren zu unterbreiten, dem die Baupläne in 3-facher Ausfertigung beizulegen sind.

Wir bitten um gefl. Kenntnisnahme und grüssen

mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident:

Der Verwalter:

Max Nüesch - Basel MALERGESCHÄFT

WOHNUNG: COLMARERSTRASSE 16 • WERKSTATT: THÜRKHEIMERSTRASSE 86

Sämtliche Maler und Tapezierer-
Arbeiten in gediegener
Ausführung
Telephon 47534

BASEL, den 16. Dezember 1961

An die Gemeindeverwaltung
Bauamt
M u t t e n z BL

Betr. mein Weekend-Haus, Hallenweg 27

Sehr geehrte Herren,

Mit Brief vom 20. Juni 1960 habe ich Sie um eine Bewilligung für die Erstellung eines neuen Dachstocks auf mein vorerwähntes Weekendhaus ersucht. Mein Gesuch wurde abgelehnt, mit der Begründung, dass das Haus durch diese Renovation praktisch zu einem Wohnhaus umgebaut würde. Seinerzeit habe ich auf Ihren Entscheid nicht reagiert. Heute aber muss ich in dieser Angelegenheit noch einmal an Sie gelangen, weil der jetzige Zustand des Daches wirklich nicht mehr befriedigt. Es wurde damals von mir selbst in unfachmännischer Weise errichtet, und es hat sich später erwiesen, dass der Dachstuhl zu schwach konstruiert ist. Es ist nun zu befürchten, dass das Dach einer grösseren Belastung (z.B. bei starkem Schneefall) eines Tages nicht mehr standhalten könnte. Es versteht sich daher wohl von selbst, dass unbedingt eine Renovation vorzunehmen ist. Ich beabsichtige, diese einem Fachmann zu übertragen und bei dieser Gelegenheit das unschöne Eternitdach durch Ziegel ersetzen zu lassen. Der entsprechende Renovationsplan befindet sich bereits bei Ihnen. Wie Sie daraus ersehen, würde als Neuerung lediglich dazukommen, dass das Dach in südöstlicher Richtung etwas verlängert wird, damit der Vorplatz besser geschützt ist.

Ich kann mir nun nicht vorstellen, was gegen eine solche Verbesserung einzuwenden sein könnte, da es sich ja nur um eine normale Unterhaltsarbeit handelt, welche überdies nur zur Verschönerung beiträgt. Um die Erstellung des Dachstocks zu erleichtern und eine gefälligere Fassade zu erreichen, ist geplant, den Oberteil aus Holz zu erstellen (S/Plan).

Bei dieser Gelegenheit möchte ich ausdrücklich festhalten, dass ich nicht die Absicht habe, das Haus als Wohnhaus zu benützen, und ich bin bereit, diesen Vorbehalt in das Grundbuch eintragen zu lassen. Wie mir Herr Thalmann, Bauverwalter, kürzlich erklärte, sollte unter diesen Voraussetzungen gegen mein Vorhaben kaum etwas einzuwenden sein. Im übrigen gestatte ich mir, Sie an die Verfügung vom 31. Juli 1948 der Direktion des Innern des Kantons Basel-Landschaft zu erinnern, worin ausdrücklich festgehalten ist, dass der Kauf des Grundstückes unter anderem zur Errichtung eines Wochenendhäuschens erfolgt. Die von mir geplanten Verbesserungen haben nun keinen anderen Zweck, als zur Verschönerung und - was den neuen Dachstock betrifft - zu einer grösseren Sicherheit gegen allfällige Schäden beizutragen, ohne, dass daraus geschlossen werden kann, es sei beabsichtigt, die Liegenschaft dadurch in ein Wohnhaus umzubauen.

Ich hoffe nun, dass der Baubewilligung auf Grund meiner obigen Ausführungen nichts mehr im Wege steht und danke Ihnen im voraus für eine wohlwollende Prüfung.

Beilage: 1 Situationsplan

Mit vorzüglicher Hochachtung

M. Nüesch

B e r i c h t :

Der Bauherr beabsichtigt, das bestehende Wochenendhaus zu renovieren. Der defekte Dachstuhl wird erneuert und über den best. Sitzplatz gezogen. Die Dacheindeckung erfolgt mit Ziegeln. Die Fenster vom 1. Stock in der Westfassade werden vergrössert, doch erleidet das kubische Ausmass des Wochenendhauses keine wesentlichen Veränderungen.
Da der Bauherr gewillt ist, die Zusicherung - gemäss Schreiben vom 16.12.1961 - zu geben, dass das Wochenendhaus nicht zu Wohnzwecken verwendet wird, kann gegen die vorgesehene Renovation seitens der Gemeinde nichts eingewendet werden.
Vor der Ausführung sind die Baupläne bei der Baudirektion einzureichen.

Muttenz, den 20. Dezember 1961
me/wi

Muttenz, den 23. Juni 1960

Herrn
Max N ü e s c h
Colmarerstrasse 16
B a s e l

Sehr geehrter Herr Nüesch,

wir haben Ihr Schreiben vom 20. ds. an unsere Bauverwaltung erhalten und teilen Ihnen höflich mit, dass seitens der Gemeinde der von Ihnen vorgesehenen Abänderung des Daches und Erhöhung des Dachstockes am Weekendhaus am Hallenweg nicht zugestimmt werden kann. Durch die von Ihnen geplanten Arbeiten würde dieses Weekendhaus praktisch zu einem Wohnhaus umgebaut, was ausserhalb der Bauzone nicht zulässig ist. Eine sachgemässe Entwässerung für die Abwasser der Liegenschaft besteht nicht und auch aus diesem Grund kann dem vorgesehenen Ausbau nicht entsprochen werden. Wir müssen Sie bitten, das Weekendhaus in seiner ursprünglichen Form zu belassen. Im übrigen sollte für die von Ihnen ohne Baubewilligung ausgeführten Arbeiten nachträglich noch die Baubewilligung eingeholt werden. Wir bitten Sie deshalb, in der Sache ein bezügliches Baubegehren an die kant. Baudirektion Baselland in Liestal einzureichen.

Wir benützen die Gelegenheit, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass der Gemeinderat unbedingt darauf halten muss, dass künftig von Ihnen an Ihrem Weekendhaus keinerlei Umbau- oder Erweiterungsarbeiten ausgeführt werden ohne im Besitze der notwendigen Baubewilligung zu sein. Bei Nichtbeachtung unseres Begehrens müsste Verzeigung an die Baudirektion er-

Herrn Max Nüesch, Basel

folgen, damit von dort die Einstellung der Bauarbeiten und eventuell der Abbruch bereits ausgeführter Bauteile verfügt wird.

Mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident:

Der Verwalter:

Max Nüesch - Basel MALERGESCHÄFT

WOHNUNG: COLMARERSTRASSE 16 • WERKSTATT: THÜRKHEIMERSTRASSE 86

Sämtliche Maler und Tapezierer-
Arbeiten in gediegener
Ausführung
Telephon 47534

BASEL, den 20. Juni 1960

An die
Gemeindeverwaltung
Bauamt
M u t te n z

Sehr geehrte Herren,

Ich nehme hiermit Bezug auf Ihr Schreiben vom 2.ds.als Antwort auf mein Schreiben vom 20. Mai 1960.

Da Sie mir die Bewilligung für den Ausbau meines Weekendhauses als ständigen Wohnsitz nicht erteilen konnten, möchte ich doch wenigstens das Dach des Hauses abändern. Ich möchte ein Ziegeldach durch einen Fachmann anbringen lassen und zu diesem Zweck muss auch der ganze Dachstock neu gebaut und verstärkt werden. Bei dieser Gelegenheit beabsichtige ich auch den Dackstock um ca. einen Meter zu erhöhen.

Ich darf doch wohl annehmen, dass Sie für eine Verschönerung des Häuschen nichts dagegen einzuwenden haben, schon in Anbetracht der Tatsache, dass Sie vor einigen Jahren das jetzt bestehende Eternit-Dach auf dem Haus beanstandet haben.

Für eine baldige Stellungnahme zu meinem Gesuch danke ich Ihnen zum voraus bestens und verbleibe

mit freundlichen Grüssen

M. Nüesch

Muttenz, den 2. Juni 1960.

Herrn
Max N ü e s c h
Colmarerstrasse 16
B a s e l.

Sehr geehrter Herr Nüesch,

Wir haben Ihr Schreiben vom 20. v.M. erhalten und teilen Ihnen höflich mit, dass Ihrem Projekt, das Weekendhaus am Hallenweg als ständigen Wohnsitz auszubauen, nicht zugestimmt werden kann. Das Weekendhaus befindet sich ausserhalb der Bauzone und es darf deshalb ein Um- und Anbau für ein Wohnhaus nicht durchgeführt werden. Die Kanalisationsanschlussmöglichkeit fehlt, weil einer Ableitung der Schmutzwasser durch die bestehende Drainageleitung nicht zugestimmt werden kann. Paragraph 1 des Gesetzes über die Abwasseranlagen vom 30. Oktober 1952 bestimmt, dass alle Abwasser kanalisiert abzuleiten sind und Ausnahmen von dieser Anschlusspflicht können nur für Gärtnereien und Landwirtschaftsbetriebe von der Baudirektion bewilligt werden. Auch im Blick auf diese Bestimmung ist ein Ausbau des Weekenhauses zu einem Wohnhaus unzulässig.

Bei der Behandlung Ihres Gesuches wurde festgestellt, dass von Ihnen in letzter Zeit im Garten Hallenweg 27 ein Cheminée errichtet worden ist und dass Sie gewisse bauliche Aenderungen am Weekendhaus vorgenommen haben. Gemäss den Bestimmungen des kant. Baugesetzes unterliegen solche Bauarbeiten der Bewilligungspflicht. Sollten Sie sich künftig wieder Verstösse gegen das Baugesetz zu Schulden kommen lassen, so müsste eine Verzeigung erfolgen, zwecks Anwendung der Strafbestimmungen des Baugesetzes.

Mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident: Der Verwalter:

Max Nüesch
Colmarerstr.16
Basel

An die
Gemeindeverwaltung
Bauamt
M u t t e n z

Basel, den 20. Mai 1960

Sehr geehrte Herren,

Ich habe die Absicht, mein Weekendhaus auf dem Wartenberg, Hallenweg 27, auszubauen und es als ständigen Wohnsitz zu verwenden.

Ich möchte Sie höflich bitten, mir die entsprechende Baubewilligung grundsätzlich zu gewähren, damit ich Ihnen detaillierte Baupläne einreichen kann.

Ich möchte Sie bitten, zu meinem Gesuch bald Stellung zu nehmen und verbleibe

mit freundlichen Grüssen
M. Nüesch

Bericht der Bauverwaltung siehe Rückseite !

B e r i c h t :

Das Wochenendhäuschen liegt ausserhalb der Baugebietsgrenze des Zonenplans. In diesem Gebiet sind Wohnhäuser nicht gestattet.

In der Bewilligung für einen Pflanzlandanschluss wurde Herr Nüesch mit Zuschrift vom 23.1.1959 ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass die Bewilligung nur zum Bezug von Kulturwasser erteilt wird.

Antrag:
Ich beantrage Ihnen, das vorliegende Gesuch aus grundsätzlichen Erwägungen abzulehnen.

Muttenz, den 31. Mai 1960

H. Thalmann

Muttenz, den 23. Januar 1959

Herrn
Max N ü e s c h
Colmarerstrasse 16
B a s e l

Sehr geehrter Herr Nüesch,

Wir haben Ihre beiden Schreiben vom 24. April und 25. November 1958 seinerzeit rechtzeitig erhalten. Der Gemeinderat hat gewisse Bedenken, im Rutschgebiet am Wartenberg Pflanzlandanschlüsse zu bewilligen, aus der Befürchtung heraus, ein grosser Wasserverbrauch und die Versickerung der Abwasser könnte zu neuen Rutschungen führen. In Ihrem Fall können wir uns zur Erteilung der Bewilligung für einen Pflanzlandanschluss nur entscheiden, wenn folgende Bedingungen erfüllt werden:

1. Die Abwasser des von Ihnen aufzustellenden Brunnens sind an die Drainageleitung im Hallenweg anzuschliessen.
2. Durch Einbau eines Wasserhahnens mit Steckschlüssel ist dafür zu sorgen, dass durch Unbefugte kein Wasser vom Pflanzlandanschluss bezogen werden kann und keine Versickerung des Wassers möglich ist.
3. Der Pflanzlandanschluss darf nur zum Wasserbezug für Kulturzwecke verwendet werden.
4. Gemäss § 7 des Reglementes für die Wasserversorgung, sind vor Ausführung des Pflanzlandanschlusses an die Gemeindeverwaltung zu zahlen:

Beitrag an die Kosten des Leitungsbaues auf Allmend	Fr. 50.—
Flächenbeitrag Fr. 2.— pro a, 16 a =	" 32.—
ausmachend total	Fr. 82.—

Wir bitten um gefl. Kenntnisnahme und grüssen

mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident: Der Verwalter:

Kopie an die Bauverwaltung
an Herrn Albert Müller, Brunnmeister

Max Nüesch - Basel MALERGESCHÄFT

WOHNUNG: COLMARERSTRASSE 16 • WERKSTATT: THÜRKHEIMERSTRASSE 86

Sämtliche Maler und Tapezierer-
Arbeiten in gediegener
Ausführung
Telephon 24 75 34

BASEL, den 25. November 1958

An die
Gemeinde Muttenz
M u t t e n z

Betrifft: Bewilligung für Wasseranschluss am Hallenweg 27

Sehr geehrte Herren,

Da ich auf mein Gesuch vom 16. Juli 1958 bis jetzt ohne Ihre Antwort geblieben bin, möchte ich Sie heute nochmals bitten, mir die Bewilligung für den Wasseranschluss auf meinem Land am Hallenweg zu erteilen.

Gegenwärtig bin ich daran, mein Land in Ordnung zu bringen und nächstens werde ich auch verschiedene Bäume setzen. Doch vorher muss ich den Graben für die Wasserleitung ausheben und sollte daher von Ihnen die definitive Zusage erhalten.

Für eine raschmöglichste Erledigung dieser Angelegenheit danke ich Ihnen bestens und begrüsse Sie

mit vorzüglicher Hochachtung

M. Nüesch

1. Bericht der Bauverwaltung siehe Rückseite !

2. Bericht der Bauverwaltung siehe Rückseite !

1. B e r i c h t :

Die Bauparzelle liegt ausserhalb der Bauzone. Der Wasseranschluss kann mit der entsprechenden Gebühr und unter dem ausdrücklichen Vorbehalt bewilligt werden, dass eine spätere Verwendung für einen eventuellen Wohnhausanschluss nicht in Frage kommt.

Muttenz, den 9. Dezember 1958

H. Thalmann

2. B e r i c h t :

Es handelt sich um einen Pflanzlandanschluss für die Bewirtschaftung des Gartens beim Wochenendhaus. Die Bewilligung kann mit der Gebühr für Pflanzlandanschlüsse erteilt werden unter dem ausdrücklichen Vorbehalt, dass eine spätere Erweiterung für die Versorgung des Wochenendhauses nicht in Frage kommt.

Muttenz, den 12. Januar 1959

H. Thalmann

Herman Nuesch

Morgartenring 67

B a s e l

Basel, den 24. April 1958.

An den

Gemeinderat Muttenz

M u t t e n z

Sehr geehrter Herr Präsident.

Sehr geehrte Herren Gemeinderäte,

Hiemit stelle ich Ihnen das höfliche Gesuch um die Bewilligung zum erstellen eines Werkzeug und Aufenthaltshäuschen in meinem Obstgarten.

(Parzelle No 2677 Breitschädel)

Grundfläche 2½ x 4 m höhe 180 x 250 m mit Ziegeldach ausenwände mit Chäleschalung.

Da dasjetzt bestehende Häuschen mangelhaft und stark Reparaturbedürftig ist, so das ich es durch ein neues ersetzen möchte.

In der Annahme, Sie werden meinem Gesuch zusprechen

zeichnet mit vorzüglicher Hochachtung

H. Nüesch

Parz 2649

Muttenz, den 21. Dezember 1956.

Herrn
Max N ü e s c h - Marent
Colmarerstrasse 16
B a s e l

Der Gemeinderat hat in seiner letzten Sitzung Ihr Gesuch um Bewilligung eines Wasseranschlusses für einen Brunnen auf Ihrem Land am Hallenweg in Muttenz behandelt. Nach Prüfung müssen wir Ihnen leider mitteilen, dass diesem Begehren nicht entsprochen werden kann. Eine Ableitung der Abwasser vom geplanten Brunnen in die Drainage kommt nicht in Betracht, weil diese Leitung in den offenen Bach mündet und ausser Meteorwasser keinerlei Abwasser zugeleitet werden dürfen. Eine andere Ableitung der Abwasser vom Brunnen ist aber nicht möglich und anderseits kann auch eine Versickerung nicht in Betracht kommen. Wir können deshalb dem Begehren für Errichtung eines Wasseranschlusses leider nicht entsprechen.

Mit vorzüglicher Hochachtung:
Namens des Gemeinderates:
Der Präsident:

Der Verwalter: