

Rebearbeiten

im Frühjahr

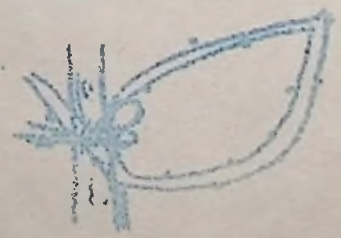
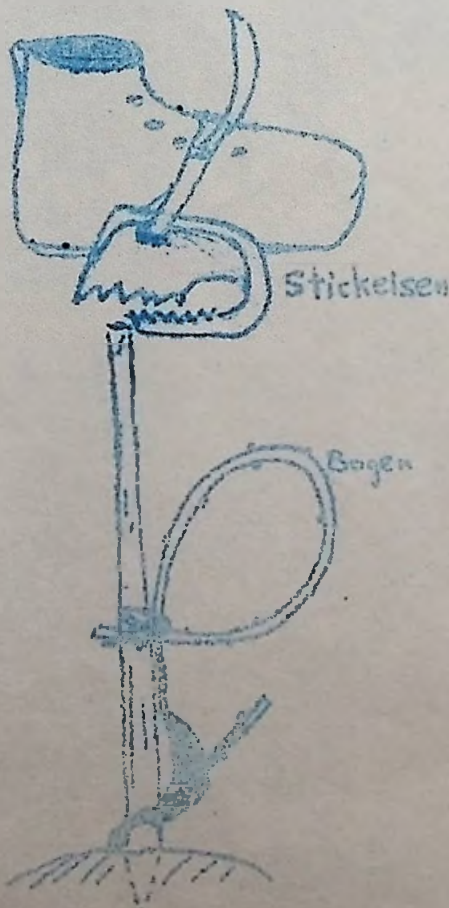
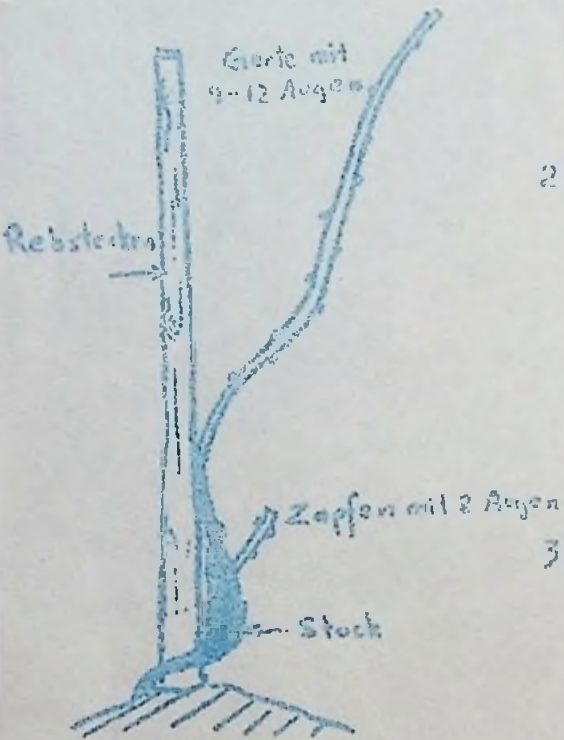
1) Lösen der zum Teil noch vorhandenen Stroh- oder Bast-Schlingen, die im Laufe des vergangenen Jahres zum Binden und Heften gebrochen wurden.

2) Zurückschneiden der unnötigen Ruten bis an den Rebstock. Die schönste Gerte lässt man für den Bogen stehen. Er sollte etwa 9 - 12 Augen (Knospen) aufweisen.

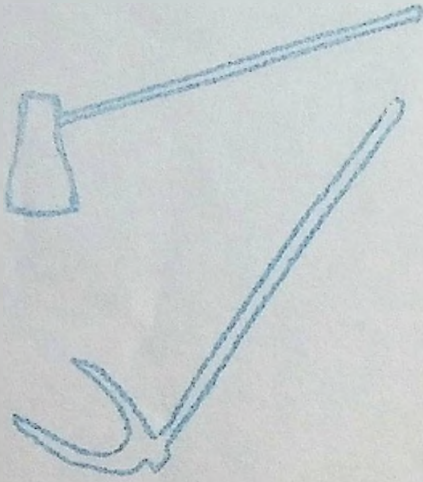
Vorsorglich für den Bogen des nächsten Jahres wird ein Zapfen von geringer Länge mit etwa 3 Augen stehen gelassen.

3) Der Rebstecken, woran die Rebe gebunden wird, fault mit der Zeit im Boden. Nach dem Schneiden werden deshalb alle Stecken kontrolliert. Wo nötig, wird der faule Stummel entfernt. Mit einem Schlagmesser spitzt man den Stecken frisch, damit ihn der Rebbauer mittels eines Treteisens, das er sich an den einen Schuh schnallt, besser in den Boden treiben kann. Locker gewordene Stangen müssen fester eingetreten und die zu kurzen Stecken ersetzt werden. Diese Arbeit nennt der Rebbauer: "Sticken"

4) Man kommt das Binden dran, das meistens von der Rebbauerin übernommen wird. Die lange Gerte wird sanft und langsam gebogen, sodass sie nicht bricht. Man wird sie dicht an den Stock gebunden. Zum Binden können Weidenruten, Bastfaden, oder Strohhalm verwendet werden. Bricht eine Gerte beim Biegen, so nennt man den krummen Bogen nachher "e Gyge"



- 5) Ende März werden die Reben zum erstenmal gespritzt. Weil diese erste Spritzung überwinterte Schädlinge abtöten soll (Rote Spinne, Pockenmilbe, Schildlaus), nennt man sie "Winterspritzung"

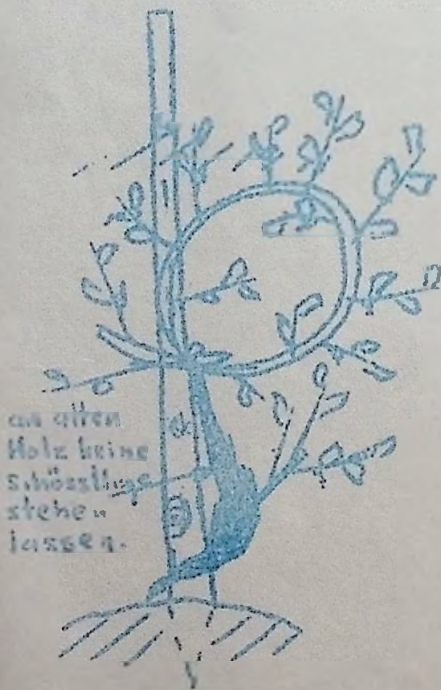


- 6) Bodenbearbeitung (früher)
Nach dem Binden wird mit der Haue der Boden von Unkraut befreit (schreppen).

- 7) Danach wird zur Lockerung des Bodens eine tiefere Schicht (etwa 20 cm) umgegraben mit dem Karst (hacken).

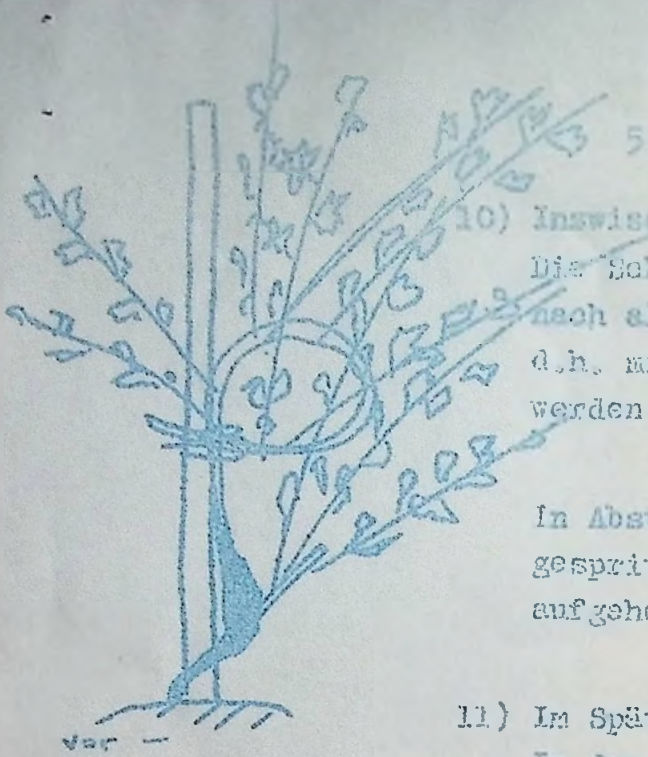
Heute besorgt ein kleiner Motor-Pflug die harte Bodenarbeit. Der Bauer kann ihn durch die "Gasse" stossen und muss am Schluss nur noch dicht um die Rebstöcke von Hand hacken. Als Gasse bezeichnet man den Zwischenraum zwischen zwei Rebreihen.

- 8) Sobald die Schösslinge etwas gewachsen sind, bricht man diejenigen, die aus dem alten Holz wachsen, aus. Hat die Rebe mehr als 22 junge Trauben hervorgebracht, so bricht man auch jene überzähligen heraus.



- 9) Ab Ende Mai werden Schädlingsbekämpfungen durchgeführt, hauptsächlich gegen echten und falschen Mehltau (eine Pilzkrankheit an den Blättern). Alle 10 - 14 Tage müssen die neu gewachsenen Schösslinge, worauf der Pilz wieder Fuss fassen könnte, gespritzt werden.

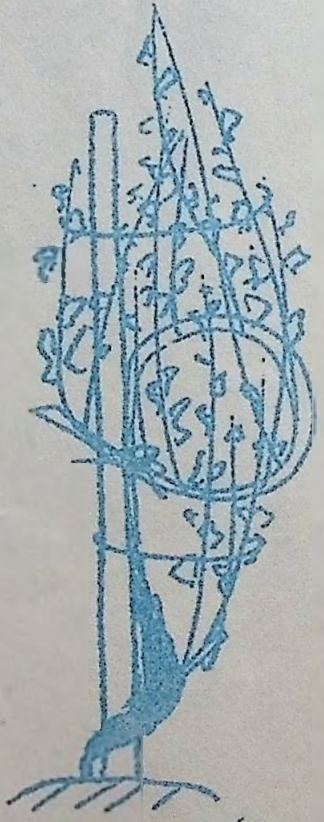
Auch gegen tierische Schädlinge muss gekämpft werden. Der Heuwurm z.B. würde die Blütenknospen anfressen, und der Saucwurm würde sich in die Traubenbeeren bohren.



10) Inzwischen haben die Reben stark ausgetrieben. Die Schösslinge sind lang geworden und hängen nach allen Seiten. Sie müssen nun "geheftet", d.h. mittels langer Bastfaden aufgebunden werden.

In Abständen müssen nun die Reben immer wieder gespreitzt (5 bis 6 mal) und die langen Triebe aufgeheftet (4 bis 5 mal) werden.

11) Im Spätsommer wird der Boden nochmals gelockert. In der Rebensprache wird diese letzte Bodenarbeit "rühren" genannt. Heute wird der Boden mit der Motorhacke 2 bis 3 mal gelockert, immer dann, wenn die Erdoberfläche verkrustet ist.



und nach dem Heften

Krankheiten, Schädlinge und andere Feinde der Reben

Früher wuchsen die Rebstöcke robust und gesund, auch die reifenden Trauben wurden von keinerlei Krankheiten befallen. In zunehmendem Maße wurden die empfindlichen Reben aber von eingeschleppten und sich entwickelnden Schädlingen und Pilzkrankheiten angegriffen.

Will der Rebbauer heute eine einwandfreie Ernte erzielen, so muss er die Reben fünf bis sechsmal spritzen, davon zweimal mit Gift (gegen Heuwurm und Sauerwurm). Der falsche Mehltau ist mit Kupfer und Kalk, der echte Mehltau ist mit Schwefel zu bekämpfen.

Würde man den Ungeziefer nicht mit ständig schärfer werdenden Mitteln zuleibe rücken (gegen die anfänglichen Bekämpfungsmittel sind gewisse Schädlinge immun geworden), so könnte die Rebe nicht mehr gedeihen. Ihre Blätter wären mit der Zeit so zorfressen, mit Mehltau belegt, oder eingerollt, dass sie nicht mehr atmen könnten. Die Trauben würden schon früh vom Sauerwurm angegriffen und kämen gar nicht zur Reife.

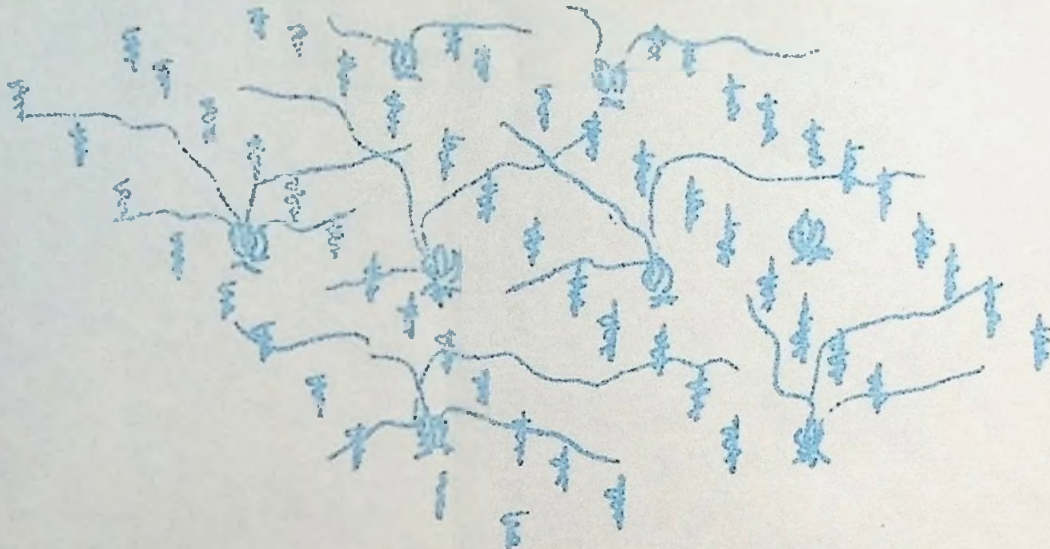
Würden mit Erfolg viele Schädlinge vertilgt und die Reben gesund erhalten, geschieht es zuweilen, dass später der Hagel die Hoffnungen auf ein ergiebiges Weinjahr zunichte macht.

Sehr gute Jahre in Quantität und Qualität waren 1911, 1947, 1949 und 1964.

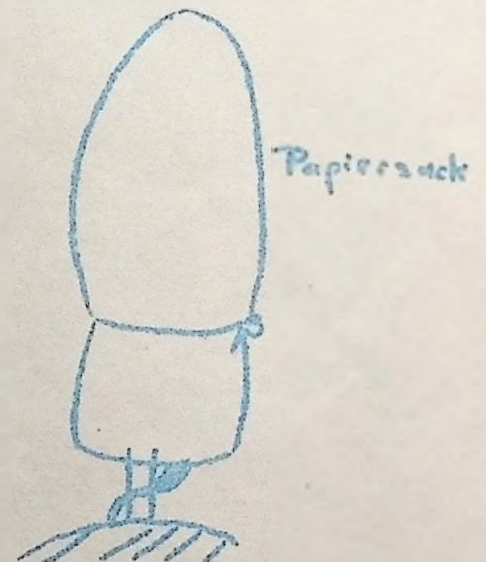
Ein gefürchteter Feind der Reben ist der Frost. Die Nächte der Eiseiligen: Pankratius, Servatius, Bonifatius und die Kalte Sophie sind besonders berüchtigt. In dieser Zeit sind die jungen Rebentriebe und die noch kaum erkennbaren Trauben noch nicht so stark, dass sie dem Frost standzuhalten vermöchten.

Nach einem starken Frost ist nicht nur die Ernte dahin, es müssen während des Jahres sämtliche Rebarbeiten trotzdem durchgeführt werden, sonst leidet der Weinstock zu sehr unter den Schädlingen, und die Nachwirkungen könnten im nächsten Jahr noch verspürt werden.

Um dem Frost entgegenzuwirken zündet man in frostgefährdeten Nächten im Rebacher verteilt einige Feuer an. Durch den Rauch und die Wärme kann so noch ein Teil des Bestandes gerettet werden.



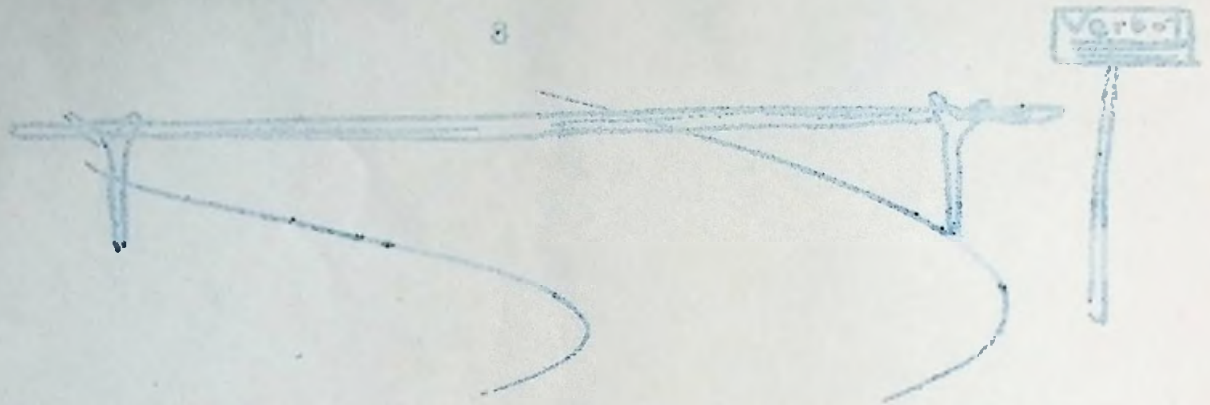
Eine andere Möglichkeit, die Reben vor dem Frost zu schützen, bieten die Stroh-Tüten oder die grossen Papiersäcke. Man stülpt sie über die Reben und verhindert damit die Reifbildung auf den Blättern.



Traubenreife

War das Jahr gut, so kommt im Herbst für den Rebauer eine schöne Zeit.

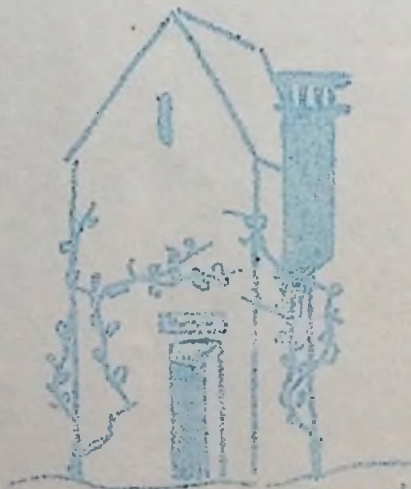
Zu Beginn der Traubenreife wird das Rebgelände abgesperrt, damit keine Unbefugten die Aecker betreten, um von der schwer erarbeiteten Ernte zu naschen. Verbotstafeln mit Ankündigung der Bussen von 5 bis 100 Franken stehen neben den quer über der Strasse hängenden Stangen.



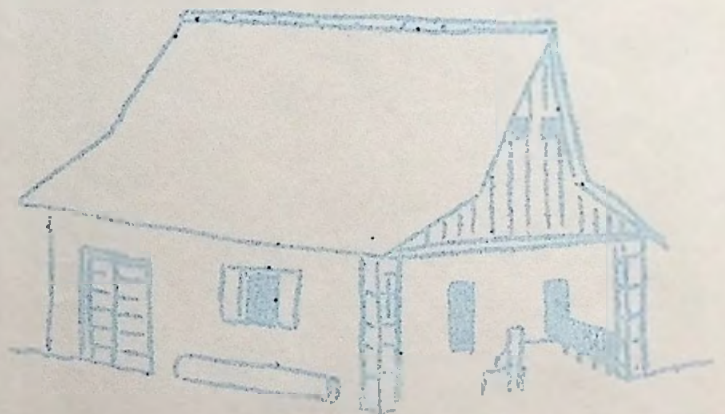
Im Rebberg zirkuliert ein Bannwart (im Volksmund Bannmert), der mit Sperberaugen die Gegend bewacht, um Spaziergänger aus dem Rebberg zu weisen oder nicht selten einen Traubendieb auf frischer Tat zu ertappen.

Früher übernachtete der Bannwart sogar im alten Bannwarthäuschen, das bei Gewittern den Rebauern als Obdach diente, und machte auch während der Nacht und am frühen Morgen eine Runde.

Einmal soll es vorgekommen sein, dass einer, der keine Reben besaß, einem andern in der Nacht den Rebacker plünderte. Da er die Trauben aber zu Hause ins Fass leerte und sie zu gähren begann, rochen die Nachbarn den Betrug und verklagten den Schelm. Die Busse war nicht die einzige Schmach. - Man redete seinen Kindern und Kinderkindern den Diebstahl noch nach.



altes Bannwarthaus bis 1952



neues Bannwarthaus seit 1952

Heute übernimmt ein Pensionierter den Dienst des Bannwarts.

An den Sonntagen während der Traubereife stellt der Weinbauverein noch zusätzlich einige Aufpasser.

War das Wetter nicht sehr günstig und wird befürchtet, dass die Trauben nicht den erwünschten Zuckergehalt erreichen, so müssen vor dem Beginn der Reife noch Trauben von jedem Stock entfernt werden, damit wenigstens die übrigbleibenden ausreifen können.

Gefiederte Liebhaber der Trauben sind nicht sehr geschätzt in den herbstlichen Rebbergen. Um diesen Dieben zu wehren, spannt man Nylonnetze über die Reben oder hüllt sie stellenweise in Agrolam (eine Kunstfaser). Die Vögel fürchten sich vor dem Hängenbleiben und können auf diese Weise ferngehalten werden.

Nicht alle Rebauern können aber ihre Aecker mit Netzen schützen. Ein und wieder gibt deshalb der Bannwart einen Schreckschuss ab. Tun sich Ansehn und Starren aber allzu gütlich und fliegen sie bei einem Schuss nur rasch auf, um sich gleich neben der nächsten Traube niederzulassen, so muss gelegentlich ein Vogel getötet werden. Hängen ein paar tote Vögel an erhöhten Stangen, so hat dies oft das Ausziehen ganzer Schwärme zur Folge.

Die Traubenernte "herbsten"

Vor dem endgültigen herbsten verkaufen die Weinbauern gerne schöne Tafeltrauben, damit nicht alles im Fass landet.

Während der Tage der Weinlese dann, läutet am Morgen jeweils die Vesperglocke um 7 Uhr in die Reben.



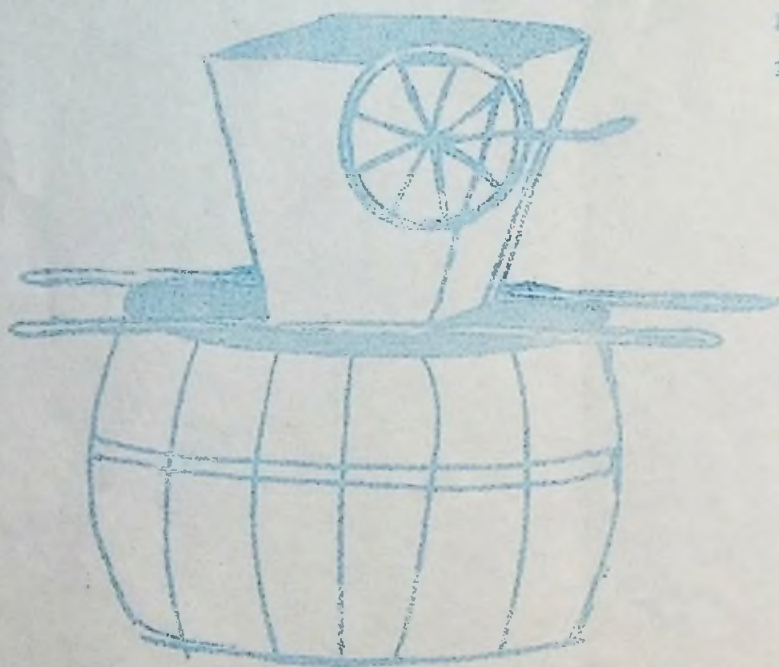
Mit Chübeli, Büchli und Büttene ziehen die Winzer in die Rebberge, um die reifen Trauben zu schneiden.

Ein lustiges Leben herrscht in den Reben. Gesang ertönt zuweilen, und hier und da kracht ein Freundenschuss, begleitet vom Kreischen der Mädchen.

Ist ein Chubeli gefüllt, so leert es der Rebbaumer in sein Bückli und trägt es an seinem Rücken zur Müttele.

Nach einem Zvieri, das die Stimmung meistens noch hebt (bei dem aber ja kein Brot in der Nähe der Trauben-Müttele gegessen werden darf, da sonst der Wein sauer würde) geht die Arbeit weiter.

Am Abend werden die Trauben gemahlen. Die gemahlenen, aber noch nicht gepressten Trauben nennt man Meische.



Anschliessend wird der Zuckergehalt gemessen. Das ist für den Rebbaumer immer ein grosser Moment, richtet sich doch der Preis seiner Trauben nach den Oechsligraden. (Oechsli ist der Name des Erfinders der Zuckergehalts-Messung). Je nach Lage des Ackers und sachverständiger Pflege variieren die Oechsli der Meische zwischen 60° und 100° .

Früher zerstampfte man die Trauben mit den blossen Füssen (statt mahlen). Nach dem Zermahlen besorgt die weitere Pressung (Trennung des Saftes von den Traubenhäuten) eine Trotte. Die weisse Meische wird anderntags gepresst. Die blauen Trauben werden bei Zermahlen mittels komplizierterer Mühlen von den Kämmen getrennt. Diese Meische muss nun an den Herten gären, um die blaue Farbe zu erhalten. Die blaue Farbe ist nur in den Traubenhäuten enthalten, das Innere der Beere ist weiss.

Noch vor nicht sehr langer Zeit waren die Weinbauern auf die Launen der Wirte, die die einzigen Abnehmer der Trauben waren, angewiesen. Damit mussten sie sich auch während des Jahres oft bei diesen Wirten blicken lassen, wenn sie sich eine Abnahme ihres Winzergutes einigermaßen sichern wollten.

Vielfach brauten sich die Bauern selbst ihren Wein, der nicht immer ein Qualitätsgetränk war.

Ein Weinbauverein Muttensz bestand schon einige Jahrzehnte. Er war aber noch nicht sehr ausgebaut. Erst später kamen Kurse, Vorträge und damit eine planmässige Pflege der Reben zustande. 1950 beschloss der Verein eine gemeinsame sachverständige Behandlung des Traubensaftes. Man stellte einen Kellermeister an, der es verstand, mit dem Wein umzugehen. So ist heute den Rebbauern die Abnahme der Trauben gesichert.

Die Arbeiten vom Pflücken der Trauben bis zum fertigen Wein sind:

- 1) mahlen
- 2) pressen
- 3) lagern (Gärung) im Fass
- 4) Behandlung während der Gärung (keltern)
- 5) abfüllen in Flaschen
- 6) etikettieren der Flaschen
- 7) Verkauf an Wirtschaften und Private.

Süsser Traubensaft wird in Muttensz in der Mosterei der landwirtschaftlichen Genossenschaft hergestellt. Der süsse Wein erfreut sich grosser Beliebtheit und ist eines der gesündesten Getränke.

Zahlreiche Lieder eignen sich zu diesem Thema.

Auch an Gedichten, die von Rebarbeiten, Winzer und Winzerinnen, und natürlich vom Wein erzählen, fehlt es nicht.

Wir haben sogar im eigenen Dorf einen Mattenzer Weinbauer mit einer dichterischen Ader. Er ist mit den Reben verbunden wie heute noch selten jemand. Neben Gedichten über das alte Dorf, Jahreszeiten, Jugenderinnerungen, markante Geschehnisse im Dorf und Betrachtungen über Leben und Arbeit, hat er immer wieder von den Reben geschrieben.

Es ist der einstige Rebstockwirt, der sich später ganz dem Rebbau zu widmen begann: Hans Ramstein.

Er besingt nicht nur den Wein, sondern bezieht sich auch von den Freuden und Leiden der Rebbeuern:

Im Rääbärg

Im neue Rääbins in der Halle
 Ein Entninee, bi Brot und Ky,
 Do tuets mängem Rääbur gfallle;
 Drum trinkt me us - schänkt y.

Ech so chuehlen Trank im Summer
 Lauft d'Arbet wieder bsunders guet;
 Me dänkt an Sorge nit und Chummer
 Eet heitre Sin und früsche Muet.

Mit Freude gseht me Trübel drüße,
 Wenns Gott will, gits kei Hagelschlag;
 Denn het der Rääbur für sy Mähje
 Doch e guete Herbsttertrag.

Rääbuet

Wär hüt will öur e Rääbärg geh,
 Dänk dra, es isch e Bannert do,
 E Schwingerkönig vo Format
 Dä passt guet uf und stocht parat.

Wär schneuggt und düm in d'Finger lauft
 Dä het nüt z'piffle, isch verchauft;
 Drum liebi lüt, jetz dänket dra,
 Wär d'Rübe schafft, mues d'Trübel ha.

Frühlingsarbeit im Rübberg

Es wäint e warmi Frühlingluft
 Im Wald der Gagger schreit,
 Me sñit: "Hesch jetzt kei Guld im Sack,
 So hesch s ganz Jahr e keis."

Bin riche Herr chunnts zwar nit vor, -
 der arm Ma doch, mit Chind,
 Dä weiss tatsächlich hie und do
 nit, wo-n-är s Guld hännimmt.

Im Rübberg goht jetzt d'Arbet a,
 D'Räbe zlen geschnitte sy,
 Suscht gebs emänd, s-wer scho fatal
 Im Herbst kei neue Wy.

Der Acher uf, der Acher ab
 gohts in de Nagelschuh,
 Und will me au nimm zwanzigt isch
 Git's eim bis Zobe gaue.

Jetzt mues no gschtickt und bunde sy
 Mit Wyali oder Bascht,
 Me cha se binde au mit Schnitter,
 S mechts jede wies em passt.

Am 's Rübholz mues zum Acher us,
 Drum nimmt me d'Chinder mit;
 Die mache sich e Späse do drus
 Dass 's so ne Arbet git.

Jetzt luege d'Räbe suber dry
 und bald si d'Schössli äuss;
 Me hofft, 's syg nit vergähets gai? -
 Das chmant im Herbst denn us!

Spruch : "Fascht jede Frühling hört me d'Chlag
 D'Räbe sige verfrors; -
 Im Herbst git's doch e Susertag, -
 Alles isch nie verlore!"

"Der Rübber isch e plogte Ma,
 Er schafft johry, johrus;
 Im Herbst sell er sy Lohn au ha,
 Drum schänk jetzt y, trink us."