

KGS Forum 31/2018: Weinbau und Kulturgüterschutz

| | |
|--|----|
| Jeanne Berthoud: Editorial. Weinbau und Kulturgüterschutz | 2 |
| Anne-Françoise Jaccottet: Dionysos – Gott des Weins... und weit mehr | 3 |
| Debora Schmid: Der Weinbau in den römischen Provinzen. Spuren in Augusta Raurica. | 4 |
| Heidi Lüdi Pfister: Weinbau in der Schweiz. Ein kurzer Überblick | 6 |
| Peter Schumacher: Ausbildung im Schweizer Weinbau. Von der Winzerausbildung über den Weinbautechniker HF bis zum Master in Önologie | 9 |
| Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: Die Fête des Vignerons, eine lebendige Tradition der Schweiz | 13 |
| Gilbert Coutaz: Wenn eine Zeitschrift sich der Fête des Vignerons widmet | 13 |
| David Vitali: Die Fête des Vignerons. Erstes Schweizer Element in der UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes | 14 |
| Oliver Martin: «Weinbaugebiet Lavaux» – eine UNESCO-Welterbestätte | 17 |
| Marcia Haldemann: Charakteristische und typologische Weinbauorte im ISOS | 19 |
| Hanspeter Schneider: Unterwegs auf der ViaValtellina | 20 |
| Hans Schüpbach: Umnutzung der Bergtrotte von Osterfingen. Positives Beispiel für den schonenden Umgang mit Kulturgut | 22 |
| Martin Camenisch: Der Nachlass des Johann Baptista von Tscharner (1751–1835). Baustein zur Rekonstruktion der Bündner Weinbaugeschichte 1750–1950 | 24 |
| Pierre Daniel Hatz-Casparis: Der «Katz-Torkel» im Lürlibad. Ein etwas sperriges Baudenkmal | 27 |
| Alexandra Kull: Gedanken zu den Anfängen des Weinbaus. Eien archäologische Spurensuche | 30 |
| Nicolas Isoz: Das Museum für Weinbau, Wein und Etiketten – Château d'Aigle | 32 |

Jeanne Berthoud: Editorial. Weinbau und Kulturgüterschutz

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Wein – die Assoziationen dazu sind mannigfaltig: Jahrtausende alte Anbaukunst, Symbol zahlreicher Mythologien und Religionen. «In vino veritas» sichert sich zweifellos einen Platz in den Top Ten der geflügelten Worte in Lateinisch. Wein als Handelsgut, Symbol für Genuss und gemütliches Beisammensein, Rauschmittel. Schon in der Antike wurde er in einem eigenen Literaturgenre, den Trinkliedern, besungen – heutige Versionen davon wären wohl Schlager mit Ohrwurmtenenz wie Udo Jürgens' Griechischer Wein oder der Reggae-Song von UB40 Red, red wine.

Zugegeben: Wein ist nicht gerade der erste Begriff, den man mit der UNESCO, der Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur, in Verbindung bringt. Und doch lassen sich in fünf der sechs kulturellen Konventionen der UNESCO Bezüge zum Weinbau und zur Weinkultur finden, sei dies in Form von Welterbestätten, immateriellem Kulturerbe oder zu schützendem Kulturgut.

Bislang wurden insgesamt vierzehn Weinbaugebiete in die Liste der Natur- und Kulturerbestätten aufgenommen. Darunter befinden sich so prominente Namen wie die Champagne, Saint-Émilion und das Piemont, aber auch weniger bekannte Gebiete wie die Insel Pico auf den Azoren. In der Schweiz wurde die Stätte «Lavaux – Weinberg-Terrassen» 2007 als Kulturlandschaft in die Welterbeliste eingeschrieben. Bereits im 11. Jahrhundert kultivierten Mönche an den steilen Hängen am Genfersee ihre Weinreben. Generationen von Bauern haben hier die einzigartige Terrassenlandschaft gestaltet, welche sich auf 40 Kilometern dem See entlang erstreckt und somit eine der grössten zusammenhängenden Weinbauregionen der Schweiz bildet. Mit seinen vierzehn Dörfern und kleinen Städten widerspiegelt das Lavaux auf eindrückliche Art die intensive Nutzung der Weinrebe sowie die Entwicklung einer lebendigen Kulturlandschaft, welche die Kontinuität und die Entwicklung spezifischer kultureller Traditionen erkennen lassen.

Dem Lavaux und der Weinbautradition wird 2019 überdies eine ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil: nächsten Sommer findet zum ersten Mal in diesem Jahrhundert die Fête des Vignerons statt. Organisiert von der Zunft der Winzer (Confrérie des Vignerons de Vevey) findet das Fest nur rund alle 20 Jahre statt und ist eine Ode an den Weinbau und ein riesiges Spektakel mit Tausenden von Darstellerinnen und Darstellern, erarbeitet in jahrelanger Vorbereitung. Die Fête des Vignerons wurde 2016 als erste Tradition der Schweiz in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Neben dem materiellen und immateriellen Erbe finden sich aber auch Bezüge zu den anderen kulturellen Konventionen der UNESCO, wie dem Übereinkommen von 2001 zum Schutz des Kulturerbes unter Wasser oder dem Übereinkommen von 1970 zum illegalen Kulturgütertransfer: Amphoren, die in der Antike als Vorrats- und Transportgefässe unter anderem für Öl, Oliven oder eben für Wein verwendet wurden, werden ausgegraben und finden im ungünstigsten Fall ihren Weg auf den Markt als Objekte des illegalen Handels. So wurden 2010 illegal aus Italien eingeführte römische Amphorenstücke, welche am Schweizer Zoll beschlagnahmt wurden, vom Bundesamt für Kultur an Italien restituiert. Und auch im Umfeld des Haager Abkommens für den Schutz von Kulturgut bei bewaffneten Konflikten von 1954 kommt es immer wieder zur Zerstörung oder zum Raub ganzer Sammlungen mit Töpferwaren, Kunstwerken, Gemälden, Skulpturen oder Schriften – darunter durchaus auch solche, die mit der Weinthematik zusammenhängen.

Auch die Bundesinventare aus dem Bereich des Natur- und Heimatschutzes sowie des Kulturgüterschutzes befassen sich mit dem Thema. In mehreren BLN-Objekten (Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung) wird der Weinbau explizit erwähnt,

etwa beim Mont Vully im Kanton Freiburg oder beim Schaffhauser Wangen- und Osterfingental. Im Inventar schützenswerter Ortsbilder der Schweiz (ISOS) sind mehrere Weinbaudörfer mit charakteristischen, typologischen Merkmalen verzeichnet. Das Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS) erwähnt neben Weinstrassen und Saumpfaden oft auch Bauten, die dem Weinhandel dienten, als Wegbegleiter. Und das Schweizerische Kulturgüterschutzinventar (KGS-Inventar 2009) listet einige Torkel, Trotten sowie Museumssammlungen mit Bezug zum Weinbau auf.

Last but not least gibt es seit 2007 einen UNESCO-Lehrstuhl «Culture et traditions du vin» an der Université de Bourgogne, den einzigen seiner Art. Der Lehrstuhl beschreibt seine Aktivitäten als «multidisziplinären und internationalen Ansatz für Wein als ‚kulturelles‘ Produkt schlechthin. Diese Aktivitäten sind Teil der vorrangigen Programme der UNESCO, wie die Verbreitung von Bildung und Forschung, Kultur, Chancengleichheit, Umwelt und nachhaltige Entwicklung, Frieden und Führung sowie der Schutz des Erbes». Treffender könnte man die vielseitigen Aspekte, welche den Weinbau und die Weinkultur betreffen, kaum beschreiben.

Das vorliegende Heft lädt Sie ein, das Thema aus den verschiedensten Blickwinkeln zu entdecken.

Anne-Françoise Jaccottet: Dionysos – Gott des Weins... und weit mehr

Wein lässt niemanden unberührt; er weckt eine reiche Vorstellungskraft, die jeder auf seine Weise ausdrücken möchte. Dies erforderte in den meisten Gesellschaften der Antike eine kulturelle, ja sogar göttliche Antwort. Und wer sonst als der ambivalente Dionysos wäre prädestinierter, um die Zweideutigkeit des Rebensaftes darzustellen: manchmal süßes Mittel gegen die Sorgen der Menschen, dann wieder gefährliches und mörderisches Gift?

Der Beitrag zeigt die verschiedenen Rollen, die Dionysos im Zusammenhang mit Wein zukommen. So ist er unbestritten Herr des Banketts und des *Symposions* (wörtlich übersetzt des «zusammen Trinkens»), das den Geist der Gäste beflügelt und ein Ort des zivilisierten, guten Trinkens ist. Zuviel Wein kann durchaus auch gefährlich sein, wie die Geschichte des Ikarios zeigt, der von seinen Freunden im Rausch getötet wird. Deshalb wird im antiken Griechenland der Wein mit Wasser verdünnt, damit er für den Menschen harmloser wird. Im *Symposion* wird denn auch der Wein vom Hausherrn mit Wasser verdünnt.

Der Wein und Dionysos werden auch bei öffentlichen Feierlichkeiten, die dem Gott geweiht sind, verehrt. Diese finden im Winter oder Frühling statt, während der Ruhezeit der Rebe, und nicht während der traditionellen Winzerzeit. Das Fest des Dionysos ist demnach kein Fest der Winzer, so wie wir es heute kennen.

Dionysos ist – unter seinem Beinamen *Bakchos* – aber auch der Gott des ausschweifenden Tanzes und der Trance. Er will von *Bacchanten* und *Mänaden* in der Wildnis mit ekstatischen Tänzen geehrt werden. Einige antike Städte lehnten deshalb im Namen der Sittlichkeit die wilde Huldigung des Gottes ab, welche die Leute in einen tranceähnlichen Zustand versetzte. Andererseits ergab sich so auch die Möglichkeit, gegensätzliche Dinge miteinander in Verbindung zu bringen: der Störenfried, der die etablierte Ordnung durcheinanderbringt und die Grenze zwischen Kultur und Wildheit zu verwischen scheint (ähnlich dem Satyr, der zugleich Mensch und Tier ist) – und Dionysos, der Wein und Trance zugleich verkörpert.

Viele Abbildungen des Dionysos und seines Gefolges auf römischen Sarkophagen mögen uns erstaunen. Sie sind jedoch als Zeichen des Lebens, der Fülle und des Überflusses zu werten. Es ist der Sieg des Lebens über den Tod. Die vielen verschiedenen Abbildungen des Gottes auf Vasen, Mosaiken und Grabmälern sind nicht primär als religiöses Zeichen zu verstehen, sondern als Zeichen

einer gemeinsamen Kultur, einer kulturellen, metaphorischen Sprache der Griechen und der Römer. Jeder kennt und erkennt ihn wieder. Somit ist Dionysos nicht einfach nur Gott des Weins, sondern weit mehr.

Debora Schmid: Der Weinbau in den römischen Provinzen. Spuren in Augusta Raurica.

«Den Wein von innen, das Öl von aussen» (PLINIUS SECUNDUS Gaius: Naturalis historia, XIV: 150). Dies ist die Antwort des über hundertjährigen Romilius Pollio auf die Frage von Kaiser Augustus, wie er es gemacht habe, so alt zu werden (zit. in WEEBER 1993) – ein schönes Bild zur Bedeutung des Weins bei den Römern.

Der Weinkonsum war lange vor der römischen Eroberung der hiesigen Gebiete bekannt, wie prunkvolle Weingefässe aus Bronze aus der Späthallstattzeit in Süddeutschland anschaulich zeigen: kunstvolle Schnabelkannen, Bronzekessel, Trinkhörner oder Mischkratere zum Beispiel in den Fürstengräbern von Hochdorf (D) oder Vix (F) oder im südlichen Hunsrück und Saargebiet (D). Seit spätkeltischer Zeit belegen Amphoren, Dolien und mediterrane Henkelkrüge in zunehmendem Masse den Weinkonsum in unserem Gebiet, der später auch durch Weinimporte in Holzfässern ergänzt wurde.

Infolge der Eroberung neuer Gebiete nördlich der Alpen brachte dann das römische Militär zuerst in grossem Stil den Wein und später auch den Rebbau in unsere Region (CÜPPERS 1987).

Weingenuss in der römischen Provinz

Wein wird heute in der Gegend von Augst erfolgreich angebaut, wie zahlreiche Rebberge zeigen; das Klima ist günstig und Absatzgebiete sind vorhanden. Obwohl unklar ist, seit wann in der Nordwestschweiz Reben angebaut und Weine gekeltert wurden und ob man in Augusta Raurica tatsächlich Rebbau betrieb, gibt es einige Indizien, die bereits für Weinbau in römischer Zeit in unserem Gebiet sprechen.

In Augusta Raurica wurde sehr gerne Wein konsumiert; dies belegen Tausende von Scherben von Amphoren. Mit diesen Einwegverpackungen aus Ton wurde – neben Olivenöl, Südfrüchten oder Fischsauce – in grossen Mengen Wein importiert, vor allem aus Südgallien, aber auch aus Italien, Spanien, dem griechischen Osten und seit dem 3. Jahrhundert n. Chr. auch aus dem Rhein- und Moselgebiet sowie aus Nordafrika. Neben dem Weinhandel mit Amphoren wurde der grössere Teil der Weinimporte in Holzfässern in unsere Gegend gebracht. Funde von Holzfässern sind aber in Augusta Raurica nicht belegt, da das organische Material vergangen ist. Hingegen sind beispielsweise aus Vindonissa und Vitodurum viele Fässer überliefert; die auf den Fässern vorhandenen Inschriften, Brandmarken und Stempel geben Auskunft über die Herkunft und die Qualität der Weine (FREI-STOLBA 2015).

Neben einfachem Tischwein gelangten auch Spitzen- und Luxusweine in unser Gebiet. Aufgrund der Form der Amphoren und durch mineralische Einschlüsse im Ton ist der Herkunftsort der Amphoren bekannt und wir können daraus folgern, woher der Wein stammte (MARTIN-KILCHER 1994).

Metallgeschirr wie Kannen und Siebe, die beim Weintrinken verwendet wurden, sind in Augusta Raurica ebenfalls nachgewiesen. Bildliche Darstellungen des römischen Weingotts Bacchus unterstreichen zudem die Beliebtheit des Rebensafts in Augusta Raurica. Um den Weinbau in den Nordwest-Provinzen besser zu fassen, können wir literarische, archäobotanische und archäologische Quellen heranziehen.

Literarische Indizien: Konkurrenz aus der Provinz

Verschiedene literarische Quellen befassen sich mit dem Weinbau in den Provinzen. Beispielsweise lassen ein Edikt von Kaiser Domitian (91 n. Chr.) und die Aufhebung eines Edikts von Kaiser Probus (276 n. Chr.), die beide den Weinbau in den Provinzen limitieren sollten, vermuten, dass diese Weine eine grosse Konkurrenz für diejenigen aus der Umgebung von Rom darstellten. Schriftsteller wie etwa Plinius und Strabon loben bestimmte Rebsorten wie «vitis allobrogica» und «vitis raetica», und ein berühmtes Gedicht von Ausonius beschreibt die Schönheit der Rebenhänge im Moselgebiet (CÜPPERS 1987; WEEBER 1993).

Archäobotanische Indizien: Rosinen und Speisetrauben...

Kultivierte Weintrauben sind in unserem Gebiet bereits in vor-römischer Zeit hie und da archäologisch belegt: Durch Pollenanalysen und durch die Auslese von botanischen Proben kennen wir mineralisierte Kerne von Trauben aus dem eisenzeitlichen Gamsen (VS) und aus dem spätkeltischen Basel (JACOMET/MERMOD 2002; FISCHER 2012).

In Schichten aus römischer Zeit sind Traubenkerne dann vermehrt anzutreffen. Traubenkerne stammen beispielsweise aus Vindonissa (FISCHER 2012; JACOMET/MERMOD 2002; HÜSTER-PLOGMANN u. a. 2003); aber auch in Augusta Raurica sind viele Belege vorhanden, die in Siedlungsschichten, Latrinen oder Schächten gefunden wurden (HÜSTER-PLOGMANN u. a. 2003).

Traubenkerne (*vitis vinifera*) allein sind keine sicheren Indizien für Weinbau, da sie auch von importierten Sultaninen oder Rosinen oder von frischen Speiserauben stammen können. Als Überreste der Weinproduktion können sie nicht interpretiert werden, wenn keine weiteren Hinweise auf Rebbaue vorliegen.

Lokaler Weinanbau ist archäobotanisch nur dann sicher nachweisbar, wenn Kerne oder andere Reste wie Stielchen in grossen Mengen auftreten; beispielsweise in Kelteranlagen oder auch, wenn Holz von Rebstöcken sowie Pollen vorliegen (JACOMET/MERMOD 2002).

... und Rebstöcke

Auch der Anbau von Rebstöcken ist archäobotanisch schwer nachzuweisen. Aus dem Umland von Augusta Raurica liegen aber doch Indizien vor, die für Weinbau sprechen: Neben einer Mauer des Gutshofs in Maisprach wurde 1930 ein Rebstock gefunden, bei dem es sich um ein Spalier handeln dürfte. In Pfeffingen/Aesch wurde 1966, ebenfalls in der Nähe eines Gutshofs, ein Rebstock gefunden, der nach neusten Erkenntnissen aber erst ins 5. bis 6. Jahrhundert n. Chr. zu datieren ist. Zudem wurden zugespitzte Pfosten aus Eibenholz, sogenannte Rebstickel, gefunden (FISCHER 2012). Aus dem Schutthügel von Vindonissa stammt im Weiteren ein Zweigstück eines Rebstocks, das ebenfalls lokalen Weinbau belegen dürfte (DESCHLER-ERB/AKERET 2010: 19). An allen drei Orten wird auch heute Wein angebaut.

Archäologische Indizien im Raurikergebiet

Aus dem Umland von Augusta Raurica liegen aus zwei Gutshöfen Strukturen vor, die möglicherweise als Überreste von römischen Kelteranlagen interpretiert werden können: Im Gutshof von Seltisberg-Im Winkel stiess man im Innern eines Gebäudes auf ein rechteckiges solides Fundament, das vielleicht als unterer Teil einer Weinpresse gedient hat. Ein speziell bearbeiteter Sandsteinblock aus dem Gutshof von Pratteln-Kästeli lässt ebenfalls ein Gewicht einer Weinpresse vermuten. Die besten Vergleiche zu beiden Befunden sind Keltersteine,

Gewichte von Traubenpressen, wie sie im Moselgebiet gut bekannt sind (FISCHER 2012; CÜPPERS 1987). Sowohl in Seltisberg als auch in Pratteln wird heute Wein angebaut.

Archäologische Indizien: Spuren in Augusta Raurica

Bis heute ist eine lokale Produktion von Amphoren nur gerade in einer einzigen Töpferei von Augusta Raurica nachgewiesen, obwohl bis anhin im ganzen Stadtgebiet über 50 Töpferöfen gefunden wurden: Im früheren 1. Jahrhundert n. Chr. wurden in der Insula 52, im Süden der Stadt, Weinamphoren der Form Dressel 2-4 hergestellt (MARTIN-KILCHER 1994). Ob diese Herstellung von Amphoren vor Ort als Beweis für lokal produzierten Wein gelten kann oder ob damit «nur» belegt ist, dass hier in grossen Holzfässern importierter Wein in handlichere Amphoren umgefüllt wurde, bleibt offen. Es ist aber sogar mit der Möglichkeit zu rechnen, dass in diesen lokal produzierten Flüssigkeitsbehältern nicht Wein, sondern Bier aufbewahrt wurde. Denn in Walldürn (D) konnten mit Hilfe von naturwissenschaftlichen Analysen in Amphoren Rückstände von Weizen nachgewiesen werden, was die dortigen Amphoren eindeutig als Bierbehälter identifiziert (EHMIG 2004).

Rebmesser (Falx vinatoria) sind scharfe, gekrümmte, meist sichelförmige, aus Eisen geschmiedete Messer, die für den Rebschnitt und zur Weinlese verwendet wurden. Von verschiedenen Fundorten im Baselbiet, aber auch aus dem rechtsrheinischen Gebiet, dem Triererland und dem Moselgebiet sind zahlreiche Rebmesser bekannt (CÜPPERS 1987). Auch aus Augusta Raurica kennen wir ein paar wenige Rebmesser. Bei diesen Messern ist aber zu bedenken, dass sie ganz allgemein im Obstbau zum Fruchte- und Laubschneiden verwendet werden konnten und nicht nur dem Weinbau gedient haben müssen.

Vinum rauricum?

Der Nachweis von Weinbau in Augusta Raurica kann durch die bis heute bekannten Funde und Strukturen nicht eindeutig erbracht werden. Die Produktion von Amphoren in einer hiesigen Töpferei und der Nachweis von Rebmessern und Traubenkernen sind allerdings starke Indizien für lokalen Rebbau. Sichere archäologische Spuren wie Kelterbecken, Keltersteine, Rebstöcke oder Rebenholz fehlen aber bis heute, deshalb bleibt die Existenz von «vinum rauricum» weiterhin hypothetisch. Es ist durchaus denkbar, dass sich Weinbau in Augusta Raurica in römischer Zeit nicht lohnte, da der Import von Wein dank einem gut ausgebauten überregionalen Handel einfacher und dadurch bestimmt auch kostengünstiger war (MARTIN-KILCHER 2012: 190).

Auch wenn der endgültige Beweis für Weinbau in Augusta Raurica selbst noch aussteht, kann davon ausgegangen werden, dass im Umland der Koloniestadt Wein gekeltert wurde, denn aus den römischen Gutshöfen von Pratteln, Seltisberg und Maisprach sind Teile von Kelteranlagen bzw. Rebstöcke gefunden worden.

Zahlreiche Hinweise werden Andreas Fischer, Archäologie Baselland, Pirmin Koch, Kantonsarchäologie St. Gallen, Marcus Meyer, Landesamt für Denkmalpflege Baden-Württemberg, Esslingen und Patricia Vidorpe, Integrative Prähistorische und Naturwissenschaftliche Archäologie (IPNA) Universität Basel, verdankt.

Heidi Lüdi Pfister: Weinbau in der Schweiz. Ein kurzer Überblick

Weinbau ist in der Schweiz seit der römischen Zeit bezeugt. Das Testament des Churer Bischofs Tello von 765, in welchem dem Kloster Disentis ein herrschaftlicher Hof mit zugehörigen Weingärten in Sagogn vermacht wird sowie eine karolingische Schenkung eines Rebbergs in Eclépens aus dem Jahr 814 gelten als erste Schriftdokumente zum Thema. Im grossen Stil setzen schriftliche Quellen über

den Weinbau um das Jahr 1000 ein. In dieser Zeit wird im gesamten Mittelland vom Bodensee bis nach Genf, in den Alpentälern (Bündner Herrschaft und Wallis) sowie auf der Alpensüdseite im Tessin und Veltlin Rebbau betrieben.

Klösterliche und weltliche Grundherren fördern im Hoch- und Spätmittelalter den Weinbau. Die Rebgüter der Klöster, Adligen, Städte und Spitäler werden im Frondienst und Taglohn von Rebleuten bewirtschaftet. Ab dem Spätmittelalter verleihen die Grundherren ihr Rebland zunehmend auch an bäuerliche Pächter. In sogenannten Halbrebenverträgen (Métayage) muss der Pächter bis zur Hälfte der Ernte als Pachtzins abgeben.

Besitzerwechsel nach der Reformation

Mit der Säkularisation der Klöster in der Reformationszeit erlangen reformierte Städte und Orte als neue Herrschaftsinhaber grossen Rebbesitz. Daneben investieren vor allem reiche Stadtbürger und Patrizier in die Anlage neuer Reben, vorzugsweise an südexponierten Hängen der See- und Flussufer. Einige richten sich ab dem 16. Jahrhundert Landsitze, sogenannte Campagnen oder Herbsthäuser, ein, die von Gemüse-, Obst- und Weingärten umgeben sind.

Handel und Anbau

Bereits ab der Römerzeit wird Wein aus dem Mittelmeerraum importiert, ab dem Frühmittelalter auch aus dem Elsass und dem Burgund. In den Städten gewinnt der Weinhandel ab dem Spätmittelalter an Bedeutung. Abgaben aus dem Rebbau, Zinsen und Zehnten sowie Weinsteuern (Ungeld, Ohmgeld) bringen wichtige Einnahmen. Amts- und Bauleute ebenso wie Tagelöhner erhalten Wein zur Verköstigung und als festen Anteil ihrer Entlohnung. Sowohl in der städtischen als auch in der ländlichen Gesellschaft ist Wein ein Alltagsgetränk.

«Es gibt in vielen Ländern höhere und schöner ins Auge fallende Weinberge als am Bielersee, aber gewiss keine, die so sorgfältig bearbeitet werden und ihre Pfleger so reich belohnen.» So beschreibt Christoph Meiners seine Eindrücke aus dem Sommer 1782 und fährt fort: «Die Besitzer der Weinberge sind so sinnreich, und geizen so sehr mit einer jeden Handbreite, die sie dem Berge abgewinnen können, dass sie oft mehrere Fuss hohe Mauern aufführen und fruchtbare Erde hinauftragen, um nur drey oder vier Stöcke hinpflanzen zu können.»

Der Rebbau verlangt viel Handarbeit. So gilt das obige Zitat nicht nur für die Rebhänge am Bielersee, sondern auch für Rebberge im Wallis oder im Waadtland, wo Zisterziensermönche während des Landausbaus im 12. Jahrhundert die Terrassen im Lavaux anlegen.

Rebbaukrise beeinflusst die Ausbildung

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts häufen sich schlechte Witterungsjahre, was zu Missernten in der Landwirtschaft und besonders im Weinbau führt. Dies erhöht die Anfälligkeit der Reben auf verschiedene Schädlinge und Krankheiten. Zu diesen kommen im 19. Jahrhundert der echte und der falsche Mehltau neu hinzu. Aber auch die Abwanderung von Arbeitskräften aus dem Rebbau in die florierende Textil- und Maschinenindustrie sowie die Konkurrenz durch andere Getränke wie Bier, Obstmost, sogenanntem Kunstwein und ausländischen Weinen, die jetzt mit der Eisenbahn günstig transportiert werden können, führen zum Rückgang der Wein-Produktionsfläche in der Schweiz. Zudem dämpft die aufkommende Abstinenzbewegung den Weinkonsum. Die für den Weinbau weniger geeigneten Areale wie frostanfällige Ebenen oder Nord- und Schattenlagen, die oft einen qualitativ schlechten und sauren Wein hervorbringen, werden in Gärten, Ackerland, Wiesen oder Weiden umgewandelt. Rebparzellen in der Nähe von expandierenden Städten und Industriezentren haben dem Siedlungsdruck zu weichen.

Zur eigentlichen Rebbaukrise kommt es schliesslich durch die aus Übersee eingeschleppte Reblaus (*Phylloxera*). Erstmals taucht sie in den 1860er-Jahren im südlichen Frankreich auf und verbreitet sich über ganz Europa. Die Winzer müssen die von der Reblaus befallenen Stöcke ausreissen bzw. ersetzen. Als wirksamste Massnahme gegen die Reblaus setzt sich die *Pfropfung* (Aufsetzen einer Sorte auf das Holz einer anderen) von europäischen Edelrebsorten auf reblausresistente Wurzelstöcke oder auf amerikanische Unterlagsreben durch. Die jahrhundertealte Methode des sogenannten *Vergrubens* (Vermehren und Verjüngen der Rebstöcke) wird verboten. Bei der Bekämpfung der *Phylloxera* werden die Weinberge bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts völlig umgestaltet. Der Bund leistet bei diesen hohen Investitionen für Neuanlagen finanzielle Unterstützung. Gemeinsam mit den Kantonen fördert er die Errichtung eidgenössischer Versuchsanstalten und kantonaler Weinbauschulen. Neben der Aus- und Weiterbildung sowie der Beratung der Winzer befassen sich diese Schulen mit der Züchtung und der Verbesserung von Rebsorten. Zur regelmässigen Kontrolle der Rebparzellen werden Kommissionen gebildet. Ein Rebbaukataster zur Förderung der Qualitätsproduktion wird eingeführt, der Rebbau wird auf die von den Kantonen festgelegte Weinbauzone eingeschränkt. Die Entwicklung führt zur Professionalisierung der Winzer und zu regionaler Monokultur, wie sie bis dahin nicht existierte.

Der Schweizer Weinbau im 20. Jahrhundert ist geprägt von der Förderung des Weinbaus durch Professionalisierung und Ausbildung der Winzer, durch intensive Forschung, aber auch von der Regulierung durch Schutzzölle, Importkontingente, Sortenkatalog und Richtpreis von Bund und Kantonen sowie durch Subventionen. Heute stammen rund 66% des konsumierten Weins aus dem Ausland. Die inländische Produktion kann den Weinkonsum trotz leichtem Rückgang nicht decken.

Sorten

Der Sortenkatalog für die Rekonstitution des Rebberges anfangs des 20. Jahrhunderts ist beschränkt: Die vorgeschriebenen Rebsorten sind Merlot im Tessin, Gutedel (Chasselas) in der Westschweiz, Blauburgunder (Pinot noir) in der Deutsch- und Westschweiz sowie Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) in der Nord- und Ostschweiz. In den letzten Jahrzehnten erhöhen Wiederentdeckungen alter einheimischer Sorten, Kreuzungen, Verbesserungen und Neuzüchtungen – insbesondere von pilzwiderstandsfähigen Sorten –, aber auch Experimentierfreudigkeit bei der Vinifikation die Sortenvielfalt im Schweizer Weinbau.

Rebfläche

Die gesamtschweizerische Weinanbaufläche, die ihre maximale Ausdehnung von geschätzten 34'000 ha in den 1880er-Jahren erreicht, wird im Verlauf der Rebbaukrise bis in die 1930er-Jahre auf rund 12'000 ha reduziert. Im Mittelland und in der Innerschweiz schrumpft sie auf weniger als 10% ihrer früheren maximalen Ausdehnung, im Thurgau gar auf weniger als 5%.

Selbst im sonnenreichen Tessin sinkt die Anbaufläche der Reben zwischen 1877 und 1980 von geschätzten 8'000 ha auf nur noch 915 ha. Hier verbessert sich die Situation langsamer und später als in der Deutschschweiz. In der Westschweiz fällt der Rückgang der Rebfläche geringer aus als im gesamtschweizerischen Durchschnitt, bewegt sich aber doch zwischen 33% und 50%. Einzig das klimatisch begünstigte Wallis kann seine Rebfläche von 1880 bis 2000 mehr als verdoppeln und steigt zum führenden Weinkanton der Schweiz auf. Im Jahre 2017 beträgt sein Anteil rund 35% der gesamtschweizerischen Rebfläche. Ihm folgen die Waadt mit 15%, das Tessin mit 12% und Genf mit 10%. In Visperterminen (VS), auf rund 1150 m.ü.M., liegt der höchstgelegene Rebberg Europas. In der übrigen Schweiz ist der Weinbau nur noch an klimatisch gut geeigneten, sonnenreichen und trockenen Lagen bis etwa 650 m.ü.M. bedeutend, so im schaffhausischen Hallau, im Zürcher Weinland, am rechten Zürichseeufer, im Bündner Rheintal, im Misox und in der Drei-Seen-Region.

Im Kanton Bern konzentriert sich der Rebbau vor allem auf die südexponierten Hänge am Bieler- und am Thunersee. Hier kann der traditionelle Rebbau bestehen, während in den Dörfern des Mittellandes die Reben komplett verschwinden. Am Bielersee wird bereits in den 1930er-Jahren eine Rebenschutzzone definiert, die eine Überbauung und Zersiedelung früh verunmöglicht. Dieses mit wenigen Ausnahmen durchgehend bebaute Rebgebiet gilt als erste Schweizerische Landwirtschaftsschutzzone überhaupt. Erst in jüngster Zeit werden auch ausserhalb dieser Rebzone Parzellen neu angelegt; so ist seit kurzem auch im Gemeindegebiet der Stadt Bern ein kleiner Rebberg zu finden.

Wein- und Rebbaumuseen

Weinmuseen sind über die ganze Schweiz verstreut, von Schaffhausen, über das Zürcher Weinland und über die Drei-Seen-Region bis ins Welschland, daneben gibt es eine Vielzahl von Ortsmuseen mit Teilausstellungen zum Weinbau. Die Museen als Orte des materiellen und immateriellen Kulturgutes sammeln Zeugnisse der Vergangenheit aus ihrer jeweiligen Region und bezeugen damit die ehemals weite Verbreitung des Rebbaus. Auch einige gut erhaltene Dorftrotten, Strassennamen oder alte Flurnamen in den dörflichen Adressverzeichnissen belegen die frühere Ausdehnung des Rebbaus über das ganze Mittelland.

Anhand des Rebbaus und des Weins lassen sich alle Themen aus Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur thematisieren: Nicht nur Gerätschaften und altes Handwerk werden hier erlebbar, sondern auch die historische Entwicklung in der Landwirtschaft und im Rebbau im Besonderen, Sozialgeschichte und Alltagsleben der Rebleute, die Geschichte und die Architektur ehemaliger Klosterbesitzungen und herrschaftlicher Landsitze. Auch Verpackung und Transport des Weins, Grafik und Entwicklung der Weinetiketten und der Weinflaschen, Bedeutung der Vinifikation, Chemie, Biologie, Biodiversität werden in diesen Museen vermittelt. Zudem finden auch Ausstellungen über Wetter und Klimageschichte, Medizin, Kultur- und Kunstgeschichte, Wein in Musik und Literatur sowie Beiträge zum Konsum, zur Geselligkeit und zum Brauchtum mit traditionsreichen Weinfesten den Weg in diese Museen.

Das Rebbaumuseum am Bielersee «Hof»

Der «Hof» zählt zu den schönsten Wohnhäusern des linken Bielerseeufers. Das Haus der Herren von Ligerz aus dem 16. Jahrhundert befindet sich am westlichen Dorfausgang von Ligerz. Einst auf fürstbischöflichem Territorium erbaut, steht das Herrenhaus auf dem heutigem Gemeindegebiet von La Neuveville (Schafis). Im 19. und 20. Jahrhundert ging es durch verschiedene private Hände. Nach umfassenden Renovationsarbeiten konnte 1970 das Rebbaumuseum eingerichtet und eröffnet werden. Winzer und langjährige Gästebetreuerinnen aus der Region gewährleisteten den ganzjährigen Betrieb.

Peter Schumacher: Ausbildung im Schweizer Weinbau. Von der Winzerausbildung über den Weinbautechniker HF bis zum Master in Önologie

Für die Ausbildung in der Weinbranche gibt es in der Schweiz eine Vielzahl von möglichen Abschlüssen, die eidgenössisch anerkannt sind. Um die Positionierung der verschiedenen Ausbildungsstufen richtig zu verorten, wird kurz anhand einiger zentraler Punkte die Situation des Schweizer Weinbaus skizziert, um danach die verschiedenen Ausbildungsgänge vertieft zu beschreiben.

Situation im Schweizer Weinbau

Die Schweizer Weinbaufläche ist über die letzten 30 Jahre gesehen recht stabil und beträgt im Schnitt knapp 15'000 Hektaren (ha). Seit 2003 nimmt die Fläche jedoch kontinuierlich ab; sie betrug 2017 noch 14'748 ha. Diese Abnahme ist mit 266 ha oder 1,8% relativ gering. Mit fast 25% hat in derselben Zeit die Weinproduktion viel stärker abgenommen. Dies ist einerseits auf geringere Hektarerträge zurückzuführen, was ein Hinweis auf vermehrte Qualitätsproduktion ist, aber auch auf die Verschiebung von weissen auf rote Sorten. Andererseits hat jedoch der Anteil Schweizer Wein am Gesamtkonsum von 40 auf 35% abgenommen – in der Schweiz wird also vermehrt ausländischer Wein getrunken. Demgegenüber ist der Export von Schweizer Wein mit etwas mehr als 1% nach wie vor verschwindend klein. Der Grossteil der Schweizer Weine wird also im eigenen Land getrunken. Es ist wichtig zu bemerken, dass der Schweizer Wein dem internationalen Wettbewerb ausgesetzt ist, da der Grenzschutz innerhalb des Importkontingents von 1,7 Mio. Hektoliter minimal ist und das Kontingent in den vergangenen Jahren nie ausgeschöpft wurde. Qualitätsmässig ist der Schweizer Wein zwar konkurrenzfähig, was regelmässig durch Auszeichnungen bei internationalen Weinprämierungen wie zum Beispiel beim Mondial des Pinots oder an der Expovina belegt wird. Eine Schwäche des Schweizerischen Weinbaus sind jedoch die hohen Produktionskosten. Neben den hohen Preisen für die Produktionsfaktoren (wie etwa Infrastruktur oder Arbeitskräfte) ist dies vor allem auch auf die wirtschaftlich gesehen ungünstigen Strukturen der Betriebe und Rebflächen zurückzuführen. Viele Parzellen sind klein und befinden sich an Steillagen, die nur bedingt maschinell bewirtschaftet werden können und daher hohe Handarbeitsstunden verursachen. Die vielen Kleinbetriebe haben aber auch höhere Kosten bei der Weinbereitung und der Vermarktung. Die hohen Kosten führen dazu, dass sich der Schweizer Wein in den höheren Preissegmenten positionieren muss. Die Anforderungen an die Betriebsleiter sind daher hoch und werden weiter zunehmen. Es findet eine Professionalisierung mit grösseren Betrieben statt. Auf all diese Herausforderungen muss die Ausbildung die Berufsleute und zukünftigen Betriebsleiter vorbereiten. Zur Auswahl stehen die üblichen eidgenössisch anerkannten Abschlüsse des Schweizerischen Bildungssystems.

Ausbildung zum Winzer oder zum Weintechnologen EFZ

Die dreijährige Berufslehre nimmt bei der Ausbildung in der Weinbranche sicherlich eine zentrale Rolle ein. Für dieses Metier ist der duale Bildungsweg mit der Verbindung von Theorie und Praxis geradezu ideal. Die Erwartungen müssen jedoch realistisch sein. Es wird zwar eine fachlich solide Grundlage vermittelt, doch für die Führung eines Betriebs braucht es Weiterbildungen und vor allem mehrere Jahre Erfahrung, da bei der Weinbereitung nur einmal im Jahr Erfahrungen gesammelt werden können. Die Grundbildung wird von den folgenden Institutionen angeboten:

- für die ganze Deutschschweiz vom Strickhof, Standort Wädenswil;
- im Tessin vom Centro professionale del verde in Mezzana;
- im Wallis von der Ecole d'agriculture du Valais in Châteauneuf bei Sion;
- am Genfersee an der Ecole d'agriculture et de viticulture in Macelin bei Lausanne.

Mit dem Winzer und den Weintechnologen gibt es zwei Berufe auf der Stufe, die mit Fähigkeitszeugnis abgeschlossen wird. Die Winzer machen ihre Lehre typischerweise auf einem Selbstkelterungsbetrieb und das Schwergewicht liegt in der Pflege der Reben bis zur Weinlese. Beim Weintechnologen liegt der Schwerpunkt in der Weinbereitung – von der Traubenannahme bis zur Abfüllung; die Ausbildungsorte sind oft grosse Weinhandelshäuser, zum Beispiel Coop in der Deutschschweiz oder Provins im Wallis.

Beim Beruf Winzer gibt es jedoch regionale Unterschiede aufgrund der unterschiedlichen Betriebsstrukturen und der Tradition. In der Westschweiz, mit den grösseren Betrieben, trifft man auf eine stärkere Trennung der beiden Tätigkeiten. In der Deutschschweiz hingegen, mit dem höheren Anteil an Selbstkelterungsbetrieben, ist das Berufsbild des Winzers so, dass er entlang der ganzen Wertschöpfungskette – von der Produktion über die Weinbereitung bis zum Verkauf – tätig

ist. Für die Berücksichtigung dieser regionalen Unterschiede wurde in der neuen Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 1. Januar 2009 ein regionaler Wahlbereich eingeführt. Daher haben die Winzer der Deutschschweiz bedeutend mehr Lektionen in Weinbereitung als die Lernenden an den anderen Ausbildungsstandorten.

Im Bildungsplan sind bei beiden Berufen auch die Themen Weinmarkt, Marketing und Betriebslehre enthalten. Dieser Unterricht befähigt selbstverständlich die Lernenden nicht dazu, einen Betrieb zu führen. Es geht um die Sensibilisierung für diese Themen, die entscheidend sind für den Betriebserfolg. Die Lernenden setzen sich zum Beispiel mit den Weinpreisen auseinander. Wie hoch müssen diese sein, damit die Produktionskosten gedeckt sind?

Auf der Stufe Grundbildung wird auch die Attestausbildung angeboten. Sie ist für Personen gedacht, die Mühe haben dem Unterricht auf der Stufe Fähigkeitszeugnis zu folgen. Diese Ausbildung hat eine sehr geringe Bedeutung im Weinbau.

Für die weiterführende Ausbildung in der Tertiärstufe wird mindestens 1 Jahr Praxis gefordert. Es hat sich jedoch gezeigt, dass der Nutzen der Weiterbildung für die Studierenden grösser ist, wenn mehrere Jahre Berufserfahrung gesammelt wurden, möglichst auch mit einer Saison in einer anderen Landesgegend oder im Ausland.

Der Weinbautechniker: praxisorientierte Ausbildung für Betriebsleiter

Auf der Tertiärstufe stehen mehrere Ausbildungsmöglichkeiten zur Verfügung mit dem Ziel, einen Betrieb in der Weinbranche zu führen. Welche Ausbildung ist für wen geeignet? Im Rahmenlehrplan des neuen Lehrgangs Weinbautechniker HF vom Jahre 2014 wurde in einem Schema aufgezeigt, welche Ausbildung für welche Funktion und welches Tätigkeitsgebiet empfohlen wird.

Die erste Stufe der tertiären Weiterbildung ist der Fachausweis Winzer oder Weintechnologe mit den Schwerpunkten Fachtechnik Weinbau bzw. Weinbereitung und umfasst 340 Lektionen: dies ergibt mit dem Selbststudium und der schriftlichen Betriebsanalyse zusammen 740 Lernstunden. Diese Ausbildung befähigt dazu, die Verantwortung im Keller oder für die Reben in mittleren Betrieben zu übernehmen und ist der erste Teil für das Meisterdiplom. Beim zweiten Teil für das Meisterdiplom werden vorwiegend betriebswirtschaftliche Inhalte geschult, welche die Absolventen für die Führung eines kleineren Weinbaubetriebs befähigen. Der Lernaufwand wird mit 660 Lernstunden veranschlagt. Beide Ausbildungen werden nur in der Westschweiz angeboten. In der Deutschschweiz ist aufgrund der geringeren Betriebszahl die Nachfrage zu klein, um auf der tertiären Stufe mit dem Meisterdiplom und dem Weinbautechniker zwei Ausbildungsgänge anzubieten. Die Branche der Deutschschweiz hat sich für den Weinbautechniker entschieden, da mit 3600 Lernstunden bedeutend mehr – und aus der Sicht der Branche auch notwendige – Zeit zur Verfügung steht, um die angehenden Betriebsleiter auf die künftigen Herausforderungen vorzubereiten.

Der Weinbautechniker HF wird in Changins und beim Strickhof am Standort Wädenswil angeboten und eignet sich für künftige Betriebsleiter von kleinen bis mittleren Betrieben. Die berufsbegleitende Ausbildung dauert drei Jahre. Dies ermöglicht eine intensive Verbindung von Schulstoff und Praxis. Die ersten Diplome konnte der Strickhof in Wädenswil am 25. August 2017 an 14 Absolventen vergeben. Um eine Klasse mit 15 bis 20 Studierenden führen zu können, wird die Ausbildung alle drei Jahre angeboten. Neben dem technischen Fachwissen sind Unternehmensführung, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch und auch Marketing wichtige Lernziele. Gute Fähigkeiten in Kommunikation sind enorm wichtig für einen erfolgreichen Marktauftritt. Der Weinmarkt ist ein Verdrängungsmarkt und daher wird in Zukunft das Marketing noch mehr an Bedeutung gewinnen. Unternehmensanalysen haben gezeigt, dass der wirtschaftliche Erfolg eines Weinbaubetriebs sehr stark vom Ausverkaufsgrad abhängt.

Während der drei Ausbildungsjahre findet ein intensiver Austausch zwischen den Teilnehmenden statt, und das geknüpfte Netzwerk wird in der Regel auch nach der Ausbildung intensiv gepflegt. Dieser Austausch zwischen den Fachleuten ist ein weiterer wichtiger Faktor für den Betriebserfolg. Während der Saison finden in kritischen Situationen Diskussionen statt, die dabei helfen, optimale Lösungen zu finden. Es bilden sich auch Arbeitsgruppen, die regelmässig die Weine gegenseitig verkosten und so die Qualität sichern bzw. verbessern. Der grösste Nachteil für die Studierenden als Weinbautechniker HF ist das relativ hohe Schulgeld, da im Gegensatz zur Bachelor-Ausbildung ein grosser Teil der Schulkosten durch die Teilnehmenden getragen werden muss.

Ausbildungen auf Stufe Fachhochschule

Das Profil der Bachelor-Ausbildung ist im Vergleich zum Weinbautechniker weniger scharf. Dank der naturwissenschaftlichen Grundlagen eignet sich diese Ausbildung nicht nur für die Führung eines Betriebs, sondern auch für Aufgaben in Ausbildung, Verwaltung oder angewandter Forschung. Immer mehr Studierende kommen von der Maturität und verfügen meist nur über ein Jahr Praxis. Damit können sie den Unterrichtsstoff weniger gut mit eigenen Erfahrungen verknüpfen und es besteht die Gefahr, dass das Gelernte in der späteren Tätigkeit weniger effizient umgesetzt werden kann. Bis 2002 gab es auch in der Deutschschweiz bei der damaligen Hochschule Wädenswil eine Ausbildung in Önologie auf Fachhochschulstufe. Das damalige Bundesamt für Bildung und Technologie (BBT) entschied dann, die Ausbildung in Önologie in Changins zu konzentrieren. Dort wird der Unterricht in Französisch geführt, was wohl einige Interessierte aus der Deutschschweiz von dieser Ausbildung abhält. In der Deutschschweiz ist auf Stufe Bachelor das Thema Wein nicht vollständig verschwunden. An der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil wird Weinbereitung in der Vertiefung Getränketechnologie und der Weinbau in der Vertiefung Biologische Landwirtschaft und Hortikultur in reduzierter Form weiter gelehrt. Die ZHAW bewirtschaftet auch einen eigenen Rebberg, der für angewandte Forschungsprojekte und in der Lehre eingesetzt wird. Ziel ist das Sichtbarmachen von Lerninhalten, zum Beispiel einen Sortengarten mit über 200 Sorten oder eine Demo-Anlage mit über 40 Erziehungssystemen. Diese Anlagen werden für praktische Übungen in den verschiedenen Ausbildungsgängen genutzt, die am Standort Wädenswil angeboten werden. Vom Strickhof für die Winzer und die Weinbautechniker, von der ZHAW für die Studierenden, von dem am 1. Januar 2018 neu gegründeten Weinbauzentrum für Weinbaukurse im Hobby-Bereich und vom Weinbaumuseum im Rahmen von Führungen.

In Changins wird neben dem Bachelor- auch ein Master-Studium angeboten. Der Master Life Sciences, specialization Viticulture and Enology wird in enger Zusammenarbeit mit Agroscope durchgeführt und ist sowohl naturwissenschaftlich wie auch international ausgerichtet. Dieser Studiengang eignet sich daher für jene, die später in der Ausbildung oder in der Forschung tätig sein wollen.

Möglichkeiten der Weiterbildung

Die kontinuierliche Weiterbildung ist für erfolgreiche Fachleute eine Selbstverständlichkeit. Dazu eignen sich die jährlich stattfindenden Fachtagungen, etwa die Wädenswiler Weintage, die durch die ZHAW in Kooperationen mit anderen Organisationen am Standort Wädenswil angeboten werden. Vergleichbare Tage werden in der Westschweiz als Journée viticole an der Vinea und der SwissExpo durchgeführt. Agridea (Développement de l'agriculture et de l'espace rural) bietet Kurse im Bereich Betriebswirtschaft an, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) organisiert den Bioweinbautag. Von grosser Bedeutung ist für die Fachleute im Keller und die Betriebsleiter eine kontinuierliche Schulung der degustativen Kompetenzen. Die ZHAW hat dafür ein vielfältiges Kursangebot, z. B. die Vorbereitungskurse für die Sensoriklizenz Wein. Das Weinbauzentrum Wädenswil bietet neu Kurse im Bereich Unternehmensführung an. Wichtige aktuelle Informationen findet die Branche auch in den regionalen Fachzeitschriften: für die Deutschschweiz in der

Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau (die «Rote») und für die Westschweiz in der Revue Suisse de Viticulture et Arboriculture.

Fazit

In der Schweiz steht der Weinbranche ein umfassendes Bildungsangebot zur Verfügung. Die ideale Grundlage legen die dreijährigen Grundbildungen Winzer oder Weintechnologe. Die fachlichen und unternehmerischen Anforderungen an die Betriebsleiter sind hoch, da sie mit der Produktion, der Weinbereitung und dem Verkauf in drei Sparten tätig sind. Die Erfahrung zeigt, dass die Betriebsleiter vor allem bei der Optimierung der Weinqualität, im Marketing und in der Unternehmensentwicklung gefordert sind. Daher braucht es viel Erfahrung, eine Weiterbildung im Tertiärbereich und das Bestreben, sich stetig weiterzuentwickeln, um im kompetitiven Umfeld einen Weinbaubetrieb erfolgreich führen zu können.

Weinbaumuseum

Ein Besuch im Weinbaumuseum auf der Halbinsel Au am Zürichsee führt Sie zurück in die Zeiten, als die Rebfläche im Kanton Zürich mit rund 6000 ha zehnmal grösser war als heute. Im Zentrum des Museums steht die 260jährige Baumtrotte, die 2018 aus Anlass des 50-Jahr-Jubiläums wieder in Betrieb genommen wurde.

Fachkundige Führer erklären die Arbeitsweise von früher, ziehen Vergleiche zu heute und diskutieren künftige Trends. Zum Abschluss gibt es den Museumswein oder einen edlen Tropfen aus der Region zu kosten.

Weitere Informationen zu den Angeboten und Veranstaltungen finden Sie unter:
www.weinbaumuseum.ch

Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: Die Fête des Vignerons, eine lebendige Tradition der Schweiz

Die Fête des Vignerons in Vevey, 2016 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt, wird einmal pro Generation organisiert, um die im Weinbau Arbeitenden zu belohnen. Sie bewirtschaften die Weinberge, die ihnen die Landbesitzer des Lavaux und des Waadtländer Chablais anvertrauen. Seit Jahrhunderten setzt sich die Confrérie des Vignerons von Vevey zum Ziel, die Weinberge zu besuchen und die Qualität der Arbeiten zu bewerten. Die besten Winzer werden jeweils im Rahmen der Fête des Vignerons gekrönt.

Mit Konzentration auf die Arbeiten im Weinbau, die Jahreszeiten sowie den Bezug zur Erde wird dieses Spektakel in jeder Ausgabe durch bekannte Künstler auf moderne und zeitgenössische Art wieder neu in Szene gesetzt. Es umfasst ein wandelbares Ganzes an lebendigen Traditionen der Schweiz, darunter den berühmten Ranz des vaches («Kuhreihen», Lyoba), der seit 1819 immer in der Arena gesungen wird. Das Fest mobilisiert jeweils Tausende Statisten und freiwillige Organisatoren, die alle mit grosser Motivation ans Werk gehen. Zusammen mit dem Publikum machen sie sich das neue Fest zu eigen und durchleben eine Zeit intensiver Geselligkeit. Dieses kulturelle Ereignis ist ein beispielhaftes Erbe für die Region Vevey, eine äusserst lebendige Tradition.

Gilbert Coutaz: Wenn eine Zeitschrift sich der Fête des Vignerons widmet

Die Fête des Vignerons hat zu einer aussergewöhnlichen Zusammenarbeit zwischen der Société vaudoise d'histoire et d'archéologie (SVHA) und der Confrérie des Vignerons geführt; sie gaben

gemeinsam eine Publikation mit dem Thema «Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois» heraus.

Während der erstgenannte Partner sein Know-how im Zusammenhang mit thematischen Dossiers sowie die wissenschaftliche Kompetenz einbrachte, war die zweite Institution primär bestrebt, die Wertschätzung des Weinbaus und all jener, die ihm dienen, hervorzuheben. Resultate dieser Partnerschaft sind: eine Zeitschrift mit einer Auflage von 3000 Stück, zusätzlich 900 für die Mitglieder der SVHA reservierte Exemplare, 37 verschiedene Autorinnen und Autoren, eine Zusammenfassung über die Geschichte, die Wirtschaft, die Darstellungen des Weinbaus (Literatur, Feste, Musik...) sowie die bildenden Künste und deren Mediatisierung (Presse, Film, Ausstellungen...).

Ein Werk von mehr als 480 Seiten Inhalt zu einem günstigen Preis, das nun sein Publikum sucht. Die Phasen dieser Zusammenarbeit, von ihrem Beginn im Juni 2015 bis zum Abschluss im September 2018, zeigen sich hier in einer Partnerschaft, die nur alle 25 Jahre zustande kommen kann! Sie reihen sich ein in einen Prozess, der am 1. Dezember 2016 mit der Aufnahme der Fête des Vignerons als immaterielles Welterbe der UNESCO seinen Höhepunkt erreicht hat.

David Vitali: Die Fête des Vignerons. Erstes Schweizer Element in der UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes

Am 1. Dezember 2016 wurde die Fête des Vignerons als erstes Schweizer Element überhaupt in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Der vorliegende Beitrag erläutert, wie es dazu kam, und zeichnet die Schritte nach, welche auf diesem Weg notwendig waren.

Immaterielles Kulturerbe bezeichnet lebendige, über Generationen weitergegebene Traditionen und Praktiken, die einer Gemeinschaft ein Gefühl der Identität und der Kontinuität vermitteln. Es handelt sich um traditionelles Wissen und erfahrungsbasiertes Können, wie es sich in mündlich überlieferten Ausdrucksweisen, darstellenden Künsten, Ritualen und Festen, Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur oder im Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken zeigt.

UNESCO-Konvention über das immaterielle Kulturerbe

Mit der Konvention zur Bewahrung des Immateriellen Kulturerbes verabschiedete die UNESCO 2003 ein wegweisendes Instrument zur Würdigung dieses lebendigen kulturellen Erbes sowie zur Bewusstseinsbildung für dessen lokale, regionale und internationale Bedeutung. Die Konvention will ausserdem die internationale Zusammenarbeit durch den Austausch von Informationen und Erfahrungen sowie durch gemeinsame, grenzüberschreitende Initiativen fördern.

Die Konvention schliesst damit an die seit Jahrzehnten von der UNESCO verfolgte Kulturpolitik an. Sie ist als Ergänzung zu den Übereinkommen zum Welterbe (1972), zum Kulturgütertransfer (1970) sowie zum Schutz von Kulturgut bei bewaffneten Konflikten (1954) zu sehen, welche das materielle Kulturerbe zum Gegenstand haben. Komplementär ist sie auch zu dem 2005 verabschiedeten UNESCO-Übereinkommen zum Schutz und zur Förderung der Vielfalt kultureller Ausdrucksformen. Bis heute [Stand: September 2018] sind 178 Staaten der Konvention beigetreten, die damit fast universale Geltung erlangt hat.

Die Fête des Vignerons in der Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz

Mit der Ratifizierung der UNESCO-Konvention über das immaterielle Kulturerbe im Jahr 2008 hat sich die Schweiz zu einer umfassenden Politik zugunsten der Bewahrung, der Förderung und der Erforschung von traditionellen kulturellen Ausdrucksformen bekannt. Brennpunkt der Umsetzung

der Konvention ist die Erstellung und periodische Aktualisierung eines Inventars des immateriellen Kulturerbes durch die Vertragsstaaten. Die Inventarisierung soll die Aufwertung und die öffentliche Anerkennung des immateriellen Kulturerbes fördern und unterstützen.

Ein erstes Inventar mit 165 Eintragungen veröffentlichte das Bundesamt für Kultur (BAK) im Herbst 2012 unter dem Titel «Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz». Im Rahmen einer ersten Aktualisierung 2017 wurden die bestehenden Einträge überprüft, ergänzt und wo nötig angepasst. Die aktualisierte Liste umfasst nun 199 Einträge und wurde im Sommer 2018 veröffentlicht.

Die Inventarisierungsarbeiten werden von Bund, Kantonen sowie Fachexperten gemeinsam geleistet. Die Liste ist nicht als Ergebnis einer exakten wissenschaftlichen Definitionsleistung oder als staatliche Setzung zu verstehen, sondern vielmehr als Zwischenergebnis einer Diskussion über die (Selbst-)Wahrnehmung und Wertschätzung von lebendigen Traditionen in unserer Gesellschaft.

Die Fête des Vignerons figurierte bereits in der ersten Ausgabe der Liste von 2012. Der Vorschlag für die Aufnahme war vom Kanton Waadt eingebracht worden, der seinen Antrag mit der künstlerischen und gesellschaftlichen Bedeutung des Fests begründet hatte: «Pensée depuis le XIX^e siècle comme un véritable spectacle auquel travaillent poètes, musiciens et chorégraphes, elle [la Fête des Vignerons] occupe une place tout à fait particulière dans le cœur des Vaudois qui la préparent pendant dix ans avant de s'en souvenir pendant dix ans.»

Die Fête des Vignerons in der Vorschlagsliste für die UNESCO

Auf internationaler Ebene sind die UNESCO-Listen des immateriellen Kulturerbes der Menschheit das wichtigste Instrument zur Förderung. Im März 2013 setzte das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) eine Expertengruppe zur Erarbeitung einer Vorschlagsliste (Liste indicative) ein. Dieses Vorgehen orientierte sich am Beispiel der Welterbekonvention und sollte die nötige Transparenz im Auswahlverfahren gewährleisten.

Die Expertengruppe legte im Juni 2014 einen Bericht mit Empfehlungen für die Kandidaturen vor. Auf dieser Grundlage genehmigte der Bundesrat im Oktober 2014 eine Vorschlagsliste mit acht Schweizer Traditionen, die sukzessive für die Aufnahme in das immaterielle Kulturerbe der Menschheit kandidieren. Ausgewählt wurden: die Fête des Vignerons, die Basler Fasnacht, die Osterprozessionen von Mendrisio, der Umgang mit der Lawinengefahr, das Uhrmacherhandwerk, das Jodeln, die Schweizer Alpsaison sowie Schweizer Grafikdesign und Typografie.

Die Vorschläge der Expertengruppe basieren auf der «Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz» und berücksichtigen die formalen Bedingungen der UNESCO-Konvention. Für die Auswahl waren folgende Kriterien bestimmend: Sinn- und Identitätsstiftung; Anpassungsfähigkeit, Nachhaltigkeit und Problemlösung; Beispielhaftigkeit; Potenzial zur internationalen Zusammenarbeit.

Die Auswahl der Fête des Vignerons wurde von den Experten damit begründet, dass sie «nicht nur für die Westschweiz ein bedeutendes traditionelles Fest ist, sondern eine Strahlkraft weit über die Sprachgrenzen hinaus besitzt. [...] In die Vorbereitungen sind verschiedene Kunstschaaffende einbezogen, für die Durchführung werden Tausende von freiwilligen Darstellern mobilisiert. Jede Ausgabe wird neu erdacht, und so illustriert das Winzerfest von Vevey auf eindruckliche Weise, wie eine Tradition dynamisch und im Einklang mit dem Zeitgeist weiterentwickelt werden kann. Die Kandidatur zeigt auch die Verbindung zwischen materiellem und immateriellem Kulturerbe auf (2007 wurde das angrenzende Weinbaugebiet Lavaux in das Welterbe der UNESCO aufgenommen).»

Die Kandidatur der Fête des Vignerons für die UNESCO

Die Schweizer Kandidaturen werden in enger Zusammenarbeit von und mit den betreffenden Traditionsträgerinnen und Traditionsträgern ausgearbeitet. Mit der Confrérie des Vignerons stand eine gut organisierte Trägerschaft bereit, die über reich ausgestattete Archive verfügt und in der Lage war, innert kurzer Frist die nötigen Ressourcen für die Erstellung eines Bewerbungsdossiers aufzubringen. Darum wurde entschieden, die Fête des Vignerons als erste Schweizer Kandidatur bereits per 31. März 2015 zur Einreichung vorzubereiten.

Das Bewerbungsdossier musste nicht nur eine Beschreibung des Elements in Wort und Bild enthalten und die Übereinstimmung mit den UNESCO-Kriterien darlegen – auch die kulturelle Bedeutung und die gesellschaftlichen Funktionen waren aufzuzeigen. Im Dossier wurde besonders auf die stetige künstlerische Weiterentwicklung und Neuinterpretation der traditionellen Elemente des Fests hingewiesen: «La volonté est de voir ces valeurs recréées à chaque fois en écho au contexte qui leur est contemporain pour atteindre à leur réappropriation collective, et nourrir ainsi un sentiment d'identité et de continuité. Chaque Fête donne d'ailleurs naissance à des œuvres qui enrichissent le patrimoine régional, permettant notamment un renouvellement périodique du répertoire de chant choral vaudois.»

Auch die grosse Beteiligung und Begeisterung der Bevölkerung wurden hervorgehoben: «D'un point de vue communautaire, la Fête repose, enfin et surtout, sur une formidable énergie bénévole. Elle se caractérise comme une célébration que la population s'offre à elle-même et nourrit la cohésion sociale et l'identification culturelle des habitants avec les vignobles avoisinants. Son inscription atypique dans le temps lui attribue le rôle de marqueur chronologique déterminant pour la population de la région, qui s'y réfère couramment pour situer les événements importants de l'existence (mariages, naissances, etc.).»

Als besonders wichtig, in den Augen des vorberatenden Prüfungsausschusses der UNESCO, stellte sich der Bezug zwischen materiellem und immateriellem Kulturerbe heraus, der sich an dieser Kandidatur eindrücklich illustrieren lässt. In der Tat entwickelte sich das Winzerfest in Vevey über Jahrhunderte hinweg in enger Beziehung mit dem umliegenden Weinbaugebiet und insbesondere mit den Lavaux-Terrassen, die 2007 in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen worden waren. Die Schweizer Kandidatur wurde vom Prüfungsausschuss positiv bewertet und darüber hinaus als beispielhaftes Dossier zitiert, welches die Interaktion von materiellem und immateriellem Kulturerbe auf ideale Weise hervorhebt.

Die Fête des Vignerons als immaterielles Kulturerbe der Menschheit

Das zwischenstaatliche Komitee entschied am 1. Dezember 2018, die Fête des Vignerons in die «Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit» aufzunehmen. Es stellte fest, dass die Schweiz eine mustergültige Kandidatur vorgelegt hatte und ergänzte seinen Entscheid mit folgendem Kommentar: «Le Comité [...] félicite l'État soumissionnaire d'avoir mis en évidence les liens étroits existant entre l'élément du patrimoine culturel immatériel proposé et le patrimoine culturel matériel qui lui est associé.»

Die Einschreibung der Fête des Vignerons ist nicht als Schlusspunkt zu verstehen sondern als Auftakt einer vertieften Beschäftigung mit den Möglichkeiten der Bewahrung von immateriellem Kulturerbe: Das Bewerbungsdossier nennt ausdrücklich die von den Trägerschaften bzw. der öffentlichen Hand getroffenen und geplanten Massnahmen zur Bewahrung des Elements. Es zeigte sich, dass der Akzent nicht auf die Veranstaltung selber gelegt werden muss, deren reibungslose Durchführung durch die Confrérie des Vignerons im Zusammenspiel mit den kommunalen und kantonalen Behörden gewährleistet ist. Im Vordergrund stehen vielmehr die Information und Sensibilisierung der Bevölkerung (durch die Realisierung von Ausstellungen, eines Dokumentarfilms, einer Publikation oder durch die Aufarbeitung der Archive der Confrérie).

Vor allem aber muss durch geeignete Rahmenbedingungen gewährleistet sein, dass die Grundlage und raison d'être des Festes bestehen bleibt: der Weinbau, wie er seit Jahrhunderten im Lavaux und im Chablais gepflegt wird.

Oliver Martin: «Weinbaugebiet Lavaux» – eine UNESCO-Welterbestätte

Im Juni 2007 entschied das Welterbekomitee der UNESCO an seiner 31. Session in Christchurch in Neuseeland, das Weinbaugebiet Lavaux auf die Liste des Welterbes einzuschreiben. Die erfolgreiche Kandidatur war die erste einer Serie von neuen Welterbestätten, welche die Schweiz in den Folgejahren präsentierte. In gewisser Hinsicht markierte sie auch den Auftakt der aktiven Rolle der Schweiz und deren Engagement für eine den Regeln und der fachlichen Qualität verpflichtete Umsetzung der Welterbekonvention.

Die Welterbestätte «Weinbaugebiet Lavaux» umfasst 805 Hektaren (ha) Weingebiet auf einer Fläche von insgesamt 1700 ha in damals elf Gemeinden.

Lange Weinbautradition

Der aussergewöhnliche universelle Wert von Lavaux gründet in der durch vielfältige, wechselseitige Beziehungen zwischen Mensch und Natur geprägten, jahrhundertealten Entwicklung als lebendige Kulturlandschaft. Sie begann im 12. Jahrhundert mit der Umgestaltung zur Terrassenlandschaft durch die Zisterziensermönche und dauert bis heute fort. Der Weinbau bildet noch immer die ökonomische Grundlage des Gebiets. In die Weinbaulandschaft eingebettet liegen bedeutende Ortsbilder, die in Struktur und Architektur die historische Entwicklung des Weinbaus abbilden. Zahlreiche Familiensitze, teilweise mit klösterlichem Ursprung, prägen die Siedlungen. Historische Wege durchziehen das Gebiet, aber auch neue Verkehrsachsen wie die Eisenbahn und Autobahn. Zahlreiche weitere kulturelle Zeugen, von der römischen Zeit bis in die Moderne, tragen ihren Teil zur wertvollen Kulturlandschaft bei. Hinzu kommt die einzigartige topografische Lage mit den Weinbergen, dem See und dem dahinter sichtbaren Panorama der Hochalpen von herausragender Schönheit.

Lavaux ist das Abbild einer ausserordentlich komplexen und auf die natürlichen Gegebenheiten abgestimmten menschlichen Überformung einer Naturlandschaft. Während Jahrhunderten haben die Bewohner die Techniken des Weinbaus und der Bearbeitung des Terrains weiterentwickelt, stets jedoch mit Respekt gegenüber dem Vorhandenen. Die Authentizität des Lavaux ist daher nicht vor allem in der originalen Substanz ursprünglicher Terrassenmauern zu suchen, sondern in der Vielschichtigkeit und der historischen, durch Zufügungen aus allen Zeiten geprägten Kontinuität der Landschaftsgestaltung. Diese war und ist immer dem gleichen Ziel verpflichtet: dem Weinbau. Die visuelle Harmonie, in der sich Lavaux heute präsentiert, ist der Beweis für die Dauerhaftigkeit der Struktur dieser Terrassenlandschaft. Die Mauern wurden durch die Jahrhunderte gepflegt, erneuert und angepasst. Die Siedlungen im Gebiet werden auch heute noch mehrheitlich von Weinbauern bewohnt, manche Familien bewirtschaften seit über 20 Generationen dieselben Güter.

Weinbaustätten als Weltkulturerbe

Die UNESCO hatte Weinbau-gebiete als besondere Kulturlandschaften vor der Einschreibung von Lavaux schon mehrfach diskutiert. Die Cinque Terre und die Costa Amalfitana (I, 1997), das Gebiet St-Émilion (F, 1999), die Wachau (A, 2000), die Region Douro Alto (Portugal, 2001), Tokaj (Ungarn, 2002) sowie das Weingebiet auf der Azoreninsel Pico (Portugal, 2004) waren bereits aufgenommen worden. Später sollten bekannte Gebiete wie Langhe-Roero und Monferrato (I, 2014) sowie Champagne und Burgund (F, beide 2015) folgen. Alle diese Stätten sind in unterschiedlicher Weise

durch den Weinbau geformt worden und haben spezifische, sozio-ökonomische Muster entstehen lassen, die sich physisch in der Landschaft abbilden.

Die Welterbekonvention der UNESCO verpflichtet die Vertragsstaaten zum Schutz der aussergewöhnlichen universellen Werte dieser Stätten. Welterbe ist gewissermassen Gemeingut. Die Verantwortung trägt nicht nur der einzelne Vertragsstaat, sondern die Weltgemeinschaft. Die Stätten werden nach präzisen Kriterien und klarer Methodik ausgewählt und in die Liste des Welterbes eingetragen. Sie müssen über einen Schutz und ein Management verfügen, das die Bewahrung ihres Werts langfristig garantieren kann. Mit der Zeit hat sich die Welterbeliste aufgrund ihres grossen kommunikativen Erfolgs auch zu einem prestigeträchtigen Instrument für nationale Landeswerbung und zu einer effektiven Selling Position der Tourismusindustrie entwickelt, was heute einerseits zu einer unerwünschten Politisierung des «Systems Welterbe» beiträgt, in gewissermassen symbiotischer Weise andererseits aber auch die Öffentlichkeit für den Schutz der Objekte sensibilisiert.

Die Schweiz und die UNESCO-Welterbeliste

Die Schweiz hatte zu Beginn der 2000er-Jahre keine nennenswerte Strategie im Bereich des Welterbes. Zwar war die Welterbekonvention 1975 mit der Ratifikation durch die Schweiz als 20. Vertragsstaat überhaupt erst in Kraft getreten, und die ersten drei Kandidaturen der Altstadt von Bern, des Sittfsbezirks in St. Gallen und des Klosters St. Johann in Müstair wurden 1983 aus einer verwaltungsinternen Liste aus einer Reihe anderer potenzieller Kandidaten ausgewählt. In den Folgejahren blieb die Frage des Welterbes für die offizielle Schweiz jedoch nur punktuell relevant. Dies sollte sich 2004 ändern: Der Bundesrat verabschiedete die erste so-genannte Liste Indicative der Schweiz. Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung des Bundesamtes für Kultur (BAK) hatte diese Liste zusammengestellt. Auf ihr figurierten die fünf Objekte, für die in den folgenden zehn Jahren eine Kandidatur eingereicht werden sollte.

Angesichts der bereits überdotierten europäischen Liste unterstrich die Auswahl der Schweizer Liste indicative, dass nicht weitere neue Einzelobjekte im Sinne des klassischen Denkmals aufzunehmen seien – damit wurde man auch der globalen Strategie der UNESCO für eine ausgeglichene und repräsentative Welterbeliste im Bereich der Kulturgüter gerecht. Als besondere Qualität der Schweiz wurde vielmehr der Typus der Kulturlandschaft, als Überlagerung und mit dem Nebeneinander von äusserst vielfältigen Kultur- und Naturräumen mit unterschiedlichen geschichtlichen Einflüssen, regionalen Traditionen und Entwicklungen hervorgehoben. Die Auswahl der Objekte für die Liste indicative von 2004 fokussierte deshalb auf das ganzheitliche Zusammenwirken von Mensch und Natur in einem grösseren Massstab. Lavaux entsprach diesem Ansatz in geradezu exemplarischer Weise. Zudem unterstrich die Expertengruppe, dass eine Nominierung als Welterbe bei solchen Objekten ganz besonders zur Erhaltung und verträglichen Entwicklung beitragen könne, weil Kulturlandschaften in der Schweiz keinem a priori juristisch definierten Schutzobjekt entsprechen. Eine Nominierung als Welterbe sollte dem Schutzgedanken durch die Sensibilisierung der Öffentlichkeit zusätzliches Gewicht verleihen. Gerade für Lavaux ist dieses Ziel, auch mehr als zehn Jahre nach der Einschreibung auf die Welterbeliste, aktueller denn je: Besonders bemerkenswert bleibt der in zwei Volksabstimmungen bekräftigte, gesetzliche Schutz des Gebiets. Dank diesem verfügt Lavaux über relativ griffige raumplanerische und denkmalpflegerische Schutzregeln, wenn auch die baukulturelle Qualität zeitgenössischer Eingriffe bisweilen Wünsche offenlässt und die grosse Bautätigkeit im Lavaux in der Öffentlichkeit regelmässig Kritik laut werden lässt.

Weinbau wird auch weiterhin betrieben

Der aussergewöhnliche Wert von Lavaux liegt jedoch massgeblich in der spezifischen und sich über die Jahrhunderte zwar verändernden, aber stets prägend bleibenden Thematik des Weinbaus. Die

vielfältigen materiellen – und auch immateriellen – Zeugen des Weinbaus sind die wichtigsten Qualitäten der Kulturlandschaft, solange deren funktionale Integrität bewahrt bleibt. Der Weinbau als landwirtschaftliche Tätigkeit bleibt das Rückgrat der Kulturlandschaft, in ihm gründet deren konzeptuelle Einheit und Abgrenzung.

Landschaftsdruck als Herausforderung

Gleichzeitig ist der das Gebiet Lavaux konstituierende Weinbau heute auch dessen vulnerables Element: Zwischen den Zentren Lausanne und Vevey/Montreux gelegen, wirkt in der heutigen Zeit wirtschaftlicher Prosperität ein grosser Entwicklungsdruck auf Lavaux. Die landwirtschaftlichen und die wirtschaftlichen Bedingungen sind für die Weinbauernfamilien herausfordernd. Kleinteilige produzierende, familiäre Strukturen, deren Anbau-, Produktions- und Wohnort seit Generationen am selben Ort liegt, sind aber für Lavaux zentrale Elemente. Sie sind auch hier durch die Tendenz zu Grossbetrieben, die ausserhalb der Stätte produzieren, bedroht. Dörfer und Weingüter, die sich nicht zum exklusiven Wohnort zahlungskräftiger Städter und Expats wandeln, sondern auch ihre soziale Authentizität erhalten, sind für die Pflege von Lavaux ebenso wichtig wie die materielle Erhaltung der historischen Substanz.

Das Management einer lebendigen Kulturlandschaft wie Lavaux ist zwangsläufig komplex und muss sich mit Fragen auseinandersetzen, die gesellschaftliche, politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen ebenso berühren wie agronomische, önologische oder raumplanerische und denkmalpflegerische Aspekte. Erfolgsversprechende Ansätze können nur in interdisziplinärer und multisektorieller Zusammenarbeit zwischen Privaten, allen staatlichen Ebenen, der Forschung und Lehre angegangen werden und bedingen entsprechenden politischen Willen. Als Managementstruktur, die eine solche Zusammenarbeit ermöglichen und befördern soll, besteht der Verein Lavaux Patrimoine mondial. Er wird sich dieser herausfordernden Aufgabe in Zukunft verstärkt widmen müssen.

Marcia Haldemann: Charakteristische und typologische Weinbauorte im ISOS

Das Bundesinventar der Ortsbilder von nationaler Bedeutung in der Schweiz (ISOS) listet die wertvollsten Standorte in der Schweiz auf. Darunter befinden sich nicht weniger als 200 Kleinstädte, Dörfer und Weiler mit Weincharakter, die über das ganze Land verteilt sind, vor allem in den Kantonen Aargau, Bern, Freiburg, Genf, Graubünden, Neuenburg, Sankt-Gallen, Schaffhausen, Tessin, Thurgau, Wallis, Waadt und Zürich.

Im Allgemeinen hat der Weinbau Orte mit einer kompakten Struktur hervorgebracht, die im Herzen oder in unmittelbarer Nähe der Weinberge liegen. Diese Orte befinden sich daher meist an gut exponierten Hängen oder am Fuss solcher Gebiete, in Gegenden mit günstigen klimatischen Bedingungen, häufig in der Nähe von Seen und Flüssen. In den im ISOS aufgenommenen Ortsbildern widerspiegeln die Architektur und die Lage oft noch immer einen für die Reblandwirtschaft typischen Charakter, trotz eines deutlichen Rückgangs oder – in einigen Fällen – sogar der Aufgabe des Weinbaus.

Es gibt aber auch zahlreiche Dörfer und Weiler, deren Bauernhöfe und Zweckbauten in Wohnhäuser umgewandelt wurden, bei denen die Verbindung mit der umliegenden Landschaft verloren zu gehen droht.

Die nationale Einstufung der 200 Orte besagt, dass diese trotz Nutzungsänderungen und Wandel im nationalen Vergleich einen aussergewöhnlich hohen architektonischen und kulturellen Wert besitzen. Es ist daher wichtig, hier besondere Vorsicht walten zu lassen.

Hanspeter Schneider: Unterwegs auf der ViaValtellina

Während Jahrhunderten genossen die Bündner und Vorarlberger den Wein aus dem Valtellina. Säumerkolonnen brachten ihn über den Bernina- und Scalettpass in die Bündner Täler und über das Schlappinerjoch ins Montafon. Politische Veränderungen und die verkehrstechnische Entwicklung führten im ausgehenden 19. Jahrhundert zum Ende des Säumerwesens. Der Kulturweg ViaValtellina lässt die faszinierende Geschichte der Säumerei und des Weintransportes wiederaufleben.

Das Valtellina oder Veltlin ist eines der traditionellen alten Weinbaugebiete Italiens. Obwohl die Geschichte des Weins in dieser Region bis in die vorchristliche Zeit zurückreicht, erfolgte eine entscheidende Konzentration auf den Rebbau erst unter der Herrschaft der drei Bünde zwischen 1550 und 1797. Die Bündner Herren sorgten nicht nur für eine massive Steigerung der Anbaufläche für den Rebbau, sondern auch für den entsprechenden Weinabsatz im Norden und die für den Weintransport notwendige Infrastruktur. Als Folge dieser Konzentration auf den Weinbau erreichte die bestockte Anbaufläche im Veltlin im 19. Jahrhundert mit rund 6000 ha ihre grösste Ausdehnung. Das entspricht etwa dem Sechsfachen der heutigen Rebfläche. Der Wein aus dem Veltlin erlangte in dieser Zeit einen internationalen Ruf. Die Handelsbeziehungen der Bündner ebneten ihm den Weg an die Höfe und Klöster Mittel- und Nordeuropas.

Davos als Drehscheibe der Säumerei und des Weinhandels

Davos war in der Zeit der Bündner Herrschaft im Veltlin die Drehscheibe des Säumerverkehrs und der Organisation des Portenwesens [Porten = lokale Genossenschaften von Säumern, welche die Handelsware in ihrem Talabschnitt mit Pferden von Sust zu Sust führten]. Dafür zuständig waren führende Davoser Familien, die ihren Reichtum nicht nur der Säumerei und dem Weinhandel zu verdanken hatten, sondern auch ihren einträglichen Ämtern bei der Verwaltung des Veltlins. Nirgends in Graubünden gab es in jener Zeit mehr Säumer als in Davos. In guten Weinjahren transportierten sie 150'000 Hektoliter Wein aus dem Veltlin nach Graubünden, Österreich und Deutschland. Der Weintransport erfolgte vor allem im Herbst und Winter und sorgte in den Tälern für einen regen Betrieb. Der Warentransport im Winter hatte den Vorteil, dass man im Schnee auf Schlitten grössere Lasten laden konnte als auf Saumtiere. Zudem hatten die Säumer, meist einheimische Bauern, in der kalten Jahreszeit mehr Zeit und auch mehr Maultiere und Pferde für die Säumerei zur Verfügung. Der Transport auf Schlitten setzte das aufwendige «Schneebrechen» (Ruttner) voraus, das auf dem Weg über die Alpenpässe zu den gefährlichen Aufgaben der Ruttner zählte.

Erst die Eröffnung der Fahrstrassen über den Berninapass (1865) und über den Flüelapass (1867) ermöglichte den schnelleren und bequemeren Transport von Weinfässern auf Wagen und versetzte gleichzeitig der Säumerei einen schweren Schlag. Als 1866 die Lombardei – und damit auch das Veltlin – an Italien fielen, waren die Tage der Säumerei gezählt. Den Wein brachte jetzt die neue Arlbergbahn aus dem Südtirol ins Montafon.

ViaValtellina – Teil von Kulturwege Schweiz

Die faszinierende Geschichte der Weinsäumerei aus dem Veltlin über den Bernina- und Scalettpass in die Bündner Täler sowie über das Schlappinerjoch ins Montafon kann heute über den Kulturweg ViaValtellina wiedererlebt werden. Die ViaValtellina ist eine von zwölf Haupttrouten des Projekts Kulturwege Schweiz. Kulturwege Schweiz entsteht auf den Grundlagen des Inventars historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS) und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Erhaltung und zum Schutz der historischen Verbindungen und zu deren zweckmässiger Nutzung. Das Motto von Kulturwege Schweiz lässt sich am ehesten mit einem Zitat von Reinhold Messner umschreiben: «Das Eigene, das Echte, das Unverwechselbare einer Landschaft, einer Region, einer Kultur muss man in

Zeiten der Globalisierung im Tourismus betonen: Das, was andere nicht haben und auch nicht imitieren können.»

Jede Hauptroute repräsentiert und «erzählt» einen Teil der Kultur- und Verkehrsgeschichte der Schweiz und bereichert den Wandertourismus mit kulturhistorischem Wissen und Emotionen. Die Verbindung von Wandern mit Natur, Kultur, Tradition, Authentizität und Swissness ist ein Wachstumsmarkt, der in den letzten Jahren in der Schweiz zu einer Steigerung der touristischen Wertschöpfung beigetragen hat. Dank der zweckmässigen Nutzung durch den Wandertourismus konnte ein bedeutender Teil der attraktivsten historischen Strecken aus dem Bundesinventar IVS ins Netz von Kulturwege Schweiz integriert und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Die Erfahrungen in den vergangenen zehn Jahren haben gezeigt, dass auf dem rund 3000 km langen Netz der zwölf Hauptrouten die Gefahr von Beeinträchtigungen an historischen Verkehrswegen, die als Kulturwege touristisch genutzt werden, erheblich gesenkt werden konnte. Offenbar führt eine nachhaltige Nutzung von historischen Wegen zu einem wirkungsvollen Schutz und gleichzeitig auch zu einer höheren Akzeptanz in der Bevölkerung.

Das Erwandern eines Kulturweges vermittelt etwa einen Einblick in den Zusammenhang des Weges mit einem alten Zollhaus, einer ehemaligen Sust, einer Trockenmauer oder einer Allee und fördert damit das Verständnis der Bevölkerung für die traditionelle Kulturlandschaft. Wer diese Zusammenhänge erkennt, identifiziert sich mit seiner eigenen Umgebung und setzt sich eher für die Erhaltung eines historischen Verkehrsweges ein.

Spuren der Literatur auf der ViaValtellina

Interessanterweise haben zahlreiche Literaten von internationalem Rang ganz unterschiedliche Spuren entlang der ViaValtellina hinterlassen. Dazu zählen mit Giosuè Carducci, Thomas Mann und Ernest Hemingway gleich drei Literatur-Nobelpreisträger.

Unsere literarische Reise beginnt am Start der ViaValtellina im Veltlin mit dem Schweizer Schriftsteller Conrad Ferdinand Meyer. Die Ereignisse, die Meyer in seinem Roman «Jürg Jenatsch» beschreibt, hatten einen direkten Einfluss auf den Rebbau im Veltlin und den Weintransport in den Norden. Mit dem Beginn des Dreissigjährigen Krieges (1618) befand sich das Veltlin plötzlich im Zentrum der europäischen Machtkämpfe zwischen Venedig-Frankreich auf der einen und Spanien-Österreich auf der anderen Seite. Im Fokus stand die Region in erster Linie als Zugang zu den strategisch wichtigen Alpenpässen, die auch für den Weintransport in den Norden von zentraler Bedeutung waren. Verstärkt wurden die heftigen Auseinandersetzungen noch durch die Religionskriege der Reformation, die im Veltlin zur Ermordung von protestantischen Familien führten.

Eher im Zusammenhang mit einer Bildungsreise sind die Eintragungen von Giosuè Carducci und Emile Zola im Gästebuch des Ospizio auf dem Berninapass einzuordnen. Carducci, im Norden vielleicht weniger bekannt als Zola, zählte mit seiner ausdrucksstarken Sprache anfangs des 20. Jahrhunderts zu jenen Dichtern, deren Verse italienische Schülerinnen und Schüler während Generationen auswendig zu lernen hatten. Als erster italienischer Nobelpreisträger überhaupt gehörte Carducci in seiner Zeit zu den bekanntesten nationalen Persönlichkeiten.

Auf das Wirken von Thomas Mann treffen wir in Davos, das sich im 19. Jahrhundert zu einem renommierten Lungenkurort entwickelt hatte. Katia Mann, die Ehefrau von Thomas Mann, begab sich vor dem Ersten Weltkrieg zur Behandlung in ein Davoser Sanatorium. Ihr dortiger Aufenthalt lieferte Thomas Mann die Idee für seinen Roman «Der Zauberberg» und machte den Ort zu einer bekannten Station in der Weltliteratur.

Am nördlichen Ziel der ViaValtellina in Schruns begegnen wir Ernest Hemingway, einem weiteren Schwergewicht der Weltliteratur. Hemingway hatte die Wintermonate der Jahre 1924/25 und 1925/26 im Montafon verbracht und sich dort zum begeisterten Skifahrer und Berggänger entwickelt. Dabei soll er ausgedehnte Wanderungen und Bergtouren ins Silvretta-Gebirge unternommen haben, womit er zwangsläufig auch grössere Teile der Via Valtellina wie etwa das Schlappinerjoch begangen hat. Dass auch das auf der ViaValtellina transportierte Hauptprodukt Hemingways Schreibfluss bei der Überarbeitung seines Romans «Fiesta» unterstützt haben dürfte, kann bei seinem schon in frühen Jahren ausgeprägten Hang zu geistigen Getränken mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit angenommen werden.

Buchbare Angebote über die ViaValtellina

Wer sich für die Geschichte der Weinsäumerei, für die Spuren berühmter Literaten, für die Verbindung von Wandern mit dem Genuss von regionalen Spezialitäten bei einem Glas Veltliner-Sforzato interessiert, kann sich auf den Weg machen, die gut beschilderte ViaValtellina zu erkunden. Für diese Route gibt es interessante buchbare Angebote für mehrtägige Packages und attraktive geführte Wanderungen mit historischen Informationen.

Die Kombination einer kulturhistorischen Wanderung mit kulinarischen Spezialitäten und Weingenuss hätte vermutlich auch das Interesse von Hemingway geweckt.

Hans Schüpbach: Umnutzung der Bergtrotte von Osterfingen. Positives Beispiel für den schonenden Umgang mit Kulturgut

Weinbau spielt auch für den Kulturgüterschutz eine Rolle. Zahlreiche Sammlungen in Museen enthalten Werkzeuge, Gerätschaften, Kunstgegenstände mit Weindarstellungen oder Bild- und Textdokumente zu diesem Thema. Nicht erstaunlich also, dass auch zum «Weinbau» ein KGS-Merkblatt besteht, das die wichtigsten Begriffe erklärt und so eine hilfreiche Grundlage für die Inventarisierung bildet. Zudem führt das KGS Inventar 2009 ein gutes Dutzend Trotten und Torkel, darunter auch das Trottenhaus von Osterfingen in der Schaffhauser Gemeinde Wilchingen als A-Objekt.

Dieser 1584 durch die Stadt Schaffhausen errichtete Bau wurde in den Jahren 2014/15 unter Begleitung der kantonalen Denkmalpflege durch die Spühler Partner Architekten AG aus Zürich restauriert und erweitert. Der ganze Prozess sowie die daraus erfolgte Umnutzung darf als positives Beispiel für den schonenden Umgang mit Kulturgut bezeichnet werden. Insbesondere wurde dabei auch den denkmalpflegerischen Grundsätzen Rechnung getragen (Charta von Venedig, EKD-Leitsätze usw.).

Denkmalpflegerische Grundsätze beachtet

Was bei der Umnutzung der Bergtrotte auffällt, ist insbesondere die Auseinandersetzung mit dem Denkmal und der Respekt, den man der alten Substanz entgegengebracht hat. Hilfreich war hierbei nach Auskunft der Denkmalpflege auch die KGS-Sicherstellungsdokumentation.

Wichtige Leitlinien für die Restaurierung und Umnutzung sind nach wie vor die ICOMOS-Charten von Venedig (1964), von Nara (1994; die Authentizität betreffend) oder jene von 1999 zum vernakulären Bauerbe sowie die EKD-Leitsätze zur Denkmalpflege in der Schweiz (2007).

Auch wenn die oben erwähnten Grundlegendokumente nur als Richtschnur gelten und im Einzelfall jeweils wieder neu zu beurteilen sind, soll die Probe aufs Exempel gemacht werden: wie wurden einige der Grundsätze, die nachstehend wörtlich zitiert werden, bei der Umnutzung

Trotte in Osterfingen beachtet und angewandt? Für eine Bewertung können etwa die nachfolgenden Aussagen beigezogen werden.

Charta von Venedig, 1964

- «Die Erhaltung der Denkmäler wird immer begünstigt durch eine der Gesellschaft nützliche Funktion. Ein solcher Gebrauch ist daher wünschenswert, darf aber Struktur und Gestalt der Denkmäler nicht verändern» (Art. 5).
- «Zur Erhaltung eines Denkmals gehört die Bewahrung eines seinem Massstab entsprechenden Rahmens. Wenn die überlieferte Umgebung noch vorhanden ist, muss sie erhalten werden, [...] (Art. 6).
- «Das Denkmal ist untrennbar mit der Geschichte verbunden, von der es Zeugnis ablegt, sowie mit der Umgebung, zu der es gehört» (Art. 7).
- Sie gründet sich auf die Respektierung des überlieferten Bestandes [...] (Art. 9).
- «Hinzufügungen können nur geduldet werden, soweit sie alle interessanten Teile des Denkmals, seinen überlieferten Rahmen, die Ausgewogenheit seiner Komposition und sein Verhältnis zur Umgebung respektieren» (Art. 13).

Vernakuläres Bauerbe, 1999⁴

- «1. Vernakuläre Bauwerke haben folgende Kennzeichen:
 - a. eine der Gemeinschaft eigentümliche Bauweise;
 - b. ein erkennbar lokaler oder regionaler Charakter, der auf seine Umwelt Bezug nimmt;
 - c. die Kohärenz von Stil, Gestalt und Erscheinung oder die Hinwendung zu traditionellen Bautypen;
 - d. eine Tradition in Entwurf und Ausführung, die auf handwerklicher Überlieferung beruht;
 - e. eine effektive Antwort auf funktionale, soziale und umweltbedingte Bindungen;
 - f. die zweckmässige Anwendung traditioneller Konstruktionssysteme und Handwerkstechniken.» (im Teil: Allgemeine Grundsätze).
- «4. Das vernakuläre Bauerbe ist integraler Bestandteil der Kulturlandschaft, und dieser Zusammenhang muss bei der Vorbereitung von denkmalpflegerischen Projekten berücksichtigt werden.» (Grundsätze der Denkmalpflege).

- «2. Lage, Landschaft und Baugruppen

Eingriffe in vernakuläre Siedlungsstrukturen sollten auf eine Art und Weise erfolgen, die die Integrität der Anlage, das Verhältnis zwischen Naturlandschaft und Kulturlandschaft und der einzelnen Strukturen untereinander respektiert und aufrecht erhält.» (Praktische Richtlinien).

EKD-Leitsätze, 2007⁵

«Der überlieferte Bestand ist möglichst weitgehend zu erhalten. Die Unversehrtheit der historischen Substanz hat bei allen Massnahmen Vorrang. [...] Denkmäler dürfen nicht durch Zufügungen, scheinbare Verbesserungen und vermeintliche Verschönerungen verfälscht werden.» (4.1 Vorrang der historisch relevanten Substanz).

«Alle konservatorischen und restauratorischen Eingriffe sind auf ein Höchstmass an Reversibilität auszurichten. [...] Statt in das materielle Gefüge einzugreifen, sind additive Massnahmen zu bevorzugen.» (4.2 Reversibilität).

«Die schützenswerten Eigenschaften der Umgebung und die Wirkung des Denkmals sind zu erhalten. Vor Massnahmen in der Umgebung eines Denkmals sind die erhaltenen Elemente des

historischen Kontexts zu bestimmen und der Wirkungs- und Sichtbereich des Denkmals festzulegen. Jede Massnahme, die den Charakter der gewachsenen Umgebung eines Denkmals beeinträchtigt, seine Beziehungen zu den historisch bedeutsamen Elementen seiner Umgebung nachhaltig verändert oder seine Einsehbarkeit schmälert, muss unterlassen oder rückgängig gemacht werden.» (4.11 Umgebung).

«Zufügungen [...] dürfen die originalen Bestandteile weder in ihrer Substanz noch in ihrer Wirkung beeinträchtigen. Zufügungen [...] können namentlich eine technische oder funktionale Entlastung des Denkmals oder von Teilen davon zum Ziel haben. [...] Zufügungen sind materiell vom Denkmal unabhängig, haben mit ihm indessen einen engen Zusammenhang in funktionaler und gestalterischer Hinsicht. [...] Sie sollen sich selbstverständlich in das Denkmal einfügen. Sie sollen als heutige Elemente von hoher gestalterischer Qualität erkennbar sein.» (5.2 Zufügungen).

«Wenn an Teilen des Denkmals weitergebaut wird, sind die historisch wertvollen Teile nicht anzutasten. Beim Weiterbauen dürfen nur Teile ersetzt oder verändert werden, die für den Denkmalwert nicht konstituierend sind [...] Aus alten und neuen Elementen soll eine neue Gesamtheit entstehen. Die neuen Teile basieren auf der sorgfältigen Analyse des Bestands. Sie sind angemessen und qualitativvoll zu gestalten [...].» (5.3 Weiterbauen).

Bewertung der Lösung

Baudenkmäler müssen möglichst integral geschützt und erhalten werden. Ohne eine zeitgemässe Nutzung laufen sie aber oft Gefahr, allmählich zu zerfallen. Deshalb ist eine Umnutzung, welche die alte Substanz weitgehend respektiert, oft eine gute Möglichkeit, zwei Fliegen auf einen Schlag zu treffen. Dies ist auch beim Beispiel der Trotte gut gelungen. Die ehemalige Funktion als Ort der Weinproduktion kann im neuen Zentrum für lokale Weine sowie als Restaurant thematisch ideal weitergeführt werden. Die neu angebauten Event-Räume wurden nordseitig unterirdisch in den Hang eingebaut – lediglich die Oberlichter ragen aus dem Boden und beeinträchtigen so die landschaftliche Gesamtwirkung kaum. Aus alten und neuen Bauten ist in der Tat ein neues, harmonisches Gesamtbild entstanden. Die Beurteilung der Qualität der Neubauten sei den Fachleuten überlassen – sie sind aber sicher nicht zu dominant. Der mächtige Trottenbaum, den die Gäste beim Eintreten ins neue Restaurant antreffen, ist zwar nicht original von hier, sondern stammt aus dem Nachbardorf – er verweist aber als eindrücklicher Zeuge auf die ehemalige Funktion der alten Trotte. Diese wird von Besuchenden aus nah und fern gut genutzt und hat von ihrem Charme nichts eingebüsst. Dass hier eine geeignete Lösung gefunden wurde, zeigt sich nicht zuletzt an den Auszeichnungen, welche die Umnutzung erhielt, beispielsweise einen «Best Architects 17»-Award.

Wenn man die getroffene additive Lösung den Forderungen der ausgewählten Leitsätze gegenüberstellt, darf man die Umnutzung der Trotte durchaus als gelungen bezeichnen. Die Fotos im Beitrag unterstreichen dies.

Martin Camenisch: Der Nachlass des Johann Baptista von Tscharner (1751–1835). Baustein zur Rekonstruktion der Bündner Weinbaugeschichte 1750–1950

Der folgende Beitrag, der mit einem laufenden Forschungsprojekt zur Bündner Weinbaugeschichte in Verbindung steht, möchte am Beispiel verschiedener Archivalien aus dem Nachlass der von Tscharner, einer Familie mit grosser Weinbautradition, einige Einblicke in die Geschichte des Bündner Weinbaus zwischen 1750 und 1950 ermöglichen.

Dabei ist das Beispiel des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835), einem der Hauptprotagonisten der erwähnten Familie, insbesondere deshalb interessant, weil sich durch seine Schriften, Zeichnungen und Pläne ein eigentliches Organisationssystem in Anbau, Produktion und Handel von Reben bzw. Wein erschliessen lässt. Dieses wirtschaftliche Organisationsgeflecht war Ende des 18. Jahrhunderts über mehrere Standorte verteilt und erfolgte unter Einschluss verschiedener Personen, Güter und Gebäude.

Das Forschungsprojekt

Die bisherige Erforschung der Bündner Weinbaugeschichte kann mit gutem Grund als eher marginal bezeichnet werden. Aufgrund des Desiderats zur entsprechenden Rekonstruktion wurde am Institut für Kulturforschung Graubünden ein Forschungsprojekt lanciert, welches sich zum Ziel setzt, die Bündner Weinbaugeschichte aus einem vornehmlich sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Blickwinkel zu untersuchen. Dabei beschränkt sich die Untersuchung wegen des umfassenden Quellenmaterials und des daraus folgenden Bedarfs an einer zeitlichen Eingrenzung auf die Phase zwischen 1750 und 1950. Die Untersuchungszeit ist just aus diesem Grund interessant, weil sie eine Zeit grosser Veränderungen umfasst. Diese beginnt im ehemaligen Freistaat Gemeiner Drei Bünde (bis 1798) mit einem gewissen Niedergang des Weinbaus im späten 18. Jahrhundert, zieht sich über die Zeit der grossen staatspolitischen Umbrüche rund um die Ent-stehung des modernen Kantons Graubünden 1803 hinweg, schliesst die grossen Weinbaukrisen infolge Ernteertragsrückgänge und -ausfälle des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts (echter und falscher Mehltau, Reblauskrise) mit ein und endet mit den Veränderungen infolge Motorisierung und weiterer landwirtschaftlicher Modernisierungsschübe des frühen 20. Jahrhunderts. Johann Baptista von Tschärners Schriften bieten als Beispiel für die erste Phase der erwähnten Untersuchungszeit die Möglichkeit, einige der damit verbundenen Fragen zu beantworten.

Familienarchiv im Staatsarchiv

Aus Sicht des Historikers handelt es sich beim Nachlass des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835) gewissermassen um eine Art «Schatztruhe». Das Familienarchiv «von Tschärner-St. Margrethen, Chur» im Staatsarchiv Graubünden ist äusserst umfassend und besteht aus 273 Bestandsnummern mit einem Umfang von oft mehr als 500 Akten. Bei deren Lektüre stösst der Forscher nebst Briefen auf zahlreiche andere Quellen wie etwa Urkunden, Stammbäume, Entwürfe, Skizzen, Abschriften, Reden usw., welche in der Mehrzahl aus der Feder des 1751 als Sohn des Johann Baptista (1722–1806) und der Anna Margaretha von Sprecher-Jenins (1724–1770) geborenen Churers stammten. Bezeichnenderweise ist von Tschärner der Nachwelt in erster Linie eher als (strategischer) «Anführer» der sogenannten Bündner «Patrioten» bekannt. In seiner Vielfalt offenbart der Nachlass nun aber, wie wichtig dem «umtriebigen Denker» nicht nur Fragen betreffend Verfassung und politische Ordnung, sondern insbesondere auch solche rund um die Wohlstandshebung breiterer Bevölkerungsmassen waren. Davon zeugen etwa seine Bemühungen um das Schul- und das Gesundheitswesen, nicht zuletzt aber auch seine Diskurse mit landwirtschaftlicher Ausrichtung, worunter auch der Weinbau zu zählen ist.

Chur – Jenins – Maienfeld

Weil Johann Baptista von Tschärner väterlicherseits ein Abkömmling eines gutbetuchten Ratsherrengeschlechts der Stadt Chur war, gelangte er durch Vererbung in den Besitz umfassender Güterkomplexe, insbesondere und gerade auch in Chur. Vergleichsweise rasant vergrösserte sich sein Besitz später durch Güteranhäufungen in der Bündner Herrschaft, etwa infolge Vererbung des mütterlichen Besitzes in Jenins (dieses umfasste u.a. auch das «Obere Sprecherhaus») oder auch durch seine Vermählung mit Elisabeth von Salis-Maienfeld (1754–1832).

Aus dem Familienarchiv wird ersichtlich, wie intensiv sich von Tschärner mit ökonomischen Fragen befasste und wie er stets bemüht war, auch seinen eigenen Besitz, den Weinbau eingenommen, zu perfektionieren. Diesbezüglich korrespondierte er u.a. auch mit seinem in Jenins angestellten Rebmeister, einem gewissen Johann Friedrich Heilman. Die Korrespondenzen – erhalten sind mehr als 80 Berichte des aus Biel stammenden Verwalters an seinen Arbeitgeber in Chur – behandeln verschiedenste Angelegenheiten wie etwa das Tischgeld für Tagelöhner, die Organisation der Weinlese, die Verpachtungen von Weingärten oder auch Probleme mit angestellten Rebknechten. So heisst es etwa in Band 151 in einem Brief vom 24. August 1797, dass «häufige Klagen über Felddiebereyen an die Oberkeit» gelangt seien und dass der Rebknecht «Jacob» im Verdacht stehe, dafür verantwortlich zu sein. Solche und andere Quellen ermöglichen eine Vielfalt an Erkenntnissen betreffend das weinbaubezogene Organisationssystem und die damit verbundenen Probleme.

Das «Urbarium» als wertvolle Quelle

Aus dem Archivmaterial sticht mit dem sogenannten «Urbarium» ein gebundenes Handbuch besonders hervor. Darin erwähnt von Tschärner ganz im Sinne des «ökonomischen Patriotismus», der sich mitunter auch in der konjunkturellen Bildung landwirtschaftsfördernder Gesellschaften dies- und jenseits der Landesgrenzen bemerkbar machte, sämtliche Möglichkeiten zur «Melioration» von Erträgen und der Qualität derselben: «Ich besitze [...] über jedes einzelne Guth eine ausführliche Beschreibung seines Nahmens, Masses, Anstösser, Lage, Boden, Gattung, Erwerb, Anschlag, Nuzbarkeit, Anbauun[gs]kosten, Rechstamen, Servituten, Ertrag, Unbequemlichkeiten, Vortheilen, und Verbesserungsaussichten, welches alles beisammen in ein eigenes Buch oder Urbarium gesammelt ist, welches gewiss einzeln in seiner Art und für jeden Besizer von unschätzbarem Werth ist», so von Tschärner in einer Stellungnahme zu seinem Gutsbetrieb. Tatsächlich können Quellen von dieser Sorte für die Rekonstruktion der Bündner Weinbaugeschichte als eigentliche «Perlen» bezeichnet werden. Dennoch ist zu betonen, dass das tschärnersche Gut bzw. System – respektive die damit verbundenen Archivalien – nicht verallgemeinernden Charakter haben dürfen. Bezeichnenderweise haben sich nämlich gerade für jene Zeit, als die Alphabetisierung in den unteren Bevölkerungsschichten eher marginal war, viel öfter die Stimmen der Gutsbesitzer erhalten als diejenigen der einfachen Tagelöhner. Was sie wohl zur Lage des Weinbaus und zur arbeitsintensiven Bewirtschaftung der Weinberge gesagt hätten?

Spurensuche im Feld: Torkel und sonstige Weinbaueinrichtungen

Bezeichnenderweise sind einige der einstigen Güter und Gebäude der Familie von Tschärner immer noch auffindbar. Obwohl der Grossteil der sich im nördlichen Chur bzw. in der Bündner Herrschaft befindlichen Weingärten im Verlaufe der letzten zwei Jahrhunderte überbaut wurde, haben einige Rebberge der markanten Bauoffensive standhalten können. Dies betrifft beispielsweise Tschärners Weingarten «Im Kuchler» samt Torkel (in Jenins, direkt neben dem «Alten Torkel»; immer noch in Besitz der von Tschärners) oder denjenigen im «Lochert» (im Lürlibadgebiet in Chur, heute im Besitz der Stadt Chur). Was die Baulichkeiten anbelangt, die mit dem Weinbau in Zusammenhang standen, können mehrere noch heute existente Beispiele aufgezählt werden, welche jedoch teilweise massiv umfunktioniert wurden. So existiert zwar noch der Stammsitz der von Tschärners, das sogenannte Haus «Planaterra» an der Reichsgasse 25; jedoch wurde das auf 1533 zu datierende Gebäude von den Nachkommen der von Tschärner im Jahr 1857/58 mit der daneben liegenden «Tschärnerschen Weinschenke» dem Kanton verkauft. Aus dem zeitweise als Spital verwendeten Bau entstand später die Migros Klubschule respektive ein Familienzentrums (ab 2011). Der «Rote Turm» seinerseits, einst ein tschärnersches Weinberg- und Lusthaus an der späteren Ringstrasse 188, wurde zwischen 2006 und 2009 gesamthaft restauriert und dient als Wohnhaus. Auch zwei weitere Gebäude der von Tschärner, der «Türligarten» und der Hof «St. Margrethen», standen, wie dies in den Plänen aus dem Nachlass zu erkennen ist¹², im Rebgürtel, der Chur einst umspannte und in der Zwischenzeit fast gänzlich überbaut wurde. Das «Obere Sprecherhaus» in Jenins hingegen liegt in einem Dorf, in dem

die Bedeutung der Weinbautradition vergleichsweise präsenter geblieben ist. Dennoch hat dieses ehemalige Gebäude der von Tscharner, in dem Johann Baptista zwischen 1786 und 1791 sogar eine Privatschule betrieb («Jeninser Nationalschule»), einige Veränderungen erfahren und beispielsweise auch den bereits in den 1960er-Jahren stark umfunktionierten internen Torkel verloren.

Abschliessende Überlegungen

Gerade die Umfunktionierung von Torkeln, aber auch diejenige ehemaliger Weinberghäuschen, ist ein klassisches Beispiel, um Veränderungen in Gebieten mit (ehemaliger) Weinbaugeschichte zu dokumentieren. Der Nachlass der Familie von Tscharner ist nur eine Komponente in der Rekonstruktion der interessanten Geschichte rund um den Weinbau in Graubünden 1750–1950; fürwahr aber eine sehr wertvolle Komponente.

Pierre Daniel Hatz-Casparis: Der «Katz-Torkel» im Lürlibad. Ein etwas sperriges Baudenkmal

Kulturgüterschutz hat viel mit dem Erinnerungsbedürfnis von Menschen zu tun. Wie schön ist es doch, auf soliden Wurzeln zu stehen, sich an seine frühe Kindheit zu erinnern und die Orte prägender Ereignisse noch immer aufsuchen zu können: Kultur – oder Baukultur halt eben! Weil wir so oft achtlos an vermeintlich bedeutungslosen Bauten vorbeigehen, sei hier ein Blick auf ein solch altes Gemäuer gerichtet, das noch heute einiges zu erzählen hat.

Als Vertreter einer nun schon in der fünften Generation mit dem Rebbau in Verbindung stehenden Familie aus Chur – mein Ur-Urgrossvater Daniel Rudolf Hatz-Hausler (1802–1875) gründete 1840 eine Weinhandlung – sind wir noch heute im (Mit-)Besitz eines alten Torkels im Lürlibad.

Kindheitserinnerungen und Dokumente

Ich kann mich noch gut daran erinnern, die riesige Presse selber in Betrieb gesehen zu haben; ich meine gar, den Duft des frischen Sausers riechen zu können, so wie damals, als er jeweils rosa schäumend durch einen als Sieb am Auslauf des Pressbettes aufgehängten Wäschekorb in ein grosses offenes Fass lief. Doch das ist längst vorbei. Was bleibt, ist die Erinnerung – deshalb sind Kulturgüterschutz und Denkmalpflege so wichtig: sie sichern und vermitteln bauliche Zeugnisse.

Heute, wo absolute Hygiene geboten ist, wo High-Tech überwiegt und wo Vorschriften dominieren, ist ein solcher Arbeitsgang kaum mehr vorstellbar. Doch das dichte Geflecht dieses Wäschekorbs aus Weide bildete einen – zumindest ersten – idealen Filter beim Pressvorgang, der trotz altersbedingter Staubschicht auf den Gerätschaften im Katz-Torkel noch heute nachvollziehbar ist.

Der Name «Katz» oder «Kaz», der auch für die umliegenden Rebberge als Ortsbezeichnung verwendet wird, erinnert an das ehemalige Kloster Cazis, das hier im 15. Jahrhundert bereits Weinberge besass. Chur ist nicht nur eine der ältesten Städte der Schweiz – der Ort zeichnet sich auch durch eine einst fast flächendeckende Reblandschaft aus. 1804 wurden auf dem Stadtgebiet noch 100 Hektaren Reben ermittelt. Diese Fläche wurde immer kleiner: 1875 waren es noch 80, 1894 noch 35 Hektaren, 1959 sprach man noch von 10 Hektaren. Heute beträgt die Rebfläche in Chur gut 7 Hektaren.

Diese hohe Bedeutung der Weinkultur und die beachtliche Weinproduktion spiegeln sich natürlich auch in den zahlreichen Torkeln, die einst auf dem gesamten Stadtgebiet verteilt waren. Ein Verzeichnis von 1778, das Aufschluss über die Menge des in Chur gepressten Weines gibt, erwähnt auch, wo und wieviel gepresst wurde. Dies kommt einer wertvollen Dokumentation von einst 42 Torkeln in Chur gleich, die eine Gesamtleistung von 3592 Zubern [1 Zuber = ca. 100 Liter] erbrachten.

Zudem liesse die Menge des hergestellten Weines allenfalls auch etwas über die Grösse der Torkelbauten – und der Bedeutung der jeweiligen Weingüter und deren Eigentümer – erkennen. Geht man also von einem Mittel von 85 Zubern aus, waren der Torkel von Friedrich Küng mit 2 Zubern, respektive der Hazen-Torkel (beide ehemaligen Standorte unbekannt) mit 9 Zubern eher klein. Leistungsstark müssen dagegen der Carli-Torkel mit 176 Zubern oder der Haller-Torkel (auf dem Areal der einstigen Bündner Frauenschule in Chur) gewesen sein.

Gemäss jener erwähnten Statistik wurden im Neubruch-Torkel 140, im Brändli-Torkel 121 und im Katz-Torkel 96 Zuber gepresst. Das ist keine abschliessende und schon gar keine zuverlässige Auswertung von Grösse und Bedeutung der Torkelbauten. Aber mit Blick auf diese drei zuletzt erwähnten, noch erhaltenen und mit einem Torkelbaum versehenen Bauten zeigt sich, dass sie damals doch zu den wohl mächtigsten Pressen gehörten.

Unscheinbar, aber von grosser Aussagekraft

Man trifft solche rebwirtschaftlichen Bauten nur noch selten an: Es sind in der Regel grosse, oft bis unter den First steinerne Gebilde; sie haben ein grosses Tor zur Strasse hin sowie kleine bis gar keine Fenster. Die Patina vergangener Jahrhunderte an Dach, Putz und Holzwerk verleiht ihnen eine Harmonie mit der Natur, sie bildet aber auch einen Gegenpol zur neueren sie umgebenden Bebauung. Beim Betreten dieser Bauten tauchen wir ein in eine Welt wirkungsvoller Mechanik von oft riesigen Ausmassen: Sehr eindrücklich ist vor allem die innere Weite dieser Räume, die einen liegenden Torkelbaum von gerne mal 15 Meter Länge aufnehmen müssen. Dieser mit einer massiven Holzspirale hoch und runter zu schraubende Baum hat, als gewaltiger Krafthebel, die Aufgabe, das auf dem Pressbett in einem Holzgehege präparierte Traubengut mit kontinuierlichem Druck auszupressen.

Aber nicht nur die riesige Pressvorrichtung, zu deren Bedienung mehrere starke Männer aufgebeten werden mussten, bedingt eine derartige Raumdimension. In aller Regel gibt es auch einen grossen offenen Kamin, dessen Wärme die Gärung des Traubenmostes fördert. Und dann sind da diese vielen hölzernen «Standen» – offene Holzfässer, die den Wänden entlang aufgestellt sind. Dunkel ist es, und es riecht nach alten Kalksteinmauern, nach Vergangenheit, nach der Feuchte, die das Aroma des Holzes weiterträgt.

Schliesslich ist da noch ein grosser, «liegender» und somit stützenfreier Dachraum, auf dessen federndem Boden sich wunderbare alte Gerätschaften wie etwa die hölzernen «Tansen» [= Bütte, Traggefäss] befinden, die uns in eine Welt zurückversetzen, als Rückenschmerzen vom blossen Rumsitzen noch undenkbar schienen.

Zur Geschichte des Katztorkels

Ein solches Denkmal ist der Katz-Torkel im Lürlibad in Chur. Von aussen unscheinbar, offenbaren sich seine wahren Werte im Innern. Die Grundfläche ist an die 15 Meter lang, 8.60 Meter breit, der Raum 4.40 Meter hoch. Der Torkelbaum misst ca. 12.50 Meter, die Spindel ist 4 Meter lang. Während diese Kolosse auf den ersten Blick vielleicht mehr als Maschine denn als Bau wahrgenommen werden, ziehen sie uns spätestens durch ihre raffinierte Technik in ihren Bann. Und weil eben das Innere zum Kernstück des Gebäudes wird, ist eine Umnutzung kaum möglich. Einen Torkel zu besitzen und zu pflegen, ist somit auch eine Herausforderung.

Die Anlage stammt aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Eine Jahreszahl (vielleicht 1576?) ist nur schlecht lesbar. Auch das Datum der letzten Renovation (1960?) ist nicht mit Sicherheit zu entziffern. Die Giebelfront dürfte schon früh verfestigt worden sein, indem ein grosser, massiver und

beidseits über die Fassaden hinausragender Anker-Balken die Südwest-Ecke sichert. Der Machart zufolge muss dies eine sehr alte Reparatur aus vorindustrieller Zeit sein.

Mein Grossvater, Daniel Robert Hatz-von Albertini, hatte in den 1960er-Jahren Rebberge und auch den Torkel an die Firma Cottinelli AG verpachtet. In den letzten Jahren der Nutzung wurden nur noch die betrieblich notwendigen Veränderungen ausgeführt. So installierte die Pächterin eine hydraulische Presse (Bazzi), zog einen Betonboden ein und verbreiterte die Türe zur Bondastrasse hin. Der Torkel blieb somit über Jahrhunderte hinweg so, wie er wahrscheinlich einst vom Kloster Cazis erstellt worden war.

Unterschiedliche Besitzverhältnisse

Als kostspieligste und nur zu gewissen Zeiten genutzte Anlagen einer wichtigen Infrastruktur waren die Torkel in der Regel stets Eigentum mehrerer Familien, ja sie wurden gewissermassen genossenschaftlich in Ko-operation betrieben. Je nach Rebflächen-Eigentum teilten sich darin verschiedene Personen, sodass die Lasten breiter verteilt werden konnten. Das führte zu einem Rechnungswesen und zu einer exakten Festhaltung aller Pflichten und Rechte.

Alten Familienaufzeichnungen zufolge gibt es neben Fotos diesbezüglich auch ein besonders schönes «Cassa Buch», das wichtige Informationen enthält. Danach gehörte der Torkel 1765 anteilmässig noch 10 verschiedenen Rebberg-Besitzern, von denen die Gebrüder v. Buol mit 3/15 den grössten Anteil besaßen. Es gab immer wieder Veränderungen unter den Torkelanteil-Eignern. 1884 erschien erstmals Anton Hatz-Pedolin [Anm.: der Urgrossvater des Autors] als Teilhaber, der mit 5.5 Anteilen mehr als einen Drittel sein Eigen nennen konnte. Zurzeit sind nur noch zwei Eigentümer vorhanden, die sich den Katz-Torkel in 6/62 zu 56/62 teilen. Historisches und Betrieblich-Finanzielles geht aus einem «Cassa Buch» hervor, das Daniel Robert Hatz als Miteigentümer und Torkelverwalter von 1901 bis 1960 geführt hatte. Interessant ist darin auch eine spontane Notiz, die besagt, dass für 3/9 Anteile am Meier-Torkel (Abbruch 1971) auf der Gant im Jahre 1939 Fr. 300.– bezahlt wurden. Das gibt einen Eindruck von der damaligen Zeit, der zugleich auch ein Spiegel für das nachlassende Interesse am Weinbau ist. Ein weiterer, heute interessanter Hinweis aus dem handgeschriebenen Heft nennt die Menge von 10'044 Litern Most als Quantum, welches pro Jahr «abgabefrei getorkelt» werden konnte.

Quo vadis?

Solche schriftlichen Urkunden sind Gold wert, wenn es um das Wissen aus früherer Zeiten geht – insbesondere, wenn sie so liebevoll verfasst und geschrieben sind. Besonders dankbar sind wir unseren Vorfahren auch für die Fotos, die sie uns hinterliessen. Derartige Dokumente haben die Zeit wohl überdauert, weil sie handlich sind, weil man sie bewusst anfertigen liess, vielleicht auch nur, weil sie irgendwo in Vergessenheit gerieten. Da haben es die sperrigen Bauten – gerade technische Denkmäler wie ein Torkel – schon schwerer: Ihren ursprünglichen Verwendungszweck haben sie oft verloren, ihr Unterhalt ist nicht ausreichend gesichert. Eine Zuführung zu einer neuen Nutzung entpuppt sich meist als zerstörerisch. Oft verfügen sie über kein zusätzliches Umfeld, das heisst, die Parzelle ist gerade mal so gross wie die Umriss der Bauten selbst. Neubauten und Neubaugelüste bedrohen den Weiterbestand der Torkel, die kaum eine Lobby haben. Wein ist zwar beliebt, die alten Produktionsanlagen jedoch weniger. Wohl aus diesem Grunde sind in Chur von einst 42 Torkeln nur noch deren vier übrig. Einer wurde zur Garage umgebaut; letztlich ist nur bei drei weiteren der Torkelbaum, also das Herzstück, erhalten geblieben: Der Neubruchtorkel ist bereits erfolgreich einer neuen Nutzung als Weinbaumuseum, als Ort der Gastronomie, zugeführt worden. Der Brändli-Torkel kämpft symbolischerweise mit rasantem Efeu-Bewuchs gegen das Vergessenwerden. Und der Katz-Torkel wartet auf seine Erweckung und wird hoffentlich noch manchen Bau aus unserer Zeit überlebe.

Alexandra Kull: Gedanken zu den Anfängen des Weinbaus. Eien archäologische Spurensuche

«[...] Iss Brot, Engidu, die Zierde des Lebens! Trink Wein, Engidu, die Sitte des Landes!» Da ass Engidu Brot, bis er satt war. Da trank er Wein, sieben Becher. Sein Geist löste sich, er wurde fröhlich. Sein Herz jubelte, und sein Antlitz strahlte [...]» (RANKE Hermann, 2012: Das Gilgamesch Epos, S. 17).

Bereits im ältesten überlieferten Mythos der Geschichte, im Gilgamesch-Epos, wird über die positiven Folgen des Weingenusses berichtet, wie das oben erwähnte Zitat belegt. Die Weinherstellung ermöglichte dem Menschen, ein Getränk mit einem hohen Gehalt an Alkohol zu produzieren, das aufgrund seiner bewusstseinsverändernden, schmerzstillenden, desinfizierenden und konservierenden Eigenschaften die am weitesten verbreitete Droge und Medizin der Antike war. Die Weinherstellung war deshalb von grosser Bedeutung für die Entwicklung der menschlichen Spezies und ihrer Gesellschaften. Archäologische Grabungen und anschliessende chemische Analysen lassen darauf schliessen, dass die Wiegen des Weinbaus im Südkaukasus und im Nahen Osten standen.

Die Rolle des Weins in der Literatur des Orients und Okzidents wird unter anderem auch am Beispiel des iranischen Dichters Hafiz deutlich, nach welchem die Schöpfungsgeschichte in einem Weinhaus stattfand, wo Engel den ersten Menschen aus Lehm in einem Weinkelch erschufen. Das folgende Zitat verdeutlicht dies: «Gestern sah ich, wie Engel an die Tür des Weinhauses klopfen. Adams Lehm kneteten sie in einem Formtiegel. Sie, die Bewohner des heiligsten Schutzraumes und des Himmelsreichs der Keuschheit, tranken mit mir, dem Strassenhocker, berausenden Wein. Der Himmel konnte die Last des göttlichen Unterpandes nicht tragen, das Lob für diese Aufgabe fiel auf mich Narren. [...] Gott sei Dank, dass zwischen mir und Ihm Friede eingetreten ist; die Huris schwingen voll Dankbarkeit darüber tanzend die Becher [...].»

Anfänge des Weinbaus

Die Literaturzitate wurden gewählt, um die Bedeutung von Wein in jenen Gebieten aufzuzeigen, in denen sich die Anfänge des Weinbaus und dessen bisher früheste bekannten archäologischen Spuren finden. Die nachfolgenden Ausführungen stützen sich vor allem auf die in der Bibliografie erwähnten Werke.

Bislang galt der Fundort Hajji Firuz Tepe im Iran, welcher 5400–5000 v. Chr. datiert, als Ort mit den ältesten Zeugnissen für die Weinherstellung. Seit kurzem kennt man aber zwei weitere Fundorte, die aus noch älterer Zeit stammen. Es handelt sich dabei um Shulaveris Gora und Gadachrili Gora in Georgien, die ca. 6000–5800 v. Chr. datieren. Auf den an der Grabungsstätte gefundenen Gefässscherben konnten mittels chemischer Analysen Spuren von Wein nachgewiesen werden. Die Forscher fanden hier die für den Wein typischen Substanzen wie Wein-, Apfel-, Bernstein- und Zitronensäure. Wie die Weinherstellung damals funktionierte, ist noch unklar. Es gibt auch noch keine Beweise dafür, wie die Gefässe genau aufbewahrt wurden.

Doch wie weit entwickelt war die Weinherstellung und finden sich Hinweise darauf? In Hajji Firuz Tepe wurden die sechs Gefässe mit Spuren von Weinsäuren und Baumharz – entlang einer Wand der «Küche» eines neolithischen Hauses – im Lehm Boden eingebettet gefunden. Jedes Gefäss hatte ein Fassungsvermögen von ca. 9 Litern; dies ergibt insgesamt ein Volumen von ca. 55 Litern für einen durchschnittlichen Haushalt. Wird diese Menge eines einzelnen Haushalts mit der Anzahl Häuser in der gesamten Siedlung multipliziert, resultiert daraus ein schon zu diesem frühen Zeitpunkt relativ ergiebiges Produktionsniveau. In diesem Fall muss man entweder davon ausgehen, dass wilde Trauben in der Gegend reichlich vorhanden waren oder aber die eurasische Weinrebe bereits bewusst angebaut wurde bzw. schon domestiziert war. Durch die Analyse von Pollen in Bohrkernen

aus dem nahegelegenen Urmia-See konnte festgestellt werden, dass Hajji Firuz Tepe in der alten und modernen Verbreitzungszone der wilden Traube liegt.

Auch die beiden Fundorte in Georgien, die knapp 500 km von Hajji Firuz Tepe entfernt sind, liegen in dieser Zone; ebenso weitere Gebiete in Armenien, Aserbaidschan, in der Bergregion des nördlichen Mesopotamiens und im Taurus-Gebirge in Ostanatolien. Welche Region nun die Vorreiterrolle bei der Entdeckung und Verbreitung der «Weinkultur» und der domestizierten Traube innehatte, kann nach Meinung der Forschenden in diesem Stadium der Untersuchung noch nicht beantwortet werden. Weitere Daten zu Wildreben sowie für DNA-Analysen und Ausgrabungen sind dazu notwendig.

Um zu verstehen, weshalb der Mensch Wein herstellen konnte, muss man einen wichtigen Aspekt beachten: die sogenannte «neolithische Revolution».

Neolithische Revolution

Das Neolithikum war eine äusserst wichtige Zeit für die Geschichte der Entwicklung der Menschheit. Nach der letzten Kaltzeit entstand im Neolithikum des Nahen Ostens (ca. 10'000–4500 v. Chr.) ein Experimentierfeld auch in jener Bergregion, die sich von den Taurus-Bergen Südostanatoliens über den Südkaukasus und das nördliche Mesopotamien bis hin zu den Zagros-Bergen im Nordwesten des Irans erstreckte.

In der Zeit zwischen 6200 und 4200 v. Chr. wurde das Klima milder und die Niederschlagsmengen nahmen zu. Diese veränderten Lebensbedingungen führten u.a. dazu, dass der Mensch ganzjährige Siedlungen errichten konnte. Eine Vielzahl von domestizierten Pflanzen – darunter die «Gründerkulturen» Gerste, Einkorn, Emmer, Kichererbsen, Erbsen, Linsen, Flachs und Bitterwicke – konnten somit effizient angebaut, geerntet und gelagert werden. Diese Entwicklungen waren entscheidend um die «neolithische Revolution», welche grosse Veränderungen in der menschlichen Existenz und Kultur mit sich brachte, in Gang zu setzen. Dank dieser neuen, gesicherten Pflanzenressourcen wurde sesshaftes Leben möglich; begleitet wurde der Prozess auch von Fortschritten in Kunsthandwerk, Architektur, Weberei, Färberei, Stein- und Holzbearbeitung. Die Erfindung gebrannter Tongefässe hatte tiefgreifende Auswirkungen auf die Verarbeitung, das Servieren und die Lagerung von Speisen und Getränken.

Domestizierung der Weintraube

Der Nachweis der ältesten Spuren von Wein in dieser Region ist nicht zufällig. Die wilde eurasische Traube (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*), die sich durch Domestikation zur *Vitis vinifera* ssp. *Vinifera* entwickelte, wurde zur Grundlage einer weit verbreiteten «Weinkultur» im Nahen Osten und in Ägypten. Diese breitete sich später nach Ostasien, über das Mittelmeer hinweg nach Europa und später bis in die Neue Welt aus. Man kennt heute weit über 10'000 domestizierte Trauben. Diese Sorten verdanken ihren Ursprung der menschlichen Selektion sowie den zufälligen Kreuzungen oder der Introgression zwischen den importierten domestizierten Reben und den einheimischen Wildreben. Sie machen heute den weitaus grössten Teil der weltweiten Weinproduktion aus und umfassen berühmte westeuropäische Sorten wie u.a. Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo oder Chardonnay.

Die Domestizierung der Rebe dürfte später erfolgt sein als jene von Gerste und Weizen. Letztere wurden sehr früh – um ca. 10'000 v. Chr. – im Nahen Osten domestiziert. Sie lieferten die wichtigsten Zutaten für Bier und Brot – Grundnahrungsmittel, die in der Folge in grösseren Mengen hergestellt wurden.

Godin Tepe und die Verbreitung des Weins

Godin Tepe ist ein archäologischer Fundort im westlichen Zentraliran. Man geht davon aus, dass die Siedlung ihre Bedeutung unter anderem der Kontrolle des Lapislazuli-Handels zwischen Afghanistan und Mesopotamien verdankte. Die strategisch wichtige Handelsroute, an welcher der Ort liegt, wurde später auch als Seidenstrasse weltberühmt. In der Zeit ab ca. 3500 taucht hier auch die Weinherstellung auf. Die in einem Raum gefundenen und anschliessend chemisch untersuchten Gefässe weisen zum Teil ein Volumen von bis zu rund 70 Litern auf. Die einzigartige Architektur des Raumes, dessen besonderer Charakter und die Lage der Funde deuten auf eine spezialisierte Funktion dieses Raums als Verteilungs- oder Handelsplatz hin.

Etwa in der Zeit zwischen 3100 und 2900 v. Chr. trat hier zudem die Transkaukasische Keramik (u.a. auch Trinkbecher) auf, welche aus der Region der ältesten Nachweise für Weinbau stammt.

Die Forschenden gehen davon aus, dass die Einfuhr domestizierter Weintrauben sowie das Wissen zur Weinherstellung nicht zuletzt durch Kontakte mit den nördlicheren Gebieten erfolgt waren. Dabei scheint der durch Godin Tepe führende Weinhandel das Produkt zunächst bekannt gemacht zu haben; erst später kam es dann zur eigenen Weinproduktion. Die für den Traubenanbau gut geeignete Lage von Godin Tepe lässt aber durchaus den Schluss zu, dass hier ein frühes Zentrum der Weinproduktion entstand, von dem aus die Verbreitung des Weines in die restliche Welt begann.

Die Spurensuche geht weiter

Die frühesten Spuren von Wein können demnach im Südkaukasus und im Nahen Osten lokalisiert werden. In welcher Region die ersten Schritte zur Weinherstellung stattfanden, ist nicht gesichert. Aktuell sind die ältesten Hinweise in Georgien zu finden; dies kann sich bei künftigen Grabungen aber ändern, denn jeder neue Fund kann zu einem weiteren Mosaikstein bei dieser Spurensuche werden. Archäologie ist immer nur eine Momentaufnahme der aktuellen Forschung. Zu erwähnen gilt es zudem, dass gerade in jenen Regionen nicht alle Länder den gleichen Forschungsstand aufweisen.

Abschliessend ist anzumerken, dass bereits ein Jahrtausend vorher, um 7000 v. Chr., im «Gelben Tal» in China der früheste Traubenwein chemisch bestätigt werden konnte. Es handelte sich dabei jedoch nicht um reinen Traubenwein, wie es im Südkaukasus der Fall war, sondern um eine Kombination mit Weissdornfruchtwein, Reisbier und Honigwein. Dieser «Wein» wurde wahrscheinlich aus einer lokalen, zuckerreichen Wildrebenart hergestellt.

Die treibende Kraft hinter der Verbreitung der neolithischen Weinkultur stand sicher im Zusammenhang mit dem Handel, dem prestigeträchtigen Austausch von Wein sowie mit dessen Rolle bei festlichen Anlässen und Kulthandlungen. Siege und der Dank an Götter wurden vielfach mit Wein und oft unter Weinlauben zelebriert. Nicht zuletzt erklärt dies die unaufhaltsame Verbreitung dieses Produkts nach Mesopotamien und Schiras, nach Palästina und Ägypten sowie letztlich in die anderen Gebiete der Welt.

Nicolas Isoz: Das Museum für Weinbau, Wein und Etiketten – Château d'Aigle

Das Museum für Weinbau, Wein und Etiketten – Château d'Aigle, das seit 1975 der Öffentlichkeit zugänglich ist, war zunächst wie viele andere Museen zum gleichen Thema ein Museum über Kunst und Volkstraditionen. Seit 2010 hat es sechs interaktive Ausstellungen mit spielerischem und didaktischem Hintergrund entwickelt, und ist zu einem «Museum der Ideen» geworden. Basierend auf den aktuellen Praktiken der Weinbau- und Weinwelt in unseren Regionen, behandelt es die

Themen Landschaft, Biodiversität, Geschmack, Ökologie, Ökonomie, Kunst, Verkauf und Promotion von Weinen, Feste sowie die der Arbeit des Winzers im Weinberg und im Keller.

Es organisiert auch ein Programm mit jährlichen Wechsellausstellungen, um seine reichen Sammlungen entsprechend präsentieren zu können. Bis Ende August 2019 wird hier einer der bekanntesten Weine der Schweiz, der Aigle les Murailles, geehrt, welcher das 100-Jahr-Jubiläum seiner Etikette mit der berühmten Eidechse feiert.

Für April 2019 ist ein weiteres Projekt rund um Bacchus- und Wein-Feste in Vorbereitung.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website des Museums: www.museedevin.ch