

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 69 (2004)
Heft: 1

Artikel: Zu Gast beim Rebbauern : zur Geschichte der Eigengewächswirtschaften in der Region Basel
Autor: Wunderlin, Dominik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-859908>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

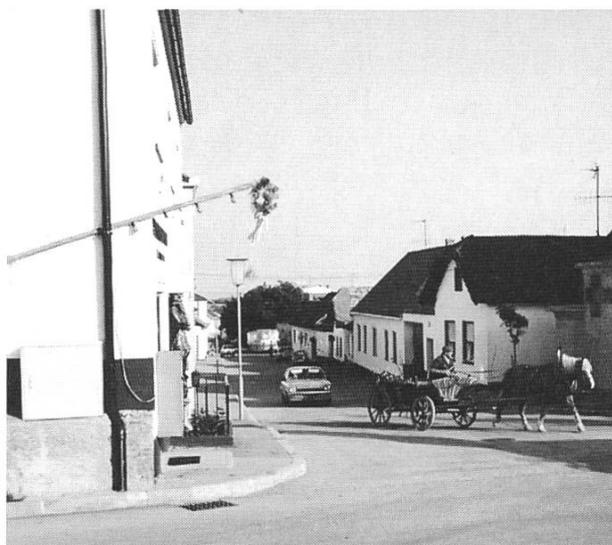
Zu Gast beim Rebbauern

Zur Geschichte der Eigengewächswirtschaften in der Region Basel

«Eigengewächs» und «Eigengewächswirtschaft» sind Begriffe, mit denen wohl in der Nordwestschweiz und insbesondere in Baselland sehr viele Leute heute etwas Konkretes verbinden können. Dies war in den letzten Jahrzehnten keineswegs immer so. Die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten im Allgemeinen und die temporäre Verwirtung von selbsterzieltem Wein im Haus des Produzenten im Besonderen nahm erst im späten 20. Jahrhundert wieder grössere Dimensionen an. Nach jahrzehntelangem Unterbruch entstand nämlich erst 1990 wieder eine Eigengewächswirtschaft im Baselbiet.

«Eigengewächswirtschaft» ist eine Bezeichnung unter vielen, aber im Grunde leicht verständlich, da sie deutlich auf das Angebot in dieser besonderen Kategorie von Gaststätten hinweist. Dennoch findet man den Begriff nur in der heimatkundlichen und regionalgeschichtlichen Literatur, aber man sucht ihn vergeblich in den grossen Lexika wie z. B. dem Brockhaus. Auch im Duden und im Schweizerischen Idiotikon ist der Begriff nicht aufgeführt. Fündig wird man dagegen im «Schweizer Lexikon 91», wo auf 20 Zeilen etwas zum «Eigengewächs» resp. zur «Eigengewächswirtschaft» zu erfahren ist.¹ Auch in regionalen Wörterbüchern werden wir nicht enttäuscht: In Gustav Adolf Seilers Wörterbuch «Die Basler Mundart» findet sich s. v. «aige»: «'s Aigeg'wächs, Wein von eigenen Reben erzielt, den der Rebmann selbst ausschenkt.»² «Aigegwäggs» für «Obst, Gemüse, Wein im Eigenbau» sowie im übertragenen Sinn für «selbst Produziertes (Bild, Gedicht usw.)» entdecken wir im Baseldeutsch-Wörterbuch,³ und im neuen Baselbieter Wörterbuch lesen wir: «Äigegwächs für «1. selbst angebauter Wein, 2. Selbstangebautes (Gemüse usw.)»⁴

Die Einrichtung, den eigenen Wein (und darauf konzentrieren wir uns nachfolgend) selber zu verwirten, ist natürlich kein Phänomen, das nur zwischen Jura und Rhein bekannt ist, sondern hat unter den verschiedensten Bezeichnungen eine weite Verbreitung. Neben dem vor allem im Wiener Raum bekannten «Heurigen» kennt man dort, aber auch teilweise in Süddeutschland und in der Deutschschweiz den Begriff «Buschenschank»



Unterwegs am Neusiedlersee. (Aufnahme: Mai 1983; D. Wunderlin).



Rote Bänder und Birnen für Rotwein, weisse für Weisswein: Buschenschankzeichen in Mattersburg/Burgenland. (Aufnahme: Mai 1983; D. Wunderlin).

oder «Buschwirtschaft». Unter dem Busch oder dem «Büschli» versteht man das vor einer Eigengewächswirtschaft aufgesteckte Zeichen in Form eines kleinen Tännchens oder eines Zweiges einer Stechpalme oder eines Buchsbaumes.⁵ Die Verwendung eines vors Haus gesteckten «Tannenbuschlig» als Zeichen für den Ausschank des Eigengewächses ist beispielsweise auch für die Stadt Aarau bezeugt.⁶ In den niederösterreichischen Gebieten des Buschenschanks südlich von Wien und im Weinviertel wird allerdings nicht durchwegs mit einem Grünzeichen angezeigt, dass «ausg'steckt» ist: Als Weinzeiger kennt man

als regionale Sonderformen unter anderen auch den Strohkranz oder die Strohsonne,⁷ den Strohschaub, geringelte Hobelspäne und vereinzelt auch noch den hölzernen Sechsstern. Durch bunte Bänder oder Glühbirnen in den Farbkombinationen Weiss-Rot und Weiss-Grün zeigt der Buschenwirt zudem den Passanten an, ob er roten oder weissen Wein ausschankt.⁸

Weitere Bezeichnungen für unsere Eigengewächswirtschaft sind Besenwirtschaft, Kranzwirtschaft, Heckenwirtschaft, Strausswirtschaft und Maienwirtschaft, wobei letztere oft auch schlicht-

wegs eine Weinschenke, auch Pinte genannt, ist, wo auch eingekaufter Wein zum Ausschank gelangte. Alle eben genannten Wirtschaften haben ihre Namen von der Art des Schankzeichens und waren somit im Gegensatz zu den normalen Tavernen mit einem Schild (Schildgerechtigkeit!) sofort als Lokale mit Weinausschank erkennbar. Ob dieser Wein früher stets ein Genuss war, darf mit Recht bezweifelt werden. Darauf deutet auch ein Satz von Logau: «Guter Wein darf keines Kranzes, Jungfern, sondern sauer Wein.»⁹

In der Region Basel verschiedentlich bezeugt sind als gebräuchliche Bezeichnungen (früher oder auch aktuell) vor allem Besen-, Maien- und Strausswirtschaften;

in der badischen Nachbarschaft wird das Lokal oft liebevoll «Straussi» genannt. Einem Besen als Zeichen kann man im Baselbiet ebenso wie etwa im Markgräflerland begegnen. Früher war dieser Besen allerdings nicht zwingend ein Reisbesen, sondern oft ein so genannter Grotzbesen, gefertigt aus einem Tannenzweig mit geschältem Stämmchen und gestutzten Ästen, wie man sie früher zum Zusammenkehren von Laubstreu verwendet hatte.

«Auf diese Gefrist haben die Weinschenken die Maien hineingetan und ist kein Wein in der ganzen Stadt feil, da keiner gewachsen ist», wird aus Basel für 1635 in einer Chronik gemeldet.¹⁰ Entfernt musste das Zeichen logischerweise auch



«Ausg'steckt is» in Grinzing/Wien (Aufnahme: Mai 1983; D. Wunderlin).



Orientierung am Hauptplatz von Mattersburg/Burgenland. (Aufnahme: Mai 1983; D. Wunderlin).



BUSCHENSCHENKEN

FEUERWEHR-WAGNER, 19, Grinzinger Straße 53, 32 24 42

Fuhrgassl-Huber Räume f. geschl. Gesellsch., Büfett
Neustift/W. 68. Preßstüb., 44 14 05

Räume für geschl. Gesellschaften **HUBERS PRESSHAUS**
Neustift/Walde 77, 44 13 38

1180, Pötzleinsdorfer Straße 97 HUBER
☎ 47 53 32

HENGL-HASELBRUNNER, Wien 19, Iglaseegasse 10, ☎ 32 33 30

METZGER-PRILLINGER, Rudolfinerg. 7, 1190 Wien, 36 25 85

MAYER BEETHOVEN-HAUS, Am Pfarrplatz, 37 12 87
Wiener Musik - Hühner, Stelzen

Büfett, Stüberln für Gesellschaften **SCHÜBEL-AUER**
19, Kahlenberger Str. 22, 37 22 22

STIFT SCHOTTEN ab 2. März wieder ausg'steckt
19, Hackhoferg. 17, 37 15 75, Do.-So. offen

KARL WELSER Musik, Stüberl, großes Büfett
19, Probusg. 12, 37 12 16, 37 13 02

ZEILER am Hauerweg, geöffnet ab 1. März, 44 13 18

Inserate im «Kurier (Wien), 27. 2. 1989.

dann werden, wenn ein Wirt ausverkauft hatte. In Baden bei Wien bestand früher der Brauch, das Zeichen zur Hälfte einzuziehen, wenn der Weinvorrat zur Neige ging, und dann vollständig abzunehmen, wenn nur noch die anwesenden Gäste versorgt werden konnten.¹¹ In Basel war es laut der Weingeldordnung von 1569 so, dass «ein jeder, so allhie wyn schenkt, sobald er ufhört schenken, sie meigen hinweg thuot» und wer das Umgeld nicht entrichtet, dem soll der «Meyen» durch den Weinrufer wegge-

nommen werden (1666). Sicher nur kurzfristig seines Zeichens verlustig ging aber jener Schankwirt in Binningen, der 1565 einkehrenden Landstreichern nach einer Weile keinen Wein mehr verabfolgen wollte: Aus Wut hatte ihm darauf nämlich einer Vagabunden «den Meygen abgehouden».¹²

Der Maien bestand in der Regel aus einer Stechpalme, einem Tannbusch oder einem Ast eines Buchsbaumes – er ist somit ein Synonym zu «Busch». Dass es da und dort heute ein Wirtshaus gibt, das den Namen «Kranz», «Maien», oder auch «Tanne» trägt, erweist sich bei genauerer Prüfung der jeweiligen Hausgeschichte oft als Erinnerung an die Zeit, als sich dort noch eine Weinschenke oder über längere Zeit eine Eigengewächswirtschaft befand.¹³ Aus durchaus sinnvollen Gründen war es übrigens mancherorts auch die Regel, dass nicht alle, die ihren eigenen Wein ausschenken wollten, zur gleichen Zeit die Genehmigung dazu erhielten. Daraus entwickelte sich manchmal eine über längere Zeit gepflegte Abfolge. Insbesondere in diesem Zusammenhang trifft man gelegentlich auf die Bezeichnung «Wechselwirtschaft» oder «Kehrwirtschaft». Dieses System war noch im 18. Jahrhundert auch auf der Basler Landschaft anzutreffen: Laut dem Hausbuch eines Wirtes aus Ziefen wählten die männlichen Dorfbewohner jeweils am Stephanstag für zwei Jahre einen so genannten Gemeinde- oder Wechselwirt. Er durfte neben dem eigenen Wein auch Käse und Brot anbieten und hatte sein Lokal durch einen bekränzten Tannenbaum zu kennzeichnen. In einer Ansicht von Ziefen, die 1753 von Emmanuel Büchel gezeichnet wurde, erkennt man bei einem Haus deutlich einen solchen «Maienbaum». Ein anderes Haus erscheint 1745 als das «alte Wechsel-

Wirths-Hauss»; es ist dieselbe Liegenschaft, die 1844 als Gasthaus «zur Tanne» erstmals im Kantonalen Amtsblatt erwähnt wird.¹⁴

Am Schluss dieser notabene nicht vollständigen Aufstellung der verschiedenen Bezeichnungen für ein Lokal, das Wein verwirtet, sei neben dem im Südtirol be-

Schankzeichen seit alter Zeit

Seit der Antike sind Schankzeichen bekannt. Die einfachen griechischen Schenken (oinones) seien an einem Pinienapfel erkennbar gewesen.¹⁷ Blavignac erwähnt in diesem Zusammenhang den Thyrsosstab, den in einem Pinienzapfen endenden, mit Efeu und Weinlaub umbundenen Stab des Dionysos und der Mänaden; er verweist somit auf mythologische Erinnerungen. Obwohl Ludwig Uhland in seinem Gedicht «Die Einkehr» einen Apfelbaum meint, passen seine Verse durchaus hierher:

*Bei einem Wirte wundermild,
Da war ich einst zu Gaste.
Ein goldner Apfel war sein Schild
An einem langen Aste.*

Einen Apfel, der durchaus einmal ein Gasthaus bezeichnen kann, entdecken wir auch auf dem einst sehr populären Frankfurter Bilderbogen mit den 10 Wirtshausgeboten: Der Apfel baumelt hier im Zentrum eines grünen Kranzes.¹⁸

Der grüne Kranz oder Busch soll auch schon bei den Römern das Zeichen einer Weinschenke gewesen sein. In der einschlägigen Literatur gerne zitiert wird Columella, ein alt-römischer Landwirt und Dichter im 1. Jahrhundert n. Chr.: «Vino vendibili hedera non opus est – Für

kannten «Törggelen» der Begriff «Winkelwirtschaft» angeführt: Er muss nicht zwingend nur ein anderes Wort für eine zwielichtige Animierkneipe sein,¹⁵ sondern ist gelegentlich auch ein Synonym für «Eigengewächswirtschaft», wie wir zum Beispiel in den um 1900 verfassten Gemeinderatsprotokollen von Binningen entnehmen können.¹⁶

käuflichen Wein benötigt man keine Efeuranke.» Schon früher soll um 45 v. Chr. der Schriftsteller Publius (Syrus) geschrieben haben: «Es ist nicht nötig, den Efeubusch da aufzuhängen, wo der Wein sich gut verkauft.» Diese zwei, inhaltlich



Wo der Strohkranz lockt ... Oppenheim/Pfalz (Aufnahme: Juni 1990; Dominik Wunderlin).

das gleiche meinenden Sätze erinnern uns lebhaft an das weiter oben zitierte Wort von Logau: In der Tat ging insbesondere Columellas Satz in den Sprichwortschatz vieler europäischer Sprachen ein!¹⁹

Neben der nota bene dem Bacchus geweihten Efeupflanze, die als Mittel gegen die Trunkenheit angesehen wurde, kannte man im alten Rom vor den Schenken auch noch andere Immer-Grünzeichen sowie das auch hierzulande bis heute bekannte Hexagramm.²⁰

Auf deutlich sicherem Boden bewegen wir uns betreffend der Schankzeichen ab dem Mittelalter. Im Zusammenhang mit der Tradition der Eigengewächswirtschaften unverzichtbar ist der Befehl von Kaiser Karl dem Grossen (um 800) im «Capitulare de villis»: «Coronas de racemis qui vineas habuerint non minus tres aut quattuor habeant.»²¹ Während die deutsche Historikerin Johanna Kachel der Auffassung ist, dass damit das Ausstecken von Kränzen in den Weinbergen zur Erntezeit gemeint sei (einem noch in jüngerer Zeit gelegentlich zu beobachtender Rechtsbrauch zur Sperrung der Rebberge), gelangen andere zur Ansicht, dass hier Laubkränze gemeint sind, welche als Zeichen für die Eigengewächswirtschaften auf den ausgedehnten Weingütern des Kaisers gedient hätten.

Spätestens seit etwa 1400 findet sich der Brauch der Schankzeichen wie Strohbüschel, Kranz, Tännchen und Reifen nun vielfach in Verordnungen etc. belegt. So auch in einer leider in der mir zugänglichen Quelle nicht datierten Ordnung für das Kölner Weingesinde: «Item der wunschene sall sunderlingen by syme syde ind up die boisse des morgens vur die tavernen duyrr syn ind steln die zyn ind den mey myt wasser vur die duyrr.»²²

Auch Hausnamen, die auf diesen Brauch zurückgehen, können Belege sein; sie sind aber noch im 14. Jahrhundert eher spärlich. Die uns bekannten Hinweise betreffen bemerkenswerterweise alles Städte entlang des Rheins:

1325 zu dem Reyfe, Worms

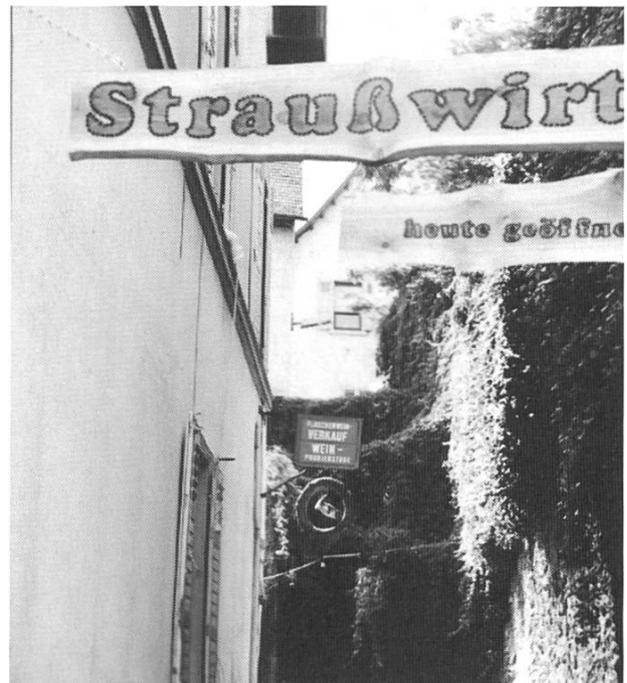
1334 zum grünen bôme, Frankfurt a. M.

1338 zum Maien (Meygen), Freiburg i. Br.

1383 zum hohen Reiff, Mainz

1390 vom Krantz, Köln

Als frühesten Hausnamen, der in Basel für unsere Betrachtung in Frage kommen könnte, ist das Haus «zem Meygen». Diese Bezeichnung scheint erstmals 1431 auf und bezieht sich auf eine Liegenschaft an der verschwundenen Kronengasse 5 (Bereich heutige Marktgasse, Höhe Restaurant «Stadtkeller»), wo sicher im 15. und 16. Jahrhundert eine Wirtschaft resp. «herberg» betrieben wurde.²³ Ferner sind in Basel historisch nachgewiesen: ein Haus «zem Struss»



Zugang zu einer Strausswirtschaft. Oppenheim/Pfalz (Aufnahme: Juni 1990; Dominik Wunderlin).

(1396) am Rümelinsplatz 9, das indes in den Quellen nie als Ort für eine Schenke genannt wird. In einem Verzeichnis der Basler Hausnamen begegnen wir sieben Häusern mit dem Namen «zum Kränzlein», darunter einmal auch «zum grünen Kränzlein», zwei Häusern «zum Mayen» und fünf Häusern «zum Strauss», nicht eingerechnet die am Barfüsserplatz liegenden Häuser «zum Vogel Strauss» und «zum kleinen Strauss».²⁴

Die Bedeutung des Schankzeichens war keineswegs immer eindeutig und somit kein Code, der für einen Reisenden überall gleich verstanden werden konnte. So verkündete König Karl VI. von Frankreich in einer Anordnung vom Februar 1415, dass der Kranz oder Reif nur von jenen Schankwirten verwendet werden durfte, die mit Salbei oder Rosmarin gewürzten Wein verkauften.²⁵ Anderwärts wiederum war der zumeist von einem Fass stammende Reifen das Zeichen einer Taverne, die aus zunftrechtlichen



Auch in der Pfalz wird mit Plakaten geworben. Oppenheim (Aufnahme: Juni 1990; Dominik Wunderlin).

Gründen nicht permanent Wein auschenken durfte: «Der taverner stozet zu einen reif zuo einem zeichen, wenn er wîn verkoufen will. Als er den wîn verkoufet, so tuot er den reif abe.»²⁶ Ausserdem wurde der ausgehängte Reif manchmal auch als Zeichen für ein Haus von zweifelhaftem Ruf verwendet, was auch aus der Tatsache hervorgeht, dass der zu seiner Zeit berühmte Architekt Jacques Androuet wegen seines exzessiven Besuchs solcher Häuser der Freude den Spitznamen «du Cerceau» verpasst bekam.²⁷ Wer sich indes in Genf in die «Rue des Belles-Filles» begab, wusste genau, dass ihm ein ausgesteckter Lorbeerzweig oder ein Strohbündel anzeigte, dass «das gastliche Haus auch freundliche, nicht allzu widerspenstige Damen beherbergte».²⁸

Wie schon erwähnt, gehört auch die Tanne zu den weit verbreiteten Schankzeichen, wie überhaupt dieser Baum im Rechtsleben und im Brauchtum früher einen grossen Stellenwert einnahm.²⁹ Wir begegnen ihm, mit der Spitze nach unten aufgehängt, auch als Zeichen für eine temporär betriebene Weinschenke in der Romandie.³⁰ Eine bis auf einen kleinen Rest der Krone entastete junge Tanne war aber oft auch das Zeichen für eine grundherrschaftliche Taverne oder für eine Klosterherberge.³¹ Oft kam es auch vor, dass Wirte zum Erlangen eines grünen Schankzeichens Waldbäume beschädigten: Gemäss den Berner Gerichtssatzungen von 1614 wurden mit 10 Pfund Busse belegt, «die in unseren banhölzernen meyen-, wynschenken oder ander derglychen tänlyne hauwendt oder fellend.»³² Nach einer Ordnung von 1626 war es den Zapfenwirten (Weinschenken) in Baden AG deswegen ausdrücklich verboten, «Thanli» vor die Häuser zu stecken; sie sollten sich mit einem Reifen behelfen

und etwa einen grünen Ast einflechten.³³ Auch ein österreichisches Weistum untersagte das Abschlagen junger Baumgipfel zu diesem Zwecke: Man sollte «allein gräser oder äste nemmen».³⁴

Verbreitet war seit dem Mittelalter die Regel, dass Gasthäuser, die als einzige das obrigkeitlich erteilte Recht zur Verabfolgung von Speisen und von nicht nur selbst produzierten Getränken sowie zur Beherbergung über Nacht hatten, ein Schild oder eine Tafel aushängen mussten. Das dabei zur Darstellung gelangte Lebewesen oder Objekt informierte über den Namen dieser Gaststätte. Gelegentlich kam zum fest angebrachten Wirtshausschild noch temporär ein weiteres Zeichen: So wurde in Unterfranken in den Zeiten, wo der junge Most zum Ausschank kam, eine hohe, weitgehend entastete Tanne vor das Haus gestellt, in deren Krone bunte Bänder und Papierblumen im Wind spielten. Anderwärts wiederum beschränkte man sich beim nämlichen Anlass auf eine grünen Kranz, den man an den Schild befestigte.³⁵ Als Zeichen, dass in einer Wirtschaft «Chilbi» mit Tanz angesagt war, kannte man nachweislich im Luzerner Hinter-

land die Tradition, dass die «Chilbibuben» an einem Wirtshaus mit «Täfärecht» einen «Chilbi-Chranz» oder «Chilbi-Ring» über dem Wirtshausschild anbrachten. Mitten im Kranz konnte ein kleines Fässchen hängen. Ohne dieses Accessoire ist jener aus gemeiner Waldrebe («Niele») gemachte Kranz von über eineinhalb Metern Durchmesser, der 1910 für eine «Buebechilbi» in Hohenrain LU verwendet wurde und sich heute in der volkskundlichen Sammlung des Museums der Kulturen Basel befindet.³⁶

Überaus häufig begegnet man gerade dem Kranz als Wirtshauszeichen auch in der bildenden Kunst. Hingewiesen sei hier nur auf Pieter Breughel, wo wir z. B. in den Gemälden «Der Turmbau von Babel», «Die Volkszählung in Bethlehem» und «Der Kampf des Karnevals mit dem Fasten» Kränze als Schankzeichen entdecken können.

Ohne vergleichbare Beispiele für uns ist – die Zeit vor 1950 betreffend – jene längsrechteckige, bemalte Holztafel der zwischen 1908 und 1914 von Josef Leuthardt in Arlesheim betriebenen «Eigengewächs-Wirtschaft».³⁷

Weinhandel und Weinverkauf im alten Basel

Im Mittelalter und bis in die Neuzeit war der Weinhandel Sache der entsprechenden Zünfte. In Basel waren die Weinhändler in der E. E. Zunft zu Weinleuten vereinigt; an ihrem Zunfthaus, einem wunderschönen Renaissancebau am Marktplatz, erkennt man über der Türe das Zunftemblem, die Weinkanne oder Gelte, weshalb man auch der Bezeichnung «Geltenzunft» begegnet.³⁸

Das Zunftrecht und die obrigkeitlichen Vorschriften mussten sehr streng einge-

halten werden. Gewöhnlich wurde am Freitag vor dem «heissen Stein» beim Rathaus gehandelt. Hier amtierten die Weinstecher, die Qualität und Preis bestimmten. Die dabei verwendeten Hohlmasse wurden genauso oft kontrolliert wie der Wein, denn es war den Behörden ein durch die Jahrhunderte immer wieder in Vernehmlassungen deutlich gemachtes Anliegen, dass die Bürger den Wein unverfälscht und so trinken bekämen, wie «er an den Rebstöken gewachsen und von der Trotte kommen ist» (Leistungsbuch,

34

1407). Ebenfalls auf dem Weinmarkt wirkten auch die Fasssiegler und die Weinsinner. Erstere versiegelten die Weinfässer zum Zeichen der Weinbesteuerung mit Wachs, während es die Aufgabe der Weinsinner war, neue Fässer auf ihr Fassungsvermögen zu eichen und ihnen dann die entsprechenden Masszeichen für alle sichtbar einzubrennen. Dass auf dem Markt und später auch bei Detailverkauf alles mit richtigen Dingen zuging, lag im Interesse der Obrigkeit, denn die Weinsteuer, das sogenannte Umgeld, war in Basel als wichtigste Verbrauchssteuer eine ständig fliessende Haupteinnahmequelle, wofür der Umgelter verantwortlich war.

Im alten Basel gab es drei Kategorien von Wirten:

1. Die Herrenwirte: Sie durften warme Speisen und ein Nachtlager anbieten; ihr eingekellertes Wein, den sie bei den Weinleuten kaufen mussten, war nur für die Gäste im Hause bestimmt.
2. Mittel- und Karrenwirte: Sie wurden von den gemeinen Reisenden und den Fuhrleuten aufgesucht und durften nur eigenes Gewächs einkellern; andere Weine mussten sie bei den Weinleuten «am Zapfen» kaufen.
3. Die Kochwirte: Sie durften Wein verwirten, den sie «am Zapfen» geholt haben.

Während die zuerst genannte Kategorie auch Mitglied der Weinleutenzunft sein durften, hatten die beiden anderen Kategorien zwingend der E. E. Zunft zu Gärtnern anzugehören.

Das Weingewerbe zerfiel in zwei Arten von Geschäften, die keinesfalls von der

gleichen Person betrieben werden durfte: Einerseits gab es den Handel im Grossen und andererseits das Gewerbe der Zäpfer, also den Kleinhandel bei der Mass und über die Gasse. Wenn auch ein Grossweinhändler seinen Wein «beim Zapfen» verkaufen wollte, musste er einen zünftigen Weinmesser verpflichten, der dann den Wein «umbe lon» ausmass und verkaufte. Dieser stand zu seinem Auftrags- und Arbeitgeber in einem Dienstverhältnis.

An diese Vorschriften, die seit 1355 nachgewiesen sind, nicht gebunden waren arme Leute – sie konnten bis zwei Fuder selber ausmessen – sowie die Domherren und Edelleute, welche ihr Eigengewächs ausschenken wollten. Diese Funktion konnte auch an einen zum Gesinde gehörenden Knecht übertragen werden. Sofern der so genannte Baselwein, der innerhalb des Eppers gewachsen sein musste, selber gezogen und nicht angekauft worden war, durfte jedermann, ob Bürger oder Hintersasse, ob Domherr oder Stifts- und Klosterleute, selbst Wein ausschenken und musste nicht zu Weinleuten zünftig sein; genau beachtet werden mussten allerdings die Ordnungen für den Weinausschank. Diese Kategorie, welche den Wein in kleinen Mengen «beim Zapfen» verkauften, hiessen Nebenzapfer oder «neben würt». Es dürfte leicht verständlich sein, dass sie eine nicht zu unterschätzende Konkurrenz für den zünftigen Weinhandel darstellten, lag doch der Ertrag der Stadtbasler Rebärten im 16. Jahrhundert bei 8000 Saum oder 11000 hl. Namentlich die nichtzünftigen Bürger und Hintersassen brachten zwischen Herbst und Weihnachten ihren selbst gezogenen Wein auf den städtischen Weinmarkt, um ihn dort für den Hausgebrauch der lokalen Kundschaft «beim Zapfen» anzubieten. Der

Rat privilegierte im 15. Jahrhundert sogar diesen Kleinhandel, indem die zünftischen Weinschenken während dieser Wochen vom städtischen Markt ferngehalten wurden. So konnte Arm und Reich auch in Zeiten der Weinteuerung «umb einen zymlichen pfennig», d. h. zu einem erträglichen Preis die nötigen Weinkäufe tätigen. Die Fass- und Weinsiegler hatten übrigens auch über die Einordnung der Abschlagsordnung zu wachen: So musste seit 1407 der Wein ab dem dritten Tag nach dem Anstechen eines Fasses mit deutlichem Preisnachlass verkauft werden. Ganz stark verbilligte sich der Wein

Verwirtung von Naturalgaben

Die Gleichstellung von eigenem Wein mit Schulden- oder Kundenwein, d. h. Wein, den man an Zahlungsstatt genommen hatte, entstammte noch der Zeit der Naturalwirtschaft und war auch in anderen Gegenden Brauch gewesen, so im Zürichbiet: «Es wird dem Schmid bewilligt, ausser seinem eigenen Gewächs auch seinen Kundenwein auszuwirten» (Altstetten, 1746).³⁹ In Bern, wo den Wirten die Gründung einer eigenen Zunft nie gelang, waren die so genannten Kellerwirtschaften aus dem Bedürfnis der Stadtbürger entstanden, den im eigenem Anbau gezogenen oder als Besoldung empfangenen Wein, soweit er über den Eigenbedarf hinaus ging, an den Mann zu bringen. Dieser private Weinverkauf durfte nur vom Zapfen des Fasses («by der Pinte»), glasweise und öffentlich erfolgen, aber keineswegs heimlich «en bouteilles», wie es in der betreffenden Anordnung ausdrücklich hiess.⁴⁰

Ein grosser Dorn im Auge der Behörden, aber auch der kirchlichen Behörden, waren zuweilen die Schankstätten der Kleri-

beispielsweise im Herbst 1447. Galt am Tage des Apostels Matthäus (21. September) die Mass 14 Pfennig, war sie am dritten Tag für 6 Pfennig und am vierten Tag für bloss noch 4 Pfennig zu haben. Diese Ordnung wurde im Laufe der Zeit wiederholt modifiziert. Da es offenbar einer Notwendigkeit entsprach, konnte ab 1491 auch jedermann neben dem eigenen Baselwein auch Zins-, Zehnt- und Schuldwein ausschenken, später durfte dieser auch aus fremden Bännen stammen. Zu den dabei zu beachtenden Bedingungen gehörte allerdings, dass z. B. ein Höchstpreis beachtet werden musste.

ker. Sie konnten zu eigentlichen, wenn auch gesetzlich konformen Konkurrenten der Schankwirte werden. Klöster und Bischöfe waren lange die eigentlichen Förderer des Weinbaus. Doch bald schon überstiegen die Erträge ihrer Weingüter den eigenen Bedarf. Bei den Weltgeistlichen kamen noch die Pfründe dazu. Man begann deshalb, den Wein aus dem Keller zu verkaufen oder ihn auf die städtischen Märkte zu bringen. Da die Geistlichkeit genauso wie die Bürgerschaft das allgemeine Schankrecht besass und zuweilen erst noch als privilegierter Stand von Abgaben befreit war, kam es nicht selten zu scharfen Auseinandersetzungen.⁴¹ Im Stand Luzern etwa suchten sich Geistliche gelegentlich mit dem Wirten einen Nebenverdienst zu verschaffen. So musste z. B. der Kaplan der Wallfahrtskapelle von Gormund bei Neudorf LU ermahnt werden, nur die Pilger zu verpflegen, was ihm von jeher zugestanden war. Und der geistliche Kollege in der Schlachtkapelle von Sempach erzürnte die umliegenden Wirte, weil er ihnen auch ausserhalb der alljährlichen Schlacht-Jahrzeiten Konkurrenz machte.⁴²

Im Birseck schliesslich war es geradezu üblich, dass neben den vielen anderen Rebbesitzern auch die Domherren und Pfarrer ihren Rebensaft in Eigengewächswirtschaften abzubringen versuchten. Dass sie sich dazu veranlasst sahen, erstaunt wenig, wenn wir erfahren, dass der Pfarrer von Allschwil durch das Domkapitel und die Zehntherren von Reinach-Steinbrunn und Reichenstein-Brombach mit 150 Pfund in Geld, 40 Vierzel Korn, 12 Vierzel Hafer, 16 Saum Wein und 100 Wellen Holz jährlich besoldet wurde. Auch der Pfarrer von Therwil konnte sich in guten Jahren nicht über zu wenig Wein beklagen: Er bezog dann 40 Saum als Quartzehnten aus Therwil und Ettingen.⁴⁴

Mit der Frage, ob Meister Hebdienstreit, Basler Bürger und Sohn des Obersten, in seinem Haus in Tenniken durch seinen Lehensmann eigenes Gewächs und Schuldwein ausschenken darf, hatten sich 1774 Bürgermeister Johannes Debary und der Rat zu befassen. Der Entscheid war klar und konsequent: Es solle ihm erlaubt sein, «wie andern Bürgern und Landleuten, nur sein eigenes Gewächs oder rechtmässigen Schuldwein und zwar selbst, nicht aber durch einen Lehensmann, oder andern Personen auszugeben.»⁴⁵

Eigengewächswirtschaften auf der Basler Landschaft

Ein Vergleich des heutigen Reblandbestandes mit jenem von 1680, als der Basler Georg Friedrich Meyer seine für uns heute so wertvollen Kartenaufnahmen machte, zeigt in aller Deutlichkeit, dass kaum ein Betriebszweig in der Landwirtschaft einen derart grossen Wandel erfuhr wie der Rebbau. Von den 55 geschlossenen Siedlungen des Ergolzgebietes (inkl. den zwei solothurnischen Gemeinden im Oristal) betrieben damals deren 46 Weinbau; lediglich die eigentlichen Bergdörfer besaßen keine Rebgärten. Immerhin lag aber der höchste Rebberg im Tafeljura, genauer in Arboldswil auf einer Höhe von 610–623 Metern. Im ganzen Ergolzgebiet (und somit ohne die Weindörfer Buus, Maisprach und Wintersingen) waren 1680 gut 270 ha mit Weinreben bestockt. Die grösste Ausdehnung des Rebareals dürfte sogar erst um 1774 mit ca. 290 ha erreicht worden sein.⁴⁶

Nicht nur der Weinbau, sondern auch der Weinhandel hatte folglich auch auf der Landschaft grosse Bedeutung. Ganz besonders traf dies etwa für Liestal zu, wo für 1680 eine Rebfläche von 63,25 ha errechnet wurde. Für das Städtchen, gelegen an einer wichtigen Nord-Süd-Transitlinie, werden bereits im 14. Jahrhundert erstmals Gastwirte urkundlich fassbar und aus Quellen des nachfolgenden Jahrhunderts wissen wir, dass die frühesten Liestaler Gasthöfe «Kopf», «Schlüssel» und «Sonne» hiessen.⁴⁷

Liestal kam 1400 mit den Ämtern Waldenburg und Homburg aus dem Besitz des Bischofs an die Stadt Basel. Als bald kamen im Wesentlichen die gleichen Verordnungen und Abgaben zur Anwendung wie in der Stadt Basel. So wurde 1405 neben dem Metzgerumgeld auch das Weinumgeld eingeführt. Die Kon-

trolle über den Weinausschank hatte der Weinumgelter, der beim Anstechen eines Fasses den Wein kosten und den Preis festsetzen musste. Neben den Wirten, «so offen herberg haltend und den lütten umb ir gelte essen und trinken gebend», hatten auch «die gemeinde und burger, so win uff tuond und umb gelt schenken wolend» sich den Vorschriften zu unterwerfen. Auch sie hatten die vereidigten Beamten herbeizurufen und «dz vass besechen lassen, wie vil das sy; das der schriber auch anscriben sol und ans Ungelt bringen sol und auch dass dz vass vorhin versiglet werde, ob man den win ansteche oder ussrüff». Wie in der Stadt war auch hier allen Wirten das Weinpanschen verboten. Übertretung der Verordnung brachte mindestens fünf Pfund Busse, was einem Wert von etwa sechs Saum Wein entsprach.

Zur Deckung von Kriegskosten wurde nach den Burgunderkriegen auf der Landschaft zur eigentlichen Kriegssteuer und zusätzlich zum Weinumgeld noch eine besondere Abgabe auf den Wein erhoben, den so genannten Böspfennig. Um die Zeit des deutschen Bauernkrieges (1525) gelang es den Landschaftlern, diese zusätzliche Getränkesteuer abzuschütteln, doch schon sechs Jahre später mussten sie unter obrigkeitlichem Druck auf diese Befreiung wieder verzichten. Auch im benachbarten Schwarzbubenland versuchten zur gleichen Zeit die Bauern das verhasste Umgeld abzuschaffen. Nach langem Hin und Her lenkte die solothurnische Obrigkeit teilweise ein, beharrte jedoch auf der Entrichtung des Weinzehnten. In diesem Eingeständnis hiess es auch: «Hätte ein arm mann win, der im selbs gewassen were und könde in nit verkoufen nach im gefallen, so möge er in selber usschönken umb zimlich, ist vor alter herkommen.»⁴⁸

Auf der Landschaft Basel versuchte man Ende des 16. Jahrhunderts einen Teil einer nötig gewordenen Steuererhöhung auf den Weinpreis abzuwälzen. Dies führte in den 1590er Jahren zum unblutigen, aber hartnäckig geführten «Rappenkrieg», an dem sich namentlich die Liestaler Wirte und Weinbauern beteiligten. Trotz der Vermittlung der Eidgenössischen Tagsatzung blieb es beim Beschluss des Basler Rates, neben dem Umgeld und dem bösen Pfennig auch einen Rappen auf jede Mass zu schlagen. Seit diesem für die Landschaft ungünstig ausgegangenen «Rappenkrieg» war die Zahl der Liestaler Tavernen (mit Schildgerechtigkeit), die um 1550 mindestens fünf betrug, wieder auf drei gesunken. Ausser in diesen Häusern erhielt man damals den Wein nur noch direkt bei jenen Liestaler Bürgern, die neben ihrer zumeist handwerklichen Tätigkeit auch Reben pflegten und deshalb auch das Recht hatten, den selbst gezogenen Wein in ihrer Behausung auszuschenken.

Eifersüchtig wachten die Liestaler Gast- und Eigengewächswirte darüber, dass ihnen nicht in der Errichtung von Weinwirtschaften eine unliebsame Konkurrenz erwuchs. Erstmals wussten die drei Gastwirte und eine Mehrheit der Bürgerschaft 1697 einen Versuch erfolgreich abzuwehren: Der Rotgerber Hieronymus Imhoff wollte nämlich ein solches Lokal eröffnen, wobei er versprach, nur in Liestal eingekauften Wein und als Speise bloss Käse und Brot zu verwirten.

1759 sah man sich in Liestal mit dem Ansinnen von gleich neun Bäckern konfrontiert, ihre bisherigen Eigengewächswirtschaften zu Weinwirtschaften auszubauen. Doch die Wirte erhoben auch dagegen Einspruch, weil die Bäcker, ohne auch das entsprechende Umgeld zu

zahlen und ohne grosse Investitionen zu haben, «viel Wein auf den Dorfschaften und sonst einkaufen». Sie erinnerten auch den Rat zu Basel daran, dass er erst 1756 die Bestimmung erneuert hatte, «dass keinem (ausser ihnen) erlaubt sein solle, andern Wein als den an seinen eigenen Reben gewachsenen verwürten zu dürfen, auch nicht anderes als Käs und Brot zu essen sollen gegeben werden».

Die Bäcker hielten mit dem Argument des Gewohnheitsrechtes dagegen, dass nämlich «schon von alten Zeiten her zu Liechstal wie zu Basel die Becken gewürtet» hätten und ausserdem sogar Predigern, Beamten und Mitbürgern, die selber keine Zeit oder keinen Platz hatten oder zu alt waren, Wein zum Verwirten abgekauft hätten, während doch die hiesigen Wirte den Liestalern keinen Wein abkauften. Die darauf angefragten Pfarrherren konnten diese Angaben nur bestätigen und beeilten sich mit der Erklärung, dass ein gegen die Bäcker ausgesprochenes Verbot die unangenehme Folge hätte, dass sie den Wein den Wirten zu einem sehr billigen Preis verkaufen oder ihn in den eigenen Häusern selber verwirten müssten: «Was das Auswirten unseres Kompetenzweines in unseren eigenen Häusern anbetrifft, so braucht es keiner Einsicht, um die Unanständigkeit desselben zu erkennen ... Wir sollen darauf sehen, dass der Tag des Herrn heilig gefeiert werde, und wir sollten an diesem Gott gewidmeten Tage, als an welchem schier allein der Landmann die Weinhäuser besucht, wir sollten an diesem Tage unsere Pfarrhäuser zu Weinhäusern machen ... und so vielen Exzessen, die beim Wein vorzugehen pflegen, in unsern Häusern, um etwas Geld zu erlösen, ruhig zusehen.» Ziemlich ähnlich klang auch die Stellungnahme des Liestaler Schultheissen.

In den Verhandlungen nahmen die Bäcker gewisse Forderungen zurück, wünschten aber, Wein aus dem eigenen Bann zu verwirten, «Brod, Käs und Knackwürst den Gästen aufzustellen» und «wann sie ein Vierteljahr gewürtet ..., alsdann 6 Wochen inhalten, damit etwan ein anderer Bürger auch wirthen könne». Schliesslich kam es zu einem Vergleich, nachdem «fernerhin einem Bürger, sein Eigengewächs auszugeben, nach altem Herkommen erlaubt sein soll» und dass jeder Bürger auch «von den Herren Geistlichen und weltlichen Beamten, auch allen, so im Liestaler Bahn Reben besitzen» den Wein erkaufen kann. Sobald das Gewächs im Keller war, musste dem Weinsticher das vorhandene Quantum angegeben werden. Zuerst sollte dann der eigene, darauf der zugekaufte Wein ausgegeben werden. So lange er dann ausgeschenkt hatte, solange musste er dann bis zur Wiedereröffnung des Betriebes zuwarten, «damit aufs mindeste ein Bürger von Liestal den dritten Teil des Jahres mit Weinausgeben inhalte. [...] Bei Strafe eines halben oder befindenden Dingen eines ganzen Mark Silbers» durfte der so wirtende Bürger an Speise nichts ausser Brot und Käse aufstellen.

1786 mussten Untersuchungen über Missbräuche in den Liestaler Weinschenken angestellt werden. Die Folge war, dass der Basler Rat die Verordnung von 1759 ausser Kraft setzen wollte und kundtat, dass «die Nebenzäpfer nur noch eigenen Wein verwirthen dürften und nach dreimonatigem Wirten nachher wieder drei Monate das Wirten bleiben lassen» sollten. Dagegen stellten sich aber Liestaler Rebenbesitzer und liessen durch den Schultheissen in Basel eine Bittschrift deponieren, damit die Verordnung von 1759 beibehalten bliebe. Offensichtlich mit Erfolg argumentierten sie mit der Ge-

fährdung des Volkswohls, weil «jene Bürger, so einen Hang zum Trinken haben», in Ermangelung einer Verkaufsmöglichkeit den eigenen Wein selber trinken «statt zum Besten der Angehörigen in Gelt bringen würden».

In Fehljahren wurden auch Ausnahmen bewilligt. So durften 1791, 1792 und 1795 die «Sämtlichen Wein Zäpfer von Liestal» Wein in den Nachbardörfern einkaufen und einkellern. Nach dem Untergang der Alten Eidgenossenschaft 1798 kam es unter dem Zeichen der absoluten Gewerbefreiheit in der ganzen Schweiz zu einer gewaltigen Vermehrung der Wirtschaften. Im Wirtschaftsgesetz der Helvetischen Republik von 1798 war das System der Eigengewächswirtschaften ausdrücklich gewährleistet:

§ 1: Es ist jedem Bürger erlaubt, den Wein von seinen eigenen Reben zu verkaufen oder zu verwirthen, wie es ihm beliebt und mit Vorbehalt der Gesetze.⁴⁹

Infolge der allzu starken Zunahme von Wirtschaften kam es schon nach kurzer Zeit zu einer notwendigen Gesetzesrevision. Im «Gesetz über die Bedingnisse des Gastwirths- und Weinschankgewerbes» von 1800 wurde unter anderem die Bedürfnisklausel eingeführt. Von dieser Einschränkung und von der Prüfung des inneren Einrichtung des Gebäudes ausgenommen waren beispielsweise in § 6, Absatz b: «Die Bewohner der Weingegenden, in Betreffes ihres eigenen Weingewächses. Denselben sollen die Verwaltungskammern ebenfalls einen Erlaubnisschein ausfertigen, um ihr eigen Gewächs bei der Pinte ausschenken zu dürfen; jedoch soll dieses Befugnis bloß auf das Ausschenken über die Gasse, und zwar allein in den Rebgeleude, wo der Wein gewachsen ist, und dessen Umkreis

die Verwaltungskammer zu bestimmen hat, eingeschränkt sein.»⁵⁰

Damit gab es ganz offenbar die Einrichtung der Eigengewächswirtschaft nach dem Gesetz nicht mehr. Als aber nach 1803 die kantonalen Regierungen an Stelle der Helvetischen Statthalter traten, wurden wieder neue Wirtschafts- und Weinordnungen erlassen. So sollten zum Beispiel laut Basler Weinordnung von 1803 nur Bewilligungen an Nebenzäpfer (= Eigengewächswirtschaften) und keineswegs an Weinschenken erteilt werden. In Liestal aber hielten sich vornehmlich Bäcker und Metzger an das Recht, das sie 1759 erkämpft hatten. So gab es 1806 neben vier Gasthöfen und einigen, jeweils nur für wenige Wochen geöffneten Eigengewächswirtschaften nicht weniger als 36 Nebenzäpfer. Auch aus Mairsprach ist uns bekannt, dass «Bürger Sebastian Mangold, Metzger» drei Saum Wein zu verwirthen beabsichtigte. Das Gesuch sandte der Gemeinderat im befürwortenden Sinne an den Statthalter nach Liestal, der es am 3. November 1803 mit der Bitte um Zustimmung nach Basel weiterleitete.

Erst nach 1813 konnte eine Verminderung der Weinschenken dank der Neuordnung des Wirtschaftswesens erreicht werden. Je nach Weinjahr wurde die Zahl der Weinschenken reguliert: Sie betrug bis 1830 durchschnittlich 10. In einer Verordnung von 1820 war übrigens festgelegt worden, dass Eigengewächswirtschaften nach dreimonatigem Betrieb für einen Monat geschlossen zu sein haben und dass die Wirte jeweils nur eine Sorte ihres selbst erzeugten Weines ausschenken dürfen.

Schon kurz nach der Gründung des Kantons Basel-Landschaft, genauer im Jahre

G e s e z

über Ertheilung von Patenten zur Verwirthung
selbsterzielten Landweines —
als abändernder Zusatz zum Wirtschaftsgesetz
vom 23. Dezember 1835.

Im Namen des souverainen Volkes!

Wir Landräthe des Kantons Basel-
Landschaft

in Betracht, es lehre die Erfahrung, daß
durch die Bestimmungen des Wirtschaftsgesetzes,
d. d. 23. Dezember 1835 das Verwirthen des selbst-
gewonnenen Landweines wesentlich erschwert wird —
soferne nämlich der Weinplanzer dieses Erzeugniß
nicht zu jeder ihm beliebigen Periode des Jahres
mittels Auschenkens verkaufen kann;

in Betracht, daß aber laut Verfassung §.
23. die Landes-Produktion möglichst befördert wer-
den soll,

haben — unter Aufhebung der betreffenden
Vorschriften des angeführten Gesetzes, als Anhang
zu demselben — verordnet was folgt:

Wer im Sinne des Gesetzes d. d. 23. Dezem-
ber 1835 eignes Weingewächs zu verwirthen Willens
ist und zu diesem Ende beim Gemeindepräsidenten
um ein Wirtschaftspatent auf höchstens drei Mo-
nate einformt, kann solches vierzehn Tage nach Ein-
gabe des Gesuches bei der Verwaltungs-Kommission
des Regierungsrathes einlösen.

Art. 2.

Der Gemeinde-Präsident hat demnach obiges
Gesuch nebst dem durchs Gesetz §. 20 vorgeschriebe-
nen Berichte sofort dem Bezirks-Verwalter und letz-
terer die Akten ungesäumt der Verwaltungs-Kommissi-
on des Regierungsrathes zu übermitteln, welche
hierauf des Bewerbers Gesuch in nächster Sitzung
vornimmt und jenem sodann durch den Bezirks-Verwal-
ter und Gemeinde-Präsident eröffnen läßt, gegen
welchen Betrag das verlangte Wirtschaftspatent
ausgestellt werden möge. Fände der Nachsuchende
diesen Ansaß zu hoch, so tritt auf sein Verlangen
eine sofortige Revision durch den Regierungsrath ein.

Art. 3.

Ist die Patentgebühr auf die in Art. 2 verord-
nete Weise ausgemittelt und hat sich darnach der
Bewerber zu deren Lösung bereit erklärt, so wird
letzterem das Patent zur Betreibung einer Eigenge-
wächswirtschaft ausgestellt und hievon sowohl der
Bezirksverwalter als der Gemeinde-Präsident in
Kenntniß gesetzt.

1835, beschloss der Landrat ein «Gesetz
betreffend Einführung und Ertheilung von
Wirtschaftspatenten». Unter den sieben
Kategorien befand sich auch die Eigenge-
wächswirtschaft, die ihrerseits in fünf
Klassen eingeteilt war. (Das Patent kos-
tete je nachdem zwischen zwei und neun
Franken.) Nach § 14 wurden die Patente
jeweils nur für drei aufeinanderfolgende
Monate ausgestellt, nach deren Ablauf
der Gesuchsteller ebenso lange mit Wir-
ten innehalten musste, ehe er ein neues
Patent lösen konnte. In einem Zusatzge-
setz «über Ertheilung von Patenten zur
Verwirthung selbsterzielten Landweines»
vom 7. März 1837 wurde verordnet,
dass der um eine solche Bewilligung
Nachsuchende sich an den Gemeinde-
präsidenten zu wenden hatte, welcher das
Gesuch mit einem Mitbericht über den

Petenten via Bezirksverwaltung an die
kantonale Verwaltung weiterleiten muss-
te.

Bereits 1840 wurde das Wirtschaftsge-
setz revidiert. Es erhöhte unter anderem
die monatlichen Patentgebühren für Ei-
gengewächswirtschaften auf 2 bis 15
Franken. Wie folgendes Beispiel zeigt,
musste sich manchmal sogar der Regie-
rungsrat über einen Antrag beugen: 1854
wies er nämlich das Gesuch um eine Ei-
gengewächswirtschaft «auf der abgelege-
nen Wirtschaft beim Heiligenholz (...)»
aus polizeilichen Gründen» ab.⁵¹ Zwei-
fellos waren hier auch moralische Beden-
ken im Spiel.

Zu diesen Tarifen wirtschafteten im Kan-
ton z. B. im Jahre 1867 nicht weniger als

189 Eigengewächswirte und zudem 84 Gelegenheitswirte bei einem Total von 425 Wirtschaften. Die Eigengewächswirtschaften verteilten sich folgendermassen auf die vier Bezirke: Arlesheim 67, Liestal 34, Sissach 85, Waldenburg 3.⁵² Wie günstig man damals in Liestal zu einem Räschchen kommen konnte, mag illustrieren, dass Ende 1868 beim Bäcker Jakob Spinnler auf dem Fischmarkt und beim Messerschmied Urs Strübin ein Schoppen neuer Wein für 20 resp. alter für 25 Centimes zu haben war.⁵³

Am 1. Januar 1874 trat ein weiteres, revidiertes Wirtschaftsgesetz in Kraft, das dem Eigengewächswirt ausdrücklich die Berechtigung erteilte, «selbsterzielte Weine, die im Kanton oder Gemeindebann gepflanzt worden sind, auszuschenken und den Gästen Würste, Käs und Brod zu verabreichen». Diese Gesetzesfassung schloss übrigens auch die Beamten von Wirtstätigkeit aus.

Eine erneute Revision von 1889 brachte

«Um geneigten Zuspruch bittet ...»

Mit seiner Entscheidung, die Kategorie «Eigengewächswirtschaft» im Gesetz zu belassen, legte der Landrat ein Bekenntnis für eine Tradition ab, die zwar damals nicht mehr gelebt wurde, aber dadurch liess er doch jedem basellandschaftlichen Weinproduzenten das Recht, bei Interesse ein Patent für die Verwertung des eigenen Gewächses zu lösen. Es sollte auch nicht sehr lange dauern, bis beim kantonalen Pass- und Patentbüro ein Gesuch um eine solche Patenterteilung einging und darauf auch bewilligt werden konnte. Am 8. Juni 1990 luden Veronika und Andreas Koellreuter erstmals in die auf ihrem Klushof bei Aesch BL eingerich-

für die bloss temporäre Wirtschaftsform keine wesentlichen Änderungen. Dafür war es endlich eine Fassung, die von einiger Dauer blieb, kam es doch erst 1959 zu einer neuerlichen Revision. Sie umfasste nicht weniger als elf Kategorien von gastgewerblichen Betrieben, darunter auch die Eigengewächswirtschaft. In § 12 hiess es dazu: «Das Patent für Eigengewächswirtschaften berechtigt zum Ausschank von Weinen aus eigener Ernte im Kanton oder in angrenzenden Gemeinden gelegenen Reben während einer bestimmten Jahreszeit.» Die Patenttaxe wurde nun gemäss § 34, Abs. i auf Fr. 10.– bis Fr. 30.– festgelegt.⁵⁴ Obschon kein einziger der 1987 im Amte gewesenen Kantonsparlamentarier je das Vergnügen gehabt haben konnte, in Basel-land in einer Eigengewächswirtschaft einige lustige Stunden zu verbringen, wurde erstaunlicherweise bei der damaligen Gesetzesrevision diese Kategorie nicht aus dem Gesetz eliminiert. Und dies darf als glücklicher Entscheid gewürdigt werden.⁵⁵

tete Eigengewächswirtschaft ein. Sie nahmen damit eine Tradition wieder auf, die seit 1950 unterbrochen war.

In jenem Jahr befand sich die für ganze vier Dezennien letzte Eigengewächswirtschaft an der Hauptstrasse in (Neu-)Frenkendorf. Betrieben wurde sie vom hauptberuflichen Rebbauern Wilhelm Thommen-Imhof, der seine Reben an der Liestaler Burghaldenstrasse in Pacht besass; wir erinnern uns, dass wir noch zu Beginn der 1970er den von Unkraut überwucherten Rebberg sahen. «Meine Eltern begaben sich täglich zu Fuss in die Reben, um dort die nötigen Arbeiten zu ver-

richten. War dann im Herbst der Wein im Fass, räumte man die Stube im ersten Stock und stellte Tische hinein. In Halblitern wurde der junge Wein aus den Fässern im Keller geholt und ausgeschenkt. Gäste waren nicht selten Jagdfreunde meines Vaters», erinnert sich eine Tochter.⁵⁶ Von einem Liestaler, der nach Ausbruch des Zweiten Weltkrieges im benachbarten Frenkendorf im Aktivdienst war, haben wir ergänzend erfahren, dass das Wirtschäftli von Thommen auch deshalb gerne für einen Schoppen aufgesucht wurde, weil es den militärischen Vorgesetzten unbekannt war.⁵⁷ Auf den Tischen waren stets Baumnüsse zur freien Bedienung vorhanden waren. Zum jungen heurigen Wein konnte man sonst nur Käse und Brot als Speisen bestellen.⁵⁸



Der Besen ist ein altes Zeichen für eine Eigengewächswirtschaft. (Aufnahme: Klushof, Aesch, Juni 1990; D. Wunderlin).

Da die gesetzliche Aufbewahrungszeit von Rechnungsbelegen und von allgemeiner Korrespondenz nur zehn Jahre beträgt und zudem 1968 das Wirtschaftspatentwesen von der Finanzdirektion an die Polizeidirektion übertragen wurde, sind schriftliche Quellen nur spärlich vorhanden. Im Staatsarchiv Baselland findet sich deshalb kein Nachweis über ein Patentgesuch im Jahre 1950. Vorhanden sind dagegen zwei Gesuche von Wilhelm Thommen aus den Jahren 1945 und 1946.⁵⁹ So ersuchte er «als Weinbauer» am 19. September 1945, für die Zeit vom 6. Oktober bis 5. November eine Eigengewächswirtschaft zu betreiben: «Ausser meinem eigenen Wein kommen keine anderen Getränke in Frage.» Über die Menge, welche zur Verwirtung zur Verfügung standen, berichtete darauf das Lebensmittelinspektorat in der Nachschau: Liestaler Rotwein (Blauburgunder) 325 Liter, Liestaler Weisswein 500 Liter. Im Jahr danach hielt er die Wirtschaft erst vom 2. November für einen Monat offen. Der Gemeinderat, der das Gesuch an den Kanton weiterzuleiten hatte, schützte das Gesuch und attestierte: «Der Gesuchsteller bietet Gewähr für eine einwandfreie Wirtschaftsführung.» Diesmal standen laut Lebensmittelinspektorat zur Verwirtung bereit: 3 Fässer mit 806 Litern weissem Liestaler Jg. 1946 und 4 Fässer zu 643 Litern roter Liestaler Jg. 1946.

In den Jahren des Zweiten Weltkrieges hatte sich die Finanzdirektion wiederholt mit der Bewilligung von Patenten für Eigengewächs- und auch für Gelegenheitswirtschaften zu beschäftigen. Letztere gingen zumeist von Landwirten auf Aussenhöfen ein, um die Soldaten zu bewirten, weil sie nach dem abendlichen Hauptverlesen das Areal nicht mehr verlassen durften. Offenbar etwas schwer ta-

ten sich die Behörden mit einer Gelegenheitswirtschaft in Maisprach, die dann auch als Militärkantine zur Einnahme des Mittagessens diente. Der Gesuchsteller Emil Graf-Graf beklagte sich in seinem Gesuch Anfang 1940 über den derzeit harzigen Weissweinabsatz. Da nun Militär im Dorfe weilte, wollte er Abhilfe schaffen, und neben dem eigenen Wein auch Tee und Kaffee ausschenken. Gemäss dem Bericht des Lebensmittelinspektorates hatte er in seinem Keller ein Fass mit 600 Liter Riesling X Sylvaner, 1 Fass mit ca. 500 Litern Elbling sowie ca. 70 Flaschen à 7 dl. mit Elbling Jg. 1938. Mit dem ausserordentlich billigen Preis, nämlich den Liter zu 1.20 / 1.30, wollte er den gewöhnlichen Soldaten die Möglichkeit bieten, auch etwas Wein konsumieren zu können. Auf das Gesuch hin erkundigte sich die Finanzbehörde in Maisprach nach dem Bedürfnis für die Grafische Lokalität. Aber von Gemeinderat wollte niemand Stellung nehmen nach dem Motto: «I möcht jo nüt gseit ha.» Der ebenfalls angefragte Wirt Thommen war zwar gegen eine Bewilligung, betonte aber zugleich, dass es ihn auch nicht berühre, wenn das Patent erteilt würde.

Er stehe nämlich gut zu Graf und wolle deswegen in dieser Sache keinen Streit, zudem: Graf's Wein sei so sauer, dass er die Konkurrenz nicht zu fürchten brauche ... Emil Graf-Graf bekam später sogar Patentverlängerung bis in den April 1940.

Sicher bis 1939⁶⁰ gab es auch in Liestal noch eine veritable Eigengewächswirtschaft. Sie befand sich an der Rebgasse 13 und war in den Betriebszeiten gekennzeichnet durch einen Buchskranz, der an einem schlichten, schmiedeisernen Trägerarm mit Vogelkopf hing.⁶¹ Der Betreiber dieser Wirtschaft hiess Hans Gysin-Hauser (1897–1982), ein gelernter Schlosser, der als Kleinbauer daneben etwas Landwirtschaft mit Rebbau im Uetental betrieb. Üblicherweise im Dezember hängte er seinen Buchskranz an den fest montierten Trägerarm. In die erdgeschossige Wirtsstube mit den zwei Holztischen, welche insgesamt für etwa zehn Personen Platz boten, gelangte man durch die Küche. Den Wein holte der Wirt aus einem kühlen Nebenraum. An Samstagen gab es normalerweise auch selbstgebackenes Brot. Obwohl das Lo-

Wirtschafts-Eröffnung

Mache hiemit dem geehrten Publikum, meinen Freunden und Bekannten die ergebene Anzeige, daß ich mit dem **1. November** eine

Eigengewächs-Wirtschaft

eröffnet habe. Es wird wieder ein guter Tropfen ausgeschenkt werden.
Zu geneigtem Zuspruch empfiehlt sich bestens

Ernst Buser-Wirz, Maisprach.

7002

Inserat aus der «Volksstimme» (Sissach).

Eigengewächs- Wirthschaft.

Wir zeigen hiemit an, daß wir für den
Monat Mai neuen rothen und weissen
Sissacher auschenken werden.

Es empfehlen sich höflichst

Gebr. Schafroth
auf Wöllinsstein.

371

Eigengewächs- Wirthschaft.

Zeige hiemit an, daß ich für den **Monat**
Mai mein Eigengewächs in **rothem** und
weissen Wein anschenken werde.

Höflichst empfiehlt sich

Martin Schweizer
im **Sonnenberg b. Itingen.**

375

kal auch tagsüber besucht werden konnte, wurde es natürlich vor allem abends jeweils stark frequentiert, so nicht selten von Angehörigen der Vereine, die sich nach den Proben gerne noch zu einem geselligen Trunk bei Gysin zusammenfanden. «Es isch amme cheibe gmüetlich gsy dört unde.»⁶²

Gemüetlich machte man es sich manchmal auch anderswo: Als auch noch fast jeder Liestaler Handwerker seine Reben hatte, deren Ertrag grösstenteils für den Hausgebrauch diente, da trafen sich befreun-

dete Handwerker gelegentlich zu einem Abendtrunk in einer Werkstätten, so z. B. in der «Buttig» von «Cartong», einem Buchbinder, von «Schlyffer» (einem Messerschmied) oder von «Spatzenotti» (einem Sattler). Dabei konsumierte man oft auch etwas Mitgebrachtes.⁶³

Bis nach der vorletzten Jahrhundertwende fanden sich oft auch in den Tageszeitungen Inserate, in denen die Eröffnung einer Eigengewächswirtschaft angezeigt wurde. So war am 3. Novem-

ber 1880 dem «Farnsburger Boten» zu entnehmen:

Unterzeichneter zeigt an, dass er eine Eigengewächs-Wirtschaft (Wintersinger-Rothen!) seit 1. November eröffnet hat.

Um geneigten Zuspruch bittet Georg Bossert, Gelterkinden.

Ein Blick in die Ausgaben der «Volksstimme», die zu Beginn des Monats Mai 1885 zur Leserschaft kamen, ergibt, dass die Gebr. Schafroth auf Wölflin stein bei Sissach, Graf-Buess in Sissach und Martin Schweizer im Sonnenberg bei Itingen für den Monat Mai «höflichst» den Ausschank von rotem und weissem Wein empfehlen. Auf November finden wir im gleichen Organ einen Jakob Häfelfinger, Sissach, und Ende Dezember zeigen die Eröffnung auf Neujahr 1886 an: Hans Ulrich Siegrist, Sissach; J. Häring, Thürnen, und Jakob Christen, Itingen.

Bei Stichproben in Nummern der «Basellandschaftlichen Zeitung», die im November / Dezember 1885 erschienen sind, entnehmen wir als Betreiber von Eigengewächswirtschaften:

Emil Seiler, Küfer, Amtshausgasse; J. Heinzelmänn, Gestadeck; Matthias Hoch, Küfer; J. Wagner, Chirurg; Joh. Spinnler, Bäcker, Vater, Kanonengasse (alle Liestal; Joh. Seiler-Spinnler, Bezirksrichter, Frenkendorf; Witwe Gschwind-Dietler, Baselgasse, Muttenz.⁶⁴

Bei einem Vergleich mit einem für den Zeitraum 1872 bis 1906 im Staatsarchiv

Baselland vorhandenen Register der Eigengewächswirtschaften ergab sich durchaus nicht überraschend, dass keineswegs alle Eigengewächswirtschaften ihren Betrieb über die Zeitungen publik machten. So stossen wir in der genannten Liste für die Monate Oktober 1885 bis Januar 1886 noch auf folgende Liestaler Eigengewächswirte: Schaad-Rieder; Wilhelm Erzberger; Jakob Seiler, Schuster; Emil Gysin; Emil Strübin-Schafroth; Gottlieb Rein; Ernst Dörflinger.

Als bevorzugte Monate erweisen sich jene des Spätherbstes und um Neujahr, wo dann entweder junger Wein oder der ausgebaute Wein des Vorjahres ausgeschenkt wurde. Letzteres traf ganz klar natürlich zu bei jenen eher seltenen Eigengewächswirten, die im Mai ihre Stube für den temporären Betrieb herrichteten. Eigenes Gewächs kam auch am Banntag, dem «höchsten Liestaler Feiertag», zum Ausschank. Für die Bewirtung am «Znünihalt» lösten die vorgängig gewählten Banntagswirte offensichtlich das günstige Eigengewächswirtschaftspatent. Für den Banntag vom 31. Mai 1886 waren dies der schon erwähnte: Jakob Seiler, Schuster; Albert Hoch, Küfer; Joh. Zeller, Kaminfeger; Wilhelm Seiler, alt Polizist. Auch der oben schon erwähnte Emil Gysin nutzte einen einst auch in Liestal traditionellen Anlass zum Ausschank des eigenen Gewächses, nämlich für die Holzgant vom 15. Mai. Auffallenderweise nicht benutzt als Gelegenheit, den eigenen Wein abzusetzen, wurde die Faschnachtszeit!⁶⁵

«Gotthardsuser» und andere ernsthafte Bedrohungen

In der «Basellandschaftlichen Zeitung» vom 2. Dezember 1885 findet sich unter dem Titel «Weinstatistik» ein Artikel,

dem auch eine Begründung zum Betrieb einer Eigengewächswirtschaft zu entnehmen ist:

Wie an andern Orten ist auch in Liestal die Qualität eine verschiedene, je nach der Lage und Bearbeitung der Reben. Aus diesem Grunde ist es auch unrichtig, wenn dem einten Weinverkäufer gleichviel bezahlt wird als dem andern und wenn die Wirthe für jegliche Qualität einen Preis festsetzen. Diesem Umstand dürfte es wohl zuzuschreiben sein, dass sich die Eigengewächswirthe von Monat zu Monat mehren. Wer einen ordentlichen Tropfen besitzt und eine auch nur einigermaßen wohnliche Einrichtung hat, schenkt sein Gewächs selbst aus zum Ärger der übrigen Wirthe, die dadurch an Frequenz verlieren und welche verhältnismässig mit höheren Abgaben belastet sind als die Eigengewächswirthe. Ob dieses Verfahren ein richtiges ist, soll da hingestellt bleiben. Immerhin ist soviel sicher, dass in verschiedenen Wirthschaften fremde Weine ausgeschenkt werden, die trotz erhöhtem Ankaufspreis in Bezug auf Qualität hinter dem Liestaler stehen!

Wie wir dank dem Inserat von J. Heinzelmann aus dem Liestaler Gestadeck wissen, verlangte er im Dezember 1885 in seiner Stube einen halben Franken für den Liter Liestaler. Es war aber klar die Zeit, wo in unseren Wirthschaften und Gasthäusern nicht mehr bloss einheimisches Gewächs sowie Markgräfler, Elsässer und auch etwas Wein aus der Westschweiz angeboten wurde, sondern in zunehmendem Masse auch günstiger Wein aus Italien. Möglich wurde dies dank dem seit Juni 1882 durchgehend möglichen Bahntransport durch den Gotthardtunnel. Wie schnell dies nun ging, erfuhr auch jene Gesellschaft von 360 Personen aus Basel und Baselland, welche sich zwischen 5 und 6 Uhr in der Früh in einen Sonderzug setzte, um für Fr. 38.– in der 2. Klasse und für Fr. 28.– in der 3.

Klasse in zwölf sicher aufregenden, aber letztlich auch ermüdenden Stunden nach Mailand zu dampfen. Die Vergnügungsfahrt galt allerdings zur Hauptsache dem Verlauf der Gotthardlinie und dem Tunnel, diesem Wunderwerk der Technik und keineswegs dem Weineinkauf in der lombardischen Metropole. Dieser war auch gar nicht mehr nötig, war er doch zu diesem Zeitpunkt bereits auch im Raum Basel im Angebot: Auf einer einzigen Seite einer am 30. September erscheinenden Basler Tageszeitung zählten wir nicht weniger als 17 Inserate, worin in meist fetten Lettern für «neuen süssen Italiener-Wein» geworben wurde. Ausserdem fanden sich auch eine Anzeige für «italienische Trauben, per Pfund 70 Cts.», die im Vergleich zu den ebenfalls offerierten Walliser Trauben also bloss 10 Rappen teurer waren.

Der 1882 erstmals im grossen Stil erfolgte Import von italienischem Jungwein und von Trauben veranlasste sogar einen Leser des in Basel erscheinenden «Schweizer Volksfreundes» zu einer Anfrage betreffend des «Gotthardsusers». Der darauf antwortende Briefkastenonkel charakterisierte den neuen Saft in folgender Weise: «Der neue italienische Wein ist ein angenehmes und bisher reelles Getränk, jedoch von sehr schwachem Gehalte, so dass man eine ziemliche Anzahl Schoppen ertragen kann. Ein Vorzug, den derselbe hat, ist der, dass es ziemlich klarer ist und man nicht riskiert, einen Drittel Saft und zwei Drittel Satz trinken zu müssen.»

Diese Bemerkung wirft deutlich ein negatives Bild auf das einheimische Angebot!

Mit dem Sauser erfolgte nun natürlich auch eine massenhafte Einfuhr von italie-

nischen Weinen zu günstigen Frachtraten. Der dadurch entstandene, starke Druck auf den hiesigen Weinmarkt erfolgte gleichzeitig mit einer unerfreulichen Reihe vom Missernten, die z. B. in Sissach seit 1874 zu beklagen war. Dem einheimischen Weinbau machten im späteren 19. Jahrhundert zunehmend pflanzliche und später auch tierische Schädlinge zu schaffen.⁶⁶ Sie trugen mit dazu bei, dass der Weinbau in der Nordwestschweiz nun zunehmend an Bedeutung verlor. Zählte man z. B. im damals noch jungen Kanton Baselland, genauer im Jahre 1837, noch eine Rebfläche von 860 Hektaren, so waren es 1906 lediglich noch 300 Hektaren, 1936 sogar bloss noch 70 Hektaren.⁶⁷ Der Tiefstand war schliesslich 1965 mit knapp 50 Hektaren erreicht.⁶⁸ Seither ging es dann wieder aufwärts: 2003 konnte die Kantonale Zentralstelle für Obst- und Weinbau – jetzt natürlich auch mit den Rebarealen im Bezirk Laufen – wieder eine Fläche von 104,5 Hektaren melden.⁶⁹

Auch im fernen 1882 konnten die Baseltbieter Weinbauern keine grosse Freude an ihren Reben haben. Zwar gab es trotz einem regnerischem Sommer grosse Mengen an Kirschen sowie an Äpfeln und Birnen, aber Ende September waren die Traubenbeeren erst erbsengross und bei Erntebeginn Mitte Oktober stand fest: «Die Quantität bleibt hinter den bescheidensten Erwartungen und die Qualität ist so, dass man überall Zuckerwasser zusetzen wird.»

Die neue Eigengewächswirtschafts-Bewegung

Gäste von überall her verzeichnen natürlich auch die heutigen Eigengewächswirtschaften. Auf ihren Betrieb machen sie nicht nur durch Zeichen am Haus und

Das traurige «Herbsten» lässt sich auch bei einem Blick auf das vorerwähnte Register der Eigengewächswirtschaften ablesen: Lösten im mittleren Weinjahr 1872 allein im Bezirk Sissach 38 Weinproduzenten ein Patent, so musste im Spätherbst 1882 kein einziges Patent bewilligt werden und im folgenden Jahr waren es im ganzen Kanton bloss deren acht und erst noch alle aus dem Raum Sissach.

Wie bereits geschildert, war es aber doch noch für viele Jahrzehnte in vielen Gemeinden möglich, zu gegebener Zeit in eine dieser Wirtschaften einzukehren. Hinweise dazu finden sich an den einschlägigen Stellen auch in vielen unserer Heimatkunden. Doch eine derart grosse Zahl von 38, wie sie für das Jahr 1903 noch in Binningen gezählt wurde,⁷⁰ war nun doch zunehmend eine Seltenheit. Dass sich in diesen in Normalzeiten nicht nur «die Bürger- und Nachbarschaft unter sich zusammen thut», wie Karl Kramer 1863 für Liestal feststellte,⁷¹ zeigt auch das folgende mündliche Zeugnis aus Buus, wo im letzten Bauernhaus am Weg ins «Paradiesli» zur Herbstzeit ein Kranz aus Weinlaub und Astern zur Einkehr ein. Da war um 1920 auch einmal ein Verein aus Basel zu Gast. Nach dem vierten Liter Rotwein – der Liter kostete übrigens einen Franken – rief einer der Basler Gäste aus: «Dä Kaib isch jo besser wie dä, wo mir zwo Frangge drfir mien zaahle!»⁷²

an der Weggabelung aufmerksam, sondern auch durch Inserate in den Zeitungen und schriftliche Einladungen an ihren Kundenstamm. Auch gelegentliche Be-

richte in der Tages- und Lokalpresse – zumeist unter Beifügung entsprechender Hinweise auf die lange Tradition der Ei-

gengewächswirtschaft – animieren zum Besuch dieser Lokale. Diese im Baselbiet wieder aufgelebte Tradition ist auch als

Die Eigengewächswirtschaft auf dem Klushof besteht aus einem schönen Gewölbekeller für kühle und nasse Tage, ...



... aber bei schönem Wetter ist es auch draussen gemütlich. (Aufnahmen: Juni 1990, Klushof Aesch; Dominik Wunderlin).



Die Eigengewächswirtschaft im Liestaler «Uetetel»
(September 1992;
Aufnahme:
Dominik Wunderlin.

gutes Argument erkannt worden, unsere Region als Tourist aufzusuchen. In der touristischen Informationszeitung «Erlebnis Baselland» des Verkehrsvereins Baselland wurde 1996 erstmals unübersehbar auf die vorhandenen Eigengewächswirtschaften verwiesen.⁷³ Folgerichtig wirbt auch die 2001 aus dem Verkehrsverein herausgewachsene, nun professionell auftretende Organisation «Baselland Tourismus» für diese temporär betriebenen Weinlokale, nennt zusätzlich aber auch eine ganze Reihe von

Bauernhöfen, wo man auf Voranmeldung oder zu publizierten Zeiten eigenes Gewächs und andere Produkte des Betriebes geniessen kann.

Ausgelöst wurde die jetzige «Eigengewächswirtschafts-Bewegung» durch die Initiative von Veronika und Andreas Koellreuter auf dem Klushof am Fuss der ausgedehnten Kluser Reben. Der Erfolg beim ersten Versuch vom 8. Juni bis zum 1. Juli 1990 (jeweils Donnerstag bis Sonntag), war sehr ermutigend. Im stim-

Wir haben wieder geöffnet
Eigengewächs-Ausschank
 Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag, 16.00–24.00 Uhr
 Samstag, 13.00–24.00 Uhr
 Sonntag, 13.00–19.00 Uhr
 Montag geschlossen
 Fam. U. u. H. Imhof-Hategan
 Wintersingerstrasse 4,
 4464 Maisprach, Tel. 061/841 15 04
 b-234-044257

Basellandschaftliche Zeitung (Liestal), 16. 9. 1994.



Neueröffnung
Eigengewächswirtschaft
 «Zelglihof», Sissach
 Offen ab 1. Oktober 1994
 Jeweils Freitag: 17.00–24.00 Uhr
 Samstag: 16.00–24.00 Uhr
 Sonntag: 14.00–22.00 Uhr
 Auf Ihren Besuch freut sich Familie Hans Wiedmer
 765 022369 w

Volksstimme (Sissach), 1. 10. 1994.

Persönliche
Einladung per Post,
gestempelt 3. 9. 1993.

Es ist wieder soweit !
An den Wochenenden ist in
den Üetentaler Reben die

Eigengewächs - Wirtschaft

wieder geöffnet .

Sie können vor dem Haus
sitzen und den Blick über
die Reben geniessen .

Dazu bieten wir folgenden an:
Liestaler Blauburgunder, kerner Weisswein
Most, Traubensaft, Specie - und
Käseplättli, Kuchen und Wähen .

Öffnungszeiten: ab 4. Sept - 10. Okt
Sa 14 - 20 Uhr, So 10 - 20 Uhr

Franz + Susanne Kaufmann - Strübin
in Üetental, 4410 LIESTAL, 901 89 37

mungsvollen 400jährigen Weinkeller
und auch im Freien konnten die vielen,
aus Stadt und Land herbeigeströmten
Gäste bewirtet werden.

Es war deshalb keine Frage, dass diesmal
schon am 29. Mai 1991 die Wirtschaft
wieder geöffnet wurde; allerdings war in-
zwischen Andreas Koellreuter auf Mitte

Jahr in den Regierungsrat gewählt wor-
den, weshalb er nach diesem zweiten Jahr
den Klushof seiner Gattin übergeben
musste, welche aber auch künftig selbst-
verständlich nicht auf den alljährliche Ei-
gengewächswirtschaft verzichten wollte.

Die positiven Erfahrungen in Aesch
machten auch anderen Weinproduzenten



Wystübli Leuegrund Prattele

Mir hai wieder offe ab em 8. Oktober!!

Wiedereröffnig mit **Frühschoppekonzert** ab de 11e. s spielt s Baselbieter Quintett im Oberkrainer-Sound.

Dr zue chame bi schönem Wätter dusse oder im Wystübli dr neuu Suuser oder Wy probiere.

Eusi «Standarmenüs» si Späck- oder Cheesbrättli und rassigi Rauchwüerstli.

Mir freue eus uff Euche Bsuech: Familie Schneider und HälferInne

234-045103-w

Basellandschaftliche
Zeitung (Liestal),
7. 10. 1994

im Kanton Mut. 1992 eröffneten Franz und Susanne Kaufmann-Strübin inmitten des Liestaler Rebbergs Uetental und Urs und Harieta Imhof-Hategan an der Wintersingerstrasse in Maisprach ihre Beizli, 1993 folgte Fritz Schneider auf Hof Leuegrund bei Pratteln, und 1994 startete Hans Wiedmer mit seiner Familie auf dem Zelglihof oberhalb Sissach.⁷⁴

Nach mehreren Jahren ohne weitere Gründungen von Eigengewächswirtschaften dürfen wir nun feststellen, dass sich im neuen Jahrhundert weitere dazu gesellen. In dem auf Bergreben ob Buus liegenden Weinbaubetrieb der Familie Löw wurde im August 2003 erstmals für drei Monate ein Eigengewächsbeizli eröffnet und im gleichen Jahr war auch bei Premiere bei Guido Stohler in Ziefen, der seinen Elbling ausschenkte. Eine weitere Eigengewächswirtschaft ist auch auf Hof Langacker bei Ramlinsburg zu erwarten.⁷⁵

Blick in die Nachbarschaft

Eigengewächswirtschaften sind eine weitverbreitete Einrichtung, obwohl oft

Alle diese Lokale haben ihren eigenen Charakter, ihren eigenen Charme und versprechen seinem Besucher einige gemütliche Stunden in einfacher Atmosphäre und bei Speis und Trank aus eigenem Boden. Den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend ist das Angebot in aller Regel klein: Neben den eigenen Gewächsen (ausgebaut und im Herbst auch als Suuser) gibt es als Getränke nur Mineralwasser, Most und evtl. auch Kaffee und als Speisen Speck, Wurst, Käse, Brot, Kuchen und Wähen.

Es versteht sich natürlich von selbst, dass der Betrieb einer Eigengewächswirtschaft vor allem auch zum Ziel hat, für den eigenen Wein zu werben und ihn direkt zu vermarkten, denn in aller Regel kann im Beizli auch Wein zur Mitnahme gekauft und bestellt werden. Auch gebrannte Wasser, die nicht offen ausgeschenkt werden dürfen, können für den späteren Genuss zu Hause oft im Beizli gekauft werden.

unter anderen Namen bekannt. Im Kanton Basel-Landschaft hat sie alle Geset-

zesrevisionen unbeschadet überstanden, ist aber wenn nicht vom heutigen Namen her, dann doch von der Sache her altes Recht, das schon bei den Gnädigen Herren von Basel Gültigkeit hatte. Der oben geschilderte Schiedspruch von 1759, der den Liestaler Bäckern ein Gewohnheitsrecht bestätigte, dürfte viel dazu beigetragen haben, dass man in Baselland auch heute in einer Eigengewächswirtschaft einkehren kann.

Anderswo verschwanden die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen, weil in dieser Einrichtung niemand mehr einen Bedarf sah. So gehören etwa in der ganzen Westschweiz, im Kanton Bern, aber auch im Kanton Solothurn Eigengewächswirtschaften der Vergangenheit an. Hier wurden sie in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts abgeschafft, nachdem schon 1852 die Dornacher Wirte bei der Regierung massiv gegen die unliebsame Konkurrent Sturm gelaufen sind. Die 1525 in einer Urkunde als altes Herkommen bezeichnete Einrichtung ist an vielen Orten nachgewiesen, aber zuletzt nur noch sehr vereinzelt genutzt.⁷⁶

In anderen Kantonen, so in St. Gallen, Zug und Zürich, erlaubt das Gesetz erst seit wenigen Jahren wieder die Einrichtung von Eigengewächswirtschaften; die basellandschaftliche Gesetzgebung spielte hier eine Vorreiterrolle, um die vorhandenen Bedürfnisklauseln aufzuheben.⁷⁷

Tradition hat die Eigengewächswirtschaft übrigens auch im Kanton Aargau. Verbreitet traf man sie früher vor allem im Seetal, um Aarau und Schinznach sowie natürlich im Fricktal. 1880 zählte man im ganzen Kanton deren 270. Als es durch den Niedergang des aargauischen Weinbaues nur noch wenige gab, bestand 1897 die Gefahr, dass die Revision des

Wirtschaftsgesetzes die Einrichtung der Eigengewächswirtschaft künftig untersagen würde.⁷⁸ Dagegen opponierte aber der Bauernverband und so scheiterte das Gesetz bei der Volksabstimmung. Die revidierte Fassung, das noch heute gültige Gesetz über das Wirtschaftswesen im Kanton Aargau vom 2. März 1903, führt deshalb unter den acht verschiedenen Kategorien als fünfte die «Eigengewächswirtschaften» auf. Die §§ 37–44 regeln die Details, wie etwa, dass der Patentinhaber im Kanton auf eigenem Boden gepflanzten Wein und Obstwein ausschenken und Brot und Käse verabreichen darf (§ 37) oder dass Eigengewächswirtschaften «in geeigneter Weise, wie z. B. durch einen Busch, eine Tafel, kenntlich zu machen» sind (§ 38). In jüngerer Zeit wurde das Recht nur noch selten in Anspruch genommen. Die in Wil AG 1995 erstmals eröffnete «Buschwirtschaft zum Stäckerrösseler» des innovativen Ehepaars Bettina und Reinhard Bachmann war seit vielen Jahren die erste Wirtschaft ihrer Art nicht nur im Bezirk Laufenburg, sondern im ganzen Aargau.⁷⁹ Das Zeichen, einen Föhrenbusch, hatten zur Eröffnung einige Wiler Turner direkt aus dem Wald gebracht, wofür sie dann die wohlverdienten Mass Eigengewächs als Lohn erhielten.⁸⁰ Der Betrieb, der leider aus Altersgründen im Jahre 2003 letztmals regulär geöffnet war,⁸¹ wurde übrigens jeweils auch von hochstehenden kulturellen Veranstaltungen begleitet. Dass auch im Aargau eine gute Idee rasch Nachahmung findet, zeigt sich etwa daran, dass bereits ein Jahr nach der Wiler Buschwirtschaft auch im nahen Klingnau ein weiteres Lokal erstmals in Betrieb ging.⁸²

Es kann nicht wenig erstaunen, wie wichtig offenbar der Verkauf des eigenen Weines den aargauischen Behörden gleich von Anfang ihrer Existenz war: Im

Gründungsjahr des Kantons (1803) regelte ein Gesetz vom 8. Heumonat (Juli), dass der eigene Wein nur dann verwirrt werden durfte, wenn er im Amtsbezirk des Ausschenkens gewachsen war. Diese Einschränkung wurde aber 16. Mai 1805 durch den Grossen Rat zurückgenommen und statt dessen den «Bewohnern des Kantons (...) erlaubt, in ihren Wohnungen ihr eigenes Gewächs von ihren im Kanton besitzenden Reben bey der Pinte oder Maas auszuschänken».

Bekanntlich gehörte das Fricktal, das bei der Gründung des Kantons Aargau diesem zugeschlagen wurde, zuvor zum österreichischen Kaiserreich. Der reformfreudige Joseph II., Sohn von Maria Theresia, schuf am 17. August 1784 durch seine «Zirkularverordnung» ein Erlass von selten grosser Toleranz, der unter anderem besagt: «Wir geben jedem die Freiheit, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstwein zu al-

len Zeiten des Jahres, wie, wann und zu welchem Preis er will, zu verkaufen und auszuschänken.» Dieses Dekret, welches im Reichsgebiet altes Recht erstmals schriftlich festhielt, galt natürlich auch im westlichsten Teil des Reiches, im vorderösterreichischen Gebiet beidseits des Hochrheins und im Breisgau und bildet die Grundlage des heutigen österreichischen «Buschenschankgesetzes», dem über 500 Betriebe in den weinproduzierenden Bundesländern nachzuleben haben.

Bedeutend weniger sind es natürlich in unserer badischen Nachbarschaft, aber zwischen Basel und dem Kaiserstuhl finden sich doch einige Dutzend Straussenwirtschaften, wie sie hier üblicherweise genannt werden. Um dem passionierten «Straussi-Besucher» eine Hilfe zu geben, wird sogar alljährlich über den Buchhandel ein kleiner «Straussen-Führer» vertrieben. Vereinzelt werben Strausswirt-



schaften auch in Basler Presse und suchen somit auch die Schweizer Kundenschaft.⁸³



Straubwirtschaft

und Weingut
Auf dem Schliengener Berg an der B 3
7846 Schliengen · Telefon 0 76 35 / 665

Faßwein weiß	
Faßwein rot	
Gutedel	
Müller-Thurgau	
Nobling	
Riesling	
Ruländer	
Spätb. Weißherbst	
Spätb. Rotwein	
Schorle rot	
Schorle weiß	
Mineralwasser	
Apfelsaft/Schorle	///
Sinalco, Pepsi-Cola	660
Kaffee, Tee	
Hefeschnaps, Obstler	
Kirsch, Mirabelle, Zwetschgen	
Schnitzel mit Brot	
„Winzertoast“	
Bauernwürste	
„Straußplättle“	
Bauernvesper	3060
Winzervesper	
Speckvesper	11
Wurstsalat	
Schwartenmagendungi	
Käsevesper	
Schinkenbrot	
Schmalzhäfele	

Lieber Gast, mir hän e Bitt, iß und trink soviel de wit.
Des Zettete aber hebsch guet uf, mir schriebe nämlich alles druf.
Vielen Dank für Ihren Besuch!

Werbung an der B3 (links) und Konsumationsbillet aus der Zeit vor der Einführung des Euro. (Oktober 1992; Aufnahme: Dominik Wunderlin).

In Südbadens Weindörfern ist die Einrichtung der temporären Wirtschaft ebenfalls von hohem Alter. Die heutigen Betreiber haben sich an die baden-württembergische Gaststättenverordnung vom 20. April 1971 zu halten, die unter anderem vorschreibt, dass eine Straussi im Jahr maximal vier Monate offen halten, nur eigenen Wein ausschenken und nur 40 Sitzplätze zur Verfügung haben darf; da indes nichts von Stehplätzen im Gesetz steht, schuf ein pffiffer (und geschäftstüchtiger) Strausswirt im Breisgau neben den 40 Sitzgelegenheiten auch Gelegenheit für und 200 stehende Gäste, was ihm kein Gericht verbieten konnte!⁸⁴

Solche Probleme hatten die Einwohner von Bühl unter Windeck mit Sicherheit nicht, nachdem ihnen in der Fleckenordnung von 1507 gestattet wurde, den selbstgezogenen neuen Wein von Herbst bis Lichtmess «vom Zapfen» auszuschänken.⁸⁵ Aus der fürstbischöflich-baslerischen Exklave Istein wiederum wird berichtet, dass jener Wein, der nicht in Fässern aus dem Dorf ging, von den Gassen- resp. Strausswirten ausgeschenkt wurde. Dazu durfte nur Käse und Brot verabreicht werden.⁸⁶ Mit der Absatzkrise in den 1920er Jahren erlebten in Istein und ebenso im umliegenden Markgräflerland die Strausswirtschaften einen gewissen Aufschwung. Um 1930 zählte man in ganz Baden (vor allem im Breisgau und in der Ortenau) rund 350 Strausswirtschaften.⁸⁷ 1934 wurde ihr Betrieb durch den badischen Staat grundsätzlich verboten, aber gleichzeitig wurde eingeräumt, dass der Ausschank von eigenem Gewächs dann erlaubt sei, wenn der Wein nicht oder nur mit erheblichen Preisverlust abgesetzt werden konnte.⁸⁸

Diese Sorge hat heute in unseren Regionen wohl kaum ein Weinproduzent, der

einen realen Tropfen herstellt. Allerdings ist auch der einheimische Weinmarkt bedeutend härter geworden. Deshalb hat der Weinproduzentenverband 2003 eine «Arbeitsgruppe Markt» ins Leben gerufen, um etwas gegen den fehlenden Bekanntheitsgrad der Baselbieter Weine zu machen. Da derzeit pro Kopf der Baselbieter Bevölkerung nur gut zwei 75-cl-Flaschen Wein aus einheimischen

Gewächs pro Jahr zur Verfügung stehen, sollte der Absatz innerhalb der Region eigentlich ohne übertriebenen Aufwand befriedigend möglich sein. In dieses Absatzkonzept passt heute zweifellos auch die Eigengewächswirtschaft: Für den Weinfreund ist sie ein Ort für gesellige Stunden und für den Weinproduzenten eine ideale Möglichkeit zur wieder modern gewordenen Direktvermarktung.

Anmerkungen

- ¹ Lexikon 91. Luzern (Verlag Schweizer Lexikon Mengis + Ziehr) 1992, Bd. 2, S. 344. Verfasser ist der Autor des vorliegenden Beitrages. Der dort genannte Literaturhinweis führt in die Irre. Was damals wohl geplant war, wird erst jetzt Tatsache und somit zugänglich.
- ² Seiler, Basler Mundart, S. 6. – Zu Seiler und seinem Werk vgl. Strübin. Anfänge, S. 134 ff.
- ³ Suter: Baseldeutsch-Wörterbuch, S. 22.
- ⁴ Muster/Bürkli Flaig, S. 31.
- ⁵ Idiotikon IV, Sp. 1768.
- ⁶ Atlas der Schweizer Volkskunde, Kommentar, I/8, S. 926 f.
- ⁷ Drei solche Stroh-Sonnen in Durchmesser zwischen 30 und 55 cm befinden sich in den Sammlungen des Museum der Kulturen Basel (Inv. Nr. VI 27566, 34980, 42470). Zwei stammen aus der Wachau NÖ, einer Weinbaugegend mit traditionellem Buschenschank; der dritte wurde in Innsbruck/Tirol als Souvenirartikel erworben. Nicht selten sieht man heute derartige Strohobjekte auch auf unseren Advents- und Weihnachtsmärkten angeboten als Weihnachtsschmuck fürs Wohnzimmerfenster oder die Eingangstüre.
- ⁸ Galler: Buschenschank.
- ⁹ Zitat nach: Deutsches Wörterbuch V, Sp. 2054. – Vergleiche auch Anm. 19.
- ¹⁰ Basler Taschenbuch auf 1862, S. 128.
- ¹¹ Galler, S. 11.
- ¹² StA BS, Ratsbücher 010, 38v.
- ¹³ Bei aufgearbeiteten Geschichten eines Hauses stösst man gelegentlich auch ohne offensichtlichen Hinweis durch einen «verdächtigen» Namen auf Liegenschaften, die früher als Eigengewächswirtschaft gedient hatten. So war das 1981 verschwundene Restaurant Brugg in Sissach wahrscheinlich zwischen 1856 und 1860 eine Eigengewächswirtschaft. (Volksstimme, 29. 2. 1984). Und das sog. Gruethus am Gruthweg 1 in Münchenstein diente gemäss Recherchen der basellandschaftlichen Denkmalpflege ebenfalls als Eigengewächswirtschaft. (Basler Zeitung, 3. 1. 1997). Die Beispiele liessen sich vermehren.
- ¹⁴ Müller/Rebmann; Heimatkunde von Ziefen, S. 140.
- ¹⁵ Bosshard: Die Winkelwirtschaften in der Stadt Zürich. In diesem Traktat eines Zürcher Pfarrers werden diese Lokale als Treffpunkte für «Schwuli» und Päderasten und als Orte, wo der Arbeiter und der Manne vom Lande in einer einzigen Nacht seine ganze Barschaft ausgibt, charakterisiert.
- ¹⁶ Heimatkunde von Binningen. Liestal 1978, S. 137.
- ¹⁷ Creux: Schilder, S. 14.
- ¹⁸ Zwei Exemplare dieses Bilderbogens befinden sich im Besitz des Museums der Kulturen Basel, Abt. Europa. Inv. Nr. VI 10412 und VI 18865. Letzteres ist als Leihgabe integriert in die Dauerausstellung zum regionalen Weinbau im Keller des Wettsteinhauses Riehen (Spielzeugmuseum, Dorf- und Rebbaumuseum).
- ¹⁹ Al buon vino non bisogna frasca. – A bon vin il ne faut point de bouchon. – Good wine needs no bush. – Dass der gute Wein keines Kranzes bedarf. (Shakespeare: «Wie es Euch gefällt» in der Übersetzung von A. W. Schlegel).

- ²⁰ Blavignac, S. 55 ff.; Creux, S. 14, 19; Grohne, S. 22, Schmid, S. 12; Schwendemann, S. 1.
- ²¹ zit. nach Kachel, S. 170, Anm. 4
- ²² Grohne, S.22.
- ²³ Staatsarchiv Basel, Hist. Grundbuch.
- ²⁴ Meyer, Das verträumte Basel, passim.
- ²⁵ Blavignac, S. 55.
- ²⁶ Meister Ekkehart, zit. nach Grohne, S. 23, Anm.1.
- ²⁷ Blavignac, S. 58.
- ²⁸ Creux, S. 20.
- ²⁹ Siehe dazu: Anderegg; Ebert; Strübin, Brauch im Aufwind; Strübin, Jahresbrauch, S. 212 ff.
- ³⁰ Glossaire des Patois II, 592 f. s.v. «bouchon».
- ³¹ Schmid, S. 12.
- ³² Sammlung der schweiz. Rechtsquellen, Kanton Bern, Stadtrechte VII.2, Nr. 51.
- ³³ Siebert, S. 128.
- ³⁴ Kachel, S. 170.
- ³⁵ Grohne, S. 23.
- ³⁶ MKB, Abteilung Europa: Inv. Nr. VI 35831.
- ³⁷ Abgebildet bei: Salathé, S. 23.
- ³⁸ Nachfolgende Informationen zur Hauptsache nach Weiss, Währen und Wanner.
- ³⁹ Billeter, S. 25 f.; Anm. 60.
- ⁴⁰ Schmid, S. 10.
- ⁴¹ Kachel, S. 152 ff.
- ⁴² Wicki, S. 438.
- ⁴³ Gass, S. 178.
- ⁴⁴ Gass, S. 178, 278.
- ⁴⁵ Nach: Meyer, Baselstab, S. 293.
- ⁴⁶ Suter, Beiträge, S. 124 ff.
- ⁴⁷ Rebmann, S. 2. - Wenn nicht anders erwähnt, folgen wir in diesem Kapitel einer Arbeit von Otto Rebmann, die er 1938 zuerst als Vortrag vor der Naturforschenden Gesellschaft Baselland präsentierte.
- ⁴⁸ Fringeli, S. 327.
- ⁴⁹ Strickler III, S. 213.
- ⁵⁰ Strickler VI, S. 382 ff.
- ⁵¹ Basellandschaftliche Zeitung (Liestal) , Nr. 20, 15.8.1854.
- ⁵² ebenda, Nr. 4, 9.1.1868.
- ⁵³ ebenda, Nr. 143, 28.11.1868, Nr. 157, 31.12.1868.
- ⁵⁴ Gesetz über das Gastgewerbe und den Klein- und Mittelhandel mit alkoholhaltigen Getränken (Wirtschaftsgesetz) vom 26. Februar 1959.
- ⁵⁵ Das revidierte Gesetz in der Fassung vom 1. Juni 1987 wurde in der Volksabstimmung vom 6. Dezember 1987 angenommen und ist jetzt seit dem 1. Januar 1988 in Kraft. Unter § 3 wird unter L. die Eigengewächswirtschaft als besondere Kategorie aufgeführt. § 12 bestimmt: « Das Patent für Eigengewächswirtschaften berechtigt zum Ausschank von Weinen aus eigener Ernte im Kanton oder in angrenzenden Gemeinden gelegenen Reben während einer bestimmten Jahreszeit. « Unter § 34 wird schliesslich die Höhe der Patenttaxe festgesetzt: Sie beträgt pro Monat 10–30 Franken.
- ⁵⁶ G: Frau M.-T., Binningen; Interview: 10. 1. 1980.
- ⁵⁷ Eine Überprüfung im StA BL, Wein G 1, ergibt, dass Thommen tatsächlich auch in den Kriegsjahren seine Wirtschaft betrieben hat.
- ⁵⁸ G: M. S., ehem. Substitut auf der Finanzdirektion BL, Interview: 11. 1. 1980.
- ⁵⁹ StA BL, Weinakten.

- ⁶⁰ Heimatkunde Liestal (O. Rebmann), S. 187. Da Gysin-Hauser den Kleinbauernbetrieb erst 1946 auflöste, ist es nicht auszuschliessen, dass die Wirtschaft auch noch in den Kriegsjahren betrieben wurde. Basellandschaftliche Zeitung, 23. Februar 1982.
- ⁶¹ G: M. W. (* 1921).
- ⁶² G: A. S.-N., ehem. und letzter Liestaler Stadtmüller (* 1897).
- ⁶³ wie Anm. 62.
- ⁶⁴ Farnsburger Bote (Gelterkinden), Nr. 88, 3. 11. 1880; Basellandschaftliche Zeitung (Liestal), Nr. 131, 2. 11. 1885, Nr. 143, 30. 11. 1885, Nr.154, 26. 12. 1885, Nr.156, 30. 12. 1885; Volksstimme (Sissach), Nr. 35, 2. 5. 1885, Nr. 37, Nr. 87, Nr. 104.
- ⁶⁵ Dies ganz im Gegensatz zur Situation in der Seetaler Gemeinde Aesch AG, wo noch um 1900 manche Eigengewächswirtschaft (unter dieser Bezeichnung!) betrieben wurde und es in diesen Lokalen gerade zur Fastnachtszeit stets hoch her gegangen sei. Briefl. Mittg. von Josef Rüttimann, 17. 6. 1987.
- ⁶⁶ So wurde z. B. in Liestal 1885 im Liestaler Rebberg der Falsche Mehltau entdeckt. Volksstimme, 26. 9. 1885.
- ⁶⁷ Wunderlin, Wein, S. 20.
- ⁶⁸ Nussbaumer/Schläpfer, Trüübel, S. 215.
- ⁶⁹ Der Weinherbst 2003 in der Region Basel. Beilage zum Herbstbrief des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain der VSD BL. Erfasst wurden die Areale von 29 basellandschaftlichen Gemeinden. Die Statistik der Zentralstelle Obst- und Weinbau erfasst zudem die Leseergebnisse von Riehen BS (5,5 ha), der solothurnischen Gemeinden Dornach, Hofstetten-Flüh und Rodersdorf (zusammen 3,5 ha) und die in der elsässischen Grenzzone liegenden Gemeinden Bartenheim, Blotzheim und Leymen (zusammen 3 ha).
- ⁷⁰ Heimatkunde Binningen, S. 137.
- ⁷¹ Kramer, Heimatkunde, S. 30.
- ⁷² F. K. (*1893). Interview: 25. 9. 1982.
- ⁷³ Im Auftrag des Verkehrsvereins Baselland konzipiert und verfasst von Dominik Wunderlin. Die 1. Ausgabe erschien 1995, die 2. 1996, die 3. (und letzte) 1998. Auch in der letzten Ausgabe war gut eine Viertelseite diesem Thema gewidmet (inkl. Abb.).
- ⁷⁴ Hans Wiedmer führte zusammen mit der SVP Sissach und Umgebung auf seinem Hof auch am 4./5. Oktober 1986 die «Zelglihof-Winzerchilbi Sissach» durch. – Auf Alpbad, einem der benachbarten Höfe am Fuss der Sissacher Fluh, hatte übrigens der Winzer Hans Hostettler schon am 6. Oktober 1985 eine erste «Eigegewächs-Chilbi veranstaltet und sich dabei auf «die alte Baselbieter Tradition des Eigegewächsausschanks» berufen. (Volksstimme (Sissach), 27. 9. 1985). – Am 27. Juni 1987 trat dann der Obst- und Weinbauverein Sissach und Umgebung als Veranstalter auf. – Etwas Vergleichbarem begegneten wir schon am 9./10. Oktober 1982 in Herten bei Rheinfelden/Baden, wo die örtliche I.G.Weinbau e. V. zu einer Strausswirtschaft in der alten Turnhalle einlud und «Hertner-Wii, Käs, Nüss, Speck und Burebrot» anpries.
- ⁷⁵ Kant. Amtsblatt, 5. Februar 2004, Baugesuche.
- ⁷⁶ z. B. für Metzleren, vgl. Baumann. Metzleren, S. 80, oder für Dornach vgl. Basler Zeitung, Nr. 208, 7. 9. 1981 (Albin Fringeli) und Fringeli, Landschaft, S. 324 ff..
- ⁷⁷ Basler Zeitung, Nr. 272, 21. November 1997: «Schnellimbiss und Besenbeiz liegen im Trend» (Pirmin Schilliger).
- ⁷⁸ Schweiz. Landwirtschaftl. Zs. (Die Grüne) XXV (1897), S. 614 ff., 653 ff. .
- ⁷⁹ Die Botschaft (Zurzach), Nr. 79, 10. Juli 1995.
- ⁸⁰ Einst war es vielerorts üblich, dass jeder, der zum ersten Mal ausschenkte, etwas zum Besten gaben. Dafür musste jeder Gast auf den Ofen steigen und wurde gepeitscht! Sartori Bd. 2, S. 185, Anm. 2. – Der Gratis-Ausschank für die ersten Gäste und auch für die Allerletzten soll in Niederösterreich heute noch gelten. Das letzte Viertel heisst im Südbahngebiet «Johanniswein», wodurch laut Helene Grünn eine ältere glaubensmässige Einstellung zum «heilbringenden Ersten und Letzten» bezeugt ist. Galler, S. 10.
- ⁸¹ Persönliche Mitteilung an den Verfasser, Mitte Juni 2003.
- ⁸² Die Botschaft (Zurzach), Nr. 130, 4. November 1996.
- ⁸³ z.B.: Baselstab, 9.6.1994; hallo!, 11. 10. 1995.
- ⁸⁴ Tages-Anzeiger (Zürich), 15. 12. 1989.

⁸⁵ Reinfried: Bühl unter Windeck, S. 125.

⁸⁶ Schülin, Istein, S. 512.

⁸⁷ Auch im Herbst 1885 wird aus der badischen Nachbarschaft gemeldet, dass nun in 440 Wirtshäusern der junge Wein ausgeschenkt werde. Es dürfte sich dabei auch vorwiegend um Strausswirtschaften gehandelt haben. Volksstimme (Sissach), 7. 10. 1985 .

⁸⁸ Schwendemann, 9 f.

Bibliographie

Anderegg Susanne: Der Freiheitsbaum, ein Rechtssymbol im Zeitalter des Rationalismus. Diss. Zürich 1968.

Andree Richard: Der grüner Wirtshauskranz. In: Zeitschrift des Vereins für Volkskunde 1896, S. 195–200.

Baum Hans: Weinstuben in Schwabens Landeshauptstadt. In: das Weinblatt 34, 1936, S. 300, 302–304.

Baumann Ernst: Metzlerlen. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 38, 1941.

Baur Willy: Die geschichtliche Entwicklung des konzessionierten und patentierten Gastwirtschaftsgewerbes und der Wirtschaftsgesetzgebung im Kanton Bern. Diss. Bern 1935.

Bender Heinrich M.: Von Tavernen, Gasthäusern, Weinschänken und Strausswirtschaften (in Rheinhessen). In: Heimat-Jahrbuch Alzey – Worms 15/16. Alzey-Worms, S. 695-699.

Benker Getrud: Der Gasthof. München 1974.

Billeter Gustav: Die ehehaften Tavernenrechte im Kanton Zürich. Diss. Zürich 1928.

Blavignac Jean Daniel: Histoire des Enseignes d’Hôtelleries, d’Auberges et de Cabarets. Genève 1878.

Bosshard Gottfried: Die Winkelwirtschaften in der Stadt Zürich. Zürich 1908.

Ulrich Carl Heinz: Wo ein grüner Besen winkt. Führer. Stuttgart 1960.

Creux René: Schilder vor dem Himmel. Lausanne 1962.

Dohm Horst: Wo’s Sträussche hängt, wird ausgeschenkt. In: Der Weinfreund, 21, 1975, S. 6–8.

Ebert Wilfried: Der frohe Tanz der Gleichheit. Zürich 1996.

Escher Markus: Das Recht des Gastgewerbes im alten Bern. Diss. Freiburg i.Ü. o. J.

Fringeli Albin: Landschaft als Schicksal, Eine Heimat- und Volkskunde des Schwarzbubenlandes. Breitenbach 1979.

Fünner Klaus: Straussen-Führer 1989. Freiburg i. Br.

Galler Werner: Buschenschank in Niederösterreich. Katalog des NÖ Landesmuseums. NF Nr. 59. Wien 1974.

Galler Werner: Wo der Herrgott seine Hand herausstreckt. Über Weinzeiger und Buschenschank. In: Österreichische Weinzeitung 33, 1978, Nr. 8, S. 9 – 11.

Gass Otto: Das Birseck vom Dreissigjährigen Krieg bis zum Übergang an Basel. In: Geschichte der Landschaft Basel und des Kantons Basel-Landschaft. Liestal 1932, Bd. II, S. 119–317.

Grass Nikolaus: Zum ius propinandi. Das Weinschankrecht österreichischer Klöster (...). In: Recht und Wirtschaft in Geschichte und Gegenwart, Festschrift. München 1975.

Grohne Ernst: Die Hausnamen und Hauszeichen, ihre Geschichte und Verbreitung. Göttingen 1912.

Grünn Helene: Weinbauvolkskunde des niederösterreichischen Südbahnweingebietes. Wien 1952.

Heimatkunde Binningen, *Hans Bühler* und Mitarbeiter. Liestal 1978.

Heimatkunde von Liestal, *Fritz Klaus* und Mitarbeiter. Liestal 1970.

Heimatkunde von Ziefen, *Franz Stohler* und Mitarbeiter. Liestal 1973.

Heinen Winfried: Strausswirtschaft und Gutsschänken. Wo der Rheinwein in Strömen fließt. in: Vinum 3, 1982, Heft, S. 14.

Heuter Peter: Die ländliche Bauweise des 15. und 16. Jahrhunderts im Schelde-, Maas- und Rheingebiet. Siegburg 1961.

Hunkeler Hans: Die Buebechilbi im Luzerner Hinterland. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde X, 1906, S. 250 – 261.

Kachel Johanna: Herberge und Gastwirtschaft in Deutschland bis zum 17. Jahrhundert. Stuttgart 1924.

- Kees Hanspeter*: Im Krug zum grünen Kranze (Wo ein grüner Besen winkt.) Ein Beitrag zum Thema Strausswirtschaften. In: Deutsches Weinbau-Jahrbuch 28, 1977, S. 215–233.
- Kramer Karl*: Heimatkunde Liestal 1863 (hdschr.). Liestal 1968.
- Liebenau Theodor von*: das Gasthof- und Wirtschaftswesen in der Schweiz-Zürich 1881.
- Meyer Eugen A.*: Das verträumte Basel. Basel 1974.
- Meyer Eugen A.*: Rund um den Baselstab. Basel 1976.
- Müller Gustav, Rebmann Otto*: Das Hausbuch eines Ziefner Wirtes aus dem 18. Jahrhundert. In: Baselbieter Heimatbuch IX. Liestal 1962, S. 215–227.
- Mutschlechner Georg*: Beschränkung der Buschenschenken (1783). In: Der Schlern 56, 1982, S. 347.
- Muster Hans Peter, Bürkli Flaig Beatrice*: Baselbieter Wörterbuch. Basel 2001.
- Nussbaumer Josy, Schläpfer Ernst*: Baselbieter Trüübel. Basel 1990.
- Prieth Elias*: Vom Buschenschankrecht im alten Meran. In: Der Schlern 54, 1980, S. 37 – 43.
- Rauers Friedrich*: Kulturgeschichte der Gaststätte. T.1.2. Berlin 1941.
- Rebmann Otto*: Aus der Geschichte der Liestaler Wirtschaften bis zur Trennung der beiden Basel. Liestal 1938.
- Reinfried C.*: Stadt und Pfarrgemeinde Bühl unter Windeck. In: Freiburger Diözesan-Archiv 11. 1877.
- Rieger Fritz/Wand Hermann*: Die Rechtsverhältnisse der Strausswirtschaften in der Pfalz. Neustadt an der Haardt 1932.
- Romen Andreas*: Die Alt-Bozner Weinbuschen. In: Der Schlern 20, 1946, S. 80–83.
- Rüttimann Josef*: 850 Einwohner 14 Wirtschaften 70 000 Liter Wein. In: Seetaler Brattig 1997, S. 51–53.
- Sartori Paul*: Sitte und Brauch. 3 Teile, Leipzig 1910 ff.
- Salathé René*: Baselbieter Rebberge. Liestal 1983 (Das schöne Baselbiet Heft 13).
- Scheyer*: Beim Heurigen im Weindörfchen Röthis. In: Vorarlberger Tagblatt, 1. 11. 1940.
- Schmid Bernhard*: Wirtshausnamen und Wirtshaus schilder. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 33, 1934, S. 3 ff.
- Schülin Fritz, Schäfer Hermann, Schwanz Pius*: Istein und der Isteiner Klotz. Beiträge zur Orts-, Landschafts- und Wehrgeschichte. Istein 3. A. 1994.
- Schwendemann Emil*: Des Winzers Strauss. In: Ettenheimer Bote vom 4./11./18./23./27./28. Juni 1975 (Das vom Verfasser benutzte Exemplar liegt im Schweizerischen Institut für Volkskunde, Basel, paginiert und mit zusätzlichem Anhang.)
- Seiler Gustav Adolf*: Die Basler Mundart. Ein grammatisch-lexikalischer Beitrag zum schweizerdeutschen Idiotikon. Basel 1879. (Reprint: FL-Schaan 1970).
- Siebert Ludwig*: Die Lebensmittelpolitik der Städte Baden und Brugg im Aargau bis zum Ende des 17. Jahrhunderts. Diss. Freiburg i. Br. 1911.
- Sinhuber Bartel F.*: Das grosse Buch vom Wiener Heurigen. Wien 1980.
- Spiegelberg Hans*: Weinhändler und Weinschenken in alter Zeit. In: Schweizerische Wein-Zeitung 61, 1953, S. 405–409.
- Strickler Johannes, Rufer Alfred*: Actensammlung aus der Zeit der helvetischen Republik 1798–1803. Bern/Freiburg 1886 ff.
- Strübin Eduard*: Brauch im Aufwind. In: Baselbieter Heimatbuch 15, 1986, S. 179–208.
- Strübin Eduard*: Die Anfänge der Baselbieter Mundartforschung und das Schweizerische Idiotikon. In: Baselbieter Heimatblätter 58, 1993, S. 134 ff.
- Suter Paul*: Beiträge zur Landschaftskunde des Ergolzgebietes. Liestal 2. A. 1971.
- Suter Rudolf*: Baseldeutsch-Wörterbuch. Basel 1984.
- Thiel Franz*: Der Buschenschank im Bereich der alten Wilfersdorfer Herrschaft. In: der deutsche Weinbau 20, 1941, S. 334 f.
- Thiele Klaus*: Wo Goethe auf die Nase fiel. Die Strausswirtschaften locken in den Rheingau. In: Bonner Rundschau (Bonn), 6./7. 9. 1980.
- Von den Strausswirtschaften. In: Böttcher-, Schäffler- und Weinküfer-Handwerk, 5. Alfeld/Leine 1952, S. 247.

- Währen Max:* Wirtshäuser und Weinhandel im alten Basel. In: Basler Volkskalender 1964, S. 75–80.
- Wanner Gustav Adolf:* Wein und Brot im alten Basel. In: Basler Staatskalender 1969, S. 7–22.
- Wehnert Felicitas:* Ausschank in der guten Stube. In: Illustrierte Wochenzeitung (Stuttgart), 28. 2. 1981, S. 6–8.
- Weiss-Bass E. Friedrich:* Weingewerbe und Weinleutenzunft im alten Basel. Basel 1958.
- Wicki Hans:* Bevölkerung und Wirtschaft des Kantons Luzern im 18. Jahrhundert. Luzern 1979.
- Wiener Heurigen-Brevier. Wien 1958.
- Wilhelm F.:* Weinstuben und Besenwirtschaften in Württemberg. In: Der deutsche Wein 1, 1904–05, S. 276f.
- Witte Hedwig, Ambrosi Hans:* Wo's Sträusschen hängt, wird' ausgeschenkt. Ein Wegweiser (...) Rheingau. Wiesbaden 1977 ff.
- Wunderlin Dominik:* Wein in Riehen – Wein um Basel. Kulturgeschichtlicher Streifzug durch die Weinlandschaft im Dreiländereck. Riehen 1986.

Hans Brunner

Die Wisner gehören nach Trimbach in die Kirche, nach Olten vor den Richter und nach Basel an den Galgen

Die solothurnische Gemeinde Wisen, umgeben von basellandschaftlichem Gebiet, gehörte nie zum Buchsgau, sondern war immer ein Dorf im Sisgau und nahm darum eine andere Stellung ein als die Dörfer im Gösgeramt.

Die Stadt Basel kaufte im Jahre 1400 die Hohe Gerichtsbarkeit über Wisen und behielt dieses Recht bis 1826. Erst in diesem Jahre verzichtete Basel auf seine hochgerichtlichen Rechte, und somit kam Wisen als letzte Gemeinde vollständig zum Kanton Solothurn. Die abschliessenden zähfliessenden Verhandlungen dauerten sogar bis 1839.

Als 1458 die Stadt Solothurn die Herrschaft Gösigen von Thomas von Falkenstein erwarb, war im Kaufvertrag nur die Niedere Gerichtsbarkeit in Wisen enthalten. Über kleinere Streitfälle, Diebstähle und weitere Vergehen wurde in der Folge am Gerichtsort Olten gerichtet.

Die Folgen der Reformation

Die Leute von Wisen waren von alters her nach Läuelfingen pfarrgenössig. Als während der Reformation Basel zum reformierten Glauben wechselte, verlangten die Stadtbehörden auch von den Leuten in Wisen einen Wechsel des Glaubens. Solothurn nahm sich der Wisner an und erklärte 1536 nach Konferenz mit Basel:

«Da die von Wisen mit meinen Herren von Solothurn christliche Lieb und Leide haben sollen und da sie zum Niedern Gericht Trimbach gehören, könne Solothurn nicht dulden, dass sie nach Läuelfingen in den Gottesdienst gezwungen würden. Solothurn bitte Basel, von dieser Nötigung abzustehen; wollte es dies nicht tun, so werde Solothurn den Rechtsweg betreten.»

Im Jahr darauf bestimmte Basel: