

Zeitschrift: Mitteilungsheft / Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Herausgeber: Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Band: 7 (1969)

Artikel: Vom Weinbau in Buchs
Autor: Grendelmeier, Konrad
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1036650>

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: 05.05.2025

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

Heimatkundliche Vereinigung Furttal

Mitteilung Nr. 7

Vom Weinbau in Buchs

Vom Weinbau in Buchs

Von Konrad Grendelmeier

Der prächtige, sonnige Hang über dem Dorfe Buchs, wo vor bald 2000 Jahren die römischen Legionäre ihre Wohnstätten erbauten, ist ziemlich sicher schon damals, wenn auch nur mit einzelnen Weinreben bepflanzt worden. Bekanntlich brachten ja die Römer diese Kulturpflanze aus Italien in die Schweiz. Zur Zeit Kaiser Karls des Grossen (742–814) ist Rebbau in unserer Gegend nachweisbar.

Der älteste eindeutige Beweis eines schon ziemlich ausgedehnten Weinbaues in Buchs ist aus dem Jahre 1329 überliefert. Das Chorherrenkapitel der Probstei Zürich verordnete am 11. November des genannten Jahres, dass die Lehenbesitzer von Weinbergen im «Pfaffenbol» jedem residierenden Chorherrn jeweils auf Martini ein «Fässchen» Wein von einem Weinberg geben sollen.

Was dieses «Fässchen» anbetrifft, so ist zu sagen, dass aus der Urkunde nicht klar ersichtlich ist, um was für ein Gefäss es sich gehandelt hat. In jener Zeit waren Holzgefässe für Wein schon im Gebrauch, wohl aber handelt es sich hier um ein ganz bestimmtes Mass. Unter «Pfaffen» verstand man im Mittelalter im allgemeinen die Angehörigen des geistlichen Standes überhaupt, nicht nur die Pfarrer. Die Tatsache, dass die rechtmässigen Besitzer dieser Weinberge eben diese Chorherren der Probstei waren, erklärt uns auch die Herkunft der Flurbezeichnung «Pfaffenbühl», die heute noch Gültigkeit hat und wo auch heute noch ein guter Wein gedeiht. Dass sich diese geistlichen Herren auf dem Verordnungswege Wein von Buchs sicherten, kann doch nur so gedeutet werden, dass dieser in bezug auf seine Qualität schon damals einen guten Namen hatte.

In dieser Zeit waren es vor allem die Klöster, die den Weinbau förderten, denn das brachte ihnen vermehrte Zehnteneinnahmen. Aber auch die Dorfbewohner sahen darin eine ihrer wichtigsten Einnahmequellen. Kaum eine Haushaltung, die nicht auch eine oder mehrere Rebparzellen besass.

1624 sind in Buchs 37 Rebenbesitzer genannt, die mit zusammen 21 Jucharten Reben dem Kornamt in Zürich zehntenpflichtig waren.

Dieses verwaltete die Einkünfte, die vorher dem Johanniterhaus Bublikon gehörten und die die Stadt Zürich wenige Jahre zuvor samt dem Kirchensatz erworben hatte. Zu den Pflichten des Kirchensatzes gehörte auch die Besoldung des Pfarrers, welcher nun von der Stadt bestimmt wurde. Deshalb lesen wir auf dem gleichen Schriftstück: «Des Pfarrers zu Buchs Kompetenz» (Besoldungsguthaben an diesem Zehnten) nebst Kernen und Schmalz, 6 *Eimer Wein*.

Der Herr Pfarrer ist 1628 selbst als Rebbesitzer bezeugt, wie auch der Schulmeister. So wurde nach und nach der ganze Hang ob dem Dorfe mit Reben bepflanzt. Aber auch darüber hinaus wurden Rebberge angelegt.

Ein grosser Nachteil war die meist durch Teilung bei Erbgang hervorgerufene enorme Parzellierung. Es gab Rebbauern, deren Besitz sich aus zehn und mehr Parzellen in den verschiedenen Gebieten des Rebberges zusammensetzte.

Über die Ausdehnung und Zerstückelung der Rebberge gibt uns der «Plan aller Räben zu Buchs» aus dem Jahre 1770 von Ing. Johannes Müller ziemlich genau Auskunft. Darauf sind eingezeichnet:

Im alten Berg	188	Parzellen
Pfrundreben	1	»
Im Mühleberg	65	»
Oben im Berg (Weiher, Wanne)	34	»
Im Castell (Maueracker)	8	»
Im Trübenbach	30	»
Im Badweg (Rebächer)	15	»
Im Driesgler	12	»

Ein weiteres aufschlussreiches Schriftstück ist uns vom damaligen Landvogt Kaspar Scheuchzer auf Regensberg überliefert.

Im Auftrag der ökonomischen Kommission der Naturforschenden Gesellschaft verfasste er 1764 eine Bestandesaufnahme und Abhandlung über den Zustand der Landwirtschaft in der Herrschaft Regensberg. Unter *Buchs* schreibt er unter anderem:

«Was die Reben anbetrifft,
so zeigt die Tabell 74^{3/8} Jucharten

1. Die Reben werden wie in der ganzen Herrschaft mit Streckbögen aufgerüstet.
2. Werden sie nicht in ganzen Stucken oder Cammeren-weis gegrubet, sunder die abgehenden alten Reben werden einzeln Stuckenn-weis

nachgezogen und unterlegt und zwar an den meisten Orten etwa einen halben Schuh tief.

3. Wer seine Reben wohl in Ehren haltet, beunet selbige alle 3 Jahre und wird auf eine Juchart 8–10 Fuder Bau (= Mist) erforderet.
4. Auf 1 Juchart braucht man jährlich 500–600 Stuck 6 Schuh lange Rebstecken.
5. Die Reben werden im Herbst niedergelegt und nicht mit Stroh noch Bau bedeckt, sondern nur die Stecken darüber geschossen.
6. Die Nutzung kann Jahr für Jahr von der Jucharten 10–12 Saum gerechnet werden. (1 Saum = 150 Liter)
7. Die Reben liegen grösstenteils in einem recht schönen, gegen Mittag situirten Rebberg beisammen, welcher durch den Lägernberg von den Nordwinden beschützt und in einer etwelchen Höhe liegt, dass die Reiffen (Frühjahrsfröste) nicht gar so geschwind Schaden verursachen. Der Wein hat auch seiner Qualität halben guten Credit (Namen).
8. Eine Juchart von den besten Reben giltet dermahlen 500–550 Gulden, hingegen sind auch viele Juchart, so kaum 300 Gulden gelten. Alle Reben ineinander gerechnet könnten pro Juchart wohl 400 Gulden wert sein.»
(Eine Juchart Reben hatte zirka 30 Aren. Ein Gulden war damals wertmässig zirka 30 Franken.)
Des besseren Verständnisses wegen wurde die ursprüngliche Schreibweise der heutigen stark angepasst, dem Inhalt nach jedoch unverändert gelassen. In Klammern wurden Erklärungen hinzugefügt.

Vergleichen wir hier die Schatzung der Reben mit derjenigen des Wies- und Ackerlandes der gleichen Tabelle. Eine Juchart der besten Wiesen und Baumgärten in Dorfnähe gelten nach Scheuchzer 200 Gulden (Gl), schlechtere Wiesen 120 Gl, noch schlechtere 80 Gl. Vom besten Ackerland beträgt die Schatzung 120 Gl, mittleres 70 Gl. Wir sehen daraus, wie gross die Wertschätzung des Weinbaues in unserer Gemeinde war und können uns denken, dass Rebland sehr begehrt war.

Der grosse Komplex, der auf dem Zehntenplan von Buchs vom Jahr 1822 mit «In jungen Reben» bezeichnet ist, zeigt uns die grosse Ausweitung des Rebbaues seit 50 Jahren. Auch im Krähstell ist ein ansehnlicher Rebberg vorhanden. Zudem sehen wir auf diesem Plan,

dass sämtliches Reb Gelände sich innerhalb des Zelgen- und Zehntenbezirkes befindet, und zwar in allen drei Zelgen, das heisst, dass also der ganze Ertrag des Weinbaues zehntenpflichtig war. Um diesen Zehntenwein pressen zu können, bestand im Dorf neben vier anderen eine eigene Zehntentrotte. Diese Abgabe an die Obrigkeit war der sogenannte nasse Zehnten. Wenn dieser Zehntenwein abgeliefert werden musste, waren die Weinfuhrwerke wohl kaum mit Blumen geschmückt. Man zieht ja heute auch nicht das schönste Kleid an, wenn man die Steuern bezahlen geht.

Fragen wir uns, wo denn der Buchser Wein hinkam? Ein grosser Teil wird wohl seinen Weg in die Wirtshäuser im Dorf und der näheren Umgebung gefunden haben. Dazu lesen wir aber auch in einer Petition, die die Gemeinde im Jahre 1848 an die Regierung in Zürich sandte, in welcher der baldige Ausbau der Kantonsstrasse von Adlikon über Buchs–Otelfingen nach Wettingen gefordert wird, als Begründung folgendes: Aus Adlikon, Boppelsen, Buchs und Otelfingen werden alljährlich nebst anderen Landesprodukten etwa 2000 Saum Wein (das sind 3000 hl) in den Kanton Aargau ausgeführt. Der «Buchser» gelangte bis ins Freiamt.

Der Anteil an rotem und weissem Gewächs war in Buchs etwa halb und halb. Bei roten Sorten waren es meist die Mörchel, Erlenbacher und auch etwa Clevner. Weisse Sorten waren Weiss-Welsches (Räuschling) und Kurzstieler, vereinzelt auch etwa die süssen Elsässertrauben. Geerntet wurde gleichzeitig und gemischt. Der daraus gepresste hellrote Wein war der «Schiller». Wenn im Herbst die Trauben anfangen zu reifen, wurde durch Gemeindebeschluss der Rebberg geschlossen, das heisst, er durfte nur zu bestimmten Zeiten an bestimmten Tagen betreten werden, auch war das Aushauen von Trauben und deren Verkauf auf dem Markt oder anderswo verboten. Dieses Verbot wurde damit begründet, dass durch das Ausschneiden der schönsten und süssesten Trauben vor der eigentlichen Weinlese die Qualität des Weines geschädigt und dieses sich auf den Weinverkauf nachteilig auswirken würde. Ein Traubenförster hatte dafür zu sorgen, dass diese Verbote gehalten und keine Trauben gestohlen wurden. Auch der Beginn der Weinlese wurde durch die Gemeindeversammlung festgesetzt. Wie streng diese Bestimmungen waren, ersehen wir aus dem Gemeindeprotokoll vom 11. Oktober 1832. Der Beginn des Wümmet wird auf 15. Oktober festgesetzt, mit dem strengen Befehl, dass sich vor dem Betzeitläuten (morgens) und nach demselben (abends) niemand im Rebberg aufhalten dürfe. Oder Gemeindeprotokoll vom 24.

September 1834: Nach einer Schönwetterperiode, in welcher die Trauben einen guten Reifegrad erreicht hatten, drohte plötzlich schlechtes Wetter. Es wird beschlossen, um grossen Schaden infolge Fäulnis zu verhüten, am folgenden Tag, den 25. September, die Weinlese zu beginnen.

Bei schönem Wetter war dann ein fröhliches Treiben im Rebberg. Mit Freude und Dankbarkeit ernteten die Weinbauern das köstliche Gut. Mit Stolz trug der Tansenträger die Tansen und leerte sie in Zuber und Standen auf den Traubenwagen, der auf dem nächsten Zufahrtssträsschen stand. Für jede geleerte Tanse gab es eine Kerbe im Rebstecken, der als Stütze der Tanse diente. Aber nur die «gehützten» Tansen zählten, das heisst, die gefüllte Tanse wurde dreimal angehoben und kräftig auf den Boden abgestellt und dann nochmals aufgefüllt. Dann waren ungefähr 60 kg Trauben darin.

Das eingebrachte Traubengut wurde am Abend mittelst Mühlen gequetscht, in Standen der eintretenden Gärung überlassen. War diese vorbei, kam das Abpressen des Weines in den verschiedenen Trotten des Dorfes. Dabei ging es dann oft wieder recht fröhlich zu. Die jungen Burschen, die sich beim nächtlichen Trotten betätigten, spielten auch etwa noch allerlei Schabernack im Dorf. Der Wein war nun zum Verkauf bereit. Mit blankgeputzten Pferdegeschirren und Blumenbinden, mit «Glögglispiel» oder «Geschell» verliessen diese Weinfuhrwerke das Dorf.

Der mehr oder weniger ausgepresste Trester wurde wieder in die Standen gebracht und gewässert, mit etwas Zucker gesüsst und nach einigen Tagen nochmals ausgepresst. Das ergab dann das Hausgetränk für das kommende Jahr. Dieser zweite Druck enthielt nicht mehr viel Alkohol, hatte aber doch den Geschmack nach Wein. Je nach Zuckerzusatz konnte er aber recht anregend wirken. Es wurden davon ziemlich grosse Quantitäten getrunken, oft auch zuviel. Bedenken wir aber, dass man damals den Most bei uns nur wenig kannte. Andere Getränke mit Ausnahme von Milch und Wasser waren nicht vorhanden. Deshalb trank auch die Jugend von diesem Anstellerwein.

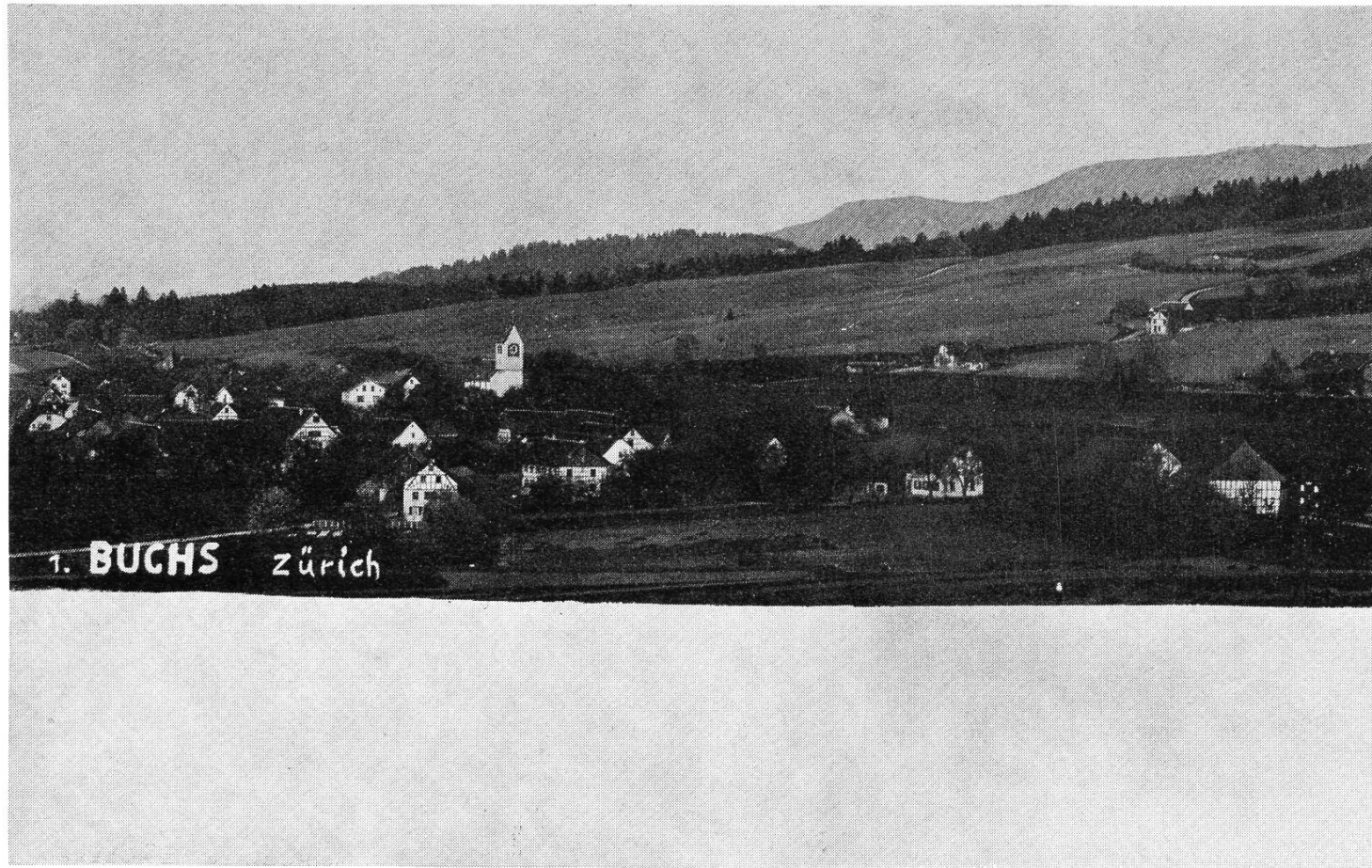
Der Wein spielte aber auch im Besoldungswesen der Gemeinde eine ziemlich grosse Rolle. So beschloss am 26. Dezember 1799 Munizipalität und Gemeinde, dem Pfarrer Ziegler und seinem Tochtermann, Vikar J. Steinfels, in Anbetracht dessen, dass sie im verflossenen Kriegsjahr keine Besoldung erhalten hatten und dennoch mit ausserordentlicher Mühe und Arbeit – Pfarrer Ziegler war erblindet – der schwergeprüften Einwohnerschaft beigestanden waren, aus Gemeinde-

mitteln 2 Mütt Kernen und 2 Saum alten Wein zukommen zu lassen. Ferner erhielt der Mann, der für Gemeindegeschäfte eine Wegstunde im Gemeinderevier zu gehen hatte, eine halbe Mass Wein und ein Stück Brot.

Aber auch der Brunnenmeister erhielt, wenn er für die Gemeindebrunnen Tüchel bohren musste, pro Tag eine Mass Wein, unbeschadet dem Lohn. Ebenso wurde schwere körperliche Arbeit (Steine brechen und führen) für Strassenbau im Hinterdorf mit einer Mass Wein und einem halben Brot pro Tag entschädigt. Der Schulmeister, der auch das Sigristenamt versah, erhielt für das Glockenläuten in der Neujahrsnacht aus dem Gemeindegut 4 Mass Wein und ebensoviel vom Kirchengut.

Wenn, wie am 7. Oktober 1829, trotz anhaltendem Regen und Schneefall die Weinlese beschlossen wurde, wird es keinen guten Tropfen abgegeben haben und dazu noch spärlich. Solche schlechte Weinjahre konnten sich für unser Dorf zu Katastrophen entwickeln. Während der Ackerbau und die Viehzucht die Ernährung sicherstellten, brachte der Weinverkauf das nötige Bargeld ins Dorf. Fiel dieses aus, musste oft das beste Stück Vieh verkauft werden, um seinen finanziellen Verpflichtungen nachzukommen. Wer nur ein oder zwei Stück Vieh besass, war dann schon am Rande der Not.

In guten Weinjahren hingegen war die Freude gross. Wenn dann der junge Wein in den Standen kochte und brauste, der Sauser auf dem Höhepunkt war und dieser mit Hüten und «Dächlikappen» geschöpft und getrunken wurde, ergaben sich daraus leicht unschöne Vorkommnisse. Dieses soll im ausserordentlich guten Weinjahr 1911 der Fall gewesen sein. Doch wollen wir diese übermütige Freude, die ja nur kurz war, verstehen, ging ihr voran doch ein heisser Sommer mit viel mühsamer Arbeit im steilen Rebberg. Die meisten Rebbauern mussten ja im Herbst beinahe den letzten Tropfen Wein verkaufen, um zu Geld zu kommen. Ein kleines Quantum eigener Wein wurde etwa im «Stägefässli» behalten und für eine Taufe oder Hochzeit aufbewahrt. Manche Grossmutter nahm etwa ein Schöppli davon im Jüppensack mit, wenn sie am Morgen in die Reben ging, um die jungen Schosse anzubinden und erst am Abend mit gekrümmtem Rücken heimkehrte. Jener Grossvater, der an seinem 80. Geburtstag mit dem Karst noch rebenhacken ging, hatte sich gewiss auch in jüngeren Jahren schon am Wein erlabt und gestärkt. Es ist eben mit den Leuten wie mit dem Wein: Wenn sie als jung auch kochen und übermütig brausen, im Alter wird es doch noch ein guter Tropfen.



Buchs mit seinem Rebberg um die Jahrhundertwende

Eine solche Grossmutter war gewiss auch die Stifterin des «Bälzli-Brünneli» an der heutigen Pfaffenbühlstrasse. Sie hiess Anna Haupt, war seit Jahren Wittfrau und im Dorf als Bälzli-Bäsi bekannt. Als begehrte Tagelöhnerin zum Reben anbinden wird sie oft Mühe gehabt haben, in der Nähe ein günstiges Plätzchen zu finden, wo sie die Schäubli ins Wasser einlegen konnte. (Die Reben wurden ausschliesslich mit zugeschnittenem Roggenstroh angebunden. Vorher musste dieses in Wasser eingelegt und mit den Füßen getreten werden, damit es weich und biegsam wurde.) Kurz vor ihrem Tode hatte sie einen Geldbetrag ausgesetzt, mit dem eine kleine Quelle, welche unweit ihrer Reben zutage trat, gefasst und in ein Brunnentröglein geleitet werden sollte. Es ist anzunehmen, dass diese Rebfrau durch ein Glas Wein auf diesen guten Gedanken gekommen ist. Sie ist aber auch sozusagen vom Rebwerk weg aus dieser Welt gegangen. Beim Rebenanbinden fühlte sie sich nicht wohl und ging etwas früher heim. Noch mit der umgebundenen Anbinderschürze ist sie zuhause an einem Herzschlag gestorben. Das Brünneli fliesst heute noch, und mancher Lägerngänger hat sich schon daran erfrischt.

Das Kernstück des Weinbaues bildete die Trotte. Dieser wurde von jeher grösste Aufmerksamkeit geschenkt. Da eine Trotte ziemlich viel Platz in Anspruch nahm, war sie in einem besonderen Gebäude untergebracht. Trotthaus und Trottwerk bildeten eine Einheit. In Buchs stand in jedem Dorfteil mindestens eine Trotte, und die Rebbauern des betreffenden Dorfteiles bildeten die Trottgenossenschaft. Bei der Gugel- und der Gangeltrotte im Ausserdorf waren 24 Anteile, bei einer anderen sogar deren 48. Je nach Rebfläche besaßen die meisten Genossen mehrere Anteile. 1827 waren im Dorf 6 Trotten vorhanden, nebst der Zehntentrotte, dazu je eine im Krähstell und im Bruderhof. Nachdem sich die Buchser 1840 von allen Zehntenabgaben losgekauft hatten, ging auch die Zehntentrotte in Privatbesitz über. 1845 bewilligte die Gemeindeversammlung für dieselbe wie auch für die Stöcklitrotte aus ihren Waldungen je eine geeignete Eiche zu neuen Trott bäumen. Ein Jahr später lieferte sie das nötige Holz für eine neue Spindel zur Gugeltrotte. Nach und nach wurden aber die Trotten durch leistungsfähigere Spindelpressen ersetzt. Die Zehntentrotte wurde 1893 abgebrochen, und die Stöcklitrotte ist 1862 verbrannt. Im Jahre 1893 sind in Buchs noch 5 Trottwerke aufgezeichnet, daneben aber 9 Weinpressen. Die letzte Trotte ist 1905 abgebrochen worden. Der Trottstein von einer solchen ist nun beim Schulhaus Zihl als letzter Zeuge aufgestellt.

Die grösste Ausdehnung des Rebberges wurde in den Jahren 1880–86 erreicht. 134 Rebbesitzer besaßen 4759 Aren Reben. Im Hof, im Kriechenbaum und in der Hand waren ebenfalls Rebberge angelegt worden. In dieser Zeit konnten je nach Qualität und Menge 20–30 Franken pro hl gelöst werden. Die Einfuhr von fremden, billigeren Weinen erschwerte immer mehr den Absatz des einheimischen Produktes. Schon Jahrzehnte vorher hatten die Buchser durch Eingabe an die Regierung vor dieser Gefahr gewarnt und Schutzzölle gefordert, erstmals 1836. Damals war das Zollwesen noch Kantonssache. Aber auch der falsche Mehltau, den man anfänglich ausschliesslich mit Kupfermitteln bekämpfte, erschwerte und verteuerte den Weinbau. Diese Krankheit konnte und kann auch heute noch, wenn nicht rechtzeitig gespritzt wird, in feuchtwarmen Sommern ganz beträchtliche Schäden verursachen. Und das dritte Übel: 1887 wurde in Buchs zum erstenmal die Reblaus festgestellt. Das ist ein sehr kleines Insekt, welches durch Saugen an den feinen Wurzeln die Rebstöcke zum Absterben bringt. Durch Abtöten mit Chemikalien und Verbrennen der Rebstöcke samt Stecken auf dem Platze suchte man den Schädling auszurotten. Auch im Umkreis von einigen Metern um den Herd mussten die Reben gerodet und verbrannt werden. Zehn Jahre lang durften an solchen Orten keine Reben mehr gepflanzt werden. Durch Gesetz war die Gemeinde verpflichtet, im Frühsommer sämtliche Rebparzellen auf Rebläuse genau zu untersuchen. 1929 wurde dieser Schädling zum letztenmal gefunden. Aber in der Wanne, in der Zihl, im Letten, Storch und Pfaffenbühl waren schon ziemlich grosse Lücken im einst geschlossenen Rebareal vorhanden. Mangels anderer Möglichkeiten waren diese meist kleinen unförmigen Rebgrundstücke mit Obstbäumen bepflanzt worden.

Durch Beschluss der Grundeigentümer wurde 1932 der ganze Rebberg vermessen und zusammengelegt. Je nach Wunsch wurde jedem Rebbauer sein vorher zerstückelter Besitz in einer bis drei Parzellen zugeteilt. Während manches Rebstück vorher nur durch ein Fussweglein erreicht werden konnte, wurden durch das ganze Rebgebiet gute Fahrwege angelegt. Jedes grössere Rebgrundstück wurde an einem extra erstellten Wasserleitungsnetz angeschlossen und dazu Brunnentröge errichtet. Diese erleichterten die Herstellung der Spritzmittel zur Bekämpfung des falschen Mehлтаues ganz beträchtlich. Auch wurden einige mehr oder weniger hübsche Rebhäuschen gebaut. Der Übersichtsplan der Zusammenlegung zeigt im alten Bestand 326 Parzellen, die Neuzuteilung noch 142. Davon waren aber über 30

Parzellen bereits nicht mehr mit Reben bepflanzt. Der alte Bestand wurde in den folgenden Jahren meist gerodet. Neuanpflanzungen waren fast ausschliesslich die blauen Burgunder und die weissen Riesling-Sylvaner. Diesen beiden auf der amerikanischen Hybridrebe aufgepfropften hiesigen Edelreben konnte die Reblaus keinen Schaden zufügen.

Eine neue Blütezeit für den Buchser Weinbau schien angebrochen zu sein. Die Bodenbearbeitung konnte mit Pferd und Pflug bewerkstelligt werden. Das sehr mühsame und zeitraubende Anbinden mit Stroh wurde durch die Verwendung von Drahttringen gewaltig vereinfacht, auch gingen einzelne Rebbauern vom Sticklebau zum Drahtbau über. Dennoch wurden Neupflanzungen wieder gerodet und in Gemüse-land, Baumgärten und Ackerland verwandelt. Durch die nun guten Zufahrtwege standen die relativ grossen und weniger steilen Partien des Rebberges auch anderen, weniger arbeitsaufwendigen Kulturen offen.

Während bis vor dem Zweiten Weltkrieg der Wein grösstenteils in Buchs selbst gepresst und offen verkauft wurde, gingen die Wirte mehr und mehr dazu über, den Wein in Flaschen abgefüllt vom Handel einzukaufen. Das brachte dem Weinbauer neue Absatzschwierigkeiten. In dieser betrüblichen Situation schaltete sich der VOLG ein. Dieser grosse landwirtschaftliche Verband fing an, in Buchs wie auch in anderen Weinbaudörfern die Trauben aufzukaufen und selbst zu pressen und zu keltern. Die ehemals ziemlich zahlreichen Weinpressen in unserem Dorf blieben im Herbst trocken, die gelesenen Trauben konnten direkt vom Weinberg weg dem Aufkäufer zugeführt werden. Dies ist eine ganz gewaltige Arbeitserleichterung. Die Qualität des Weines konnte dadurch wesentlich verbessert werden. Der in Flaschen abgezogene «Buchser» wurde den Konsumenten mittelst einladenden Etiketten angepriesen.

Aber nicht nur im Sommer verursachte der Rebbau Arbeit. Bei der Getreideernte wurden die schönen Roggengarben ausgeschieden, um für «Schaub» Verwendung zu finden. Diese Garben wurden dann im Spätherbst, nachdem das andere Getreide gedroschen war, mit dem Flegel sorgfältig gedroschen, mit dem Schaubrechen ausgekämmt und mit dem eigenen Stroh wieder zu Garben gebunden. Bei dieser Arbeit halfen sich die Nachbarn gegenseitig aus. Der Schreiber erinnert sich noch gut daran, einmal zu sechst Schaub gedroschen zu haben. Im Laufe des Winters wurden dann die Schäubli verfertigt und zugeschnitten.

Auch die Anfertigung der Rebstecken verursachte im Laufe des Winters etwelche Arbeit. Die Gemeinde stellte aus ihren Waldungen geeignetes Tannenholz zur Verfügung. Wurden diese früher ausschliesslich aus den Tannenstämmen gespalten, fing man vor etwas mehr als hundert Jahren an, sie zu sägen. Dazu folgendes Inserat aus dem «Lägernboten» vom 14. April 1866:

Empfehlung.

*In der Kreissäge in Buchs werden von jetzt an
Rebstickel geschnitten. Auch sind solche immer
vorräthig zu haben. Das Hundert zu Fr. 4.50
bei Rudolf Vogel.*

Wenn früher die Gemeindeversammlungen nicht besucht wurden, mussten Bussen bezahlt werden. Diese Gelder wurden zum Teil für Gemeindefeste verwendet. Solche fanden gewöhnlich nach einer Frühjahrsgemeindeversammlung statt. So lesen wir im Gemeindeprotokoll vom 15. Februar 1843: «Es wird beschlossen einen Gemeindefest-Trunk zu halten, bestehend in circa 2 Tansen Wein mit Brot. Den Wein liefert Sekelmeister Meier zu 3 Gulden 10 Schilling per Tanse altes Määss.»

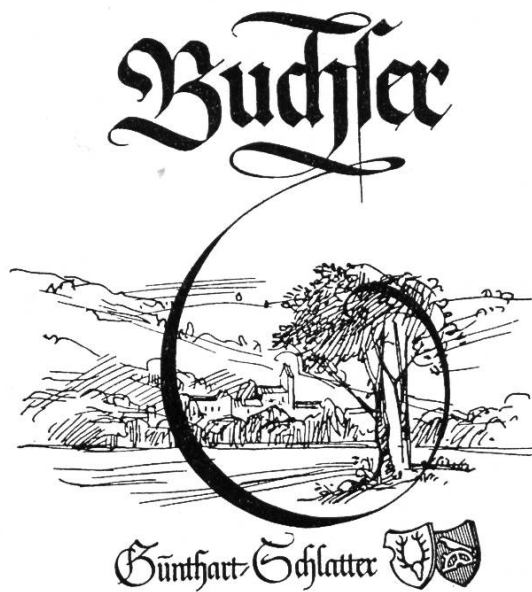
Auch wer das Gemeindebürgerrecht erwerben wollte, musste für den nötigen Wein zu einem Fest-Trunk aufkommen, nebst den Einzugsgebühren, die dem Armengut, dem Kirchengut und dem Gemeindegut zu entrichten waren. Der Gemeinde musste darüber hinaus noch ein Feuerkübel oder eine Tanse gespendet werden. So der Einzugsbrief von 1806.

An einen Zeugen unseres einst ausgedehnten Weinbaues, den man heute nicht mehr beachtet, obwohl er noch unter uns lebt, soll hier erinnert werden. Wir denken an die Flurbezeichnung «Zwingert». In einer Urkunde von 1542 wird der Name wie folgt geschrieben: «Zwyn Garten», auch «Zwingerten». 1619 heisst die Stelle «an den Wyngarten». In der gleichen Weise, wie die Namen Bumgert oder Bungert auf Baumgarten oder Wingert auf Weingarten zurückzuführen sind, heisst in unserem Falle Zwingert zu dem Weingarten. Zwingert bedeutet demnach der Weg zu den Weingärten.

Der Rebbau erforderte das Mitwirken der ganzen Familie wie auch der ganzen Bevölkerung. Schon die kaum schulpflichtigen Kinder mussten der Mutter beim Reben anbinden die nassen Schäubli zutragen. Wie herrlich konnte man dann im Bächlein flotschen. Schon in diesem Alter lernten sie den «Trüdel» machen, d.h. das Stroh so zu



Gottfried Keller
& Schöppli &
 Buchser Lägerewy



Beispiele von Buchser Weinetiketten

Das «Gottfried Keller-Schöppli» wurde in Glattfelden ausgeschrieben.

drehen, dass es hielt. Wenn nach dem Schnitt das Rebholz aufgelesen war, die Rebstecken wieder eingesteckt wurden, so waren es die Kinder, die dem Vater dieselben vom Boden aufheben mussten. Dabei lernte man am Rebschnitt ablesen, in welcher Reihenfolge der Vater die Stecken brauchte: ein grosser, ein kleiner, ein mittlerer. Wer es nicht recht machte, dem wurde bisweilen mit dem Rebstecken auf dem Hosenboden eine Extralektion erteilt, je nach Temperament des Vaters. Kaum bemerkt wuchsen so die Kinder ins Rebwerk hinein und lernten sämtliche Arbeiten kennen.

Diese Zeit ist nun vorbei. Der Rebbau hat sich gewandelt. Von einem zusammenhängenden Rebberg ist nichts mehr zu sehen. 1968 sind noch rund 300 Aren mit Reben bepflanzt, die von 11 Besitzern bearbeitet werden, und zwar 175 Aren im Drahtbau und 125 Aren im Stichelbau. 200 Aren sind meist Burgunder (Clevner), ein kleiner Teil Direktträger, und 100 Aren sind mit Riesling-Sylvaner bepflanzt. Das Jahr 1968 war in bezug auf Menge und Güte etwas hinter dem Durchschnitt. Dennoch wurden aus der Gemeinde rund 20 700 Liter Wein aus Eigenproduktion verkauft. Dazu kommt ein nicht genau erfassbares Quantum für den Eigengebrauch.

Bei unserer Betrachtung über den Weinbau in Buchs haben wir gesehen, dass dieser das Leben der Einwohnerschaft und der Menschen selbst wesentlich beeinflusst hat, sowohl in der Sprache wie im Brauchtum und auch im Gemeindeleben. Es kommt wohl nicht von ungefähr, dass auf unseren Kirchenglocken von 1858 eine Winzerin und Traubengirlanden zu sehen sind. Auch im Kircheninnern dienen Symbole des Weinbaues als Schmuck. Die aufstrebenden Rebschosse mit Blattwerk und reifen Trauben auf den farbigen Kirchenfenstern, die übrigens so farbgetreu wiedergegeben sind, dass man die verschiedenen Traubensorten ohne Mühe erkennt, sind gewiss auch Beweise dafür, dass das religiöse Leben in der Gemeinde vom Weinbau her in gewissem Sinne beeinflusst wurde. Die jahrhundertelange liebevolle Pflege der Reben, der Wechsel zwischen schlechten und reichlich gesegneten Weinjahren liess wohl die Erkenntnis reifen, dass alle Arbeit, ganz besonders die der Bauern, im rechten Geist getan werden muss, ansonst der Segen Gottes ausbleiben wird. Die Rebschosse mit den reifen Trauben auf den Kirchenfenstern sind wie ein Gleichnis: Wenn die Rebschosse den rechten Halt haben, dann werden sie die Trauben zur Reife bringen; klammern sie sich aber an einem Strohalm fest, wird das Unwetter sie losreissen und auf den Boden werfen, von wo sie sich kaum mehr erheben können.

Am prächtigen, sonnigen Hang über dem Dorfe Buchs, wo vor bald 2000 Jahren die Römer ihre Häuser bauten, werden seit etwa 15 Jahren wieder Wohnstätten errichtet. Jene haben den Weinbau gebracht, die jetzigen Helvetier aber verdrängen ihn mehr und mehr. Ist das nicht schade?

Quellen:

Urkundenbuch des Kantons Zürich

Staatsarchiv Zürich

Gemeindearchiv Buchs

Mündliche Überlieferungen