

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1952)

Heft: 9

Artikel: Weinsegen

Autor: Meyer, Conrad Ferdinand

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-775181>

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: 13.03.2025

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



Zeichnungen von - Dessins de Pierre Gauchat

DIE GESCHICHTE LEHRT...

Nebst der Heiligen Schrift haben wir viele Zeugnisse der ältesten Völker, die alle für den Weinberg und sein edles Erzeugnis die tiefste Verehrung empfanden. Auf den Gräbern und Tontafeln der Pharaonen finden wir sie immer wieder, geheimnisvolle Zeichnungen und Hieroglyphen, schön geordnete Weingärten mit künstlicher Berieselung und zierliche, wohlgeschnittene Rebstücke mit symmetrisch angeordnetem, üppigem Traubengehänge.

Homer erwähnt in seiner Iliade, daß Achilles seinen Schild mit einem Rebgewinde schmückte, der beschwingte, griechische Held, der den Gymnasiasten der ganzen Welt als kühnes, männliches Vorbild gilt. Und ist es nicht derselbe Homer, der die unendliche Unfruchtbarkeit des Meeres mit den Worten kennzeichnet:

Dieses Meer, das nie eine Traubenernte tragen wird!

Es ist wie das traurige Echo des Propheten, der über seinen durch die Ungnade des Herrn unfruchtbar gewordenen Weinberg klagt:

PLANGITE SUPER VINEA FERTILI

Wie aufschlußreich sind auch alle die Münzprägungen und Geldstücke von Issos, Ikarie, Mykene, Keos und Tenedos und viele andere, die alle mit der Weinrebe oder dem Weinstock geschmückt sind. Wie sehr beweisen sie uns die Bedeutung, die dieser Pflanze schon in frühester Zeit der griechischen Geschichte zubemessen wurde.

Verfeinert und verwöhnt wie die Römer waren, fehlten ihnen bei ihren festlichen Gelagen nie die Trauben, die sie frisch im naheliegenden Kampanien gewannen, dem Stammgefilde des lachenden Bacchus, dessen Wein Horace durch sein fast überschwänglich klingendes Lob unsterblich machte:

IMMORTALE FALERNUM, INDOMITUM FALERNUM,
ARDENS FALERNUM

Wie könnte man einer Verzückung überzeugender Ausdruck verleihen, als es hier geschah. Ordnungsliebend und diszipliniert, wie die Römer in allen Dingen waren, so hatten sie auch ihre Rebpflanzen in zwei Kategorien aufgeteilt, in die Tafeltrauben und die Weintrauben. Zu den Tafeltrauben zählten sie:

VITES AD ESCAM, AD EDENDUM, VITES ESCARIAE, CIBARIAE, UVAE COMESTIBILES, SUBURBANAE (SUBURBANAS UVAE QUAEDAM DICUNTUR, QUIA FRUCTUS EARUM AD ESCAM VELUT POMUM IN URBIBUS VENDITUR)

Die für die Weinpresse bestimmten Sorten waren die:

VITES AD FUSIONEM, AD BIBENDUM, AD VINDEMIAS

Nebst den Früchten, die vom römischen Landvolk von allen Seiten auf den Markt getragen wurden, und um welche sich die Bürger mit ihren gezüchteten Sesterzen gerne und lebhaft stritten, gab es keine Villa, kein Landhaus, auch nicht die bescheidenste Schäferhütte, die nicht stolz ihr Rebgewinde trugen und ihre Pächter oder Besitzer, den reichen wie den armen Mann, mit köstlichen Früchten beschenkten.

WEINSEGEN

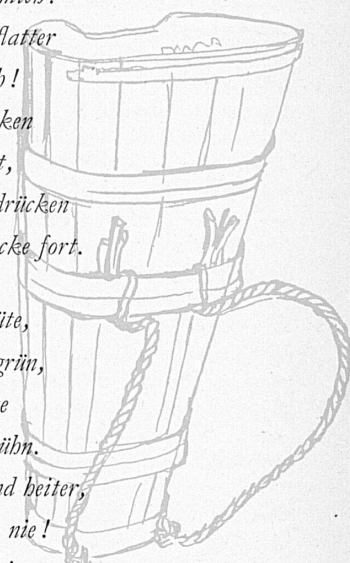
*Heut atm ich mit den Sommerlüften
die allerfeinsten Würzen ein,
ich kenne dieses seltn Dufften;
heut blüht der echte Klosterwein.
Hier zog im Land die ersten Trauben
zum ersten Liebesmahl der Abt,
der mit dem teuern Christenglauben
uns öde Heiden einst begabt.*

*Das Kloster, längst ist's schon verschwunden,
zerstäubt mit Altar, Gruft und Chor,
doch steigt in diesen Mittagsstunden
- so beißt's - der erste Abt empor.
Nicht will er zu der Lese kommen,
wo wild die Kelter überschäumt,
nein, wie sich ziemt für einen Frommen,
wann mystisch süß die Blüte träumt.*

*Was dort? Wer öffnet still die Gatter?
Berauscht die starke Würze mich?
Ein wallend blankes Rockgefalter
bewegt sich sacht und feierlich!
Es ist der Abt. Ich sehe bücken
das edelgreise Haupt ihn dort,
die frechen Nachbarskinder drücken
sich schleunigst durch die Hecke fort.*

*Er prüft genau die zarte Blüte,
die jungen Schosse licht und grün,
sein Angesicht ist voller Güte
und voll von herzlichem Bemühn.
Hochwürden blickt so hell und heiter,
dies Jahr gerät der Wein wie nie!
Er wandelt zu den Stufen weiter,
und geisterleicht ersteigt er sie.*

*Schon auf des Weinbergs Höhe schreitet
er bei dem kleinen Winzerhaus,
er setzt sich auf die Bank. Er breitet
die Geisterhände mächtig aus.
Er segnet seine Klosterreben,
sein eigen, vielgeliebtes Kind,
uns Ketzer segnet er daneben,
die seines Weinbergs Erben sind.*



«Man pflanzte mit Vorliebe frühreife Sorten mit harter Haut, und man achtete besonders auf schöne Traubenformen. Auch ansprechende Farben wurden gepflegt und sehr geschätzt.» Nach den Berichten von Raymond Billiard¹, gab es Trauben, die bis zu drei Schuh lang wurden und einzelne Beeren, die eine Unze wogen. Es gab gelbe, schwarze, rosafarbene Früchte. Einige wurden besonders zum Rohessen geschätzt, andere konnte man längere Zeit lagern, wie die Venuculae, die Reben aus Numidien und Gallien. Derselbe Autor meldet auch einige wertvolle Ratschläge und alte römische Bräuche im Rebbau und der Weinpflege.

«Man nehme an der Traubenernte die schönsten und gesündesten Früchte, um sie für den Winter aufzubewahren. Sie sollen aber bei gutem Wetter und abnehmendem Mond gelesen werden und erst nach neun Uhr morgens, damit die Sonne Zeit habe, den den Beeren anhaftenden Tau der Nacht aufzutrocknen.»

Die Konservierung der frischen Trauben geschah auf verschiedene Art, zuweilen sehr mühsam und umständlich. Aber keine Anstrengung schien zu groß, um sich so lange wie möglich den Genuß frischer Trauben sichern zu können.

Die Spuren, welche die Römer in den verschiedenen Ländern Europas zurückließen, denen sie nach erfolgreicher Eroberung und Besetzung auch die Pax Romana brachten, waren immer so eindrucklich, daß sie auch nach dem späteren Rückzug der Legionen dauernd haften blieben. Auf fast allen Gebieten menschlicher Lebensäußerungen und Gewohnheiten waren die römischen Einschläge und Leistungen zu erkennen, und so hinterließen sie uns auch die kundig angelegten Weinberge mit dem vielfältigen Reichtum ihrer Gewächse.

So wird behauptet, daß die Chasselas-Traube, der wir unseren schmackhaften Fendant und andere edle Schweizer Weißweine verdanken, aus der berühmten Oase von Fayum, die in der Nähe Kairos liegt, stamme und von Soldaten des Antonius gebracht wurde, des unglücklichen Freundes der schönen, aber grausamen Kleopatra. Im Wallis ist man auch gerne bereit – und dies aus guten Gründen – einige der noblen Gewächse römischer Herkunft zuzuschreiben, wie z. B. die zarten Gewächse des Arvine und des Amigne.

Ganz erstaunlich aber ist die Feststellung, mit welcher Umsicht und Gründlichkeit sich Kaiser Karl der Große, trotz der gewaltigen Ausdehnung seines Reiches und seiner Obliegenheiten, um die sachgemäße Pflege seiner Weinberge kümmerte. Er erließ Anbau- und Unterhaltsbestimmungen der Reberge, die auch heute noch ihre Gültigkeit haben dürften, und sein «Capitulare de Villis» ist ein Musterwerk weinbautechnischer Ökonomie und ein vollwertiger Kodex für sachgemäßen Rebbau.

Die Schule von Salerno, deren geistige Ausstrahlungen das ganze Mittelalter bereicherten, und von der uns viele treffliche Aphorismen erhalten sind, konnte sich nicht versagen, dem Weinbau ihre ganz besondere Beachtung zu schenken. Alljährlich, kurz vor der Traubenreife, empfahlen die Magister ihren Musenjüngern reichlich Nüsse und Trauben zu essen.

SIC EST MOS NUCIBUS SOCIARE RACEMOS

und fügten dann noch bei:

UTILITAS UVAE SINE GRANIS ET SINE PELLE

Man soll also die Trauben, aber nicht die Kerne und Schalen essen, was natürlich ein großer aber verzeihlicher Irrtum ist, denn die Mediziner und Lehrer der Salerner Schule wußten noch keinen Bescheid über die Vitamine, welche heute in der Ernährungsbiologie eine so überragende Rolle spielen. Ihre Empfehlung, Kerne und Schalen der Trauben nicht mitzuessen, erinnert an das sarkastische Couplet des alten Dranem:

Ils sont dans les vignes, les moineaux

Ils ont mangé les raisins

Et ont craché les pépins!

Den Lehren und Empfehlungen jener Salerner Schule entsprechend, gab es keine jungen Leute der wohlhabenderen, bürgerlichen oder bäuerlichen Volksschichten, vor allem keine Klöster, die sich nicht mit großem Eifer dem Rebbau, der Zucht von Edeltrauben zuwandten, um gegenseitig mit dem Ergebnis ihrer Bemühungen zu rivalisieren. Besonders auch strengte

¹ Raymond Billiard: «La vigne dans l'Antiquité.»

man sich an, die Früchte so lange wie möglich in frischem Zustand für den Winter aufzuheben.

Olivier de Serres widmet in seinem lebendig geschriebenen «Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs» ein großes Kapitel dieser Aufgabe unter dem Titel: «La garde des raisins frez, et façon des passerilles, ou raisins secs.»

Franz I., durch den blühenden, südfranzösischen Weinbau angeregt, wollte auch in seinem Schloßgarten in Fontainebleau eigene Rebspaliere haben und ließ jene berühmte Weinlaube anlegen, die heute noch als die «Treille du roi» angesprochen wird. Von dieser königlichen Rebe, und einer zweiten aus Versailles mit ebenbürtiger Herkunft, sollen nach anderen Berichten die Schoße und Setzlinge seinerzeit nach Sierre im Wallis verbracht worden sein. Dies sei die wahrhaftige Herkunft unserer ersten, französischen Chasselas-Trauben, denen wir den prachtvollen Fendant zu verdanken haben. Die Setzlinge sollen damals in der «noble contrée», in jener hochherrschaftlichen Gegend eingesetzt worden sein, die Eigentum des Obersten de Courten war, der unter Ludwig XV. in königlich-französischen Diensten stand. Es soll sogar ein Gärtner des Königs von Paris abgeschickt worden sein, um in jenen Schloßgärten de Courten zu Sierre die ersten Chasselas-Pflanzen zu betreuen und zu überwachen. Mit dem Einzug des bourbonischen Lilienbanners wurde leider auch das alte Schloß der de Courten profaniert und in ein Hotel umgewandelt. Die Rebe aber blieb uns doch unverändert erhalten.

Die vielen Hinweise auf den Weinberg in der Heiligen Schrift, die Weinpflege, oder besser, der Weinkult der alten Griechen und Römer, die Rebstücke des Königs, des Roi Soleil, wie lehrreich und lebendig sind doch alle diese Bilder! Besondere Anerkennung verdienen die großen Sänger und kleinen Sünder im Lande des Propheten, die die Gesetze des Korans umgehend, immer wieder glücklich träumend im Schatten ihrer Zelte und Palmen sitzen, das tönernen Weinkrüglein zur Linken und die Sonne im Herzen.

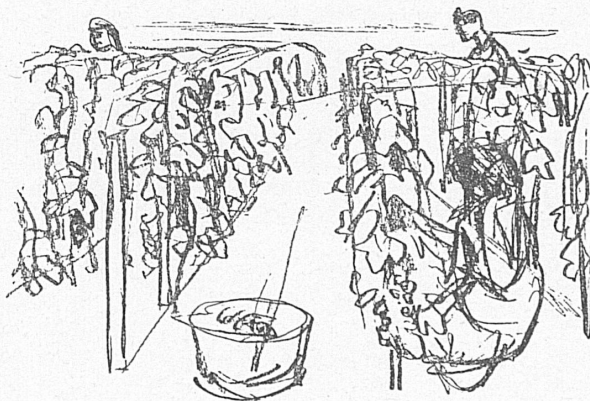
Es ist durchaus nicht verwunderlich, wenn jener gutgläubige Araber Ibn al Faridh das Weinlob dermaßen anstimmt:

Und legte sich ein Schwerkranker selbst in den letzten Zügen nur in den Mauerschatten seines Weinberges, er würde sofort wieder neue Lebenskraft und Jugendstärke finden.

Um den Wahrheitsbeweis dieser Heilmethode zu erbringen, müßte man schon mehrere Versuche machen, aber so ganz ohne innere Anwendung des Wundertranks würde es wohl kaum zu gutem Erfolg kommen. Es ist auf alle Fälle ein prachtvolles Zeugnis für den Wert des Weines, wenn immer wieder die Behauptung aufgestellt wird, daß schon vom fruchttragenden Weinberg eine belebende Kraft auf den Menschen übergehe. Vielleicht liegt auch darin der Grund, weshalb die Römer der Rebe den Namen gaben, der von den Botanikern aller Welt willig übernommen wurde, «Vitis vinifera». Es ist ein Silbengefüge, das nach der Meinung kundiger Etymologen von «invito» herkommen soll, also vom «Einladen der Früchte, sie zu pflücken» und von «vita», dem Leben selbst, scheinbar weil keine Frucht der Welt bessere Eigenschaften besitzt, das Leben des Menschen zu erhalten und vor allem – zu beglücken.

VITA PARUM VITIS DIFFERT A NOMINE:

JUNGAS VITEM CUM VITA, GAUDET UTRUMQUE SIMUL!



In den Reben von «La Côte», Zeichnung von Pierre Gauchat
Dans les vignobles de «La Côte», dessin de Pierre Gauchat