

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: Aus der über tausendjährigen Geschichte des Weinbaus in Werdenebrg : eine landwirtschaftliche Nebenkultur von kulturgeschichtlich erheblicher Bedeutung

Autor: Reich, Hans Jakob

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893367>

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: 29.04.2025

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

Aus der über tausendjährigen Geschichte des Weinbaus im Werdenberg

Eine landwirtschaftliche Nebenkultur von kulturgeschichtlich erheblicher Bedeutung

Hans Jakob Reich

Die Ursprünge des Weinbaus sind wie jene des Bierbrauens¹ in der Neolithischen Revolution zu sehen, der Sesshaftwerdung des Menschen und dem Beginn von Ackerbau und Viehzucht. Diese Entwicklung hat unabhängig voneinander und zeitlich verschoben in verschiedenen Weltgegenden stattgefunden. Nachweislich bauten schon um 5000 v. Chr. im Südkaukasus und in Mesopotamien (dem heutigen südlichen Irak) Menschen Reben an.² Im dritten vorchristlichen Jahrtausend war der Weinbau im Nahen Osten und in Ägypten verbreitet, etwa 1700 v. Chr. betrieben ihn auch die Minoer auf Kreta. Wohl über die Griechen dehnte er sich im ganzen Mittelmeerraum aus. Man nimmt an, dass griechische Kolonisten im 7./6. Jahrhundert v. Chr. kultivierte Rebstöcke nach Massalia (Marseille) brachten und dort die gallische Weinkultur begründeten. Von Südgallien dehnte sich der Weinbau – unabhängig von den Römern – rhonetaufwärts ins nördliche Gallien und bis an den Rhein aus.³ Vermutlich von Griechenland her gelangte er ins östliche Mitteleuropa. So hat man im österreichischen Burgenland, in Zagersdorf, in einem Hügelgrab aus der Hallstattzeit (zirka 800–480 v. Chr.) als Beigabe einer Frauenbestattung Kerne der Kulturrebe *Vitis vinifera* gefunden. Ob auch die Kelten die Rebkultur schon kannten, ist nicht nachgewiesen, sicher aber kannten sie den Weingenuss: In keltischen Siedlungen im Donautal und auch in der Nähe von Schaffhausen wurden Amphorenbruchstücke gefunden, die auf Weinhandelsbeziehungen vermutlich mit dem Mittelmeerraum hinweisen.⁴



Weinlese im alten Ägypten. Darstellung aus dem Grab Nebamuns (Theben Tombs 90), des Vorstehers der Polizeitruppen zur Zeit von Thutmosis IV., um 1390 v. Chr.

Schon lange vor den Römern müssen Wein und Weinbau also auf die Nordseite des Alpenbogens gelangt sein. Zweifellos aber sind von den Römern nach der Unterwerfung Galliens, Rätians und Alemanniens Impulse ausgegangen. Bekanntlich wurde im Römischen Reich Wein in so grossen Mengen produziert, dass unter Kaiser Domitian (81–96 n. Chr.) sogar Anbau-beschränkungen verfügt wurden.

Früher Weinbau in Churrätien

Wann genau der Anbau von Weinreben im Alpenrheintal seinen Anfang hat, lässt sich nicht mit letzter Sicherheit sagen. Fachleute nehmen zwar an,

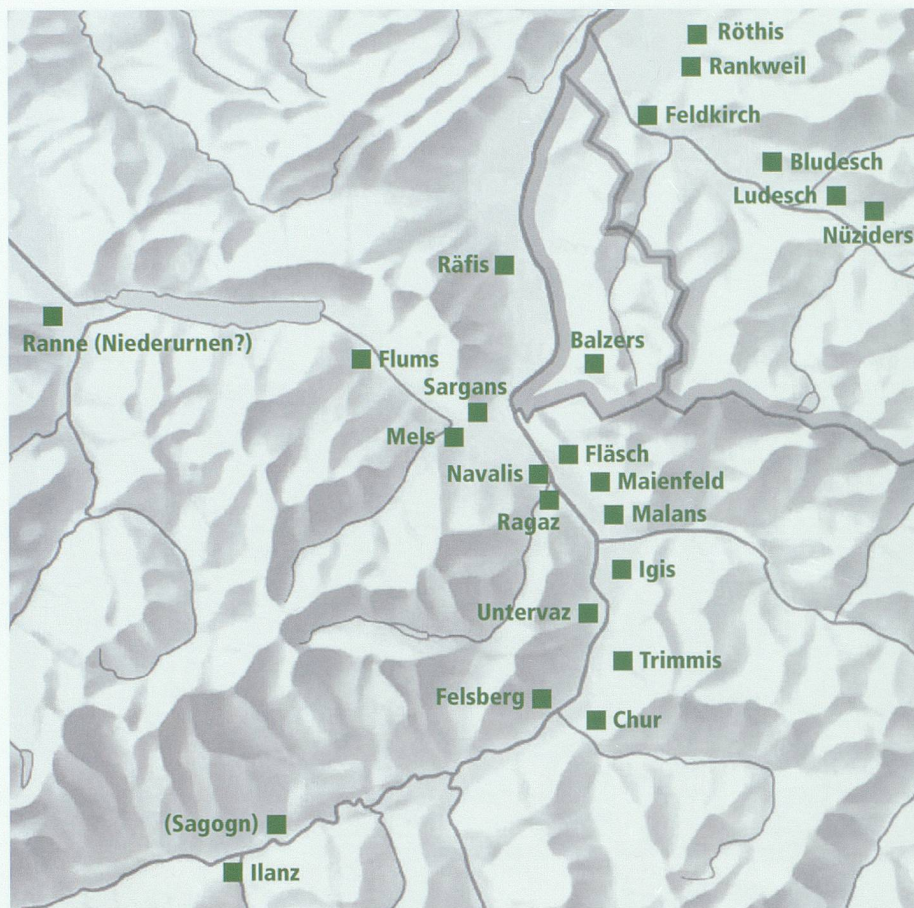
dass in der heutigen Ostschweiz in spätrömischer Zeit Wein angebaut wurde,

1 Zum Bierbrauen vgl. Peter Keller-Giger, «Bier – so alt wie die menschliche Kultur», im vorliegenden Band.

2 Wohl nicht in einen Zusammenhang mit bewusstem Weinbau zu bringen sind die in jungsteinzeitlichen Kulturschichten bei St. Blaise am Neuenburgersee gefundenen Traubenkerne. Sie belegen jedoch, dass Reben schon damals – mehrere tausend Jahre vor den Römern – auch nördlich des Alpenbogens heimisch waren und Trauben von den Menschen in einer uns nicht bekannten Form verwertet wurden. Koblet 1997, S. 114.

3 Koblet 1996, S. 9.

4 Koblet 1996, S. 10.



Die meisten der im Churrätischen Reichsurbar von 842/43 genannten 27 Orte mit Weinbau lagen im Alpenrheintal und im Walgau. In Klammer der im Tello-Testament 765 erwähnte Weingarten bei Sagogn.

weisen aber gleichzeitig darauf hin, es gebe – anders als in der Westschweiz, im Tessin und im Wallis – nur sehr spärlich Belegfunde, weshalb offen bleiben müsse, ob die Römer hier tatsächlich Weinbau betrieben haben.⁵

Nach dem Niedergang des Römischen Reiches im 5. Jahrhundert gehörten das heutige Werdenberg und auch die rechtsrheinischen Gebiete bis an den Arlberg zu Churrätien. Dessen nördliche Begrenzung, die für mehrere Jahrhunderte zugleich Sprachgrenze zwischen dem Alemannischen (im Norden) und dem Rätoromanischen war, verlief auf der Linie Hirschenprung-Götzis. In Churrätien hielten sich die spätrömischen Strukturen und wohl auch die damit verbundene Lebensart bis in die Karolingerzeit. In churrätischen Quellen des 8. und 9.

Jahrhunderts finden sich mit der Nennung von Orten mit Weingärten denn auch die für die gesamte Nordostschweiz ersten sicheren Nachweise von Weinbau: im Testament des Churer Bischofs Tello von 765, wo ein Weingarten in Sagogn im Vorderrheintal genannt ist, sowie im Churrätischen Reichsurbar von 842/43.⁶ Darin sind jene Weingärten erwähnt, die direkt dem Reich beziehungsweise dem König gehörten. Sie verteilten sich auf 27 Orte, unter denen auch der Königshof Räfis genannt ist.

Dass darüber hinaus um jene Zeit im heutigen Werdenberg weitere Weingärten bestanden haben müssen, ist durch teils heute noch gebräuchliche romanische Flurnamen belegt, die sich von lat. *VINEA* beziehungsweise rom. *vigna*, *vegna* 'Weinberg' ableiten: *Finga* und

Ferfingis in der Gemeinde Wartau bezeichnen Gebiete, wo noch heute Reben wachsen.⁷ *Finga* heisst der grosse, steile Rebberg südöstlich unter Malans, *Ferfingis* die Reblage nördlich bei Gretschtins am Südfuss des Magletsch. In *Fanela* (südlich von Malans) und auf *Fanola* (nordöstlich von Malans) wächst heute zwar kein Wartauer mehr, die Namen machen diese beiden Gebiete aber noch immer als einstiges Rebland erkennbar. Reben wuchsen auch auf *Matfinga*, einem Gut am Seveler Berg, das jedoch nicht mehr genau lokalisierbar ist.⁸ Ähnliche Namen sind ebenfalls in der Liechtensteiner und Vorarlberger Namenlandschaft anzutreffen.⁹ Sie zeugen davon, dass der Weinbau in Churrätien vor der Jahrtausendwende weit verbreitet war. Vermutlich stand er im 8./9. Jahrhundert sogar bereits auf einem Höhepunkt.¹⁰

Ausdehnung der Rebareale im alemannischen Norden

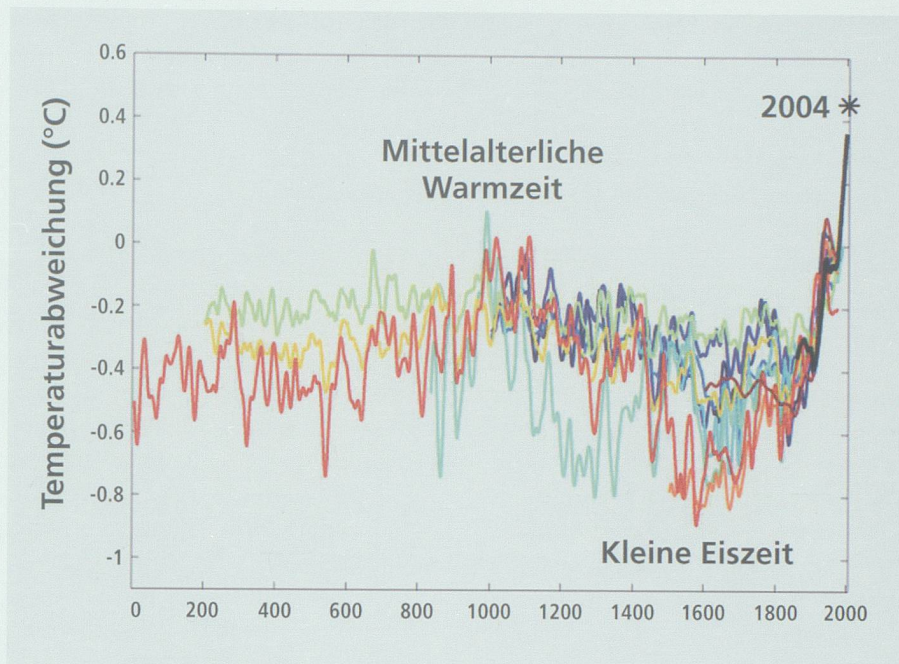
In der hohen Bedeutung des Weinbaus im Churrätien des Frühmittelalters kann sicherlich eine Wirkung der bis ins 9. Jahrhundert erhalten gebliebenen spätrömischen Strukturen gesehen werden. Im alemannischen Gebiet nördlich der Hirschenprunggrenze jedenfalls scheint die Entwicklung anders verlaufen zu sein.¹¹ Entsprechende Hinweise vermitteln Urkunden im Stiftsarchiv St. Gallen, die Aufschluss geben über Abgaben für im Umfeld des Klosters erzeugte landwirtschaftliche Produkte und somit auch über den Alltag der Bevölkerung. Im Archiv werden gegen 900 Pergamente aus der Zeit zwischen 700 und 1000 aufbewahrt. In 52 dieser Urkunden ist von Bier die Rede,¹² in 51 von Wein. Interessanterweise kommt das Bier in der Überlieferung des Klosters in der zweiten Hälfte des 10. Jahrhunderts aber nicht mehr vor und wird auch in den äbtischen Einkünfteverzeichnissen aus dem 12. bis 15. Jahrhundert kaum erwähnt. Lorenz Hollenstein, Stiftsarchivar bis 2009, schliesst daraus, das Bier sei nach dem Jahr 1000 zwar nicht verschwunden,

doch sei es vom Wein auf Jahrhunderte hinaus stark verdrängt worden: «Wein und Most sind in den sanktgallischen Landen die Getränke des Hoch- und Spätmittelalters bis weit in die Neuzeit hinein.»¹³

Ab dem 9. Jahrhundert war es im Bodenseeraum insbesondere das Kloster St. Gallen, das den Ausbau der Rebareale förderte. Die nun sprunghafte Ausbreitung erfolgte von bereits bestehenden, ab dem 8. Jahrhundert bezeugten Lagen am Bodensee aus südwärts ins Unterrheintal sowie in die Region um Stammheim, ins Thurtal und schliesslich ans untere Zürichseeufer. Ums Jahr 1000 sind Weinberge auch am oberen Zürichsee erwähnt und im 12. Jahrhundert schliesslich im Limmattal. Vermutlich waren alle heutigen Weinbaugebiete der deutschen Schweiz um 1100 im Wesentlichen abgedeckt.¹⁴

Grosse Nachfrage und milderer Klima

Im Hochmittelalter machte das Bevölkerungswachstum grosse Anstrengungen zur Gewinnung von neuem Siedlungs- und Kulturland notwendig. Gleichzeitig stieg auch die Nachfrage nach Wein. Für das Jahr 1070 vermerkte ein Rheintaler Chronist «eine solche Weinteure, dass die Priester nicht einmal den zur Messe notwendigen Wein auftreiben konnten».¹⁵ Die Klöster versuchten der Knappheit einerseits durch verstärkte Importe zu begegnen. Andererseits trieben sie – wie auch die weltlichen Herren der im Zuge des hochmittelalterlichen Landesausbaus auf bis dahin noch wenig besiedeltem Königsland entstandenen Herrschaften – die Ausdehnung des Reblandes voran. Dementsprechend nimmt die Zahl der Erwähnungen von Wein in den schriftlichen Quellen ab dem 12. Jahrhundert deutlich zu. Einer Schätzung zufolge muss sich die Rebfläche in der Ostschweiz in der Zeit von 1000 bis 1400 nahezu verdoppelt haben, auf etwa das Dreifache des heutigen Standes.¹⁶



Rekonstruierter Temperaturverlauf der letzten 2000 Jahre nach verschiedenen Quellen. Im Vergleich dazu (schwarz) die seit dem 19. Jahrhundert direkt gemessenen Temperaturen bis einschliesslich 2004. Wikimedia Commons

Ein bedeutender Faktor sowohl für das Bevölkerungswachstum als auch für die Ausdehnung des Weinbaus waren die gegenüber zuvor günstigeren klimatischen Bedingungen in der vom 9. bis ins 14. Jahrhundert dauernden sogenannten mittelalterlichen Warmzeit. Die Durchschnittstemperaturen stiegen damals auf Werte, wie sie erst im modernen Klimaoptimum unserer Zeit wieder verzeichnet und in den letzten Jahren sogar übertroffen werden. In den Aufzeichnungen zeitgenössischer

Chronisten zeigen sich denn auch Verhältnisse, denen die heutigen – inklusive kurzfristigen Abweichungen – ähnlich sind:

«879 konnte man vor Hitze im Felde nicht arbeiten; es wuchs wenig, aber vortrefflicher Wein.

993 wurden die Weinstöcke von der übermässigen Hitze wie in einem Backofen geröstet, so dass nichts wuchs. [...] 1186 wurde es nach einem milden Winter so früh Sommer, dass die Trauben schon Anfang August 'zeitig' waren.

5 Ruffner 1998, S. 367f.

6 Vgl. im vorliegenden Band Heinz Gabathuler, «Ein Saft für geistliche und weltliche Herren».

7 Vgl. in diesem Buch die Dokumentation «Die Werdenberger Reblagen im Jahr 2009».

8 Stricker 1981 und 2004; Vincenz 1983.

9 Stricker 1999, S. 331.

10 Kaiser 2008, S. 219. – Bundi 1989, S. 560, gibt an, bereits 831 seien die Weinberge von Illanz/Luven und Vella im Niedergang gewesen; der Weinbau in Rätien habe im Hoch- und Spätmittelalter gegenüber dem 8./9. Jahrhundert einen «namhaften Rückgang» aufgewie-

sen. Andere Autoren (z. B. Bühler 1995, S. 78) widersprechen dieser Auffassung allerdings.

11 Schoch 2003, S. 234, bezeichnet Unterrätien (das Gebiet zwischen der Landquart und dem Hirschsprung) als «das klassische nordostschweizerische Anbaugebiet» für Wein.

12 Vgl. im vorliegenden Band die Ausführungen zur Henauer Urkunde aus dem Jahr 754 in Peter Keller-Giger, «Bier – so alt wie die menschliche Kultur».

13 Hollenstein 2004a, S. 17ff.

14 Ruffner 1998, S. 368.

15 Boesch 1946, S. 9.

16 Ruffner 1998, S. 368.

1225 verursachte ein starker Frost schwere Schädigungen am Weinstock, so dass die Ernte mehr als mager ausfiel.

1240 wurde der Rheintalerwein so 'geistreich', dass er ohne Wasser nicht trinkbar war.

1277 wuchs ein sehr guter Wein.

1294 zeichnete sich durch eine grosse Trockenheit unliebsam aus. Die meisten Brunnen versiegten, aber der Wein wurde so ausnehmend gut, dass man doppelt bedauerte, nicht mehr davon zu haben.

1324 folgte einem überaus trockenen Sommer ein wundervoller Herbst.

1333 gab es landauf und landab viel guten Wein.»¹⁷

Expansion des Anbaus bis in Grenzlagen

Die hohe Nachfrage und die günstigen Klimabedingungen liessen den Weinbau im Spätmittelalter in hohe Lagen vorstossen. Im Domleschg etwa ist er bis ins Gebiet von Thusis belegt, auch im Schanfigg bei Maladers (990 m) und sogar in Ramosch (1200 m) im Untereingang wurden Reben gepflanzt.¹⁸ Die jüngere Weinbauforschung sieht darin den Beginn einer Entwicklung, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts zu schweren Rückschlägen führen sollte.¹⁹ «Es ist nicht einfach, sich vorzustellen, wie diese unsinnig erscheinende Expansion anlaufen und weitergehen konnte, obwohl zu dieser Zeit der Ausbau der Verkehrswege und damit ein Weinimport zum Beispiel aus dem Elsass und dem Südtirol bereits eingesetzt hatten. In abgelegenen Gebieten muss das Bestreben dominiert haben, ein eigenes Gewächs zu produzieren. [...] Dem Vorbild der Klöster folgten Adel, Bürgertum und schliesslich die ländliche Bevölkerung. Dabei nahm man offenbar schlechte Qualität, Missernten und sogar sehr lange Lagerung in Kauf, nachdem berichtet wird, dass einzelne dieser Getränke bis zur 'Trinkreife' jahrzehntelang warten mussten. Ausserdem wurden solche Weine ja oft auch gezuckert und gewürzt.»²⁰

Stadt-Land-Beziehung im Rheintal

Die durchs Spätmittelalter und die frühe Neuzeit hindurch in der Ostschweiz unvermindert anhaltende Erweiterung der Produktionsfläche lässt darauf schliessen, dass man in der Bepflanzung mit Reben eine Aufwertung des Grundbesitzes sah. Der Wein war zum Wirtschaftsfaktor geworden, und immer mehr traten neben den Klöstern auch die grösseren Städte in den Vordergrund, die mit Rebarealen Territorialpolitik betrieben. Wo das Gleichgewicht des gegenseitigen Gebens und Nehmens zu arg aus den Fugen geriet, entwickelten sich Stadt-Land-Beziehungen mitunter zu eigentlichen Stadt-Land-Konflikten. Ein Beispiel hierfür sind die vom Historiker Stefan Sonderegger gründlich untersuchten Streitigkeiten zwischen Stadt-St.Gallen und den Rebbauern der Höfe Altstätten, Marbach, Berneck und Balgach. Die Angelegenheit kam vor ein Schiedsgericht und konnte auf Vermittlung des Abtes von St.Gallen und von Appenzeller Vögten im Rheintal im sogenannten *Rebbrief* von 1471 gütlich beigelegt werden.

«Teile des St.Galler Fürstenlands, Toggenburgs, Appenzellerlands und Rheintals belieferten die Stadt St.Gallen mit landwirtschaftlichen Gütern, und umgekehrt versorgte der städtische Markt das Umland bis zu einem gewissen Grad mit unterschiedlichen Produkten. Wirtschaftlich waren Stadt und Land voneinander abhängig. Auch wenn die Stadt St.Gallen nie über ein Territorium verfügte, waren die wirtschaftlichen Beziehungen trotzdem teilweise überlagert von rechtlichen Bindungen: Städtische Institutionen [...] und Stadtbürger waren im Besitz von Gütern im Umland, die ihr Eigentum waren oder die sie vom Kloster als Lehen hatten und die sie an Bauern gegen Abgaben und/oder Arbeitsleistungen verliehen. Diesbezüglich ist das Verhältnis zwischen St.Gallen und Leuten im Umland jenem zwischen Lehenherr und Lehennehmer vergleichbar. Im Rheintal lässt sich das beson-



«Der Rebmann». Holzschnitt von Jost Amman (1539–1591) aus «Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwerken und Händeln».

ders gut zeigen. Das städtische Spital und Stadtbürger besaßen Reben im Rheintal, welche sie von ortsansässigen Bauern bewirtschaften liessen. [...] Zwischen diesen beiden Parteien bestanden unterschiedliche Vorstellungen über die Festsetzung des jährlichen Weinpreises [des sogenannten Weinlaufs] und die Pflichtenverteilung», was die schriftliche Vereinbarung im *Rebbrief* notwendig gemacht habe.²¹

Das Dokument, so Sonderegger, sei ein eindruckliches Zeugnis der grossen Bedeutung des Weinbaus für die Stadt St.Gallen und ihr Umland im Spätmittelalter. Es habe um die Stadt St.Gallen in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts drei landwirtschaftlich unterschiedlich ausgerichtete Zonen gegeben: Im St.Galler Fürstenland und in Teilen des Thurgaus überwog die Mischwirtschaft mit vorwiegend Getreidebau, im Appenzellerland und im oberen Toggenburg die Viehwirtschaft, während das St.Galler Unterrheintal von Altstätten bis Thal/Rheineck auf Weinbau spezialisiert war. Bei dieser Entwicklung eine wichtige Rolle spielte die städtische Nachfrage nach Milch-

produkten, Fleisch und Wein. Letzteres belegt eine Untersuchung der Wirtschaftsführung des städtischen Spitals von 1450 bis 1500: «In dieser Zeit haben sich die Einnahmen aus dem städtischen Weinkonsum, zusammengesetzt aus dem Eigenverbrauch und dem Direktverkauf sowie dem Ausschank in der Spitalschenke, verdoppelt bis verdreifacht. Die Nachfrage in St.Gallen nach Rheintaler Wein war offenbar gross und steigend. [...] Die Tatsache, dass zwischen der Stadt und den Rheintalern einmal grundsätzlich und für die Dauer von 51 Jahren, wie es im Rebbrief heisst, Angelegenheiten des Rebbaus geregelt wurden, unterstreicht die Bedeutung des Weinbaus für den städtischen Konsum.»²²

Verteilkampf um Boden

Die Untersuchungen zum Weinbau im Unterrheintal geben auch Einblick in Konflikte, die sich aus der nachfragebedingten Produktionssteigerung ergaben und die vor dem Hintergrund des Verteilkampfes um Boden zu verstehen sind. Die Ausdehnung der Rebfläche erfolgte häufig in die Allmend. Diese aber war grundsätzlich für die Kollektivnutzung, insbesondere für die allgemeine Weidenutzung, bestimmt. Wurde Allmendland mit Einschlägen belegt und der individuellen Nutzung zugeführt, ging der Allgemeinheit nutzbarer Boden verloren. Andererseits bedingte mehr Rebfläche auch mehr Viehhaltung, weil der Rebbaubau auf Dünger, vorzugsweise Kuhmist, angewiesen war.²³ «Der Verlust von Grasflächen zugunsten neuer Reben konnte durch intensivere Nutzung mit Beweidung von bisher nur schwach durchdrungenen Gebieten innerhalb der Dorfgemarkung oder durch eine Kompensation der Allmende weiter in Aussenräume wettgemacht werden. Beides führte zu Konflikten mit Nachbarn oder 'Einzelsiedlern', die wohl Land in der Allmende eingeschlagen hatten, aber bis anhin unbehelligt geblieben waren. In diesem Sinn sind Streitigkeiten, die um Weiderechte und um die Ausdehnung



Wimmet am Storchenbüel in Sevelen um 1840. «Vue prise au dessus de Wartau» (Les bords du Rhin Nr. 20), Lith. par J. Jacottet, Fig. par A. Bayot, Dessiné par Chapuy.

Sammlung Albert Bicker, Grabs

der Weide- und Wiesflächen entstanden, zu einem grossen Teil auf die Expansion der Rebflächen zurückzuführen und Ausdruck der Intensivierung des Weinbaus in der auf diese landwirtschaftliche Produktionsform spezialisierten Zone.»²⁴

Im Werdenberg eine Nebenkultur

Obwohl die vom Föhn begünstigten Werdenberger Gemeinden mindestens so prädestiniert gewesen wären wie das untere Rheintal, blieb der Weinbau hier stets eine Nebenkultur, selbst in Wartau mit dem wohl seit jeher ausgedehntesten Rebareal. Im Unterschied zum Unterrheintal fehlte hier ein Grossabnehmer wie die Stadt St.Gallen. Auch vom Churer Bischofsitz oder vom Kloster Pfäfers gingen wegen der näher gelegenen Rebberge um Chur, in der Bündner Herrschaft und bei Ragaz keine Impulse aus, die einer Spezialisierung auf Weinbau über die Selbstversorgung hinaus hätten förderlich sein können. Trotzdem kam es auch im Werdenberg in der frühen Neuzeit zu einem Rebflächenausbau, der darauf schliessen lässt, dass man im Weinbau ein einträgliches Geschäft sah. Anders als im Unterrheintal

scheint es aber nicht zu Streitereien um Allmend- beziehungsweise Weideland gekommen zu sein – der Anteil des Rebareals an den Gesamtflächen war zu bescheiden und beeinträchtigte die vorherrschende Vieh- und Weidewirtschaft kaum.

Zwei bemerkenswerte Beispiele für die Ausdehnung der Rebfläche in Allmendland sind für Wartau belegt:²⁵ Mit Zustimmung der Landvögte von Sargans und Werdenberg durfte 1618 von

17 Boesch 1946, S. 9. – Teils analoge, teils zusätzliche Angaben finden sich (ab dem Jahr 1070) in Pfau-Schellenberg 1863, S. 1ff.

18 Koblet 1996, S. 17. Er gibt weiter an: «Im 13. und 14. Jahrhundert soll es Reben in Schwyz, Sisikon, Flüelen, Seedorf, Erstfeld, Silenen und Engelberg (1000 m!) gegeben haben.»

19 Koblet 1996, S. 17.

20 Ruffner 1998, S. 368.

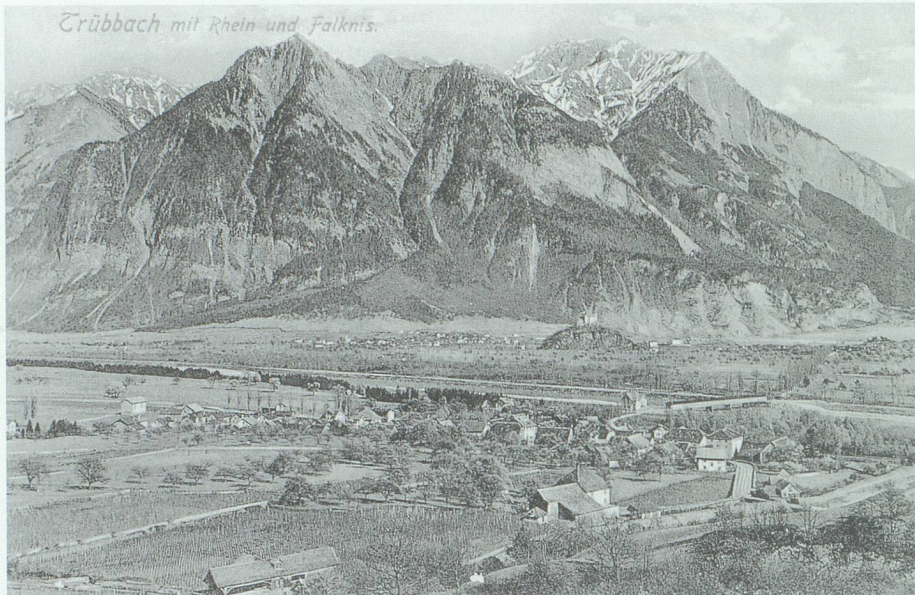
21 Sonderegger 1999, S. 43f. – Siehe auch Sonderegger 1994.

22 Sonderegger 1999, S. 44.

23 Sonderegger 1994, S. 321ff.

24 Sonderegger 1994, S. 323.

25 Vgl. im vorliegenden Band Martin Graber, «Förderung des Weinbaus in Wartau».



In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts bestanden im Wolfgarten am Trübbach (vorne) noch ausgedehnte Weingärten. Archiv der Politischen Gemeinde Wartau

der im Wolfgarten am Trübbach gelegenen Allmend Boden an Gemeindegenossen abgegeben werden, damit diese darauf Weingärten anpflanzen konnten. In diesem Fall war es nicht primär Nachfragedruck, der zur Ausdehnung des Rebareals führte: Die Wartauer wollten den Zehnten der neuen Weingärten für die Finanzierung der Schule verwenden.

Im zweiten, aus dem Jahr 1625 überlieferten Fall wurde Allmendboden zur Ablösung des kleinen Zehnten verteilt. Auf den Parzellen mussten neue Weingärten angelegt werden, von denen der Zehnt an den Gretschiner Pfarrer zu entrichten war. Die neuen Rebflächen von insgesamt beachtlichen rund 3,2 Hektaren waren verteilt auf Lagen in Gretschins, Azmoos und Murris.

In Sevelen wurden ebenfalls an verschiedenen Orten in der Allmend Reben angepflanzt (siehe Kästchen «Reben und Wein in der Chronik des Seveler Pfarrers Huldreich Gustav Sulzberger [1819–1888]»).

«Ausrauffung» von Reben im 18. Jahrhundert

Verschiedene Quellen deuten darauf hin, dass im Laufe des 18. Jahrhunderts

sowohl in der Grafschaft Werdenberg als auch in der Freiherrschaft Sax-Forstegg Rebflächen aufgegeben wurden. In ersterer gingen zwischen 1715 und 1731 drei Torkel ein, während nur einer neu errichtet wurde. Und 1780 ersuchte der Landvogt in einem Streit um den Weinzehnten den Glarner Rat um Nachgeben, weil der in den meisten Gemeinden abnehmende Weinbau sonst nach und nach «gar in Verfall gerathen würde».²⁶ Zweifellos waren es die weltlichen und die kirchlichen Obrigkeiten, die – aus eigenem Interesse – den Weinbau zu fördern suchten und über die Aufgabe von Weingärten nicht erfreut waren.²⁷ Für Sax-Forstegg findet sich dazu ein Nachweis in der Beschreibung der Pfrund Sax von Pfarrer Johann Martin Weiss, der von 1753 bis 1798 in Sax wirkte: «Anlangend das Pfrundeinkommen, so ist demselben viles abgegangen durch ausrauffung der räben so daß der wein zähend kaum mehr den zähenden Theil erträgt [...]».²⁸

Das Aufgeben von Rebflächen im 18. Jahrhundert steht möglicherweise in einem Zusammenhang mit der Klimaentwicklung. Zwischen 1721 und 1750 und in den 1760er Jahren gab es sehr häufig kühle und kalte Sommer,

«Etliche Weinberglij» in der Freiherrschaft Sax-Forstegg

1741 hielt der Salezer Pfarrer Caspar Thomann fest: «Fehrner sind in diser Herschaft auch etliche weinberglij, nicht zwaar zu Saletz und im Haag, welche zu nächst am Rhein ligen, und ein tieffsumpfigen boden haben, in welchem ne-bent der Rheinkälte die Räben nit wol trühen wurden, sondern in dem Sennwald, zu Frümisen und Sax, welche an dem Berg ligen und wachst fürnemlich an den zwey letstern orthen zimlich guter wein.» Thomann 1741, S. 3.

Weshalb Thomann die in Flurnamen und in der Siegfriedkarte von 1886 belegten Weingärten beim Schloss Forstegg nicht aufführt, ist unklar. Zu diesen erwähnt Heinrich Seitter unter Berufung auf E. Sulger Büel (1915) die Traubige Bisamhyazinthe (*Muscari racemosum*) «bei der Ruine Forstegg bei Salez als Relikt einstigen Weinbaus».

Seitter 1989, S. 769.

Reich-Langhans gibt an, Ulrich Reich (ein um 1798 nach Trübbach weggezogener Sennwalder) habe an der Versteigerung der Nationalgüter am 10. August 1801 «432 Klafter Wieswachs und 1008 Klafter Weinreben im Forst unter dem Schloß Forst-egg um Fr. 770. 9 Bz.» gekauft. – Dem doch beachtlichen Umfang der Rebfläche nach (ca. 4000 m²) könnte es sich um den heute noch als «Wingert» bezeichneten Südhang im Salezer Schlossfeld handeln, der in den 1830er Jahren in den Besitz der Ortsgemeinde Salez kam.

Reich-Langhans 1921, S. 389.

während über zweier Jahrzehnte überhaupt keinen einzigen warmen Sommer. Und von 1751 bis 1830 folgte eine Phase mit einer Reihe von extrem kalt-trockenen Wintern.²⁹

Weinbau in der Werdenberger Chronik von Nikolaus Senn

Anno 1766

«[Die Landvogtei Hohensax hat] vielen und guten Obst- und Frucht- wachs; auch wird an einigen Orten ein gar guter Wein gebauet, der nicht geringer ist als der benachbarte Rhein- thalerwein.» Senn 1862, S. 221.

Anno 1774

«Der Weinwachs ist in dem Ländchen [Grafschaft Werdenberg] ein zimlicher. Der Wein ist eben nicht schlecht. [...] Ihm [dem Landvogt] dienen schöne, Weinberge, groß und klein Zehenden zu.» Senn 1862, S. 224.

1790er Jahre

Grafschaft Werdenberg: «In Sevelen wurde der Weinbau ziemlich fleißig betrieben.» Senn 1862, S. 277.

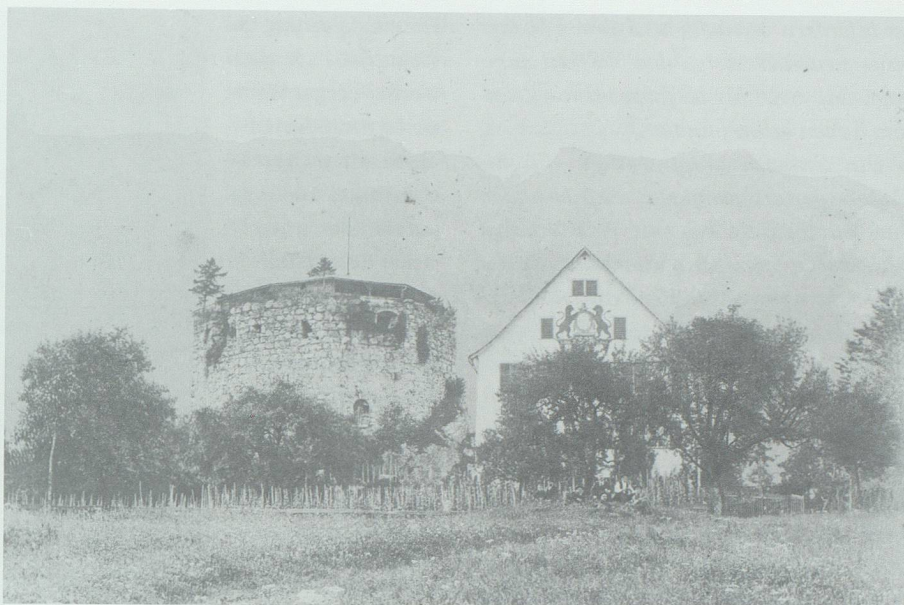
Freiherrschaft Sax-Forstegg: «Wein wurde wenig gebaut.» Senn 1862, S. 299.

Republik Gams: «Der Weinbau war hier von jeher unbedeutend.»

Senn 1862, S. 300.

Der Weinbau um 1800

Eingehend mit dem Weinbau im Werdenberg befasst hat sich Johann Rudolf Steinmüller³⁰. Seine Beschreibung³¹, die wir nachfolgend (mit vom Verfasser eingefügten Zwischentiteln) zitieren, gibt wie keine andere umfassend Einblick in die Verhältnisse um 1800, als die Rebfläche in den Werdenberger Gemeinden trotz des Rückgangs im 18. Jahrhundert noch immer eine beachtliche Ausdehnung aufwies. Wenn Steinmüller den Weinbau dennoch als «ziemlich unbeträchtlich» bezeichnet, wird das im Vergleich zum Unterrheinthal zu verstehen sein. Und wenn er namentlich lediglich Wartau und Sevelen erwähnt, so ist beizufügen, dass damals auch in allen «untern Gemeinden» Weingärten bestanden. In Buchs, Gams und Sennwald handelte es sich zwar zweifellos um nur noch kleine



Schloss Forstegg in den 1890er Jahren. Vorne links ist einer der beiden in der Siegfriedkarte von 1886 eingetragenen Wingerte erkennbar. Archiv Hansruedi Rohrer, Buchs

Flächen. Die Gesamtfläche jener beim Schloss Werdenberg und im Grabser Wispel dürfte aber doch immerhin mindestens einem Drittel des Seveler Rebareals entsprochen haben.³²

Böden, Lagen und Anbauweise

«Der Weinbau ist in diesen Gegenden ziemlich unbeträchtlich. In Warthau sind auf tausend Klafter fettes Wiesen- und Ackerfeld, die magern Wiesen und Rieder

nicht gerechnet, kaum 50 Klafter Weinberge; in Sevelen noch weniger als in Warthau; und in den untern Gemeinden beynahe keine. – Da man sich also mit dem Weinbau sehr wenig abgiebt, zudem die meisten Rebberge an abhängenden Hügeln angelegt sind, so bedurfte es hier wegen der Ausdehnung der Rebberge zum Nachtheile des Ackerbaus keiner obrigkeitlichen Verordnungen; vielmehr haben die ehemaligen Zehendingenossen den Weinbau

26 Schindler 1986, S. 171.

27 Wie Winteler 1923, S. 108f., anhand der Jahresrechnungen 1684–1795 für die Grafschaft Werdenberg zeigt, machten die Einnahmen aus der Weinsteuer immerhin bis um 20 Prozent der Gesamteinnahmen aus.

28 Thomann 1741, S. 57. – In der Siegfriedkarte von 1886 (vgl. die Abbildungen in diesem Beitrag) fehlen einige Weingärten, die zuvor bestanden haben müssen, so im «Wingert» südlich unterhalb des Freisitzes (Schlössli) Sax. Möglicherweise handelt es sich hierbei um die von Pfarrer Weiss erwähnte «ausraufung der räben».

29 Glaser 2001, S. 176ff.

30 Johann Rudolf Steinmüller (1773–1835), ref. Pfarrer in Mühlehorn, Obstalden, Gais und Rheineck, wirkte im Geist der sich durchsetzenden Aufklärung im jungen Kanton St.Gallen als Pionier des Schul- und Bildungswesens und widmete sich als Naturforscher vor

allem der Alpenwelt und der Ornithologie. In wissenschaftlichem Sinn und mit agrarreformerischer Motivation an der Landwirtschaft interessiert, war er Mitbegründer und Präsident der Landwirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons St.Gallen. Seine landeskundlichen Beschreibungen «der Alpen- und Landwirtschaft» des Kantons Glarus (1802) und «des Kantons Appenzell und der St.Galler Bezirke Rheintal, Sax und Werdenberg» (1804) zählen zu den wertvollsten Quellen für das Verständnis der landwirtschaftlichen Verhältnisse in der Zeit des Übergangs vom Ancien Régime in die moderne Eidgenossenschaft. – Zu Steinmüller siehe auch Hollenstein 2004b.

31 Steinmüller 1804, S. 470–479.

32 Rund 100 Jahre später werden im Rebbuch von 1898 für Sevelen noch 47.903 Aren, für Grabs 18.969 Aren angegeben. Vgl. im vorliegenden Band die Tabelle «Rebareale 1898 und 2008» in «Die Werdenberger Reblagen im Jahr 2009».

zu befördern versucht, und dem Pflanze-
 eines neuen Rebbergs den Vortheil zuge-
 sagt, daß er 10 bis 15 Jahre keinen Zehn-
 den davon geben mußte.

Das Erdreich taugt sehr gut für die
 Weinberge, ausgenommen daß bisweilen
 eine Strecke desselben mit Wasser-Adern
 durchzogen ist, worin die Wurzeln der
 Weinreben gern anfaulen; diesem Nach-
 theil glaubt man alsdann am besten da-
 durch abzuhefen, wenn man tiefe Gräben
 durch den Weinberg hinunter ausschöpft,
 und solche mit Kieselsteinen beynahe zu-
 füllt, und oben wieder mit Erde zudeckt.
 Die Reben werden auch in solchem Erd-
 reich gar nicht tief gegrubet.

Die hiesigen Weinberge liegen gewöhn-
 lich gegen Mittag [Süden] und Abend
 [Westen], solche, die gegen Nordost ste-
 hen, geben einen sauren Wein, den man
 spotweise Grönländer nennt, der aber
 dauerhafter und haltbarer ist, als der
 schmackhaftere.

Die Art und Weise der Anlegung der
 hiesigen Rebberge ist gar nicht musterhaft.
 Es giebt zwar einige, die ihre Reben Rei-
 henweise in geraden Linien angelegt ha-
 ben; die meisten aber beobachten darin gar
 keine Ordnung, das vorzüglich in der Be-
 arbeitung derselben sehr unbequem und
 nachtheilig ist.»

**Für die Kelterung des
 Weins gab es in allen
 Werdenberger Wein-
 dörfern mindestens
 einen, oft auch meh-
 rere Torkel. Für Seve-
 len sind deren zwei
 sicher belegt: Der
 eine stand beim al-
 ten Hotel Drei Köni-
 ge (1963 abgebro-
 chen), der andere an
 der Sennereigass.
 Das Bild zeigt Letzte-
 ren vor dem Ausbau**

um 1990. Foto Bernhard
 Wyler, bei Heinrich Engler, Sevelen

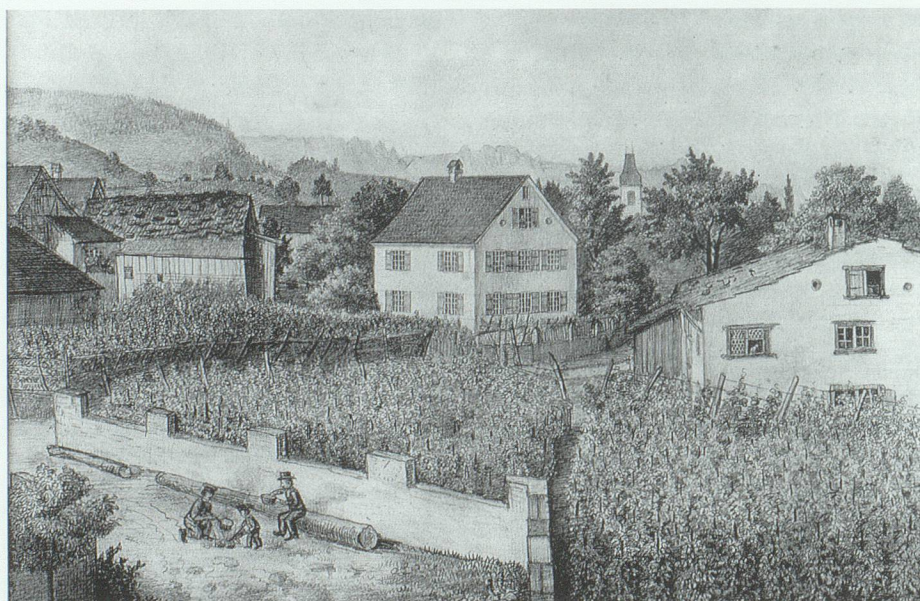


Rebsorten und Weine

«Man hat hier vorzüglich zweyerley Arten
 Reben, an denen rothe Trauben
 wachsen; die eine trägt großes, breites
 Laub, und ihre Gelenken sind nahe bey
 einander; bey der andern Art stehen die

Gelenke weit von einander, und sie hat
 schmales, kleines, ausgezacktes Laub, die-
 se nennt man Spitzlaubern; sie sind
 nicht so tragbar, und man befördert die
 erstere und vermindert die letztere Art.
 Weinreben von weißen Trauben hat
 man ebenfalls zweyerley Arten, nämlich
 Edelweiße und Ellmelen; die erstern
 erfordern ein fettes Erdreich und viel Dün-
 ger; dann sind sie sehr fruchtbar, und ge-
 ben einen vortreflichen und dauerhaften
 Wein; die letztern sind noch tragbarer,
 aber der Wein kommt den erstern weder an
 Güte noch Dauerhaftigkeit zu.

Die meisten Weine dieser Gegend sind so,
 wie der Rheinthalers und Oberländer, im
 ersten Jahr sehr schmackhaft, werden aber
 in der Folge lind und trübe, und die Ver-
 mischung derselben im Herbste mit säure-
 rem und dauerhafterem ist daher sehr
 wohlthätig; in gewölbten Kellern erhält er
 sich übrigens auch viel besser, als nur in
 den gewöhnlichen Baurenkellern. — Es
 giebt hier auch rothen Wein, der nur eine
 Ziegebrothe Farbe hat, welches man der
 Lage des Weinbergs und dem Erdreich zu-
 schreibt, der ebenfalls mit Vortheil mit
 dünkler rothem vermischt wird. Ueber-



**Weingärten im Seveler Bongert um 1856. Bleistiftzeichnung von Stephan Hagmann
 (1840–1925).** Sammlung Werner Hagmann, Zürich



In Fontnas befand sich bis in die 1960er Jahre im Haus von Kantonsrichter Johann Jakob Gabathuler ein Torkel (im Bild links). Aufnahme um 1920. Bild bei Hansjakob Gabathuler, Buchs

haupt werden die Weine dieser Gegend sehr mit einander vermischt, da der Bauer seine kleinen Weinbergsantheile überall zerstreut hat, und die Trauben derselben mit einander abdrückt. – Weine von Weinbergen, die nicht allzustark gedüngt werden, hält man für besser und dauerhafter als solche, wo das Gegentheil statt fand. – Die Leute in diesen Gegenden sind übrigens so für den neuen erstjährigen Wein eingenommen, daß ihnen der vortrefflichste alte Wein nicht mehr schmeckt.»

Vom Keltern

«Bey der Verfertigung der Weine verfährt man völlig wie im Rheinthale. Man macht ebenfalls auch 2 Sorten rothen Wein; den einen läßt man in der Trotte einige Tage lang am Träst stehen; den andern drückt man süß ab, d. h., die Trauben werden theils zerstoßen, theils unzerstoßen auf das Trottbett geschüttet und sogleich ausgepreßt; diesen nennt man süß torkleten Wein. – Bey der erstern Art muß man den obenaufkommenden Träst vorzüglich alle Tage, so lange man ihn unausgedrückt stehen läßt, mit einem Klotz etwas abwärts stoßen, daß er stets feucht bleibt und nicht

zu bräthen (zu gähren) anfängt, sonst bekommt der Wein einen Eßiggeschmack, und auf diese Weise könnte also eine ganze Butte voll Wein sehr verderbt werden. Vor dem Abdrücken des Weins nimmt man daher eines Apfels groß vom Träst an den Mund und saugt den Saft daraus, um zu erfahren: ob er keinen Eßiggeschmack habe; tritt wirklich dieser Fall ein, so wird der Träst oben von der Butte so tief abwärts weggenommen, so weit er angesteckt ist, oder wenn das Uebel alles angegriffen hat, so läßt man den darunter sich befindenden Wein ablaufen, ohne ihn mit dem Träst auszudrücken, denn dieser kann beynahe durchgehends säuerlich seyn, ohne daß der Wein darunter davon angegriffen ist.»

Verwertung

«Aus den Gemeinden Sevelen und Warthau wird etwas Wein verkauft; der meiste kommt nach Werdenberg und Grabs und in das obere Toggenburg; von Warthau wird auch davon ins Glarnerland verkauft.

Aus dem Träster wird gewöhnlich Weingeist destillirt.»

Schneiden und gruben

«Gewöhnlich werden die Reben im Merzen geschnitten. Wenn in einem Weinberge schöne junge wohlgewachsene Reben sind, so läßt man auf einer Rebe zwey Schosse (Zweige) stehen und zwar die schönsten, wenn solche nicht gar zu hoch ausgewachsen sind; in diesem Falle aber, und hat die Rebe etwas tiefer unten auch noch schöne Schosse, so läßt man diese stehen, denn die Rebe soll überhaupt nicht zu stark in die Höhe gepfflanzt werden. Aus dem schönern dieser zwey Schosse macht man einen Bogen, aus dem andern einen Stürzlig oder Knecht, dem man nicht mehr als etwa 4 oder 5 Augen stehen läßt, je nachdem ob die Gelenke eng oder weit von einander stehen; jedoch schneidet man nicht auf alle Reben Bögen, sie würden zu nahe an einander stoßen und bey der Zeitigung der Trauben einander schaden. Einjährige Reben erhalten gar keinen, und zweyjährige nur hin und wieder eine davon einen Bogen. – Alte grosse und für das künftige Jahr zum Gruben bestimmte Reben müssen in der Absicht zum Voraus geschnitten werden; man läßt ihnen gewöhnlich die zwey schönsten und höchsten Schosse, jedes ungefähr einen Fuß lang, stehen; durch dieses wird die Rebe biegsamer und daher zum Einlegen geschickter; solche Reben, die man Vorschnitte heißt, sollten tüchtig gedüngt werden, damit sie schönes grosses Holz erhielten. An denjenigen Orten, wo einzelne Reben abgegangen sind, werden ein oder zwey der daran grenzenden Reben auf ähnliche Weise vorgeschritten.

Vor und nach dem Schneiden werden alle Jahre eine gewisse Portion Reben in jedem Weingarten gegrubbet (eingegraben); dies sollte nämlich alle Jahre mit dem 7 oder 8ten Theil eines Weinbergs abwechselungsweise vorgenommen werden; da es aber sehr viel Dünger braucht, den man öfters nicht hat, so pflegt man es gemeiniglich länger damit anstehen zu lassen, und sehr oft werden bisweilen in einzelnen Jahrgängen und Bezirken nur 2, 5 bis 6 Stück gegrubbet, wozu man alle Arten Rindvieh-, Schaaf- und Ziegendünger gebraucht, doch immer lieber verfaulten als frischen. – Um das vernachlässigte Gru-

ben einigermaßen zu ersetzen, wird in dieser Gegend viel Gassenmist, halbverfaulte und vermoderte Holzstücke, Schlamm und Sand von durch die Strassen laufenden Kühen darein geführt und getragen. – In tiefliegenden frostartigen Weinbergen muß das Gruben öfters geschehen, als in erhöhten und abhangenden, obwohl auch diese noch bisweilen dem Erfrieren ausgesetzt seyn können, wenn die Lage sehr stark nach Mittag gerichtet, und die Witterung im Merzen sehr warm ist, der Boden aber die Nacht hindurch stark gefriert. Der Gruber hat vorzüglich darauf zu sehen: daß er keine andern als recht gesunde und frische Reben grube, und daß er weder diese, noch ihre Wurzeln beschädige; eine stark beschädigte Rebe in die Grube gelegt kann zwar noch wachsen, aber sie kränkelt immer und ist unfruchtbar. Ueber das tief oder nicht tief untergruben sind die Meynungen hier sehr getheilt, jedoch gräbt man sie überall wenigstens so tief ein, daß die Wurzeln von dem Karste oder der Spitzhaue nicht beschädigt werden. Zudem wäre es an einigen Abhängen, wo das wenige Erdreich unmittelbar



Um 1910 wuchsen über dem Bad Rans noch Reben. Archiv Hansruedi Rohrer, Buchs

auf Steinen und Felsen aufliegt, geradezu unmöglich, die Reben tief einzugraben; diese werden dann gewöhnlich alle Jahre nur mit Dünger, den man auf den Fuhrstrassen zusammenscharrt, belegt, und gedeihen davon äusserst gut. Der Gruber

muß sich ferners bemühen, daß die Wände der Grube nicht abhangend sondern senkrecht ausgegraben seyen, damit die eingelegten jungen Rebschoße an dieselbe angelehnt, aufrecht und gerade in die Höhe stehen; eine solche Rebe haltet in der Grube

Notizen des Seveler Landwirts Christian Hagmann

«Anno 1804 hab ich Christian Hagmann aus dem eignen Wingert 115 Viertel Win überkommen und im Jahr 1805 nur 5 Viertel Wein aus dem gleichen Weingert.» I/17

«Anno 1804 galt die Mas Wein 3 bis 4 Bazen. 1815 galt die Mas Wein 9 bis 12 Bazen.» I/24

«Im Jahr ano 1811: Von der Früöhzeitigkeit dem Wimlet oder der Weinlese. Den 31. Tag Augstmonat hat man gewimlet und ano 1822 hat man auch gewimlet den 31. Tag Augstmonat in der Gemeinde Sevelen und war ein sehr guoten Wein gewachsen.» III/9

«Ano 1824 Jahrs hatte man erst die Truben abgenommen oder gewimlet in dem Bündtnerlandt und in Warthau den 1. Tag Wintermonat.» III/15

«Ano 1833 ist ein ausserordenliches grath Jahr an Obs Früchten, das bej-

Mans Gedenken wenig also Grathjare waren. Das Viertel Obs kauft man vor 4 Kreützer, vor 2 Kreützer, das Malter, vor 24 Kreützer, vor 16 x, die Mas Wein weisen vor 2 1/2 Kreützer.

Ano 1833 war es ein sehr gut grath Jahr an Obs und Win. Es gab sehr vil Obs, das villes Obs müöste erpfuhlen unter den Bäumen, das die Leüth es nicht möchten genug zurathe halten. Bej Mans Gedenken war es nicht so gut gerathen. Man kaufte das Viertel Obs vor 2 Kreützer, vor 4 K[r]eützer, vor 10 Kreützer, vor 12 x K[r]eützer, vor 18 Kreützer das Viertel, das Malter vor 24 Kreützer, vor 16 Kreützer.» IV/7, 8

Überschwemmung des Sevelerbachs im Jahr 1849

«Bej der Stampfbrug brach der Bach aus und raun lengs bej der Mühle hin ab und

ein Bach durch die Wingertgas hinab. In der Wingertgas truckte es ein Stuck Mur um. An dem grossen Wingert verrüffnete er 200 Klasten Wingert mit Schudt und grosen Steinen bej 100 Fuder. Noch ein Wingert bej der Wingertgas verrauhñierthe der Bach. Bej 100 Fuoder Stein brachte er her, gros und klein. Bej 400 Klasten oder nach mehr Weingert macht er zu einem Steinhauften, der beste Wingert. Der Bach raun durch die Weingert Gas hinab, er raun auff alle Seiten hin. In des Bresidentz Hooff truckte er ein Stuck Wingert Mur um.» IV/27–31

Transkribiert von Werner Hagmann, Zürich, aus der vier Hefte umfassenden Chronik von Christian Hagmann (1784–1869). Original im Staatsarchiv Graubünden, Chur.

vest, und wird nicht so leicht mit dem Karst oder der Haue (Hacke) hervorgezogen. – Eine in die Grube gelegte Rebe, sollte gerade die Länge haben, daß nicht mehr als etwa 2 bis 3 Augen des neuen oder letztjährigen Holzes in den Boden kommen müßten; je nachdem das Erdreich beschaffen ist, kann dies gleichgültig seyn; in andern aber fassen die Augen des neuen Holzes Wurzeln, die man Bärte nennt, und damit fault die Rebwurzel hinter diesen Bärten ab, und die neuen Wurzeln haben noch nicht Kraft genug, Fettigkeit an sich zu saugen, und die Rebe zu ernähren; sie kränkelt also, und stirbt nach und nach ab.

Beim Zufüllen der Grube mit Dünger oder Erde muß man die Vorsicht gebrauchen, daß die vorragenden Schoße oder die jüngern Reben weder unterlegt noch mit der Schaufel beschädigt werden. Etwa 3 bis 4 Gelenke hoch über der Erde werden sie abgeschnitten.

Die Reben werden in diesen Gegenden zu Anfange des Winters nicht zu Boden gelegt, ausgenommen solche, die man im kommenden Frühjahr gruben will. Man behauptet: daß wenn man die Reben zu legen anfange, man dasselbe alle Jahre fortsetzen müsse; sie werden dadurch weichlich und erfrieren im ersten kalten Winter, wenn man es wieder unterlasse; auch faulen die Rebstickel am Boden liegend stärker, als aufrecht stehend.»

Hacken, binden, falgen, erbrechen, heften, verzwicken, wimmeln³³

«Wenn das Schneiden und Gruben der Reben im Frühjahr vollendet ist, so werden die Rebschoße oder abgehauenen Zweige von Kindern zusammen gelesen und an Büscheln gebunden; dann wird das Erdreich mit einem Karst, das ein Werkzeug mit zwey 5 bis 7 Zoll langen Zanken ist, ausgehackt, d. h., man überwälzt den Rasen, und unmittelbar darauf stoßt man die Stickel in den Boden und bindet die Reben mit Weiden an dieselben. Zu Ende des Mays oder je nachdem die Frühlingwitterung war, früher oder später, oder wenn man die jungen Schoße nicht mehr zu zärtlich glaubt, so daß ihnen nicht mehr jede Berührung schadet,

Aus der Chronik des Seveler Pfarrers Huldreich Gustav Sulzberger

In seiner «Geschichte der Kirchgemeinde Sevelen» erwähnt Pfarrer Huldreich Gustav Sulzberger (1819–1888) Weinberge «z. B. im Monteol, Baggastiel, Heuberg, Bürlis, dem sog. grossen Wingert, Langbongert, Geissberg, zwischen Glad & St. Ulrich & bei Rans» (S. 10). Von den Rebsorten sei «besonders häufig die blaue Clävner» (S. 17). Glat sei «umgeben von grünen Wiesen und Reben, die den haltbaren guten Gladwein liefern» (S. 53). Sulzberger erwähnt, dass laut einem Verzeichnis «von ca. 1730 [...] bis zu dieser Zeit auf Allmendsboden folgende Weingärten angebaut waren, ein Stück beim Glad, eines beim Ransstein von Hans Thomas Schwendener, eines auf der Ranshalden von Hans Seifert und von Jakob Seifert, ferner solche im Linnengarten, beim Stadel des Mathias Senn und beim Badriet» (S. 57).

Aus nicht genannten Quellen macht Sulzberger zudem Angaben über Witterungsverhältnisse in frühe-

ren Jahrhunderten: «Der hoffnungsvolle Herbst des Jahres 1370 wurde durch eine Kälte, die am 21. Okt. sich einstellte, so vereitelt, dass man, um den Wein auszupressen, die Trauben zuerst ob dem Feuer in Kesseln erwärmen musste» (S. 743). – «Das Jahr 1516 war ein sehr fruchtbares, die Trauben wurden sehr süß, so dass die Wespen in Scharen sie vor der Weinlese besuchten. Man nannte den Wein daher Wespenwein. Er wurde nur zu gern getrunken. Infolge zu reichen Genusses entstanden Schlägereien, die hie & da mit Mordtaten endeten, wobei es dann hiess: Der Erschlagene hat den Wespenwein getrunken. 1524 & 28 wuchs kein Wein, 1529 so saurer, dass man ihn den 'Gott behüt uns' nannte» (S. 745).

SULZBERGER, HULDREICH GUSTAV, *Geschichte der Kirchgemeinde Sevelen* [Vorwort datiert mit 13. Juli 1886], hier zit. nach der Abschrift von Pfr. Daniel Brütisch (gebundenes Schreibmaschinenmanuskript im Archiv der Kirchgemeinde Sevelen, B 10.52).

wird das Rebland mit Spitzhauen gefalget. – In der Mitte des Brachmonats [Juni] fängt man an, die Reben zu erbrechen, jedoch muß dies nicht gerade in der höchsten Blüthezeit der Reben, entweder nach, oder – noch lieber vor derselben geschehen, indem man glaubt, daß bey nasser Witterung die Trauben an einer ausgebrochenen Rebe eher tröknern können und also weniger abreißen; jedoch kennt man Beispiele, daß Saumselige oder durch Umstände genöthigte Bauren, welche ihre Reben nicht ausbrechen konnten, eben so schöne und gesunde Trauben als die andern gehabt haben. Beim Erbrechen verfährt man, wie beim Schneiden; man läßt die 2 schönsten Schoße an einer Rebe völlig stehen, und heftet sie mit Lindenbast an die Pfähle; andere Schoße werden, wenn sie Trauben haben, etwa 2 bis 3 Gelenke vor den Trauben abgebrochen, oder, wie man sagt verzwickt, alle übrigen klein und grössern Ausschüsse

hingegen hart am Stamme abgebrochen. Diese Arbeit geschieht hier durch die Weibsleute, und auf eine geschikte oder ungeschikte Erbrecherin kommt vieles an; wer gut erbrechen kann, kann sie auch gut schneiden. Im Heumonats [Juli] wird aufs neue gefalget, und im August geheftet und verzwickt, d. h., man bricht die Auswächse aus und bindet die zwey im Erbrechen stehen gelassenen Schoße erhöht an den Pfahl, und diesem gleich eben oder einen halben Fuß hoch über demselben werden sie verzwickt. Zu Ende des Augusts oder zu Anfange des Herbstmonats [September] wird das Rebland noch einmal gefalget, das man schaben nennt, und dann werden die Weinberge geschlos-

³³ Viele der von Steinmüller beschriebenen Arbeitsweisen und -techniken haben sich in ähnlicher Form bis in die 1960er Jahre erhalten. Vgl. in diesem Beitrag das Kästchen «Rebbau wie zu Steinmüllers Zeiten bis um 1960».

Rebbau wie zu Steinmüllers Zeiten bis um 1960

Dass die Technik des Rebwerks, wie sie Johann Rudolf Steinmüller vor gut zweihundert Jahren beschrieb, sich noch bis in die 1960er Jahre und dem Aufkommen des modernen Drahtbaus kaum verändert hat, ist an sich erstaunlich. So war das frühjährliche Hacken der Rebberge mit dem zwei- oder dreizinkigen Karst auch im Werdenberg noch üblich. Da man die Reben grösstenteils in der Hangrichtung anbaute, wurde aber die Erde durch das ständige Bearbeiten und durch starke Niederschläge dauernd nach unten befördert, so dass man sie nach dem Hacken um die untersten Rebstöcke etwas abtragen und mit Hilfe von Schubkarre oder der «Chräiza» (Rückentragkorb) nach oben schaffen musste. An den oberen Zeilenenden wurden oft auch die halb verrotteten Trester des Vorjahres, verfaultes Grünzeug oder Mist als Dünger deponiert, die mit dem Falgen nach unten gearbeitet wurden. Wenn etwa ein Rebstock über den Winter eingegangen war, wendete man auch das «Gruben» noch an.

Beim Stickelbau mussten die Rebenstämmchen nach dem Schnitt unten an den Stangen befestigt werden, wozu früher dünne Weidenruten dienten, die man bereits im Herbst geschnitten hatte. Entlaubt und zu armdicken Bündeln gebunden, hatten sie über den Winter auf dem Naturboden des Kellers gelegen, damit sie nicht vertrockneten. Vor ihrer Verwendung wässerte man sie zusätzlich ein paar Tage im Brunnen, um ihre Geschmeidigkeit zu erhöhen. Rebe und Stickel wurden mit der Rute umschlungen und diese drei- bis viermal verzwirbelt. Das dickere Ende steckte man anschliessend zwischen Stickel und Rebe ein, das dünnere wurde mit dem Rebmesser abgeschnitten. Der Bast zum Aufbinden der Triebe konnte in bis zu zwei Meter langen und leicht gezopf-ten Bündeln eingekauft werden, die

über einem Sensenblatt auf etwa 30 Zentimeter Länge zerschnitten und mit einem Baststück umwickelt wurden, so dass sie in der Schürzen- oder «Übertschöeplitasche» zum Heraus-zupfen griffbereit mitgetragen werden konnten.

Hatten die Reben ausgetrieben und drohten Spätfrost, wurden die aus den Knospen brechenden Jungtriebe mit Strohschürzen geschützt. Auf der einen Seite der vernähten Strohalme war eine Schnur, auf der anderen war ein Holzknopf befestigt, um den man die Schnur nach dem sorgfältigen Umfassen der Reben einige Male wickelte. Später kam für kurze Zeit die Unsitte auf, alte Gummipneus im Wingert zu verteilen und zur Wärmezeugung anzuzünden.

War das Hacken der Weinberge an sich harte Männerarbeit, so kamen beim eintönigen Falgen mit der Haue auch die Frauen und die Jugendlichen zum Einsatz. Im mit vielen Steinen oder von der Sonne ausgetrockneten Boden voller stachliger Blattrosetten der Ackerkratzdistel (*Cirsium arvense*) ging die Arbeit streng, im lockeren, krümeligen und mit dem Persischen Ehrenpreis (*Veronica persica*), dem «Hännachröas», und falscher Kamille (*Matricaria discoidea*) überwucherten aber leichter vonstatten. Das abgeschlagene Unkraut liess man liegen: Es verdorrte bald an der Sonne. Nur die bitter riechenden echten Kamillen (*Matricaria chamomilla*) liess man stehen, da sie erst zur Blütezeit ausgerissen und ihre geklaubten Blütenkörbchen als Heilmittel für Haus und Stall auf dem Estrich getrocknet wurden.

Das «Lööble», das Ausbrechen der Geiztriebe, das Aufbinden des Frucht- und Laubholzes am Rebstickel mit Bast und manchmal auch mit Hilfe von Drahtspangen sowie das Verzwicken waren jeweils typische Frauenarbeiten. HG

sen, d. h., man verbietet, daß keine Arbeiter mehr in dieselben gehen dürfen, bis sie zum Wimmeln wieder geöffnet werden.»

Bearbeitungskosten

«Die Kosten, welche man alljährlich auf die Bearbeitung eines Weinbergs von 100 Klastern verwenden muß, bestehen in folgendem:

Arbeitslohn für Stickelausziehen, schneiden, Schoße auflesen, hacken, Stickel stossen, binden, das man überhaupt zusammen Aufrichten nennt fl. 4 kr. –		
Für Rebstickel, ein Jahr		
in das andere gerechnet	1	–
Für Band	–	20.
2 Fuder Dünger zum Gruben	4	–
Gruberlohn	2	40.
Für Baufuhrlohn	–	48.
Für Sommerarbeit, welches alles man die Arbeit im Laub heisst	4	–
Für Lindenbast	–	20.

Zusammen Gulden: 17 8.

Dafür kann man dann, ein Jahr in das andere gerechnet, von 100 Klastern 12 Viertel, d. i. 96 Churermaass Wein einern. dten.

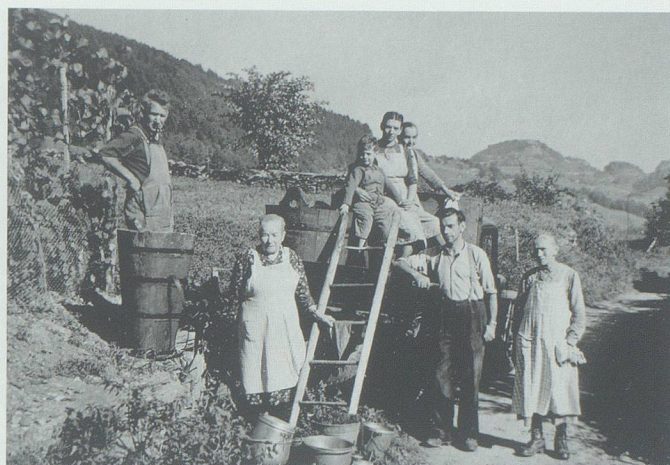
Der Ankaufspreis von 100 Klastern guten Weinbergs bestand vorhin in 200 Gulden und von schlechtem in 100 bis 120 Gulden, gegenwärtig ist aber derselbe noch niedriger; die ersten sind sehr wohlfeil, die letztern hingegen sind beynahe für jeden Preis zu theuer.»

Krankheiten

«Man kennt hier unter den Reben nur die einzige Krankheit, die man den Roth nennt. An einigen Orten nimmt sie schon im Juny, an andern Orten erst im August ihren Anfang. Im erstern Falle werden die Blätter anfangs blaß und verlieren ihre natürliche Farbe, darauf erhalten sie rothe Flecken, die nach und nach grösser werden, und zuletzt fallen sie ab; im letztern Falle hingegen werden die Blätter nicht ganz roth, sondern nur roth gefleckt. Die frühere Krankheit ist viel schädlicher, als die spätere, denn wenn sie vor der Traubenblüthe eintrifft, so reissen dieselben ab, und die noch übrigbleibenden Trauben werden schlecht und sauer. Einige vermuthen, diese Krankheit entstehe, wenn die Reben im vorhergehenden Jahre durch ein



Winzer und Winzerinnen im Profasun in Fontnas um 1935. Von links: Margrith Gabathuler, Chöb Galbier, Anni Gabathuler, Bäbi Gabathuler, Hansjakob Gabathuler, Knecht Severin, Teabis Gabathuler, Marie Gabathuler. Bild bei Hansjakob Gabathuler, Buchs



Wimmla 1951 im Wingert Tola, Azmoos. Von links: Fritz Zogg, Arosa, Katrina Jahn, Hebamme, Köbi Frey, Frieda Frey-Gauer, Vrena Frey, Fritz Gauer, Elisa Jahn (Schwester der Hebamme), alle Azmoos. Bild bei Hansjakob Gabathuler, Buchs

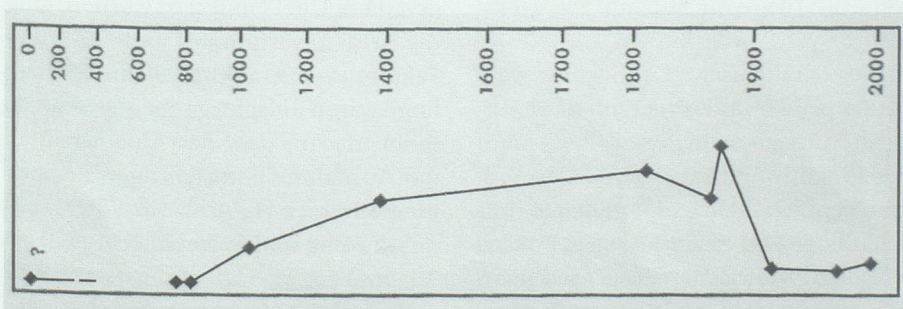
Hagelwetter stark verhackt wurden, so daß sie im Frühjahr noch kränkeln, oder wenn sie vom Winterfrost stark gelitten haben, und sich nicht völlig erholen konnten. Andere haben die Beobachtung gemacht, daß wenn im Brachmonat die Witterung sehr unbeständig ist, so daß Regen und heisse Sonnenblicke in einem Tage öfters schnell mit einander wechseln, diese Krankheit unter den Reben am allgemeinsten seye. Völlig bewährte Mittel kennt man keine dagegen. Einige unterlassen deswegen das Falgen und gestatten dem Grase und Unkraut freyen Spielraum; andere rathen die Vermischung des Erdreichs mit andern Erdarten an, wovon man aber keine andern Versuche kennt, als diejenigen mit dem oben angeführten verschiedenen Dünger.»

Rückgang nach 1800, kurzer Aufschwung in der «Belle Époque»

Nach 1800 ging in der ersten Jahrhunderthälfte in der Ostschweiz der Rebbau leicht zurück. Das Fehlen von Reblagen in der Siegfriedkarte von 1886, die um 1800 noch belegbar sind, lässt annehmen, dass dies auch fürs Werdenberg zutrif. Allerdings dürften, da aus dem Werdenberg kein Wein ins Ausland exportiert wurde, hier die im Zusammenhang mit Napoleons Kontinentalsperre von den Rheinbundstaaten Bayern, Württemberg, Baden und Österreich ab 1807 gegen Weinimporte aus der Schweiz verfügten Erschwernisse von untergeordneter Bedeutung gewesen sein.³⁴ Dem Weinbau sicher nicht förderlich waren aber die poli-

tisch instabilen und wirtschaftlich und sozial schwierigen Verhältnisse in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts. Zudem setzte 1810 eine bis um 1860 dauernde Kälteperiode ein, die zur Aufgabe von ohnehin ungünstigen Reblagen beigetragen haben dürfte.³⁵

In den 1870er Jahren folgte nochmals eine steile, wenn auch nur kurze Aufwärtsentwicklung. Die Weinpreise stiegen und führten zu einer Ausdehnung des Anbaus. Von 1877 bis 1884 wuchs die Rebfläche in der Schweiz von 32 715 auf das Allzeitmaximum von gegen 35 500 Hektaren. Auch die st.gallische Agrarwirtschaft profitierte vorerst von der allgemeinen Anhebung des Lebensstandards in der «Belle Époque»³⁶



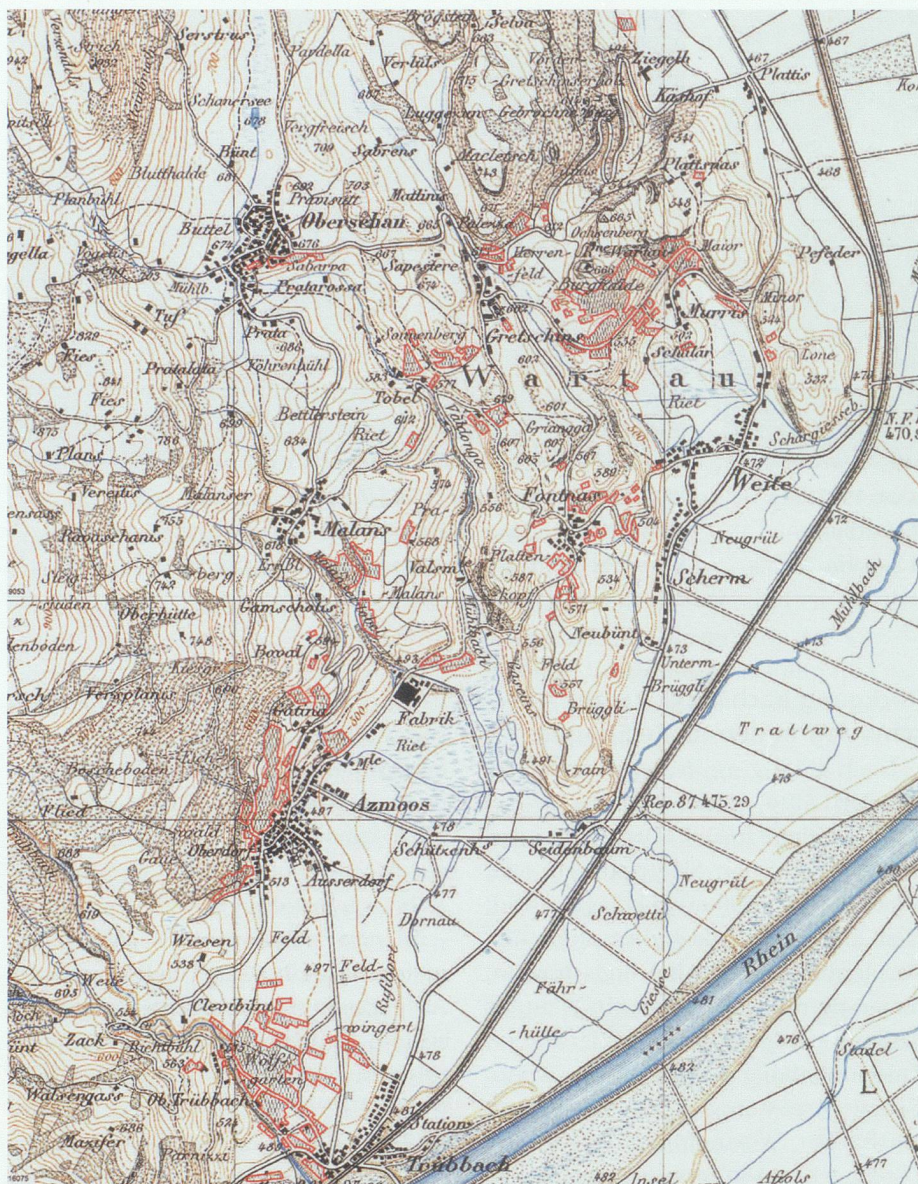
Entwicklung der Rebfläche in der Ostschweiz in den letzten 2000 Jahren. Der tiefste Stand der Neuzeit wurde 1964 erreicht, seither ist die Fläche wieder leicht gestiegen.

Darstellung nach Ruffner 1998

34 Von den Handelsschranken betroffen waren in der Nordostschweiz vor allem die Kantone Schaffhausen und Thurgau, wo die Anbauflächen um bis zu 20 Prozent reduziert wurden. Koblet 1996, S. 18; Ruffner 1998, S. 369f.

35 Im Zuge dieser Klimaverschlechterung kam es zur Hungerkatastrophe von 1816/17, von der die Gegenden der Nordostschweiz besonders hart betroffen waren. Vgl. Gabathuler 2008.

36 Zur gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Entwicklung im je nach Blickwinkel als «Belle Époque» oder «Fin de Siècle» bezeichneten Zeitabschnitt von 1870 bis 1914 siehe Keller-Giger 2009.



Die Rebflächen (rot umrandet) der Gemeinde Wartau in der Siegfriedkarte von 1886. Sie dürften annähernd den im Rebbuch von 1898 angegebenen 227 316 m² entsprechen. Im Jahr 2008 waren es noch 77 165 m². Siegfriedkarte 1886



1898 war Sevelen mit 47 903 m² Reben eine eigentliche Weinbaugemeinde, nach Wartau die zweitgrösste im Werdenberg. Heute sind es zehnmal weniger: noch 4796 m². Siegfriedkarte 1886



Über dem Buchser Wäseli und bei der Schenggenalp zeugen heute nur noch die Flurnamen «Plattnachwingert», «Wingert» und «Wingerthalde» vom in der Siegfriedkarte 1886 vermerkten Rebbau. Siegfriedkarte 1886

und hatte Hochkonjunktur. Im Rebbau jedoch fand der Höhenflug rasch ein jähes Ende.

Die Rebbaukrise 1885–1932

Schon Mitte der 1880er Jahre setzte unvermittelt die Krise ein, in deren Verlauf die gesamtschweizerische Rebfläche bis 1932 auf noch 12 457 Hektaren sank – auf 36 Prozent des Standes von 1884.³⁷ Die Ostschweiz war besonders hart und schon früh betroffen: Im Kanton St.Gallen sank das Rebareal von

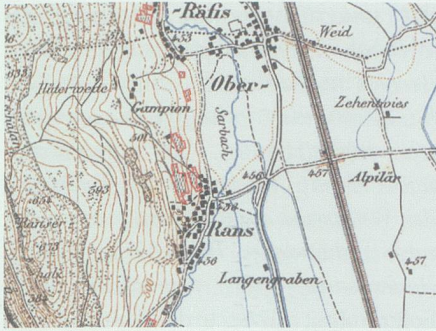
1863 bis 1915 von 801 auf 248 Hektaren.³⁸

Diese dramatische Entwicklung wird häufig primär und direkt mit dem Auftreten von neuen, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus den USA eingeschleppten Pflanzenkrankheiten und Schädlingen in Verbindung gebracht, besonders mit dem *Echten* und dem *Falschen Mehltau* sowie der gefürchteten *Reblaus*. Obwohl ab den 1890er Jahren Pflanzenschutzmittel wie Kupfervitriol, Kalk und Schwefel mit Erfolg ge-

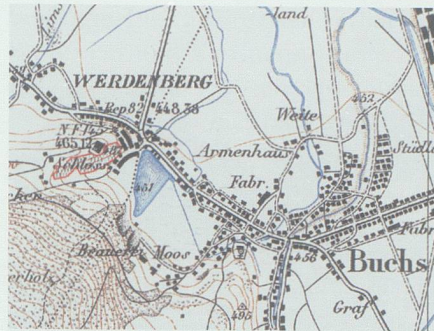
gen diese Übel eingesetzt wurden, ging die Krise unvermindert weiter. Andere Faktoren als Krankheiten und Schädlinge waren ausschlaggebender – abgesehen davon, dass das Alpenrheintal, mit Ausnahme einer einzigen Feststellung an einer Hausrebe in Vilters, ohnehin völlig reblausfrei blieb.

Veränderte Marktverhältnisse

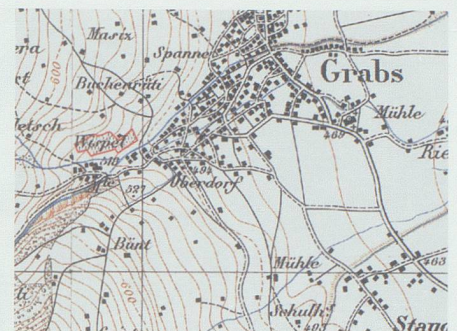
Die tieferen Ursachen der Krise lagen in grundlegenden Veränderungen der Marktverhältnisse. «Mit der Eröffnung



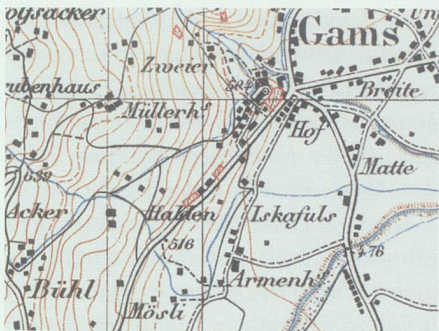
Räfis ist einer der 27 im Churrätischen Reichsurbar von 842/843 genannten Orte, an denen schon damals Rebbau betrieben wurde. Siegfriedkarte 1886



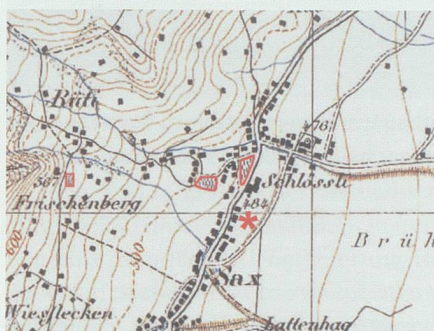
Der Rebberg am Werdenberger Burghügel dürfte ins 13. Jahrhundert zurückgehen. Die Ausdehnung in der Siegfriedkarte von 1886 entspricht weitgehend der heutigen mit einer Fläche von 10 500 m². Siegfriedkarte 1886



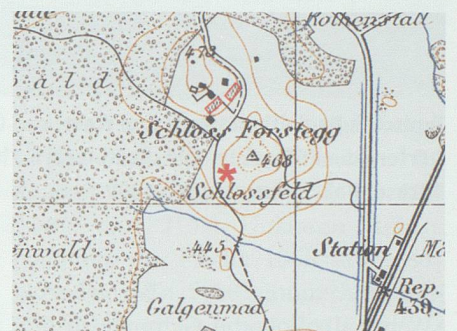
Vom 1886 noch beachtlichen Rebberg über dem Wispel am unteren vorderen Grabserberg sind nur Reste von Trockenmauern und die Namen «Wingert», «Wingertgass» und «Wingertweg» geblieben. Siegfriedkarte 1886



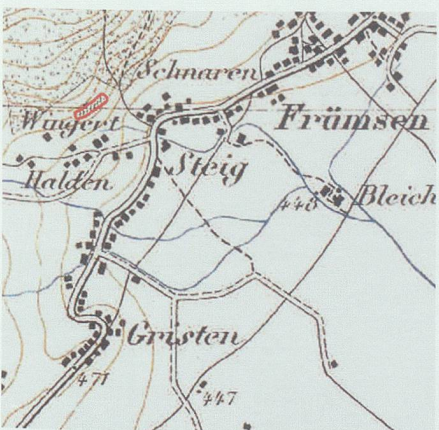
Gams hatte 1886 einen Wingert bei der Kirche, zwei an der Halde und je einen bei der Burg und bei der Afasteig. Der im Flurnamen «Wingert» unter Tüfenbrunnen bezugte Rebberg war bereits aufgegeben. Siegfriedkarte 1886



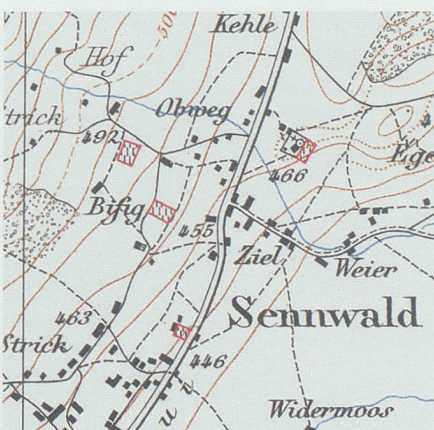
In Sax gab es 1886 Weingärten gegenüber dem Schössli, an der Rütigass und am Frischenberg. Der südlich unterhalb des Schössli (*) als Flurname überlieferte Wingert bestand bereits nicht mehr. Siegfriedkarte 1886



Beim Schloss Forstegg sind in der Siegfriedkarte von 1886 noch zwei kleine Weingärten eingezeichnet. Der 1801 erwähnte, rund 4000 m² grosse Rebberg im «Wingert» (*) fehlt bereits. Siegfriedkarte 1886



Am Hang in Frümsen, wo sich heute der 1,5 Hektaren grosse Rebberg des Landwirtschaftlichen Zentrums SG Rheinhof, Salez, befindet («Staatswingert»), wuchsen 1886 nur auf wenigen Aren Reben. Siegfriedkarte 1886



Im Dorf Sennwald gab es 1886 einen Weingarten am Bergli bei der Kirche und drei weitere im Bereich Läui-Bifig auf dem breiten Schuttkegel des Steinensbachs. Siegfriedkarte 1886

von Gotthard- und Arlbergbahn (1882/1884) setzte der Massenimport besserer südländischer Weine ein, was die Preise auf ein tiefes Niveau absinken liess. Zugleich lösten Bier und Most den schweren Wein und den Schnaps als Getränke ab. Der Ertrag deckte den Aufwand nicht mehr. Von 1888 bis 1912 fielen die Grundstückspreise für Rebland beständig um 44 Prozent. In vielen Gemeinden [...] verwandelten sich Rebgeleände in Wiesen.»³⁹

Dem Weinmarkt zusätzlich zu schafffen machte, dass ab Ende des 19. Jahr-

37 Koblet 1996, S. 19.

38 Lemmenmeier 2003, S. 18.

39 Lemmenmeier 2003, S. 18.



Typisches Begleithandwerk zum Wein- und Obstbau war in verschiedenen Werdenberger Dörfern die Küferei. Im Bild die Küferei L. Thurnheer beim Gasthaus zum Löwen an der Buchser Bahnhofstrasse, um 1900. Sammlung Niklaus Kubli-Vetsch, Grabs

hundreds unter der Bezeichnung «Wein» alkoholische Getränke in den Handel gelangten, die mit vergorenem Traubensaft nicht mehr viel zu tun hatten: sogenannter *Kunstwein*, der zum Beispiel aus eingedicktem Mostsaft und unter Verwendung natürlicher oder synthetischer Aromastoffe hergestellt wurde (und wird).⁴⁰

1903 analysierte der damalige Sekretär des st.gallischen Volkswirtschaftsdepartementes die Situation treffend und differenziert: «Der Weinbau schenkt in guten Jahren reichlich ein. Wenn weinbautreibende Gemeinden alte Wohlhabenheit verraten, so kommt dies nicht von ungefähr. Als der Verkehr noch wenig entwickelt war, Eisenbahnen fehlten und namentlich Gotthard und Arlberg noch nicht durchbohrt gewesen sind, ist die Weinzufuhr von aussen sehr klein gewesen. Die einheimische Produktion deckte die Nachfrage kaum. Zufolge dieser Verhältnisse standen die Weinpreise hoch und wurde dem Weinbau eine möglichst weite Ausdehnung gegeben. Die Konkurrenz von aussen und die Kunstweinproduktion änderten das Bild. Die Wein-

preise sanken, der Weinabsatz ward erschwert, zahlreiche Rebstöcke wurden gerodet. Fehlernten und Schädlinge aller

Art unterstützten den Rückgang des Weinbaues. Noch 1886 betrug die Rebenfläche [im Kanton St.Gallen] 668,86 ha, obwohl die rückläufige Bewegung bereits eingesetzt hatte, 1900 waren es nur noch 518,36 ha. Durch den Rückgang des Weinbaues und die Entwertung der noch vorhandenen Rebenfläche erlitt die Bauernsame grosse Kapitaleinbussen.» Folgerichtig skizzierte der Autor, was anzustreben sei, um «die Rebe im Interesse der heimischen Landwirtschaft erhalten» zu können: «Die Verbesserung des durch die genannten Erscheinungen etwas vernachlässigten Weinbaues, sowie der Weinbereitung und Behandlung ist notwendig. Ein gutes Lebensmittelgesetz muss mithelfen. Auch sind Mittel und Wege zu suchen, um das Missverhältnis zu heben, welches zwischen den Preisen besteht, die der Weinbauer für sein Produkt erhält und denjenigen, die der Konsument für einen edlen Tropfen zu bezahlen hat.»⁴¹

Der vom Departementssekretär 1903 erhobene Ruf nach Staatseingriffen, gesetzlichen Regelungen gegen Missbräuche und nach fachlicher Ausbildung der Bauern war allerdings schon



Weinhändler Hans Zogg aus Buchs beim Abtransport einer Wagenladung Wartauer, um 1950. Bild bei Hansjakob Gabathuler, Buchs

Jahre zuvor laut geworden. Bereits 1879 hatte sich die Abgeordnetenversammlung des Landwirtschaftlichen Vereins «energisch für eine grössere Staatsunterstützung» stark gemacht. Erreicht wurde aber nur eine marginale Erhöhung des Staatsbeitrags von 2000 auf 2300 Franken. Ganz in der Theorie des Liberalismus verhaftet, sah man es noch nicht als Aufgabe des Staates, lenkend und fördernd ins Wirtschaftsleben einzugreifen. Diese erzliberale Position war aber – wie in anderen Bereichen⁴² – nicht mehr lange aufrechterhalten, zu schwer drückten die Probleme und zu gross wurde der politische Druck der erstarkenden landwirtschaftlichen Organisationen. Immerhin finanzierte der Kanton in Übereinstimmung mit Bundesbeschlüssen ab 1885 landwirtschaftliche Spezialkurse und eröffnete 1886 in der Gemeinde Niederbüren eine Molkereischule, aus der 1896 die *Landwirtschaftliche Winterschule Custerhof* in Rheineck hervorging. Ab 1888 beteiligte er sich zudem an der *Obst-, Wein- und Gartenbauschule* in Wädenswil.⁴³

Betrügereien – bis zur

Konzessionierung des Weinhandels

Länger dauerte es, bis auf Bundesebene wirksame Bestimmungen zur «Säuberung des schweizerischen Weinmarktes von Kunstwein und weinähnlichen Getränken» in Kraft treten konnten. Bereits im Juni 1887 hatte der Bundesrat mit einer vom Nationalrat überwiesenen Motion den Auftrag erhalten, die «Kunstweinfrage» abzuklären. Zwei Jahre später lud die Bundesversammlung den Bundesrat ein, «mit möglichster Beförderlichkeit einen Bundesratsbeschluss über den Weinhandel» auszuarbeiten. Im September 1890 war es der Verein schweizerischer analytischer Chemiker, der vom Bundesrat den Erlass eines eidgenössischen Lebensmittelgesetzes forderte. Das 1905 endlich erlassene Gesetz enttäuschte die Weinwirtschaft aber, weil es sich mit einem Deklarationszwang für Lebens- und Genussmittelsurrogate

begnügte. Dem geforderten Verbot von Kunstwein und Kunstmost wurde erst 1912 mit einem Gesetzeserlass entsprochen. Doch auch dies reichte nicht zu einer dauerhaften Sanierung der Weinwirtschaft, zumal sich während des Ersten Weltkriegs und in den Nachkriegsjahren die Fälle krasser Missbräuche häuften. So hatte sich zum Beispiel in den 1920er Jahren das Zürcher Obergericht mit von einem Weinhändler in Wald ZH aus Budapest «*franko transit Buchs*» bezogenen «176,57 hl roten Ungarnwein» zu befassen. Die Analyse durch den Kantonschemiker hatte ergeben, «*es handle sich offenbar um ungarischen Gefrierwein, dem durch künstliches Ausfrieren wesentliche Mengen Wasser, sowie Stoffe der verschiedensten Art, insbesondere fast aller Weinstein entzogen worden seien; letzterer werde künstlich durch Weinsäure ersetzt*».⁴⁴

Auch in den Kellern der Gasthäuser ging es nicht immer nur «sauber» zu und her. Aus mündlicher Überlieferung ist dem Verfasser eine Werdenberger Panscherei aus den 1880er Jahren bekannt, wo ein zirka zwölfjähriger Knabe einem Wirt helfen musste, Algerier in Fässer mit minderwertigem, vermutlich einheimischem Wein zu pumpen, bis dieser die Farbe von «Bordeaux» hatte...

Die Fülle solcher Vorkommnisse führte 1920 erstmals zur Forderung des Schweizerischen Weinhändlerverbandes nach einer *Konzessionierung des Weinhandels*. Umgesetzt wurde dieses Begehren schliesslich im Bundesratsbeschluss über die Ausübung des Handels mit Wein vom 12. Juli 1944. Danach sank die Zahl der Verstösse kontinuierlich, und zum hundertjährigen Bestehen konnte der Verband 1992 verkünden, die Ziele der Gründerväter seien nun erreicht.⁴⁵

Inzwischen hat die in den 1990er Jahren Mainstream gewordene Liberalisierungs- und Deregulierungslust die Verhältnisse wieder deutlich umgedreht: Mit Inkrafttreten des neuen Lebensmittelgesetzes am 1. Juli 1995 entfiel die Gesetzesgrundlage für die Verordnung über den Handel mit Wein. «Die neue

Rechtsgrundlage wurde im Landwirtschaftsrecht geschaffen. Mit der Änderung des Rebbaubeschlusses vom 21. Juni 1996 hat der Gesetzgeber [...] die Einschränkungen für die Berechtigung, den Weinhandel auszuüben, gestrichen. Die Forderung und der Nachweis spezieller Fachkenntnisse entfiel, ebenso wurde die Abhängigkeit der Tätigkeit vom Vorliegen einer Bewilligung aufgelöst. Die Bewilligung wurde ersatzlos abgeschafft.»⁴⁶

Klein, aber fein

Die Bemühungen zur Bewältigung der Rebbaukrise konnten nicht verhindern, dass die Schweizer Rebfläche bis Anfang der 1930er Jahre gegenüber den 1880er Jahren auf einen Drittel zusammenschrumpfte. Seit 1932 hat sie wieder von rund 12 500 auf knapp 15 000 Hektaren zugenommen. Im Kanton St.Gallen wuchsen im Jahr 2008⁴⁷ auf 215,4 Hektaren Reben, nachdem die Fläche 1863 stolze 801 Hektaren und 1898⁴⁸ immerhin noch 533,4 Hektaren betragen hatte.

Von den in den sechs Werdenberger Gemeinden 1898 registrierten 34,6 Hektaren Reben sind knapp 13,3 Hektaren in den Gemeinden Wartau, Seve-

40 Bei heutigen künstlich beeinflussten Weinen spricht man auch von «Designerwein» oder «Coca-Cola-Wein».

41 Heeb 1903, S. 170f.

42 Zum Beispiel in der Versorgung des Kantonsgebietes mit elektrischer Energie; vgl. dazu im *Werdenberger Jahrbuch 2009* den Aufsatz über die Anfänge der St.Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke AG (SAK), S. 121ff.

43 Lemmenmeier 2003, S. 19.

44 *Obligationenrecht, N° 79. Urteil der I. Zivilabteilung vom 9. November 1925 i. S. Läubli c. Kanton Zürich*. In: Server der Universität Bern (www.servat.unibe.ch).

45 Hunziker 2002.

46 Hunziker 2002.

47 *Rebflächen nach Gemeinden und Sorten 2008*, Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhof, Salez, Fachstelle Weinbau.

48 *Rebbuch vom Jahre 1898*, Tabelle XIV, StASG.

Die Rebflächen 2008 im regionalen Vergleich

Gebiet	Fläche in m ²
Werdenberg	132 747
Rheintal	1 010 306
Sarganserland	584 257
See-Gaster	185 333
Liechtenstein	239 233
Kanton St.Gallen	2 154 065

len, Grabs und Sennwald geblieben. In Buchs gibt es noch gut 7 Aren Reben, aus Gams ist der Rebbau völlig ver-

schwunden. Auch in Sennwald gab es jahrzehntlang keinen mehr, bis Weinfreunde um 1980 eine kraftvolle Wiederbelebung einleiteten. Vor allem die seither in Sax und Frumsen neu angebauten gut vier Hektaren Reben sowie das seit 2004 umgesetzte ökologische Aufwertungsprojekt «Burghügel Wartau» mit Neubepflanzungen im gleichzeitig geschaffenen «Bürgerwinger» haben dazu beigetragen, dass auch im Werdenberg in jüngster Zeit wieder eine leichte Zunahme der Rebfläche verzeichnet werden kann. Diese Entwicklung lässt auf eine Fortsetzung der über tausendjährigen Ge-

schichte des Weinbaus im Werdenberg hoffen – umso mehr als die hiesigen Weine und ihre Initiativen, im regionalen Markt gut verankerten Produzenten dem Vergleich mit anderen, weit grösseren Schweizer Weinbaugebieten durchaus standhalten.⁴⁹

Vielleicht würde Johann Rudolf Steinmüller sein Verdikt «ziemlich unbeträchtlich» heute auf «klein, aber fein» korrigieren...

49 Zur heutigen Situation vgl. im vorliegenden Band Markus Hardegger, «Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine».

Quellen und Literatur

Boesch 1946: BOESCH, JAKOB, *1000 Jahre Weinbau im sankt gallischen Rheintal. 25 Jahre Rebbaugenossenschaft Berneck*, o. O. [1946].

Bühler 1995: BÜHLER, LINUS, *Chur im Mittelalter. Von der karolingischen Zeit bis in die Anfänge des 14. Jahrhunderts*. In: *Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte*, Bd. 6, Chur 1995.

Bundi 1989: BUNDI, MARTIN, *Zur Besiedlungs- und Wirtschaftsgeschichte Graubündens im Mittelalter*, Chur 1989.

Gabathuler 2008: GABATHULER, HANSJAKOB, *Die Hungerkatastrophe in der Krise von 1816/17*. In: *Werdenberger Jahrbuch 2008*, 21. Jg., S. 52–84.

Glaser 2001: GLASER, RÜDIGER, *Klimageschichte Mitteleuropas. 1000 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*, Darmstadt 2001.

Heeb 1903: HEEB G[EBHARD], *Die Landwirtschaft. In: Der Kanton St.Gallen 1803–1903. Denkschrift zur Feier seines hundertjährigen Bestandes*, St.Gallen 1903.

Hollenstein 2004a: HOLLENSTEIN, LORENZ, *Bier im frühmittelalterlichen Kloster St.Gallen*. In: *Bier in St.Gallen – 1250 Jahre St.Galler Brautradition*, St.Gallen 2004, S. 10–24.

Hollenstein 2004b: HOLLENSTEIN, LORENZ, *Johann Rudolf Steinmüller (1773–1835), Rheineck*. In: *Rheintaler Köpfe. Historisch-biografische Porträts aus fünf Jahrhunderten*, Hg. Verein für die Geschichte des Rheintals, Bern-Neck 2004, S. 340–344.

Hunziker 2002: HUNZIKER, PHILIPPE, *Zur Entstehung der Weinhandelskontrolle in der Schweiz*, Rüschlikon 2002, Download-Dokument auf der Website der Schweizer Weinhandelskontrolle (www.ewk-cfcv.ch).

Kaiser 2008: KAISER, REINHOLD, *Churrätien im frühen Mittelalter* (2. Aufl.), Basel 2008.

Keller-Giger 2009: KELLER-GIGER, SUSANNE, *Durchbruch in die Moderne*. In: *Werdenberger Jahrbuch 2009*, 22. Jg., S. 9–21.

Koblet 1996: KOBLET, WERNER, *Reben und Wein in der Geschichte*, Flugschrift Nr. 107, Hg. Eidg. Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, Wädenswil 1996.

Koblet 1997: KOBLET, WERNER, *Wein aus der Jungsteinzeit*. In: *Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau*, 17.1.1997.

Lemmenmeier 2003: LEMMENMEIER, MAX, *Stickereiblüte und Kampf um einen sozialen Staat*, S. 9–103. In: *Sankt-Galler Geschichte 2003*, Bd. 6, *Die Zeit des Kantons 1861–1914*, St.Gallen 2003.

Pfau-Schellenberg 1863: PFAU-SCELLENBERG, G[USTAV], *Statistik über Weinlauf und Rebbau des Rheinthaals*, St.Gallen 1863.

Reich-Langhans 1921: REICH-LANGHANS, ULRICH, *Beiträge zur Chronik der Bezirke Werdenberg und Sargans*, Bern 1921, Reprint Buchs 1988.

Ruffner 1998: RUFFNER, HANS PETER, *Weinbau in der Ostschweiz: woher und wohin?* In: *Agrarforschung* 5 (8), 1998, S. 367–372.

Schindler 1986: SCHINDLER, DIETER, *Werdenberg als Glarner Landvogtei. Untertanen, ländliche Oberschicht und «fremde Herren» im 18. Jahrhundert*, Buchs 1986.

Schoch 2003: SCHOCH, WILLI, *Zeiten der Wandlungen – Blüte des Mönchtums – Vorherrschaft des Adels, Wirtschaftsformen*, S. 225–236. In: *Sankt-Galler Geschichte 2003*, Bd. 1, *Frühzeit bis Hochmittelalter*, St.Gallen 2003.

Seitter 1989: SEITTER, HEINRICH, *Flora der Kantone St.Gallen und beider Appenzell*, Bd. II, St.Gallen 1989.

Senn 1862: SENN, NIKOLAUS, *Schlussheft zur Werdenberger Chronik*, Chur 1862.

Sonderegger 1994: SONDEREGGER, STEFAN, *Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmit-*

telalterlichen Nordostschweiz [Diss. Zürich 1993], St.Gallen 1994.

Sonderegger 1999: SONDEREGGER, STEFAN, *Der Rebbrief von 1471 – eine wichtige Quelle zum Weinbau im St.Galler Rheintal*. In: MEIER, THOMAS/SABLONIER, ROGER (Hg.), *Wirtschaft und Herrschaft. Beiträge zur ländlichen Gesellschaft in der östlichen Schweiz (1200–1800)*, Zürich 1999, S. 43–53.

Steinmüller 1804: STEINMÜLLER, JOHANN RUDOLF, *Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirtschaft [...]. Zweytes Bändchen, welches die Alpen- und Landwirtschaft des Kantons Appenzell und der St.Galler Bezirke Rheintal, Sax und Werdenberg enthält*, Winterthur 1804, Reprint Buchs 1987.

Stricker 1981: STRICKER, HANS, *Die romanischen Orts- und Flurnamen von Wartau. St.Galler Namenbuch. Romanistische Reihe*, Bd. 2, Chur 1981.

Stricker 1999: STRICKER, HANS, *Die Orts- und Flurnamen des Fürstentums Liechtenstein. Liechtensteiner Namenbuch*, Bd. 1, Balzers, Triesen, Vaduz 1999.

Stricker 2004: STRICKER, HANS, *Flurnamen der Gemeinde Wartau* [Flurnamenkarte mit Begleitheft 1], Hg. Werdenberger Namenbuch, Buchs 2004.

Thomann 1741: THOMANN, CASPAR, *Beschreibung der Frey-Herrschaft Sax. Von Ihrer Beschaffenheit und Situation*, 1741; im Anhang: *Detail der Pfrund Sax von Pfarrer Weyß* [o.J., nach 1753, vor 1798]; hg. von Nicolaus Senn, St.Gallen 1863.

Vincenz 1983: VINCENZ, VALENTIN, *Die romanischen Orts- und Flurnamen von Buchs und Sevelen. St.Galler Namenbuch. Romanistische Reihe*, Bd. 3, Buchs 1983.

Winteler 1923: WINTELER, JAKOB, *Die Grafenschaft Werdenberg und Herrschaft Wartau unter Glarus, 1517–1798*, Glarus 1923.



Foto Hans Jakob Reich, Salez

Austreibender Rebstock mit Traubenhyazinthe und Löwenzahn bei Malans SG (18. April 2009).