

abgefüllt. Im Keller war die Gärung etwa Ende Mai abgeschlossen. Der so erzeugte Wein hiess "Kretzer", erkenntlich an seiner hell- bis ziegelroten Farbe. Bei der anderen, vor allem bei grösseren Mengen blauer Trauben angewendeten Methode, wurden die gestöselten Trauben in den Bottichen der Gärung überlassen. Während der Lagerung setzten sich die schweren, klebrigen Teile des Traubengemischs am Boden ab, die leichteren Häute und Stengel schwammen oben auf, so dass der klare Wein leicht aus dem Bottich abgelassen werden konnte. Der auf diese Weise erzeugte Wein hiess Ablass. Wollte man einen milderen, etwas süsseren Wein, so wurde er schon nach 10 bis 14 Tagen, vor abgeschlossener Gärung, abgelassen und in Fässer gefüllt, wo er klar und trinkbar wurde. Wenn der Wein nach der nach vier bis fünf Wochen eingetretenen Gärung weitere vier bis sieben Wochen ruhig gelassen wurde, ergab dies einen wesentlich kräftigeren Wein als der Ablass.



### Sauserzeit

Der im Bottich zurückgebliebene Trester wurde auf dem Torkel abgepresst. Der so gewonnene Abdruck wurde vor abgeschlossener Gärung als "Suser" ausgeschenkt. Er musste probiert werden! "Suser im Stadium" wird heute noch angeboten und getrunken. Früher spielte er aber eine weit grössere Rolle. Die Sauserzeit war der Höhepunkt im Winzerjahr, der "Suusersunntig" der wichtigste Festtag im bäuerlichen Vaduz. Von der Obrigkeit verordnete Mässigkeit liess sich dabei nie durchsetzen.

Dies zeigt auch eine Bestimmung im Diensteid für den Weingartenmeister Andreas Strub aus dem Jahr 1772. Diesem war geboten, zur Zeit des Torkelns "jemand um des Trinckhens und Zechens willen (wovon man ein überflüssiges Beyspihl hat) wer der auch immer seyn mag, unter Verlust seines Diensts nicht ein(zu)lassen". Ebensovienig sollte er seinen untergebenen Gehilfen gestatten, "sich voll anzuzechen, sondern selbige in einer anständigen Mässigkeit unterhalten".<sup>160</sup> Von den Torkelmeistern sollten "weder Beständer, noch jemand anderer nach Ausweis der Torkelordnung in den Torkel gelassen werden, es seye dann Sache, dass jemand ehrhafte Geschäfte zu verrichten habe". Es war nach der Instruktion von 1803 den Torkelmeistern auch verboten, "denen Beständern vor Abdruckung ihres Weinmostes weder zum Trinken, noch weniger zum Fortnehmen aus der Bütte zu geben oder abzuziehen". Und weiter heisst es in der Instruktion: "Ausgenommen beym Abdrucken kann denen Beständern von ihrem ihnen zugemessenen Antheil verabfolgt werden, was der

<sup>158</sup> Zum Torkelwesen allgemein vgl. Spahr und Zeller.

<sup>159</sup> FamARh H 31 und H 32, Aufzeichnungen Peter Rheinbergers über die Weinfechung in Vaduz 1875 und 1883. Neben Bocktorkel und St. Johanner Torkel werden die Torkel im "Löwen" und "Engel" sowie jene von Johann Verling, Andreas Wachter, Baptist Seger ("Mechanik-Seger") und Franz Josef Seger aufgeführt. – Otto Seger zählt in seinem Heimatbuch 1956 die gleichen Torkel auf. Von den beiden von Rheinberger genannten Seger-Torkeln ist nun einer Franz Michel Seger (Haus Bernhard Risch, heute Haus Hindergass Nr. 18), der andere Jonas Ospelt zugeordnet. (Seger, S. 57)

<sup>160</sup> LLA RA 9/1/1, Eid für den Weingartenmeister Andreas Strub, 6. Februar 1772.