

recht reichlichen Ernte rechnen können, die ihm nach einigen nicht besonders fetten Jahren reichlich hätte gegönnt sein mögen.²⁶⁸

12. November 1938

Weinbau in Liechtenstein

Ein strahlender Oktobermorgen blaut vom Himmel. Hoch! Was läutet denn die grosse Glocke so zur Unzeit? Heute wird gewimmelt! Jetzt geht es in die Weinberge zu lustiger Herbsterte nach harter Sommerarbeit. Seit etwa 4 Wochen schon waren die Weinberge geschlossen; niemand, nicht einmal der Winzer selber, durfte ohne Erlaubnis der Gemeindebehörden mehr die Weinberge betreten. Für heute aber hat die Kommission das Wimmeln freigegeben. Heute winkt die Ernte, winkt die Freiheit, die Freude.

Lebendig wird es auf Gässchen und Gassen: Mit Kübeln und Kufen, Bütten und Bottichen wandert das lustige Winzervolk erwartungsvoll in die Rebhalden hinauf. Da lachen sie ihnen entgegen, die schon von den Römern hierlands eingeführten goldgelben, braungetönten Elblingstrauben, die dunkelblauen, mit seinem Hauche überzogenen Trauben des blauen Burgunders, den uns vor etwa 300 Jahren der französische Herzog Rohan aus Burgund mitgebracht. Nun klappern die Scheren und knappen die Mäulchen. Bald ist ein Kübel gefüllt und wandert in die Bütte des Traubenträgers. Der bringt die köstliche Last in den Torkel, allwo den herrlichen Früchten eine grausame Folter bevorsteht: Sie werden in der Traubenmühle zermalmt, um als ein unansehnlicher Brei, als Traubenmaische, zum Vorschein zu kommen. Nun schnell auf die Waage, damit der Winzer weiss, was er abgeliefert; schnell aber auch die Öchslewaage herbei, die zeigt, wieviel Grade der Most zieht: 90 bis 100 Grad der blaue Burgunder in guten, 80–88 Grad in mittleren Jahren; 70–76 Grad der Elbling. Schon am ersten Tage wird der kleinere Winzer fertig mit seiner Ernte, die grösseren brauchen 2, 3 und mehr Tage. Dann geht's abends heim unter Plaudern und Singsang, mit Körben voll süsser Last für die kommenden Tage und Wochen. Im Torkel aber regt sich ein ganz eigenartiges Leben in den

grossen Bottichen voll Traubengut. So nach 2–3 Tagen kribbelt und krabbelt und siedet und wellt es auf: Winzig kleine Kerlchen von Gärpilzen sind an der Arbeit und spalten den Traubenzucker in entweichende Kohlensäure und Alkohol, der Wein "saust". In wenigen Tagen, längstens in 2–3 Wochen, ist der Most vergoren, um dann als köstlicher Wein des Menschen Herz zu erfreuen und arme Kranke zu laben.

Die Traube aber, dieses Kind des Südens, diese Königin der Früchte, lässt sich nicht ohne weiteres abschneiden und gewinnen. Da erfordert es mühsame Arbeit und saure Schweisstropfen, bis edler Rebensaft der Beere entquillt. Schon im zeitigen Frühjahr, wenn die erwachende Sonne der letzten Februartage die winterliche Schneedecke zum Schmelzen bringt, herrscht Leben im Weinberg. Schwer mit der nährenden Erde beladen keucht der Winzer die Weinhalden hinauf. Was die Arbeit und der Reben den vergangenen Sommer an Erdreich heruntergeschafft, muss wieder oben an den Rain hinauf. Dann erscheinen Schnitter und Schnitterinnen und zwicken und schneiden und säbeln scheinbar wahllos unbarmherzig an den armen Reben herum. Und doch ist diese Arbeit eine der schwierigsten, eine heikle Kunst. Ungeschnitten bräche die Rebe unter der Last der unreifen Trauben zusammen. Zwei Zapfen mit je 3–4 Augen und ein "Knechtlein" mit zwei Augen belässt der Künstler Winzer dem blauen Burgunder, eine Trozrute von 10–12 Augen und eine Reserve mit 2 Augen dem Elbling. Das Abfallholz wird gesammelt, um im Winter die Stube zu wärmen. Jetzt kommt der "Stosser", früher mit dem Stosseisen, jetzt mit der Axt bewaffnet. Stichel um Stichel wird geprüft, wenn nötig entfernt und durch einen neuen ersetzt oder frisch gespitzt und wieder in die Erde getrieben. Im sogenannten Drahtbau, der in den letzten Jahren stellenweise auch bei uns angewendet wird, entfällt diese Arbeit. Das Binden besorgen meistens die Frauen. Mit flinken Händen befestigen sie mittels Weidenruten die Reben an die Pfähle. Auch diese Arbeit erfordert Geschick, und gar nicht so leicht ist es, den "Trodel" zu machen. Die Rebe braucht aber auch Nahrung. Darum wird nun Dünger, Kunstdünger, oder die alte Bauernlist, der Mist ausgestreut. Der