

29. Oktober 1959

Vaduz. Die Weinernte 1959 in Zahlen

Trotz Frühjahrsfrost und leichtem Hagel konnte Vaduz eine gute Mittelernte erzielen. Ausserdem war die Qualität ausgezeichnet, denn die erreichten Öchslegrade lagen im Durchschnitt bei 86 und stiegen in bevorzugten Lagen noch deutlich darüber. Die Ernteergebnisse in Litern zeigen folgendes Bild:

Winzergenossenschaft: 25'400 Liter (1958: 23'600 Liter); Domäne: 12'400 Liter (1958: 8'900 Liter).⁴⁵³

1960

12. Januar 1960

Geschichtliches über den Weinbau im Blickfeld der Gemeinden

Das Schicksal des Weinbaues in unseren einzelnen Gemeinden war sehr wechselvoll. Die Nachforschungen in den einzelnen Gemeinden ergaben nicht nur interessante Einzelheiten, sondern brachten auch manche Klärung über die Gründe, warum in den einzelnen Gemeinden unseres Landes der Weinbau total ausstarb.

Vaduz war dank seiner nach Süden gerichteten und sehr geschützten Lage immer die grösste Weinbaugemeinde des Landes. In früheren Jahren gab es hier Weinberge, die bis zur Talsohle reichten (Weinberge beim Hotel Löwen). Der höchstgelegene Weinberg war auf dem Schloss zu finden (Hundsgarten), und der nördlichst gelegene war ungefähr dort, wo das Schulhaus Ebenholz steht. In Vaduz ist das Reb Gelände verhältnismässig am wenigsten zurückgegangen. Erfreulicherweise hängen die Winzer an ihren Reben und sind trotz der höchsten Angebote äusserst zurückhaltend. Bis zum Jahre 1920 waren in Vaduz acht Torkel in Betrieb. Heute ist noch ein einziger aus früherer Zeit in Betrieb und zwar jener im Roten Haus, während die anderen dem sogenannten Fortschritt weichen mussten. Das meiste Traubengut wird seit kurzem im neu erbauten Torkel des fürstlichen Weinberges verarbeitet, der nach modernsten Grundsätzen eingerichtet wurde und mit

den alten herkömmlichen Torkeln nicht mehr verglichen werden kann. Die Elblingreben (weisse) sind bis zu einem verschwindenden Prozentsatz gänzlich verschwunden. Vom ganzen Rebbestand sind nun ca. zwei Drittel veredelt worden. Es dürfte nur noch wenige Jahre dauern, bis der gesamte Bestand veredelt sein wird. – Das sogenannte Räuchern bei den Frühjahrsfrösten war ein altes Abwehrmittel und wird jetzt noch gehandhabt. Die Gemeinde stellte früher das Holz zur Verfügung und jeder Weinbauer war verpflichtet, dem Ausmass seiner Weinberge entsprechend bei Frostgefahr ein Rauchfeuer zu unterhalten. Bei Nichtbefolgung dieser Vorschrift wurden strenge Strafen ausgefällt. Frühe Winter mit schweren Kälteeinbrüchen erschwerten den Weinbauern ihre Tätigkeit sehr. So wurde lt. "Liechtensteiner Volksblatt" vom 24. März 1880 das letzte Traubengut vom Herbst 1879 erst im März 1880 gepresst. Auch im Herbst 1879 brach die Kälte so früh ein, dass der Wein nur sehr langsam oder gar nicht gären konnte. Dieser wurde in einem kalten Torkel gelagert und blieb süss. Dabei wurde er in Büten mit ca. 600 Liter Inhalt gut zugedeckt. Während man in verschiedenen Torkeln praktisch vom Eis weg torkelte, wurde andernorts zugewartet, bis der Frühling kam und bei gesteigerter Temperatur die Gärung vollendet wurde. Wie alte Winzer noch zu erzählen wussten, erhielt dieser Wein eine helle schöne Farbe, und er hielt sich frisch und gesund. Es ist immerhin recht interessant zu wissen, dass das Traubengut trotz der Überwinterung keinen Schaden nahm. In diesem Zusammenhang ist eine Notiz im "Liechtensteiner Volksblatt" vom 24. März 1880 interessant, die folgendes festhält: "Die Probe, dass der Wein ohne Schaden in strengen Wintern ungetorkelt erhalten werden kann, ist somit gemacht."

In das Jahr 1892 fällt auch die Gründung der Winzergenossenschaft Vaduz. Bis zu deren Gründung war jeder Winzer Selbstverkäufer seines Weines. Dieser Genossenschaft traten die meisten Rebbauern sofort bei, und es zeigte sich, dass durch die gemeinsame Verwertung des Traubengutes die Weinpreise gehoben werden konnten. Die Gründung dieser Genossenschaft hat sich nachweisbar sehr segensreich für