



Von der Rebe bis zur Bütte

Leider ist sie in Vergessenheit geraten, die alte Tradition der Bernecker Rebbauern, am Ende der "Wimmet" den Erntedank auf ihre Art und Weise zu feiern. Noch vor wenigen Jahrzehnten zogen sie in einem farbenfrohen Umzug durchs Dorf. Weshalb genau dieses Brauchtum in Vergessenheit geriet, lässt sich heute nur schwer ergründen.

Mit neuem Leben erweckt

Dank dem Engagement des Winzers aus Leidenschaft, Felix Indermaur, und des Vorstandes des Vereines VINUMBERNECK ist es gelungen, nicht nur die alte Erntedank-Tradition der Weinbauern wieder zu neuem Leben zu verhelfen, sondern auch die der Traubenlieferung zum Torggel, des Wiegens, "Öchsels" und des Einmaischens. Und wie es früher ebenfalls der Brauch war, konnten die Weinbauern nach eingebrachter Ernte auch am so genannten Traubenzahntag ihren Lohn für die gelieferten Trauben in Empfang nehmen. Dabei war auch für Speis und Trank gesorgt – so wollte es der Brauch.

Fest und Geschichtliches

Beim Wimmetfest des Vereines VINUMBERNECK handelte es sich weit mehr, als einfach einen Anlass wo man sich traf und bei gemütlichem Beisammensein die lokalen Weine genoss. Eigentlich handelte es sich dabei um einen Teil einer grossen Idee. Denn das Wimmetfest war nur ein Teil einer Trilogie der Geburt eines ganz speziellen Weines. Ziel dieses ersten von drei Festen war es, einerseits Trauben von möglichst allen Bernecker Weinbauern zu erwerben, andererseits dem Publikum die Vorgänge und Arbeitsgänge von einst näher zu bringen. Ein grosser Teil des Festes kann so ohne weiteres als eindrücklicher Geschichtsunterricht bezeichnet werden. Denn wo sonst hätten die Besucherinnen und Besucher hautnah erleben können, wie die Weinbauern mit





ihren geschmückten Fahrzeugen die Trauben zu Torggel brachten? Wo sonst hätten sie mitverfolgen können, wie einst der Fruchtzuckergehalt der Trauben ermittelt wurde? Wo die gelieferten Mengen mit dem Öchslegrad der Trauben fein säuberlich, mit Feder und Tinte notiert wurden? Und dann noch die verschiedenen historischen Utensilien: Die Gäste sahen auf eindruckliche Art und Weise, wie diese Verwendung fanden. So etwa der Stössel zum Einmaischen der Trauben, die alten Butten und die Gabel, die es den Weinbauern erlaubte, die angelieferten Trauben unbeschadet vom Wagen in die auf dem Rücken getragenen Holzbütten gelangten..

Nostalgie hat Priorität

Und weil das Wimmelstfest an die frühere Arbeit der Winzer anknüpfen sollte, erging an alle Teilnehmenden der Aufruf, in nostalgischer Arbeitskleidung oder Tracht am Anlass teilzunehmen. Dass die Wiederbelebung dieser Art Erntedank nicht nur beim Vorstand des Vereines VINUMBERNECK Gefallen fand, zeigte sich beim Aufmarsch der Winzer. Sie hatten keine Mühen gescheut und kamen nicht nur in der Bekleidung von einst, sie passten auch ihre Gefährte an die Vergangenheit an. Zwei der Weinbauern kamen gar mit Ross und Wagen, was dem Umzug von der Neugasse zum Rathausplatz und später hin zum Torggel Oberdorf eine zusätzliche nostalgische Note verlieh. Die über 700 Besucherinnen und Besucher jedenfalls hatten daran ihre helle Freude, wozu auch das wunderbar warme Herbstwetter einen Beitrag leistete. Auch der durch die Bernecker Pfarr-leute vollzogene Erntedank, dem Alphorn-klänge voran gingen, wurde von den Gästen als sehr positiv gewertet.

Wein, Wasser und basta

Wer da denkt, mit der Bekleidung, den teils alten Fahrzeugen und Gebrauchsgegenständen wäre der Nostalgie Genüge getan, der irrt sich gewaltig. Denn die Organisatoren gingen beim Fest noch einen Schritt weiter. Was nämlich





die Verpflegung der Besucherinnen und Besucher anbelangte, wurde an die alte Zeit angeknüpft – zum Essen ein “Spatz” mit Brot – zum Trinken gab Wein, Wasser und für die Kinder einen Süssmost – so wie es eben dereinst Brauch war. Das aber soll nicht heissen, dass nicht auch das eine oder andere kleinere Zugeständnis gemacht wurde: Für diejenigen, die partout der “Spatz” – der übrigens ausgezeichnet war – nicht schmecken wollte, erhielt ersatzweise ein Stück Fleischkäse. Bei den Getränken aber wurden keinerlei Fisimatenten zugelassen. Im Gegensatz zum letzten Torggelfest – an allen drei Tagen wurden insgesamt etwa 1800 Liter Bier ausgeschenkt – wollte der Vorstand des Vereines VINUMBERNECK nicht durch den Ausschank von Bier an Glaubwürdigkeit verlieren.

Anekdoten

Neben der Unterhaltung im Zelt auf der Wiese beim Torggel Oberdorf ging auch im Torggel selbst, an der VINUMBERNECK-Bar im Ortsmuseum sowie auf dem Vorplatz hoch her. Zeitweise gar ein dermassen grosses Gedränge, dass sich sogar die Weinbauern mit ihren voll gefüllten Bütten einen Weg hin zur Eichenbutte bahnen mussten.

Sogar altertümlicher Musik mangelte es dem Erntedankfest der Bernecker Weinbauern nicht, dafür sorgte der letzte Minnesänger im Rheintal mit seinen Spielleuten. Was im lauten Festzelt zu wenig zur Geltung kam, klang dann aber im Torggel ein Vielfaches schöner.

Und was wäre wohl aus dem Abend geworden, wären da nicht neben den engagierten Helferinnen und Helfern nicht auch der Bernecker Winzer, Felix Indermaur, und der Moderator Viktor Rohner gewesen. Beide sorgten mit ihren nicht immer allzu ernst genommenen, Ausführungen auf besten für die Unterhaltung der Gäste. Auch viel lehrreiches war dabei: Denn wohl kaum einer in Berneck kennt sich mit den alten Gebräuchen rund um den Wein wohl so gut aus, wie Felix Indermaur. So kam er auch nicht umhin, einige alte Anekdoten zu erzählen, welche sich um Personen rankten, die ebenfalls mit dem





Metier oder zumindest Trinken des Weines zutun hatten.

In der Butte eingesperrt

Nach und nach konnten die Gäste mitverfolgen, wie sich die grossen Butten immer mehr mit Traubenmaische füllten und hernach verschlossen wurden. Und verschlossen wurde der angehende junge Wein gleich doppelt, da man ja nicht wollte, dass da der eine oder andere Spitzbube einhergehe, und VINUM-BERNECK den Saft aus Blauburgundertrauben so quasi unter der Nase weg saufe.

Wenn das Thema gerade bei den Trauben steht – auch da wurde den Besucherinnen und Besuchern etwas geboten, was sie am “Wimmetabend” wohl nicht so richtig mitbekamen. Erstmals nämlich, wurden Blauburgundertrauben praktisch aller Berneck Weinbauern zusammengemischt und fürs nächste Fest vorbereitet. Spätestens bei der Taufe des Weines im Juni 2007 wird sich's weisen – edler Tropfen oder saurer Most !



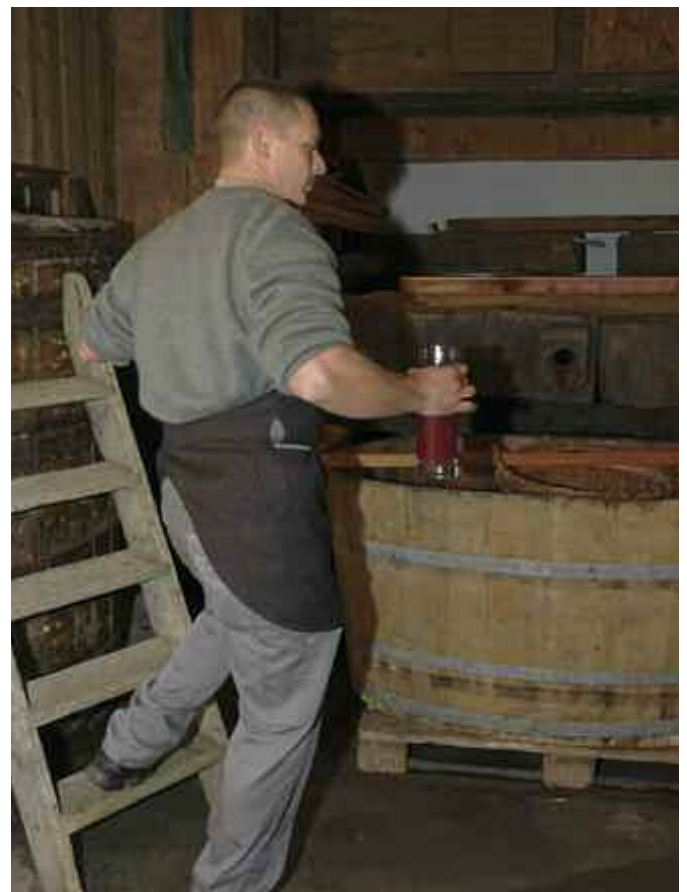
Bütte – Torkelbaum – Bütte

Ein Museum mit Ausstellungsstücken zu füllen ist das eine: Einen beinahe 350 Jahre alten Torkel «im Museum» wieder in Gang zu setzen und Wein damit zu pressen, ist etwas Einmaliges. Über 300 Personen liessen es sich nicht nehmen, das Zeremoniell des «Torkelns» mitzuerleben. Für musikalische Einlagen sorgte das Winzerchörli Berneck.

So viel Publikum wie am Samstag wirds im Torkel Oberdorf so schnell nicht wieder geben. Im Parterre wie auf der Galerie scharten sich die Besucherinnen und Besucher, um den Torkelbaum, der im Besitz des Gemeinnützigen und Verkehrsverein Berneck ist.

“Miir tönd”

Wie mag sich Felix Indermaur, Weiningenieur Berneck und Mitinitiant des Anlasses, gefühlt haben, als der erste Wein aus der beinahe 350 Jahre alten Presse floss? Seit vielen Jahren schon hatte er den





Gedanken gehegt, den alten Torkelbaum, der 1955 von Thal nach Berneck gelangte, wieder in Betrieb zu nehmen und damit Wein zu pressen. Am Samstag schlug für ihn, den Torkelmeister Tobias Frei, die «Gehülfen» und die Weinherren des Vorstandes von Vinum Berneck die Stunde der Wahrheit. Nachdem sich der Torkelmeister, die Weinherren sowie die «Gehülfen» von der Qualität des jungen Weines überzeugt und diese für gut befunden hatten, sagte Tobias Frei: «Miir tönd» – was so viel bedeutet wie: «Es kann gepresst werden.»

Geschichtsunterricht mit Herz

Was die Besucherinnen und Besucher danach erlebten, war nicht nur Weinkultur pur, sondern eine Reise zurück in jene Zeit, wo das Gelingen eines Weines nicht von der Elektronik abhing, sondern alles von Handarbeit, Gefühl und Geduld bestimmt war. Als Geschichtsunterricht mit Herz und geselligem Beisammensein: So kann der Anlass wohl am trefflichsten bezeichnet werden. Denn es war ebenfalls einmalig, wie Felix Indermaur die Gäste mit seinen Ausführungen zur Geschichte der Torkelbäume und des Weinbaus fesselte. Da wurde jeder einzelne Schritt genauestens vorgestellt, vom Aufschichten der Traubenmaische auf dem Torkelbett bis hin zur Funktion des Torkelbaumes und dem Pressvorgang. Besonders aufgelockert und mit Scherzen gespickt waren die Ausführungen Felix Indermaurs dank Viktor Rohner, der den Abend moderierte.

“... für Berneck und die ganze Region”

Auch Jakob Schegg, Gemeindepräsident Berneck, liess es sich nicht nehmen, die Gäste mit geschichtlichen Abrissen rund um die Bräuche und Vorschriften im Weinbau von einst zu unterhalten. Auch unterliess er es nicht, den Initianten und Organisatoren des Wimmeltes von Ende Oktober und des Druckfestes zu würdigen.

«Ich gratuliere VINUMBERNECK zu diesen eindrücklichen und einmaligen Anlässen, die nicht nur für das Rebdorf Berneck wichtig sind, sondern für das ganze Rheintal», sagte Schegg.

Wie er in kleinem Kreise später betonte, sei ihm neben dem Druck- vor allem das Wimmeltes sehr nahe gegan-





gen, weil er sich dabei an seine eigene Kindheit erinnert sah, wie sie die Trauben vom «Husen» her zu Fuss ins Dorf brachten. Alles in allem ist Vinum Berneck mit diesen Anlässen einen grossen Schritt weitergekommen, in der Bestrebung, den Wein und die Weinkultur im Rheintal zu fördern und den Bekanntheitsgrad der Rheintaler Weine im Allgemeinen und die Weine aus Berneck im Speziellen zu steigern.



Moderator Viktor Rohner unterhält sich mit Carlos Martinez über den gelungenen Anlass
(Bild oben).

Jakob Schegg, Gemeindepräsident Berneck, würdigt das Engagement des Vereines VINUMBERNECK, der Kelterer, Weinbauern sowie der Helferinnen und Helfer. (Bild unten)

