

Wo Trinkkulturen aufeinandertreffen

Wein, Most und Bier bilden das Hauptthema des Werdenberger Jahrbuchs 2010. Verschiedene Autoren gehen der Geschichte und den vielfältigen Aspekten des regionalen Anbaus und der Verwertung von Trauben, Obst und Hopfen auf den Grund.

Von Susanne Keller-Giger*

«Wein, Most und Bier» – Was sind sie nun? Ein «Göttertrank», der schon die alten Germanen in himmlische Sphären entführte, oder doch eher «sirenenhafter Verführer», der Familie, Leib und Hof ins Elend stürzen kann? Spätestens seit der Christianisierung Europas streiten sich die Menschen über Nutzen und Gefahren des Alkoholkonsums. Trotz der Ambivalenz des Themas hat sich die Redaktion des Werdenberger Jahrbuchs entschlossen, sich im 23. Jahrgang den vergorenen und gebrannten Säften zuzuwenden; in der Überzeugung, dass Trinkkultur ein Bestandteil der menschlichen Existenz ist, schon lange war und wohl auch in Zukunft bleiben wird.

Getränke im Zwiespalt

Seit Jahrtausenden begleiten alkoholische Getränke den Menschen. Die Wertung dieses Genussmittels ist dem Wandel der Zeit unterworfen. Vergorene Säfte wie Wein und Bier sind ein Produkt der Sesshaftwerdung des Menschen und des aufkommenden Ackerbaus. Bereits in der Antike spielte die kollektive Berausung eine grosse Rolle, erinnert sei an die archaischen Bacchusfeste und die ritualisierten Gelage von Kelten, Germanen und anderen Völkern des Altertums. Den ersten Missionaren war jedoch der Biergenuss unserer nördlichen Nachbarn ein Dorn im Auge. Mit fortschreitendem Mittelalter geriet der Konsum alkoholischer Getränke zunehmend in den Zwiespalt sakraler Überhöhung einerseits – galten doch Wein und Brot als heilige Nahrung – und einer vehementen Bekämpfung des «Saufteufels» andererseits. Dennoch trank nur der asketische Eremit freiwillig Wasser, und der Ausdruck, an «Armut, Hunger und Durst» zu leiden, meinte in erster Linie, an Durst nach Alkoholischem zu leiden. Zudem waren alkoholische Getränke oft geniessbarer und gesünder als das unreine Wasser. Die ausschweifenden Gelage blühten im Mittelalter weiter, allerdings ihrer schützenden Rituale mehr und mehr entkleidet.

Das Aufkommen der Alkoholfrage

Alkoholische Getränke, allen voran das Bier, galten im Mittelalter auch als Nahrungsmittel – selbst arme Leute hatten in Städten und Klöstern das Recht auf eine angemessene Menge Bier. Mit dem Aufkommen der gebrannten Wasser erwies sich die alte Auffassung der nährenden Funktion des Alkohols als fatal. Eigentlich für medizinische Zwecke gedacht, ruinierte der Branntwein im 19. Jahrhundert die Gesundheit, Vermögen und das soziale Gefüge vieler Menschen. Betroffen war vor allem die eben entstehende Schicht der Arbeiter. Die «Schnapspest» griff um sich. Die Liberalisierungswelle des Gastgewerbes seit der Helvetik und die Eignung des Brennens zur Verwertung von Obstüberschuss taten das Ihre dazu. Erst durch staatliche Lenkungsmaßnahmen und sich allmählich verbessernde Lebensbedingungen der Arbeiterschaft ging der missbräuchliche Griff zum «Wein der Armuth» oder einem «Gläschen Selbstmord», wie der Schnaps auch genannt wurde, allmählich zurück. Opfer des teilweise kreuzzughaft geführten Kampfes gegen den Alkohol wurde der 1910 verbotene Absinth. Heute, knapp hundert Jahre später, darf er auch in der Schweiz wieder genossen werden. Daraufhin setzte man mehr auf steuerliche Massnahmen zur Lenkung des



Zwischen sakraler Überhöhung und Bekämpfung: Die Trinkkultur und das Verhältnis des Menschen zu alkoholischen Getränken sind dem Wandel der Zeit unterworfen. «Hochzeitstanz» von Peter Bruegel d. J., um 1616.



Weinbau im Werdenberg: Zwar «nur» eine landwirtschaftliche Nebenkultur, aber doch von kulturgeschichtlich erheblicher Bedeutung. Bilder von links: Blick in den «Herrenwingert» beim Schloss Werdenberg; blühende Blauburgunder-Rebe; reife Blauburgunder-Trauben kurz vor der Weinlese.



Alkoholkonsums statt auf Verbote. Dennoch fielen Mitte des 20. Jahrhunderts Millionen von Hochstammobstbäumen der Schnapsbekämpfung zum Opfer, da deren Früchte sich für das Brennen besonders eignen.

Und heute? – Wir haben die Sache noch immer nicht im Griff. Der hemmungslose Alkoholkonsum mit nicht seltenen Gewaltexzessen eines Teils unserer Jugendlichen oder auch stockbesoffene, randalierende Hooligans an Sportveranstaltungen verunsichern Eltern, Gesellschaft und Politiker. Das Ei des Kolumbus ist noch nicht gefunden.

Schnittstelle Alpenrheintal

Der Alkoholmissbrauch ist eine Sache, «Trink-Kultur» eine andere. Im Alpenrheintal traf der süsse Wein der Römer auf das schäumende Bier der Germanen. Unsere Region bildete eine Schnittstelle zwischen der Trinkkultur südlich und nördlich der Alpen. Trotz seiner Lage auf der Alpennordseite dominierte im Werdenberg lange Zeit der Weinbau, der sich vorwiegend in den Händen weltlicher und geistlicher Herren befand. Erst im 18. respektive 19. Jahrhundert gewannen «Suura Moscht» und Bier an Beliebtheit bei

der breiten Bevölkerung. Die Weinkultur hat ihre Spuren in Landschaft und Flurnamen hinterlassen. Neben zahlreichen Namenbildungen mit dem deutschen Wort «Wingert» finden sich auch mehrere vom romanischen «vigna» abgeleitete Namen wie «Finga», «Ferfingis», «Fanela», «Fanola» oder «Matfinga». Von der Bierkultur zeugen Gebäude der beiden ehemaligen Brauereien in Buchs, die Locher Brauerei und Zirfass. Die wenigen Mostereien in Grabs, Sax und Sennwald geben Zeugnis des noch vor 50 Jahren beliebtesten Getränks der Region. Nach jahrzehntelangem Niedergang regionaler Produktion von Wein, Most und Bier experimentieren heute Mikrobrauereien, Mostereien, Brennereien und Winzer mit innovativen Bier- und Schnapsorten, speziellen Traubenarten und unterschiedlichen Kelterungsprozessen. Der Konsument ist bereit, für diese regionalen, zunehmend auch ökologisch hergestellten Produkte tiefer in die Tasche zu greifen. Sie sind zu einem Stück regionaler Identität geworden.

Heilwirkung und Gaststätten

Im allgemeinen ersten Teil des Werden-

berger Jahrbuchs werden nach einem ausführlichen Überblick über Kulturgeschichtliches zu Weinbau, Obstbau und Braukunst im Werdenberg und über die Region hinaus Gesundheitstipps, basierend auf Wein und Bier, aus der Zeit der Aufklärung genüsslich ausgebreitet. Unterschiedliche Gaststätten aus der Zeit vor und nach der Helvetik werden beschrieben sowie die Folgen der Liberalisierung des Gastgewerbes und das Aufkommen des Kartoffelschnaps auf die Qualität von Pinten und Tavernen.

Wein – ein herrschaftliches Getränk

Dokumentationen der Reblagen im Werdenberg aus den Jahren 2009 und 1886 ermöglichen einen Vergleich der Bedeutung des Weinbaus heute und vor gut hundert Jahren. Weitere Beiträge befassen sich mit den weltlichen und geistlichen Besitzern der Rebberge im Mittelalter. Es wird auch gezeigt, wie im Wartau der Rebbau der Gemeinde zu einer Schule verhalf. Über einst und heute angebaute Rebsorten, die vielfältigen Arbeiten des Winzers und des Kellermeisters ist einiges zu erfahren. Ein Beitrag beschäftigt sich mit der Ökologie im Weinbau.



So farbig wie der Regenbogen: Zur Bewahrung der Obstsortenvielfalt werden nicht zuletzt im Werdenberg grosse Anstrengungen unternommen.

«Suure Moscht» und süsser Vetter Der Themenblock Obstbau widmet sich den Bemühungen um den Erhalt des Sortenreichtums und der wirtschaftlichen wie ökologischen Bedeutung von Hoch- und Niederstammobstbäumen. Auch über die Behandlung verschiedener Obstkrankheiten ist nachzulesen. Zwei Beiträge widmen sich den Konservierungsmethoden für Obst. Weitere Themen bilden Geschichte und Herstellung von Most und Schnaps und die Herausforderungen an die Politik mit dem Aufkommen der «Schnapspest».

Bier – das flüssige Brot

In den Beiträgen zum Bier ist einiges zu erfahren über die Bierherstellung wie auch die Verwendung und Heilkraft des Hopfens. Die beiden ehemaligen Buchser Brauereien Zirfass und Locher werden vorgestellt, und es wird auf die aktuelle Tätigkeit regionaler Mikrobrauereien hingewiesen.

Vermischte Beiträge

Nach einer Würdigung des künstlerischen Schaffens von Hanna Rauber steht die Entstehung von Grafschaft und Städtchen Werdenberg im Mittelpunkt. Die folgenden Beiträge zeigen auf, warum die Burg Claux nicht wie bisher angenommen mit der Appenzeller Burg identisch ist und erinnern an einen diplomatischen Handstreich des St. Galler Staatsmanns Arnold Otto Aeppli. Dem 100-Jahr-Jubiläum des Ski-Clubs Grabs ist ein Rückblick gewidmet, und die Ergebnisse der Bauuntersuchung anlässlich der Konservierungsarbeiten an der Ruine Hohensax werden ausführlich dokumentiert.

Der letzte Teil des Jahrbuchs besteht aus den Besprechungen zu aktuellen Publikationen aus der Region und über die Region und einem Überblick über die Aktivitäten der HHVW und des Regionalmuseums Schlangenhäusli Werdenberg im vergangenem Jahr. Es findet sich eine Chronik der Ereignisse in der Region. Auch Wetter- und Vogelbeobachtungen im gleichen Zeitraum werden beschrieben. Wie jedes Jahr beschliessen die Lebensdaten und Fotos der in den Werdenberger Gemeinden Verstorbenen das Buch.

* Der vorliegende Beitrag basiert auf dem Referat der Verfasserin anlässlich der Präsentation des Werdenberger Jahrbuchs 2010 am 4. Dezember im Kulturtreff Alte Mühle in Gams (vgl. W&O vom 5. Dezember).



Angaben zum Buch

Werdenberger Jahrbuch 2010. 23. Jahrgang. Hauptthema: «Wein, Most und Bier». Hg. Historisch-Heimatkundliche Vereinigung der Region Werdenberg (HHVW). Verlag BuchsMedien, Buchs 2009. ISBN 978-3-9523526-1-8. Redaktion: Hansjakob Gabathuler, Buchs; Susanne Keller-Giger, Buchs; Hans Jakob Reich, Salez (editorische Gesamtleitung). 335 Seiten Umfang in festem Bucheinband. Über 600, grossenteils farbige Abbildungen. Preis 48 Franken. Erhältlich bei BuchsMedien AG, Bahnhofstrasse 14, 9471 Buchs (www.buchsmedien.ch), im Buchhandel oder direkt bei der HHVW (www.hhvw.ch).