Was ich in und mit den Reben erlebte

Meine erste, indirekte Begegnung mit den Reben ereignete sich im Jahre 1908. Hans Müller, Bruder von O.K. Müller, Stanzmesser, war Landwirt am Genfersee. Eine übermässige Trockenheit nötigte die Genferseebauern zu Sondermassnahmen. Da wir in Itschnach zwei Ställe hatten, aber nur einen benötigten, brachte er einen Teil seiner Kühe zu uns und übersömmerte sie in Itschnach. Alles war in den Reben, nur ich einjähriges Büblein war zu Hause und krähte wie wild in meinem Bettchen. Herr Müller hatte Erbarmen mit mir Krähhals, ging durch die Wiesen bis zum oberen Rande des Itschnacher Rebgeländes und rief weithin hallend: «sGattikers Hänsel brüelet.» Damit war ich im Grundbuch des Rebhanges eingetragen.

Mein nächstes Reberlebnis hatte ich im zweiten Lebensjahr. Wir besassen vier «Kammern» Reben, und meine Mutter nahm mich, wenn sie in den Reben war und das Wetter es gestattete, mit und legte mich in den Schatten eines Baumes in der Wiese unterhalb der Reben. Ob sie mich da einmal vergessen hatte – ich weiss es nicht –, auf alle Fälle kam ich an die Sonne zu liegen, verbrannte mein Gesichtlein, es bildeten sich Blasen, die ergaben kleine Narben und Vertiefungen in der Haut. Diese Spuren der Verbrennungen verschwanden erst im zwölften Lebensjahr aus meinem Gesicht.

Vom grossen Vorteil, den unsere Bauernfrauen dadurch haben, dass sie ihre Kinder aufs Feld und in die Reben mitnehmen können, profitierte ich von meinem dritten Lebensjahr an unzählige Male. Wenn die Mutter in den Reben arbeitete, sass ich gewöhnlich am unteren Rand des Rebfaches, das leicht geneigt war. An diesem Rand war immer sehr feine, feuchte Erde angeschwemmt, und diese lehmige, leicht knet- und formbare Masse war das, womit ich mich viele Stunden verweilte und schmierte und salbte. Zwei, drei Stunden hintereinander sass ich da und modellierte und gestaltete. Wenn es etwa vorkam, dass das Material einer längeren Trockenheit wegen nicht so gut knetbar war, gab ich einen eigenen Zuschuss.

Langsam wurde ich ins Rebwerch eingeschaltet. In den ersten Schuljahren musste ich sogenannte «Räspi» zusammenlesen und bündeln. Diese von den Reben geschnittenen Zweige beschäftigten meine zur Blüte treibende Phantasie nicht wenig ihrer knorrigen, bizarren Form wegen. Nobel hergerichtet und glänzend kann man heute solche Rebabfälle in Schaufenstern als Zauberfiguren und Heinzelmännchen sehen und kaufen, wir aber stockten sie in unserem Schopf auf, worauf sie, den Sommer über noch gründlich ausgetrocknet, als das klassische Anfeuerholz verwendet wurden. Es genügte, ein Zündhölzchen an ein solches Zweiglein zu halten, und schon brannte es lichterloh.

Die Hauptarbeit aber, die ich während einigen Jahren in den Reben zu tun hatte, das war das Unkrautjäten. Ihm galten im Sommer die schulfreien Nachmittage. Von den vier Kammern hatte ich eine sauber zu halten in den «vor-

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch

deren Reben»; mein Bruder Jakob hatte die nebenan zu besorgen. Mir ging das Zeug nie rasch genug, und ich wurde deshalb in der Familie «Hauderi» genannt; der Bruder dagegen war peinlich exakt, riss das kleinste Gräslein sorgfältig aus, kam aber nicht vorwärts. Er war deshalb der «Füseli». Das Endresultat war das selbe. Ich hatte über meine ganze Kammer hin immer einen halben Unkrautbestand, bei Jakob aber war der von «Wuest» (wie wir das Unkraut nannten) gereinigte Rebteil sauber, um so üppiger aber schoss es im ungejäteten Teil auf, so dass wenigstens wir zwei einander nichts vorzuhalten hatten.

Da die Reben ja auch «gestickelt» werden müssen, holte der Vater Tannenstämme von mittlerer Dicke, die aufgefräst wurden, so dass ihr Querschnitt der Fläche eines schmäleren Wähenstückes glich. Diese Stickel wurden beidseitig gespitzt, und da ich ein stämmiges Bürschchen war, teilte man mir auch das Stickelspitzen recht oft zu. Ich machte es gerne. Mein Vater, Robert Gattiker-Strübi, schärfte eine handliche Axt maximal, rüstete mir einen Scheitstock von passender Höhe, und die Späne flogen nur so von den Stickelenden. Auch diese Späne wurden sorgfältig gesammelt und als leicht entflammbares Anfeuerholz in die Küche gebracht. Ich liebte diese Arbeit aber auch deshalb, weil ich den würzigen Harzduft des Holzes gerne roch.

Während meiner Sekundarschulzeit musste ich auch Reben karsten. Es ist das eine anstrengendere Arbeit, die Kraft, Rücksicht und Sorgfalt erfordert; Wurzeln und Rebenschosse müssen geschont werden. Mir ist die Arbeit jetzt noch ungemein wertvoll, weil sie mir das Wesen meines Vaters erschloss. Oft karsteten wir zwei gemeinsam in den Reben. Auch beim Stickeln half ich ihm, indem ich ihm die Stickel zutrug. So waren wir zwei bisweilen ganze Nachmittage allein in den Reben. Statt zu arbeiten, gab mir mein Vater viele Male Beweise seiner vielseitigen Belesenheit: er war ein literarischer und philosophischer Bauer. In den Reben ereignete es sich einmal, dass ein Herr vom Schweizerischen Idiotikon zu ihm kam, um ihn auszufragen über hier gebräuchliche Dialektwörter. Seine 78 Lebensjahre hat mein Vater ausschliesslich in Itschnach verbracht.

Die Hauptbezüger unserer Trauben waren, soviel ich mich erinnern kann, die zwei Abnehmer: Welti im Heslibach und Diener in Erlenbach. Als ich einmal als Schulbub zu Gottlieb Welti mitfahren durfte, war Herr Welti mit dem Vater nicht zufrieden, er schalt ihn, dass er «Rotes» und «Weisses» ineinandergewümmet hätte, und er machte aus seinem Ärger begreiflicherweise kein Hehl. Hernach aber erklärte mir mein Vater, das sei nicht so schlimm, denn in Frankreich heisse der meist getrunkene Wein «Rosé», und dieser Rosé sei ursprünglich auch aus weissen und roten Trauben gemacht worden.

In unserem Rebwerk besorgte die Mutter das Schneiden und Bogen, und mit mir zusammen führte sie den Kampf gegen das Unkraut, während dem Vater das Stickeln, Karsten, Spritzen und Misttragen oblag. Wir hatten keine eigene Rebenspritze; wir konnten eine bei Herrn Hagen gegenüber der Deco

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch

zu einem Franken im Tag mieten. So musste ich mehrere Male bei Herrn Hagen das «Schprützitöisli» holen und wieder zurückbringen. Bei diesem Töisliholen hat mir die Stimme des Herrn Hagen einen unauslöschlichen Eindruck gemacht. Feierlich, sanft, väterlich klang seine Stimme. Es war eine Stimme, wie ich sie nie mehr in meinem Leben gehört habe. Das Geben und Nehmen des Töislis war bei ihm etwas wie ein gütiger Akt.

Der Höhepunkt im Jahreslauf des Rebwerkes war natürlich der Wümmet. Die Ernte musste rasch vor sich gehen, also wurden Wümmerinnen beigezogen, so zwei, drei Frauen aus der Nachbarschaft. Das Schönste aber war, dass wir Schulkameraden oder -kameradinnen zum Wümmet einladen durften. Da mein Vater viel ins Vereinshaus an der Weinmanngasse zur Predigt ging, kannten wir die Familie Dejung sehr gut. So erinnere ich mich, dass August Dejung und zwei seiner Schwestern kamen, ferner einmal Marga Seilaz vom Coiffeursalon am Paradeplatz, dann Edmund Wenzel aus dem Wangensbach. Diese Wümmergesellschaft war immer recht gesprächig und auch witzig aufgelegt. Zum Essen gab es grüne Würste. Als sie allerdings zum erstenmal uns auf dem Wegpörtli Sitzenden dargeboten wurden, enttäuschten sie mich, denn sie waren ja gar nicht grün. Beim Wümmen selbst müssen einzelne etwas fludrig gewesen sein, denn mein Vater befahl wohl jeden Herbst: «d Peeri ufläse, d Peeri gänd dä Wii, nüd d Chämbe».

Für mich war dann die Mitfahrt zu Weltis oder Dieners etwas wie ein Triumphzug: Ein Bruggwagen, darauf eine bis über den Rand hinaus pyramidal gefüllte «Schtande» mit Trauben, vorgespannt zwei Kühe, die den Reichtum talwärts führten. Leider sind diese Bilder ganz verschwunden. Es war aber in Tat und Wahrheit nicht so weit her mit dem Reichtum. Der Erlös der Ernte reichte nicht einmal für den auf Martini fälligen Hypothekarzins, und rückdenkend tun mir die Kühlein jetzt noch leid, wenn ich sie vor mir sehe schleppenden Ganges mit ihren weichen und wehmütigen Augen. Es waren Tiere, denen die Milch ohnehin nicht üppig in den Eutern schwoll.

Hans Gattiker

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch