

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 249 (1970)

Artikel: Vom appenzellischen Weinbau
Autor: Koller, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-375970>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vom appenzellischen Weinbau

405576

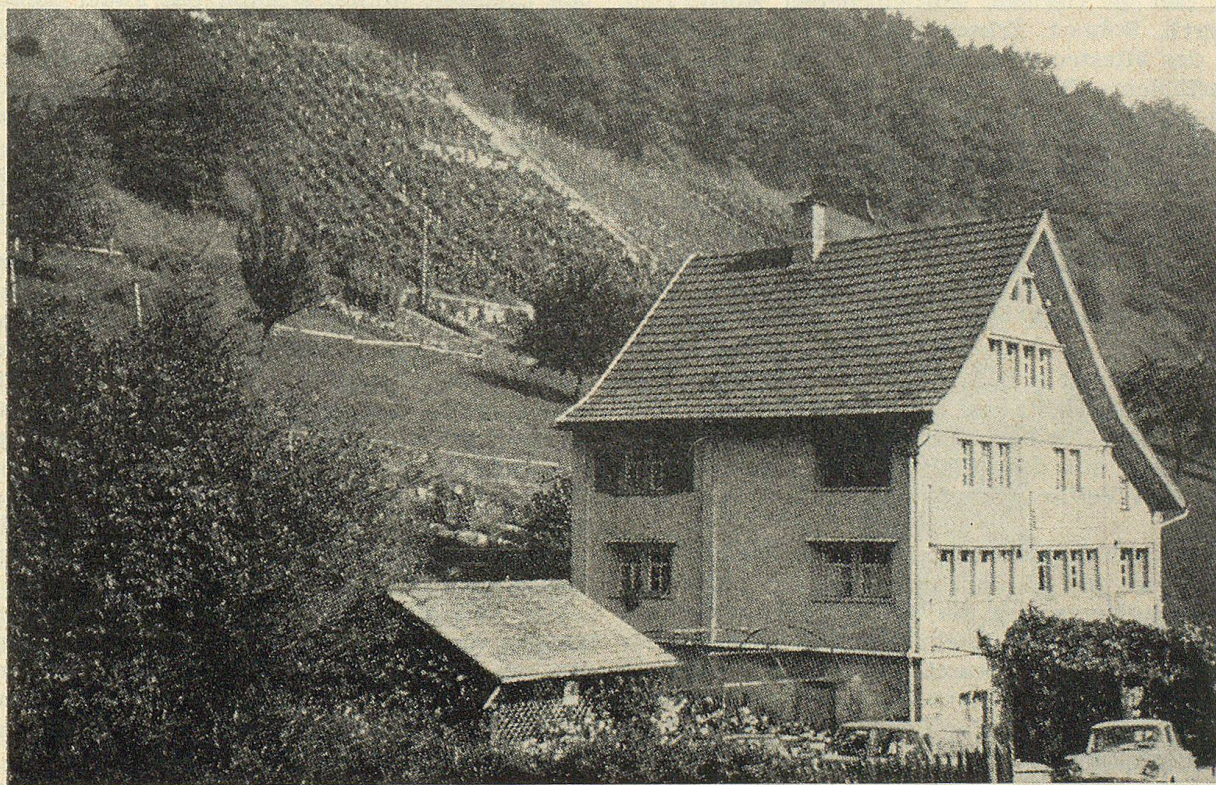
Von Hans Koller

DIE Miteidgenossen sind meistens überrascht, wenn man ihnen erklärt, daß Appenzell Aussenrhoden unter den weinbautreibenden Kantonen figuriert. Als an einem Landsgemeindebesuch ein westschweizerischer Bundesrat vernahm, daß unser Kanton ebenfalls Wein hervorbringe, meinte er, daß dieser wohl keine Absatzprobleme zeitige. Und in der Tat, der Absatz ist gut, die Qualität vorzüglich, die Anbaufläche, welche vor einigen Jahren noch 40 Aren ausmachte, ist mehr als verdoppelt worden und besteht je zur Hälfte aus weißem und rotem Gewächs.

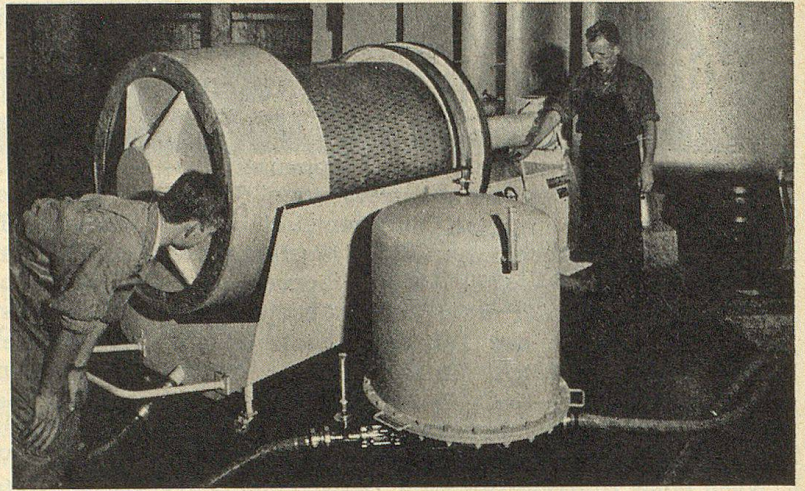
Nach einer Umfrage des Eidg. Departements des Innern vom November 1858 über die Rebfläche in den Kantonen wies unser Kanton in jenem Jahre eine mit Reben bepflanzte Fläche von 10 Hektaren auf, 1885 waren es gleich viel, 1893 waren es noch 8 ha, dann ging die Fläche ständig zurück, 1914 waren es nur noch 2 ha.

Während man vor 20 und mehr Jahren den Appenzeller unter dem Namen «Töbliger» — dem

Ehrenwein an der letzten kantonalen Ausstellung von 1937 in Teufen — und «Hasliger» kannte, kommt nach der Übernahme des Rebberges in Wienacht-Tobel durch eine einheimische Weinhandelsfirma, die auch im Buchberg bei Thal Eigenbau betreibt, der blaue Burgunder als roter «Wienachtswy», der weiße Riesling-Silvaner als «Landsgmeindwy» auf den Markt. Dieser Liebhaber-Weinbau hat den appenzellischen Rebbau gerettet. Bei der Aufnahme des Eidgenössischen Rebkatasters, der als Grundlage für die Ordnung auf dem Weinmarkt gilt, wurde der appenzellische Weinberg in Wienacht-Tobel durch den Fachmann der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Weinbau in Wädenswil als mustergültig taxiert. Wolfhalden weist im Hasle unten noch 3 Aren rotes Gewächs auf, dessen Stöcke vor einigen Jahren zum Teil erneuert wurden. Hier wie im Tobel leiden die Trauben weniger an Fäulnis als im Rheintal. Wie aus ältesten Urkunden und Chroniken hervorgeht, hat der Rebbau in frühe-



Hinter dem «Rebstock» in Wienacht-Tobel wächst der Appenzeller Wein — ein guter Tropfen!
(Foto Karl Künzler)



Ausschnitt aus dem Torkel (Preßraum) in Thal. Gesunde Reben sind Bedingung für gesunde Trauben und Qualitätswein.

ren Zeiten in unserem Kanton eine nicht unbedeutende Rolle gespielt.

In der Aufstellung der zehntenpflichtigen Landesprodukte des Hofes Engelswil vom Jahre 1301 in Herisau wurden neben Korn, Heu, Werch, Bohnen, Erbsen auch Reben aufgeführt. In der ältesten Appenzeller Chronik, jener vom Bartholome Bischofberger 1682, wird der Rebwachs gebührend geschildert. Auf diese Angaben dürften auch die Ausführungen von J. C. Fäsi in seiner Erd- und Staatsbeschreibung der alten Eidgenossenschaft über den Rebbau im Appenzellerland beruhen, wenn er schreibt, daß in den fünf Gemeinden Wolfhalden, Lutzenberg, Heiden, Walzenhausen und Rüti so viel Wein gepflanzt wurde, als zu des Landes Notdurft hinlänglich sei. Aber schon der Chronist Bischofberger beklagt sich darüber, daß man unser Gewächs nicht achte und fremder Wein von vielen Orten, dem Züribiet, Schaffhausen, Thurgau und besonders aus dem Rheintal, dann aus Bünden und dem Veltlin gekauft und ins Land gebracht werde.

Während der Landvogtei über das Rheintal, die allerdings nur 45 Jahre dauerte, um später als gemeine Herrschaft der Eidgenossen regiert zu werden, galt der Rheintaler als «Appenzeller Wein». Im Gemeindearchiv Wolfhalden befindet sich noch ein Dokument über die Weinzehntenpflicht von Appenzeller Landsleuten ob der Letzi. Diese Zehntenpflicht wurde z. T. durch Entrichtung einer Ablösungssumme gelöscht. Nachdem in verschiedenen Höfen wie Tobel, Enge, Hinterlochen, Mühltoibel, Steig, Brenden usw. die

Kornzehnten abgelöst wurden, trat an manchem Ort der Weinbau anstelle der früheren Kornpflanzung. Nach einer Bestimmung von 1526 wurde zur Förderung des Weinbaues, jedem der Reben pflanzen wollte, erlaubt, ein Fuder Rebenpfähle aus den Gemeindewaldungen von Rheineck und des Kurzenberges zu nehmen, die aber niemand verkaufen durfte. Der Wert des Reblandes wurde doppelt so hoch geschätzt als Wies- und Ackerland.

In jener Zeit soll der Rebbau besonders gefördert worden sein und durch besondere Gesetze sog. Rebbriefe geregelt.

Wohlfeile Jahrgänge wechselten begreiflicherweise schon damals mit Jahren des Mißwachses. Anno 1240 soll der Wein «so geistreich» gewesen sein, «daß er ohne Wasser nicht getrunken werden konnte». Im Jahre 1450 sollen die Trauben an den Stöcken so stark gefroren sein, daß man sie nicht mehr pressen konnte. Man tat es so gut als möglich, kochte den Saft, goß ihn siedend über die Trauben um hierdurch den Wein zu mehren. Vom Jahrgang 1470 wird berichtet, daß die Fässer mehr gekostet haben als das entsprechende Quantum Trauben.

Von 1653 bis 1834 war es üblich, die Trottenmeister vor der ganzen Wimmliergemeinde durch den sog. Torkeleid amtlich zu vereidigen. Diese Vereidigung hatte eine zeitlang der Landweibel, später der zunächst wohnende Landesbeamte (Regierungsrat) in Begleitung von Landweibel in Landesfarben und Landschreiber vorzunehmen. Die Amtshandlung fand meistens bei den Kirchen von Reute und Walzenhausen und in der Tobel-

mühle bei Lutzenberg statt. Der Kosten wegen wurden die Torkelmeister durch den Landweibel 1625 nach Trogen geboten. Sie mußten unter anderem geloben:

Der Appenzeller «Torkeleid» aus dem Jahre 1653, der alljährlich verlesen und von den Torkelmeistern beschworen werden mußte:

I. Sollen sie keine zerstoßenen oder zerdrückten Trauben, die etwa zuvor in die Hüüser möchten getragen werden seyn, oder sonst ab verdächtigen Orten kämen, in ihre Torggel aufnehmen und diejenigen wer es auch wäre, die ihnen solche Trauben bringen wollten, bei ihrem Eid anzeigen.

II. Sollen sie den Wein, so wie selben der höchste Gott auf Erden liess wachsen, lassen verbleiben und mit demselben weder Falschheit noch Gefährde treiben.

III. Sollen sie sich befleißigen, daß sie immer mit reinem und wohlgefächten Geschirr versehen seyen, auch sollen sie jedem dasjenige Mäss und Mass, so ihm von Rechts wegen gehört, getreulich zukommen lassen.

IV. Solle keiner befugt seyn, eher anfangen zu wimmeln, bis der bestimmte Tag gemeinschaftlich bestimmt seyn wird. Das Nachsücheln soll den Fremden nicht gestattet, sondern gänzlich bei der Busse von fl 3 auf jede Person, so darwider handeln und angezeygt würde, verboten sein.

V. Endlich soll sich mäniglich wohl beflyssen, Jedem den weissen und den rothen Wein bestmöglichst abgesondert zu halten und nicht untereinander zu mischen, damit der hiesige Landwein dadurch an End und Orten nicht in die Unwerde komme.

Nach der Beschreibung des Chronisten Dr. Rüschi, Speicher, der 1835 eine Darstellung des Kantons Appenzell verfaßte, pflanzte man hauptsächlich die im Rheintal vorherrschenden roten Trauben und kelterte sie auf ähnliche Art, aber etwas später, gegen Ende Oktober. Der Preis des Weines richtete sich nach dem im Tale unten obrigkeitlich bestimmten Ansatz, der gewöhnlich 10 bis 12 Kreuzer für die Maß Roten und 4 bis 6 Kreuzer für weissen Wein beträgt. In Wirtshäusern wird er nach Jahresfrist um das Doppelte und höher ausgeschenkt. Er ist etwas herber als Rheintaler Wein, aber haltbarer; doch muß er wie letzterer jährlich mit frischem Wein gespiesen werden. Der Preis einer Juchart Reben wird im Durchschnitt zu 1000 Gulden berechnet. Was nun die Gemeinde Heiden im besonderen betrifft, so belief sich ihr jährlicher Weinertrag um 1830 durchschnittlich auf 326 Eimer, und der Kapitalwert ihrer Rebstöcke betrug Fr. 17 770.— (nach Hauptmann Schirmer, Herisau).



Der «Wienachtswy» (auch Töbliger genannt), ist ein edler, typischer Blauburgunder, ebenfalls aus dem Kt. Appenzell.



Der «Landsgmendwy» ist ein typischer, frischer und spritziger Riesling-Sylvaner.

Noch vor hundert Jahren waren in unserem Kanton 128 Trotten vorhanden. Anno 1867 zählte man noch 197 Rebenbesitzer mit 55 Weinbergen. Der jährliche Ertrag ergab 2600 Eimer im Werte von rund Franken 25 000.—. Dazu gab es in der sonnigen Gegend von Büriswilten auch etwas Innerrhoder Wein. Auch das alte Landbuch nannte den Weinbau in bezug auf Zins oder

Grenzabstände. Das geltende Einführungsgesetz zum Schweizerischen Zivilgesetzbuch nennt noch die Grenzabstände zu Reben. Zur Qualitätsverbesserung in ungünstigen Jahren mittels Verschnitt oder Zuckerzusatz bedarf es einer obrigkeitlichen Bewilligung. Die Rebsorte Blauer Burgunder trifft man noch mancherorts als «Trüeter» an geschützten Hauswänden.

„De Zelgler Chrüegli-Wii“

Recht «süffig und mild» wächst er in Wolfhaldens Aussenbezirk



Hier soll von einem seltenen Tröpfchen die Rede sein. Es ist ein Tröpfchen, das etwas versteckt an Hauswand und im Nebengärtchen reift, von wenigen beachtet, aber von vielen Liebhabern gerne getrunken wird. Die kleinen, «alten Burgunder» Trauben gedeihen unter der Obhut von *Hans Lutz* bei der kleinen, sauberen Bauernwirtschaft zum «Gemsli» in der Zelg, einem Aussenbezirk der Gemeinde *Wolfhalden*. Waren früher in dieser Gegend alle Sonnenhänge vom Mühltoibel bis zur Weid Rebgeleände, weil der Obstbestand noch viel geringer war, so dürfte heute «De Zelgler» doch zu einer Seltenheit geworden sein. Im «Gemsli» wird der Eigenbau in sehr schönen, alten Tonkrüglein ausgeschenkt. Dieselben sind denn auch gar beliebt. Immer in der richtigen Temperatur gehalten, was im guten Kellergewölbe leicht ist, wird der Zelgler dem Kenner nur auf ausdrücklichen Wunsch aufgestellt. «Recht süffig und mild» wird das Urteil des Gastes schon nach wenigen genußreichen Zügen lauten.

Das Haus «zum Gemsli» wurde im Jahre 1768 von den damals bestbekanntesten Zimmerleuten aus Hard erstellt; Bauherr war ein Ratsherr Graf, dessen Bruder um die selbe Zeit das Bauernhaus gegenüber dem Gasthaus «Fernsicht» erstellt haben mußte (heute Haus *Sturzenegger*). Während in jenem Hause Baumwolle gewoben wurde, entstand im heutigen Hause *Gemsli* eine Zwirnerlei. Als aber in den 1870er Jahren der grosse Zusammenbruch der Textilindustrie auch die Betriebe in unseren Gemeinden nicht verschonte, wurde dieses Haus zur Speisewirtschaft «Gemsli». Um sich die günstige Lage des Wirtschaftchens richtig zu vergegenwärtigen, muß man daran denken, daß die heu-

tige Staatsstraße *Bruggmühle-Eichenbach-Walzenhausen* noch nicht bestand, als es eröffnet wurde. Damals wand sich die Straße recht gewunden durch Mühltoibel und Hub dem Almendsberg entgegen. Sie kam durch die Eggasse vom *Hellbühl* herauf, führte weiter gegen den heutigen Kindergarten und zum alten «Schweizerbund». Hernach ging es weiter über das Hinterbühle zum alten Schulhaus (heute Post *Zelg*). Bei dem Hause *Freund* teilte sich der Weg in Richtung Hinterbühle und Hub. Vom Ochsen, in welchem ja noch lange das Postbüro einquartiert war, stieg die Straße gegen das Schulhaus *Zelg* an, und man gelangte sodann oberhalb des kleinen Wäldchens (hier besteht noch ein Stück der Straße!) zum «Gemsli», wo Säumer und Fuhrmänner sicher gerne rasteten. Der recht staubige und holprige Weg zog sich dann auf gleicher Höhe weiter durch den Wald gegen die Hub, um auch weiterhin auf, nach heutigem Gefühl, recht unmöglichen Verschlingungen einmal *Walzenhausen* zu erreichen.

Wer das «Gemsli» besucht, wird ganz gewiß schon im Eingang verweilen, es sei denn, er verabscheue antike Gegenstände. Was hier auf- und ausgestellt ist, hat die Familie *Lutz* aus alten Tagen behütet oder durch Ankauf vor dem Untergang bewahrt. Mancher Sammler fände hier mehrere «fehlende Stücke» zum Schmuck seines Heimes. In der Gaststube wird der Besucher weitere schöne Ausstellungsstücke bewundern können. Bei einem «höche Saft», den man ja gar nicht mehr überall bekommt, wird jeder Mann die Ruhe und Gemütlichkeit auf sich einwirken lassen können.

«Der ist nicht wert des Weines,
der ihn wie Wasser trinkt!»