

Zeitschrift: Bremgarter Neujahrsblätter

Herausgeber: Schodoler-Gesellschaft

Band: - (2011)

Artikel: Besser als sein Ruf : Stadtberger : einst Haupteinnahmequelle, heute Werbeträger

Autor: Glavas, Lis

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-965362>

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: 14.03.2025

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

Besser als sein Ruf*Stadtberger: Einst Haupteinnahmequelle, heute Werbeträger*

LIS GLAVAS

10

Vom Frühmittelalter bis in die Neuzeit spielte der Weinbau in unserer Region eine wichtige Rolle. Noch gegen Ende des letzten Jahrhunderts war ein grosser Teil der Hänge von Eggenwil bis Oberlunkhofen mit Reben bepflanzt. Die Stadt Bremgarten, ihr Spital und einzelne Bürger besaßen Rebberge vor allem im Itenhard, aber auch im Krähenbühl. Dem Bürger mundete der Wein nicht schlecht. Jedenfalls war der Konsum beträchtlich. Schon um 1450 brachte die auf den Wein erhobene Steuer dreimal mehr ein als die städtische Steuer. Aus deren Ertrag hat man 1540 einen jährlichen Verbrauch von zwei Hektolitern pro Einwohner errechnet. (Dr. Walther Benz, Freiämter Kalender 1978)

Andere Archivbelege sprechen von Rebbergen auch in der Unterstadt. Die alten Bremgarter werden ihren Wein nicht allein getrunken haben. In den zahlreichen Tavernen haben Auswärtige an Markttagen zweifellos tüchtig mitgebechert. Wählerisch konnten sie nicht sein, bloss klagen: «Der vin war grüsli sur.» Und ein Jahr später: «Der vin war noch surer.»

Zwei Hektaren bestocken die Ortsbürger heute noch. Nicht auf Bremgarter, sondern auf Zufiker Gemeindegebiet. Durch ein Oberfenster sehen wir aus unseren Redaktionsräumen auf den Rebberg Belvédère. Nur im Oktober wandert mein Blick dorthin. Oktober ist Ferienzeit, in der das gesellschaftliche und politische Leben zum Stillstand kommt. Es ist nicht zuletzt der Mangel an Zeitungsfutter, der unser Interesse am Wümmet, an den Öchslegraden und den gelesenen Mengen alljährlich aufflackern lässt. Und jährlich stellt sich die Frage: Schaffen es die Trauben dieses Jahr, ihren idealen Reifegrad in die Ferienzeit zu verlegen?

2010 schaffen sie es nicht. Ich setze mich mit Walter Staubli und Beatrix Oswald Gilomen ins gediegene Rebhäuschen. Ortsbürgerliche Kellermeister sind sie. Mitte der Sechzigerjahre wurde Walter Staubli Mitglied der Rebbaukommission, 1971 deren Präsi-



Mitte der Siebzigerjahre übernahm Winzer Alois Baumgartner (Mitte) im Stadtberg die Verantwortung als Rebmeister. Noch heute beteiligt er sich mit Ehefrau Margrit an der Lese.

dent und als solcher der Kellermeister. Dieses Amt hat er per Anfang 2010 an seine Nachfolgerin abgetreten. Kellermeister, meinte ich, waren die Chefkelterer, bevor sie im globalisierten Weingeschäft schlicht «Winemakers» wurden. Metzgermeister Walter Staubli und Architektin Beatrix Oswald aber haben garantiert noch nie einen Wein gemacht. «Der Begriff hat sich so eingebürgert» erklärt Walter Staubli. Aber immerhin war er 39 Jahre Hausherr in Trotte, Bürgerkeller und Rebhäuschen. Diese Schlüsselgewalt hat er und haben andere Kellermeister vor ihm gegen diktatorische Stadträte durchzusetzen gewusst.

Walter Staubli wollte seinen 40. Geburtstag mit seinen Jahrgängern Peter F. Oswald und Urs Gehrig in der Trotte am Schellenhausplatz feuchtfröhlich feiern. Von einer Nutzung des alten Weinkellers als Partyraum war damals noch längst nicht die Rede. Aus dem Stadtrat schlug Staubli Opposition entgegen, die er ungerührt so kommentierte: «So lange ich Kellermeister bin, mache ich mit dem Schlüssel was ich will.» Nun ja, die Stadträte gingen, während die drei Jahrgänger bekanntlich auf Jahrzehnte in der Rebbau- und der Finanzkommission der Ortsbürgergemeinde zurückblicken.

Weit ausgiebiger soll zu früherer Zeit ein anderer Kellermeister diese Schlüsselgewalt genossen haben. Er habe den Schlüssel immer in der Hosentasche mitgeführt, so die Überlieferung, um sich nach Belieben einen Umweg zu den vielleicht gar nicht so grüslisuren Tropfen zu leisten.

Oktober

Zu Zeiten dieses Kellermeisters wurde in der Trotte noch gekeltert. Walter Staubli erzählt:

Fässer waren die Sitzgelegenheit bei Tagungen der Rebbaukommission, die Temperaturen in der Trotte höchstens im Sommer einladend. Es entschädigte nach getaner Arbeit der Marc, der jeweils vom jüngsten Kommissionsmitglied aus dem Lager geholt und ausgeschenkt wurde. Gegeizt wurde wohl nicht mit ihm. Denn wenn Finger und Zehen klamm sind, vermag ein warmer Gaumen zu entschädigen. Einzuheizen vermochte dieser Marc allemal, hatte er doch satte 70 Volumenprozent.

Die Rebbaukommission legt die Zielwerte bezüglich des Ernteergebnisses pro Quadratmeter fest und berät mit dem Kelterer die Entwicklung neuer Produkte. Der Stadtberger wird nie ein Luxustropfen sein. «Dazu fehlt ihm die exklusive Lage», stellt Kellermeisterin Beatrix Oswald klar. Aber seit Mitte der Siebzigerjahre keltert die Weinkellerei Nauer die Ernte der Ortsbürger. Mag der «sure vin» bis heute im Volksmund noch präsent sein, die Profis haben in 35 Jahren einen guten Job gemacht. Wer sich heute über den weissen Stadtberger auslassen will, muss sich etwas genauer fassen. Ist der ordinäre Belvédère blanc gemeint, der auch besser ist als sein Ruf? Oder nicht doch der Charmont, gebildet aus Chasselas und Chardonnay? Oder gar das Cuvée blanc barrique, die Mischung aus RieslingxSylvaner und weiss abgepresste Blau-

**Kostbarer Rohstoff,
mit dem die Orts-
bürger grosszügig
umgehen.**

1853 Flaschen
gaben sie 2009 für
unterschiedliche
Anlässe ab.



Oktober



Der ehemalige Kellermeister und seine Nachfolgerin: Anfang 2010 übergab Walter Staubli das Amt nach 39 Jahren an Beatrix Oswald Gilomen.

burgunder, entwickelt im Eichenfass? Die neuste Spezialität ist der Strohwein. Er wird in kleiner Menge gekeltert und gelangt wie der Marc nicht in den Handel.

Mit den Profis bei Nauer ist die Winzerfamilie Baumgartner aus Tegerfelden für den reussstädtischen Wein verantwortlich. Vater Alois Baumgartner ging als Rebmeister das Auftragsverhältnis mit Nauer ein. Sohn Lukas Baumgartner ist Önologe und heutiger Chef des Familienunternehmens. Drei Generationen der Baumgartners lesen mit ihren Helferinnen und Helfern im Oktober den Stadtberger, sofern denn die Lese in die Schulferien der Kinder fällt.

Der berühmte «Budi». Man nimmt an, dass die Bezeichnung für den jährlichen Anspruch der Bürger auf ein paar Flaschen Stadtberger vom französischen «bouteille» (Flasche) abgeleitet wurde. Er ist der einzig noch verbliebene Bürgernutzen, nachdem das Holz aus dem Ortsbürgerforst keine ortsbürgerlichen Stuben mehr zu wärmen hat. «Der Budi wird heute nicht mehr als Nutzen bezeichnet, sondern als Gabe», korrigiert Walter Staubli. 12 Flaschen gibt es laut Reglement derzeit pro Haushalt, Alleinstehende erhalten die halbe Gabe.

Den Budi nahmen die Ortsbürger nicht selten in Krügen entgegen. Dass der Wein in diesen seine ursprüngliche Qualität nicht lange halten konnte, versteht sich von selbst. Heute kaum mehr

Oktober

nachvollziehbar: Ortsbürgerinnen, die sich die Freiheit nahmen, einen Mann ohne Ortsbürgerstatus zu heiraten, verspielten ihren Anspruch auf den Budi.

2009 verteilte die Rebbaukommission 3540 Flaschen an die Ortsbürgerinnen und Ortsbürger; 1680 Flaschen vom Blauburgunder und je 560 Flaschen von den verschiedenen weissen Produkten sowie 180 Flaschen Strohwein. Sage und schreibe 1853 Flaschen (**Vorjahr 1504 Flaschen**) weist die Ortsbürgergemeinde in ihrer Rechnung 2009 als «Weinabgabe an Organisatoren» aus. Die sprudelnde Steuerquelle der alten Bremgarter ist längst versiegt. Aber als Werbeträger erfüllt der Stadtberger heute eine nicht zu unterschätzende Rolle.

2010 wird kein Spitzenjahrgang in Bezug auf Menge und Öchslegrade. «Der klimatische Verlauf war nicht ganz einfach», erklärt Patrik Nauer, Mitinhaber der Weinkellerei Nauer. «Teilweise war es während der Traubenblüte zu feucht, was zu einer Verrieselung führt. Dies ergibt weniger Trauben am Stock und somit einen tieferen Ertrag.» Der Vergleich zum letztjährigen Ergebnis ist frappant. Beim Blauburgunder liegt es mit 11 300 Kilogramm um rund 3000 Kilogramm tiefer. Ein grosser Einbruch ist beim RieslingxSylvaner zu verzeichnen: 1360 Kilogramm stehen den 3300 Kilogramm im Vorjahr gegenüber. Und der Charmont erreicht mit 1360 Kilogramm ziemlich genau die Hälfte. Auch die Öchslegrade fallen bescheidener aus.

Die Ortsbürgergemeinde wird das Ergebnis verschmerzen können und auf den nächsten Jahrgang hoffen. Wie viele andere Organisatoren hofft indessen die Schodoler Gesellschaft, weiterhin auf die Spendefreudigkeit der Ortsbürger zählen und an ihrer Generalversammlung den Stadtberger ohne Rechnung ausschicken zu dürfen. Letztlich sind auch die Apérospenden eine Form der insgesamt grosszügigen Kulturförderung, welche die Ortsbürger heutzutage leisten.

Lis Glavas

Redaktorin beim «Bremgarter Bezirks-Anzeiger», lebt in Bremgarten.