

Die «Piquette», das (wohl fast) verschwundene Getränk der Rebleute

Otto Krebs

Wer in rebbäuerlichen Verhältnissen aufgewachsen ist oder in jungen Jahren bei Rebbauern arbeitete, kennt das tägliche Getränk dieser Männer: die «Piquette» oder den Piquetwein. Dieses Kunstweingetränk der Rebleute verdient es, in Erinnerung gerufen und beschrieben zu werden, gehörte es doch zum Alltag, besonders seit dem Aufkommen des Rübenzuckers im 19. Jahrhundert bis zum Übergang in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg.

Vorerst aber noch ein Wort zur Bezeichnung «Rebleute». Es ist die Mehrzahlform für alle Personen, die in den Reben arbeiteten. In der Einzahl waren es der Rebmann und die Rebfrau. Rebmann hiess aber auch die Berufsbezeichnung für einen Mann, der jemand anderem gehörende Grundstücke im Akkord bewirtschaftete. Der Rebmann stellte nur seine Arbeitskraft zur Verfügung, das Werkzeug und eine



Wie beurteilen die zwei wohl ihre Tranksame: Ist es eine gute «Piquette» oder ein «realer» Wein?

gewisse Naturalverpflegung, wie der Zimmiswein, aber der Rebherr. Diesen Berufsstand kennen wir noch heute im Waadtland mit dem Namen «vigneron-tâcheron» zur Bewirtschaftung grösserer Rebgüter. So beschäftigt die Stadt Lausanne heute auf ihren Domänen etwa zehn Rebleute.

In unserer Weinbauregion hatte die Stadt Bern die vielen Klostergüter eingezogen und einzelnen Klosterlandvogteien zur Verwaltung und als Einkunft zugeteilt. Ein Mann aus der dörflichen Oberschicht war der Verwalter, Schaffner genannt. Er war verantwortlich für die Rebearbeit, die Weinlese, das Einkellern des Weines und dessen Abtransport über den See per Schiff. Die andern Leute besaßen etwas eigene Reben sowie ein bis zwei Kühe oder Ziegen zur Selbstversorgung. Nebener bearbeiteten sie noch Reben der Staatsgüter, meist zum Lohn des halben Ertrages, die andere Hälfte beanspruchte der Besitzer. Ab dem 16. Jahrhundert erwarben auch vermögende Bernburger Reben und bauten sich Häuser. Auf diesen Patriziergütern ging es im gleichen Stile zu. Zum Gut gehörte auch das Haus des Rebmannes.

Zur «Piquette»

Wir müssen uns zurückversetzen in die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg und früher. Die Landwirtschaft beschäftigte viel mehr Leute als heute, im letzten Jahrhundert noch die Mehrheit der Bevölkerung. Die Mechanisierung hatte noch nicht Fuss gefasst. In der Landwirtschaft kannte man nur den Pferdezug. Die ganze Bauernarbeit in Feld, Stall und Haus war Handarbeit. Landarbeit war auch körperlich schwere Arbeit, die durstig machte. In den Reben war es nicht anders. Besonders die Bodenarbeit wie Hacken, Rühren und Schaben, aber auch das Spritzen, das Erde- und Misttragen erforderten grossen körperlichen Einsatz.

Was kannten unsere Vorfahren als Durstlöscher? Das Mineralwasser war noch unbekannt und bei den Männern war Tee nicht geschätzt. Es blieben also nur noch Most und Wein. Die Bessersituierten der Bevölkerung konnten sich täglich Wein gönnen, da sie ja Wein im Keller hatten, nicht aber die grosse Zahl der Rebleute und Knechte. Die mussten sich mit Most oder eben mit «Piquette» begnügen. Wasser genügte nicht. Zum Durst löschen musste es ein Getränk mit «Chuscht» sein.

Die Bezeichnung «Piquette»

Der Name ist alt; wir finden das Getränk im Dictionnaire de langue française von Paul Robert, Paris 1962, wie folgt beschrieben:

Les mots et les associations d'idées. La Piquette, 1583, dérivation de piquer:

1. Boisson obtenue par addition d'eau au marc de raisin (ou de certains fruits) sans fermentation.
2. Vin acide et léger de qualité médiocre (en parlant de ce qui est négligeable, de mauvaise qualité).

Im Dictionnaire universelle, raisonné de connaissances humaines, Band 33, Yverdon 1774, steht:

La Piquette (oeconomie rusticale), mauvais vin, destiné aux valets (Knechte) et aux pauvres habitants de la campagne. C'est de l'eau jettée sur le marc du raisin, qu'on remet en fermentation avec quelques pommes sauvages et des prunelles. Soweit die Beschreibung der «Piquette».

Das Zuckern des Weines

Die Weinzuckerung war in unseren Regionen unbekannt, bevor es Rübenzucker in grösseren Mengen gab. Der «Erfinder» dieser Zuckering ist der französische Chemiker und Professor in Montpellier Jean Antoine Claude Chaptal (1756–1832). Er war zudem Minister Napoleons I. von 1800 bis 1804. Er entdeckte, wie Saccharose (Rohr- oder Rübenzucker) den Weinmost im Alkoholgehalt verbessern kann. Über den Daumen gerechnet verbessert ein Kilo Zucker den Most um 4° Öchsle, wobei 8° Öchsle 1° Alkohol ergeben. Auf französisch nennt man diese Trockenzuckerung denn auch «chaptalisation». Die andere, die sogenannte Nasszuckerung (Zucker aufgelöst in Wasser) ist bei uns mit Recht verboten.

Der Kunstwein

Ins gleiche Kapitel der Weingeschichte gehört der Kunstwein. Im Schweizer Lexikon von 1947 wird dieser wie folgt beschrieben: «Getränke, die Wein vortäuschen oder mit andern Zusätzen als Traubenmoste hergestellt werden.» Etwa gleichzeitig mit dem Bau der Eisenbahnen – in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts – kam auch der Rübenzucker auf. Vom Kunstwein lesen wir in einer Zürcher Weinzeitschrift folgende Reminiszenz: «Allein in Feldmeilen gab es gleich drei Kunstwein-



Der letzte «Piquetten»-Macher der Weinbauregion Bielersee-Jolimont: Hans Bönzli-Nötzli aus Tschugg, geb. 1916.

produzenten. Manche Kunstweinhersteller arbeiteten mit importierten Trockenbeeren, andere verwendeten Traubentrester oder Weinhefe, viele kamen aber auch ganz ohne Traubenprodukte aus.»

Sogar das Brockhaus-Lexikon lässt sich über den «Tresterwein» wie folgt aus: «Tresterwein ist ein grobes, weinähnliches Getränk, das aus Trester und Wasser ergoren wird, wohl auch mit Zuckerzusatz.» Laut einer Schätzung des Landwirtschaftlichen Vereins Stäfa von 1884 erreichte in jenem Jahr der schweizerische Kunstweinausstoss etwa die Menge einer ganzen Weinernte des Kantons Zürich (Zürich war damals mit 4700 ha Reben nach Tessin und Waadt der drittgrösste Weinbaukanton). Weiter lesen wir: «Von 1850 ist aus Feldi bei Altikon an der Thur eine Anleitung erhalten, die als Kunstweinbestandteile Zucker, geröstete Eicheln, Holunderblüten, Weintrester, Bier- und Weinhefe, Basilikum und Heidelbeersaft nennt.» Gegen Ende des Jahrhunderts kamen Weinsteinensäure, Glycerin und Anylin auf, Stoffe, die man zum Teil aus Weinskandalen in Österreich und Italien kennt. Diesem Unfug mit dem Kunstwein musste schliesslich im Interesse der Landwirtschaft und des Weinbaues Einhalt geboten werden. 1913 verbot die Eidgenossenschaft mit Gesetz das Inverkehrbringen von Kunstwein. Für den Eigengebrauch blieb die Herstellung von «Piquette» oder «Ansteller», wie der Kunstwein auf Deutsch auch genannt wurde, erlaubt.

Die Selbstverständlichkeit des Weintrinkens

Bis anfangs unseres Jahrhunderts zählte der Wein zu den Lebensmitteln (den Kranken gab man Wein, um sie zu stärken), heute ist er ein Genussmittel. So wollten die Rebleute und Tagelöhner bei ihrer nicht leichten Arbeit auf ihren Zimmiswein nicht verzichten. Der Rübenzucker machte es möglich, denn er wurde immer verbreiteter und billiger. Bei der Herstellung der «Piquette» war der Zucker der einzige Kostenfaktor. Der Treber war ja da und den bekam man ab Trüel (Weinpresse) gratis. Im Herbst war dann die letzte Arbeit im Trüel das Bereiten des Trinkweines. Ich erinnere mich noch gut an meine Bubenzzeit, als ich dem Vater beim «Piquette»-Machen behilflich war. Ein Fass von 600 bis 700 Liter im Keller enthielt diesen Zimmiswein; dieses Quantum war keinesfalls übertrieben. Man ging mit der Hutte in die Reben. Der Inhalt bestand aus der Zwischenverpflegung mit dem Wein. Der Wein war meist in einem kleinen «Bonbonneli», das bei Bedarf wieder zugefüllt wurde. In der Hutte war dann noch Platz für das Handwerkzeug oder Bins und Stroh samt dem «Heftfürtech».

Wie macht man «Piquette»?

Der langjährige Reb- und Kellermeister Adrian Zigerli (1888–1982) vom Schloss Erlach hat uns schriftlich sein Rezept hinterlassen. Ähnliches hat der mir bekannte letzte «Piquetten»-Macher unserer Weinbauregion, Hans Bönzli-Nötzli aus Tschugg gesagt. Der 1916 geborene Kleinbauer und Mitarbeiter der Gemeinde Tschugg hat etwa mit achtzig Jahren aufgehört, seinen Trinkwein selbst zu machen. Das Verfahren ist einfach: Man zerreibt schwach gepressten, noch süssen Treber in

so viele Mostzuber zu 100 Liter wie man Wein herstellen will; pro Zuber etwa 12 bis 15 kg. Dann überschüttet man den Treber mit Wasser und lässt ihn angären. Beim dritten Aufstossen schütten wir das Wasser ab. Dieses hat unterdessen auch die Farbe des Weines bekommen. In die fortschreitende Gärung geben wir 10 bis 12 kg Zucker. Nach sieben bis zehn Tagen ist die Piquette trinkfertig; wir können sie ins Fass pumpen und auffüllen. Der Trinkwein ist damit fertig. Unter den «Piquetten»-Machern gab es auch wahre Künstler, die es fertigbrachten, dem Wein sehr ähnliche Tranksame zu produzieren. Andere «Fabrikate» gab es aber auch.

Die Schattenseiten der «Piquetten»-Trinkerei

Bei allem, was der Mensch im Übermass geniesst, kann der bleibende Schaden an der Gesundheit beträchtlich sein. Da gab es Trinkweine mit noch mehr Alkohol als beim «realen» Wein, wie die Rebleute den Wein aus Trauben nannten. Beim Genuss mehrerer Liter im Tag waren Gesundheitsschäden nicht zu vermeiden. Einer der letzten Ärzte, der «professionelle «Piquetten»-Trinker» in den fünfziger Jahren betreut hat, ist Dr. Kurt Hubacher in Vingelz. Er selbst ist in Twann in einem Reb- bauernhaus aufgewachsen. Sein Vater hat viele Tagelöhner beschäftigt. In den grossen «Wärchen», wie dem Hacken, Spritzen, Rühren und dem Läset war es Pflicht des Meisters, genügend Tranksame bereitzuhalten. Dr. Kurt Hubacher schreibt:

Erinnerungen aus meiner Praxis in den 50er-Jahren

«Das vertraute Du aus meiner Jugendzeit hat vielen Seebutzen die Schwellenangst beim Doktor genommen. So bin ich zeitlebens zu einer Auslese an Diagnosen gekommen, um die mich viele Pathologen beneidet hätten. Das hat wenig mit dem üblichen Alkoholismus zu tun, den ich heute in unserer Weinbauregion als landesüblich einschätze, vielmehr mit der seinerzeit beliebten «Piquette». Der Griff zum Lebertrand meiner Patienten vom See und die Funktionsprüfung der Leber war mir vor jeder Operation zur Routine geworden. Aber es gab Notfälle, bei denen keine Zeit für lange Untersuchungen blieb.

Zum Beispiel X, der nach einem schweren Verkehrsunfall ins Spital eingeliefert wurde und sofort operiert werden musste. Das Knochenpuzzle der mehrfachen Beinbrüche war nach drei Stunden einigermaßen in Ordnung. Was uns aber fast zur Verzweiflung brachte, war eine kaum zu stillende, diffuse Blutung im Gewebe. Ein Laborschnelltest zeigte den Grund: Blutgerinnungsstörung bei Leberschaden. An eine «Piquette»-Leber hätte ich bei diesem Weinbauer im vorneherein denken sollen! Den weiteren Verlauf nach der Operation ahnte ich dann: In der folgenden Nacht riss mich die Dienstschwester aus dem Schlaf mit der Meldung, der Patient sei unruhig, verwirrt, wolle aufstehen – und sehe weisse Mäuse. Ein klarer Fall von Delirium tremens. Ob sie Morphium spritzen dürfe, war die Frage. Nein, um Gotteswillen, sofort Cognac aus der Apotheke besorgen. Das half. Der Mann hatte dann, trotz seines Leberschadens, noch einige gute Jahre.

Ein anderer Patient hatte massiv Blut erbrochen. Ein Verdacht auf Magenkrebs bestätigte sich nicht; hingegen zeigte das Röntgenbild massive Varizen der Speiseröhre – ein Zeichen einer beginnenden Leberzirrhose. Spektakulär war es dann zu beobachten, wie der Bauch des Patienten wie bei einer Schwangeren anschwellte. Meine Perkussion seines Bauches (Abklopfen) kommentierte der Patient mit dem Vergleich unserer Berufe: Wie er seine Fässer abklopfe, so mache ich es mit seinem Bauch. Das konnte ich ihm bestätigen und gelernt hätte ich es seinerzeit noch bei Küfermeister Fritz Ruff. Was die Schwellung erzeugte, war Wasser, das durch ein zunehmendes Versagen der Leber in den Bauchraum austrat. Der Versuch mit Entwässerungsmedikamenten blieb erfolglos, so dass mit einem bewährten, alten Instrument, dem Troikart, den übrigens schon die Römer benutzten, punktiert werden musste. Kessel um Kessel wurden gefüllt, oft über 10 Liter. Recht erleichtert kehrte der Patient heim, leider nicht für lange. Das Ende im Leberkoma war abzusehen.

Was machte die «Piquette», die manchmal doch nur 6 bis 7% Alkohol enthielt, zu einem toxischen Getränk? Es war vor allem eine unsaubere Vergärung, welche dem mazerierten Trester leberschädigende Toxine entzog. Aus biogenen Aminen entstanden Histamin, Thiramin, Phenyläthylamin und sogar Fuselöle. Daneben entwickelte sich – nebst dem in jedem Wein vorkommenden Äthylalkohol – auch Methylalkohol, ein in hoher Konzentration hochgiftiger Alkohol. Dazugesetzt wurde noch Kaliumbisulfit, was auch nicht eben gesundheitsfördernd ist! Die «Piquette», die bei körperlich strenger Arbeit und warmem Wetter von den Tagelöhnern in grossen Mengen (4 bis 6 Liter) getrunken wurde, hat ihr zerstörerisches Werk im Geheimen getan. Wenn die ersten Symptome wie Anämie, Appetitlosigkeit, Abmagerung auftraten, war es meist schon zu spät. Heute ist sie aus dem Leben der Weinbauern verschwunden und hat – vernünftigerweise – alkoholfreien Getränken während der Rearbeit Platz gemacht.»

Soweit das Urteil des Arztes und Kenners der Schattenseiten, die dieses Getränk verursachen konnte.

Die «Piquette» ist am Ende

Am Verschwinden dieses Zimmisweines oder dem «Wein des armen Mannes» trägt einiges Schuld. In den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg, besonders nach 1950, wanderten viele einheimische Arbeitskräfte auf den Bau oder in die Industrie ab. Ersetzt wurden sie durch Ausländer, angefangen mit den Italienern. Diese kannten auch andere Trinkgewohnheiten. Gleichzeitig machten die Mechanisierung der Bodenarbeit und die Schädlingsbekämpfung grosse Fortschritte. Dazu kam die Umstellung der Rebstockerziehung auf Drahtbau, womit Arbeitsspitzen gebrochen und damit die Handarbeit der Tagelöhner entbehrlich wurde. Die Motorisierung mit dem Fahren ohne Alkohol tat das Ihre. Die alkoholfreien Getränke, wie wir sie heute kennen, sind die besseren Durstlöcher als billige «Piquette». So hat deren Stunde im Leben der Rebleute endgültig geschlagen. Wir möchten sie aber würdigen als ehemals wichtiger Teil der rebbäuerlichen Kultur und der Lebensgewohnheiten der einfachen Leute von damals.