

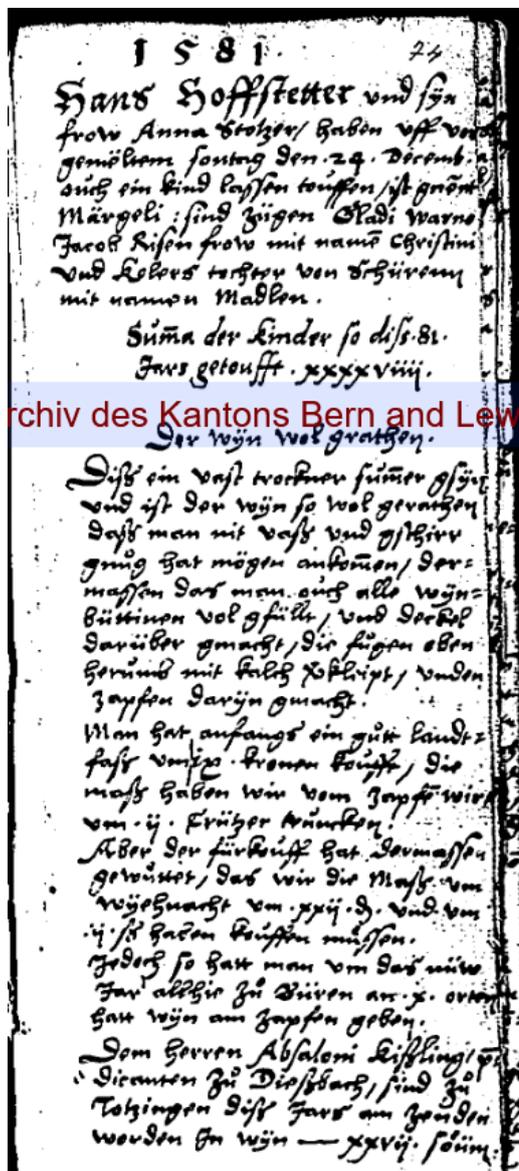
Weindegustation am Rähhubel

Noch gerade rechtzeitig vor der Regenperiode Ende August konnte ich zusammen mit einer Clique an einer Führung mit Degustation im Weingut am Rähhubel teilnehmen. - Was? Sie kennen den Rähhubel nicht? Der bescheidene, knapp 10 Meter hohe Hügel liegt vis-à-vis des Klosters Gottstatt auf der rechten Kanalseite zwischen den Ortschaften Schwadernau und Scheuren, genauer: auf Gemeindegebiet Schwadernau. Im Hochmittelalter war Swadernowe das unterste Dorf auf der Landzunge, die durch die Aare und die Zihl gebildet wurde und bis zu deren Zusammenfluss bei Meienried gereicht hatte - eine unberührte Auenlandschaft muss es gewesen sein, im Besitz der Grafen von Nidau.

Das Dorf Swadernowe lag in leicht erhöhter Lage auf einer Kiesbank, welche die Aare in unzähligen Hochwasserereignissen dort aufgetürmt hatte. So war die Bevölkerung von Swadernowe vor Überschwemmungen geschützt und wenn das nicht genügte, lag da ja der Rähhubel als Fluchtort in der Nähe. Der kleine Hügel war auch der einzige Ort, wo die Dorfbewohner von Swadernowe - und dem späteren Schwadernau - überhaupt Reben pflanzen konnten. Der vergärte Rebensaft, der Wein, war bis weit in die Neuzeit nicht allein ein Genussmittel, sondern ein wichtiges Nahrungsmittel, das auch über längere Zeit haltbar aufbewahrt werden konnte. Die Rebkultur gab dem Hügel dann auch seinen Namen.

Ich kannte den Rähhubel seit meiner Kindheit als kahle, unscheinbare Erhebung, die mir höchstens als winterliche Schlittelpiste in Erinnerung geblieben ist. Seit wohl mehr als 200 Jahren - ich habe keine historische Landkarte gefunden, die dort einen Rebberg verzeichnet hätte - wurde der Rebbau in Schwadernau aufgegeben. Zu nah waren wohl die Weinproduzenten am Bielersee, die auch qualitativ besseren Wein herstellen konnten. *«Ökologisch, biodivers und vielfältig soll er werden, der Rähhubel. Das war von Anfang an mein Wunsch,»* so eröffnete Cristian Hauser, der aktuelle Winzer vom Rähhubel, seine Führung am Fusse der höchsten Erhebung in der Gemeinde Schwadernau. *«Ich entschied mich für drei neue Rebsorten, die weniger häufig mit Pflanzenschutzmittel behandelt werden müssen; Divico, Cabernet Blanc und Johanniter. Nebst Reben pflanzte ich auch viele Bäume erhaltenswerter alter Obstsorten, sogar Mandel-, Maroni-, Feigen- Kaki- und Pfirsichbäume sind dabei. Für die Begrünung wählte ich eine Saatgutmischung, die speziell für ökologische Rebberge zusammengestellt wurde. Viele der eingesäten Gräser und Blumen konnten sich durchsetzen, andere sind wieder verschwunden».* In seinen Erzählungen über die Anfänge der Wiederbestockung des Rähhubels, über die Arbeiten in den Reben, über die önologischen Finessen im Keller bis zum Verkauf des Weins an die treue Kundschaft spürte man die Begeisterung und das Herzblut förmlich mit, das Cristian tagtäglich in dieses Projekt steckt. *«Für das Weinjahr 2023 zeichnet sich eine sehr gute Ernte ab, eigentlich unüblich, weil schon der 2022er ein Spitzenwein war. Wir wurden diesjahr verschont von schweren Gewittern und Hagel und der heisse August war noch das Tüpfchen auf dem i»,* schwärmt Cristian weiter - und da klingen mir plötzlich andere Erzählungen in den Ohren...

Eine Geschichte aus dem 16. Jahrhundert: Das Jahr 1581 muss auch ein ausserordentlich gutes Weinjahr gewesen sein. Wir verdanken diese Information dem Bürener Prädikanten Johannes Hutmacher. Ich habe bereits in der Seeländer Geschichte im Newsletter 1/2023 den Pfarrer Johannes Hutmacher, der von 1576 bis 1588 in der Kirchgemeinde Büren amtierte, vorgestellt. Er ist bekannt wegen seiner



sauberen Führung des Kirchenrodels aber auch wegen seiner ausseramtlichen Einträge in dieses kirchliche Protokollbuch. Hutmacher liess sich von diesem göttlichen Wettergeschenk hinreissen und verewigte diesen Umstand unmittelbar nach dem Eintrag im Kirchenrodel vom 24. Dezember 1581 über die Taufe der Märgeli Hoffstetter, dem Töchterlein von «Hans Hoffstetter und syn Frow Anna Stotzer». Er schreibt - sichtlich hocheifrig: «1581 war der Wyn wohl gerathen. Diss ein vast trocken summer gsyn und ist der wyn so wohl gerathen, dass man nit vass und gschirr gnug hat mögen ankommen, dermassen das man ouch alle wynbüttinen vol gefüllt und deckel darüber gemacht, die fugen oben herumb mit kalch verkleipt, un den zapfen daryn gemacht» und er freute sich weiter, dass die gute Ernte auch den Weinpreis gedrückt hatte: «Man hat anfangs ein gut landtfass um 9 kronen koufft, die mass haben wir vom zapfen wirt um 2 crützer [2 Kreuzer = 16 Pfennige] truncken. Aber der fürkuff hat dermassen gewüttet, das wir die mass um wyhnacht um 22 d. und um 2 s. [24 Pfennige] haben kouffen müssen. Jedoch so hat man um das nüw jar allhie zu Büren an 10 orten wyn am zapfen geben.» Etwas eifersüchtig vermerkte Hutmacher weiter, dass der Prädikant von Diessbach, Pfarrer Absaloni Kissling, in jenem Jahr aus dem Rebberg von Dotzigen nicht weniger als 27 Söum [4'500 Liter] Wein als Zehntabgabe erhalten hatte. Er selber kam als Bürener Pfarrer nicht in den Genuss von Zehntabgaben, dafür konnte er am Büre-Nöijohr in nicht weniger als 10 Weinschenken günstigen Wein trinken.

Da ist doch gut zu wissen, dass der Wein der jährlichen Traubenernte aus dem mit 2950 Rebstöcken bestockten Rebberg am Rähhubel nicht mehr den Prädikanten zu Gute kommt, sondern der Rähhubel-Wein in den freien Handel gelangt. Er kann - neben andern Angeboten - im Shop in Schwadernau gekauft werden.

Rudolf Käser

- Quellen:
- Kirchenrodel der Kirchgemeinde Büren
- Homepage www.hauserspez.ch

