

Montag 20.03.2023

Mit scharfer Schere schnipseln

Das Stockschnneiden in Twann ist ein äusserst beliebter Anlass unter Weinliebhabern. Mit 500 Interessierten verzeichnete der Anlass einen neuen Rekord.

Hans Ruedi Winiger

Für den diesjährigen, von den Besucherinnen und Besuchern so geliebten und deshalb populären Anlass des Stockschnneidens mutierte Petrus einmal mehr zum Bacchus. Mit dem von ihm offerierten guten Wetter und nach der stimmigen Begrüssung durch die Präsidentin der Chaîne Viniteria, Cordula Morgenegg-Posch, hiess es: ab in die Reben.

Mit der scharfen Schere und den schützenden Handschuhen wurde unter fachkundiger Anleitung des entsprechenden Winzers losgeschnipselt. Die Rebe wird von den letztjährigen Altlasten befreit, damit die neuen, jungen Triebe spriessen und nach sechs Monaten das gewünschte Traubengut in höchster Qualität geerntet werden kann.

Spuren durch das 20. Jahrhundert

Sehr beliebt ist der sogenannte «Entreactes» im Saal des Rebhauses. Das diesjährige Thema lautet «Reb- und Weinbau am Bielersee. Spuren durch das 20. Jahrhundert», basie-

Therese Giauque legte den Fokus auf die harte Arbeit der Frauen.



Zuerst schneiden, dann grillieren: Besucher stutzen unter fachgerechter Anleitung die Reben.

Bild: Tarja Lander

rend auf dem eben erschienenen Buch des Winzers Heinz Teutsch aus Schafis. Während der letzten vier Jahre widmete sich Teutsch hauptsächlich der Entstehung dieses einmaligen Werkes. Hunderte von Berufskollegen und Sammlerinnen zur Verfügung gestellte Fotos und Dokumente mussten aussortiert und ausgewählt werden. Voller Stolz und mit viel Emotionalität erklärte der Erschaffer des Buches seine Sicht der Dinge: «Seit der Übernahme unseres Familienbetriebes im Schlössli in Schafis von Sohn Fabian widmete ich meine gan-

ze Freizeit der Entstehung dieses Buches.» Für ihn persönlich wichtig sei die Weitergabe an die junge Generation von Daten zu Herkunft, Wandel im Reb- und Kellerarbeit von früher zu heute. Einen grossen Anteil an der Entstehung dieses Werkes hat aber auch Therese Giauque. Gekleidet in der traditionellen Winzertracht erzählte sie Geschichten der letzten 60 Jahre. Den Fokus legte sie besonders auf den Umstand, wie hart die Arbeit des Rebbaus für Frauen damals war, aber auch auf die Fortschritte, die im Weinbau realisiert wurden.

Nach getaner Arbeit beim Stockschnneiden – und dies ohne nennenswerte Verletzungen – widmeten sich die Leute der Verpflegung. Aber auch diesen Teil des Tages musste man sich zuerst verdienen. So grillierten und brillierten vor allem die männlichen Stockschnneider. Im Nu waren die vielen Grillstellen umlagert, um die von Metzgermeister Zesiger vorbereiteten Fleisch- oder Gemüse-Spiessli zu braten. Mit dem bevorzugten Wein des jeweiligen Winzers ein wahres Festessen. Zusammen mit der musikalischen Unterhal-

tung des Trios «Musique Simili» aus Erlach, das einen tollen Mix aus «World Music» zum Besten gab, ein Genuss.

Das fand stellvertretend für alle auch Rolf Simmen, ehemaliger Torhüter des Eishockeyclubs Zug. Er sagte: «Nach meiner Sportkarriere konnte ich mich endlich meinem Hobby, dem Wein, widmen.» Die Winzerfamilie Perrot aus Twann habe ihm die Patenschaft eines Weinstocks geschenkt. Und weiter: «Ich liebe die Region und den Wein des linken Bielersees sehr, der Event ist top organisiert und am Schluss

noch in die Tissot Arena zum Spiel, einfach nur cool.»

«Besser geht es nicht mehr»

Zum Schluss das Fazit von der Präsidentin Cordula Morgenegg-Posch: «Nach Rücksprache mit allen meinen Winzerkolleginnen und -kollegen ist es klar, besser geht es nicht mehr.» Mit mehr als 500 Besuchenden gab es einen neuen Teilnehmerrekord. Das grosse Interesse der Paten, «ihren» symbolischen Rebstock bearbeiten zu dürfen und sich mit dem Winzer auszutauschen, wird immer beliebter.