Zwischen Reben und Rosen

Geheime Gärten

Das Rebbergdorf Twann BE am Bielersee ist für seinen Wein bekannt. Aber hinter der Dorfgasse verbergen sich noch ganz andere Schätze. Da gibt es nämlich das **Hingerdürewägli,** wo die alten Weinbauernfamilien ihre versteckten Gärten voller Gemüse und Blumen hegen.

Text **Sabine Reber** Fotos **Stöh Grünig**

Dahlien, Sonnenblumen und Rosen säumen im Spätsommer das Hingerdürewägli in Twann BE.

Hinter den alten Mauern des Hingerdürewägli verstecken sich die Gärten der Rebbäuerinnen.

Einst wurde hier das Gemüse vor den Patriziern versteckt

Als wir neulich in Twann durch das Hingerdürewägli flanierten, um zu schauen, was da so wächst und blüht, trafen wir auf die Winzerin Anne-Claire Schott, 32. Wir kannten sie nicht persönlich, hatten aber schon in der Zeitung von ihr gelesen. Die studierte Kunsthistorikerin und Önologin gilt als eines der grossen Winzertalente am Bielersee. Sie überrascht mit biodynamischen Kreationen aus dem Betonfass oder einem «Mürliwein», bei dem sie die besten Trauben, die im warmen Mikroklima entlang der alten Steinmauern reifen, im Fass zu einem besonders sonnigen Bielerseewein vereint. Sie war gerade dabei, Verblühtes von ihren Rosen zu schneiden. Wir blieben stehen und gratulierten ihr zum Golddiplom, das sie beim Grand Prix du Vin Suisse für ihren Pinot Gris gewonnen hatte. Sie legte die Schere beiseite und zeigte die Rosen ihrer Mutter, die am Fuss der Chardonnay-Hausreben wachsen. Denn die grosse Gärtnerin, das sei nicht sie, sondern ihre Mutter Marie-Thérèse Schott. Von ihr habe sie alles über Blumen und Gemüse gelernt. Aber worin liegt denn eigentlich der Unterschied zwischen Weinbau und Gärtnern? «Ein Garten sollte schön aussehen. Bei den Trauben hingegen zählt einzig das Aroma. Schön aussehen müssen sie nicht, da sie ja gepresst werden», sagt die junge Winzerin. Und was bei den Reben auch noch anders sei: «Die Stöcke können sehr alt werden. Sie speichern die Informationen all der Jahre, da muss man schon sehr viel

Der Kobold wacht über die roten Pelargonien der Familie Engel.

Die ‘Multiflore de Vaumarcus’ ist die Lieblingsrose von Marie-Thérèse Schott.

Vor dem Kirchturm von Twann gedeihen ein Zuckerpflümli-, ein Pflümli- und ein Zwetschgenbaum. Im Vordergrund ist der Gemüsegarten von Marie-Thérèse Schott zu sehen.

Das geschmiedete Gartentor mit dem Anker aus dem Familienwappen der Schotts. Der Name Schott stammt vom Schiffsschott ab.

Die bittere Armut von damals

wirkt heute schier unvorstellbar

Aus der Vogelperspektive: Das Hingerdürewägli mit seinen romantisch versteckten Gärten im Schutz der Häuser. Gegenüber die Rebberge.

sorgfältiger vorgehen», erklärt Anne-Claire Schott. Biologisch arbeitete sie von Beginn weg, nun ist sie dabei, den Betrieb auf Demeter-Standard umzustellen. Und woher hat sie die Leidenschaft für die Reben? Ganz klar von ihrem Vater, dem bekannten Twanner Winzer Peter Schott. Nach ihrem ersten Studium in Kunstgeschichte und Soziologie hängte die junge Frau nach dem Bachelor eine Ausbildung als Önologin an. 2016 übernahm sie die Leitung des elterlichen Weinguts mit 3,3 Hektaren. Nun bildet sie einen Winzer-Lehrling aus und leitet im Sommer ein Team von bis zu sieben Mitarbeitenden.

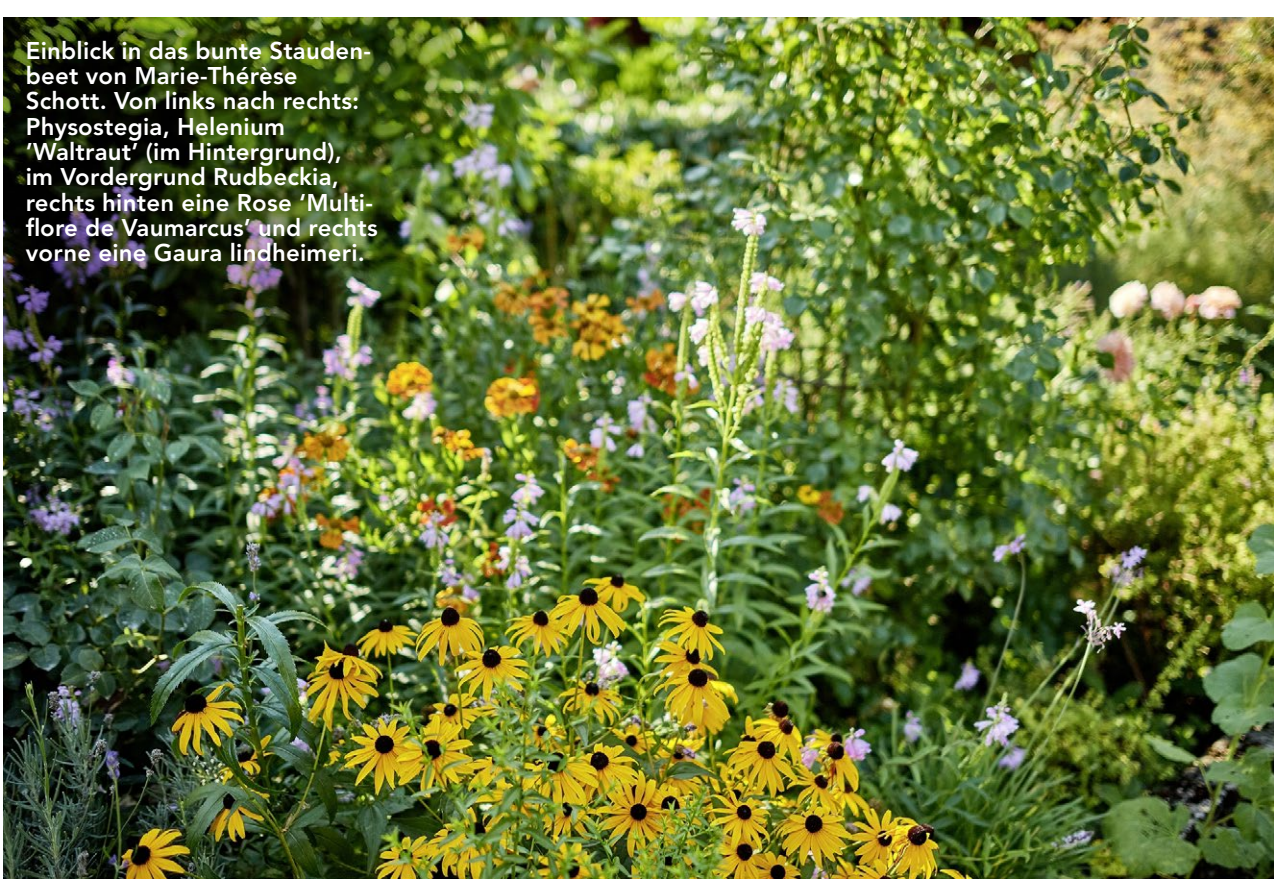
BUSCHBOHNEN UND DAHLIEN

Wir gehen durch das Metalltor in den oberen Garten, zum Rebberg hin, wo die Mutter Marie-Thérèse Schott nebst Rosen und Schnittblumen vor allem Gemüse anbaut. Hier wachsen butterzarte Buschbohnen, Zucchini, Lauch, Krautstiel, Rosenkohl, Dill, viele verschiedene Salatsorten. Dazwischen blühen Dahlien und Kosmeen, aus denen sie üppige Blumensträusse bindet. Ausserdem zieht sie diverse Küchenkräuter und prächtige Tomaten, und zwar von einer Sorte ohne Namen. «Die Setzlinge erhalte ich jeweils von Bekannten, die sie selber vermehren», erzählt die Gärtnerin. Bei den Tomaten sei ja der Name nicht so wichtig, fügt sie mit einem Augenzwinkern an. «Hauptsache, sie schmecken richtig gut.» Sie schwärmt von den Gärten am Hingerdürewägli in Twann. Hier gedeihe einfach alles, weil die Pflanzplätze so schön geschützt in den Mauern lägen, auf diesem fruchtbaren Flecken Erde zwischen See und Rebberghang, wo ein ausserordentlich mildes Mikroklima entsteht. Und sie zeigt ihre Pfirsiche und Aroniabeeren. In einem Kübel steht sogar ein Zitronenbaum, der im August grosse Früchte trägt.

Dorfhistoriker Gerhard Engel blättert in alten Schriften und zeigt uns Fotos.

FENCHEL FÜR STRÄUSSE

Auf der Seeseite des Hingerdürewägli versteckt sich hinter einem alten Holztor der Hausgarten der Schotts mit einem schattigen Sitzplatz und dem üppigen Staudenbeet, das Marie-Thérèse Schott mit viel Liebe pflegt. Sie zeigt einen Weinpfirsichbaum mit tiefroten Früchten und erzählt: «Das ist eine ganz alte französische Sorte, wurzelecht. Die Steine werfen wir immer in den Garten, und dann verschenke ich die jungen Bäumchen, damit die Sorte erhalten bleibt.»



Einblick in das bunte Staudenbeet von Marie-Thérèse Schott. Von links nach rechts: Physostegia, Helenium 'Waltraut' (im Hintergrund), im Vordergrund Rudbeckia, rechts hinten eine Rose 'Multiflore de Vaumarcus' und rechts vorne eine Gaura lindheimeri.

Das Holztor zum Hausgarten der Familie Schott, links ein Birnen-Spalier und Stockrosen, rechts rankt eine Rose ‘Alfred Carrière’ über den Torbogen.

Auf diesem fruchtbaren Fleckchen Erde gedeiht alles

Hier darf alles blühen. Alle Blumen sind willkommen

Das schlanke Bäumchen liegt ihr besonders am Herzen, denn es stammt aus der Savoie (F), woher sie vor bald 40 Jahren nach Twann gezogen ist. In ihrer alten Heimat würden diese zarten Pfirsichbäume extra gezüchtet, weil sie wenig Schatten werfen und darum gut zwischen den Reben wachsen können, ohne dem Wein zu schaden. Gegenüber dem Weinbergpfirsich hegt sie ein üppiges Staudenbeet mit Phlox, Sonnenhut, Lampionblumen, Salbei, Dahlien, Malven und vielen anderen Sommerblumen. Sie lacht: «Das ist etwas wild, aber ich mag es so. Bei mir darf alles nach Lust und Laune wachsen und blühen, mir sind alle Blumen willkommen.» Zwischen den Blumen spriessen grosse Büschel Gewürzfenchel. «Oh nein, so viel essen wir natürlich nicht selber. Den brauche ich für die Blumensträusse», sagt sie lachend. Beim Sitzplatz wächst zartes, schilfartiges Grün, das wir so noch nie gesehen haben. Die begnadete Hobbygärtnerin erklärt, das sei keine seltene Pflanze, nein, es sei ein alter Gartentrick von ihr. Die Pflanzen seien Taglilien, die sie im Sommer jeweils komplett zurückschneide. Dann bildeten diese auf den Herbst hin diesen zarten grünen Blätterteppich, der ihr so gut gefalle.

Ein vorwitziges Büsi lauert zwischen den Rebenranken.

HISTORISCHES SCHMUCKSTÜCK

Während wir noch über den Schnitt der Taglilien diskutieren, meldet sich über den Gartenzaun Gerhard Engel zu Wort. Er wohnt direkt nebenan und stammt ebenfalls aus einer alten Weinbauernfamilie.
Er ist schon lange pensioniert und macht sich nun als leidenschaftlicher Dorfhistoriker nützlich. Früher hätten die Berner Patrizier streng kontrolliert, dass die Weinbauern zwischen den Reben nicht zu viel Gemüse zogen, erzählt er. «Eigenes Gemüse brauchten die Weinbauern damals aber dringend, um zu überleben. Sie waren mausarm, denn die Berner Herren verlangten die Hälfte der Trauben. Also haben die Frauen der Weinbauern Kartoffeln, Lauch und Kohl zwischen die Rebenreihen geschmuggelt und versucht, sich kleine Pflanzblätze zu ergattern», führt Engel aus. Inzwischen sei es einfach noch eine lieb gewonnene Tradition, und die Gärten am Hingerdürewägli würden besonders sorgfältig gepflegt. «Einmal wollte hier einer eine Garage bauen», erzählt er weiter. «Das wäre eine Katastrophe geworden, dann hätten bestimmt alle hier Garagen und Parkplätze angelegt.» Aber im Dorf wehrte man sich dagegen, und er hat schliesslich keine Bewilligung bekommen. So ist das Hingerdürewägli erhalten geblieben. «Und wir sind froh, dass wir diese historischen Schmuckstücke bewahren konnten.»
Heute kultivieren die Weinbauernfamilien immer noch viele Bohnen, aber Kartoffeln und Zwiebeln sieht man kaum mehr. Dafür sonnen sich

Anne-Claire Schott (Mitte) beim Zmittag mit ihren Eltern Marie-Thérèse und Peter Schott (rechts) sowie Winzerlehrling Manuel Schneiter (links) und Mitarbeiter Joaquim Pinto (von hinten). Dazu gibt es den hauseigenen Chasselas Sélection. Auf dem Tischchen links steht zudem der exquisite «Mürliwein».

Gut versteckt zwischen den Reben wachsen auf einem kleinen Pflanzblätz die Stangenbohnen von René Mürset fast in den Himmel.

Der grosse, prächtige Kürbis von Winzerin Ursula Angelrath sucht die Wärme der Steinmauern.

auf den Mauern prächtige Kürbisse, und auch viele Tomaten sind zu entdecken. «Die kamen in den Sechzigerjahren mit den Italienern in unsere Gärten», erinnert sich Engel. «Die Twanner merkten natürlich bald, dass nebst den Reben auch die Tomaten hier bestens gedeihen.»

AM HUNGERTUCH NAGEN

Im frühen Mittelalter gehörten die Twanner Reben den Klöstern, den Johannitern von Fraubrunnen und St. Urban. Mit der Reformation wurden die Klöster aufgehoben. Im Jahr 1528 übernahmen die Berner Patrizier die Reben und führten das System der Halbrebbauern ein: die Hälfte der Trauben für den Landbesitzer, die Hälfte für den Rebbauern. Dorfhistoriker Engel beklagt, was die Rebbauern damals für arme Teufel waren: «Wenn es hagelte oder die Reben krank wurden, dann mussten die armen Cheiben am Hungertuch nagen.» Er erzählt, manche hätten damals noch eine Kuh und ein paar Geissen gehabt. «Sie gingen auf der anderen Seeseite heuen und brachten das Heu mit dem Schiff nach Twann.» Ausserdem hätten im Mittelalter die meisten Weinbauern auch noch eine Sau besessen. «Aber irgendwann verboten die Patrizier, sie im Wald oberhalb der Rebberge laufen zu lassen, und dann war es fertig mit den Säuli.»

Und so wehrten sich die Twanner, um wenigstens noch ein paar Bohnen und Kohlköpfe pflanzen zu dürfen. Da sei gemärtet und ausgehandelt worden, wer wie viel Gemüse pflanzen dürfe, die Kohlköpfe und die Bohnenstangen wurden von den Gutsherren abgezählt. Aus den getrockneten Bohnen kochten die Weinbauernfamilien im Winter eine nahrhafte Bohnenmus-Suppe. Ausserdem stellten sie Sauerkraut her für den Winter. Dazu kamen etwas Kartoffeln und Zwiebeln, das sicherte ihnen das Überleben.

Wir spazieren das Wägli hinunter, vorwitzig recken einige Kiwis ihre Ranken über die von der Sonne erwärmten Mauern. Hier und da blühen stattliche Oleanderbüsche. Wir beschliessen unseren Spazier-

Die Tomaten von Marie-Thérèse Schott schmecken richtig gut. Es ist eine namenlose Sorte aus selbstvermehrten Setzlingen, die sie jeweils von Bekannten bekommt.

Die kleine Welt von Twann scheint mehr als perfekt

gang und setzen uns bei der Familie Schott unter die schattige Gartenlaube, um einen ausgezeichneten Chasselas Sélection zu probieren. Während Anne-Claire Schott von dem grossen Holzfass erzählt, das ihr Vater anno 1982 zur Hochzeit geschenkt bekommen habe und in das nur die Trauben ihrer allerbesten Parzellen kämen, da scheint die kleine Welt in Twann mehr als perfekt, und die Armut von damals wirkt schier unvorstellbar.

«TWANNER WEINSTRASSE»

Die Weinkeller-Öffnungszeiten bei Anne-Claire Schott: Freitagabend und Samstagmorgen. Genauere Angaben auf www.schottweine.ch. Ein Blick in die Gärten kann am besten anlässlich der «Twanner Weinstrasse» am 1. und 2. September 2018 erhascht werden (www.twanner-weinstrasse.ch). Von oben sind sie alle recht gut einsehbar. Bei diesem Anlass stellen zwölf Winzerfamilien auf dem Rebenweg oberhalb von Twann ihre Produkte vor. Ansonsten sind die Gärten privat und nicht öffentlich zugänglich. Über die Mauern sieht man aber schon ein wenig.

Maag

Wirkt.

«GEGEN UNGEZIEFER KANN ICH MICH AUF EINEN STARKEN PARTNER VERLASSEN.»

Sagen Sie Ihren Hausschädlingen den Kampf an! Ob Wespen oder Ameisen, Mäuse oder anderes Ungeziefer – die Produkte von Maag bekämpfen wirkungsvoll, sicher und schnell.

Maag-Produkte gegen Hausschädlinge – damit Ihr Zuhause Ihr Zuhause bleibt.

www.maag-garden.ch

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.