

# «Holätsch» und «Botillu»

Auf der Spur der Holzfässer und Fässchen



Die letzten Walliser Küfer, Alphonse und Jacques Ebner, in St. Leonhard (1984). Foto Oswald Ruppen

**Salgesch.** – Das Walliser Reb- und Weilmuseum gibt im Zumofenhaus in Salgesch Einblick in die neuesten Erkenntnisse über die Verwendung und Produktion der Holzfässer und tragbaren

**Trinkfässchen (Botillu, Butille).** In einem auf Französisch erschienenen Buch «Et le tonneau fût!» wird eine dreijährige Forschungsarbeit veröffentlicht. Gleichzeitig dazu wurde gestern die Son-

## Sonderausstellung zum Thema eröffnet.

Der Geschichte der verschiedenen Gefässe für den Weinausbau und -transport wird damit neue Beachtung geschenkt. Seit mehr als zweitausend Jahren sind die Küfer die Verbündeten der Winzer. Sie galten gar lange als absolute Allesmacher in den Kellereien. Die Fässer und Fässchen enthalten daneben aber auch spannende Informationen über die Entwicklung des Geschmacks und die Rolle des Weins in unserer Gesellschaft. Das Walliser Reb- und Weilmuseum (MVVV) publiziert «Et le tonneau fût!» in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk der Walliser Museen.

## Im Klosterkeller und in der Folterkammer

Im fast 200 Seiten starken Werk enthüllt das Walliserfass seine Geheimnisse. Der Mediävist Arnaud Meilland wurde in den Archiven der Hospize, Kloster und des Domkapitels fündig. Er fand die Beschreibungen der Holzfässer in den Testamenten und konnte gar nachweisen, dass im Eifischtal das Weinfass als Folterinstrument benutzt wurde. Ein Hexer wurde dabei in ein Fass getaucht, das voll schmutzigen Wassers war. Anderorts sollen die Gefolterten ins Fass eingesperrt worden und herumgerollt worden sein...

Doch meistens hatte das Fass dennoch bekömmlichere und freudigere Bestimmungen. Der Ethnologe Samuel Pont hat während dreier Jahre rund 40 Zeugen befragt, zahlreiche Dokumente und Fotos gesammelt, in alten Küfereien interessante Werkzeuge entdeckt und dabei mit zehn Forschern, Historikern und Ingenieuren zusammengearbeitet. In seiner Publikation «Et le tonneau fût!» und der begleitenden Ausstellung richtet

er den Blick auf die Gefässe, vom kleinsten mit nur gerade drei Deziliter Inhalt bis zum riesigen mit einem Fassungsvermögen von 20000 Litern. Jedes Glied der grossen Familie der Weinfässer offenbart ein Stück Walliser Wein- und Weinbaugeschichte.

## Stahl- und Eichenfass

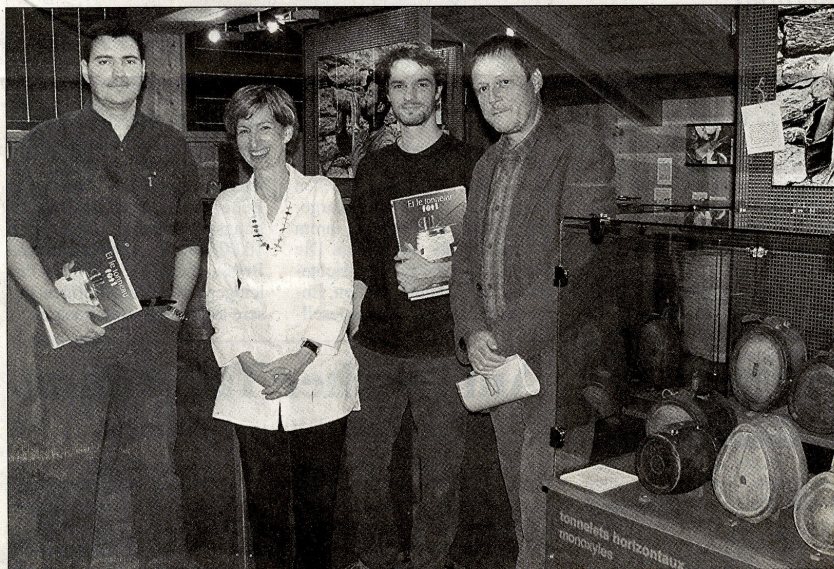
Thematisiert wird die Verwendung der Holzbehälter zur Verarbeitung, zur Lagerung und zum Transport des Weins. Im Vordergrund steht dabei die Arbeit der Küfer, die oft von der Deutschschweiz und gar Deutschland in die Westschweiz und Walliser Weingebiete kamen. Die Küfer in den schwarzen Schürzen wussten alles über das Holz und die Kellerarbeit. Die Betontanks, dann jene aus Stahl, machten sie nach dem Zweiten Weltkrieg und schliesslich in den 60er-Jahren brotlos, bis sie dank den Eichenfässern wieder an Prestige gewannen. Die Ära der «Barriquomanie» brachte das «Zurück zum Holz», was eine Wende in der Weinerstellung bedeutete.

Trotz der verlockenden Alternative mit Holzspänen geht das Holzfass nun guten Zeiten entgegen. Es sei daran erinnert, dass das Wallis die Holzspäne aus seiner Produktion AOC verbannt hat und dass ein Kontrollsystem jeden Mogler entlarvt. Das Holzfass hat einen starken symbolischen Wert und vermischt heute Prestige und Tradition der grossen Weine. Die Kellereien nutzen das zur Imagepflege ihrer Marken.

## Mit zum Fussballmatch

Die Sonderausstellung in Salgesch zeigt auch eine schöne Sammlung von hölzernen Trinkgefässen, auch solche aus einem einzigen Stück hergestellte. Vor dem Zweiten Weltkrieg wurden diese kleinen Fässchen und Holzflaschen (Holätsch, Laelti, Barili, Butille oder Botillu) bei der Feldarbeit benutzt. Sie erzählen uns, was man trank, wie man trank und wie viel man trank. Wein war das Alltagsgetränk, eine Energiequelle. Arme Leute begnügten sich mit «Piquette», einer Mischung aus Marc, Wasser und Zucker. Heute erleben Fässchen ein Comeback als Dekorationsobjekt im Familien-Carnotzet. Manchmal finden sie auch ihre Rolle als Feldflasche wieder, etwa beim Ringkühkampf oder am Fussballmatch. Die Ausstellung im Walliser Reb- und Weilmuseum in Salgesch dauert vom 14. Juni bis 30. November 2008 und ist jeweils von Dienstag bis Sonntag, zwischen 14.00 und 17.00 Uhr, geöffnet.

**and** «Et le tonneau fût!», herausgegeben vom Walliser Reb- und Weilmuseum, 196 Seiten. Zu bestellen bei: musedevin@netplus.ch.



In der Sonderausstellung über die Holzfässer und Butillini: Arnaud Meilland, Anne-Dominique Zufferey-Périsset, Samuel Pont und Claude Veuillet.

Foto wb