

«Ich ha eifach Freid an dem»

Ein Blick auf die alte Technik des «Einlassens» im Heidadorf Visperterminen

In Visperterminen üben noch wenige Winzer eine Art des Weiterpflanzens von Reben, die einst im ganzen Wallis üblich war. Lukas Stoffel und sein Sohn Philipp erklären den Vorgang.

«Appa eine va de Einzige...»

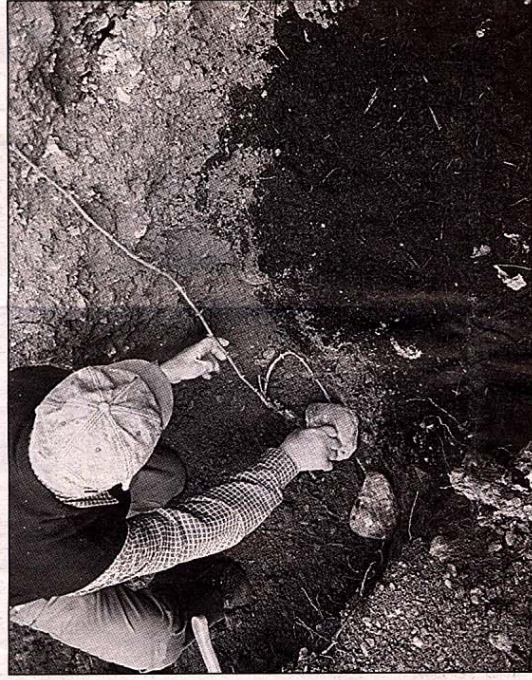
Unterhalb des Weilers Barmili fällt die Flur Sattelsunna mit ihren Rebbergen steil in Richtung Vispa ab.

Text und Fotos: Werner Bellwald

Lukas Stoffel (*1937) schaufelt im Voraus drei, vier Stunden, verschoß die «Rifa» um 70, 80 Zentimeter und hob den Graben tiefer aus, damit wir heute direkt zum Einlegen kommen. «I bi leid miede gsi», kommentiert er die Vorarbeit – begreiflich, dass kaum mehr jemand diesen Aufwand leistet. Er sei einer der Wenigen...

Das Einlassen

Der alte Rebstock wird umgebogen und man legt ihn in den Boden des Grabens ein: «tilaa» – wovon die Arbeit ihren Namen bezieht. Dann beschwert man den Rebstock mit Steinen, deckt ihn mit einer Landschicht zu und zieht vom eingelegten Stock links und rechts einen Schoss hoch. Mit etwas altem Kuhmist und nochmals Erde wird der Graben aufgefüllt, und der Vorgang wiederholt sich ein Schritt höher am nächsten Rebstock, bis nach gut einer Stunde zuoberst am Graben elf Rebstöcke «inglaami» sind.



Lukas Stoffel beschwert den alten Rebstock im Graben und führt links und rechts einen Trieb nach oben.

Warum

aus Martinach, in dem 1758 von «versannes» (verser = ungraben) die Rede ist. 1906, erklärt Augustin Schmid, tauchte die Reblaus im Wallis auf und rief vor allem seit den 1920er-Jahren verheerende Schäden hervor; das Vispental erreichte sie erst in den 1940er-Jahren. Daher stellte man um auf die erwähnte amerikanische Unterlage, die gegen Phylloxera (Reblaus) resistent ist. Auf diesen Wurzelstamm wird der Trieb der europäischen Rebe aufgepfropft. Damit verschwand das Einlassen als Technik und ver schwand die typische Form der Rebberge mit den Verjüngungsgräben und den unregelmässig verteilten Rebstöcken. In Visperterminen pflegten alle Weinbauern das Einlassen, bis um 1955 auch hier «d niivu Rääb» aufkamen.

lang kein Wort, doch die Stimmung war gut und Vater konnte es kaum erwarten, bis wir den Käse auspackten, ein Feuer machten und gebratenen Käse assen. Es war wunderbar.» Romantisches Schwelgen in der Vergangenheit ist nicht die Sache des Weinbauern, der als Selbstständigerwerbender ein Sportgeschäft führt und nebst der Jodemkellerei und Engelbert Stoffel die dritte Weinkellerei am Ort führt, die kleinste zwar, wie er beifügt. Die Motivation stammt auch aus der Gegenwart. So war die hochkarätige Weinjournalistin Chandrakurt von der Qualität aus der Kellerei Lukas Stoffel überrascht, vor allem über die sehr guten Aromastoffe – «das sind ischi alte Rääbe», die den besonderen Geschmack ausmachen, freut sich Lukas Stoffel. Und genau deren Weiterleben dürfte das Einlassen sichern...

Konjunktoren

An allen Ecken und Enden entdecken wir brachliegende Parzellen, Gestrüpp macht sich breit, Wald setzt sich fest. Ältere Besitzer sterben, jüngere führen die Arbeiten nicht weiter. Philipp Stoffel (*1964), der Sohn von Lukas, bringt es auf den Punkt: «Ich habe eine 100%-Stelle in der Lonza, habe Familie, etwas Freizeit sollte auch noch sein – mit meinen 1000 Quadratmetern Reben bin ich für ein Hobby am oberen Limit.» Vergangende Parzellen erhalt man heute gratis zur Bearbeitung, vielleicht sogar geschenkt – ähnhlich ist die Situation in Martinach, wo Eigentümer aktuell nur mit grösster Mühe je-

manden finden, der ihre Reben gratis zu übernehmen gewillt ist. Die Zeit exponentiell steigender Nachfrage und hoher Landpreise – die Rekorderten um 1980 waren von Quadratmeterpreisen bis zu 100 Franken begleitet – ist definitiv vorbei. Die Preise pendeln sich heute verschiedenenorts bei etwa fünf Franken pro Quadratmeter ein.

Auf den Rückgang der überhitzten Konjunktur folgt das Vordringen der Natur. Vergraste und teils schon bewaldete Terrassenrungen auf der gegenüberliegenden Talseite sah Lukas Stoffel noch als Weinberge. Im Gegensatz zu jener verstepten Einöde steht das gepflegte Gelände mit Reben und Trockenmauern als attraktive Kulturlandschaft da – folgerichtig hätten die bisher schwach subventionierten Weinbauern für ihre landschaftserhaltenden Arbeiten Anrecht auf Flächenbeiträge, die dem geleisteten Aufwand entsprechen.

So weit ist es noch nicht. Auch nicht mit der alten Technik des Einlassens, die Lukas Stoffel mit Hilfe seiner Familie aus freien Stücken übt. Das «mittelalterliche», doch bisher unbeachtete Verfahren liegt weit von jeglicher touristischen Attraktion entfernt. Ob wir zusammen mit AOC-Roggenbrot, Raclette und alten Weinsorten auch bald das archaisch anmutende Einlassen vermarkten?

¹⁾ Jaberg und J. Jud: Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, Band VII, Zofingen 1937, Karte 1312.

²⁾ Siehe Alfred Egli: Weinbau im Deutschwallis. Frauenfeld 1982, S. 9ff., 168ff., 376f.