

Frauen im Weinberg

Eine Edelfrau im langen Gewandt hält eine Traube in der Hand. Gebückt oder kniend pflücken einfach gekleidete Frauen Trauben von der Rebe und sammeln sie in Körbe. Eine andere trägt ein Körblein auf dem Kopf. Sie bringt den Arbeitenden im Weinberg eine Mahlzeit. Männer sind mit vollen Zummen abgebildet. Sie arbeiten an der Torkel und am Bottich mit Maische. Das erzählt uns ein Fresko aus der Zeit um 1400 im Adlerturm des Schlosses Buonconsiglio in Trient über den Ablauf der Ernte und die Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen.

Dass sich im Überetsch-Unterland bis in den späten sechziger Jahren wenig daran geändert hat, weiß auch meine Mutter Brigitte Bertignoll, selbst in einer Bauernfamilie aufgewachsen. Die Ernte verlangt nach der Mithilfe von Frauen, aber auch während des Jahres werden viele Tätigkeiten von Frauen verrichtet. Brigitte erzählt von den langen Wegen, die noch bis in den 40er Jahren zu Fuß zurückgelegt werden mussten, wollte man beispielsweise von St. Nikolaus ins Traminer Weingut gelangen. Sie war ein junges Mädchen, als in den 50er Jahren die Vespa zum Einsatz kam. Später fuhren, wie die Leute kritisch anmerkten, „sogar die Bauern mit dem Auto“.

„Die Kleidung war oft ungeeignet, sie schützte nicht vor Kälte und Nässe. Unmöglich war es, zum Mittagessen nach Hause zu kommen. Also wurden Polentamehl und Würste mitgenommen, denn gekocht wurde im Weingut“, erzählt Brigitte.

Männerarbeit und Frauenarbeit

Das neue Arbeitsjahr nach der Ernte beginnt mit dem Rebenschneiden. Eine Arbeit, die bereits im Winter erledigt werden muss, damit der Schnee die Pergel nicht niederdrückt. „Männerarbeit“, sagt Brigitte. Susanna Luggin, überlässt das Rebenschneiden den Männern, obwohl sie es von Kind an kennt. „Das ist die Zeit, wo ich mich gerne ins Haus zurückziehe und Arbeiten verrichte, die während der Ernte liegen geblieben sind. Im Winter nehme ich mir die Freiheit, Hausfrau zu sein.“ Rosmarie Blasbichler, die Bäuerin vom Tröpftalhof bearbeitet die Weinreben um das Haus herum in Eigenregie. Rebenschneiden, Firmen und Binden. Sie hat dies durch die Heirat mit einem Bauer kennen gelernt. Sie teilt sich die Arbeit so ein, dass der Haushalt, die Kinderbetreuung und die Führung der Ferienwohnungen gut abgestimmt sind. „Nach der Ernte ist es für mich eine große Umstellung, im Haus zu arbeiten“, findet Rosmarie. Am liebsten ist sie draußen in der Natur. „Doch die Kinder sind froh, wenn das geregelte Leben weitergeht.“ Sie hilft den Kindern bei den Hausaufgaben, kocht und sorgt für die Familie. Sie nutzt, wie Susanna und Brigitte die „schönen Stunden“ im Jänner und Februar zum Firmen und Binden.

Firmen und Binden und Schabigen

Zurzeit ist Susanna mit dem Rebenfirmen beschäftigt, dem Entfernen der plastifizierten Drähte vom Vorjahr und dem „Putzen“ der Fruchtrute. „Ich habe es gerne sauber, das kostet zwar viel Zeit, aber da bin ich genau.“ Es gibt jetzt mehr Sonnenstunden und die Arbeit in den Weingütern macht Susanna



„nicht ungern“ alleine, während sie vom MP3-Player Musik hört.

„Auch das Binden ist ein Vorgang, den man gerne tut und mit der Bindmaschine geht es schnell und leicht,“ sagt Susanna. „Ich mache das in meinem Rhythmus, auch das Schabigen.“ Erst beim Anhängen und bei der Laubarbeit helfen Sohn und Ehemann mit.

„Wir haben hier eine Versuchsreihe, wo wir auf Schwefel und Kupfer völlig verzichten, ansonsten ist der Einsatz dieser Substanzen minimal,“ sagt Rosmarie. Der Betrieb hat vor etwa 5 Jahren auf biodynamische Anbauweise umgestellt. Es wird homöopathisch gespritzt, und mit Handpumpe ausgetragen. Kamillentee, Eichenrinde und Brennesseltee kommen zum Einsatz. Seit dieser Umstellung baut sie zwischen den Reben auch Dinkel und Mais an. „So haben wir eigenes Getreide und eigenen Plent, auch Brot, das ist eine schöne Sache. Mein Vater, der aus einem Bauernhof im Vinschgau stammt, hat mir alles gezeigt. Beim Plent kennt sich der Schwiegervater aus, das sind ja seine Kindheitserinnerungen. Tirgg tschilln. Man gewöhnt sich an das Gute und so kochen wir unseren Plent auch in den Mösern.“

In der Biodynamik gibt es nicht nur die Monokultur der Weinwirtschaft. Hasen, Hennen und Schafe laufen im Bauernhof frei umher, ein Teich schafft ein kleines Biotop.

„Schön ist es zuzusehen, wie alles wächst und wie die eigene Fürsorge Früchte trägt“, sagt Susanna. In einer Bauernfamilie groß geworden, kennt sie die Arbeitsabläufe genau. Sie versteht etwas von der Arbeit. Als sie schließlich den Bauer Johannes Pfraumer heiratete, wusste sie, was auf sie zukommt. Susanna ist Vollzeitlebende und stolz darauf. „Das Gefühl zu bekommen, wie viel man wegschneiden darf, damit am Ende Menge und Qualität stimmt, darum geht es“, sagt sie. „Das ist Gefühlssache bei den Pergeln, denn die alten Reben sind sehr unterschiedlich im Wachstum. Beim Drahtrahmen kann man es genau abzählen. So viele Trauben, so viel Gewicht. Das ergibt die Menge, die wir wimmen dürfen. Bei den Weißburgunder sind es zwei Trauben pro Tragruten, den Rest kannst du wegschneiden. Das Zukindl kannst du wegschneiden. Rebe für Rebe wird entschieden. Das fängt beim Schabigen an, das Dritte und Vierte kommt weg. Beim Ausdünnen kommt jedes Zweite weg. Im August, wenn sich die Beeren färben, gehen wir zusammen ins Weingut und bestimmen die Trauben, die hängen bleiben. Doch den letzten Schliff mache ich, kurz vor der Ernte.“

Zuverdienst

Susannas Mann unterrichtet seit 30 Jahren an drei Nachmittagen in der Laimburg Obst- und Weinbau. Das gibt einen Zuverdienst für den Hof, der auch not-



Brigitte Bertignoll-Battisti mit Hubert Battisti beim Rebenschneiden im Lavason. Sie ist in einer Bauernfamilie groß geworden und hat einen Bauer geheiratet. Sie verrichtet im Weinberg das Firmen, Binden, Schabigen, die Laubarbeit den ganzen Sommer hindurch und das Wimmen. 40 Jahre lang hat sie nebenbei Zimmer mit Frühstück vermietet und die Feriengäste betreut. In ihrer freien Zeit liest und näht und strickt sie gerne und spielt mit dem jüngsten Enkelkind Clara (3).



Zu einem biodynamischen Hof gehören neben den Hennen und Hasen auch ein paar Schafe. Rosmarie war bis zu ihrer Heirat Kinderkrankenschwester und hat die Welt bereist (Indien, Indonesien, Thailand, Vietnam). Nun ist sie mit dem Bauer Andreas Dichristin verheiratet und hat zwei Kinder, Verena (13) und Jakob (11). Sie ist gerne Bäuerin. Als Nebenerwerb auf dem Bauernhof vermietet sie Ferienwohnungen und verwöhnt die Gäste mit eigenen Produkten. In ihrer Freizeit liest sie gerne. Sie singt in einem Chor, tanzt gerne oder geht ins Kino.

wendig ist. Denn seit kurzem ist auch ihr Sohn im häuslichen Betrieb tätig.

Brigitte hat 40 Jahre lang ein paar Fremdenzimmer vermietet. Die Gäste wurden fast zu Freunden des Hauses, es gab „Familienanschluss“. Die Landwirtschaft hätte nicht genügt.

Rosmarie hat einen Spezialisierungskurs für „Urlaub auf dem Bauernhof“ besucht, ein von der EU gefördertes Projekt. Seitdem vermietet sie einige Ferienwohnungen. „Ich mache den Schriftverkehr, die Buchungen und die Gästebetreuung, alles. Dort bin ich Chefin. Gerne kümmere ich mich um die Gäste“, sagt Rosmarie. „Die Ferienwohnungen braucht es, damit es reicht. Sonst müsste ich meinen Beruf ausüben.“ Rosmarie war jahrelang als Kinderkrankenschwester tätig, bevor sie den Kalterer Bauer Andreas Dichristin heiratete. „Jetzt bin ich gerne Bäuerin“.

Wimmen und Plent kochen

Ich erinnere mich an den gestrengen Blick meines Großvaters, der uns Kinder anhielt, Weinbeeren vom Boden aufzulesen, was wir nicht gerne taten. Jede Traubenbeere war wertvoll. „Heute“ sagt Brigitte „muss man alles knapp und karg lassen, damit die Qualität stimmt. Die Trauben auf dem Boden, das tut weh.“

Es war mein Onkel Erwin Battisti, damals Obmann der Neuen Kellereigenossenschaft Kaltern, der im Jahre 1967 eine neue Art des Wimmens einführte und die Weinlese um vieles erleichterte. Die Trauben sollten nicht mehr „gemostet“ (zerstampft) werden, bevor sie in die Kellerei geliefert wurden. Zu meinen ganz frühen Kindheitserinnerungen gehört es, dass ich zusammen mit meinem Bruder Heinz mit nackten, klebrigen Füßen im Bottich herumsprang, bis es uns der Vater verbot – ein Spaß, der heute undenkbar wäre. Der sonst so sanfte Vater verwandelte sich während der Erntezeit zu einer Autorität, der es nicht zu widersprechen galt. Man hatte zu fragen, welche Trauben er für reif und schön hielt. Welche Trauben gewimmt werden dürfen. „Schean“, sagte er, oder „nou fuchset“, oder „afm Boden schneiden“ und „konnsch hängen lossen. Martiniweimerlen“. Wie er mit dem Graduationsmesser durch die Pergeln schritt, um den Zuckergehalt zu messen. Wie davon die Tagesstimmung abhing. Wie wir mit Spannung die Rückkehr des Vaters vom Abladen der Traubenfuhr erwarteten: „Und, wieviel Grad?“

Die Weinlese war früher eine besonders intensive Zeit. Heute dauert sie nur mehr ein paar Tage und ist die angenehmste Arbeit des Jahres. „Beim Wimmen fängt der Tag um halb sechs an und geht

bis halb elf.“ erzählt Susanna. „Für den Plent haben wir keine Zeit mehr, das dauert zu lang. Meistens bereite ich zu Hause vor und koche mit dem Gaskocher in den Gütern. Ich serviere Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, Pasta mit Sugo, Reis. Das geht schnell und ich kann länger beim Wimmen bleiben“.

Rosmarie hingegen liebt die traditionelle Art: „Während der Ernte bin ich jeden Tage von früh bis spät draußen, wir kochen dort das traditionelle Kalterer Gericht, Plent und Wurst im Plentkessel.“

„Das Wimmen ist direkt fein“, sagt Susanna, „wenn das Wetter passt. Bei der Ernte siehst du jeden Fehler, den du während des Jahres gemacht hast. Du schaust in die Pergel, siehst, was gewachsen ist und das ist die Genugtuung für das ganze Jahr. Du weißt, was du geschafft hast. Wenn alles passt, die Graduation, die Qualität. Dann weißt du, du hast es gut gemacht.“

Literatur:

- Hans Griebmair: Das Südtiroler Weinmuseum, Bozen 1989
Hrsg. Erste und Neue Kellereigenossenschaft Kaltern. Vom Wein in Kaltern. 100 Jahre Erste und Neue Kellereigenossenschaft, Kaltern 2000
Hansjörg Kofler: „Von der Rebe bis zum Wein“, Ein Dokumentarfilm 2000
Roland Walcher-Silbernagel: Abschied von einer Südtiroler Tradition. Die Holzpergel, DVD 2006
Siefried de Rachewiltz und Franz Haller: Tiroler Weinbau im Mittelalter, VHS 2002
Jahrbuch der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie 2009: Selbstbilder von Südtiroler Bäuerinnen,
ders: Frauen und Geschlechterfragen in der ländlichen Sozialforschung in Österreich.

Dr. Hanna Battisti
Zeitschrift wein.punkt Kaltern 2011



Susanna Luggin-Pfraumer bindet die Rebruten mit der Rebenbindmaschine an die Drähte der Pergel. Sie ist Vollzeitbäuerin und Ortsbäuerin in Kaltern. Schon als Kind hat sie die Arbeit im Weingut kennen gelernt. Als sie vor Jahren den Bauer Johannes Pfraumer heiratete, wusste sie, was sie erwartete. Das Paar hat zwei Kinder, Thomas (22) und Irene (18). Sie teilt sich die Arbeit in den Weingütern selbst ein und versteht es, die Menge und die Qualität so abzustimmen, dass die Ernte gut wird. Mit Leidenschaft pflegt sie ihren Garten und in den Wintermonaten mit ebensolcher Hingabe die Klosterarbeiten.