



## Kultur-Historisches Museum Grenchen

### **Als man den «Grenchner» noch trank**

Rhabilleur / rww 7.4.07

Das ist Moritz Leuenberger bisher mit der Neat nicht widerfahren! Wohl aber den Ingenieuren, welche vor bald hundert Jahren den 8578 Meter langen Grenchenbergtunnel bauten. Was sie und ihre Teams am Südeingang tagsüber auch immer auswuchteten, nachts veränderte sich die Baustelle, als ob hier nie etwas geschehen wäre. Es dauerte einige Zeit, bis die Bauleitung das Geheimnis lüften konnte. Schuld waren die Reben, die an der Rebgasse wuchsen. Sie galten seit jeher als die Lieferanten für den sauersten Wein in Mitteleuropa. Saurer Wein besitzt die Eigenschaft, jedes Loch und sei es noch so gross, zusammenziehen zu können. Als die Reben abgeholzt waren, konnten die Tunnelarbeiten unbehelligt fortgesetzt werden.

Einige Jahre zuvor gerieten die Traubenbeeren gar nicht gut; sie waren nicht bloss sauer, sondern derart hart, dass es niemandem gelang, mit einer Weinpresse aus den Früchten auch nur den geringsten Tropfen herauszuholen. Die Grenchner Weinbauern sahen sich deshalb gezwungen, ihre Ernte mit den Dreschfliegeln zu bearbeiten, obwohl ihnen geraten wurde, die Traubenbeeren als Eisenbahnschotter auf der Linie Solothurn-Biel einzubringen. Ein Resultat der Trauben-Drescherei ist überliefert. Eine der Beeren wurde nicht richtig getroffen und sirrte durch die Tenne und dann in den Stall, wo sie einem Stier ein Auge ausschlug. In der Regel legte die Gemeindeversammlung den zeitlichen Beginn der Leset fest. In einem Jahr, so wurde in der Zeitung berichtet, begann der Anlass um acht Uhr morgens, und um zehn Uhr war der Spuk vorbei. Die Ernte sei mengenmässig etwas gering ausgefallen, berichtete der Journalist, jedoch die Fähigkeit des Tropfens, die Löcher zusammenzuziehen, sei höchst beachtlich gewesen.

Rhabilleur lernte in den 50er- Jahren einen alten Grenchner kennen, der an der Südwand seines Hauses Schösslinge des alten Grenchners hegte und pflegte und jedes Jahr gegen zweihundert Liter Wein kelterte. Besuchte man diesen Mann, stellte er zwei Gläser auf den Tisch und legte zu jedem einen Löffel. Neben dem Litermass mit rotem Grenchner stand der Zuckertopf, aus dem jeder Zecher nach Belieben

Zucker schöpfte und diesen in seinem Glas verrührte. Einen Vorteil hatte das Ganze: Betrunken wurde nie jemand von diesem Wein!

Ende der 70er-Jahre begann ein richtiger Weinbau-Boom. Der grösste Weinberg entstand hinter dem Kinderheim Bachtelen, wo ein Verein aus Mitarbeitenden daran ging, die Trauben auf historischem Grund und Boden wieder anzupflanzen. Und dies mit Erfolg, was weiter nicht wundert, die Grenchner Reben haben heute keine Möglichkeit mehr, sich gegen den Tunnelbau zur Wehr zu setzen. Doch jetzt kommt es: Am 26. April wird im Kulturhistorischen Museum eine Ausstellung zum Thema Grenchner Wein eröffnet. Es dürfte spannend sein, zu erfahren wie es war, als die Grenchner ihre eigenen Wein tranken und den Burgunder und Bordeaux zur Seite stellten. Rhabilleur

Der neue «Grenchner» ist recht gut.