



Kultur-Historisches Museum Grenchen

Aus dem kurzen Leben des Grenchner Sekts

Dass der Grenchner Wein von einst unwahrscheinlich sauer war, ist inzwischen bekannt. Kaum bekannt hingegen ist die Geschichte von der Erfindung des Grenchner Sekts und dessen kurzem Leben.

Er habe einen Fehler gemacht, meinte später der „Erfinder“ des Grenchner Sekts (von Champagner zu reden wäre doch etwas übertrieben!), der Lehrer und Stadtbibliothekar Manfred Gloor. An seinem Haus an der Bettlachstrasse rankten sich Reben, die beträchtlich viele kleine Traubeneeren hervorbrachten. Diese Reben, so mutmasste Manfred Gloor, seien vom Vorbesitzer als Schösslinge des alten, berühmten sauren Grenchners gepflanzt worden. Auf jeden Fall konnte Gloor jeweils im Herbst einige Pfund der Traubenbeeren ernten. Am Küchentisch presste er jeweils die Früchte aus und liess den Saft vergären.

Eines Tages unterlief ihm der bereits erwähnte und von ihm nicht näher erläuterte Fehler. Vorerst ereignete sich nichts, doch als er gegen Weihnachten zu die erste Flasche öffnen wollte, schoss ihm prickelnder und schäumender Saft entgegen, und für Manfred Gloor war es klar – er hatte eine Art Sekt erfunden.

In den kommenden Jahren verfeinerte er seinen Fehler und wandte an, was er in Büchern gelesen hatte. Unter anderem wurden die Zäpfen mit Sternfaden festgebunden, und er begann die wenigen Flaschen regelmässig zu rütteln, wie die Winzer in der Champagne taten.

Manfred Gloor war mit zwei Kollegen zusammen als nebenamtlicher Stadtbibliothekar tätig. Vor ihm waren hier schon der spätere Schulrektor René Stämpfli und der zukünftige Stadtammann und Nationalrat Adolf Furrer tätig. An vier Abenden die Woche war die kleine Bibliothek im Parterre-Zimmer des Schulhauses I für das Publikum geöffnet. Nur während der Sommerferien und einige Tage zwischen Weihnachten und Neujahr blieb die erste kulturelle Institution der Stadt geschlossen, wobei diese Zeit von den Bibliothekaren benutzt wurde, Bücher einzufassen und anzuschreiben sowie neue Kataloge auf Wachsmatrizen zu schreiben. – Jeweils am letzten Ausgabetag vor den Sommerferien brachte Manfred Gloor eine und wenn es hoch ging gar zwei Flaschen seines Grenchner Sekts mit in die Bibliothek. Wenn der letzte Kunde den Raum verlassen hatte, wurde die Türe abgeschlossen, und

Manfred Gloor liess den Zapfen seines Grenchner Sekts springen. Da sass man um den uralten kerbigen Tisch und kostete den Wein. Eines war nach dem ersten Schluck bereits klar – es war eindeutig Grenchner. Grenchner Wein mit der besonderen Säurenote, die den Gaumen erschreckte und das Halszäpfchen schrumpfen liess. Unsere drei gerechten Bibliothekare liessen sich von diesen gewaltsamen Eindrücken nicht beirren und suchten den innern Wert des edlen Getränkes.

Das Geheimnis der Grenchner Sektproduktion nahm Manfred Gloor mit ins Grab. So blieb es bei einem hoffnungsvollen Beginn, der (bis jetzt) leider keine Fortsetzung fand.

Rainer W. Walter