

# Die Zierde des Weinbergs

*Spontan, bescheiden und stolz kommen die Walliser Rebhäuschen daher*

**Sitten. – Auf der Pergola des Vorzeige-Rebhäuschens Cozette der Kellerei Gillard stellte gestern das Redaktionsteam des Walliser Reb- und Weinmuseums die oft übersehenen Walliser Rebhäuschen vor. Von ihnen soll es zwischen tausend und zweitausend geben, genutzt, umgenutzt und voller Charme. Ein Buch und eine Ausstellung im Schloss Villa rückt sie in ein neues Licht.**

Die 175 Seiten des querformatigen Farbbuches «Guérites, Ces cabanes dans les vignes» wurden gedruckt bei Mengis in Visp, verlegt vom Walliser Reb- und Weinmuseum und vertrieben von Infolio éditions in 1124 Gollion. Der Staat Wallis, die Loterie romande, die Gemeinde Siders, die Burger- und Municipalgemeinde Salgesch, die Freunde des Weinmuseums und der Walliser Branchenverband der Weinwirtschaft finanzierten das Projekt. Die zahlreichen Fotos stammen von der Mediathek und von Etienne Roux, der zusammen mit dem Biologen Augustin Schmid, dem früheren Mitarbeiter des Weinbauamtes, Charles-André Meyer, dem früheren Sittener Stadtarchitekten und der Direktorin des Mu-

seums, Anne-Dominique Zufferey Périsset, auf den Spuren der Rebhäuschen, die im Unterwallis «guérites» genannt werden, wanderten.

## Zwischen Grotte und Chalet

Nur ein paar Schritte unterhalb der prestigeträchtigen Terrasse vor dem Rebhäuschen Cozette mit Blick auf die steil abfallenden Stützmauern, die Schlösser von Tourbillion und Valeria und die Rhone ist der Vorfahre aller Rebhäuschen zu sehen. Es handelt sich um eine geräumige Grotte unter einem Felsvorsprung, zu der man nur gebückt Zutritt bekommt.

Als Material und Werkzeuglager entstanden daneben bis in die 1970er-Jahre überall einfachste Schuppen aus Holz, aus aufgeschichteten Steinplatten, Mauern und Beton. Der Kombination der Materialien und Dimensionen war keine Grenzen gesetzt – bis 1986 erste baurechtliche Beschränkungen auf 15 Kubikmeter verabschiedet wurden.

Seit 2006 braucht es gar eine Baubewilligung durch die kantonale Baukommission, da es sich um Bauten in landwirtschaftlicher Zone, also ausserhalb der Bauzone handelt. Diese Entwicklung wird von den



Die Coautoren des Rebhäuschenbuches in Cotzette: Etienne Roux, Augustin Schmid, Marie-Dominique Zufferey Périsset und Charles-André Meyer.

Fotos wb

Autoren/-innen des Inventars und der Studie optimistisch als Chance für die Erhaltung der alten, oft ungenutzten Rebhäuschen gesehen.

Die Kellereien der Gemeinde Sitten haben diesbezüglich erste Bemühungen beschlossen und eingeleitet. Die ersten agrotouristisch genutzten Guérites sind denn im Mittelwallis entlang der Suonen schon da.

## Wirtschaftlich und sozial

Eine vollständige zahlenmässige Erfassung aller Rebhäuschen zwischen Martinach und Stalden war nicht Zweck der Untersuchung und Ausstellung. Meistens sind diese eh nicht in einem Kataster eingetragen. Es handelte sich um spontane Bauten, auch wenn einige von ihnen heute denkmalpflegerischen Wert haben. Etwa das bischöfliche Rebhäuschen am Fusse des SETHA-Schlusses am dem Jahre 1612, die guérite de Clavoz, die heute Jürg Kämpfen aus Ried-Brig gehört und von Supesaxo

im Jahr 1517 erbaut worden sein soll oder das «maison rouge» von Siders, das schon früh den Hotelgästen gezeigt wurde und von den Anniviarden 1816 erbaut wurde.

Das Rebhäuschen war aber in den seltensten Fällen ein reines Prestigeobjekt, das den Reichtum des Rebbesitzers unterstreichen sollte. Es hatte immer einen ökonomischen Zweck für die Arbeit im Weinberg.

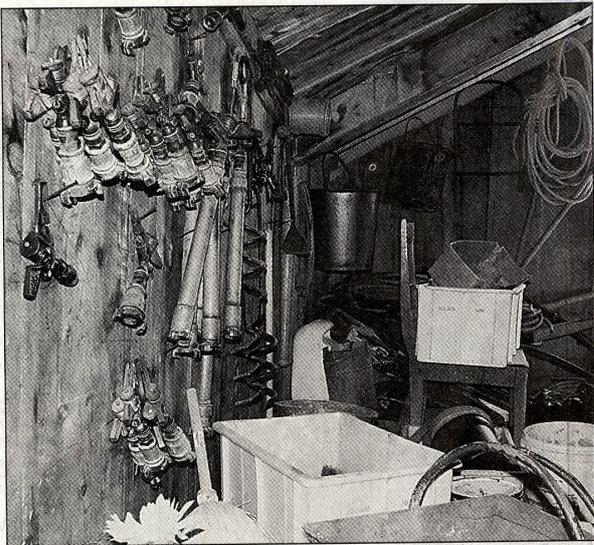
Das Häuschen diente als Geräteschuppen, weil dadurch die Mühsal des täglichen oder saisonalen Herumtragens der Werkzeuge erspart blieb. Es bot momentanen Schutz bei grosser Mittagshitze oder winterlichem Frost. Mancherorts steht noch heute eine Pritsche oder ein altes Sofa im Raum, doch übernachtet wurde selten daselbst. Auch Wein wurde dort nicht gelagert.

## Geschützte Wasserbecken

Am Aufschlussreichsten ist der Hinweis auf die Nutzung der

Rebhäuschen in der Gegend von Martinach, wo es wenig Suonen gibt. Dort wurde das Regenwasser von den Dächern der Rebhäuschen per Dachrinnen und Kennel gesammelt. Gestaut wurden bis zu 3000 Liter in Fässern, Plastik- und Metallbecken. Nicht etwa zur Bewässerung, doch zum Anmachen der Spritzlösungen gegen den echten und falschen Mehltau. Die Zubereitung der klassischen «Bouillie bordelaise» verlangte fast hundert Liter Wasser für die Kalk-, Vitriol- und Kupferpulver. Man war wohl bereit schwere Brenten talwärts zu tragen, aber den Sinn, Wasser bergauf zu schleppen, sahen die Rebhausbauern nicht ein.

Diese und andere Charakteristika und Geschichten bis hin zur heutigen diskreten Nutzung als familiären Treffpunkt und Festort und zu Degustationsorten für Weinhäuser, sind im Buch und in der Ausstellung, die ab Sonntag im Château Villa zu sehen ist, zu entdecken. **and**



Das Innenleben der Rebhäuschen sagt alles aus über die Arbeit im Weinberg.