

Wümmet direkt vor der Haustür

BUCHS. Landauf, landab ist Wümmet. Beim Restaurant Bergwerk findet er direkt vor der Haustür statt. Aus den Pergola-Trauben, die bei diesem Mini-Wümmet geerntet werden, wird später Schnaps gebrannt.

BEATRIX BACHTOLD

Vor dem Restaurant Bergwerk lässt die Herbstsonne das Weinlaub glänzen wie Gold. Rund ein Dutzend Helfer stehen auf Leitern oder Holzbockern. Sie knippen mit ihren Gartenschere die reifen Trauben von den Reben. Nur gelegentlich gönnen sie sich eine Verschnaufpause. Zum Beispiel dann, wenn die hochgekremelten Ärmel rutschen, eine Wespe um den Kopf brummt oder sie einfach einmal einen Moment lang die Aussicht übers Furttal genießen wollen.

Frühmorgens ist der gesellige Wümmet mit Kaffee und Gipteli gestartet. Helfer und Helferinnen aus der Region sind angerückt. Kollegen, Gäste und alte Schulfreunde haben zum Teil ihr eigenes Werkzeug mitgebracht und stehen nun ihren Mann. Einige fröhlich scherzend, andere ernsthaft werkelnd. Jüngster Helfer ist Luca Wetzel. Nach seinem Alter gefragt, streckt der Knirps fünf vom Traubensaft verfarbte Finger in die Luft. «Ich transportiere», sagt er dann und stößt unter Achzen seinen kleinen Schubkarren voll von reifen Trauben über den Kiesplatz.

Echte Nachhaltigkeit

Als der Pächter des Restaurants, Roger Küng, vor zwei Jahren zum ersten Mal die mit Trauben geschmückte Pergola sah, kam er auf die Idee, aus den Früchten Schnaps brennen zu lassen. «Echter Hausschnaps, der seinen Namen verdient – vor der Tür gewachsen und gereift und in der Region gebrannt. Das ist echte Nachhaltigkeit», schwärmt der 56-Jährige und fügt hinzu, dass es für ihn als Wirt



Pächter Roger Küng und seine Frau Yvonne sind hier gerade mit Luca Wetzel, dem jüngsten Wümmet-Helfer, im Einsatz. Bild: beb

die reinste Freude sei, zuzusehen, wie dieser Schnaps dann innerhalb von nur zwei Monaten im Restaurant «verdunstet».

Während die Erntehelfer im Blätterdach der Pergola nach den letzten Beeren suchen, ist ein anderes Grüppchen bereits damit beschäftigt, die Trauben von den Stielen zu streifen. Das spritzt gewaltig, und die Jacken sind mit Saft rot wie Blut bespritzt. «Ich habe Gummihandschuhe bereitegelegt, damit nicht auch noch die Hände verfarbt werden», erzählt Roger Küng. Vergangenes Jahr

sei ein Helfer an den vom Traubensaft gefärbten Nagelhäutchen und dem anhänglichen Frauerrauch unter den Fingernägeln beinahe verzweifelt. «Er arbeitet in der Stoffbranche. Es muss wohl eine Qual für ihn gewesen sein, den Kunden seine Wümmehände auf den weissen Vorhangstoffen zu präsentieren.»

120 Kilogramm geerntet

Am Ende des Wümmet – gegen 16 Uhr – liegt die Ernte in zwei Fässern bereit zum Gären. Nicht fest verschlossen, denn sonst würden die Gärgase das Fass

bersten lassen. «Ab in den Keller damit. Ein Tuch darüber und vier Kilo Steine darauf. Das Gas kann raus, aber keine Luft rein», erklärt Küng das Prinzip in Kurzform. Im Januar wird der Bachenbühlacher Storbrenner Hans Erismann aus den 120 Kilo vergorenen Trauben rund 19 Liter Hausschnaps brennen. «Vergangenes Jahr hat er mich für die Qualität des Brennguts gelobt», sagt Roger Küng, blickt in die Fässer und murmelt: «Auch dieses Mal kein Blättchen, kein Stiel, nur süsse Trauben. Das wird ein Superschnaps.»