

REBBAUMUSEUM AM BIELERSEE «HOF» | LIGERZ MUSÉE DE LA VIGNE «LE FORNEL» | GLÉRESSE

AGENDA 2016

So 1. Mai 2016 Hoffest mit Gottesdienst und

Vernissage der neuen Ausstellung

Sa/So 21./22. Mai 2016 Schafiser Wyprob Sa 21. Mai 2016 Fischwegfest

So 22. Mai 2016 Internationaler Museumstag

Mi 1. Juni 2016 20.15 Uhr Generalversammlung des Vereins

Rebbaumuseum mit Führung durch die neue

Ausstellung um 19.15 Uhr

Sa/So 17./18. September 2016 Ligerzer Läset-Sunntige Sa/So 26./27. September 2016 Ligerzer Läset-Sunntige

ÖFFNUNGSZEITEN

Das Museum ist vom Mai bis Ende Oktober 2016 jeweils Samstag und Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Für angemeldete Gruppen, für Führungen und Degustationen, Anlässe jeglicher Art sowie Vermietungen von Kellerräumlichkeiten und Sälen steht das Museum das ganze Jahr zur Verfügung.

Auskunft und Reservation

Frau Judith Kaltenrieder, Leiterin der Reservationsstelle Tel. Nr. 032 315 21 32 (Di bis Do 9–11 Uhr) Fax 032 315 72 78 E-Mail info@rebbaumuseum.ch www.rebbaumuseum.ch

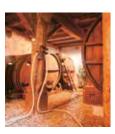
Impressum

Redaktion: Heidi Lüdi Gestaltung: Reto Wahli Druck: Matthias Grimm

LIEBE FREUNDE DES REBBAUMUSEUMS



Liebe Freunde des Rebbaumuseums



Im vergangenen Jahr sind zwei Personen verstorben, die mit dem Rebbaumuseum am Bielersee in einer besonderen Beziehung standen und deren wir in Dankbarkeit für ihr Engagement gedenken:

Es sind dies Hans-Ruedi Burkhardt vom Bielerhaus in Ligerz, der im Dezember 2015 nach langer Krankheit von uns gegangen ist. Er hat von Beginn an aktiv im Museumsvorstand und als vorbildlicher Hofmitarbeiter im Museum mitgewirkt und dabei, zusammen mit seiner Familie, über lange Jahre viel für das Rebbaumuseum geleistet.

Letzten Sommer verstarb der in Bern wohnhafte Bieler Thomas Schärer. Thomas hat kurz vor seinem Tod dem Rebbaumuseum ein Legat in Form einer umfassenden Sammlung von Massen und Karaffen vermacht. Wir zeigen diese Schenkung von fast hundert Glasgefässen zusammen mit Glasobjekten aus der bestehenden Museumssammlung in der neuen Ausstellung «Karaffen und Määsli – Glas aus zwei Jahrhunderten». Im Rahmen des Hoffestes vom 1. Mai 2016 findet die Vernissage dieser Ausstellung statt.

Am 22. Mai 2016 zeigen wir unsere Lieblingsbücher. Die reichen Schätze aus der Bibliothek werden anlässlich des internationalen Museumstages in den Vordergrund gerückt.

Traditionell eröffnen wir das Museum am ersten Sonntag im Mai: ein Datum, das heuer besonders befrachtet ist: Der 1. Mai ist seit einigen Jahren der nationale Tag der Offenen Weinkeller in der Deutschschweiz, gleichzeitig findet in Bern die BEA statt und er ist ausserdem Konfirmationssonntag. So sind wir mit diesem fixen Datum in ungewollte Konkurrenz zu den verschiedensten Anlässen der Winzer und Seebutzen geraten. Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihren Besuch und hoffen, Sie sind am Hoffest auch dabei.

Der Vorstand

Vorwort des Präsidenten

Schiffe sterben nicht: der «Änteschnäpf»



Bootsstationierungen auf dem Trockenen zeigen «warten», «leiden», glückliche Schiffe verdienen einen Platz in einem Museum. Führt ein Bootsplatz in einem Museum zur Verewigung? Das Schiff wird in seiner Erscheinung und Funktion für die Ewigkeit dargestellt?

Welches Schiff hat sich den prominenten Standort in der Eingangshalle des Rebbaumuseums an der Decke aufgehängt verdient?

Wie meinem letzten Jahresvorwort zu entnehmen war, suchte ich eine Schiffskonstruktion, die ich im Garten des Rebbaumuseums aufstellen wollte, um Besucher hineinsitzen zu lassen und das Glück von Jean-Jacques Rousseau, wie er das in seinen Philosophien schildert, mit Hilfe von elektronischen Vermittlern erleben zu können.

In diesem Zusammenhang wird immer noch ein überdachter Standort für das Flachbodenschiff der Berufsfischer gesucht. Es lässt sich leicht erkennen, dass mein Projekt im Garten des Rebbaumuseums nicht realisiert werden kann. Gut aussehende Schiffe müssen unter Dach präsentiert werden, elegante Konstruktionen eignen sich nicht für das Begehen mit Schuhen. Ein gruppenweises Hineinsitzen in Boote setzt eine zusätzliche statische Konstruktion voraus, die gerade das wesentliche Merkmal zwischen einem Möbel und einem Schiff ausmacht.

Kaum hatte ich vor zwei Jahren im Garten am Seeufer ein Schiff auf seinem Trockenplatz nach mehrmaligem Überfluten und Bergen als kostbare Substanz aus der misslichen Lage befreien können und als strahlendes Rettungsboot des neu restaurierten Dampfschiffes «Neuchâtel» am Heck anhängen lassen, suchte letztes Jahr das Rebbaumuseum als Endstation für den informativen und lehrreichen Fischweg ein leichtes, dekoratives Schiff als Ergänzung der permanenten Ausstellung im Dachstock. Auch dieses Schiff, das nie als solches zum Einsatz gelangte, jedoch seit 1962 verzollt worden war, ist in eine Position der Verewigung platziert worden.

Als vor einigen Jahren Rudolf Römer vom Gottstatterhaus an mich gelangte und erklärte, dass die Nachkommen seines Bruders Max nach jahrelangen Trainings ein uraltes Schiff nicht mehr benutzen und auch nicht im Keller einlagern wollten, wussten die Römers sofort, wo solche sehenswürdige, historische Gerätschaften und nautische Dekorationen sowie Maschinen und Geräte für den Rebbau hinzubringen sind, um entsprechend für das Museum zur Verfügung gestellt zu werden.

Dieses Schiff, der «Änteschnäpf», hat durch den speziellen Jagdeinsatz, dem Betrachter einen besonderen Eindruck hinterlassen: Auf der Pirsch konnte die Bootswand auf einer Länge von ca. 50 cm um zwei Klinkerreihen abgeklappt und damit die Flinte hinter der übrigen, aufrechten Bordwand auf einer Lafette getarnt fixiert und bedient werden. Mit dieser speziellen Konstruktion der Bordwand sollte eine getarnte Schussabgabe unmittelbar über der Wasseroberfläche möglich sein.

Zu diesem historischen Jagdgerät hatte ich eine ganz besondere familiäre Beziehung, da das auffällig lange Schiff in der besonderen, leichten Klinkerkonstruktion mit der auffälligen, beweglichen Klappe an der Bordwand während vielen Jahren an der Decke im Keller in einem Haus in den engen Gassen des Vingelzer Unterdorfes, im damaligen Keller der Familie Römer, aufgehängt war. Nämlich genau in dem Raum, wo auch die Familie Wendling, die mit den Vingelzer Römern näher verwandt ist, jeweils die Trauben des eigenen Rebberges im viereckigen Trüel der Familie Römer abpresste (der jahrzehntelang benutzte Trüel kann heute noch im Treppenhaus des Gottstatterhauses besichtigt werden).

Als die Rebparzellen der Familie Römer überbaut wurden, sind auch sämtliche Räume im Unterdorf zu Wohnräumen geworden. Das interessante Schiff wurde von den extrem nautisch begabten Sportlerfamilien Römer wieder als Schiff gebraucht, insbesondere als Surfboard, als solche Konstruktionen noch unbekannt und erst in Entwicklung waren. Verschiedene Hilfskonstruktionen, die als Tritte und Griffe für die Wassersporteinsätze dienten, konnten mit Leichtigkeit wieder entfernt werden. Das historische Jagdschiff wurde bald vollständig renoviert und an der Decke im Unterstand neben dem Eingang







zum Hof des Rebbaumuseums weiterhin mit eingesetztem Holzgewehr für die Besucher als Blickfang prominent über den anderen Ausstellungsgegenständen aufgehängt.

Fazit: Wenn Schiffe nicht schwimmend gezeigt werden und auch als Sitzgelegenheiten nicht dienen können, haben sie es aber doch verdient, gut sichtbar an Konstruktionen und Decken über den profanen Räumen zu schweben.

Der Präsident Urs Wendling

NEUE AUSSTELLUNG

Karaffen und Määsli - Glas aus zwei Jahrhunderten

Weinmasse und Karaffen, wie sie seit über zwei Jahrhunderten und bis in die jüngste Vergangenheit in Wirtshäusern und Weinstuben Verwendung fanden, sind Thema der Ausstellung. Das Legat von Thomas Schärer, der seine grosse Sammlung von Mässli und Karaffen dem Rebbaumuseum geschenkt hat, steht im Mittelpunkt.

«Frölein, e Dreier Wysse», so titulierte Thomas den Text zu seiner Sammlung, «Frölein, e Dreier Wysse» hiess es im Restaurant.

Der «Dreier» stand für 3 Deziliter oder 3

Zehntel Liter, «Wysse» meinte Weisswein aus dem Offenausschank. Und «Frölein» ist ein Begriff, der heute als politisch unkorrekt wohl eher nicht mehr benutzt wird. Der Wirt bezog bis weit in die Mitte des 20. Jh. seinen

Wein für den offenen Ausschank in der Gaststube im Fass oder in der Korbflasche. Er holte den Wein im Keller und füllte ihn je nach Bestellung des Gastes in das Glasmass, hier ein 3-dl-Mass, ab. Weinflaschen waren lange Zeit noch selten und zu teuer. Nur beste, lagerfähige Weine und Champagner wurde vom Produzenten in Flaschen abgefüllt und verkauft.



verschiedene Karaffen

Persönlich angeschriebenes (Schnaps-) Määsli, 1 dl, von Th. Strahm



Hergiswil, St. Prex, Monthey ...

Die Glasmasse und Karaffen waren Gebrauchsgegenstände mit klar definierten Grössen und Vorgaben und meist farblos. Trotzdem fällt grosse Gestaltungsvielfalt auf. Die unterschiedlichen Formen und Dekorationen waren Spezialitäten der Glashütten. Die Weinmasse wurden bis ins 20. Jh. zumeist mundgeblasen: die älteren sind im sogenannten «Abriss» oder Nabel auf dem Glasboden erkennbar,

später wurden sie in Formen gepresst und maschinell gezogen. Verzierungen wurden eingeschliffen, graviert oder geätzt. Jede Glashütte hatte ihre eigenen Erkennungsmarken. Die klassische, schlichte und bekannteste Weinkaraffe stammt aus der Glashütte Siegwart & Cie. in Hergiswil. Es gab sie in sieben Grössen vom Halbdeziliter bis zum Doppelliter. 15 verschiedene Formen wurden

im Laufe der Jahre entwickelt und weitherum verkauft und benutzt. Ab 1910 setzten die Glashütten zu ihrem Kurzzeichen (NW+3) die zweistellige Jahrzahl der Herstellung. Auch im Waadtland und im Wallis wurden klassische Weinmasse hergestellt: Die Produkte aus der Glashütte Monthey sind mit VLV gekennzeichnet, die Määsli aus St.Prex und Morges tragen die Kurzzeichen V+9 und V10.

Gasthäuser und Hotels führten gelegentlich auch eigene Weinmasse. Ein schönes Beispiel ist das Weinmass des Hotel Terminus in Engelberg. Es gab in den Wirtshäusern auch



Katalog der Glashütte Siegwart & Co AG, Hergiswil

Stammgäste, die ihren Wein aus dem eigenen Mass ins Glas einschenkten. Das Deziliter-Mässli von Th. Strahm enthielt jedoch wohl mehrzeitlich Bäzi oder Marc.



Schnapsflaschen aus Flühli, verschiedene Formen mit Emailmalereien, 18. Jh.



Berner Taufflasche < Glas verheit – Bärn besteit>, Replik Hergiswil, ca. 1970

Flühli-Glas

Als älteste Glasobjekte der modernen Zeit gelten die Flaschen aus der Glashütte Flühli. In den wilden Täler im Gebiete zwischen Luzern, Thun und Langnau waren schon früh Glasmacher am Werk, denn billiges Holz, Wasserläufe als praktische Transportwege und Quarzsand, der wichtigste Rohstoff für die Glasherstellung, waren in reichem Mass

vorhanden. Erste Spuren von Glashütten gehen hier auf das Jahr 1433 zurück. Bis weit ins 19. Jahrhundert wurde in Flühli und der näheren Umgebung Glas produziert. Die gesamte Anlage wurde 1874 stillgelegt und nach Hergiswil überführt. Das Rebbaumuseum konnte vor rund 25 Jahren in einer Auktion drei Flaschen aus Flühli aus der 2. Hälfte des 18. Jh. erwerben. Diese Flaschen sind unverkennbar durch ihre Emailmalereien. Sie bestechen durch ihre fröhlichen Farben und Motive.

Auch sogenannte Taufflaschen gehören zu den ganz alten Glasprodukten. An besonderen Festen – und nicht nur an Taufen – gehörten reich verzierte Karaffen auf den festlich gedeckten Tisch der ländlichen Bevölkerung. Zum Lagern eigneten sich diese Flaschen nicht, aber reich dekoriert (oft mit einem Berner Bär verziert) waren sie Symbol von Präsentation und Reichtum. Die Berner Taufflasche wird in Hergiswil als Replik wieder hergestellt und verkauft. Weder die alten Taufflaschen noch die schlichten Karaffen auf dem Sonntagstisch waren geeicht. Oft waren sie wohl auch eher Schnaps- denn Wein- oder Mostflasche.

Das Mass in der Alten Eidgenossenschaft

Bis zur Einführung des metrischen Systems gab es in der Schweiz Dutzende von verschiedenen Masseinheiten für Länge, Gewicht und Inhalt. Jeder Kanton, jede Region oder Talschaft, jede grössere Gemeinde hatte ihre eigenen Messgrössen. Bei den Hohlmassen für Flüssigkeiten gab es den Saum, die Brente, den Eimer und das Mass, das dem welschen Pot, und der Tessiner Pinta oder Boccale entsprach. Ein Mass konnte zwischen einem und zwei Liter variieren. Das Bieler Mass für Flüssigkeiten betrug 1,62 Liter und wurde erst 1816 zugunsten des Berner Weinmasses von 1,67 Liter aufgegeben. Das Erlacher Mass betrug 1,9 Liter, das Mass von Neuenstadt 1,69 Liter. Jede Eichstätte besass Muttermasse aus Bronze oder Zinn, die als Mass für die Eichung aller Hohlgefässe diente. Glasgefässe wurden erst nach 1810 geeicht, zuerst in den alten Massen, später dann in Liter bzw. Deziliter.

Das Konkordat von 1835

Im Konkordat von 1835 vereinheitlichten zwölf Kantone ihre Messeinheiten. Nur die Waadtländer beharrten auf dem Meter- und Litersystem, das ihr Nachbar Frankreich unter Napoleon eingeführt und kurze Zeit auch in der Eidgenossenschaft Gültigkeit hatte. Mit der Schaffung des Bundesstaates 1848 fiel die Regelung der Masse und Gewichte in die Kompetenz des Bundes. Das Bundesgesetz von 1851 versuchte, das Konkordatssystem auf alle Kantone zu übertragen. Das Schweizer Mass blieb erfolglos, 1868 wurde das bereits weit verbreitete metrische System neben dem Konkordatssystem legalisiert. In

der Revision des Bundesverfassung 1874 siegte schliesslich das welsche, metrische System. Auf den Januar 1877 wurde das metrische System gesamtschweizerisch eingeführt und die alten Masse definitiv abgeschafft. Die Kantone hatten mit der Einführung des metrischen Systems in ihrem Hoheitsgebiet sämtliche alten Masse und Gewichte einzuziehen und zu zerstören. Besonders die alten nicht-metrischen Hohlmasse aus Glas - wie eben das Weinmass – sind daher äusserst selten. Einige alte Berner und Zürcher Masse von einem ½ oder ¼ Mass, ebenso wie ein Boccale aus dem Tessin und weitere alte Weinmasse nach der Konvention von 1835, illustrieren diese Zeit.



½ und ¼ Mass. Zwei bronzene Muttermasse mit Bieler Wappen, 17. Jh. [Kirchgemeinde Pilgerweg Bielersee | Burgergemeinde Twann1



Der Regierungsrat des Kantons Bern bestätigt Albert Hirt in seinem Amt als Fassfecker des Amtsbezirks Biel. 1893

Die Eichmeister

Schon lange vor der Einführung einheitlicher Messsysteme zeigte sich die Notwendigkeit, neben den Gewichten für das Wägen auch die Hohlmasse für Getreide und Flüssigkeit amtlich auszumessen. In unserer Region war es insbesondere von Interesse, Züber und Brenten zu eichen, denn sowohl der Verkäufer wie auch der Käufer von Traubenmost hatten Interesse an einem geeichten, gerechten Massen. Sinner, Ohmgeltner, im Kanton Bern Fecker oder Fassfecker genannte Eichmeister waren als offiziell beeidigte Beamte tätig.

Das Eidg. Amt für Mass und Gewicht (Bundesamt für Messwesen, heute: Eidg. Institut für Metrologie) führte ab 1876 die Liste der Schweizerischen Eichmeister in einem nach Kanton und Bezirk gegliederten Verzeichnis. Jede Eichmeister hatte sein eigenes Zeichen (Buchstaben oder Zahl bei Mess-Strich) oder er ritzte seine Unterschrift auf den Boden des Weinmasses. Die grossen Glashütten beschäftigten eigene vereidigte Eichmeister.

Geichte Trinkgläser

Schliesslich werden in neuerer Zeit auch Weingläser von einem Deziliter geeicht. Damit kann aus der Weinflasche ein «Ballon», «es Glas Wysse» abgefüllt und kredenzt werden.

Heidi Lüdi

Karaffen und Määsli – Glas aus zwei Jahrhunderten

1. Mai - 30. Oktober 2016

Die Eröffnung der neuen Ausstellung, in deren Mittelpunkt die Sammlung von Thomas E. Schärer Bern steht, findet am 1. Mai 2016, um 13.30 Uhr statt. Einführung mit Regine Klaus-Schärer Liestal. Wir freuen uns, Sie zur Vernissage zu begrüssen. Erstmals macht das Rebbaumuseum am Internationalen Museumstag mit. Dieser findet jedes Jahr statt und steht heuer unter dem Motto «Entdecken Sie Ihr Lieblingsmuseum». 22.5.

Internationaler Museumstag

museums.ch

In den Schränken der Weinbibliothek finden Sie wertvolle und seltene Exemplare aus dem 16. und 17. Jh. für die Bestellung der Haus- und Weingärten, aber auch viel neuere Fachliteratur für den Rebbau und die Vinifikation, Bücher über Wein als Medizin oder Wein in der Rechtsprechung, Bücher zu Weinetiketten, zum genussvollen Degustieren, zu bekannten Weingütern aus der

ganzen Welt und Weinreiseliteratur – bis zu Gedichten und Comics zum Thema Wein, Weintrinken und Weinseeligkeit. Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig das Thema Wein in Büchern ist. Wir stellen am Nachmittag zwischen 13.30 und 17 Uhr unsere Lieblingsbücher aus der Weinbibliothek des Rebbaumuseums vor. Bestimmen Sie selbst ihr Lieblingsbuch.



Neuerwerbungen

DES REBBAUMUSEUMS 2015

Neueingänge von Objekten

- Radierungen
- Hartmann, Johann Joseph, Vue de la Roche entre Bienne et la Neuveville, Stich (Eau-forte), ca. 1810.
- Aberli Johann Ludwig, Vue de Nidau et du Lac de Bienne, kolorierte Umrissradierung, 1768.
- Rottmann Ad., Pierre Petuis bei Tavannes, Grafik.
- Bartlett William Henry und George K. Richardson, St. Peters Island – Lake of Bienne, kolorierter Stahlstich 1834/35.
- Ziegelmüller Martin, Die Schwarze Spinne als Vogelscheuche, Radierung o.D., 26/40.
- Weinkesseli
- zwei Halskörbe
- Rückenspritzpumpe Original Trost
- Rückensprühgerät Solo
- Härdbänne mit Kippvorrichtung
- Pickel
- Brandeisen EBD Ernst Bourquin-Dafflon
- Bohrer
- Fischkasten für Schiff
- vier Wasserschöpfer
- Karteikasten grün
- Holzbänke und Tabourettli
- Originalzeichnung von Gunther R. Schärer der Weinetikette «Clos de Rive»
- 3 Druckclichés für 1-Liter-Etikette «Twanner»
- Weinetiketten aus der Region Bielersee
- Flaschen, Gläser, Korken, Pins.
- 98 Mässli/Karaffen Sammlung von Thomas Schärer, Bern, inkl. Bücher und Dokumentation zum Thema alte Masse und Glas.







Neueingänge von Dokumenten und Büchern

- Hypothekarbrief von 1895 für den «Hof» von Gottfried und Marie Sauser-Andres.
- handschriftliche Notizen/Verse von René Giauque «Pasteur», La Neuveville (Kopien).
- Fotoalbum «Trachten» aus dem Nachlass von Dora Engel, Ligerz.
- General Ochsenbein, Die Branntweinfrage und die Landwirtschaft, Bern 1864.
- Wolfgang Friedrich von Mülinen, Das Bernische Seeland, Bern 1895.
- Hauptkatalog | Catalogue général. Photographische Apparate und Bedarfsartikel der Fa. Perrot & Cie, Biel 1923.
- Moisy Robert, Beaujolais, Neuchâtel 1956.
- Lehmann Fred, Hundert Hechte und tausend Dinge drum und dran, Münsingen 1964.
- Dictonnaire du vin, bordeaux 1962.
- Le vin, Comics von Avoine, Barbe, Blachon, Bridenne, Lacroix, Laville, Loup, Mordillo, Mose, Napo, Niconland, Sabatier, Serre, Siné, Soulas, Trez, HA! 1980.
- Kurt Chandra, Chasselas. Von Féchy bis Dézaley. Ein weinkulinarisches Abenteuer im Waadtland, Zürich 2014.
- Atzel Isabel und Klaas Philipp, Das kranke Biel. Auf Arztvisite um 1850 / Au chevet de Bienne. La visite du docteur en 1850. Deutsche und französische Begleitpublikation zur gleichnamigen Ausstellung im Neuen Museum Biel, 2 Bände, Biel 2015.
- Anex Paul et al., Arts et Métiers du vin. Ed. par le Musée vaudois de la vigne et du vin, Château Aigle, Lausanne 1979.
- Horat Heinz, Flühli-Glas, Bern 1986.
- Schloss Aigle, Hochburg des Weins, Museums-Katalog des Waadtländer Weinbaumuseums und Internationalen Etikettenmuseums. o.J., o.O.









IHRE UNTERSTÜTZUNG VOTRE SOUTIEN

- Glatz Regula, Hohlglasfunde der Region Biel. Zur Glasproduktion im Jura. Bern 1991.
- Dexel Thomas, Gebrauchsglas. Gläser des Alltags vom Spätmittelalter bis zum beginnenden 20. Jh., Braunschweig, 4. Aufl. 1999.
- Ziegelmüller Martin, Glas-Wasser. Die Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung Glas-Wasser. Kunstmuseum Olten 2000.
- Gerber-Visser Gerrendina, Die Ressourcen des Landes. Der ökonomisch-patriotische Blick in den Topographischen Beschreibungen der Oekonomischen Gesellschaft Bern (1759-1855), Baden 2012.
- Dubler Anne-Marie, Staatswerdung und Verwaltung nach dem Muster von Bern. Wie der Staat vom Mittelalter an entstand und sein Territorium verwaltete – und wie die Bevölkerung damit lebte, Baden 2013.
- Ceci n'est pas une bouteille, Catalogue d'exposition du Musée valaisan du vin et de la vigne, Sierre 2015.

Zeitschriften in der Weinbibliothek

Wir haben (fast) alle Ausgaben der Zeitschriften VINUM und der Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau. Leider fehlen aber einzelne Nummern. Vielleicht haben Sie diese noch und können uns helfen, den Bestand der Bibliothek des Rebbaumuseums zu vervollständigen? Herzlichen Dank!

Es sind folgende VINUM-Nummern, die in unserer Bibliothek fehlen:

- 2005 | Nr. 1
- 2007 | Nr. 9
- 2012 | Nr. 7/8, 10 und 11
- 2014 | Nr. 2
- 2015 | Nr. 4

Aus der Roten Obst- und Weinbauzeitschrift fehlen uns:

• 2014 | Nr. 20 und 21

... und dann noch Etiketten

Sie haben selbst bemerkt, dass in den letzten Jahren viele neue Weinetiketten kreiiert wurden. Nicht nur bei Geschäftsübergaben, auch für neuen Sorten, neue Vinifizierungen, neue Lagen oder einfach aus geschmacklichen und trendigen Gründen sind Etiketten neu gestaltet worden. Gerne nehmen wir für unsere Sammlung alte und aktuelle Weinetiketten aus der Region Bielersee entgegen.

Donatoren | Spender | Leihgeber | Verkäufer

Heinz Angelrath, Manuel und Roger Bourquin, André Burri, Mariann Geiger, Verena Krebs, Hedy Martin, Hansjürg Ritter, Kathrin Schärer, Thomas Schärer, Erben Hans Schneider, Aarbergerhus Ligerz, Kirchgemeinde Pilgerweg Bielersee, Heimatmuseum Trubschachen, Neues Museum Biel. Wie jede Institution und jeder Verein sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen. Sie können dies in verschiedener Form tun:

Werden Sie Mitglied des Vereins
Rebbaumuseum und zeigen Sie mit
Ihrem jährlichen Obulus, dass Ihnen das
Museum am Bielersee wichtig ist. Der
Mitgliederbeitrag für den Verein des
Rebbaumuseums am Bielersee «Hof» beträgt
weiterhin CHF 25.–. Mit Ihrem Beitrag oder
sogar einer zusätzlichen Spende unterstützen
Sie das unentgeltliche Engagement und die
Arbeit unseres Teams von Winzern und ihren
Familien, sowie von vielen weiteren Helfern,
die sich für den Rebbau, den Tourismus
und das kulturelle Gedächtnis am Bielersee
einsetzen.

Nicht zuletzt können Sie mit oder ohne Gäste das Museum besuchen, an den Wochenenden oder – für Gruppen – während der ganzen Woche und für Ihre privaten Feste oder geschäftlichen Anlässe unsere Säle mieten.

Herzlichen Dank!

Für Ihren Mitgliederbeitrag oder Ihre Spende verwenden Sie bitte unser PK 30-310942-3, Rebbaumuseum am Bielersee, Postfach 73, 2513 Twann. Comme toutes les institutions et sociétés, nous avons besoin de votre soutien. Vous pouvez le manifester de différentes manières:

Devenez membre de la Société de Musée de la Vigne. Votre contribution démontrera votre intérêt et votre attachement pour ce musée. La modeste cotisation annuelle à la Société du Musée de la Vigne du lac de Bienne «Le Fornel» reste inchangée à CHF 25.—. Avec cette participation, voire un don supplémentaire plus conséquent, vous soutiendrez l'engagement bénévole et le travail de notre équipe de vignerons, de leur famille et de nombreuses autres personnes qui œuvrent pour la viticulture, le tourisme et la mémoire culturelle du lac de Bienne.

De plus, vous pourrez visiter le musée, seul ou en compagnie, en fin de semaine – en tout temps pour des groupes – et louer nos salles pour vos fêtes privées ou vos événements professionnels.

D'avance un grand merci!

Pour votre cotisation ou/et votre don, veuillez utiliser le CCP 30-310942-3, Musée de la Vigne du lac de Bienne «Le Fornel», case postale 73, 2513 Douanne.

SAISONERÖFFNUNG REBBAUMUSEUM AM BIELERSEE «HOF» LIGERZ

HOEFESTA STATE

SONNTAG 1. MAI 2016

10.30 UHR

Gottesdienst mit Pfr. André Urwyler, Bern Musikalische Begleitung: Michaela Paetsch und Klaus Neftel

AB 12.00 UHR

Festwirtschaft im Hof, Fischknusperli, Kuchenbuffet Musikalische Unterhaltung mit der **Hilari-Musik** aus Grenchen, freier Museumseintritt

13 30 THR

Vernissage «Karaffen und Määsli»

18.00 UHR

Ende Hoffest 2016

Wir bedanken uns für Ihren Besuch

INFO@REBBAUMUSEUM.CH | WWW.REBBAUMUSEUM.CH