Rundgang durch das Rebbaumuseum am Bielersee «Hof»

Lage

Der «Hof» liegt am westlichen Dorfausgang von Ligerz, auf Gemeindegebiet von La Neuveville. Er gehört damit zum deutschsprachigen Weiler Schafis in der Gemeinde Neuenstadt.

Der Graben des teilweise überdeckten Fornelbaches trennt die Liegenschaft von Ligerz und markiert gleichzeitig die Grenze zwischen den Gemeinden Ligerz und La Neuveville und den früheren Amtsbezirken Nidau und La Neuveville, bzw. den heutigen Kreisen Biel/Bienne und Berner Jura. In der Umfassungsmauer, rechts des Eingangtores, steht in einer Mauerauslassung ein Grenzstein, der die Grenze zwischen einst fürstbischöflichem und bernischem Gebiet markiert.

Hof |*Dieser Name entstand vermutlich durch die hohe Mauer. Der Besucher tritt in einen geschlossenen Hof: ein Eindruck, den auch der heutige Besucher noch hat. Hof ist aber auch die Abkürzung von Kalchhof, Kalchofen.*

Le Fornel | *Der heute im Französischen gebräuchliche Name leitet sich aus alten Quellen ab, die Bezug nehmen auf die Kalköfen, die hinter dem «Hof», an der Stelle der jetzigen Einstellhalle, in Betrieb waren. Der Platz vor dem Eingangsportal mit der anschliessenden Ländte heisst auch heute noch Kalkofen, respektive Kalkofenländte (im täglichen Sprachgebrauch ist eher «Chalchhof» zu hören). Fornel ist also die Übersetzung von Kalkofen.*

Gelegentlich **La Porte** | *Das mächtige Eingangstor war hier namensgebend gewesen. Dies umso mehr, als die ehemalige einzige Strasse, die alte Dorfgasse, regelrecht vor dem Tor endete, bzw. in einer fast rechtwinkeligen Kurve aus dem Dorf herausführte.*

Bau- und Besitzergeschichte

Ersterwähnung des Hofes: *Heini de Costel*, Stammvater der jüngeren Familie von Ligerz/ de Gléresse, erwarb 1380 zwei Gärten am See «gisant ou Fornel jurisdiction de la Nouveville» und errichtete dann die Grenzmauer.

Um 1405 scheint der Sohn *Rudi Heineli* «von Ligerz» dort zu wohnen. Als Vorläufer des heutigen Doppelhauses dürfte ein kleineres Haus im Nordwestteil des heutigen Anbaus über dem halb eingetieften Gewölbekeller (eine Ausnahme in der Region) gestanden haben. Derselbe *Rudi Heineli* kaufte 1420 von den Freiherren von Ligerz die Mühlen *Brunnmühle* und *Twannbachmühle* und legte damit den Grundstein für den späteren Reichtum der Familie.

Bauherr des repräsentativen Doppelhau-Neubaus ist *Rudolf von Ligerz (Rodolphe II)*. Um 1545 dürfte der Westbau entstanden sein, um 1555 der Ostteil, wohl etwas später der Erker. Im Erkersaal finden wir beim Wappen über der Fenstersäule die Jahrzahl 1555. *Jacob* († 1603) war als Letzter der Familie hier ansässig. Die Familie *von Ligerz* behielt den feudalen Edelsitz als gemeinschaftliche Domäne bis 1814, zog aber bereits im 16. Jh. nach Neuenstadt und Porrentruy. In beiden Orten bauten sie neue prächtige Häuser. Das *Hôtel de Gléresse* in Porrentruy beherbergt heute das fürstbischöfliche Archiv. Ein weiterer Zweig liess sich in Freiburg nieder.

1918 erwarb der Kunstmaler **Dr. Ernst S. Geiger** (1876-1965) den Besitz von zwei Rebbauern-Familien. Er wohnte und arbeitete bis zu seinem Tod 1965 im Hof. Der Erkersaal diente ihm als Malatelier.

1970 wurde dank seinem Sohn, Dr. Wolfgang Geiger, die Stiftung «Rebbaumuseum Hof am Bielersee» errichtet. Sanierung, Renovierung und Einrichtung als Museum 1970, 1973 und 1978. Im westlichen Teil befindet sich eine Einlegerwohnung.

Die Baukosten beliefen sich auf über 2 Millionen Franken. Den grössten Teil der Kosten übernahm der Kanton Bern aus dem Erlös der Seva-Lotterie und des Zahlenlottos, 25% übernahm die Eidgenossenschaft.

Seit 2015 wird die Stiftung Rebbaumuseum am Bielersee durch den Lotteriefonds des Kantons Bern *swisslos* unterstützt. Mit den Investitionsbeiträgen konnte das Dach isoliert und das Haus an die Fernheizung Ligerz angeschlossen werden.

Innenhof

Von einer hohen Steinmauer gegen das Dorf abgegrenzt, überrascht ein mächtiges zweitüriges Portal und dahinter der gepflästerte Innenhof. Der Vorplatz ist mit Objekten aus dem Rebbau und dem Trauben- und Weintransport

bestückt. Prunkstück ist ein grosser Trüel auf einer Granitplatte aus der ehemaligen Weinhandlung Walker in Biel und die Wagen (Züberwagen und Fasswagen) im Unterstand. Der Innenhof bildet mit seinen grossen Sonnenschirmen einen angenehmen und «abgeschirmten» Aufenthaltsort zum Verweilen.

Gebäude und Umgebung

Der zweigeschossige wuchtige Bau mit einem Krüppelwalmdach enthielt über den ebenerdigen Kellerräumlichkeiten Wohnräume, zu denen die steinerne Aussentreppen führen. Ein grosser Teil der Grundmauern wie auch der Erker sind aus gelben Hauterive-Hausteinen gefertigt. Die dreiteiligen Reihenfenster sind aus gleichem Material hergestellt. Sie sind mit schönen Steinhauerarbeiten verziert (Fächerrosetten, Muschelornamente und Kielbogenstürze). Auf dem Dach selbst befinden sich zwei Wetterfahnen mit den Wappen der Familie *von Ligerz*.

An der Südfassade findet sich das von Löwen gehaltene Wappen der Familie *von Ligerz*: drei langstielige Kleeblätter auf blauem Dreiberg. Davor steht eine Pergola aus Steinsäulen von 1640, die aus dem Garten des ehemaligen *Thormannguts* in Wingreis/Twann stammt. Die Pergola in Wingreis musste dem Bau der A5 weichen und wurde hier wieder aufgebaut.

Auf einer früheren Weinetikette des Museums sind die Löwen mit dem Wappen der Familie von Ligerz abgebildet.

Der Brunnen ist Regierungsrat *Dr. Robert Bauder* (1916-1991) gewidmet, einem Förderer des Rebbaumuseums. Dahinter steht ein roter Maulbeerbaum. Die Maulbeerblätter wurden für die am Bielersee leider erfolglose Seidenraupenzucht benötigt.

Der «Hof» besass eine Ländte, ungefähr an der Stelle der heutigen Pergola. Mit dem Bahnbau (1860) wurde diese zugeschüttet.

Treppenhaus

Museumseingang und heutiges Treppenhaus dienten früher als Trüelraum. Die übrigen Kellerräumlichkeiten sind ursprünglich, nur zum Cheminéesaal im Parterre musste ein Durchgang geschaffen werden. Im ersten Stock wurden die Zimmer den Bedürfnissen des Museums angepasst.

Zwei Aussentreppen führten in den Wohnbereich im ersten Stock. Sie sind urtümlich und typisch für die Region. Beim Umbau des Hauses wurde innen eine neue Treppe eingebaut, die bis in den Dachstock führt.

Entlang der Treppe zeigen 12 Monatsbilder von Frank Furer die Arbeiten des Winzers während des Jahres.

Gewölbekeller

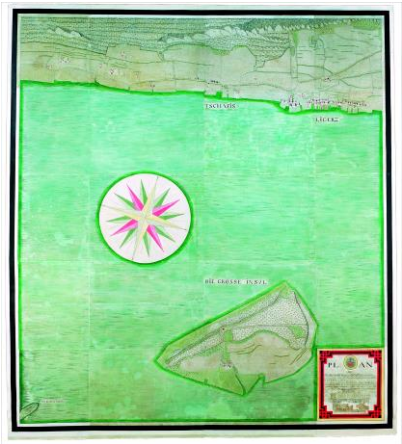
Ein nördlich, rechts von der Eingangstüre gelegener Gewölbekeller stammt wohl aus der frühesten Bauphase des Herrschaftshauses. Er liegt – was in dieser Region selten ist – einige Stufen tiefer als das Erdgeschoss. Auffallend sind Eisenhaken und Speckkronen zum Aufhängen der Lebensmittel, so dass die Mäuse nicht an die Wurst und den Speck konnten!
Die kleine Weinpresse stammt aus Finsterhennen und zwar aus einer Zeit, als man an den Südhängen des Grossen Mooses noch Rebbau betrieb. Auch im Sommer bleibt dieser Raum kühl und feucht.

Cheminéesaal | Erdgeschoss

Dieser Saal im Parterre war im 19. Jh. durch den Einbau einer Dreizimmer-Wohnung zerstört und verändert worden. Bei der Renovation wurden die Zwischenwände wieder entfernt. Die Deckenbalken mit ihren Kehlungen (Frührenaissance) erinnern noch an die frühere Pracht. Die Bodenplatten wurden nach alten Mustern in Handarbeit speziell für den Hof angefertigt.
Die Leuchter, der Tisch und die Stühle sind ebenfalls nach alten Vorbildern kopiert. Vier originale Sessel, die als Vorbild dienten, stehen an den Wänden.

Der massive **Eichenschrank** stammt aus dem 17. Jh. und stand in einem Ligerzer Privathaus.
Die **Truhe** stammt aus dem Pfarrhaus in Langnau i.E. Es ist eine Truhe im sogenannten *Ohrmuschelstil* aus der Renaissance. In der Schweiz gibt es nur etwa sechs solcher Truhen.

Der **Kamin** befand sich ursprünglich in einem anderen Haus in Ligerz, das aber auch der Familie *von Ligerz* gehörte. *Ernst Geiger*, der frühere Besitzer, kaufte den Kamin und lagerte ihn dann hier im Garten des «Hofes». Schliesslich wurde er für Fr. 2'000.- an die Stadt Bern verkauft, die ihn als Prunkstück im Erlacherhof einbauen wollte. Aus Platzgründen war das nicht möglich und so stand das Cheminée mehrere Jahre in der Münsterbauhütte, bis der Denkmalpfleger sich des Kamins erinnerte und ihn bei der Renovation des «Hofes» ins Rebbaumuseum zurückbrachte.
Am Kamin sind zwei **Wappen** angebracht, die jeweils durch eine kleine Hand gehalten werden: links *François de Gléresse* und seine Frau *Jehanete Chardons*, rechts *Petermand de Gléresse* und *Françoise de Bariscour*. Es handelt sich bei diesen Allianzwappen um die Grosseltern, bzw. die Eltern von *Rudolf von Ligerz*.



Der **grosse Plan** wurde 1787 von Notar *Abraham Engel*, dem damaligen Gemeindeschreiber von Ligerz, auf Wunsch des Berner Patriziers Fischer angefertigt. Oberst Fischer wollte eine Karte, auf der alle seine Rebparzellen eingezeichnet sind. Notar Engel markierte diese mit den roten Zahlen. Die Karte wurde auf einem Estrich eines Rebhauses in Ligerz gefunden und wird als Leihgabe im Museum ausgestellt.

Auf der Karte sieht man schon den östlichen Hofanbau, von dem man glaubte, dass er viel später entstanden sei. Ebenfalls gut sichtbar ist die Nähe der Häuser am See. Durch die Juragewässerkorrektion sank der Seespiegel um mehr als zwei Meter. Deshalb ist heute der See von den Häusern weiter weg und die Insel über den natürlichen Heideweg mit Erlach verbunden.

Digitale Präsentation der beiden Bilder
St. Johannsen und *Galante Gesellschaft* (Ankauf 2022).
Die beiden grossformatigen Gemälde gehören zu den seltenen Abbildungen im Seeland des 18. Jh. (datiert auf 1725).

Erkersaal | 1. Stock

Der gegen Süden gerichtete Saal im 1. Stock war ursprünglich mit einem schönen Intarsientäfer ausgestattet und war wohl der repräsentativste Raum des Hauses. Das Deckentäfer wurde leider nach St. Aubin verkauft und befindet sich nun im Neuenburgischen. Eine übriggebliebene Bohlendecke auf Streifbalken gibt dem Raum immer noch eine bestimmte Würde.

Der Saal wird von der **Karte von Samuel Bodmer** (1652-1724) aus dem Jahre 1709 dominiert. Bodmer kartografierte im Auftrag der Republik Bern das gesamte Kantonsgebiet. Die Reproduktion in Originalgrösse ist eine Leihgabe der Gemeinde Ligerz. Der riesige runde Eichentisch wurde speziell für diesen Raum hergestellt.

Der **Erker** war ursprünglich mit einer eisernen Türe verschlossen. Man sieht heute noch die Zargen, an denen die Türe angebracht war. Man kann deshalb annehmen, dass der Erker als Archiv und Tresor diente, in dem Wertschriften, Verträge, Geld und Schmuckstücke aufbewahrt wurden.

Auf Kragsteinen sind die Wappen der Herren *von Ligerz* zu erkennen (Kleeblätter auf Dreiberg). Über der Säule ist das Allianzwappen des Erbauers des Hofes *Rudolf von Ligerz* mit seiner Frau *Claudine Perusset* und die Jahrzahl 1555 zu sehen. Es wird angenommen, dass zu dieser Zeit die Bauarbeiten abgeschlossen wurden. Gestaffelte und gegen Süden gekuppelte, mit Sitznischen versehene Fenster erlauben den idyllischen Blick auf Bielersee und St. Petersinsel.

Die Kamera des Alfred Engel-Feitknecht

Alfred Engel (1850-1899) war ein Fabrikant von fotografischen Apparaten in Twann. Aus seiner Fabrik stammt die grosse Salonkamera in der Zimmerecke, die Reisekamera, der Verkaufskatalog für Photographische Apparate sowie das Fotoalbum und die Fotografien aus dem 19. Jh.

Anbausaal | 1. Stock

Dieser Saal im ersten Stock wird oft vermietet: für Sitzungen, Seminare und private Feste.
Erwähnenswert sind hier die Tafeln der seeländischen Rebbaugemeinden; auch Biel mit dem Vingelzer Quartier ist vertreten. Die Zahlen auf den Tafeln geben einen Überblick über die Weinbaugemeinden, die Anbauflächen und Sortenwahl.

Das Rebareal am Bielersee umfasst rund 220 ha. Eine kleine Karte zeigt den schmalen Streifen des Rebberges am Jurasüdfuss. Westlich schliesst der Neuenburger Weinbau an. Auf der Südseite des Jolimonts finden wir weitere Rebparzellen. Nicht aufgeführt sind die Rebberge von Oberhofen und Spiez, die ebenfalls zum Berner Rebgebiet gehören.

Dachraum | Estrich

Das «Jahr der Rebe»

Das Rebjahr fängt im *Winter* mit dem Schneiden der abgestorbenen Äste (Schärmele) an. Ein grossformatiges Bild des Malers *Martin Ruch* (*1946) fängt diese besondere Winterstimmung ein.
In der Vitrine daneben wird das Veredeln der Rebstöcke erklärt. Die Aufpfropfung von europäischen Edelsorten auf amerikanischen Unterlagen (Wurzeln) war zur Bekämpfung der Reblaus wirksam und ist gesetzlich geregelt.

Eine Tafel zeigt die verschiedenen Weiss- und Rotweinsorten. Traditionell wurden am Bielersee *Gutedel/Chasselas* und *Blauburgunder/Pinot noir* angebaut. Ein liberales kantonales Rebgesetz, freie Sortenwahl, Neuzüchtungen, insb. pilzwiderstandsfähiger Sorten, und Experimentierfreude der Winzer liessen den Sortenkatalog am Bielersee in den letzten Jahren auf über 70 verschiedene Sorten anwachsen.

Frühling und *Sommer* sind den Anbautechniken (Gobelet, Drahtbau), der Bodenbearbeitung an den Steilhängen des Juras, der Pflege und dem Schutz der Pflanzen gewidmet.

In der Südwest-Ecke ist eine **Küferei** mit Werkbank, mit Hobeln, Hämmer, Sägen, Zwingen, Bohrer, Zirkel und dem zugeschnittenen Holz zur Herstellung der Fässer eingerichtet.

Der *Herbst* ist der Höhepunkt des Rebjahres. Das grossformatiges Bild *Weinlese* des einheimischen Malers *Walter Clénin* (1897-1988) fängt die Erntestimmung in blauen und grünen Farben ein. Das Leinwandgemälde entstand vermutlich zwischen 1945 und 1950 und wurde 2007 beim Ankauf durch das Museum vollständig restauriert.

Stimmen Zucker- und Säuregehalt der Traubenbeeren werden die Früchte der mühseligen Arbeit geerntet. Erntegeschirr, Brenten, Zuber, Züberli, Mühle, aber auch die verschiedenen Messgeräte veranschaulichen die Erntezeit.

Abgerundet wird die Ausstellung mit Blick auf die verschiedenen Lager- und Transportmöglichkeiten. Lange wurde der Wein in Fässern und Fässli geliefert und offen in der Weinstube ausgeschenkt. Die ersten Glasflaschen wurden dann anfangs des 20. Jahrhunderts in strohgefüllten Holzkisten auf die Bahn gebracht.

Weitere Themen sind Flaschenformen und –grössen, Weinetiketten, Korken und Korkenzieher. In der grossen freistehenden Vitrine sind verschiedene Flaschen, Krüge und «Logeli» (kleine Trinkfässchen), sowie Masse und Gewichte und geeichte Gefässe zu sehen. Eine Vitrine ist der Herstellung und Entwicklung der Weinetikette gewidmet (Clichés, Lithographiesteine u.ä.). Ausgestellte Objekte zeigen verschiedenen Materialien aus alter und neuer Zeit.

Die Rebbauern am See waren soweit wie möglich Selbstversorger und hatten trotz beschränktem Platz Gärten und Pflanzplätze für Kartoffeln und Bohnen. Auch Kühe und Schweine durften im Dorf nicht fehlen. Den Sommer verbrachten die Rinder und Kühe auf dem Ligerzberg (métairie de Gléresse), der bis 1911 der Burgergemeinde Ligerz gehörte. Heu wurde auf Schiffen über den See transportiert. Auch die Fischerei ergänzte die Nahrung der „Seebutzen“.

Geschichte der Fischerei am Bielersee

Die Fischerei am und auf dem Bielersee prägte das Bild der Region. Im Mittelalter und noch weit bis ins 20. Jahrhundert hatte die Fischerei im Seeland eine grosse wirtschaftliche Bedeutung und bot einen bedeutenden Verdienst. Zudem leistete sie einen wesentlichen Beitrag zur menschlichen Ernährung. Die Fischerei ist bereits seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. belegt. Bei archäologischen Grabungen wurden Netzstücke, Reusen, Angeln und Harpunen unserer Vorfahren gefunden.

Die Fischerei unterlag strengen Regeln, aus dem späten Mittelalter und dem Ancien Régime sind mehrere Fischereiordnungen erhalten. Die älteste erhaltene Ordnung wurde 1401 verfasst. Die letzte und umfangreichste bernische Fischerordnung über den Nydauer-See und die Zihl wurde 1777 erlassen.

Die Fangmethoden änderten sich im Laufe der Zeit wenig. Geändert haben sich jedoch die Materialien: Anstelle von natürlichen Materialien wie Knochen,

Geweih, Holz, Schilfrohr und Pflanzenfasern (Hanf, Flachs, später Baumwolle) kommen seit Mitte des 20. Jahrhunderts nur mehr Nylon (Monofil- oder Eindrahtfaden-Netze) und andere High-Tech-Materialien zum Einsatz.

Heute sind auf dem Bielersee nur noch wenige Berufsfischer tätig. Die auf dem Monitor aufgeschalteten Bilder stammen mehrheitlich aus den Familienalben der einheimischen Berufsfischer.

Mittelkeller | Erdgeschoss

In der Vitrine im Parterre vor dem Mittelkeller sind verschiedene Gläser und Flaschen ausgestellt. Die kleinen Gobelet-Gläser wurden bis vor kurzem noch in den Weinkellern verwendet, sind aber jetzt durch grössere Tulpengläser, die sich besser zur Weindegustation eignen, abgelöst worden. Mit den sogenannten Bieler und Twanner «Muttermassen» wurden die Karaffen und Holzgefässe geeicht.

An der östlichen Wand ist eine **Ertragstabelle für die Jahre 1658-1757** zu sehen. Es dürfte sich um die Weinmenge handeln, der hier eingekellert wurde. Der Wein wurde in sogenannten «Fuste de vin» gebracht. Ein solches Land- oder Transportfass von 500 pots hatte ein Gesamtvolumen von rund 750 Liter. Die angegebenen Mengen sind also mit 750 Liter zu multiplizieren. Auffallend sind die extremen Unterschiede der angegebenen Mengen!

Die Wände sind mit mehreren Tafeln von Weinflaschen-Etiketten aus dem späten 19. bis zum 21. Jh. geschmückt. Es ist ein gemütlicher Kellerraum zum Verweilen, eine 2010 installierte Aussentüre aus Glas erlaubt den Blick auf die Pergola und den See.

Etikettensammlung von Robert Teutsch zusammengestellt:

Tafel 1	Etiketten von 1890-1930
Tafel 2	Etiketten von 1930-1970
Tafel 3	Etiketten 1983
Tafel 4	Etiketten 1989
(vor dem Mittelkeller)	
Tafel 5	Etiketten 2000-2004

Fass- und Trüelkeller

Nachbildung eines alten Fass- und Trüelkellers. Die Fässer weisen noch die ursprünglich runde Form auf. Das **grösste Fass** ist eine Leihgabe des Staates Bern und stand ursprünglich im Engel-Haus in Kleintwann (heutige Seepolizei). Es hat ein Fassungsvermögen von über 8100 Liter. Das mittlere stammt aus dem *Bielerhaus* in Ligerz, es fasst 4300 Liter. Das kleinste der drei Fässer fasst noch ungefähr 3800 Liter. Im Fasskeller stehen auch verschiedene Pumpen, Zapf- und Abfüllmaschinen, die im Keller gebraucht wurden.

Der **Trüel** (Trotte, Presse) ist eine Leihgabe des Kantons Bern. Er stammt ebenfalls aus dem Keller der heutigen Seepolizei in Kleintwann und dürfte um 1710 gebaut worden sein. Das Wappen der Bieler und Berner Patrizier *Wyttenbach/Lombach* weist auf den ersten Besitzer hin.

Es brauchte vier Männer, um den Baum, der seitlich an der Weinpresse angebracht ist, zu drehen. Der massive obere Balken diente nur als Gegengewicht. Die Presse ist renoviert und einzelne Teile mussten ersetzt werden.

Der Rebensaft floss von der Presse in das Trüelloch und wurde vor dem Aufkommen von Pumpen in Brenten geschöpft. Um den Most in das Fass zu bringen, musste der Brententräger über den Kellersteg hinaufsteigen und mit einer geschickten Rückendrehung den Saft in einen auf dem Spund aufgesetzten Trichter leeren.

Die hier wieder aufgebaute **Brennerei** in der Nordwestecke ist völlig intakt. Sie stand bis vor ein paar Jahren im *Schlössli* in Schafis und wurde dort noch rege gebraucht. Gebrannt wird vorwiegend *Marc* (oder italienisch: Grappa) und *Drusen* (französisch: Lie). Auch *Weinbrand* (Brandy, Cognac) wird hergestellt.

Verschiedene Kellermaschinen und Gerätschaften ergänzen die Sammlung.

Sommer 2023 | lü