633 **Wümmet.**

Dass der Äntsch im Äntschberg, dem Klotener Wyberg, wo er als guete Geischt s`Jahr dure dure mindeschtens als geistige Bischtand derfür lueget, dass d`Essigflüge, d`Schtare und anderi Vögel (gmeint sind au Schpaziergänger!) sich nöd am Trubeguet güetlich düend, nöd cha bi der Wümmet derbi sy, das wär ja en Schand.

Der erschti Termin für d`Trube-Ernti het er verpasst, isch i der Türkei am Meer sini alte Glieder go uffrüsche.

Guet, wenn Sie d`Wahl hätte, zwüsche der alti Rügge im Salzwasser z`pflege, oder im Rebberg der alti Rügge mit Bücke z`quäle, was würde Sie den wähle? Sicher wie der Äntsch, nämlich die gsünderi Wahl treffe, s`Meerwasser. Dem sini Würkig spüre sie denn der ganz Winter. Vom schmerzende Rügge nach eme Tag Wümmet, vo dem isch nach em Schlaf i der Nacht nüt me z`gschpüre. Aber vo ere Wuche warmem Meerwasser, da hend Sie no der ganzi Winter en ekla -tante Vorteil. Also das zur Entschuldigung zum Schwänze vom erschte Äntschberg-Wümmet-Tag.

Aber jetzt het es doch no klappet. I der zweite Wuche im Oktober isch d`Iladig vom Wyberg-Pächter Paul Gaus itroffe, doch no cho z`hälfe, die letschte Trube vo de Rebstöck ab z`läse oder gemäss Fachusdruck eb z`“wümme“. S`Wätter schient ideal z`si, chli Nebel, chli Sunne aber troche. Chönnt nöd besser si.

Der Äntsch het sich natürlich au entsprechend vorbereitet. Er het nämlich am Abig vorher en Fläsche Änstchberger uf ta und het sich es Gläsli gnehmiget uf s`Wohl vo der mornderige Arbeit im Rebberg. Er het natürlich au sini Rügge -wirbel mit em Äntschberger e chli narkotisiert und sie denn igreihet, so dass sie die Belaschtig im Äntschberg klaglos werdet überlebe.

Es isch besser gange als erwartet. En richtig tolle Herbschttag het zur Arbeit grüeft. Der Äntsch het sich tüchtigi Schueh a d`Füess gschnallt, Arbeitshänd -sche i packt (die het er denn aber nöd brucht!) und isch mit em Velo geg der Äntschberg g`radlet.

Im Bettesee hinde het er scho gseh, dass der Rebberg scho bevölkeret gsi isch. En Traktor mit grosse Bottich druf obe isch parkiert gsi und en vorläufig chlini Schar Lüt isch ifrig im Rebberg ume g`chlättered. Also nüt wie los, der steili Weg ufe und a d`Arbeit.

Wo ich a cho bin, isch der Pächter Paul scho am Organisiere gsi. Verteile vo Trube-Harasse, wo s`Trubeguet nach em Abschniede söll dri gworfe werde. Die erschte Helfer sind au scho da gsi und mir hend eus gegesitig vorgeschtellt, bsunders die wo no nie derbi gsi sind. D`Rebschtöckreihe sind zueteilt worde, immer ei Helfer rechts und links vo der Rebstöck. Jetzt het es gheisse ufe chlättere, an Afang vom Rebberg. Scho es erschts, chlises sportlichs Training der ziemlich steili Ufschtieg, bsunders für die ältere Semeschter.

Es isch en bsunderi Freud gsi das Jahr. Vo 104 – 105 Öchsle het eus der Winzer Gaus vorgschwärmt. Und vo der Essigflüge isch au kei Red gsi, also keini schtin- kende Trube-Liiche, wo me muess usechratze us de Trube-Zottle. Chum es fuuls Beeri.

Natürlich han ich scho gli vo de Trube müesse versueche. Und sie sind süess gsi, wunderbar aromatisch, besser hättis nöd chönne si. Mein Gott, muess das en guete Wy gäh das Jahr! Und s`Wetter isch ideal, nöd zu sunnig und heiss, son -dern genau so wie`s muess si, so dass nöd zuviel Schweiss fliesst.

„Au!“ So bin ich us mine Träum grisse worde. En heftige Schtich i d`Finger het mich gweckt. Es Wäschpi isch nöd iverschtande gsi, dass ich ihm sini Trubezotte will wegnäh und in Harrasse ine tue. Moll, das het gfüret! Guet bin ich nöd allergisch, süscht wär de Wümmet für mich scho fertig gsi. Isch doch zum Lache: Der Äntsch wird vo eme Wäschpi in Finger gschtoche. Het denn das nöd gseh, wer dass da sini Trube will isammle? Hätti doch scho no en paar Trube- beeri la schtah für die Bieschter!

Es isch nach de Zwölfi gsi, wo mir die erschti Rebschtock-Reihe abgläse gha hend. Es isch ziemlich schnell gange, will wie gseit wenig fuuli Trube use z`läse gsi sind.

„Es git bald Zmittag!“ het der Paul, der Chef vom Rebberg grüeft. Und würklich, sini Frau, d`Elisabeth het scho uf eme Ahänger Chürbissuppe, Chäs, Uschnitt und Brot uftisched gha.

Sie het glachet: „De Chürbis isch den würklich frisch. De het vor zwei Schtunde no im Garte gschlafe und jetzt isch er scho i Form vo Suppe verarbeitet. En Gute!“

„Hesch en du gmetzget?“ han ich gfraget. „Ja, sogar ohni Gegewehr!“ het sie zrugg gäh.

Zum Ässe het es no feine Wy und Suser us em Äntschberg gäh. Ha mich denn no mit em Hegner Hans, dem alt-igsässene Ur-Klotener chönne unterhalte über das, was me vor viele Jahr no mit de damals scho apflanzte Chürbis gmacht het, statt sie wie hüt z`choche und sie als beliebti Schpezialität de Wümmethelfer, oder au dehei de Gäscht, z`serviere. D`Puure hend`s de Säu und de Chüe gfuetteret!

Das söll öppe gar nöd es Gemecker si über d`Verpflegig bim Wümme. Nei gar nöd! Chürbis-Suppe isch hüt würklich en beliebti Schpezialität im Herbscht.

E so ändere sich d`Ess-Sitte, wenn me gnueg het vo dere moderne Esskultur, wo me fascht mit der Pinzette muess is Reschtaurant gah um sich z`verwöhne lah. “Zrugg zum Währschafte Esse, frisch und gsund“ heisst hüt zum Glück d`Losig. Ich jedefalls liebe en Suppe us dene goldgelbe, mängisch au rötliche Pfunds-Chugele über alles!

Es isch en wunderbare Tag gsi. S`Aug und s`Gmüet hend vo dene prächtige Trube, wo bald ihre Saft hend müesse hergäh, vo dene bunte Blätter a de Rebschtöck, vo de fröhlich schwätzende Wümmer, nur chönne profitiere. Nur min Finger, a dem wo das cheibe Wäschpi mit sim Schtachel sini Wuet usglah het, de het no 2-3 Tag gsurret, so z`säge als bliebendi Erinnerig a en schöne Wümmert-Tag. So öppis ghört halt au derzue!