

## Verein pro Gattersagi Buchberg [www.gattersagi.ch](http://www.gattersagi.ch)

Text: Otto Weilenmann, Bilder: Otto Haller

### Süsser Most und neuer Kirsch und Pflümli am Sagifisch

Die über 100-jährige Brennerei der Genossenschaft Rüdlingen stand zwei Mal im Mittelpunkt: Einmal im Gattersagikino im ausführlichen Film von Otto Haller und dann draussen an der Arbeit, betrieben durch Alfons Schafer, der die Schaubrennerei sorgfältig restauriert und ihr neues Leben eingehaucht hat. Das Handwerk des Brennmeisters hat er in Kursen erlernt und geniesst das volle Vertrauen der strengen Aufsichtsbehörden von Bund & Kanton. Über 20 Liter Kirsch und Pflümli von bester Qualität sind am Sagifisch entstanden. Mitglieder des Vereins haben im Sommer die Früchte geerntet.



Frittieren ist Chefsache – viele kamen in den Genuss von präsidialen Fischknusperli



Freude herrscht an der Obstmühle und auf dem ganzen Festplatz

Auf dem Platz vor der Gattersagi standen verschiedene handgetriebene Obstmühlen und Mostpressen bereit. Ganze Familien haben unter Anleitung von Sepp Schneider und seinem Team gegen 300kg Äpfel gemahlen und gepresst. Buntes Treiben herrschte und staunende Blicke verfolgten die Arbeitsgänge. Welche Freude, wenn dann frischer Süssmost aus der Röhre floss! Ob Most oder Schnaps, überall gab es

Fragen von Besuchern, die kompetente Antworten erhielten und probieren durften. Allerdings beim «Hochprozentigen» nur den mitgebrachten Weinbrand von Alfons, da der «Frische» aus der Brennerei tabu ist, weil Vater Staat zuerst von



Alfons Schafer, der Schaubrenner, kredenzt einer interessierten Besucherin ein «Probierli»



Gross und Klein machen Süssmost

Die Säge und die Ausstellung «LG Buchberg seit 1893» waren gut besucht. Einmal mehr fanden die legendären Sagifische reisenden Absatz.



Treue und zufriedene Gäste am Sagifisch

Die Frauen- und Männerturner haben erstmals die Bewirtung sichergestellt. Das hat bestens geklappt. Dank der milden

und sonnigen Witterung, servierten sie sogar draussen und drinnen Fischknusperli.

Herzlichen Dank. Hans Fehr und seine FischmacherInnen haben ihren guten Ruf bestätigt. Den grossen Aufmarsch verdanken wir den vielen treuen Besuchern und Fans der Gattersagi. Das freut uns ganz besonders. Danke!

## Protokollauszüge der LG Buchberg vor 100 Jahren

### Sitzung vom 5. Dezember 1917: Zwangslieferung von 10 Tonnen Speisekartoffeln

3. Meyer, Genossenschaftspräsident teilt mit, dass durch ein Schreiben vom Volkswirtschaftsdepartement aus noch 2500 Wagen Speisekartoffeln nötig sind zur dringenden Deckung unseres Landesbedarfs und dafür auch der Canton Schaffhausen herangezogen wurde. Auf ein Schreiben der Landwirtschaftsdirektion des Canton Schaffhausen, Herr Dr. Waldvogel, an unsere Gemeinde oder an die Landwirtschaftliche Genossenschaft wären wir genötigt einen Wagen à 10 Tonnen zu liefern. Es sei uns empfohlen auf freiem Wege, was wohl das Beste ist, das vorgeschriebene Quantum zu liefern, da der Handel von solchen überhaupt verboten wurde und eine nachherige Beschlagnahme ausbleiben würde. Diese Angelegenheit wurde vom Vorstand besprochen. Er beschliesst, es sei die Sache sofort an die Hand zu nehmen, ein Mitglied vom Vorstand zu bestellen, das die Leute aufklärt über die Verordnung, dass wir auf freiem Wege wenn möglich das vorgeschriebene Quantum liefern können. Zur Ausführung des Beschlusses wurde Meyer, Genossenschaftspräsident beglückt. Wir wünschen ihm vollen Erfolg.

### Sitzung vom 8. Januar 1919: Bürgerwehr gegen Generalstreik

1. Besprechung betreff Massnahmen gegen den Generalstreik. (Hatte effektiv schon vom 12.-14. Nov. 1918, ganze 2 Monate vorher, stattgefunden. Anm. O. Weilenmann)

2. Das Schreiben vom Kantonalen Landwirtschaftlichen Verein an unsere Sektion wurde von Meyer, Präsident verlesen, betreffend Einführung einer Bürgerwehr und Organisation derselben. Die Angelegenheit wurde vom Vorstand besprochen und beraten.

3. Derselbe beschliesst, es sei die Sache an die Feuerwehrkommission zu richten. Dieselbe verfügt über ein Verzeichnis von Nicht-Militärdienstpflichtigen, ebenso an den Sektionschef, betreffend Hilfsdienstpflichtigen zur baldigen Prüfung und Erledigung.

## Helferfest, frohe Festtage und ein gutes neues Jahr

Zum Dank für den Einsatz während des Jahrs wurden die

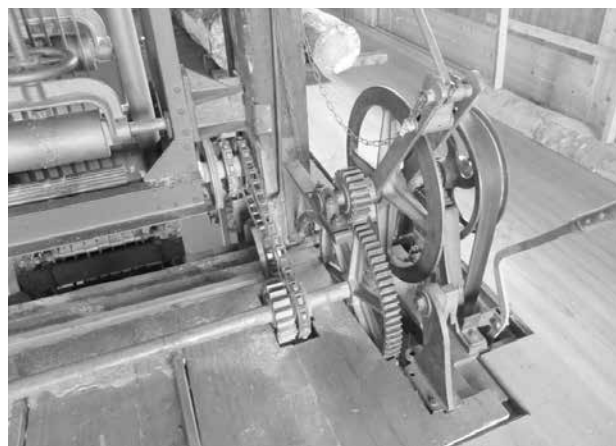
Helfer am 16. November zum Fondueplausch eingeladen. Otto Haller hat uns den interessanten Brennereifilm gezeigt. Danke!

Der Verein pro Gattersagi Buchberg dankt allen für die tatkräftige Unterstützung im laufenden Jahr und wünscht allseits einen besinnlichen Advent, frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2019.

## Sagisplitter

### Hundert Jahre Walzenvorschubpatent der Gattersagi

Die Walzenvorschubeinrichtung der Gattersagi wurde 1918 patentiert. Sie funktioniert einwandfrei, zuerst ab ca. 1925 in der Sägerei Oberwichtlach BE, bei den Vorfahren der Familie Gmach. 1947 hat Wagner Gehring, Buchberg die Sagi gekauft. 1991 wird sie durch den Verein pro Gattersagi vor dem Verschrotten gerettet, drei Mal an Herbstfesten betrieben und 2010 am neuen Ort aufgestellt. Die geniale Vorschubeinrichtung macht die Säge so speziell – sie ist ein Bindeglied zwischen den Einfachgattersägen, die mit Wasserkraft angetrieben werden und den modernen Sägewerken. Wir freuen uns und sind bestrebt, alles zu tun, dass dieser Zeitzeuge im zweiten Sägejahrhundert weiterhin vielen Leuten Freude bereiten wird.



Das Handwerksmuseum «Gattersagi Buchberg» mit der Ausstellung «LG Buchberg seit 1893» öffnet bei Bedarf. Anfragen für Führungen können per Internet «info@gatter-

sagi.ch» oder bei Robert Kern, per Telefon 044 867 30 21 angemeldet werden.

### Samariterverein Buchberg – Rüdlingen seit 1944

In Zusammenarbeit mit dem Gattersagi Museum in Buchberg ist zum 75-Jahre Jubiläum eine Ausstellung in Planung.

Nun suchen wir alte Fotos, Gegenstände und Schriften, welche im Zusammenhang mit dem Samariterverein beider Dörfer stehen. Diese sollen als Leihgabe ab Mai 2019 ein Jahr lang ausgestellt werden. Nach dem Ende der Ausstel-

lung gehen sie wieder an ihre Besitzer zurück.

Wer uns solche Ausstellungsstücke zu Verfügung stellen möchte, wende sich bitte möglichst bald an Vreni Spühler in Buchberg (v.spuehler@bluewin.ch) oder Claudia Leu in Rüdlingen (cleu@shinternet.ch)

### Grosses Interesse am Buchberger Weinabend

von *Elisabeth Kahl*

Die Türen der Mehrzweckhalle öffneten sich am Freitag, 9. November um 18 Uhr und schon eine halbe Stunde später war die Halle voll: sämtliche Tische waren besetzt und an den Ständen der insgesamt 8 ausstellenden lokalen Weinproduzenten waren die Degustationen in vollem Gange. Die Rebbaugenossenschaft Buchberg als Veranstalterin musste sogar noch zusätzliche Tische aufstellen, um den vielen Besuchern gerecht zu werden, was natürlich sehr gerne gemacht wurde.

Die Küche konnte mit feiner Gulaschsuppe für den grossen, Schüblig oder Forellenfilet geräucht für den kleinen Gluscht aufwarten. Nebst den lokalen Weinen in der Halle gab es im Foyer auch Kostproben von einheimischem Honig von Erwin Simmler, bzw. von seinen fleissigen Bienen, alkoholfreiem Traubensaft-Schorle «Trubetau» von roten und weissen Trauben von Familie Simmler vom Lindenhof sowie die gesamten Wanderwege- und Ausflugstipp-Karten über unseren regionalen Naturpark Schaffhausen. Zudem präsentierte sich die Firma Daniel Vogel Weinkellerbau GmbH, Neschwil mit ihrem Angebot: den Bau von Weinkellern nach Mass, so dass die gekauften Buchberger Weine in stilvollem Rahmen gelagert werden können.

Der Rundgang durch die in ein kleines Wein-Paradies verwandelte Mehrzweckhalle offenbarte eine grosse Vielfalt an Weinen, die in Buchberg wachsen und gepflegt werden.

Was nach der aufwändigen Rebearbeitung durch's Jahr hindurch schliesslich nach erfolgreichem Wümmet und sorgfältiger Kelterung in der Flasche landet, darf sich sehen lassen bzw. genussvoll die Kehle hinunterrinnen.

Bei den folgenden Weinproduzenten konnte degustiert, gefachsimpelt und verweilt werden:

- Jörg Fehr Weinbau und Eigenkelterung
- Silvia Fehr Weinbau
- Hanspeter und Edith Kern Weinbau
- Gebr. Kümin Weinbau
- Josef Müller, Landi/GVS
- Markus und Karin Müller-Kern Weinbau
- Hansruedi und Maja Neukom-Kern Weinbau und Eigenkelterung
- Bruno und Maja Sigrist Weinbau und Eigenkelterung
- 

Probieren Sie es doch auch mal: das nächste Jahr wie immer am zweiten Freitag in November, das wäre dann am 8.11.2019, lädt die Rebbaugenossenschaft wieder ein zum Buchberger Weinabend.

Gelegenheit, unsere hiesigen Weine zu geniessen, ergibt sich natürlich auch bei verschiedenen Anlässen im Dorf sowie in unseren Besenbeizen oder indem Sie sich direkt beim Weinproduzenten melden. Auch im Volg-Laden und in der Landi Buchberg-Rüdlingen im Winkel finden Sie unsere lokalen Weine.