

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

September 2012

Kloster Fahr mit 900-jähriger Weinkultur

Das Kloster Fahr wurde im Jahr 1130 gegründet und seither wird hier im Limmattal auch Wein angebaut. 32 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer nutzten die Juni-Exkursion, um diese Oase der Stille und der Einkehr kennenzulernen.

Das von Hansruedi Beeler vorbereitete Programm war auf die besinnliche Atmosphäre des Ortes abgestimmt. Ohne Hektik besuchte man die Reben, genoss zum Apéro im Schatten eines grossen Nussbaumes einen Riesling und besichtigte nach einem ausgezeichneten Mittagessen im klostereigenen Restaurant die Kellerei und das Kloster selbst.

Rebbau auf vier Hektaren

Zum Kloster Fahr gehören verschiedene Betriebe, unter anderem eine Landwirtschaft mit Viehzucht, Obst- und Weinbau sowie eine Bäuerinnenschule. Weinbau wird auf einem Rebberg in unmittelbarer Klostersnähe sowie auf einem dreimal grösseren im nahen Weiningen im Limmattal betrieben; insgesamt umfasst die Fläche 4,5 Hektaren. Angebaut werden Riesling x Sylvaner, Pinot noir, Pinot gris, Regent und Dornfelder.



Unser Interesse galt dem ein Hektar grossen Rebberg beim Kloster. Er wurde 1998 angelegt und mit Blauburgunder, Regent und Dornfelder bestockt. Für den Drahtbau wurden Eisenpfähle und Inoxidraht mit Lorenzklammern verwendet, als Stickel dienen Armerungseisen. Jede Pflanze hat 2 m² Standraum, es werden Einfachstrecker in Aufwärtsrichtung geschnitten, der Ertrag wird auf 800

Gramm pro Stock reduziert.

Kellermeister Roland Steinmann bewirtschaftet die Rebflächen nach den Regeln der IP-Suisse-Produktion mit zwei Mitarbeitern. Beim «Wümmet» helfen jeweils auch die Schwestern mit.

Im Klosterkeller

Das Resultat der Arbeit konnten wir nach dem Mittagessen

Die Klosteranlage Fahr liegt im Kanton Aargau, seine landwirtschaftlichen Nutzflächen im Kanton Zürich. Die Lage im oft nebligen Limmattal bringt grosse Probleme mit Mehltaudruck.





Kloster Fahr

Am 22. Januar 1130 schenkte Freiherr Lütold II. von Regensburg seinen ausgedehnten Landbesitz an der Limmat dem Kloster Einsiedeln, mit der Bedingung, hier ein Frauenkloster zu errichten. Fahr und Einsiedeln bildeten ein Doppelkloster. Der Abt von Einsiedeln ist auch Abt des Klosters Fahr; die Schwesterngemeinschaft wird von einer Priorin geleitet. Diese spirituelle, rechtliche und wirtschaftliche Beziehung der beiden Klöster ist weltweit einzigartig. Heute leben im Kloster Fahr 23 Schwestern. Zum Kloster gehören rund 50 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche sowie 35 Hektaren Wald.

sen im wunderschönen Klosterkeller degustieren, der von alten Holzfässern dominiert wird, in denen der Wein seine Reife erlangt.

Grosse Sortenvielfalt

Nachdem wir schon zum Apéro einen spritzig-fruchtigen Riesling x Sylvaner genossen hatten, gab uns Kellermeister Roland Steinmann nun weitere Einblicke in seine Produktion – Weine, die alle Namen tragen, die dem klösterlichen Alltag entlehnt wurden. Die Weinprobe begann mit dem *Vespera* einem aus Dornfelder und Pinot gekelterten Rosé mit ausgeprägten Johannisbeer-/Himbeer-Aromen. Ihm folgte der *Laudate*, ein Pinot gris mit viel Fülle und Aroma. Gespannt war man auf den sortenreinen Dornfelder, dessen dunkles Kirschrot ein ebensolches Bouquet erwarten liess, das sich im Geschmack fortsetzte. Mit dem sortenreinen Regent *Nocturna* kamen wir schliesslich in den Genuss einer weiteren Spezialität von fast schwarzer Farbe



und kräftigem Aroma. Gekrönt wurde die Degustation vom *Vin Mousseux Brut*, der uns nach den eher schweren Roten wieder in die Leichtigkeit zurückholte.

Einblicke ins Klosterleben

Beindruckender Abschluss unseres Besuchs im Kloster Fahr war der Rundgang durchs Kloster. Schwester Petra erzählte uns von der Gründung und der ersten Kapelle (u.l.), gab uns Einblicke in die Geschichte des Klosters und zeigte uns die Klosterkirche mit ihren prächtvollen Deckengemälden. Sie gab uns auch Auskunft über den Tagesablauf der Schwestern, führte uns durch die Gänge am Eingang zur Klausur vorbei in den Ausstellungsraum für Paramenten. Denn das Kloster Fahr ist nicht nur Weinproduzent, sondern es stellt auch liturgische Gewänder aus selbstgewebenen Stoffen her.

Ein Besuch im Klosterladen beendete diesen beschaulichen, aber interessanten Tag.



Fürstliche und andere Weine in Liechtenstein

Gute Weine, gute Stimmung und gutes Wetter prägten den Ausflug von 38 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzern ins Fürstentum Liechtenstein.

Norbert Jansen begrüßte die Gäste im «Herawingert», einem 4 Hektar grossen Rebberg mitten in Vaduz. Er hat seinen Namen daher, dass er seit Jahrhunderten den jeweiligen Landesherrn gehört. Heute ist er Teil der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Der Herawingert zählt zu den besten Reblagen im Rheintal. Die Südwestorientierung, das milde Föhnklima und die Bodenbeschaffenheit bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay.

Ebenfalls von der Hofkellerei bewirtschaftet wird der nahe gelegene Abtswingert unterhalb des «Roten Hauses». Sein Name erinnert an Abt Johannes V., der das Haus 1525 für das Benediktinerkloster St. Johann im Thurtal erworben hat. Es blieb bis zur Säkularisation 1806 in dessen Besitz.

Weine aus Liechtenstein ...

Der Besuch in der Hofkellerei begann mit einer Degustation im stimmungsvollen Barriquesaal. Sie wurde von Kellermeister Geri

Büchel begleitet, der die Weine kommentierte und während der Degustation in humorvoller Weise Anekdoten aus seiner reichen Erfahrung im Weinbau und bei der Kelterung einstreute.

Den Auftakt machte ein spritziger Chardonnay aus dem Herawingert, gefolgt von einem sortentypischen Vaduzer Pinot Noir. Den Abschluss der ersten Degustationsrunde bildete ein im Barrique ausgebauter Pinot Noir aus dem Abtswingert, der sich dank Reduktion auf 600 g/m² sehr charaktervoll und ausgewogen zeigte.

Der ersten Kostprobe folgte ein kurzer Spaziergang im Rebberg, bei dem der Kellermeister über seine Arbeit erzählte und dank seiner reichen Erfahrung manch interessante Frage beantworten und zahlreiche Hinweise geben konnte. Die Erträge im Herawingert werden auf 700 bis 800 g/m² reduziert, die Gärung der Weine erfolgt nach traditioneller Methode und dauert drei bis vier Tage.

... und aus Österreich

Zur Fürstlichen Hofkellerei gehören auch 42 Hektar Weinberge rund um Wilfersdorf. Der Ort liegt im Weinviertel, etwa 50 Kilometer nördlich von Wien. Die Güter sind seit 1436 im Besitz der Fürsten von Liechtenstein. Der Weinbau wird entscheidend vom markanten pannonischen Klima geprägt. Sehr warme trockene Sommer und kalte Winter geben den Weinen Kraft und Ausdruck.

Dies bestätigte sich im zweiten Teil unserer Degustation, die von Weinen aus Österreich bestritten wurde. Zu Beginn stellte uns Geri Büchel einen Grünen Veltliner mit schöner Säure und anhaltendem Abgang vor. Diese



Kellermeister Geri Büchel hat zunächst Maurer, dann Forstwart gelernt; mit 30 Jahren machte er als Quereinsteiger eine önologische Ausbildung in Wädenswil.

Liechtenstein

Norbert Jansen nutzte den Anlass, um den Gästen einige Informationen über das Fürstentum Liechtenstein zu vermitteln. Nachdem das Gebiet über Jahrhunderte verschiedenen Herrschergeschlechtern gehört hatte, traten im 17. Jahrhundert die Fürsten von Liechtenstein auf den Plan, die 1699 die Herrschaft Schellenberg und 1712 die Grafschaft Vaduz kauften. Die beiden Gebiete wurden 1719 von Kaiser Karl VI. zum reichsunmittelbaren Fürstentum Liechtenstein vereinigt. 1806 erhielt das Land durch Napoleon die Souveränität. 1921 misslang ein Beitritt zum Völkerbund, 1949 trat das Land dem Internationalen Gerichtshof in Den Haag bei, 1973 der OSZE, 1978 dem Europarat, 1990 der UNO. Seit 1995 ist Liechtenstein Mitglied der WTO und, im Gegensatz zur Schweiz, EWR-Mitglied. Das Land ist 160 km² gross, hat rund 37'000 Einwohner und 34'000 Arbeitsplätze, die rund zur Hälfte von Zupendlern besetzt sind. 40 Prozent der Beschäftigten arbeiten in der Industrie.





Interessierte Besucher im Rebberg des Hobbywinzers Uwe Hoop (unten)



Rebsorte ist für das Weinviertel typisch und sehr ertragreich; dank Reduktionsschnitt auf 700 bis 800 g/m² erreichen die Weine eine hohe Qualität.

Mit dem Zweigelt Clos Domaine folgte eine weitere für die Gegend typische Sorte, gefolgt von einem im Barrique ausgebauten Merlot mit ausgewogenen Holz- und Fruchtaromen und gekrönt vom Star der Hofkellerei, dem Cuvée «Principatus» aus je 50 Prozent Merlot- und Zweigelttrauben.

Winzer am Eschnerberg

Nach dem Mittagessen in der historischen «Wirtschaft zum Löwen» in Schellenberg wurden wir von Uwe Hoop, Präsident der Winzer am Eschnerberg, begrüsst.

Die trefflichen Reblagen auf den Hügelstufen des Eschnerbergs waren schon von den Römern bestockt und dann von den Klöstern als spätere Besitzer weiter gepflegt worden. Auf einer Rebläche von heute insgesamt ca. 10 Hektaren produzieren etwa 40 Winzer (zwei davon als Profibetriebe) annähernd 50 verschiedene Weine.

Einen kleinen Eindruck von dieser Vielfalt bekamen wir nach der Fahrt durch die Weinberge des Eschnerbergs im Vereinslokal der Winzer, das in einem historischen Gebäude



Gemütlicher Ausklang im Vereinslokal der Winzer am Eschnerberg

im Ortskern von Eschen untergebracht ist. Unterstützt von seinem Vereinskollegen Elmar Zerwas präsentierte uns Uwe Hoop fünf verschiedene Weissweine – unter anderem einen eigenen Cuvée blanc sowie einen Solaris seines Kollegen Zerwas. Ebenso standen drei verschiedene Rote zur Verfügung, einer davon ein Cuvée aus den Sorten Léon Millot, Regent, Maréchal Foch, Rotburger und Cabernet Jura. Es war den Gästen überlassen, jene Tropfen zu probieren, die sie besonders interessierten.

Präsident Migg Weiss beschloss den interessanten Tag mit einem Dankeschön an Uwe Hoop für die Gastfreundschaft sowie an Norbert Jansen für die Organisation des Anlasses.

Nachrichten

Südtirol – Ja oder Nein?

Der Präsident hat im August eine Umfrage über eine geplanten Reise ins Südtirol vom 1.–4. Mai 2013 gemacht. Da nur wenige Antworten eingegangen sind, die kein repräsentatives Bild ergeben, soll im September eine Nachfassaktion gestartet werden. Die Mitglieder werden gebeten, die Umfrage zu beachten und sich die paar Minuten Zeit für die Antwort zu nehmen.

Unsere nächsten Termine

Gemäss Jahresprogramm machen wir am 22. September 2012 einen Ausflug nach Hallau und besuchen die Kellerei der Familie Gysel sowie die Rebschule Auer.

Am 3. November 2012 findet die traditionelle Jahresdegustation mit Georg Hess im Ritterhaus in Uerikon statt.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz

Präsident:
Emil Weiss, Schulweg 1,
8266 Steckborn
president@hobbywinzer.ch

Redaktion:
Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26, 9494 Schaan
norbert.jansen@powersurf.li