

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

September 2017



Innovativer Weinbau am Bielersee

Eine Gebietsmelioration als Voraussetzung für zeitgemässen Weinbau und zwei junge, innovative Winzer, die daraus das Beste machen – das ist für die rund zwei Dutzend Teilnehmer das Fazit einer Exkursion in die Weingemeinden Schafis und Ligerz am Südosthang des Bielersees am 26. August 2017.

Die gesamte Weinregion Bielersee umfasst eine Fläche von rund 220 Hektaren. Die Reben profitieren vom See als Wärmespeicher, der in den weitgehend terrassierten Hängen ein für den Weinbau optimales Mikroklima erzeugt. Hier wachsen über 40 weisse und rote Rebsorten, zur Hauptsache werden allerdings Chasselas und Chardonnay angebaut, die auf den Kalkböden ideale Bedingungen finden. Bei den Roten wachsen neben der Hauptsorte Pinot noir auch Spezialitäten, wie beispielsweise Gamaret, Regent, Dornfelder, St. Laurent und Zweigelt.

Melioration als Zukunftssicherung

Während Jahrhunderten war der Weinbau am linken Bielerseeufer durch viele Kleinflächen geprägt, die zum Teil mangelhaft erschlossen und regional verstreut waren und

eine wirtschaftliche Bebauung erschwerten. Im Jahre 2003 wurde deshalb in den Gemeinden Ligerz, Twann und Tüscherz eine Güterzusammenlegung in Angriff genommen, die uns vom Projektleiter Bernhard Kauter anhand einiger Zahlen erläutert wurde:

- Vor der Melioration gab es 321 Eigentümer, nach deren Abschluss noch 282.
- Die Zahl der Einzelparzellen konnte von 1435 auf 568 verringert werden.
- Im Sinne der Erweiterung ökologisch wert-

Bernhard Kauter erläutert die Zielsetzungen und Auswirkungen der Melioration.



voller Landschaftselemente wurden die Ökoflächen von 100 auf 200 Aren erweitert.

- Der Landbedarf für die Sanierung und den Neubau der Wege und Terrassenmauern betrug 1,8 Hektaren.
- Die Gesamtkosten der Melioration beliefen sich auf 1,9 Mio. Franken.

Die Grundeigentümer erkannten schon in der Projektphase, dass diese Melioration für den Erhalt der Reblandschaft am Bielersee sowie für ihre wirtschaftliche Zukunft im Weinbau unabdingbar ist. So wurde das Projekt mit 75 Prozent Ja-Stimmen angenommen und innerhalb von fünf Jahren umgesetzt.



Fabian Teusch

Winzer bestätigen den Erfolg

Dass dieser Schritt richtig war, bestätigten uns zwei junge Winzer.

Der erste Besuch galt Fabian Teusch vom Weingut Schlössli in Schafis, der den 1580 gegründeten Betrieb bereits in 6. Generation führt und uns im Holzfasskeller mit einem frischen Chasselas empfing. Anschliessend erläuterte er seinen Werdegang und seine Philosophie: Nach einer Winzerlehre in Aigle und verschiedenen beruflichen Stationen machte er in Wädenswil die Meisterprüfung als Weinbautechniker und übernahm 2006 der väterlichen Betrieb.

Seither produziert er ein Sortiment von 13 Weinen – «umweltschonend», wie er sagt. Er achtet dabei auf die Natur und die Biodiversität, setzt Pestizide nur sehr sparsam ein und verzichtet gänzlich auf Herbizide; seine Rebflächen sind begrünt. Die Weinprobe, die seine Ausführungen begleitete, schloss mit einem Grand Pinot 2014, der mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Der zweite Besuch galt Remo Giauque, der in



Remo Giauque



Malerische Gasse im Weindorf Ligerz

Ligerz zusammen mit seiner Frau Sandra ebenfalls einen Traditionsbetrieb in 4. Generation leitet. Seine Reben wachsen in Ligerz, Schafis und La Neuveville. Auch er pflegt einen schonenden Umgang mit Boden und Pflanzen, setzt moderne Kellertechnik ein und produziert einerseits leichte, angenehme Weiss- und Rotweine, wie etwa den «Ligerzer Kirchwein» aber auch kräftige und dunkle Rotweine, wie den Kronos, eine Assemblage aus Pinor Noir und Dornfelder.

Dieser edle Tropfen beendete eine interessanten Exkursion, die nicht nur dem Wein gewidmet war, sondern auch Einblick in ein Projekt gab, das die Basis für den weiteren erfolgreichen Weinbau am Bielersee bildet.



Blumenschmuck an einer Fassade in Schafis



Das aus dem Jahr 1776 stammende Haus der Familie Bachmann steht unter Heimatschutz.

Familienbetrieb im Generationenwechsel

Seit über 35 Jahren keltert Martin Bachmann in seinem Weinbaubetrieb hoch über Stäfa seine beliebten Weiss- und Rotweine. In diesem Jahr hat seine Tochter Theres zum ersten Mal die Verantwortung für den Rebbau übernommen.

Martin Bachmanns Eltern betrieben noch einen Milchwirtschaftshof und bauten nebenbei auf 40 Aren Reben an, deren Ertrag aber an einen Weinhändler verkauft wurde. Als Martin den Betrieb 1981 übernahm, begann er daraus seinen eigenen Wein zu kelttern. Die Kenntnisse hatte er sich zuvor am Bielersee erworben und nun wollte er von der Landwirtschaft allmählich auf den Weinbau umsteigen. Heute bewirtschaftet der Betrieb 10 Hektaren Rebland in den Gemeinden Stäfa, Hombrechtikon und Mönchaltorf.

Mit Edelzwicker zum Erfolg

Martin Bachmann begrüsst die rund 40 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer mit einem Glas Edelzwicker, seinem erfolgreichsten Wein, von dem er jährlich rund 15'000 Liter produziert.

Sein Erfolgsgeheimnis ist einfach: Qualitativ gute, charaktervolle Weine zu einem vernünftigen Preis. Die Degustation von drei weiteren weissen und einem Rotwein sowie ein Blick in die Preisliste bestätigt seine Philosophie. Die meisten Weine in 70 cl-Flaschen sind unter 15 Franken zu haben.

Nun will aber Tochter Theres neuen Wind in den Betrieb bringen. Die Powerfrau hat einen Meisterbrief als Coiffeuse, betreibt seit acht Jahren ihren eigenen Salon und schloss nebenbei vor vier Jahren ein Nachdiplomstudium in Betriebswirtschaft mit einer Diplomarbeit über den elterlichen Betrieb ab. Das gab den Ausschlag, weitere Ausbildungen zur Winzerin und zur Sommelière anzuhängen, um – zusammen mit ihrem Partner, einem Weintechnologen – allmählich den Weinbaubetrieb der Familie zu übernehmen. An Ideen fehlt es den beiden wahrlich nicht! Die Bearbeitung der Reben soll, so weit möglich, mechanisiert werden. Es wurden elektrische Scheren angeschafft und ein neues Rau-

«Ich bin froh, dass unser Vater noch so rüstig ist und uns beim Übergang unterstützen kann», sagt die Tochter Theres Bachmann.



penfahrzeug zum Einsatz bei der Laubarbeit und beim Spritzen ist bestellt. In Zukunft werden auch keine Herbizide mehr eingesetzt und die Spritzmittel auf das absolut Notwendige reduziert. Ganz wichtig ist auch der «Sanfte Rebschnitt». Er geht davon aus, dass sich im Rebstock zwei Saftbahnen befinden, die erhalten werden sollen, indem über der einen die neue Rute und über der anderen der Reservezapfen geschnitten wird.

Neue Marketing-Ideen

Aber auch in der Kellertechnik und im Marketing wird sich einiges verändern. Eine neue

Abbeermaschine ist schon gekauft, der Einbau einer Kellerkühlung steht zur Diskussion. Und schliesslich soll auch der Marktauftritt durch den Einsatz von Social Media erneuert, und die erfolgreiche Produktlinie des Vaters durch eine Qualitätslinie in einem höheren Preissegment ergänzt werden.

Wie man sich das vorstellen muss, zeigte uns Theres Bachmann bei der Degustation anhand eines von ihrem Partner gekelterten Chardonnay, der im Holz ausgebaut wurde und durch seinen nachhaltigen Abgang überzeugte. «Alles Gute für die Zukunft!» kann man da nur sagen.

Pflegen die Kameradschaft bei der Arbeit im Rebberg und bei einem guten Glas eigenem Solaris (v.l.):

*Silvio Buchholz,
Hans-Peter Küpfer,
Christian Wethli,
Erich Schönenberger,
Christian Schlumpf.*



Zu Gast beim Weinbau-Quintett aus Stäfa

Der Solaris, den Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wethli bei der Jahresdegustation jeweils präsentieren, stammt aus einem Rebberg an der Seestrasse in Stäfa.

Die Geschichte beginnt mit dem Wunsch der drei HWCS-Mitglieder, ihr Wissen über Wein und Weinbau irgendwo praktisch anzuwenden. Hans-Peter Knöpfel stellte dazu ein Grundstück zur Verfügung, auf dem er schon

etwas Blauburgunder pflegte und das genügend Restfläche für das Experiment «Solaris» bot. 2011 wurden die Reben nach einem strengen Sortenauswahl-Verfahren gepflanzt. Dabei waren vor allem die Vorteile ausschlaggebend, sagt Christian Wethli, der uns die Vorzüge und Nachteile der Sorte bei einem Gang durch den Rebberg schildert: Die Pilzresistenz und der frühe Reifezeitpunkt sind eindeutige Vorteile. Und die Nachteile: Die Triebe wachsen nicht senkrecht in die Höhe und der Schalen- und Stilanteil sehr hoch, weshalb die Saftausbeute geringer ist.

Als letzter im Bunde stiess noch Christian Schlumpf zum Team. «Wichtig ist uns neben der Arbeit vor allem die Kameradschaft; das war von Beginn an so und stimmt immer noch», meint Christian Wethli, bevor wir uns zum Weinbaubetrieb von Martin Wethli in Üriikon begeben, wo der Solaris seit 2016 gekeltert wird. Die Arbeit sei ihnen zuviel geworden, sagen die Fünf und nun sei ihr Wein in guten Händen. Der 2016er im Glas bestätigt, dass sie recht haben!



Besondere Schnitt-Technik: Die Streckler beidseits des Rebstocks werden stehen gelassen und darauf je vier Zapfen geschnitten.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz
www.hobbywinzer.ch

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

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

Druck:
BVD Druck und Verlag AG
9494 Schaan
www.bvd.li