



Jubiläumsanlass in Altdorf



Rebberg der Familie Schuler unterhalb des Kapuzinerklosters Altdorf. Einziger offizieller Rebberg im Kanton Uri (im Rebkataster)

.Geschichtliches von Altdorf

Das über dem Dorf gelegene Kapuzinerkloster ist eines der Wahrzeichen von Altdorf und ein beliebter Aussichtspunkt. Das Kloster wurde 1581 von Kapuzinermönchen gegründet und ist die älteste Niederlassung des Ordens nördlich der Alpen. Die Kapuziner werden im 16. Jahrhundert von einflussreichen Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft nach Altdorf geholt, um den römisch-katholischen Glauben in der Reformationszeit zu stärken. Das Kapuzinerinnenkloster zum Oberen Heiligkreuz besteht seit 1677. Aus Mangel an Ordensnachwuchs haben die Schwestern 2004 die Gemeinschaft aufgelöst und sich in anderen Klöstern der Schweiz niedergelassen.

1798 ist Altdorf in der Gewalt französischer Besatzer. Im Juni 1799 wird Altdorf von den Österreichern befreit, im August wieder von den Franzosen eingenommen und im Herbst von den Russen unter General Suworow erneut befreit. Suworow muss aber vor den Franzosen über Kinzigpass-Pragel fliehen und die alte französische Besatzung wird wieder hergestellt. Die zahlreichen Einquartierungen und die Plünderung des Staatsschatzes bringen viele Einwohnerinnen und Einwohner an den Bettelstab.

Zur Eröffnung der Gotthard-Bahn erhält Altdorf einen Bahnhof – mitten in der Reusebene, fernab vom Dorf. Die Gotthard-Bahn mindert die Bedeutung Altdorfs als Markt- und Etappenort im Gotthardverkehr. Dafür eröffnen sich der Industrie neue Chancen. Zahlreiche Gewerbe- und Industriebetriebe lassen sich in Altdorf nieder – so auch 1895 die eidgenössische Munitionsfabrik.

Fast pünktlich treffen 32 Hobbywinzer und Winzerinnen um 11.00h beim berühmten Telldenkmal in Altdorf ein. Freudig werden wir begrüsst von Hansruedi Beeler, dem Organisator dieses Festanlasses.

Ursula Schuler, die uns ebenfalls vor dem Urner Rathaus begrüsst, führt uns zu ihrem Rebberg am Rosenberg unterhalb des Kapuzinerklosters.

Hier empfängt uns Alois Schuler, gelernter Schreinermeister, der sich im Laufe der Zeit seine Freude am Rebbau zu einem Haupterwerb aufgebaut hat.

10 Jahre HobbyWinzerClub Schweiz HWCS Jubiläumsanlass bei Familie Alois und Ursula Schuler in ihrem Rebberg am Kapuzinerweg in Altdorf und einem Festessen im Hotel Goldener Schlüssel.

Samstag, 12. April 2008

Organisation: Hansruedi und Ruth Beeler
Alois und Ursula Schuler mit Claudia und Markus
Laudatio für 10 Jahre Vereinsgeschichte:
Ursula Schuler und Rolf Sigg
Berichterstattung und Bilder : Hans Rutishauser



Ehemaliges Kapuzinerkloster mit Rebberg der Familie Schuler

Mit 4 Aren Rebland, gepachtet von der Korporation Altdorf, haben Ursula und Alois als Hobby Winzer ihre Freude am Rebbau gepflegt. Alois genügte dies aber noch lange nicht. Mit viel zeitlichem Aufwand, Geduld und Initiative konnte er von der Gemeinde Altdorf 20 Aren erwerben, welche schliesslich auch im Rebkataster eingetragen wurden. Zur Winzer- und „Winemaker“- Ausbildung besuchte Alois 4 Jahre lang die Weinfachschule Wädenswil, wo er auch von unserm Ehrenmitglied Georg Hess unterrichtet wurde. Das bewirkte den dringenden Wunsch nach Vergrösserung der Reblandfläche. In 3 Etappen von je etwa 40 Aren konnten die „Schulers“ innerhalb von 10 Jahren eine Rebfläche von 1.3 ha erwerben und bewirtschaften. „Die Bank war auch dabei“ sagt Alois mit einem Augenzwinkern.



Alois erzählt seinen Werdegang vom Hobby Winzer zum „Profii“ Rebsorten sind Blauburgunder Marienfeld, Grauburgunder und Diolinoir. Aus dem Blauburgunder werden auch Rosé, Federweisser und ein Cuvée mit Diolinoir gekeltert. Der Grauburgunder ergibt ein Pinot Grigio und ein Grigio dolce als Dessertwein.



Wandern durch den Rebberg



Die Strecker müssen gut befestigt werden wegen dem Föhn, was mehr Clips erforderlich macht



Befestigungen der Strecker am Ende der Reihe



Neubestockung mit Solaris (weiss) und Dilinoir auf aufgefülltem Terrain mit Armierungseisen als Halterung.

Für die Erweiterung des Rebgebietes beim Kloster mussten rund 9 000 m³ Humus zugeführt und planiert werden damit es auch mit einfachen Maschinen zu bewirtschaften ist, wie Bodenbearbeitung oder einsetzen eines Laubschneiders.

Kürzlich wurden 800 Solaris (weiss) gesetzt, eine interspezifische Sorte die nicht gespritzt werden muss.

Es ist eine sehr dankbare Sorte, aromareich, kann über 100 Oechsle erreichen.

Ein besonderes Problem ist die Vogelplage. Vor allem die Amseln, welche sehr grossen Schaden anrichten können. Wegen dem starken Föhn können keine Decknetze verwendet werden. Mit einer arbeitsintensiven Seitenbespannung kann der Schaden begrenzt werden was sehr viele Clips (oben und unten der Netze) erforderlich macht.



Herrlicher Ausblick vom Rebberg auf das Dorf, links Schulers Haus

Neben dem Rebhaus, einem ehemaligen Ziegenstall mit Unterstand wurde im „Laufe der Zeit“ saniert und Einiges umgebaut. Schliesslich entstand daraus ein gemütliches Rebhäuschen praktisch eingerichtet für Degustationen und kleinere Festivitäten. (im Baurecht)

Mit berechtigtem Stolz offeriert uns die Familie Schuler ihren „Altdorfer Schaumwein“ traditionell hergestellt mit Flaschengärung (Gasser Ellikon)



Ein urchiger Alphornbläser entlockte seinem Alphorn harmonische Melodien in feinen differenzierten Tonalagen, eine Ueberraschung von Ursula Schuler , herzlichen Dank.

Recht vergnügt gaben sich die gutgelaunten Hobby-Winzer bei so grosszügiger Gastfreundschaft am „Rosenberg“ (so benannt nach dem österreichischen General der die Franzosen 1798 für kurze Zeit vertrieb)



Offerierung des Apero vor dem Rebhaus mit Familie Schuler



Apero mit „Altdorfer Schaumwein“ nach Champagner Art



Gedeckter Tisch und Degustation mit Alois und seiner Familie
 Als erstes verkosten wir einen Pinot Grigio, er sehr aromatisch in die Nase geht und schmackhaft die Zunge berührt, frischer Tropfen mit nachhaltigem Abgang.
 Ein roter Cuvée „Altdorfer Sunnegluet“ mit 60% Dinolinoir und 40% Blauburgunder ist recht intensiv in der Farbe und auch in der Nase, würzig auf der Zunge, nicht zuviel Säure, nämlich nur 4.8gr/ltr, also nicht säurebetont.



Beinahe andächtiges Lauschen zu den Alphornklängen

Verkauf: Der Ernteertrag von 6000 bis 8000 Flaschen pro Jahr wird fast vollständig an private Kundschaft verkauft, nebst 2-3 Restaurants, welche auch noch kleinere Mengen übernehmen. So hat sich eine Kundschaft von etwa 500 Privatpersonen ergeben, die jährlich einmal mit einer Produktliste benachrichtigt werden. Angefangen hat es mit dem Altdorfer Markt wo hauptsächlich Gemüse angeboten wird, hier konnten die Leute mit dem einheimischen Weinangebot bekannt gemacht werden. Zahlreiche öffentliche Führungen und Degustationen im Weinberg ergeben den gewünschten Bekanntheitsgrad.



Präsident Martin Frei unterhält sich mit Alois Schuler



„Oekonomiegebäude“ mit beheizbarem Degustationsraum



Alois erläutert seine verschiedenen Produkte die wir mit Genuss auch degustieren.

Im gemütlich eingerichteten Rebhaus sind die Tische fein säuberlich gedeckt mit Käse/Fleischplatten und frischem Brot, eine Augernweide
 Folgende Provenienzen werden am „Rosenberg“ von Schulers produziert und probiert werden können:
 Blauburgunder federweiss, Rosé, Cuvée, Pinot Noir
 Pinot Grigio und neu auch ein Solaris
 Destillate: Grappa Blauburgunder und Barrique,
 Grappa Pinot Grigio und Nocino nach Klosterrezept

Festessen im „Hotel Goldener Schlüssel“





Das Festessen kann beginnen

Verhältnismässig pünktlich treffen sich die Hobbywinzer zusammen mit den Gästen im ehrwürdigen Hotel „Goldener Schlüssel“ im alten Dorfkern von Altdorf. Freudig wird angestossen mit einem würzigen Merlot auf die vergangenen 10 Jahre „Hobby-Winzer Club Schweiz HWCS“

Die Organisatoren Ruth und Hansruedi Beeler, zusammen mit der ganzen Familie Schuler haben „ganze“ Arbeit geleistet , nicht nur mit einer inhaltsreichen Besichtigung und Führung im „Einzigem Rebberg im Kanton Uri“ sondern auch mit einem Festessen im Nobelhotel „Goldener Schlüssel“ von und zu Altdorf.

Menü: Frühlingsalat, Kalbsschnitzel mit Morcheln gefüllt, Kartoffeln und Gemüsebouquet, Schokoladenmousse mit Erdbeeren. Auch der Kaffee fehlte nicht.



Am runden Tisch mit Hansruedi und Ruth Beeler, den Organisatoren

Laudatio von Ursula (Teil 1)

Agfangä het meine Rebgsschicht voreme Wiil
Mit der üsschriibig vomene Kurs für Hobby Winzer
in Wädenswil.

Dr Alo meint, das wär doch eppis für dich
Allei isch das viel zstreng für mich.

Guet han ich dänkt, D Fräuwä chamä überall brüüchä
– es isch wahr

die händ Zyt und Billig-Chräft sind hit nu Mangel-
War.

So mach ich mich uf mit em Zug uf d Reis
Det acho trifft ich zwee Mannä und ä Fräu im Kreis
Grad vo Anfang an hemmer is güat verstandä
Und sind mengsmal zämä gschtandä.
Ds Kleeblatt isch perfekt



Rolf und Ursula während ihrem Vortragen der Laudatio auf die 10 Jahre des Bestehens unseres HobbyWinzerClubs Schweiz

Diä mached immer Nägel mit Chepf.

Dr Rolf, dr Rene, d Doris und ich
Sitzed meischtens am gliichä Tisch.

Brav warted miär im Saal und wend eppis lernä
Und scho chunnt einä innä dur Tiir cho z lärme
E gwaltigi Stimm macht is hell wach

Mit em Hess Georg, da gits Läbä underem Dach.

Sini Vorträg sind asprechend und fundiert, chemed
an bidä Lyt

Niemmer schlaft ein - es wär gwiss eppä z lüt.

Bi de Mittagessä hend miär gschmidet die Plän
vonerä Gründig –

Die Idee het de äü bi andernä zindet.

So bin ich igladä zur erschtä Sitzung im Hotel Baur
au LacE vornähmi Sach, dass ich doch klar und glatt.

Diä zwee Mannä hends Laptop i der Täschä
Und bschtellet grad am Afang scho e feini Fläschä.

Momol, han ich denkt, das wird ja nu glatt

Ich als unbeschriebnigs Uerner-Blatt

Sell mit denä zwee Herrä es Vereindli gründä

Derbi set ich deheimä doch Rübä bindä.

Druf appä hanich geübt am Computer

En Exel-Liste sells gä, ja super!!

Versueched doch z erscht einisch Mitglieder z
wärbä

Was sell e Verein, mit nur 3 Zwärgä.

Vo dett a läuft alles super im Taem, jedä het si Platz
D Gründigs Versammlung findet am 25. Juni 1998
statt.

Voll Freid han ich dekoriert jedä Tisch mit Stüdä
und Blätter

Es cha los ga mit em verteile vo de AemterDer
Verein isch gwachsä und miär äü

Mengisch hemmer taged mitenand, äü bim Rolf
sinärä Fräu

Si het is bekochät, so wunderbar und guet

Dass miär ihrä niä vergässä tüend.

Viel hemmer kennä glehrt, i dä Vereinsüsflüge. Nit
nur der Wii

Nei äü viel Freid erlebt - und ä hüfa glehrt derbi

Nit vergässä wemmer dr René Manzoni

ganz unverhofft isch är gangä vonis

Dr Trennig isch schwär gsi z verkraftä
Doch d Erinnerung anä feine Mänsch bliibt haftä,
Und miär sind dankbar für die kostbare Begegnung
mit ihm.
Ds Lääbä gaht witer, Veränderung gheret derzue.
Miär mached wiiter, dr Rolf isch parat und seit zue
Als Präsident schaffet är witer, nit ganz ellei
Aber flissig und perfekt tuet er manage der Verein

Laudatio 2. Teil von Rolf

Wänn I all das verzelle isch das viel z'lang, (Rolf zeigt
auf seinen Blätterstapel und wirft Blätter weg)
Und au da isch nöd vo Belang
und no viel meh
Git nur Chopfweh Aber wie'n ich im 2001 de Stab
han übernoh
Will ich jetz doch vor Öi ane stoh
Im Jänner 2001 hät de Kassier 69 Mitglieder
vermälde
vo dene sich amigs öppe 25 a d'Aläss händ agmälde.
Aläss hämmer gha an Bielersee, uf Uetike, und uf
Hallau
Und zum Georg Hess wo als Ehremitglied referiert
hät i der Au.
De Verein floriert und macht Profit
De Kassier dä freut's, sis Ressort isch fit.
Im Jahr 2002 gsellt sich zur Wykund au e ganz e
feine Schmaus,
es „Lucullus“-Menu gönned mir öis in Saus und Braus,
Em Yasar sis Programm im Baselbiet
I sch besonders guet usgefielet.
2003 trotze mir i d'r Suisse Romande em Räge,
Fahred zsäme im Pferdewage dur d'Räbe,
.Redet s'erstmal uf französisch winzerlatinisch,
vo macération à froid, vendanges und produit de
niche.
2003 chunnt au en nöie Aktuar, jung,
dynamisch, unverbrucht, mit Schwung:
der Frei Martin isch neu im Amt,
er wird's richte für öis allesamt
Und au z'Altdorf merked mir vor 5 Jahre
Dass s'Schulers grosse Wy chönd uffahre
Und es reiht sich ein schöne Alass an andere,
Mir Hobbywinzer chönd im Lääbä zäme wandere,
Wy- und andere Erlebnis ustusche und gnüsse
Bis sich die nächst Etappe tuet schlüsse:
Afangs 2005 gits by de Hobbywinzer Beförderig
und Pension
De Präsident goht, dr Aktuar Martin übernimmt die
Funktion:
Und jetzt chönnt ich doch s'leere Manuskript
einfach lo stah,
die letzte drü Jahr em Neue Maa überlah.

I ch mach's aber nöd – es wär echli unfair,
ich versuch's emal mit eigenem Flair.
Und es git au en zweite neue Maa, der Aktuar
Der Hans Rutishauser, de fangt scho a im Januar:
Er schribt und schribt, Text um Text, wo'n er tuet
fiile
Und mir alli gnüssed sini viele Ziile.
Mit em neue Team: Martin, Yasar und Hans
I sch de Vorstand stark und ganz.
Mit viele tolle Aläss tüend sie Öis beschenke,
Nur uf einigi möcht ich d'Ufmerksamkeit länke:
Wer chönnti d'Superstars im Sottoceneri vergässe,
de Perler, de Brivio und de Trapletti mit em Culdrée,
De Fredy Clerc vo Nuolen mit sim Doina,
De Röbi Scherz mit em Sortegarte z'Uetike,
De Matthias Rindisbacher mit de Wymanufaktur
z'Bern,
De Valentin Blattner mit syne unkonventionelle Idee
Däzwüsche immer wieder a guets Ässe.
Im 2007 gits wieder Expansion
De Riccardo Bättig gründet im Tessin e Sektion.
Und natürlich wämmer au a s'letzte grosse Highlight
danke,
D'Gedanke im Veltlin mit dem Stefan Keller lo
schwenke
Jedes Jahr en feste Platz im Programm:
D'Kommentar vom Georg Hess im November zu
öisene Wy
Die mässed sich in Kilogramm
An Schweiss wo jede nachher investiert i sin eigene
Wy
Und einigi möchte I nöd vergässe: alli Quästore
De Yasar Deger und de Hansruedi Beeler, und die
treue Revisore
Stellvertretend für alli die dienstlängsti, d'Verena
Sievers
Und chume so zum Endi vo mine Vers.
I ch wünsche öis allne Hobbywinzer es guets Wyjahr
Und e schöne Zukunft i de Räbe und im Chäller,
Mir freued öis jetzt sch uf de Wy vom Star
Zum Trinke a de Degu bym Georg später im Jahr



Hansruedi verdankt die gelungene Laudatio von Ursula und Rolf
Er wünscht uns allen ein gutes Weinjahr und ein Wiedersehen beim
nächsten Anlass im Tessin.