


ERLEBEN





Isabella Kellenberger im
Rebberg in Leuk: Im sonnen-
verwöhnten Wallis reifen
ihre Trauben prächtig.

VOLL IM SAFT

Schweizer Wein macht
weltweit von sich reden. Dank
junger Winzerinnen und
Winzern, die Mut und frische
Ideen haben.

TEXT: MICHAEL HUGENTOBLER
FOTOS: PHILIPP ROHNER

*«Für mich
war klar:
Wenn ich
Wein mache,
dann
biologisch.»*

Tom Litwan
Oberflachs AG





om Litwan steht da, als hätte er den ganzen Tag lang gewartet. Er lehnt sich an eine Säule, und allmählich bewegt er sich weg, klettert von der Laderampe der Lagerhalle herunter und steigt in seinen blauen Volvo. Im Auto liegen Parisisenne-Schachteln, alte Batterien und Kaugummi-packungen. Während er aus dem Dorf hinausfährt, sagt er: «Ich bin halt ein Freak.»

Der Winzer ist 36 Jahre alt und produziert einen Wein, der so gut ist, das der französische Starkoch Benoît Violier ihn in seinem Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier VD ausschenkt. Der Grund, warum sich Litwan als «Freak» bezeichnet, hat mit der Art und Weise zu tun, wie er seinen Wein produziert: Er verzichtet beim Anbau und bei der Vinifikation, der eigentlichen Weinherstellung, auf alles – ausser auf das Notwendigste. Er gehört zu den jungen Winzern, die dem hiesigen Wein zu neuem Ansehen verhelfen.

Tom Litwan steht am Anfang meiner Reise durch die Schweiz, zu fünf Winzern. Was sind das für Leute? Und weshalb sind sie erfolgreich? Vor zwei Jahren nahm Robert Parker, der als weltweit wichtigster Weinkritiker gilt, Schweizer Weine erstmals in seine Bewertung auf. Weinhändler verkaufen immer mehr heimische Produkte – nicht nur solche, die so puristisch hergestellt sind wie Litwans Weine. Bei Flaschenpost, dem grössten Online-Shop für Wein in der Schweiz, führt man die Nachfrage darauf zurück, dass junge Schweizer Winzer mit einer Kombination aus Qualität und Marketing punkten können. Andere sagen, das bestgehütete Geheimnis dieses Landes seien nicht mehr die Bankkonten, sondern betreffe die Weinherstellung. Meine Gespräche mit den Winzern sind ein Versuch, dem Geheimnis des Schweizer Weins auf die Spur zu kommen.

Ich bin kein grosser Weinkenner. Ich habe über Wein gelesen. Dass man dreijährigen Weisswein idealerweise auf acht bis zehn Grad gekühlt trinkt, älteren zwei Grad wärmer. Dass Weine in Holzfässern lagern, die Barriques heissen, oder in sogenannten Immervolltanks aus Stahl. Dass man von Rotwein eine blaue Zunge bekommt wegen der Anthocyane, die in der Säure des Weins rot sind, aber im basischen Mund blau werden. Ich habe mir vorgenommen, diese Geschichte nicht

von meinem laienhaften Geschmack abhängig zu machen. Ja, ich bin sogar mit dem Vorsatz losgerüst, keinen Wein zu probieren. Aber dazu später.

Die Reise beginnt in Oberflachs im Kanton Aargau. Dort sitzt Tom Litwan jetzt unter dem Vordach eines Rebhäuschens. Regen tropft von der Dachrinne. Die Wolken hängen tief. Wenn Litwan durch seine Reben geht, knickt er mit entschlossener Hand Blätter und Ruten ab. Fasst er aber die Trauben an, hebt er sie sanft wie den Kopf eines neugeborenen Kindes. Nur die perfekten wird er ernten. Deshalb ist sein Ertrag gering; er könnte doppelt so viel Wein abfüllen. Macht die rigorose Auslese seinen Wein so gut, dass ihn Sommeliers auf die Karte von Gourmetrestaurants setzen? Litwan denkt nach. Er gibt keine direkte Antwort. «Der Wein muss einfach ehrlich sein.»

Litwan sagt, schon in der Schule sei ihm klar gewesen, dass er den Rest seines Lebens nicht unter Neonröhren verbringen wolle. Er machte eine Maurerlehre, dann eine Lehre bei einem Biowinzer. Damals, vor 13 Jahren, war der Ruf der Biowinzer so schlecht, dass die Berufsschule verlangte, er solle einen anderen Lehrmeister suchen. Das tat er auch. Er setzte seine Lehre – hartnäckig, wie er ist – bei Jean-Daniel Schlaepfer in Genf fort, dem Schweizer Pionier im biologischen Weinbau, und besuchte die Berufsschule fortan in der Romandie, wo ein offener Geist herrschte. Vor acht Jahren hat er im Aargau Reben gepachtet, seither macht er seinen eigenen Wein. «Für mich war klar: Wenn ich Wein mache, dann biologisch», sagt er. Man höre ständig, Wein sei ein Naturprodukt, und dann schaue man sich die dicken Kataloge der chemischen Mittel an, auf die viele Winzer zurückgreifen. «Ich frage mich: Muss das sein? Anscheinend nicht, denn es geht auch ohne.»

Litwan selbst verzichtet ganz auf Unkrautvergiftungsmittel und Kunstdünger, ebenso auf Reinzuchthefer für die Gärung des Weins. Wie die meisten Weinbauern verwendet aber auch er Kupferpräparate, die als Fungizid gegen den Falschen Mehltau wirken, die meistgefürchtete Rebenkrankheit in der Schweiz. Auch zum Schwefel, der die Oxidation des Weins verhindert, gibt es keine Alternative. Ansonsten setzt Litwan auf Handarbeit. Er jätet tagelang. Er schützt seine Trauben

Winzer Tom Litwan arbeitet puristisch. Er verzichtet auf alles, was nicht unbedingt notwendig ist.

*«Die Schweiz
ist das beste
Land für den
Weinbau.»*

Isabella Kellenberger
Leuk VS





Isabella Kellenberger und ihr Mann Stéphane finden, im Weinbusiness vertrage es etwas Humor. Sie geben ihren Weinen ausgefallene englische Namen.

mit einem Sud aus Brennnesseln vor Schädlingen. Das biologische Pflanzenschutzmittel muss er jede Woche spritzen – chemische Mittel würden drei Mal so lang halten.

Längst nicht alle Winzer, die diese Mehrarbeit auf sich nehmen, lassen ihre Weine von einem Biolabel zertifizieren. Manche sind der Ansicht, das Zertifikat schade eher, als dass es helfe. Denn das Vorurteil, Bioweine könnten mit konventionell produzierten Weinen nicht mithalten, hält sich hartnäckig in den Köpfen der Konsumenten. Auch Litwan verzichtet auf das Zertifikat. «Ich glaube nicht, dass es mir etwas bringt», sagt er. «Der Wein muss gut sein, und das Biolabel macht ihn nicht besser.»

Wenige Kilometer von Litwans Rebbergen entfernt sitzt Susanne Steiger vor drei Gläsern, die mit Erde und Steinen gefüllt sind. Susanne Steiger ist 31 Jahre alt und die Tochter des Winzers Peter Wehrli im aargauischen Küttigen. Ihr Grossvater Robert begann während des Zweiten Weltkriegs, Wein anzubauen, heute verkauft das Familienunternehmen jedes Jahr 100 000 Flaschen unter dem Namen «Wehrli». Kann man auch in einem Familienunternehmen neue Wege gehen? Eine der Antworten auf diese Frage liegt in den Gläsern, die auf dem Tisch stehen.

Nach der Ausbildung zur Winzerin arbeitete Steiger drei Jahre lang im Burgund, in Südfrankreich und in Australien. «Dort realisierte ich, wie wichtig der Boden für den Weinbau ist», sagt sie. Wächst die Traubensorte Pinot noir auf gräulichem Muschelkalkstein, schmeckt der Wein mild; auf Böden, die reich an rotem Eisenerz sind, wird er zur Fruchtbombe. Diese geschmackliche Grundausrichtung baut sie während der Vinifikation gezielt aus, indem sie einen ganz bestimmten Hefestamm zur Gärung einsetzt.

Als Susanne Steiger auf das heimische Weingut zurückgekehrt war, hätte sie am liebsten die gesamten technischen Abläufe im Weinkeller umgekrempelt. Aber anders als Tom Litwan, der keine Angestellten und keine Mitarbeitenden hat und auf seinen drei Hektar Land nur gerade 8000 Flaschen Wein produziert, musste sie auf ihre Familie Rücksicht nehmen. Der Vater wollte den Keller nicht umbauen. Beim Filtrieren des Weins konnte sie sich dennoch durchsetzen. Früher wurde der Saft der Trauben schon kurz vor Weihnachten filtriert. Heute lässt Steiger ihn bis Mai ruhen, was sich positiv auf den Geschmack auswirkt. Unter anderem dank dieser Neuerung geniesst der Wein mittlerweile einen noch besseren Ruf. →

Vor einem Jahr liess der Betrieb die Wein-etiketten neu gestalten: Man hat sich für ein modernes, schlichtes Design entschieden. «Einigen Kunden passt das nicht», sagt Susanne Steiger. «Sie vermissen das Bild vom alten Rebhäuschen.»

Probleme, die Quereinsteiger nicht kennen; sie geniessen eine Art Narrenfreiheit. Isabella und Stéphane Kellenberger vom jungen Label Vin d'oeuvre haben ihren Weinen Namen mit poetischen Noten gegeben: «A sigh in the sky» – ein Seufzer im Himmel. Oder «To die for» – so unwiderstehlich, dass man dafür sterben würde.

Es ist ein warmer Tag, als ich die beiden im Wallis besuche. Sie sitzen unter einem Walnussbaum auf ihrer Terrasse. Leuk ist eine der sonnigsten Ecken der Schweiz, darum sind die beiden studierten Önologen aus Bern ins Oberwallis gezogen. Dieses Jahr produzieren sie ihren dritten Jahrgang. Bisher lief es gut – sie haben jede Flasche verkauft. Weder Isabella noch Stéphane stammt aus Winzerfamilien. Isabella arbeitete als Sekretärin, begann ein Wirtschaftsstudium. «Das war aber nicht mein Ding», sagt sie. Eines Abends kam sie mit ihrem Vater bei einem Glas Wein auf den Winzerberuf zu sprechen. Vier Tage später begann sie ein Praktikum, dabei wusste sie damals nicht mal, was eine Gärung ist. Während des Studiums der Önologie, der Wissenschaft der Weinherstellung, lernte sie Stéphane kennen, der dieselbe Klasse besuchte.

Weil ihr Wein fast ausschliesslich in Handarbeit entsteht und sie kaum Maschinen einsetzen, drucken sie ihre Handflächen auf die Etiketten. Aber warum die ausgefallenen Namen? Die Idee sei ihnen in den Ferien gekommen, in Kanada. Vor einem Restaurant stand ein Schild, das behauptete, das Essen sei so gut, dass man dafür sterben wolle. «Das Essen war schrecklich», sagt Isabella Kellenberger. Aber es inspirierte sie zu einem Namen für ihren Gamay. «Gamay gilt als trübe, braune Brühe, die man kaum trinken kann.» Sie haben ihren Wein «To die for» genannt. Das sei provokativ gewesen, aber es habe funktioniert. «Der Name ist den Kunden in Erinnerung geblieben», sagt Stéphane Kellenberger. Seither geben sie ihren Weinen englische Namen.

Und wie schätzen die beiden die Schweiz als Land für den Weinbau ein? «Es ist das beste Land überhaupt», sagt Isabella Kellenberger. Es regne genug, aber nicht zu viel, und der Regen sei gut über die Jahreszeiten verteilt. Auch in einem nassen Sommer wie dem diesjährigen? «Dieses Jahr ist kritisch für Winzer, weil die Trauben durch die

Feuchtigkeit zu faulen beginnen.» Grundsätzliche Bedenken hat sie keine. «Wir können immer früher ernten, das Klima wird wärmer.» Auch vor der Kirschessigfliege, einem Schädling aus Asien, der 2011 erstmals in der Schweiz auftauchte, hat sie wenig Angst: Bislang habe er in ihren Rebbergen zum Glück nur geringen Schaden angerichtet.


Zurzeit werden nur rund zwei Prozent des Schweizer Weins exportiert – doch dass sich hiesiger Wein im Ausland durchsetzen kann, beweist der 38-jährige Markus Ruch im Kanton Schaffhausen. Der drahtige Mann trägt abgenutzte kurze Hosen, sein linker Turnschuh hat ein Loch. Er sitzt vor seinem Haus in Neunkirch, nahe der deutschen Grenze. Nachbarn gehen vorbei und grüssen. Ruch arbeitete als Bankangestellter, bis er zur Einsicht kam, dass sich das wahre Leben nicht im Büro abspielt. Er machte die Lehre zum Winzer und sammelte zehn Jahre Erfahrungen auf Weingütern in Italien, Frankreich und Chile.

Heute verkauft Ruch seinen Wein an den dänischen Koch René Redzepi. Dessen Restaurant Noma in Kopenhagen wurde mehrfach zum besten der Welt gewählt; er schaffte es vor zwei Jahren sogar auf die Titelseite des «Time»-Magazins. «Im Grunde», sagt Ruch, «geht es beim Weinbau nur um eins: den Ursprung.» Er beugt sich vor, klaubt Pistazien aus einer Schale auf dem Tisch und sagt: «Das Wichtigste für einen Winzer ist, eine Region zu wählen mit der Überzeugung: Dies wird von nun an mein Fleck Land sein, hier knie ich mich rein und bilde die Erde in meinen Trauben ab.»

Vielleicht meint er damit auch: Heute reicht es nicht mehr, möglichst viele Trauben zu einem einigermassen guten Wein zu vergären. Ein Winzer muss seinen eigenen Weg gehen. Die Eigenständigkeit seines Weins über Jahre hinweg herausarbeiten. Markus Ruch steckt sich eine Pistazie in den Mund und sagt: «Weinbau ist eigentlich etwas ganz Primitives und Einfaches: Man muss die Trauben mit all den Sonnen- und Regentagen, die sie erlebt haben, so unaufgeregt wie nur möglich in die Flasche bringen. Das ist alles.»

Für Markus Ruch ist der biodynamische Anbau die einzige Möglichkeit, dies zu erreichen. Er ist der Ansicht, dass Kunstdünger, chemische Pflanzenschutzmittel und Reinzuchtheife die ursprüngliche Kraft eines Weins verändern.

Das Kantige und Ursprüngliche könne allerdings auch ein Problem sein, sagt er. «Viele Leute haben sich an einen Wein gewöhnt, der künstlich ist, und sie sind überfordert mit der Ehrlichkeit.» Und dann sagt er noch: «Aber das macht nichts.

A man with a beard and short hair, wearing a red turtleneck sweater and grey trousers, stands in a vineyard. He is smiling and has his left hand on his hip. The vineyard is lush with green leaves and some clusters of grapes are visible. In the background, there are rolling hills and a valley under a cloudy sky.

*«Das Wichtigste
ist die
Überzeugung:
Hier knie ich
mich rein und
bilde die Erde
in meinen
Trauben ab.»*

Markus Ruch
Neunkirch SH

*«Einigen Kunden
passen unsere
neuen Etiketten
nicht. Sie ver-
missen das alte
Rebhäuschen.»*

Susanne Steiger
Küttigen AG



Susanne Steiger hat sich in bedeutenden Weinbauregionen weitergebildet. Ihr Wissen kommt ihr bei der Arbeit im Familienunternehmen zugute.

Wenn jemand meinen Wein nicht mag, dann ist das halt einfach so.»

Jetzt wankt mein Vorsatz, auf das Degustieren der Weine zu verzichten. Wie kann es sein, dass ein Winzer seinen Wein an das beste Restaurant der Welt liefert und gleichzeitig behauptet, es sei in Ordnung, ihn als ungeniessbar zu bezeichnen?

Markus Ruch steht vom Tisch auf und geht in den Keller. Nach einer Weile kommt er mit zwei Gläsern Rotwein zurück. Der Wein stammt aus einem der Fässer, deren Inhalt in zwei oder drei Monaten in Flaschen abgefüllt wird. Ruch schwenkt sein Glas. «Noch ziemlich jugendlich, aber ganz in Ordnung», sagt er.

Der Wein schmeckt, zumindest für den Laien, ziemlich banal.

Ruch sagt, die Art und Weise, wie er Wein produziere, Sorge immer wieder für Kopfschütteln. «Wer in der Deutschschweiz sagt, er vergäre seinen Wein mit wilder Hefe statt mit Zuchthefer, gilt als Spinner.» Produzenten, die nur auf die wilden Hefen vertrauen, die von Natur aus auf den Trauben haften, und keine Reinzuchthefer zusetzen, gehen ein Risiko ein – der Wein gärt eventuell nicht zu Ende, bleibt also süß. Oder schlimmer: Ein Teil der Hefen stirbt während des Gärprozesses ab. Dann «mäuselt» der Wein, er erinnert an den Geruch von Ammoniak und Mäuseharn. Ruch hält dieses Risiko aber für gering. Das Problem sei eher, dass die Winzer vergessen hätten, wie einfach es sei, einen guten Wein zu machen.

Beim zweiten Schluck merkt man, dass einem dieser Wein etwas sagen will. Aber man weiss nicht, was es ist.

Irgendwann stellte Ruch fest, dass er alles vergessen musste, was er über Weinherstellung gelernt hatte. Die besten Winzer würden nicht nach Lehrbuch vorgehen, sondern nach Bauchgefühl. «Sie lassen sich vom Ursprungsgedanken leiten.»

Nach dem dritten Schluck ist klar, dass der Geschmack nicht im Mund verpufft, sondern etwas zurücklässt. Man weiss noch nicht, was es ist. Aber es ist irgendwie gross.

Markus Ruch ist überzeugt, dass dieser Ursprungsgedanke stark im Kommen ist. «Wenn bei einem Essen alle Gäste nach einer Stunde über ihren Gläsern einschlafen, weil der Wein so schwer und aufgemotzt ist, hat der Winzer etwas falsch gemacht», sagt er. Wein müsse anregen und sich so ins Essen einfügen, dass man ihn im ersten Moment nicht wahrnehme. «Nur so entsteht das Bedürfnis, mehr Wein nachzuschicken.»

Und das ist es, was beim vierten Schluck passiert. 🐦

FOTOS: MICHAEL SCHOCH

Die wichtigsten einheimischen Rebsorten

Am häufigsten wird in der Schweiz **Pinot noir** angebaut, in der Deutschschweiz heisst diese Rebsorte **Blauburgunder**. Sie ist eine der ältesten Kulturreben der Welt, die zum Beispiel im Burgund dominiert. Pinot noir gilt als schwierige Rebe; daraus einen guten Wein zu produzieren, ist eine Herausforderung. Ebenfalls bedeutend in der Schweiz ist der **Gamay**, der im Genfer Weingebiet und im Waadtland am häufigsten kultiviert wird. Der **Merlot**, der auch in der Region Bordeaux eine wichtige Rolle spielt, ist besonders bei Winzern im Tessin beliebt – einige produzieren sogar im internationalen Vergleich erstklassige Merlots. Die wichtigste Rebe unter den Weissweinen ist der **Gutedel**, den man im Wallis **Fendant** und im Waadtland und in Genf **Chasselas** nennt. Eine grosse Bedeutung hat auch die Rebsorte **Müller-Thurgau**, die hierzulande als **Riesling x Silvaner** bekannt ist. Sie war lange Zeit aus der Mode geraten und wurde kaum neu angepflanzt. Eine ebenfalls wichtige Weissweinsorte ist der **Silvaner**, der im deutschsprachigen Raum schon seit 2000 Jahren gepflegt wird.

Bio-Labels in der Schweiz

Einige der besten Weine werden heute biologisch produziert. Obwohl der Trend zu biologischem Anbau erst in den Achtzigerjahren aufkam, arbeiten viele Weinproduzenten im Burgund seit Generationen auf diese Weise, und ihre Weine gehören zu den gefragtesten der Welt. Im biologischen Anbau verzichtet der Winzer auf genmanipulierte Reben und setzt auf Sorten, die robust und für das jeweilige Klima am besten geeignet sind. Kunstdünger und Unkrautvernichtungsmittel sind ebenso tabu wie chemische Mittel gegen Insekten. Zur Pilzbekämpfung werden keine synthetischen Stoffe eingesetzt, sondern Schwefel, Kupfer oder Tonerde. Diese Weine dürfen mit der weissen Knospe auf grünem Grund von **Bio Suisse** gekennzeichnet werden. Bio Suisse hält die Grundsätze des Bioweinbaus hoch und kontrolliert die Winzer. Noch strenger überprüft werden die **Demeter**-zertifizierten Winzer. Dabei handelt der Winzer nicht nur nach den Bio-Richtlinien, sondern auch im Einklang mit den Rhythmen, Zyklen und Kräften der Natur. Da nicht alle biologisch-dynamisch produzierten Weine auch zertifiziert sind, lohnt es sich, beim Produzenten nachzufragen.

Greifen Sie zur Schere

Möchten Sie selber mal Trauben lesen? Viele Schweizer Winzer lassen gerne Freiwillige in ihrem Rebberg mit anpacken. Fragen Sie einfach bei Weinbauern in Ihrer Wohnregion nach.

Markus Ruch in Neunkirch SH muss seine Ernte bis spätestens Ende Oktober im Trockenen haben und kann dabei Hilfe gebrauchen.

Melden Sie sich per E-Mail mit Name und Telefonnummer direkt bei ihm: Je nach Bedarf und Witterung wird er Sie kurzfristig aufbieten. info@weinbauruch.ch



Weine aus Markus Ruchs Sortiment

TIPP
Bei der Weinlese helfen