

Von der Traube zum Wein: Selbsteinkellernde Weinbauern im Weinland (Folge V)

Die Tradition mit Neuem verbinden

Heiner Hertli aus Flurlingen ist einer der ersten Winzer im Weinland, der mit dem Wümmet beginnt, denn die beiden von ihm kultivierten Sorten Solaris und Acolon sind früh reif. Der 200Ser-Wein daraus verspricht etwas.

Die Temperaturen sind gefallen, der Nebel ist gekommen, es ist Herbst. In den Weinländer Rebbergen begutachten die Winzer nun jeden Tag, wie es um die Reife der Trauben steht, wann sie geerntet werden können.

Einer, der bereits mit dem Wümmen begonnen hat, ist Heiner Hertli aus Flurlingen, denn in seinem Rebberg wachsen auch frühreife Sorten, wie die Solaris- und die Acolon-Trauben.

Die weissen Solaris-Trauben sind schon im Tank und der Gärduft, der ihm entströmt, verrät: Es wird einen guten und typischen Solaris geben. «Der Behang war schön und die Trauben auch, so dass wir mit dem Ertrag zufrieden sein können», sagt Hertli. «Offiziell wurden 99 Öchslegrade gemessen, was für einen Solaris in Ordnung ist. Wir hätten die Trauben zwar gerne noch etwas länger hängen lassen, mussten sie wegen zum Teil beginnender Fäulnis aber einbringen», so Hertli weiter. «Auf die Qualität des Weines wird dies jedoch keine Auswirkungen haben.»

Die rote Acolon wird Hertli nächste Woche einbringen. «Die Trauben sehen super aus, sie sind schön und gleichmässig entwickelt», so der Winzer. Die Trauben haben im Moment 80 Öchslegrade, was Hertli für Acolon als gut bezeichnet. Zum Zeitpunkt des Wümmet werden es noch einige mehr sein.

Tradition und Neues verbinden

Hertlis Philosophie war es schon immer, Traditionelles mit Neuem zu verbinden und so ist er auf die Solaris- und Acolontrauben gekommen. Die Idee war, aus der pilzwiderstandsfähigen Sorte Solaris, einen süsslichen Dessertwein zu machen. «Das ist uns bisher gelungen», sagt Hertli. «Ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden.»

Bei der Acolon, die zwar nicht pilzwiderstandsfähig aber trotzdem robust ist, war der Grund zur Aufnahme in den Rebberg ein anderer. «Ich habe versucht, eine Sorte zu finden, die sich



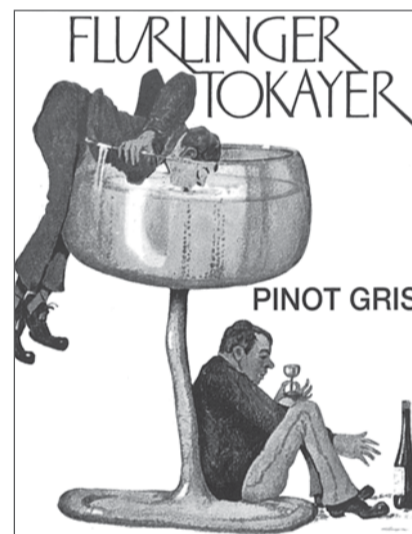
Heiner Hertli (links) und sein Sohn Silvio besitzen einen Rebberg vor imposanter Kulisse, der A-4-Schrägseilbrücke zwischen Flurlingen und Schaffhausen. (Bild: lus)

wesentlich von der Blauburgundertraube unterscheidet, einen ganz anderen Charakter hat», erklärt Hertli. Beim Weisswein gebe es verschiedene Sorten, bei denen toleriert werde, dass sie ganz anders sind, als der Riesling-Sylvaner, etwa Räuschling, Tokayer (Pinot Gris) oder Kerner. Beim Rotwein sei, vor allem in der Ostschweiz, alles auf den Blauburgunder ausgerichtet. Sorten wie Blaufränkisch, Lemberger oder Zweigelt seien für den normalen Konsumenten nicht sehr weit vom Blauburgunder weg und würden mit diesem verglichen. «Der Acolon hingegen hat eher einen Mittelmeerwein-Charakter. Es ist ein kräftiger, dunkler und aromatischer Rotwein», schwärmt Hertli. Und es zeige sich, dass gerade jüngere Leute, die in der Weltgeschichte herumkämen und schon mal Weine aus Südf Frankreich, Slowenien oder Griechenland probiert hätten, den Acolon sehr gerne trinken würden.

Eigenzüchtung HF 8/22

Hertli hat jedoch nicht nur neue bestehende Sorten in seinen Rebberg aufgenommen, sondern sich an eine Eigenzüchtung gewagt. «HF 8/22» heisst die Zucht Nummer. Zuviel will Hertli noch nicht verraten, da die

Züchtung zurzeit in Deutschland geprüft wird und noch nicht entschieden ist, ob sie den Sortenschutz erhält. «Nur so viel, es ist eine rote Traubensorte, eine Kreuzung zwischen Kerner und Blauburgunder», verrät der Winzer. «Und der Wein daraus kann am Herbstfest in Benken an meinem



Die Etikette von Heiner Hertlis Tokayer mit dem sitzenden, nicht mehr ganz nüchternen, ehemaligen Direktor der Bindfadenfabrik Flurlingen, Meinrad Ruoss. (Bild: zvg)

Stand zum ersten Mal degustiert und auch vorbestellt werden.»

Spezielle Etiketten

Was sofort ins Auge sticht, wenn man die Weinflaschen Hertlis anschaut, sind die witzigen Motive auf den Etiketten, hinter denen sich eine interessante Geschichte verbirgt. Entworfen wurden sie vor über 60 Jahren vom Schaffhauser Künstler Arnold Oechslin. Wie Hertli sagt, habe Oechslin gerne gut gelebt, verdiente mit seiner Kunst jedoch zu wenig. So entwarf er für Leute, denen er etwas schuldete, Sujets, eben etwa für Weinetiketten. «Oechslin hat das aber gar nicht gerne gemacht», erzählt Hertli, «da dies seiner Meinung nach gegen die künstlerische Freiheit versties. Darum hat er die Auftraggeber jeweils in karikaturistischer Form auf den Sujets verewigt.» Auf den Etiketten von Hertlis Wein ist allerdings nicht er abgebildet, sondern eben der damalige Auftraggeber Meinrad Ruoss, Direktor der ehemaligen Bindfadenfabrik Flurlingen.

Lukas Schweizer

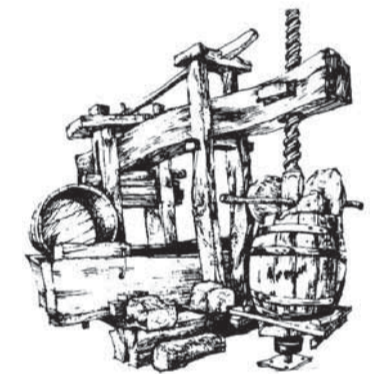
Heiner Hertli Weinbau, Telefon 052 659 30 47, E-Mail heiner@hh-wein.ch.

Serie über den Weinbau

In einer mehrteiligen Serie, einmal monatlich bis zum Dezember, beleuchtet die «Andelfinger Zeitung» die Arbeit verschiedener selbsteinkellernder Weinbauern im Bezirk Andelfingen: von der Pflege der Rebstöcke und des Bodens, über den Wümmet und das Keltern bis zur Einkellerung und Degustation der Weine.

Die Weinbauern in der Serie gehören der «Association Suisse des Vignerons-Encaveurs», der «Schweizerischen Vereinigung der selbsteinkellernden Weinbauern» an. Die Weinbauern in der Vereinigung befolgen die folgenden Bedingungen:

- Eigenständige Bearbeitung ihrer Reben und Einkellerung ihrer Ernte im eigenen Keller. Verkauf der Ernte, ganz oder teilweise, in Flaschen unter ihrem eigenen Namen, in eigener Verantwortung und mit eigener Etikette.
- Verzicht auf den Kauf von Trauben oder Wein zu Handelszwecken. Für kellererntechnische Bedürfnisse im Rahmen der geltenden eidgenössischen und kantonalen Gesetze ist dies gestattet.
- Einhaltung der anerkannten önologischen Berufsnormen.



IN VINO VERITAS

«Räbe & Wii»

Die letzte Ausgabe der Zeitschrift «Räbe & Wii» des Branchenverbands Zürcher Wein ist ganz dem Thema Zürcher Weinland gewidmet. Sie kann unter Telefon 052 224 28 22 gratis bezogen werden.

Rebbaugeschichte im Kanton Zürich (I)

Archäologische Funde – der älteste stammt aus dem 6. Jahrtausend vor Christus aus Damaskus – bezeugen, dass Reben in den Ländern des östlichen Mittelmeerraumes schon in frühester Zeit kultiviert wurden. Für das Gebiet des Kantons Zürich waren es wohl die Römer, die den Weinstock mitbrachten. So etwa weist ein römisches Rebmesser aus dem 3./4. Jahrhundert, das in Zürich-Höngg gefunden wurde, auf den Rebbau in römischer Zeit hin.

Erste schriftliche Zeugnisse über den Weinbau im Zürcher Weinland stammen aus dem 9. Jahrhundert: Im Jahr 834 schenkte ein Arolf, Sohn des Buozzo, seine Reben in Stammheim dem Kloster St. Gallen, und um 870 vermachte eine Witwe dem Kloster nebst weiteren Ländereien auch Rebberge in Trüllikon. In einem Verzeichnis aus dem Grossmünsterstift aus dem 9. Jahrhundert werden Rebberge in Zürich erwähnt, und im 10. Jahrhundert sind Reben im Besitz des Klosters Einsiedeln in Erlenbach und Zollikon nachgewiesen.

Es ist nicht verwunderlich, dass die ersten Nennungen vor allem Klöster betrafen, gewannen diese doch im Früh- und Hochmittelalter an Ansehen und Macht. Der Weinbau spielte für die Klöster eine wichtige Rolle, ihre Ansprüche an Menge und Güte für Messwein, den Eigenbedarf der Mönche und die Gäste waren hoch und beeinflussten so sicherlich auch Pflege und Ausbreitung des Rebbaus.

Auch unter den Bürgern von Zürich gab es zahlreiche Weinbergbesitzer. Oft bebauten sie, wie die Klöster, die Rebberge nicht selber, sondern liessen sie durch hörige Rebleute, später durch Weinbauern als Pächter bewirtschaften. Aus dieser Zeit ist die «Halbpacht», die dem Pächter die Hälfte der Weinernte als Lohn zusicherte. Im Richtebrief der Bürger von Zürich (das erste Stadtrecht, in der Fassung von 1304 überliefert) wurden die Rechte und Pflichten für Pächter wie Verpächter festgehalten. So durfte ein Halbpächter nicht entlassen werden, wenn er das Rebwerk

ordentlich machte. Andererseits hatte der Pächter eine Entschädigung zu zahlen, wenn er die Pacht auflöste oder die Arbeit in den Reben vernachlässigte. Aber auch die Rebberge selber genossen den Schutz durch die Obrigkeit. Anfang des 15. Jahrhunderts etwa war es verboten, das Vieh in die Reben zu treiben. Und Unbefugten war es untersagt, die Rebberge vor, während und nach dem Wümmet zu betreten. Die Strafen waren drakonisch – es konnte geschehen, dass den Fehlbaren gar eine Hand abgehackt wurde.

Andreas Wirth
Rebbaukommissär Kanton Zürich



Rebmesser zieren verschiedene Weinländer Dorf-Wappen, wie etwa jenes der Gemeinde Uhriessen.

Coq au Vin mit Pappardelle

aus «Kochen mit Prominenten» von Jacky Donatz

Zutaten für vier Personen:

- 1 Poularde, etwa 1,5 Kilo
- Salz, Pfeffer
- Erdnussöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- weisse Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig
- 4 dl Rotwein
- 1 bis 2 EL Tomatenpüree
- 7 dl Geflügelfond
- 50 g kalte Butter

Zubereitung:

Poularde in vier Teile zerlegen. Gewürfelte Zwiebel, Sellerie und Karotte, das Lorbeerblatt, die Nelken, die weissen Pfefferkörner, den Thymian und den Rotwein zu einer Marinade vermischen und die Geflügelteile zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank darin marinieren.

Geflügelteile herausnehmen und trockentupfen. Marinade absieben und Gemüse beiseite stellen. Marinade aufkochen und durch ein feines Sieb giessen. Geflügel mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl unter Wenden kräftig anbraten. Marinadengemüse und Tomatenpüree dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Marinade und dem Fond ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Bruststücke herausnehmen und warm stellen. Restliche Teile 10 Minuten weiterschmoren, herausnehmen und ebenfalls warm stellen. Sauce um einen Drittel einkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Butter nach und nach unter Rühren begeben.

Dazu passen selbstgemachte Pappardelle mit in Butter geröstetem Paniermehl.

Weinempfehlung:

Kräftiger Pinot Noir, Acolon oder Cabernet aus dem Weinland.