

Winzer der Region müssen auf der Hut sein

Die Zentralschweizer Weine boomen. Fachleute rechnen mit einem Top-Jahrgang 2014. Doch eine kleine Fliege macht den Winzern das Leben schwer.

MAX FISCHER
wirtschaft@luzernerzeitung.ch

Mathias Brunner freut sich auf die Weinlese: «Der 2014er wird ein sehr guter Jahrgang», so der Winzer in einem seiner drei Rebbaugebiete am Eichberg. Unten glänzt der Sempachersee, im Hintergrund erhebt sich der Pilatus langsam aus dem Dunst. Im Gegensatz zu den meisten Menschen ist der Önologe mit dem Sommer nicht unzufrieden: «Es hat zwar weniger klare Sommertage mit Sonne vom Morgen bis am Abend und Temperaturen über 25 Grad gegeben», sagt er, «aber die gesamte Niederschlagsmenge war nicht viel höher als sonst auch.» Es habe jedoch untertags immer wieder mal geregnet. Die Temperaturen seien mit 23 bis 24 Grad aber ständig relativ hoch gewesen, «was für das Wachstum ideal war». Pünktlich zur Reife wurde das Wetter dann stabiler, in der Nacht kühlte es ab. In der Aromaphase sind warme Tage und kalte Nächte laut dem Önologen sehr interessant.

Die Verunsicherung ist gross

16 bis 17 Tonnen Trauben erntet er auf der fünf Fussballplätze grossen Fläche. Das gibt 12 500 Liter Wein: Sauvignon blanc, Pinot blanc, Pinot noir, Malbec, Cabernet. Mehr zu schaffen als das Wetter macht Brunner zurzeit ein nur 2 bis 3,5 Millimeter kleines Biest: Die aus Japan, Korea und China eingeflogene Drosophila suzukii oder Kirschessigfliege sorgt bei ihm und seinen Winzerkollegen für Ungemach. «Der Eindringling ist neu, die Verunsicherung bei den Winzern ist deshalb gross», so Brunner. Winzer und Obstbauern müssen auf der Hut sein. Sonst nimmt die Fliegenpopulation die Beeren in kürzester Zeit in Beschlag. Ein Weibchen kann bis 400 Eier legen, pro Frucht zwei bis drei. «Neben der Unsicherheit führt die Kirschessigfliege vor der Weinlese zu einem riesigen Mehraufwand», ärgert sich Brunner. Auch der

«Neben der Unsicherheit führt die Kirschessigfliege vor der Weinlese zu einem riesigen Mehraufwand.»

MATHIAS BRUNNER,
WINZER, HITZKIRCH

Zentralschweizer Rebbaupraktik Beat Felder bestätigt: «Es gibt in der Deutschschweiz kaum einen Rebberg ohne Kirschessigfliege.»

Besonders gefährdet sind Rebberge in der Nähe von Waldrändern, Holunderstöcken oder von Chriesi-Bäumen, die man nicht geerntet hat. Die Rebbaupraktik seien extrem am Chrapfen, stellt Felder fest. Diese asiatische Fliege ist bei uns 2012 zum ersten Mal aufgetaucht – noch nie aber in diesem Ausmass. «Der milde Winter, der wunderschön trockene Frühling und der regenreiche, feuchte Sommer bieten der Kirschessigfliege ideale Bedingungen», weiss Felder. Befallene Beeren nehmen ein Essigaroma an – sie müssen komplett vernichtet werden. Das ist neben der Mehrarbeit das nächste Ärgernis: «Noch im August gingen wir von einer absoluten Top-Ernte aus», sagt Felder. Und zwar sowohl qualitativ wie mengenmässig. «An der Qualität ändert sich nichts», ist der Rebbaufachmann überzeugt, «aber die Ertragsausfälle werden bei einzelnen Rebbaupraktikern sehr schmerzhaft sein.»

Intensive Kontrolle ist wichtig

Mathias Brunner selber ist optimistisch: «Wir müssen die Reben konse-

quent kontrollieren, Fallen aufstellen, die betroffenen Trauben schnell entfernen und die dafür zugelassenen Pflanzenschutzmittel einsetzen», dann kann der Schädling seiner Meinung nach im Griff behalten werden. Dieser sei zwar ärgerlich, doch wenn man ein Konzept habe, könne man sich erfolgreich wehren. Er ist schon seit 20 Jahren im Weinbau tätig. Mit Toni Ottiger aus Kastanienbaum, den Gebrüder Kümin aus Freienbach, Peter Schuler vom Weingut Heidegg, dem Weingut Bisang in Dagmersellen und der Kellerei des Klosters Einsiedeln gehört er nicht nur zu den grössten, sondern auch zu den innovativsten Weinbauern in der Zentralschweiz. Wie der Wein werde man selber auch älter und reifer, meint er schmunzelnd. Die Erfahrung ist für ihn beim Weinmachen das A und O. Nach der Ausbildung zum Önologen und Jahren auf dem Weingut von Schloss Heidegg ist er 2007 in der Deutschritterkommende Hitzkirch mit seiner eigenen Manufaktur gestartet. Schnell hat er sich in Weinkreisen einen Namen gemacht mit trinkfreundlichen, fruchtigen und modernen Weinen.

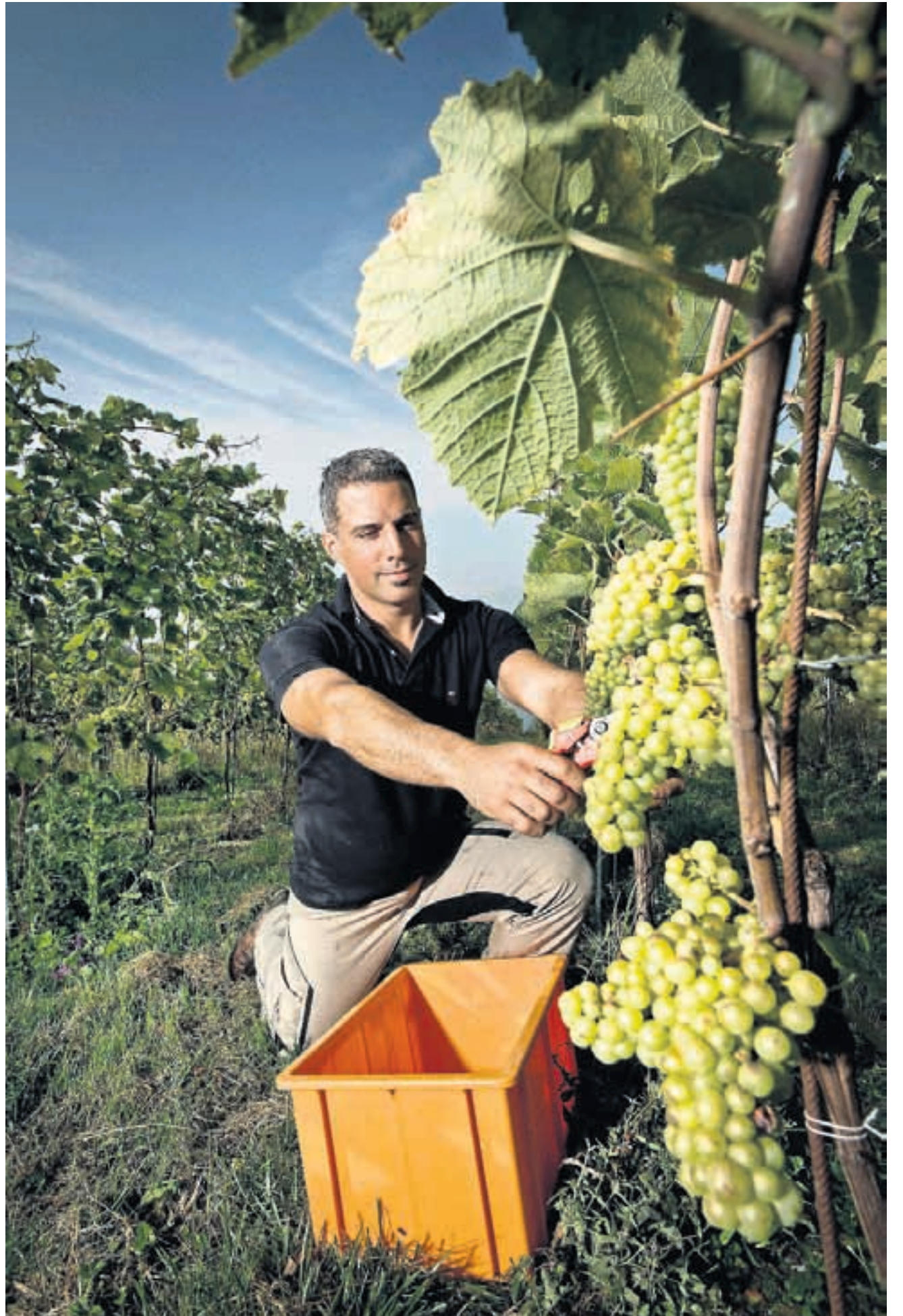
Freche Kombinationen

Und so unbekümmert Brunner die Herausforderung mit der asiatischen Kirschessigfliege annimmt, so selbstbewusst setzt er auf eigenständige und freche Kombinationen. Diese Tatsache ist für Robin Haug, Geschäftsführer des Branchenverbandes Deutschschweizer Weine, auch mitverantwortlich für den immer grösser werdenden Erfolg der Zentralschweizer Winzer: «Die meisten Betriebe haben keine lange weinbauliche Geschichte und sind deshalb sehr vielfältig in der Sortenwahl», betont er. «Die Weine sind dementsprechend abwechslungsreich, die Philosophie der Produzenten schlägt sich unverfälscht auf die Produkte nieder.»

Vor Jahren noch elite den Innerschweizer Weinen kein guter Ruf voraus. Heute müssen sich diese nicht mehr verstecken. «Gerade frische, fruchtige Weine gedeihen hervorragend in den etwas kühleren Gebieten der Zentralschweiz», unreisst Haug die Stärken. «Aber auch etwas spätere Sorten wie Pinot noir, Gamaret oder Zweigelt wachsen sehr gut.» Bei späten Rotweinsorten wie Cabernet Sauvignon oder Sangiovese ist das Klima seines Erachtens in der Zentralschweiz und auch in den meisten restlichen Gebieten der Deutschschweiz zu kühl, «eine gute Traubenernte kann nicht in jedem Jahr garantiert werden.»

Qualität gesteigert

Die Ursachen für den plötzlichen Weinbau-Boom in der Zentralschweiz sind vielfältig. «Zum einen wurde in den letzten 30 Jahren der Weinimport immer liberaler», betont Haug. Seit etwa 15 Jahren sind die Grenzen für Wein so gut wie offen. Durch den Tourismus und die Globalisierung lernten die Schweizer neue Weine kennen und verlangten auch hier nach diesen. Die Folge: «Schweizer Winzer hatten keine andere Wahl, als die Qualität zu steigern», sagt Haug. «Im



Winzer Mathias Brunner bei der Ernte seiner Trauben am Eichberg in Hitzkirch.
Bild Pius Amrein

Zentralschweizer Weine sind stark im Kommen

REGION mf. Die Anbaufläche hat sich laut dem Zentralschweizer Rebbaupraktik Beat Felder in den letzten 15 Jahren verdoppelt. Heute wachsen in der gesamten Zentralschweiz auf 57 Hektaren Reben – allein im Luzernischen beträgt die Anbaufläche 50 Hektaren. «Vor allem die sehr hohe Sortenvielfalt sticht hervor», betont Felder. Während es früher nur den Riesling-Silvaner gegeben habe, umfasse die Qualitätsbezeichnung AOC Luzern aktuell 40 Sorten. Die Hauptsorten: Bei den Roten dominiert mit

einem Anteil von 30 Prozent die Blauburgunder-Traube. Und bei den Weissweinen mit 20 Prozent Riesling-Silvaner oder Müller-Thurgau. Die Rebberge verteilen sich auf die vier Anbaubereiche Seetal, Sempachersee, Vierwaldstättersee und Wiggertal. Der Weinbau in der Schweiz blickt auf eine lange Tradition zurück, die vermutlich durch die Römer begründet wurde, die hier vor rund 2000 Jahren die ersten Reben gepflanzt haben. Besser belegt ist der Weinbau durch Mönche aus dem Burgund, die sich ab dem 6. Jahrhundert

in der heutigen Schweiz niederliessen und Wein kelterten. Im 17. Jahrhundert erlebte der Schweizer Weinbau eine erste Krise, als immer mehr Weine aus anderen Regionen importiert wurden. Durch die Eröffnung des Gotthardtunnels um 1882 verschärfte sich diese Situation. Hinzu kam, dass auch die Schweiz nicht vor der aus Amerika eingewanderten Reblaus sowie dem Echten und dem Falschen Mehltau sicher war und viele Rebanlagen vernichtet wurden – unter anderem auch im Luzerner Seetal.

hohen Qualitätsbereich sind wir noch konkurrenzfähig.» Kommt hinzu, dass die jungen Winzer immer besser ausgebildet sind und oft auch im Ausland wertvolle Erfahrungen sammeln, die sie dann in der Heimat einbringen. In der Zentralschweiz spielt ein weiterer Aspekt eine bedeutende Rolle: Die Innerschweizer Kantone sind Passiergebiete der Weine aus dem Süden – deshalb haben sich laut Haug viele grosse Weinhändler und Kellereien wie die St.-Jakobs-Kelle-

rei oder Scherrer-Bühler in der Zentralschweiz niedergelassen. Eigentlich Auslöser für die zunehmenden Weinbauaktivitäten ist aber vor allem der Klimawandel: «Es ist bei uns immer wärmer geworden», hält Rebbaupraktik Beat Felder fest, «und die Vegetationszeit dauert ebenfalls immer länger.» Der Blütezeitpunkt sei nach vorne versetzt worden. Die Trauben haben Zeit, an der Sonne zu reifen, Farbe und Aromen zu bilden. Winzer Brunner schwärmt vom speziel-

len Klima am Sempachersee: «Wir sind hier auf Moränenböden mit viel Stein, Schotter, Kies und Geröll.» Das seien ideale Verhältnisse für eine feuchte Klimazone: «Der Boden trocknet so schnell ab und wärmt sich auch rassistig wieder auf», erklärt er. Und der See sei ein ausgleichender Faktor: «In einem kalten Herbst gibt er Wärme ab.» Zudem Sorge er selbst beim Eindunkeln mit seiner Reflexion für mehr Licht. «Das ist wichtig für die Trauben», sagt Brunner.