

# Hightech und Mystik: Der Tüftler im Klosterkeller

Frisch. Mutig. Frech. Der Seetaler Winzer **MATHIAS BRUNNER** setzt auf alte Verfahren und moderne Weine. Und hat einen riesigen Erfolg damit.

TEXT **MAX FISCHER**  
FOTO **ROGER HOFSTETTER**

**E**r ist schon seit zwanzig Jahren im Geschäft, aber trotzdem gilt er als Newcomer in der Schweizer Winzerszene. Mathias Brunner aus Baldegg im Luzerner Seetal lacht. Wie der Wein werde man selber auch älter und reifer. «Die Erfahrung ist beim Weinmachen das A und O», ist er überzeugt. 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. Und selbstbewusst sagt er: «Jetzt habe ich meine Handschrift gefunden.» Es sind trinkfreundliche, fruchtige

und moderne Weine. Im Jahr verkauft er zwischen 40 000 und 45 000 Flaschen, je zur Hälfte Rot- und Weissweine.

Er setzt auf eine breite Traubenauswahl mit Sorten wie Riesling, Grüner Veltliner, Zweigelt, Malbec, Merlot und Cabernet. Die Gegend um Hitzkirch ist ideal für hochwertige Weine: Das warme, teilweise vom Südwind geprägte Klima und die kalten Winter treffen hier auf das gemässigte und oft feuchte Atlantikklima. «Die kühlen Winde aus dem Nordwesten sorgen für die frische Aromatik in den Weinen», erklärt Brunner, «und das ausgeglichene Seeklima und unsere durchlässigen Moränenböden lassen die Trauben bis in den Spätherbst hinein voll ausreifen.» Aber typisch See-

taler: Brunner erwähnt die wichtigen Klima- und Wettereinflüsse und vergisst mit sympathischer Bescheidenheit seine Stärken. Dabei wagt er mit jugendlicher Unbekümmertheit, viel Know-how und unternehmerischem Mut äusserst freche Kombinationen. Heraus sticht beispielsweise der «G'mischer Satz», eine Cuvée aus 60 Prozent Riesling und 40 Prozent Grüner Veltliner vom Rebberg in Hitzkirch. Mathias Brunner keltert die beiden Traubensorten im Chromstahltank. Den biologischen Säureabbau unterbindet er und stoppt die Gärung. Die Restsüsse und die markante Säure ergeben dann zusammen einen fruchtig-frischen Weissen.

Im Weinkeller vergisst der Tüftler die Welt um sich herum: «Hier kann ich an der Stilistik arbeiten, Sachen ausprobieren, mit dem Wein schaffen», sagt er. Er betreibt zusammen mit dem Weingut Klosterhof von Verena und Kurt Huwiler in Aesch eine Kellergemeinschaft. Und zwar in einem ehemaligen Trottegebäude, das um 1600 vom Kloster Muri erbaut worden war. «Es war eine Erweiterung des Zehntenhofs und diente einst als Verarbeitungsort für die produzierten Trauben», weiss Brunner. Das mehrere hundert Jahre alte Mauerwerk mit den kleinen Luken strahlt zusammen mit den glänzenden Chromstahltanks eine faszinierende Mischung aus mystischer Kraft und Hightech aus. «Aber dieses Mauerwerk ist weit mehr als ein Hingucker», so Brunner. Es sorgt im Winter wie auch im Sommer immer für optimale Temperaturen. ▶

**Trotte** Mathias Brunner degustiert im ehemaligen Klosterkeller einen Roten.

**Rechts oben:** Edel Balsamessig aus verschiedenen Früchten. Altes Handwerk, neu interpretiert.

**Unten:** Perfekt Chromstahltanks und altes Mauerwerk ergänzen sich.







**Historisch** Die Deutschritterkommende Hitzkirch wurde 1237 von den Kyburgern gebaut. Heute ist sie Vinothek und Sitz der Weinmanufaktur Brunner.

► Zwischen den alten Klostermauern verrät Mathias Brunner auch, was denn seine Weine von andern unterscheidet. Und jetzt wird aus dem Winzer plötzlich ein Physiker. Er spricht von kühler Gärung und Gravitation. Die Gärung beginnt durch Hefe, die Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Brunner erklärt, dass er seine Weissweine bei 13 bis 15 Grad im Stahltank gären lasse. «Das dauert dann halt drei bis zehn Wochen», so Brunner, «bei 25 bis 30 Grad, wie das die meisten machen, sind die Weine in zehn Tagen so weit.» Aber er gebe ihnen diese Zeit, dieser langsamere Prozess führe zu bedeutend fruchtigeren Weinen. Im Gegensatz zu den weissen brauchen die roten Wärme für die Bildung der Gerbstoffe.

Besonders achtet Mathias Brunner auf die schonende Behandlung der Trauben. So wird die Maische, der Brei aus Fruchtfleisch und Kernen, nicht wie in 95 Prozent aller Betriebe mit einer Pumpe befördert, «sondern durch die Gravitation», betont Brunner. Dank dem Schwerkraftprinzip gelangen weniger Gärstoffe in den Wein, dieser glänzt dafür mit einer maximalen Fruchtfülle.

„Die Maische wird durch Gravitation befördert. Das gibt mehr Fruchtfülle“

**MATHIAS BRUNNER**

Klar, dass ein Tüftler wie Brunner in der heutigen auf Tempo und Computertechnik ausgerichteten Welt auffällt. So kamen die 1.-Klass-Fluggäste im vergangenen Jahr bei der Aktion «Swiss Taste of Switzerland» in den Genuss eines Pinot noir oder eines Müller-Thurgau aus Brunners Manufaktur. «Das ist für unser Renommee grossartig», freut sich Brunner. Eine Jury hatte aus Produkten von acht Winzern den Weinmacher aus Hitzkirch ausgewählt. Doch deswegen hebt Brunner selber nicht ab. Im Gegenteil. Er sucht ständig nach neuen Möglichkeiten. So stellt er auf Basis von Wein verschiedenste Balsamessige aus unterschiedlichsten Früchten her. «Wir verwenden aber keine Bananen oder Kiwis, sondern nur Früchte, die hier wachsen», hält er

fest. Also Trauben, Birnen, Pflaumen, Äpfel, Himbeeren und Sauerkirschen. «Das besondere Aroma entsteht durch Eindicken des Fruchtsaftes und die zweijährige Lagerung in kleinen Holzfässern aus Eiche, Kastanie, Esche und Kirsche.» Und schmunzelnd meint er: «Lange las kein Mensch mehr heruntergefallene Äpfel auf. Für unseren hochwertigen Essig lohnt sich das inzwischen wieder!»

Und weil Mathias Brunner seine Leidenschaft für Wein und kulinarische Genüsse gern mit anderen teilt und nicht stehen bleiben will, tauscht er sich regelmässig mit ambitionierten Winzern aus: «Wir besuchen gegenseitig unsere Keller und Rebberge, degustieren die Weine und sagen uns offen und ehrlich die Meinung.» Das sei die beste Weiterbildung. Auch angehenden Winzern steht er mit Rat und Tat zur Seite: In einem 20-Prozent-Pensum ist er am Zentrum für Wein und Weinbau in Wädenswil ZH Lehrbeauftragter. «Dieser Austausch ist für beide Seiten spannend.» ●

**Wein im Seetal**  
www.brunner-weinmanufaktur.ch  
www.weingut-klosterhof.ch



# Die Durstlöscher sorgen für sprudelnde Geschäfte

Most, Mineralwasser und Bier: Die **INNOVATIVEN ZENTRALSCHWEIZER** Macher sorgen mit coolen Neuheiten und trendigen Klassikern dafür, dass keine Kehle trocken bleibt – und die Kassen von Quellen und Brauereien klimpern.

TEXT **MAX FISCHER**  
FOTO **HERVÉ LE CUNFF**

**C**hristian Consoni, CEO der Ramseier Suisse AG in Sursee, stapelt in der Lagerhalle ein paar Harasse aufeinander. Dann setzt er sich auf ein Palett Elmer Citro, nimmt eine Flasche Schorle und stürzt sie hinunter. Nicht nur ihm schmecken die Produkte. 32000 Tonnen Mostobst verarbeitete Ramseier im vergangenen Jahr in seinen vier Mostereien. Ein Plus von zwei Prozent gegenüber dem Vorjahr, bei der Apfelschorle waren zehn Prozent. 162 Millionen setzte Consoni mit seinem Team um – Ramseier ist einer der bedeutendsten Getränkeproduzenten der Schweiz und gehört zur

Fenaco-Landi Gruppe. Wie wichtig die Zentralschweiz für das Unternehmen ist, zeigt das finanzielle Engagement: 2013 investierte die Firma 20 Millionen Franken in eine Logistikplattform in Sursee. Mehr noch: In den nächsten fünf Jahren wird die Infrastruktur an den Standorten Sursee und Hochdorf mit 50 bis 60 Millionen Franken auf den neuesten Stand gebracht.

Toll unterwegs in der Zentralschweiz ist auch das Knutwiler Mineralwasser. Das beweist der extrem hohe Bekanntheitsgrad von 93 Prozent. Es kann auf eine lange Tradition zurückblicken: 1461 wurde Bad Knutwil erstmals geschichtlich erwähnt, lange war es als Kur- und Heilbad bekannt. «Seit 68 Jahren wird Mineralwasser abgefüllt», erklärt

Geschäftsleiter Stefan Suter. Das Spezielle: Es handelt sich um eine sogenannte artesische Quelle – das Wasser steigt durch natürlichen Überdruck mit 400 Litern pro Minute an die Oberfläche. Pro Stunde werden 15000 Flaschen (50 cl PET) abgefüllt.

Gross ist die Tradition bei den Bierbrauern. Eichhof feiert 2014 sein 180-Jahr-Jubiläum – und macht der Zentralschweiz gleich selber das schönste Geschenk: Die heute zum Heineken-Konzern gehörende Brauerei unterstützt mit 180000 Franken regionale Brauchtümer. Bierkenner schwören auf die hiesigen Spezialitäten von kleineren, innovativen Brauereien wie Lozärner Bier, Luzerner Bier, Entlebucher Bier und Seetaler Bier. ●



**Top** Christian Consoni ist Chef des grössten Schweizer Obstsaft-Herstellers.



**Beliebt** Praktisch jeder Zentralschweizer kennt Knutwiler Mineralwasser.



**Tradition** Mit altem Pferdefuhrwerk und neuen Bieren ist Eichhof erfolgreich.