



Die Ernte eines Jahres Arbeit: Weinbauer Reto Honegger (rechts) und ein Helfer schütten die abgelesenen Trauben in einen Sammelbottich. Bild: Nicolas Zovvi

Trotz allem ein guter Jahrgang

GOSSAU. Für die Winzer ist es der Höhepunkt des Jahrs: der Wümmet, der Tag der Weinlese. Ruedi Honegger, Weinbauer an der Gossauer Altrüti, spricht heuer von einem guten Jahrgang – trotz eher ungünstigen Bedingungen.

RAPHAEL BRUNNER

Diesen Augen entgeht nichts. Kaum hat Ruedi Honegger eine Weintraube mit seinen sehnigen Händen umfasst, zupft er in wenigen Sekunden die ein, zwei faulen Beeren raus, schneidet dann die Frucht mit einem kräftigen Druck vom Trieb und wirft sie in die Kiste aus Plastik. «Nicht alle faulen Beeren sind schlecht», sagt der 77-Jährige. Einige, die nur leicht dunklen, sogenannte edelfaule, sind sogar äusserst wertvoll. Statt sauer schmecken sie zuckersüss und sorgen so für mehr Aroma und Dichte beim späteren Wein.

Ruedi Honegger hat sein ganzes Leben «in den Reben verbracht», wie er sagt. Seit 23 Jahren betreibt seine Familie am Sonnenhang der Gossauer Altrüti einen eigenen knapp einen Hektar grossen Rebberg. Der Betrieb Weingut am Lattenberg selbst ist in Stäfa beheimatet. Längst hat Sohn Reto Honegger die Leitung übernommen, der Vater unterstützt, berät und hilft. Und bei dem Wümmet, dem Höhepunkt in jedem Winzerjahr, ist die ganze Familie mit dabei.

Zuerst die weissen Trauben

Mit voller Kraft scheint die Herbstsonne an diesem Freitagmorgen auf den Südhang des Gossauer Hügels. Die Luft ist noch eher kühl, Reben und Boden sind leicht feucht vom Tau. Die Alpen im Süden scheinen zum Greifen nah. 14 Männer und Frauen sind seit 9 Uhr am Traubenschneiden. An diesem Tag nur die weissen Rieslingx Madeleine Royale, die rund einen Viertel der Fläche ausmachen. Die roten Blauburgunder sind erst in drei Wochen reif zur Lese.

«Der Wümmet ist für mich auch heute noch etwas Besonderes», meint Vater Ruedi Honegger. Das ganze Jahr

arbeite man auf diesen Tag hin. Vieles hänge dabei vom Wetter ab. «Ob es gut oder schlecht ist, hat für uns schon eine ganz andere Bedeutung als für den Normalbürger.»

2012 war nicht einfach. Im Februar hätten Temperaturen im zweistelligen Minusbereich fast den ganzen Jahrgang vernichtet. Denn ab etwa minus 15 Grad Kälte sterben die Knospen der Rebe ab. Die Honeggers aber, im Gegensatz zu manchen Winzern im Zürcher Weinland, kamen mit einem blauen Auge davon. Auch im Mai, als das Thermometer über Nacht nochmals unter den Gefrierpunkt fiel, gab es keine grossen Schäden.

Jetzt aber ist Honegger mit dem Ergebnis zufrieden. Der Zuckergehalt des Traubensafts beträgt 78 sogenannte Grad Oechsle. «Für diese Sorte ist das ein guter Wert.»

Die halbe Welt steht am Berg

Inzwischen wird es am Gossauer Hang immer wärmer. Einige Wümmen ziehen ihre Pullover aus, genehmigen sich einen Schluck Wasser. Dann schneiden sie weitere Trauben. Reihe um Reihe, die Terrassen des Rebbergs entlang. Zurufe ertönen in den verschiedensten Sprachen. Die halbe Welt steht am Gossauer Berg.

Die meisten sind junge Männer aus Süd- und Osteuropa. So wie Bruno, der aus einem Dorf in der italienischen Po-Ebene stammt und in der Schweiz nach Arbeit sucht. «Bei uns zu Hause gibt es nichts zu tun», sagt er in gebrochenem Englisch. «Und wenn, dann balgen sich die Leute darum wie Hunde.» Hier sei die Bezahlung anständig. 18 Franken verdient er auf die Stunde, dreimal so viel wie in der Heimat. «Die Arbeit ist schön. Es ist ruhig, und man spürt die Natur», sagt der 29-Jährige.

Reto Honegger, der Chef, äussert sich nur lobend über sein multinationales Team. «Einige kommen jedes Jahr, andere sind zum ersten Mal dabei. Er selbst ist heute mit einer Art motorisierten Schubkarre unterwegs und transportiert die mit den Trauben gefüllten Plastikkisten hinauf zu den Sammelbehältern oben am Hang. 2442 Kilogramm sind es dieses Jahr, das macht einen Ertrag von etwa 800 Gramm pro Quadratmeter. «Beim Weinbau ist die Masse umgekehrt proportional zur Qualität», sagt Honegger. Je weniger Triebe pro Rebstock, desto mehr Sonne erhalten die Trauben, desto höher wird der Zuckergehalt.

Ab dem Frühling trinkbar

Am Nachmittag fährt Honegger die fünf 400-Kilo-Bottiche dann per Anhänger zum Kellern nach Stäfa. Dort trennt zuerst eine Abbeermaschine die einzelnen Beeren vom Stielgerüst. Dann wird die Maische, bestehend aus Haut, Fruchtfleisch und Kernen, auf die Traubenpresse gepumpt. Der wichtigste

Schritt auf dem Weg zum Wein ist die Vergärung des Traubenmosts. «Die Hefe, welche wir dabei verwenden, muss genau zur Traubensorte passen», sagt Honegger. 14 Tage dauert der Prozess im Stahltank, dann reift der Jungwein einige Monate im Keller. Ab Frühling ist dieser Wein trinkbar, ein RieslingxMadeleine Royale aus Gossau.

Während der Sohn erklärt, ist Senior Ruedi Honegger bereits wieder am Schneiden. Stolz und Freude über diesen besonderen Tag strahlen aus seinem wettergegerbten Gesicht. Für einen kurzen Moment schweift sein Blick über die Rebstöcke hinweg in Richtung der Hügellandschaft um Bubikon, hinauf zum Himmel, wo sich ein dieses Weiss langsam mit dem Blau vermischt. «Alles in Ordnung», sagt der erfahrene Winzer und fasst die nächste Traube: ein kurzer Blick, ein schneller Schnitt, und sie fällt ins Kistchen.

BILDERGALERIE UNTER
BILDER.ZOL.CH



Einige Rebberge im Oberland

Das Oberland ist kein klassisches Weinbaugelände. Trotz einiger Südhänge sorgt die erhöhte Lage für ein weniger mildes Klima als etwa am Zürichsee oder im Zürcher Weinland. Dennoch wird auch hier in der Region Wein angebaut. Die grössten Rebberge liegen in Grüningen und Uster mit 2,4 und 2,1 Hektaren Fläche. Es folgen Gossau, Greifensee und Mönchaltorf mit je einem Hektar sowie kleinere Anbauten in Bubikon, Pfäffikon und Maur. Zum Vergleich: In Stäfa, der grössten Zürcher Weinbaugemeinde, gibt es fast 46 Hektaren Reben, in Freienstein-Teufen 33 und in Weinigen 28 Hektaren.

Die im Kanton Zürich mit grossem Abstand am häufigsten angebauten Traubensorten sind Blauburgunder (rot) und RieslingxMadeleine Royale (weiss), meist als Riesling-Sylvaner bezeichnet. Daneben züchten die Zürcher auch Rauschling, Chardonnay, Pinot gris oder Sauvignon blanc.

Wie hoch der Ertrag dieses Jahr sein wird, ist noch nicht bekannt. An denjenigen vom letzten Jahr 2011 kommt er wohl nicht heran. Damals ernteten die Zürcher Winzer insgesamt 4,8 Millionen Kilogramm Trauben, oder rund 790 Gramm pro Quadratmeter Rebfläche. Damit kelterten sie 36000 Hektoliter Wein, knapp 3 Liter pro Zürcher und Zürcherin.

Mit früheren Zeiten lassen sich diese Zahlen jedoch nicht vergleichen, wie allein das Beispiel Altrüti in Gossau zeigt. Bevor die Familie Honegger (siehe Text) 1989 ihren ein Hektar grossen Rebberg anbaute, hatte es dort 60 Jahre lang gar keinen Weinbau mehr gegeben. In den 1890er Jahren hingegen säumten 35 Hektaren Reben die Gossauer Hänge. Für Ruedi Honegger nicht verwunderlich: «Die Lage ist eine der besten in der Region mit ganztägiger Besonnung. Die Qualität ist hier so gut wie am Zürichsee.» (rbr)

NACHGEFRAGT



Christian Labhart ist Regisseur des Films «Appassionata», der am Samstag den Publikumspreis des diesjährigen Zürich Film Festivals gewonnen hat.

«Alena Cherny hat es auf der Bühne die Sprache verschlagen»

Was bedeutet der Publikumspreis am Zürich Film Festival für Sie?

Christian Labhart: Es ist grossartig! Unser Film wurde aus 39 Wettbewerbsfilmen aller Kategorien von 20000 Zuschauern auserwählt, die mit einer Karte nach dem Film ihre Noten vergaben. Das freut mich umso mehr, als dass «Appassionata» kein Knaller- und Mainstreamfilm ist, sondern ein stiller Film, der vieles nur andeutet. Das spricht auch für die Reife des Publikums.

Wie erklären Sie sich den Publikumserfolg am Zürcher Festival, das ja genau den Ruf eines Mainstream-Festivals hat?

Das Festival hat sich bezüglich der Filmqualität in den letzten Jahren stark gesteigert. Der Erfolg unseres Films hat aber einfach mit der Person der Alena Cherny zu tun, die das Publikum berührt. Deshalb ziehe ich den Hut vor Alena und bin einfach dankbar, dass ich diesen Film über sie drehen durfte.

Wie lief die Preisübergabe am Samstag im Zürcher Opernhaus ab?

Es gab einen grünen Teppich und viele dünne Frauen in Abendkleidung. Alena Cherny, der Produzent Paul Riniker und ich sassen ziemlich weit vorne. Bei Bekanntgabe gingen wir alle drei auf die Bühne. Alena hat es ziemlich die Sprache verschlagen. Ich habe mich in meiner Rede vor allem bei ihr bedankt. Und dann habe ich noch erwähnt, dass ich vor 32 Jahren bei den Opernhauskrawallen vor der Oper stand – und jetzt war ich drin.

Was war der Preis?

Eine Filmkamera, die ich aber gar nicht bedienen kann, ich bin ja Regisseur.

Was bedeutet der Preis für die weitere Entwicklung von «Appassionata»?

So ein Preis ist auch für die Verleihfirma wichtig, denn sie kann im nächsten Jahr, wenn der Film in die Kinos kommt, damit werben. Für mich ist es auch eine Bestätigung meines Schaffens. Ich möchte qualitativ gute Filme machen, die aber auch ein zahlreiches Publikum finden. Das scheint mir mit «Appassionata» gelungen zu sein.

Interview: Andreas Leisi

Gehrig zum obersten Pfadfinder gewählt

ILLNAU-EFFRETIKON. Die Pfadibewegung Schweiz (PBS) hat eine neue Führung. Die Delegierten wählten am Samstag den ehemaligen Illnau-Effretiker Thomas Gehrig als neuen Co-Präsidenten des Dachverbands. Er teilt das Amt mit der Waadtländerin Anne Guyaz. Gehrig war im Kanton Zürich auf lokaler und kantonaler Ebene als Pfadileiter aktiv (Ausgabe vom Donnerstag). 1994 war der neue PBS-Präsident Gesamtverantwortlicher des Bundeslagers «cuntrast» der Pfadfinder und Pfadfinderinnen.

Die Pfadibewegung Schweiz hat nach eigenen Angaben mehr als 42000 Mitglieder. In ihr sind 22 kantonale Verbände und über 600 lokale Abteilungen organisiert. (sda)