

Winzerkeller Strasser – Pioniere am Rheinflall

In der Runde der nicht ganz alltäglichen Deutschschweizer Weinbaubetriebe war dieses Jahr der Kanton Zürich an der Reihe. Die Wahl fiel auf den Winzerkeller Strasser im Weinland. Der Betrieb hat sowohl entwicklungsgeschichtlich als auch aufgrund der jüngst durch das Schicksal vorverlegten Übernahme durch Tochter Nadine Besson-Strasser und ihren Ehemann Cédric Anspruch auf Aussergewöhnlichkeit. Der Glaube des jungen Ehepaars an die Möglichkeiten des biodynamischen Rebbaus bestärkte mich in der Absicht, ihn hier vorzustellen.

HANS PETER RUFFNER, SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@acw.admin.ch

Die Auswahl des «etwas anderen» Deutschschweizer Weinbaubetriebs, den ich mir vorgenommen habe in jährlicher Folge in der «Roten» vorzustellen, fiel mir auch diesmal nicht leicht. Am besten zu lösen war noch das geografische Problem: Nach dem Thurgau (Schloss Bachtobel, 2007), Aargau (Fehr & Engeli, 2008), Schaffhausen (Sunne-

berg Wilchingen, 2009) war nun sicher Zürich, der grösste Deutschschweizer Weinbaukanton an der Reihe. Andererseits machten gerade die Grösse wie auch die Aufsplitterung des Zürcher Weinbaus in die fünf Regionen Unterland, Limmattal, Zürichsee, Winterthurer und Zürcher Weinland den Entscheid nicht einfacher. Es sollte sich ja nicht einfach um einen Bericht über einen Zürcher Spitzenwinzer handeln, der es in die Schlagzeilen geschafft hat. Dem Betrieb muss auch irgendwie der Hauch des nicht ganz Üblichen, des Vorreiters anhaften.



Seit 2002 am Dorfrand von Uhwiesen, der Winzerkeller Strasser.



Jung, herzlich und biodynamisch, das Winzerehepaar Besson-Strasser.

«Newcomer» im Weinland und Querdenker

Diesem Bild scheint der Winzerkeller Strasser in Uhwiesen im Zürcher Weinland zu entsprechen. Es ist doch eher speziell, wenn 1990 ein noch nicht 40-jähriger Metzgermeister – der im letzten Jahr allzu früh verstorbene Albert Strasser – sich entschliesst, sein Hobby zum Beruf zu machen und zum Winzermeister und Selbstkelterer wird. Es ist ihm in der kurzen Zeit weiter gelungen, die Rebfläche von damals knapp drei auf sechs Hektaren zu verdoppeln und eine neue Rebsiedlung am Dorfrand von Uhwiesen zu bauen.

Unvergesslich auch Strassers Engagement in der Schweizerischen Vereinigung der Selbsteinkellernden Weinbauern (heute ASVEI), wo er sich als Präsident der Deutschschweizer Sektion und Mitglied der Technischen Kommission einen Namen machte. Als Forschungsvertreter im Deutschschweizer Weinbauverband habe ich selbst erlebt, dass er als Quereinsteiger und Querdenker mit seinen manchmal unangenehmen Fragen und Stellungnahmen die Vertreter der Kantonalverbände an den Rand der Ratlosigkeit trieb.

Die neue «Strasser-Generation»

Die meist längere Reise von meinem Wohnort Malans (GR) zu einem solchen Interview ist immer irgendwie besonders. In der Regel kenne ich meine Gesprächspartner kaum. So auch am 21. Juli 2010, einem sich ankündenden Hochsommertag mit Temperaturprognosen über 30 °C. Es konnte also heiss werden. Die Interviewfragen beschäftigten mich weniger als die Unwägbarkeiten des Ab-

laufs. Was, wenn sich die Gesprächspartner zugeknöpft geben oder keine Zeit haben? Meine Besorgnis erwies sich als unbegründet! Das Ehepaar Besson-Strasser nahm sich viel Zeit für mich, gab sehr bereitwillig Auskunft.

Formation professionelle/Berufsausbildung

Nadine Strasser hat – als erste Deutschschweizerin – ihre Berufsausbildung mit Ausnahme eines Aufenthalts in Chile ganz im Welschland durchlaufen. Hier war sicher der frankophile Einfluss ihres Elternhauses mitbestimmend. Sie und ihr heutiger Ehemann Cédric Besson haben sich während des Studiums an der Ecole d'ingénieurs de Changins (EIC) kennen gelernt.

Während Nadine auf direktem Weg nach der Mittelschule in Winterthur und einem Praktikumsjahr in Fully (VS) bei der renommierten Winzerin Marie-Thérèse Chappaz an der EIC landete, brauchte ihr Zukünftiger für den Entscheid zum Önologiestudium etwas länger. Obwohl aus einem Landwirtschaftsbetrieb mit Traubenproduktion am Genfersee stammend, durchlief Cédric zunächst eine kaufmännische Ausbildung mit Berufsmatura und kam erst über Gelegenheitsjobs als «Oechsler» und Kellerhilfskraft auf den (Wein)-Geschmack.

Es gilt ernst – sehr ernst!

Eigentlich hätte der Einstieg des jungen Winzerpaars in den Betrieb in Uhwiesen nach und nach erfolgen sollen. Mit dem frischen EIC-Abschluss in Weinbau und Keller-

Biodynamischer Anbau und Integrierte Produktion (IP)

Ich habe einen «Rebbiodynamiker der ersten Stunde», Louis Liesch-Hiestand aus Malans (GR) gebeten, für die SZOW die Hauptpunkte des Biodynamischen Rebbaus und die Unterschiede zur IP stichwortartig zusammenzufassen. Er hat bereits vor rund einem Vierteljahrhundert seinen Betrieb in der Bündner Herrschaft erfolgreich umgestellt. Hier seine Aufstellung:

Die Biodynamik fusst auf dem anthroposophischen Ansatz von Rudolf Steiner (1861-1925) und setzt ganzheitliches Denken voraus. Sie involviert über die organisch-biologische Arbeitsweise hinaus:

- den Einbezug von Erde und Kosmos
- die Rhythmen des Ein- und Ausatmens der Natur
- die Jahreszeiten
- Sonne, Mond und Sterne (Planeten)
- die Verwendung biodynamischer Präparate:
Hornmist, Hornkiesel und in speziellen Fällen Schachtelhalmpreparate (Equisetum) sowie Kompostpräparate aus Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn, Baldrian
- schliesslich die generelle Förderung des Bodenlebens und der Bodenfruchtbarkeit

technik im Sack kelterte Nadine Strasser zunächst einmal den sonnenverwöhnten «Jahrgang 2003». Zwei Jahre später übernahm sie zusammen mit dem nun ebenfalls diplomierten Önologen Cédric Besson die Verantwortung für einen Teil der Reben und die Kelterung in der neuen Rebsiedlung. Dann schlug das Schicksal zu und alles ging sehr schnell. Bei Albert Strasser wurde 2008 ein aggressives Magengeschwür diagnostiziert. Anfang 2009 übernahm das frisch vermählte Ehepaar Besson-Strasser den ganzen Betrieb und bereits im Sommer erlag Vater Strasser seinem Krebsleiden.

Was ist geblieben – was ist neu?

Aussergewöhnlich im Winzerkeller Strasser war schon immer der Rebsortenspiegel mit rund zehn, zum Teil im Zürcher Weinland wenig verbreiteten Rebsorten: Auf den Blauburgunder fällt nur etwa ein Viertel der Rebfläche, auf Riesling-Silvaner weniger als ein Zehntel. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Blauen Zweigelt (1 ha seit 1995), Merlot, Malbec, Räuschling und einigen pilztoleranten Neuzüchtungen von Valentin Blattner wie Cabertin und Pinotin. Unsere Kompetenz sind die Spezialitäten, sagt – nicht wörtlich aber sinngemäss – die junge Hausherrin.

Biodynamische Zukunft

Zum Teil ebenfalls Nadines Handschrift (und wohl des Praktikums bei Marie-Thérèse Chappaz) trägt das Bekenntnis des Winzerehepaars Besson zum biodynamischen Anbau (s. Kasten). In der Ausbildung kommen solche ganzheitlichen Anbaumethoden und der nicht-chemische Pflanzenschutz nach übereinstimmender Beurteilung der beiden nämlich zu kurz. Ein Weiterkommen in diesem Bereich bedingt den Besuch von Weiterbildungskursen wie denjenigen von Pierre Masson (www.biodynamie-services.fr). Seit einiger Zeit haben die Bessons nun begonnen, ihre Reben sukzessive auf

Biodynamik umzustellen. Der Betriebsteil in Gächlingen eignet sich gemäss Cédric Besson – der mittlerweile fließend Schweizerdeutsch spricht – weniger für eine solche Bewirtschaftung, da sie sich doch deutlich arbeitsintensiver gestaltet und eine direkte (Sicht)-Kontrolle der Parzellen voraussetzt. Besonders kritisch ist die Umstellungsphase, bis die Reben ihre natürliche Resistenz erreicht hätten. In dieser Zeit müssen die Anlagen besonders intensiv überwacht werden und mit Rückschlägen ist zu rechnen. Deshalb auch die portionenweise Umstellung des Betriebs. Ein ernsthaftes Problem stellt der Unterwuchs dar, der auf die neuen Bedingungen ebenfalls mit Vitalität reagiert und nicht mit Herbiziden im Zaum gehalten werden darf.

Marketing und Vertriebskanäle

Man könnte erwarten, dass der in unmittelbarer Nähe von Schloss Laufen (ZH) am Rheinfall gelegene Betrieb einen wesentlichen Teil seines Umsatzes über Kundenschaft von Seiten dieser Touristenattraktion sichern könnte. Auf der Homepage ist denn auch zu lesen: «Besuchen Sie uns bei Ihrem nächsten Ausflug an den Rheinfall (ca. 800 m entfernt) und degustieren Sie unsere Spezialitäten». Aber gefehlt! Der Winzerkeller Strasser verkauft zwar rund 90% seiner Produkte an Privatkunden, die aber zum grossen Teil im nahe gelegenen Schaffhausen wohnen. Zwischen Produzent und Kunden hat sich aber ein offenbar sehr enges, oft freundschaftliches Verhältnis eingestellt: Rund zwei Drittel der Abnehmer sollen Familien im elterlichen Alterssegment um 40 sein. Kundenfreundlich demzufolge die Öffnungszeiten: An Werktagen jederzeit auf telefonische Voranmeldung und jeden Samstag von 10:00 bis 16:00 Uhr!

Auftritt mit Verbesserungspotenzial

Es zeugt wieder vom Weitblick Albert Strassers, dass es ihm gelang, für seinen Winzerkeller 1996 den einzigartigen Internet-Domännennamen www.wein.ch zu sichern. Die Webseite selbst präsentiert sich nach meinem Empfinden vielleicht eher etwas hausbacken, die notwendigen Informationen findet man aber problemlos und den Kunden scheint's zu gefallen.

Auch meine Frage nach der Etikettenlinie quittierte Nadine Besson mit einem kurzen Lachen: «Dazu sind wir noch nicht gekommen. Zuviel ist seit der Betriebsübernahme auf uns eingestürzt». Tatsächlich, die Ausstattung der Weine scheint etwas heterogen. Etiketten verschiedener Stil- und Geschmacksrichtungen, traditionell oder gestylt, in buchstäblich bunter Folge: Hier ist noch Steigerungspotenzial vorhanden – aber solange sich die Weine auch so verkaufen, besteht wohl keine Dringlichkeit.

Die neue Rebsiedlung

Strassers zogen 2002 vom fast legendären Riegelhüsl in Uhwiesen in den neuen Winzerkeller an der Dorfstrasse 75 um. Der Platz war zu eng geworden und das Planungskonzept einfach: Der Platz für die Traubenverarbeitung aus vier Hektaren Reben sollte verdoppelt werden. Heute



Experimentell – aber wohl kaum der Beginn einer neuen Linie – Etikette des Magic Malbec aus Uhwiesen.

ist der Winzerkeller etwa so weit. Neben der Ernte aus den sechs Hektaren eigenen Reben kommen noch individuelle Lohnkelterungen aus rund zwei Hektaren – und Platz ist nie zu viel vorhanden! Schon die Umstellung auf einen vermehrten Ausbau im Barrique schuf neue Raumbedürfnisse. Nadine Besson-Strasser bedauert heute, dass sie sich nicht mehr für die Planung der neuen Anlage engagiert hat. Die architektonisch als Zweckbau konzipierte Rebsiedlung mit Kelterraum, Fasskeller im Untergeschoss und frei stehender Maschinenremise weist neben vielen Vorteilen eben auch Mängel auf. Es gibt zum Beispiel kaum auf den Kellerbau spezialisierte Architekten, die sich mit den Feuchtigkeitsproblemen auseinandersetzen, die aufgrund der grossen Temperaturgefälle in einem solchen Gebäude auftreten. Sympathisch, dass solche Fragen offen angesprochen werden dürfen.



Pioniere über den Röstigraben

Rückblickend kann ich festhalten, dass der Winzerkeller Strasser dem Anspruch an Aussergewöhnlichkeit gleich mehrfach genügt: Speziell ist schon die nicht allzu häufige west-östliche Verbindung über den Röstigraben von Nadine und Cédric Besson-Strasser. Ungewöhnlich sicher auch die Entwicklungsgeschichte ihres Rebbaubetriebs, der erst in den letzten 25 Jahren zu dem wurde, was er heute ist. Und vielleicht pionierhaft die Überzeugung, mit der die biodynamische Anbauweise übernommen wird. Der Glaube an Möglichkeiten, die dem Himmel-Zitat gerecht werden, wonach es «Zwischen Himmel und Erde mehr Dinge gibt, als unsere Phantasie sich träumen lässt», schlummert vielleicht noch in manchem Winzer, der sich heute einen solchen Schritt noch nicht vorzustellen wagt. ■

Etwas heterogen der visuelle Auftritt des Weinsortiments.

Winzerkeller Strasser – les pionniers à deux pas des chutes du Rhin

A la découverte d'une «exploitation viticole pas tout à fait comme les autres en Suisse alémanique», mon choix est tombé cette fois sur la Cave Strasser dans le Weinland zurichois. Cette exploitation a été fondée en 1990 par Albert Strasser, un maître boucher alors âgé de 40 ans qui s'était pris d'amour pour les métiers de la vigne. Il allait d'ailleurs se construire une belle renommée dans l'Association Suisse des Vignerons-Encaveurs par la suite, mais il commença par construire sa propriété qui s'étend aujourd'hui sur six hectares, puis en 2002, une nouvelle cave, située à la lisière du village d'Uhwiesen. Son décès prématuré en 2008 accéléra la

R É S U M É

reprise de l'exploitation par sa fille Nadine Besson-Strasser et son époux Cédric Besson, tous deux œnologues formés à bonne école en Suisse romande. Cette union de deux spécialistes du vin au-delà du fossé aux röstis est déjà un phénomène rare en soi. En plus, ce sont deux passionnés des principes de la viticulture biodynamique qui ont trouvé leur âme sœur et qui ont commencé en pionniers du Cholfirst à convertir successivement leur exploitation à cette méthode de culture respectueuse de l'environnement. Jusqu'à présent, le succès leur donne raison