

## «Projektreise Wein» nach Deutschland

Zu Beginn des 3. Lehrjahrs der Winzer und Weintechnologen am Strickhof Wädenswil stand eine Projektreise in die Rebberge und Weinkeller Süd- und Mitteldeutschlands auf dem Programm. Die Route führte durch die Pfalz ins Reich des Rheinrieslings und weiter zur Mosel. Den krönenden Abschluss fand die Exkursion am Nürburgring, bevor – von Wetter und Weinen verwöhnt – die Heimreise in Angriff genommen wurde.

NADJA KÜMIN, ZÜRCHER HOCHSCHULE FÜR  
ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN (ZHAW), WÄDENSWIL  
[kuem@zhaw.ch](mailto:kuem@zhaw.ch)

Unser Ausbildungsjahrgang umfasste 19 angehende Reb- und sechs Kellerleute, die anfangs Juli 2013 nach dem «Qualifikationsverfahren» (LAP) ihr Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis erhalten hatten. Im Ausbildungsprogramm ist als Abschluss eine Projektwoche vorgesehen, die in unserem Fall vom 2. bis 6. September in zwei grenznahe Weinbauggebiete Deutschlands führte.

Das Abenteuer fing in Basel an, von wo der Reisecar Richtung Bad Krozingen im Marktgräflerland losfuhr. Bereits am ersten Tag standen Besichtigungen von drei Weingütern auf dem Programm. Bald schon erreichten wir das Weingut von Martin Wassmer, wo auf die Gruppe eine interessante Kellerführung mit Degustation der Weine aus dem 28-ha-Betrieb wartete. Zur umfangreichen Produktpalette gehören unter anderem Gutedel, Müller-

Thurgau, Gewürztraminer, Pinot gris, Pinot blanc, Syrah und Blauburgunder, der hier Spätburgunder heisst.

### Vom Biobetrieb zum Vollernter

Das nächste Reiseziel war das malerische Dörfchen Deidesheim in der Pfalz. Zwischen alten Riegelhäusern liegt das Weingut «Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan». Es ging hinab in ein altes Kellergewölbe von einer Hektare Grundfläche! In erster Linie dienen die Räumlichkeiten heute Führungen; es wird dort aber auch Weisswein gelagert und Sekt hergestellt. Mit einem Anteil von 98% liegt das Hauptgewicht beim Weisswein, insbesondere beim Riesling. Die Rotweinherstellung ist von untergeordneter Bedeutung. Seit 15 Jahren produziert man auf biologischer Basis. Ein Jahresniederschlag von nur rund 400 mm unterstützt diese Bewirtschaftungsweise.

Nach den beiden grossen Weingütern schloss eine Kurzdegustation im Familienbetrieb Fleischmann in



Bernkastel an der Mosel.



Kellergewölbe des Weinguts «Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan» in Deidesheim.



**Degustation im Familienbetrieb Fleischmann in Kallstadt.**

Kallstadt an der Deutschen Weinstrasse den lehrreichen Tag ab. Mit 16 ha gehört das Gut zu den mittleren oder schon kleineren Betrieben in Rheinland-Pfalz. Dank den flachen Lagen können viele Arbeiten maschinell erledigt werden, insbesondere die Ernte. Zur Auslastung des eigenen Vollernters werden auch Lohnaufträge übernommen. Er läuft rund 400 Stunden und ersetzt dabei bis zu 100 Arbeitskräfte!

Natürlich durfte auf einer solchen Reise der kulturelle Teil nicht zu kurz kommen. So liess man sich abends auf der «Saumagenkerwe» die namengebende berühmte Pfälzer Spezialität servieren. Dazu gab es den Schoppen, ein Mischung je zur Hälfte aus Weisswein und Mineralwasser im 5 dl Glas.

### **Traktoren vom Fliessband**

Am Morgen des zweiten Reisetags wurde bei der Besichtigung des John-Deere-Werks in Mannheim besonders das technische Verständnis gefördert und gefordert. Auf dem 42 ha grossen Firmengelände wird vom Zahnradchen bis zum fertigen Traktor alles an Ort zusammen geschraubt, einzig die Kabinen werden fertig aus einem Werk in Bruchsal angeliefert. Es geht alle drei bis sechs Minuten ein «John Deere» vom Fliessband. Um einen Traktor komplett fertigzustellen, braucht es etwa eineinhalb Wochen. Jede Maschine wird für die Kunden auf Bestellung individuell montiert.



**Wassergraben des Weinguts Schloss Vollrads im Rheingau.**

### **Wein seit Jahrhunderten**

Gross war der Kontrast zwischen der modernen Technik und dem traditionsreichen Weingut Schloss Vollrads im Rheingau, wo seit dem 11. Jahrhundert Wein gekeltert wird. Es ist damit eines der ältesten Weingüter der Welt. Heute gehören zum Schloss 80 ha Reben, um die sich sechs Festangestellte kümmern. Zur Ernte kommen noch 35 Saisonarbeitskräfte dazu, da 60% der Trauben für die qualitativ hochstehenden Weine von Hand gelesen werden. Die gesamte Fläche ist aus Überzeugung und Tradition mit Riesling bestockt. Der Wein wird ausschliesslich inahltanks ausgebaut. Neben weinbaulichen und keller-technischen Informationen gab es auch viel Wissenswertes über die historische Bedeutung des Schlosses zu hören. Besonders beeindruckend war ein Raum aus dem ausgehenden 17. Jahrhundert mit vergoldeter Ledertapete.

### **Winzer als Klimagewinner?**

Nachdem man am Vortag geschichtlich weit zurückge-  
reist war, richtete sich der Blick am dritten Morgen in die Zukunft. Es stand die Besichtigung der «Hochschule Geisenheim University» an. Verschiedene Forschungsprojekte wurden uns vorgestellt. Unter anderem kamen wir zu einer Parzelle, in der Rebstöcke in eingegrabenen Mülltonnen standen. Die Anlage wurde seinerzeit für die Erforschung der UTA-Problematik im Weisswein erstellt. Durch die Behälter werden die Umwelteinflüsse aus dem umgebenden Boden minimiert. Da aber in der Praxis der untypische Alterungston leicht durch Zugabe von Ascorbinsäure beseitigt werden kann, schwand das Interesse an der Ursachenforschung und das Projekt wurde auf Eis gelegt. Im Gegensatz dazu laufen die Untersuchungen zum Einfluss des Klimawandels auf den Weinbau auf Hochtouren. In einer eigens dafür konstruierten Anlage werden Reben mit CO<sub>2</sub> begast, dessen Dosierung der voraussichtlichen Konzentration in 20 Jahren entspricht. Von Interesse sind insbesondere die Veränderungen der Traubeneinhaltsstoffe in Abhängigkeit vom CO<sub>2</sub>-Pegel. Schon heute kann man davon ausgehen, dass in unseren Breitengraden die Winzer wohl zu den «Gewinnern» des Klimawandels zählen. Die Führung schloss mit einer Degustation von Geisenheimer Weinen. Neben Weissen und Roten aus unterschiedlichen Rebsorten war der Vergleich einer Versuchsreihe von Riesling-Klonen besonders spannend.



**Steillagen an der Mosel.**





Forschungsprojekt der «Hochschule Geisenheim University».

### Von der Uni zur Privatwirtschaft

Von der Hochschule ging es wieder zurück in die Privatwirtschaft. Auf dem Programm stand eine Führung bei der AMORIM Cork Deutschland GmbH in Bingen am Rhein. Hier werden nicht nur Korken an eine internationale Kundschaft vertrieben, sondern auch individuelle Prägungen aufgebracht. Die Naturkorken selbst stammen aus Portugal, wo die Korkeichen alle neun Jahre geschält werden können. Allerdings weist die Rinde erst beim dritten Schäl die geforderte Qualität auf, was die Korkindustrie zu langfristigen Planen zwingt.

### Steil, steiler, Mosellagen

Je näher die Mosel rückte, desto steiler wurden die Rebberge. Mit Parzellen bis zu 80% Gefälle erwartete auch das 28 ha grosse Weingut von Dr. Loosen in Bernkastel die Reisegruppe. Die gegen 150 Jahre alten Rieslingstöcke wachsen auf rotem oder blauem Schiefer, entsprechend mineralisch schmecken die Weine. Besonders interessant war der degustativ deutlich erkennbare Unterschied zwischen auf blauem oder rotem Schiefer gewachsenen Weinen. Die Qualität des Weins wird bei der Lese definiert: Jeder Helfer hat zwei Erntekisten bei sich, wobei in die eine die gesunden, in die andere die edelfaulen Trauben gelangen. Ausserdem wird in bis zu zwölf Durchgängen gelesen, wobei das Augenmerk immer auf eine bestimmte Traubenqualität gerichtet ist. So erstaunt auch nicht, dass man für die steilsten Parzellen mit einem Jahresarbeitsaufwand bis zu 2400 Std./ha rechnet. Anspruchsvoll ist aber nicht nur die Lese, auch der Pflanzenschutz fordert die Steillagen-Bewirtschafter. Das Weingut Dr. Loosen zählt zu den glücklichen Inhabern einer Bewilligung für den Helikoptereinsatz zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln. Dies ist allerdings nicht ungefährlich. Im Schnitt kommt es offenbar jährlich zu mindestens einem Flugunfall, wobei manche für die Piloten tödlich enden. Man prüft deshalb langfristig den Einsatz unbemannter Drohnen.

### Biologisch bis zum Elektrokart

Etwas weniger steil, aber nicht minder interessant präsentierte sich die letzte Station auf dem Reiseplan: Mit 12 ha ist das Weingut Trossen in Traben-Trarbach zwar ein vergleichsweise kleiner, aber sehr innovativer Familienbetrieb. Im Zusammenschluss mit umliegenden Weingütern konnten drei Geier-Raupenfahrzeuge mit integrierten Seilwinden für die Steillagenbewirtschaftung angeschafft werden. Die drei Maschinen laufen auf insgesamt 600 ha und sind während der Vegetationsperiode praktisch Tag und Nacht im Einsatz. Auch Ökologie wird im Weingut Trossen grossgeschrieben. Wegen der damit einhergehenden Kupferbelastung wird nicht unter dem Bio-Label produziert, sondern möglichst naturnah mit einem dem Klima optimal angepassten Begrünungsmanagement zur Hebung des Humusgehalts. Durch die mittlerweile gute Bodenfruchtbarkeit kann auf mineralische Dünger verzichtet werden.

Auch im Keller wird mit der Natur gearbeitet; die Moste vergären in ihrem eigenen Tempo. Manchmal dauert dies so lange, dass ein Monat nach Schluss der Gärung bereits abgefüllt wird. Zu den grössten Herausforderungen gehören in dieser Region auch die Wildschweinschäden. Da man in der Vergangenheit versäumt hat, die Saupopulation im Zaum zu halten, büsst man nun dafür. Seit Beginn des Jahres 2013 bis Anfang September wurden über 70 000 Wildschweine erlegt, doch eine Besserung ist noch nicht in Sicht. Da helfen nur massive Elektrozaune.

Etwas unter Strom standen am Abend auch die Reisetilnehmer. Beim Rennen mit den Elektrocarts auf dem Nürburgring ging es rasant zu und her und jeder liess sich auf der Bahn vom Ehrgeiz leiten.

### Die grüne Hölle – kein neuer Winedrink

Geschwindigkeit war auch das Stichwort für den letzten Tag der Projektwoche. Bei der Führung auf dem Nürburgring erfuhr man viel Interessantes über die «grüne Hölle». Diesen Spitznamen erhielt die Rennstrecke in einem Interview mit dem ehemaligen Formel-1-Pilot Jackie Stewart, der nach einem turbulenten Rennen bei miserabilem Wetter die Nordschleife der Strecke so bezeichnete. Aber auch die Unterkünfte der Formel-1-Stars und Sternchen weckten die Neugier der «Weintouristen», die sich bei einer Führung durch das Lindner Congress- & Motorsporthotel ein Bild vom Leben des Rennsports machen konnten. Solche Besuche im Umfeld der «Formula uno» dienen den Jungwinzern sicherlich auch als Inspiration bezüglich Absatzmöglichkeiten für ihre zukünftigen Spitzenweine und Sekte.

### Ein Wort des Danks

Mit neuen Eindrücken und die Koffer vollgepackt mit edlem deutschem Riesling machten sich die angehenden Winzer und Weintechnologen schliesslich auf die Heimreise. Innert Tagen waren auch die grössten Skeptiker zu überzeugten Riesling-Liebhabern geworden. Eine solche Projektwoche bietet einzigartige Möglichkeiten, weshalb ein Wort des Danks angebracht scheint: Dass die Reise zum Erfolg wurde, ist weitgehend der akribischen



Die Teilnehmenden der «Projektreise Wein».

Planung unserer Kollegin Stephanie Hossmann zu verdanken. Sie blieb stets am Ball und führte uns sicher durch die unvergesslichen Tage. Aber auch den besichtigten Betrieben gebührt ein herzliches Dankeschön für ihre grosszügige Gastfreundschaft. In den Degustationen steckte ebenso viel Herzlichkeit wie Professionalität,

die beide bleibende Eindrücke hinterliessen. Man spürte die Freude der Gastgeber am Interesse der zukünftigen Berufskollegen. Und so freuten wir uns jedes Mal darauf, schon bald als ausgebildete Mitglieder zu dieser Berufsgruppe zu gehören. Der Winzerjahrgang 2013 verspricht ein gutes Gewächs zu werden! ■

### «Classe nature» vin en Allemagne

## R É S U M É

La semaine thématique au début de la 3e année d'apprentissage des viticulteurs et technologues vinicoles du Centre de formation Strickhof Wädenswil a conduit les 25 étudiants dans les régions viticoles allemandes juste au-delà de nos frontières, leur itinéraire les menant du Palatinat en passant par le Rheingau jusqu'à la Moselle. Le programme parfaitement orchestré comportait six escales auprès d'exploitations renommées de taille et d'orientation variables. La visite au constructeur de tracteurs John Deere à Mannheim, le tour guidé de

l'Université de Geisenheim avec son extraordinaire département viticole et la visite de l'usine de bouchons de liège naturel AMORIM constituaient d'autres points forts. Les professionnels en devenir ont été particulièrement impressionnés par les expositions très pentues des coteaux de la Moselle dont l'exploitation représente un véritable défi. Le voyage impressionnant a culminé dans une visite du Nürburgring. Les «touristes du vin» ont pu s'y frotter à l'univers de la formule un où tout prétexte est bon pour sabler le champagne.