

Fehr & Engeli, Ueken – der etwas andere Weinbaubetrieb

Es gibt in der Schweiz eine Vielzahl von bemerkenswerten Weinbaubetrieben. Wenn ich mich bei der Präsentation in der SZOW jeweils für einen entscheide, laufe ich deshalb immer Gefahr, andere – und mindestens so interessante – Geschichten zu verpassen und deswegen auch kritisiert zu werden. Fehr & Engeli Weinbau im aargauischen Ueken hat mich vor allem fasziniert durch seine erst etwa 40-jährige Entwicklung. Diese führte von der Idee eines Weinliebhabers zu einem der grösseren Rebbaubetriebe in der Deutschschweiz mit einem jährliche Ausstoss von rund 170'000 L Wein. Der Bericht zeigt, wie ein Traum zur Erfolgsgeschichte werden kann.

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

Die Entstehungsgeschichte des Weinbaubetriebs Fehr & Engeli im aargauischen Fricktal hört sich an wie ein amerikanisches Märchen: Der aus Widnau SG stammende, damals noch nicht vierzigjährige Basler Chemiker Bruno Fehr hatte sich in den Kopf gesetzt, eigene Reben zu bewirtschaften. Kaum hatte er 1964 im Elsass eine Parzelle erstanden, las er in der Zeitung, dass im Fricktal – genauer in Ueken – der letzte noch bestockte «Rebblätz» von vielleicht 15 Aaren zum Verkauf stehe. Kurz entschlossen trennte er sich wieder von den Elsässer-Reben und erstand zusammen mit seinem Freund Emil Engeli die schon ziemlich verwilderte Direktträgeranlage in der Schweiz, setzte sie instand und pflanzte im Jahr 1967 Blauburgunder und Riesling-Silvaner. Der Rebbaubetrieb Fehr & Engeli war geboren.

Spätestens als die Reben in den Ertrag kamen, stellte sich die Frage, wer mit der Kelterung der Ernte betraut werden könnte. In der Region gab es damals lediglich zwei Selbstkelterer (der Grossteil der Traubenproduktion von etwa 100 ha wurde von den VOLG Weinkellereien verarbeitet) und die beiden lokalen Kleinbetriebe waren nicht bereit, Lohnkelterungen anzunehmen. Immerhin sagte Willi Büchli aus Effingen den beiden Newcomern beratende Unterstützung zu, wenn sie es selbst versuchen wollten. Also mieteten diese zwei Kellerräume in einem ehemaligen Bauernhaus, dem heutigen Sitz des Betriebs, und es konnte losgehen!

Der Betrieb wächst und wächst

Der Amateurbetrieb wuchs und gewann an Professionalität. Im Rahmen einer Gesamtmelioration 1970 wuchs die Rebfläche auf fast eine Hektare. Bruno

Fehr, der Kopf und Administrator und sein Partner «Migg» Engeli, der Tüftler, waren ein gutes Team. Ihre Garagen-Kelterei hatte Erfolg. 1972 konnten sie das Bauernhaus käuflich erwerben. Ich erinnere mich an eine Exkursion der Bündner Weinfreunde (in den Siebzigerjahren unter der Leitung des Heimweh-Fricktalters Sebi Schärer), bei der auch der Betrieb in Ueken besucht wurde: Engeli wurde bei der Führung durch den Betrieb nicht müde, auf besonders gelungene technische Lösungen in seinem Keller hinzuweisen. Und wie so oft bewahrheitete sich die Beobachtung, dass die Liebe zum Detail sich in den Weinen wiederfand – auch hier war die Suche nach der besten Lösung zu spüren – Halbheiten wurden nicht akzeptiert.

Reben und Wein

Die Suche nach dem Neuen schlug auch auf den Rebberg durch: Neben der damals als zukunftssträftig geltenden interspezifischen Rebsorte Muscat bleu (der Chemiker Fehr schielte hinüber zum biologischen Anbau) wurden einige Aaren Rheinriesling gepflanzt. Wie sich herausstellen sollte, hatte man damit allerdings gleich zwei Sorgenkinder an Bord geholt. Der Muscat bleu spaltet die Konsumenten in zwei Lager: solche, die ihn mögen und andere, die ihn nicht mögen – basta! Mit dem Rheinriesling scheinen Schweizer Weintrinker generell etwas Mühe zu haben. Es zeigt sich nun aber nach zahllosen Versuchen, dass die in den letzten Jahren aus Rheinriesling gewonnene Trockenbeerenauslese ihre Liebhaber und vor allem Liebhaberinnen gefunden hat. Neben weissen (36 a Gewürztraminer, 10 a Muscat Olivier, 23 a Pinot blanc und 35 a Sauvignon blanc) und roten (50 a Cabernet Sauvignon, 30 a Lemberger und 65 a verschiedener anderer Rotweinsorten) Spezialitäten dominieren nach wie vor etwa zu zwei Dritteln der Blauburgunder und zu einem Drittel der Riesling-Silvaner auf dem heute gut 13 ha umfassenden Betrieb.

Von der Teilzeitbeschäftigung zum Vollamt

Durch Kauf, Zupacht von Rebfläche – und nach dem Kauf der Liegenschaft in Ueken auch dank Lohnkelterungen – vergrösserte sich das Ausstossvolumen ständig. 1977 gab Engeli seinen Beruf als Bauschlosser auf und kümmerte sich nur noch um den wachsenden Weinbaubetrieb. 1982 wurde der erste Mitarbeiter angestellt. 1987 waren die Verhältnisse im Keltereigebäude zu eng geworden. Es musste um- und angebaut werden. Als schliesslich 1988 weitere 2.3 ha Reben in Kaisten dazukommen sollten – was damals fast einer Verdoppelung der Fläche auf knapp 6 ha gleichkam – wurde es Zeit, einen vollamtlichen Rebmeister zu suchen. Auf ein entsprechendes Inserat meldete sich ein siebenundzwanzigjähriger Absolvent der Ingenieurschule Wädenswil, der heutige Besitzer von Fehr & Engeli, Urs Gasser.

Gymnasiast wird Önologe

Wer ist Urs Gasser? Sein Dialekt lässt Wurzeln in der Ostschweiz vermuten. Richtig geraten – Gassers Elternhaus stand in Hallau. Die Familie pflegte wohl eine halbe Hektare Reben im Nebenerwerb, hat aber keinen direkten Bezug zu den professionellen Weinbaubetrieben von «Pfahlbau Gasser» oder «Schaumwein Gasser». Nach seinen eigenen Worten ist Urs Gasser eher ins Weingeschäft «hineingeschlittert». Zunächst ging es ihm offenbar wie vielen Sprösslingen von Freizeit-Winzerfamilien: Die schulfreien Nachmittage in den Reben zu verbringen bedeutete mehr Frust als Lust. Dann bot sich ihm als etwa Dreizehnjährigem die Gelegenheit, in der VOLG bei Altmeister Robert Schaad während des Herbsts etwas Sackgeld zu verdienen. Und dabei entwickelte er den Wunsch, das eher ungeliebte Gymnasium abzubrechen und Weinbauer zu werden. Sein Vater willigte in eine Lehre als Weinküfer ein unter der Bedingung, dass er daran mindestens eine Ingenieurausbildung anhängte. Den Rohschliff erhielt Urs Gasser bei den VOLG Weinkellereien in Winterthur. Den Feinschliff verpasste ihm noch der berühmt-berüchtigte Ausbildner Walter Eggenberger in Wädenswil, wo er gemäss väterlicher Vorgabe sein Studium im Sommer 1987 abschloss.

Seine erste Stelle war ein «Arbeitseinsatz» in der Bündner Herrschaft, an den Urs Gasser eigentlich nicht allzu positive Erinnerungen hat. Immerhin billigt er seinem damaligen Meister zu, dass er ihn gelehrt habe, dass Weine Geduld brauchen, viel Geduld! Aber sonst spricht er nicht gern über diesen Abschnitt in seinem Berufsleben. Und eben, im März 88 meldete er sich auf das oben angesprochene Inserat der aufstrebenden Weinfirma Fehr & Engeli und hatte Erfolg. Der neu dazugekommenen Rebfläche in Kaisten folgten 1994 der Kauf von weiteren 4.5 ha in Ueken (Bild) und schliesslich 1997 die Pacht von gut 3 ha in Oeschgen – womit der Endstand von heute gut 13 ha etwa erreicht war. Aus dem Hobby-Winzerbetrieb war für schweizerische Verhältnisse ein «grosser Weinbaubetrieb» entstanden, in dem heute neben der Produktion von rund



65'000 Flaschen eigenem Wein auch noch die Ernte von etwa 25 ha (ca. 150'000 kg) im Lohn gekeltert werden.

Rebflächen in Ueken.
(Foto: Fehr & Engeli)

Coop-Mitarbeiter und dann Besitzer

Nachdem Bruno Fehr mit Erreichen des Pensionsalters 1994 aus der operativen Leitung des Betriebs ausschied, wurde Fehr & Engeli Weinbau von Coop Basel übernommen, die sich damals stark für die Vermarktung einheimischer Produkte engagierte. Als je-



Der Name Fehr & Engeli ist geblieben.
(Foto: Heinz Urben, VollherbstDruck+Design, Birrwil)

doch sieben Jahre später die Fusion der insgesamt 16 schweizerischen Genossenschaften zu Coop Schweiz anstand, begann das Management sachte, den nun doch zu kleinen regionalen Weinbaubetrieb wieder «auszufädeln». 2004 konnte Urs Gasser den Betrieb in Ueken vom bisherigen Arbeitgeber käuflich erwerben und führt nun dort das Szepter. Der Name Fehr & Engeli, der für so viel Unternehmergeist, Engagement, Enthusiasmus und Innovation steht, wurde wohlweislich nicht geändert – im Logo (www.fehr-engeli.ch) zeigt nur die persönliche Unterschrift von Urs Gasser, wer neu die Verantwortung für den weiteren Erfolg trägt.

Der Betrieb heute

Wer dem Weinbaubetrieb heute einen Besuch abstatten will, findet unweit der Postautohaltestelle «Post Ueken» an der stark befahrenen Fricktalstrasse das ehrwürdige ehemalige Bauernhaus, das wie erwähnt durch verschiedenste, etwas zusammen gewürfelte Anbauten zur Weinkellerei umfunktioniert wurde – sicher keine High-Tech-Anlage. Auf der Rückseite des Anwesens befindet sich vielmehr ein romantisches Gärtchen mit Brunnen und Teich, das an lauen Sommerabenden zum Verweilen einlädt. Dabei stellt sich die Frage, welche Philosophie der heutige Besitzer verfolgt. Findet der eher nostalgische Zug des Baus auch in die Verarbeitung und Vermarktung Eingang? Nun – Gasser ist kein Technofreak. Er gibt sich modern und aufgeschlossen, nimmt aber nicht jeden Trend auf und versucht ihn, auf seinem Betrieb auf

Das ehemalige Bauernhaus beherbergt die Weinkellerei.



Romantischer Garten.

«Teufel komm raus» umzusetzen. Immerhin hat ihn aber die Erfahrung gelehrt, dass es beispielsweise im «Restzuckerbereich» nicht ohne moderne Filteranlage geht, wenn man nicht riskieren will, dass sich aus Rheinriesling-Trockenbeerenauslesen «Zeitbomben» entwickeln.

Es braucht nun ein Normaljahr ...

Das heutige Ziel ist sicher die langfristige Erhaltung eines florierenden Weinbaubetriebs. Fehr & Engeli Weinbau soll weiter im Spitzenbereich mithalten können, auch wenn Urs Gasser auf Anhieb keine Grössen der Szene als Vorbilder für seinen Weinstil nennen mag. Sein grösstes Problem zu Zeit ist die mangelnde Verfügbarkeit von verkaufsfähigem Wein. Nach zwei Jahren mit Hagelschlag (2005, 2006) und Verrieseln (2007) braucht es ein Normaljahr, das auch entsprechende Verkaufsmengen liefert. Bei einer Normalernte von über 225 Tonnen Trauben im engen Einzugsgebiet mit Schwerpunkt in den Gemeinden Ueken (5.5 ha), Oeschgen (3.9 ha) und Kaisten (2.3 ha) und weiteren Parzellen in Frick, Hornussen und Herznach schlagen klimatische Einflüsse ungemildert auf den Ausstoss durch. Zur Zeit meines Besuchs am 8. Juli dieses Jahres sah es durchaus danach aus, als ob 2008 diesem Wunsch entgegenkommen könnte, auch wenn bei der Fahrt von Aarau über die Staffelegg kalte Regenschauer an die Scheiben des Postautos peitschten.

Markt und Kunden

Von den Problemen mit dem Muscat bleu (den Gasser nicht besonders mag) und dem Rheinriesling haben wir bereits gehört. Da stellt sich die Frage, welche Weine denn als problemlos, gewissermassen als Selbstläufer im Verkauf gelten können. Gasser nennt spontan den Blauburgunder, der zu vielleicht 20% als Auslese und zu etwa 15% als Barriqueausbau in den Handel kommt. Damit gibt es keine Probleme. Das Hauptabsatzgebiet ist das Fricktal sowie die Agglomeration Basel. Eigenartigerweise gibt es kaum direkte Konkurrenz mit den übrigen Aargauer Selbst-

keltern. Die Staffelegg wirkt wie eine Verkaufs-Wasserscheide. Über Mund-zu-Mund-Propaganda hat er den lokalen Markt verlassen und kann nun an Gastromomen in der Innerschweiz, nach Bern und gar in die Skigebiete des Bündnerlands liefern. Auch die Grenze ins benachbarte Ausland, also nach Deutschland, wird durchlässig. Seit die Weinpreise im Markgräflerland deutlich angestiegen sind, haben auch die nördlichen Nachbarn den Schweizer Wein kennen und schätzen gelernt. Die Zollformalitäten können nur anfänglich als Hemmschwelle für den Export dienen; wenn das Prozedere einmal zur Routine wird, sind auch diese Schwierigkeiten nicht mehr allzu gross. Das dominante Kundensegment stellen mit fast zwei Dritteln die Privatabnehmer dar, gefolgt von den Gastrobetrieben (ca. 25%). Der Rest sind Wiederverkäufer.

Wer steht dahinter?

Den ganzen Aufgabenkreis des Weinguts meistert das Team von Fehr & Engeli mit fünf festen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Neben dem Besitzer sind dies seine Partnerin Vroni Müller, der Önologe Adrian Hartmann (ex Rötiberg Kellerei, Wilchingen), Rebmeister Dominik Reusch und in der Administration Vroni Hubeli sowie zurzeit zwei Winzerlehrlinge. Dazu kommen in der Saison nach Bedarf ein Dutzend Weinbergarbeiterinnen und bei der Lese bis zu 20 freiwillige Helfer aus dem erweiterten Freundeskreis.

Bleibt noch die Frage nach dem Schicksal der beiden Gründerväter. Nun – Bruno Fehr ist 2006 im Alter von 78 Jahren gestorben, sein um acht Jahre jüngerer Partner lebt seit seiner Pensionierung weitab vom Rebwerk in Brunnen am Vierwaldstättersee. Ihre persönliche Geschichte ist auch die Geschichte des Weinbaubetriebs Fehr & Engeli – dem sie ihren Namen gegeben haben. Ohne den ursprünglichen Traum, ihren Glauben an dessen Realisierung und ohne ihr bleibendes Engagement wäre wohl schon die verwilderte Rebparzelle in Ueken seinerzeit gerodet worden. Oder dann wäre ihre Hobbywinzerei irgendeinmal eingegangen und die Geschichte vom Rebbaubetrieb, der gewissermassen aus dem Nichts entstand und Erfolg hatte, wäre tatsächlich ein Märchen oder eben ein Traum geblieben.

RÉSUMÉ

Fehr & Engeli Ueken – une exploitation viticole qui sort un peu de l'ordinaire

Toujours à l'affût de la différence dans le monde viticole, nous avons été aiguillés cette année vers le domaine Fehr & Engeli dans le Fricktal argovien. L'histoire de cette exploitation est en effet fascinante: née de la passion d'un amateur de viticulture, elle compte aujourd'hui parmi les grandes propriétés suisses alémaniques encavant leur propre production et celle de tiers puisqu'elle traite actuellement les vendanges de près de 40 hectares. Les débuts de cette histoire à succès remontent aux années soixante du siècle dernier où une idée germa dans la tête du chimiste bâlois Bruno Engeli. Rêvant de travailler ses propres vignes, il se prit d'amour pour une parcelle plantée franc de pied à Ueken (AG) qui avait été laissée un peu à l'abandon. Son engagement et sa persévérance, alliés au soin perfectionniste de son ami et partenaire furent les ingrédients du succès de ce domaine encaveur qui s'étend aujourd'hui sur 13 ha. Après un épisode de dix ans de partenariat entre Fehr & Engeli et Coop Bâle, l'œnologue Urs Gasser racheta l'exploitation en 2004 et depuis, elle prospère grâce aux soins experts qu'il lui apporte avec son équipe de cinq collaborateurs.