



Sunneberg-Kellerei Wilchingen: Tradition mit Zukunft

Auf der Suche nach dem «besonderen» Weinbaubetrieb wurde ich dieses Jahr in Wilchingen fündig. In der dritten Generation von der Familie Hedinger betrieben, hat sich der «Sunneberg» vom Kelterbetrieb mit dazugehörigem Landi-Laden zum bekannten Weinhaus mit integrierter Geschenkboutique entwickelt. Die Besitzer, Markus und Katrin Hedinger, sind innovative Geschäftsleute. So produzieren sie zum Beispiel gemeinsam mit Daniele Peruch, einem Hersteller italienischer Spezialitäten in Schaffhausen, einen einheimischen Aceto Balsamico.

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

Die Suche nach dem «nicht ganz alltäglichen Weinbaubetrieb» führte mich in den Kanton Schaffhausen – nach Wilchingen. Meine Gewährsleute im «Blauburgunderland» hatten mich auf die Sunneberg-Kellerei aufmerksam gemacht. Dort gebe es neben Wein und andern schönen Dingen auch Aceto Balsamico aus einheimischer Produktion. Grund genug für einen Besuch im Klettgau.

Die Reise ins Blauburgunderland

Die dreieinhalbstündige Reise mit Zug und Postauto von der Bündner Herrschaft ins Schaffhausische Klettgau am Morgen des 4. August 2009 gab mir Zeit, einen gedanklichen Vergleich zwischen den zwei «grossen» zusammenhängenden Rebbaugebieten der Deutschschweiz anzustellen: Beide umfassen etwa 350 ha Rebland und weisen Kalkböden auf. Die durchschnittlichen Niederschläge liegen bei jährlich 1000 mm – im Klettgau sogar etwas darunter. Das waren schon immer gute Voraussetzungen für den Rebbau. Der in beiden Gebieten oft herbeibeschworene direkte Bezug zum römischen



Idylle: die Dorfstrasse in Wilchingen (SH).

Weinbau ist allerdings meines Wissens weder für das Bündner Rheintal noch fürs Klettgau dokumentiert.

Gefunden – die Sunneberg-Kellerei

In Wilchingen dem Bus entstieg, erkundigte ich mich sofort nach Hedingers Weinbaubetrieb an der Dorfstrasse 151. Fast mitleidig wurde ich darauf hingewiesen, dass das stattliche Riegelhaus auf der andern Strassen-seite die Sunneberg-Kellerei sei. Ich nahm mir vor, mich für den Rest des Tages an den Spruch am Schaffhauser Schwabentor zu halten und die Augen aufzutun. Mit diesem Vorsatz überquerte ich gefahrlos die Strasse, die zu dieser Tageszeit noch kaum Verkehr aufwies. In einem hinteren Gebäude klirrten Flaschen, so machte ich mich dahin auf die Suche nach meinem Interviewpartner. Tatsächlich waren dort drei Männer beim Weinabfüllen. Einer von ihnen begrüßte mich freundlich mit Namen. Wie sich herausstellte, handelte es sich um den Seniorchef, Ernst Hedinger, der – obwohl bereits geraume Zeit im Pensionsalter – engagiert mitarbeitet und in Betriebsangelegenheiten weiter um Rat gefragt wird. Er führte mich zu Sohn Markus, der mich in einer Art Carnotzet hinter dem Ladenlokal empfing.

Geschichte und Fakten

Der Eindruck, den ich vom 46-jährigen Markus Hedinger im Lauf der nächsten beiden Stunden gewann, bestätigte meine Vorstellungen, die ich beim Besuch der Sunneberg-Webseite (www.hedinger.ch) gewonnen hatte: freundlich zurückhaltend, präzise, strukturiert. Auf Englisch würde man wohl sagen «no nonsense» – ohne Gefasel. Eher schwarz-weiss, nie schrill, bunt oder gar überschwänglich. Ein Rechner. Und so unterhielten

wir uns auch zunächst über die Fakten des Weinbaubetriebs, der 1939 vom Grossvater des Besitzers gegründet und von 1975 bis 2000 von Vater Ernst Hedinger geführt wurde. 1987 stiess Markus dazu. Aus dem Betrieb, der früher neben dem Weinbau auch Gartengeräte und Sämereien vertrieb, wurde nach der Eröffnung des grossen Landi-Zentrums in Wilchingen eine Weinfirma mit Geschenkboutique. Auf der Hausfront, gut sichtbar angebracht das Motto: «guter Wein / schöne Dinge».

Reben ...

Der Rebbaubetrieb umfasst 10 ha eigene Reben, die einesteils unmittelbar hinter dem Dorf Wilchingen liegen, andererseits auf der andern Talseite am Wilchingerberg. Der Winterschnitt sowie die Spritz- und Bodenarbeiten werden durch die männlichen Familienmitglieder und zwei Mitarbeiter erledigt. Für die Laubarbeit stehen Frauenequipen auf Abruf, die auch für die Lese eingesetzt werden. Ein Vollernter ist derzeit kein Thema. An Maschinen stehen ein Vorschneider, eine Heftmaschine und zwei Traktoren mit Aufsattelspritzen sowie ein schon etwas betagter Grossraum-Sprayer zur Verfügung, der aber nur noch in Steillagen eingesetzt wird, wo praktisch keine Alternativen dazu bestehen. Pflanzenschutzarbeiten werden im Lohn für weitere 5 ha Reben erledigt. Das Dienstleistungsangebot umfasst auch die Unterstützung älterer Traubenproduzenten, denen so ermöglicht wird, ihre Reben weiterhin zu pflegen. Dies insbesondere, weil in Wilchingen wie in vielen Anbaugebieten die Nachwuchsfrage solcher Betriebe nicht immer befriedigend geregelt ist.

Kirche Wilchingen mit Blick auch auf die Reblagen am Randen.



... und Weine

Zurzeit werden die Trauben von etwa 40 Produzenten und insgesamt rund 30 ha Rebland gekeltert; 200 000 bis 250 000 Liter. 85% Rotwein und davon 95% Pinot noir – wir sind schliesslich im Blauburgunderland! Ein Viertel davon geht als Offenwein in den Handel, der Rest in Flaschen. Der Normalausbau als «Wilchinger AOC», die Spezialitäten (vom Barrique-Ausbau bis hin zum Vin mousseux und Balsamico) laufen unter der Marke «Hedinger». Das Ziel sind fein strukturierte Burgunderweine. Mit Ausnahme einer einzigen Cuvée, die sich am Bordeaux-Typ anlehnt und aus je einem Drittel Merlot × Teroldego, Cabernet Dorsa und Blauburgunder zusammensetzt. Auch vom Flaschenwein wird ein Teil über den Weinhandel abgesetzt. Der Verkauf an Private basiert auf lokalen Promotionsanlässen. So der «Tag der offenen Weinkeller» am 1. Mai, ein zusätzlicher «Tag der offenen Tür» Mitte Mai, die zwei Wilchinger Herbstsonntage und eine Weihnachtsdegustation. Daneben ist der Verkaufsladen mit den «schönen Dingen», in dem selbstverständlich auch Wein verkauft wird, an sechs Tagen pro Woche zu den normalen Geschäftszeiten geöffnet.

Das Management

Dass ein solcher Betrieb nicht von Amateuren geführt wird, versteht sich. Markus Hedinger hat zunächst eine Ausbildung als Weintechnologe bei der Weinfirma Lan-

dolt in Zürich, darauf die zweijährige Zusatzausbildung zum Winzer in der Lavaux und schliesslich bei Davaz in Fläsch (GR) durchlaufen. In beiden Berufen legte er die Meisterprüfung ab und bildete sich dann zum Technischen Kaufmann aus. Katrin Hedinger-Beugger stammt zwar ebenfalls aus einer Bauernfamilie mit Winzertradition, wandte sich aber zunächst als Medizinalassistentin von der Landwirtschaft ab, um dann nach einer kaufmännischen Zusatzausbildung mit ihrem Mann im Jahr 2000 die Sunneberg-Kellerei zu übernehmen, wo sie sich heute vor allem der Administration, der Geschenkboutique, aber auch dem Weinverkauf widmet. In ihren Entscheidungen lassen sich Hedingers ausser von Vater Ernst zusätzlich von zwei externen Fachleuten beraten, um so der Gefahr der «Betriebsblindheit» zu begegnen.

Prix d'innovation agricole suisse 2002

Im Jahr 2002 wurden Markus Hedinger und Daniele Peruch (ein Schaffhauser Produzent italienischer Frischprodukte) am Comptoir Suisse für die Idee, aus Wilchinger Trauben einen Aceto Balsamico herzustellen, mit dem silbernen Innovationspreis der Schweizer Landwirtschaft ausgezeichnet. Markus Hedinger hatte sich überzeugen lassen, dass sich ein Versuch lohnen könnte. So wurden nach einem «Spionagebesuch» in Modena zunächst einige hundert Liter Wilchinger Traubensaft gepresst, mühsam auf einem Herd eingedickt und bei Peruch in gebrauchten Barriques zu Aceto Balsamico



Markus Hedinger
in seinem Laden-
lokal.

Aceto Balsamico tradizionale

Der Most sehr reifer Trauben wird durch Kochen auf 70 bis 30% eingedickt. Damit verhindert man die Gärung. Dem filtrierten Sirup werden dann ein Anteil fertigen Essigs sowie 10% Wein zugesetzt und das Gemisch in Holzfässern gelagert. Der Reifeprozess dauert Jahre. Das Produkt wird durch Verdunstung konzentriert. Je älter der Essig, umso dickflüssiger ist er. Verschiedene Holzarten und die Reifung verleihen dem Balsamico seinen eigentümlichen Geschmack und die dunkle Farbe. Die Reihenfolge der Hölzer (Eiche, Edelkastanie, Wildkirsche, Esche und Maulbeere) spielt dabei eine wichtige Rolle. Der Essig hat stets Luftkontakt, die Fässer sind nicht spundvoll und werden – zum Beispiel durch Lagerung auf einem Dachboden – starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die Sommerhitze sorgt für eine weitere Reduktion und durch die Kälte im Winter werden Trubstoffe ausgefällt. Dem Essig wird laufend ein Anteil eines älteren Balsamicos zugefügt. Dank dieser Rezirkulation und der Eindickung bleibt nach Jahren der Lagerung nur noch eine kleine Menge übrig. Der Herstellungsprozess eines echten Aceto Balsamico ist sehr störanfällig: Die Essigkultur kann durch Infektion mit anderen Bakterien verderben.
http://de.wikipedia.org/wiki/Aceto_balsamico (2009, mod.)

verarbeitet (s. Kasten). Aus Gründen der Kellerhygiene erfolgt erst die Abfüllung wieder auf dem Weingut. Mittlerweile sind es rund 10 000 L Blauburgundersaft, die diesen Weg nehmen. Dazu gekommen ist noch ein weisser Condimento Balsamico aus Riesling-Silvaner-Trauben. Im Verkauf sind heute Einstern- (Reifung 2-3 Jahre), Zweistern- (4 Jahre) und Dreistern-Balsamico (6 Jahre). Vier- und Fünfstern-Essige sind unterwegs!

Gemeinsam in die Zukunft

In der Einleitung wird darauf hingewiesen: Das Klettgau ist mit den ÖV, aber auch mit dem Privatauto, nicht leicht zu erreichen. Die grossen Besucherströme lassen das Klettgau links liegen. Die Touristiker des Kantons Schaffhausen haben deshalb ihr Augenmerk auf einen sanften Agrotourismus mit Bed & Breakfast-Angeboten gerichtet. Als Haupteinzugsgebiet bietet sich der Grossraum Zürich an. Unter den drei vorrangigen Geschäftsfeldern figuriert neben dem Ausbau der Trotte Osterfingen zur Kulturstätte und einem Besucherzentrum am Rheinfallbecken in Neuhausen (das jetzt schon gegen zwei Millionen Besucher pro Jahr verzeichnet) auch Wilchingen. Den Weinkunden soll in intakter Landschaft

ein nachhaltiges Weinerlebnis geboten werden. «Vom Konsum zum Erlebnis, von der Masslosigkeit zum Gleichmass und von der Spass- zur Sinngesellschaft» – das sind die Schlagwörter. Sunneberg- und Rötiberg-Kellereien wollen gemeinsam den Kunden in einem Präsentationsraum ein Eintauchen in die Weinwelt ermöglichen, getreu Hedingers Motto: «Wir öffnen Ihnen die Türen zu einer neuen Welt – Entdecken Sie unseren Wein»!

Vielleicht überlebenswichtig

Dem Bestreben, dem einheimischen Wein in einer Welt von mehrheitlich verwöhnten und das Besondere suchenden Stadtmenschen den ihm gebührenden Platz als Kulturgut zu sichern, werden solche Ansätze gut tun. Auch im Klettgau ist die Bewirtschaftung des Kulturlands nur gesichert, wenn die ansässigen Bauern und mit ihnen die Winzer, ihre Produkte zu einem kostendeckenden Preis verkaufen können. Erst so sind die Voraussetzungen zu Re-Investitionen gegeben und damit eine Weitergabe der Betriebe an eine interessierte junge Generation gesichert. ■

Sunneberg-Kellerei a Wilchingen: la tradition a de l'avenir

Dans notre série de présentation des «domaines viticoles pas tout à fait ordinaires», nous sommes arrivés au Canton de Schaffhouse où notre choix est tombé sur la Sunneberg-Kellerei à Wilchingen. D'une cave avec magasin de coopérative attaché, l'entreprise de la famille Hedinger a évolué pour devenir en très peu de temps une Maison du Vin moderne qui produit aujourd'hui plus de 200 000 L de vin. Le commerce de machines agricoles a fait place à une boutique de cadeaux. Le propriétaire Markus Hedinger est viticul-

teur et maître de chai diplômé et arbore en plus une formation technico-commerciale. Autre originalité de l'entreprise: elle transforme en collaboration avec un fabricant de produits italiens frais de Schaffhouse environ 12 000 L de jus de raisin frais en vinaigre balsamique. Et les projets ambitieux ne s'arrêtent pas là: des plans sont en gestation pour faire de l'univers du vin de Wilchingen une Mecque du tourisme vinicole en provenance de Zurich et de sa périphérie.

R É S U M É