

Ein Realist auf dem Erfolgskurs

Als der Vater von Hans Wiesendanger 1958 die ihm angebotenen 1,2 Hektar Rebland in Ossingen kaufte, herrschten im Rebbaubereich Krisenjahre und viele Winzer gaben ihre Betriebe auf.

Aber Vater Wiesendanger traf eine mutige Entscheidung und stieg auf das Angebot ein. Er baute ein Haus, erntete 1961 den ersten Wein und legte damit als einer der ersten Rebsiedler den Grundstein zum Weingut «Im Berg». Seit diesen Anfangstagen ist die Anbaufläche – die ganz in der Gemeinde Ossingen liegt – auf sieben Hektaren angewachsen. 1993 hat Junior Hans

VOM HIESIGE

DAS GUTE LIEGT SO NAH
Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und die Leute, die es machen.

den Betrieb voll übernommen, nicht ohne zuvor während der Winzerlehre verschiedene namhafte Betriebe in der Bündner Herrschaft, in Flaach und in Niederneunforn kennen gelernt und dazwischen immer wieder in Wädenswil die Schulbank gedrückt zu haben. Nach Abschluss seiner Lehrjahre kamen die Wanderjahre, in denen er viele Weinbaugebiete bereiste. So war er in Chile, Amerika, Frankreich, Österreich – aber nicht um zu arbeiten, sondern nur zu Studienzwecken. Seine Bilanz fällt nüchtern aus: «Ich habe dabei zwar viel Positives gesehen, aber auch das weniger Gute. Es war interessant – aber am Schluss war ich eigentlich ganz zufrieden damit, wie es bei uns zu Hause läuft.»

Alle Fäden in der Hand

Hans Wiesendanger betreibt einen selbst einkellernden Weinbaubetrieb. Das bedeutet, dass vom Anbau über die Einkellerung bis hin zur Vermarktung alles selbst gemacht wird. «Wir unterscheiden uns dadurch, dass wir nach unseren eigenen Kriterien anbauen und damit – im Einklang mit dem Wetter und der Natur – die Qualität des Ausgangsmaterials bestimmen. Dasselbe gilt für Verarbeitung und Einkellerung. Und auch das Marketing muss zu uns passen. Am Schluss aber macht es umso mehr Freude, wenn unsere Produkte beim Konsumenten ankommen.»

Diese umfassende Aufgabe bewerkstelligt er mit nur einem Festangestellten, der ebenfalls gelernter Winzer ist. Seine Frau hilft ihm vor allem im Verkauf und im Büro – die beiden Kinder sind jedoch noch zu klein zum Helfen. Ganz wichtig ist ihm, mit guten Leuten zusammenzuarbeiten: für die Abfüllung und während der Weinlese kann sich Wiesendanger auf bewährte Hilfskräfte abstützen – beim eigentlichen Wümmet helfen zusätzlich einige seiner Kunden aus der Stadt Zürich: «Für diese Helfer ist der Wümmet ein Erlebnis. Sie wollen kein Geld, sondern lassen sich in Naturalien bezahlen – und sie sind mir auch ganz wichtig: Ich nenne sie gerne unsere «Botschafter», denn wenn sie den von ihnen verdienten Wein im Freundeskreis kredenzen oder verschenken, dann ist das auch eine gute Werbung für uns!» Das Marketing besteht aus einer Weinpräsentation im Frühjahr, bei der die neuen Weine vorgestellt werden und einem zweiten Anlass, der in der ersten Adventswoche stattfindet. Dann kommt nämlich alle zwei Jahre der Störbrenner, um Grappa und Marc zu brennen – als Begleiterscheinung gibt es Treberwürste und Weingestationen. Alternierend dazu findet in den Zwischenjahren eine Kunsthandwerk-Woche statt, denn zu dieser Zeit ist der Keller wegen des Jungen Weines ohnehin leicht temperiert: das begünstigt



Vom Anbau, über die Einkellerung bis zur Vermarktung: Bei Hans Wiesendanger wird alles selbst gemacht. Bilder: Marc Dahinden

den biologischen Säureabbau und schafft zugleich für Besucher wie Aussteller ein angenehmes Klima.

Qualität als oberstes Gebot

«Den Hauptumsatz machen wir nach wie vor mit den beiden heimischen Sorten Blauburgunder und Rieslingx Sylvaner. Beide möchte ich nicht missen – aus Ersterem keltern wir zum Beispiel neben einem Federweissen einen klassischen Blauburgunder, eine Spätlese, einen Barrique- und einen Strohwein. Eine dankbare, vielseitige

Sorte also. Und wenn man optimale Weine macht und damit kontinuierlich eine gute, treue Kundschaft aufbaut, dann kann man auch davon leben.» Wiesendanger weist auch darauf hin, dass sich hierzulande in der Weinbereitung viel geändert hat: «Es hat ein Umdenken in Richtung Qualität stattgefunden: Die Erträge wurden gesenkt, konstante Qualität wird angestrebt. Das sind die wichtigsten Ziele für das Überleben. Denn Weinbau ist langfristig: man muss regelmässig und gut sein – nur dann hat man

eine Chance. Zudem ist Wein ein sehr emotionales Thema. Bekanntlich kann darüber lange philosophiert, diskutiert und sogar gestritten werden. Drum ist die Qualität so wichtig.» Und nicht ohne Stolz weist er darauf hin, dass auch ein relativ kleiner, lokaler Betrieb im internationalen Wettbewerb mithalten kann: Im «Mondial du Pinot noir», dem Blauburgunder-Weltcup, hat sich Wiesendanger gegen internationale Konkurrenz schon viermal durchgesetzt und Silber geholt: «Das ist doch eine gute Bestätigung.»

Überlegte Diversifikation

Trotzdem hat sich auch in Wiesendangers Sortiment im Verlauf der Jahre einiges geändert: seit der Liberalisierung des Weinmarktes sind neue Sorten zugelassen, die für Vielfalt sorgen. «Nach reiflichen Überlegungen entschieden wir uns, andere Sorten anzupflanzen, die zu unserem Klima und unseren Böden passen. Diese dienen dazu, um weitere Geschmacksrichtungen abzudecken – und wir konnten so auch tatsächlich neue Kundenkreise ansprechen.»

Eine dieser Sorten ist der vor allem aus Österreich bekannte Zweigelt – eine auch hierzulande immer beliebtere und damit zukunftsreiche Sorte, die er seit acht Jahren anbaut. Neu ist ausserdem der weniger bekannte Dornfelder, eine farbintensivere Züchtung aus der Pfalz, aus der sich fruchtig-weiche Weine keltern lassen. Ausserdem hat Wiesendanger den Gamaret angepflanzt, eine Sorte, die in der Westschweiz oft anstelle des Chasselas angebaut wird. Alle werden als eigenständige Weine angebaut und angeboten. Bei den Weissweinen hat er sein Sortiment mit Pinot gris und Chardonnay ergänzt.

In Zukunft sollen jedoch keine weiteren Sorten hinzukommen – und auch wachsen will er nicht mehr, da er eine für Schweizer Verhältnisse optimale Betriebsgrösse erreicht hat, mit der sich Maschineneinsatz und Anschaffungen rechtfertigen. «Mehr Wein zu machen ist noch das wenigste», sieht es Hans Wiesendanger ganz nüchtern, «doch mit der Grösse wachsen auch die Probleme, sowohl bei der Bewirtschaftung – man benötigt mehr Mitarbeiter – wie auch bei der Vermarktung: die grösseren Mengen wollen schliesslich nicht nur produziert, sondern auch verkauft sein!»

Trendwende im Weinbau

In den 50er-Jahren sah man in den Rebbergen noch ausschliesslich nackte Böden: es galt ein Weinbauer sogar als unordentlich, wenn er im Rebberg nicht jegliches Grün mit Stumpf und Stiel ausriss.

Erst später erkannte man, dass dadurch auf den nackten Bergflanken der Humus ausgewaschen und der Bodenerosion Vorschub gewährt wurde. Heute wachsen zwischen den Rebreihen Vegetationsstreifen, die Ökologie hat sich durchgesetzt. «Wir haben bis zu 34 Gräser und Kräuter in unseren Reben», erklärt Wiesendanger zu dieser Trendwende. «Das hat verschiedenste Vorteile: Die Vegetation hilft den Nützlingen und wir brauchen viel weniger Dünger als vor 30 Jahren, denn was wir mähen wird als Mulch in den natürlichen Kreislauf zurückgegeben. Auch das Schnittholz wird gehäckselst und auf

dem Boden belassen.» Die Grünstreifen kompensieren auch die im Weinbau mittlerweile fortgeschrittene Mechanisierung: sie dämpfen das Gewicht der Rebraktoren, das dem Boden schaden würde. «Ausserdem betreiben wir integrierte Produktion: nur jede zweite Reihe wird als Fahrgasse benutzt und bei Bedarf gemäht, in den anderen lassen wir die Vegetation höherwachsen.» Aber Hans Wiesendanger sieht auch die Grenzen: «Naturnaher Anbau ist schon gut. Aber wenn wir Bio-Weinbau betreiben würden, müssten wir wohl schon bald Konkurs anmelden: Man kommt bei unserem Klima ums Spritzen leider nicht herum.» Das jetzige Modell scheint sich trotzdem zu bewähren: bei den obligatorischen Bodenproben, die alle zehn Jahre entnommen werden, haben sich die Werte stets verbessert. (amh)



Blauburgunder oder neue Sorten wie der Zweigelt: Die Sortenvielfalt ist gross.

DIE WEINE IM EINZELNEN

Aus Rieslingx-Sylvaner-Trauben stellt Hans Wiesendanger eine ganze Reihe von Weinen her: einerseits den mit Gold ausgezeichneten, spritzigen **Finesse**, andererseits die mit einer Silbermedaille ausgezeichnete, fruchtigere **Spätlese**. **Goldtau** und **Goldperle** sind weitere Rieslingx-Sylvaner-Weine, die sich gut für einen leichten Apéro eignen.

Das pure Gegenteil dazu ist der **Jubilé**, ein mit Bronze ausgezeichnetes Strohwein aus weissen Trauben. Diese werden während zweier Monate luftgetrocknet und erreichen so gegen 140 Grad Öchsle. Mit **Le Soleil d'or** wird ausserdem ein Schaumwein aus Rieslingx-Sylvaner-Trauben angeboten.

Aus Chardonnay wird einerseits ein sortentypisch-gehaltvoller Weisswein gekeltert, andererseits ein **Chardonnay Barrique**, der entsprechend kräftiger ist. Der **Pinot Gris** schliesslich ist ein kräftiger Weisswein mit zartem Bukett und weichem Abgang. Der milde **Federweisse** zählt zu den Weissweinen, ist jedoch aus roten Trauben gekeltert – weshalb er hier den Übergang zu den Rotweinsorten bildet.

Aus Blauburgunder-Trauben entstehen einerseits der süffige **Sunnehalder Elegant**, andererseits die gehaltvollere **Sunnehalder Spätlese**, welche auch in originellen Grossflaschen erhältlich ist: als Sunnehalder Magnum (1,5 l) sowie als Sunnehalder Jeroboam (3 l). Das **Husemer Beerli** wurde am Prix Mondial du Pinot noir 2001 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Genau wie der **Sunnehalder Barrique**, der Wiesendanger vier Jahre später erneut eine Silbermedaille eintrug; dieser hoch stehende Blauburgunder wird während ca. 8 Monaten im Eichenfass ausgebaut.

Eine Spezialität ist zweifellos der **Sunnehalder Strohwein**, bei dem Blauburgunder-Trauben von bester Qualität luftgetrocknet und anschliessend einer Maischengärung unterzogen werden. Der Wein wird im Eichenfass ausgebaut, woraus ein kräftiger, schwerer und tanninhaltiger Wein entsteht.

Ebenfalls aus Blauburgunder-Trauben werden der süffige **Ossinger Rosé** und der **Ossinger Federweisse** gewonnen. Beides sind unkomplizierte Weine, die zu vielen Speisen passen und auch als Apéro gut ankommen. Auch der **Ossinger Rotgold** ist ein harmonischer, leichter, süffiger Alltagswein, der in der Halbliter-Flasche angeboten wird.

Dem gegenüber ist der **Dornfelder** ein dunkler Rotwein mit kräftigem, würzigem Geschmack, der an Brombeere und Sauerkirsche erinnert; er passt vorzüglich zu italienischen Gerichten.

Die Rotweinsorte **Zweigelt** – eine Kreuzung aus Blaufränkischx-Sankt Laurent – ergibt einen Wein mit fruchtigem Bukett und gehaltvollem Körper, der mit der Reife noch etwas runder und feiner wird.

Ausserdem produziert Wiesendanger einen gut gelagerten Marc Eigenbau in der Dekorflasche sowie den vor der Abfüllung fünf Jahre gelagerten Marc, hergestellt aus dem Trester der Rieslingx-Sylvaner-, Pinot-Gris- und Chardonnay-Trauben. Ebenfalls im Angebot ist ein Gravensteiner-Edeldestillat aus eigener Obstanlage.

Die Weine und Spirituosen aus eigener Produktion können jeden Samstag von 9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 16.00 Uhr im Weingut degustiert und gekauft werden.

Weingut Hans Wiesendanger
Im Berg 459, 8475 Ossingen,
052 317 17 69

www.wiesendanger-weine.ch

IALEX HOSTER