

Winzer aus Leidenschaft : Weinbau Manfred Meier, Zizers

Autor(en): **Degiacomi, Monika**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens**

Band (Jahr): **55 (2013)**

PDF erstellt am: **24.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-587157>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Winzer aus Leidenschaft – Weinbau Manfred Meier, Zizers

Monika Degiacomi

Ein kleines, exklusives Weingut

Majestätisch erhebt sich mitten in Zizers die mittelalterliche Ruine Friedau, auch «Schelmenturm» genannt. In unmittelbarer Nähe befindet sich der Familien-Weinbaubetrieb von Manfred Meier (45). Dort, wo schon sein Grossvater vor Jahrzehnten gewirkt hatte (siehe Kasten), verarbeitet er heute den Ertrag von fünf Hektaren Zizerser Rebland und füllt jedes Jahr rund 40 000 Flaschen exzellenten Bündner Wein ab.

Absatzprobleme kennt Meier keine, seine Weine sind gefragt. Bereits Ende Dezember ist der feine Tropfen jeweils ausverkauft. Sein Erfolgsrezept? «Ich strebe täglich nach der besten Qualität», sagt der Winzer. Die Suche nach dem optimalen Wein ist seine Leidenschaft. Dies beginnt schon draussen im Winter: Manfred Meier produziert so naturnah wie möglich. Den Boden belässt er naturbelüftet, um Nützlingen den nötigen Lebensraum anzubieten, und Chemikalien spritzt er nur wenn nötig. Er vergleicht seinen Betrieb



Dritte und vierte Generation: Manfred und Michela Meier mit ihren Töchtern Zora (links) und Mara. (Bild Monika Degiacomi)



Grosser Erkennungswert: Die Weinauswahl von Manfred Meier Weinbau.

mit einer kleinen Forschungsanstalt, stets bestrebt, sich weiterzuentwickeln. Und obwohl auch im Weinberg mittlerweile moderne Maschinen zum Einsatz kommen, bleibt die Handarbeit das Mass aller Dinge. So etwa beim Aufbinden der Reben: Meier befestigt die Triebe seiner rund 20 000 Rebstöcke noch in alter Manier mit selber kultivierten Weidenruten und führt damit die Tradition seines Vaters fort. «Jede einzelne Traube soll das Gefühl haben: der Meier ist nur für mich da», beschreibt er seine Motivation. Und sie scheint zu wirken: Die Weinbeeren danken es ihm mit einer hervorragenden Qualität. Zahlreiche nationale und internationale Erfolge zeugen davon. An der 700 Jahr-Feier der Eidgenossenschaft 1992 erzielten seine Weine die neuntbeste Punktezahl. Meier durfte die erstklassigen Erzeugnisse aus seinem Weinberg auch schon in Grossbritannien präsentieren. Und 2010 wurde sein exzellenter Pinot Sélection den Firstclass-Fluggästen der «Swiss» ausgeschenkt.

Immer Zeit für einen kurzen Schwatz

Doch Meier ruht nicht auf den Lorbeeren aus. Um die Vorzüge weiter zu steigern, hat er die Erträge seiner Reben in den letzten Jahren kontinuierlich zurückgefahren, ganz nach dem Motto «Qualität vor Quantität». Für seinen Blauburgunder Réserve etwa erntet er nur noch 400 Gramm pro Quadratmeter – mehr als die doppelte Menge wäre erlaubt. Jede Traube wird zu diesem Zweck

in sorgfältiger Handarbeit halbiert. Nicht weniger als fünf Mitarbeitende sind einen Monat lang ausschliesslich mit dieser Traubenreduktion beschäftigt. Durch den Schnitt lässt der Rebstock seine ganze Kraft in die Trauben fliessen, diese werden konzentrierter und extraktreicher, der Wein wird gehaltvoller. «Ein hochwertiges Produkt ist wichtiger als ein hohes Einkommen», lautet Meiers Credo.

Man glaubt es ihm. Und auch die Kunden schätzen diese Einstellung – viele kaufen Meiers Weine schon seit Generationen. 85 Prozent der Abnehmer sind Privatpersonen, darunter zahlreiche Stammkunden unterschiedlichster Herkunft und sozialen Standes sowie Touristen auf der Durchreise. Lediglich ein kleiner Teil der feinen Tropfen geht an Gastronomiebetriebe und Wiederverkäufer.

Häufig kommt die Kundschaft die Weine persönlich in Zizers abholen und möchte bei dieser Gelegenheit gleich noch einen Blick in den Torkel werfen oder sich über die Produktion informieren. Um sie alle kümmert sich Ehefrau Michela, die für den Verkauf und die Administration zuständig ist. Der Weinbau übe eine grosse Faszination auf viele Menschen aus, sagt die Familien- und Geschäftsfrau und freut sich über das Interesse. Ihre Türen sind stets offen, gerne nimmt sie sich Zeit für einen kurzen Schwatz oder einen gemeinsamen Kaffee. Der persönliche Kontakt ist für

sie selbstverständlich und gehört zum Geschäft. Weil es Freude macht. «Und weil zufriedene Kunden unsere beste Werbung sind.»

Keine Angst vor Billigprodukten

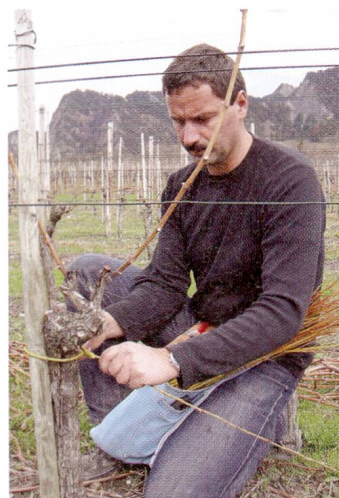
Dies ist mit ein Grund, weshalb Meiers zuversichtlich in die Zukunft blicken. Massenprodukte aus dem Ausland, die billig von Grossverteilern angeboten werden, machen ihnen keine Sorgen. Sie sind davon nicht betroffen. «Unsere Abnehmer sind bereit, für traditionelles Handwerk und hohe Qualität tiefer in die Tasche zu greifen», stellen sie fest. Zudem habe sich der Run auf Weine der Neuen Welt in letzter Zeit zurückgebildet – die Kunden wünschten wieder vermehrt einheimische Tropfen, die keine grossen Transportwege verursachen. Ökologie ist heute auch im Weinglas gefragt.

Entsprechend hegen Meiers keine Expansionsgelüste. Lieber wollen sie klein und exklusiv bleiben, auch weiterhin selber die Reben pflegen und überall, von der Vinifikation bis zur Kundenbetreuung, dabei sein. Das mache Spass und so habe man als kleiner Produzent nie Absatzprobleme, sind sie überzeugt. Auch vom Nacheifern von Trends hält Manfred Meier wenig. Vielmehr solle man traditionelle Traubensorten, die immer noch zu den besten zählen, fördern und mit ihnen sorgfältig im Keller umgehen. «Im Weinbau muss man nicht jedes Jahr Neues bringen.»



Stets auf der Suche nach der besten Qualität: Manfred Meier kostet einen edlen Tropfen. (Bild Monika Degiacomi)

Eine grosse Veränderung hat er trotzdem gewagt: Im Jahr 2000 entschloss er sich für neue Weinetiketten. Statt Landschafts- oder Torkelabbildungen, welche die Flaschen üblicherweise zieren, wählte er ein graphisches Design. Seither prangen auffällige Grossbuchstaben, welche auf die verwendete Traube hinweisen (z. B. «PN» für Pinot Noir), auf seinen Flaschen. Das Design ist schlicht, aber umso eingängiger, und der Erkennungswert ist gross. «Zuerst hat man uns dafür belächelt», erinnert sich der Zizerser, «heute sind die auffälligen Etiketten unser Markenzeichen.»



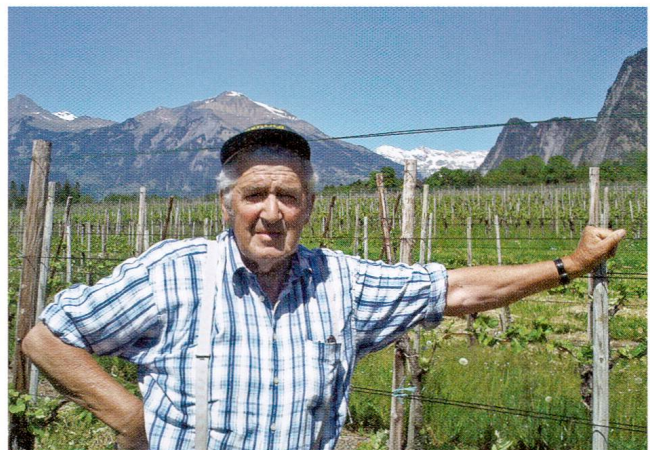
Jede einzelne Rebe wird sorgfältig mit Weidenruten gebunden. Für diese traditionelle Arbeit konzipierte Manfred Meier eine spezielle Tragschürze, die auch Rebschere und Baumsäge aufnimmt. (Bilder Hans Jüstrich)

Gibt's eine vierte Generation?

Wer die Erfolgsgeschichte nach ihnen weiterführen wird, ist offen. Meiers machen sich, obwohl erst Mitte Vierzig, jetzt schon Gedanken über die Regelung der Nachfolge. Ihre beiden Töchter Zora (11) und Mara (8) helfen gelegentlich im Weinberg und bei der Produktion mit, haben aber noch keinen Traumberuf formuliert. Manfred Meier will sie nicht in den Winzer-Beruf zwingen, übt aber einen sanften Druck aus, indem er sie auch im Weinkeller und bei der Kundenbetreuung mit einbezieht. Hoffnungen macht er sich durchaus: Winzerinnen sind zurzeit hoch im Kurs, und einige Frauen erzielen im Bündner Rheintal mit ihren Weinen grosse Erfolge. Beste Voraussetzungen also für seine Töchter, falls sie dereinst den Familienbetrieb übernehmen. Oder vielleicht interessiert sich eines der Mädchen ja mal für einen der vielen jungen Männer, die bei Meier Weinbau die Lehre absolvieren? Nicht weniger als 18 Winzer hat Manfred Meier bereits ausgebildet, darunter drei Frauen. Die Vermittlung seines umfangreichen Wissens bereitet ihm grosse Freude – wie alles, was mit seinem Beruf zu tun hat.

Was fasziniert ihn am Weinbau? Die körperliche Arbeit in der freien Natur gefalle ihm genauso gut wie die Vinifikation im Keller, erzählt Meier. Und natürlich schätzt er auch die schönen Gespräche mit den Kunden. «Wein ist ein edles Produkt. Mit ihm zu arbeiten macht Freude», bringt es der Fachmann auf den Punkt.

Natürlich plagen ihn ab und zu auch Sorgen. Etwa, wenn Hagelstürme oder eisige Wintertemperaturen die Reben zu zerstören drohen. In einem solchen Fall muss er mit einem Totalausfall rechnen. «Ich studiere viel dem Wetter nach», gibt er zu. Doch dann tröste ihn der Gedanke darüber hinweg, in welcher schöner Region er doch seinen Wein produzieren darf: Dem wunderschönen Bündner Rheintal mit seinem milden Klima, viel Sonnenschein, fruchtbaren Böden und dem warmen Föhn. Hier können die Trauben optimal ge-



Auch Vater Andreas Meier-Podesser half bis ins hohe Alter fleissig mit. (Bilder Hans Jüstrich)

deihen: Wo noch vor ein paar Jahrzehnten einfache und leichte Beerliweine gekeltert wurden, vinifiziert Meier heute erstklassige Pinot Noirs, die sich nicht vor Burgundern zu verstecken brauchen.

Bündner Weinbau: eine Erfolgsgeschichte

Das Bündner Rheintal geniesst heute als Weinbaugebiet weltweite Bekanntheit. Wo noch vor ein paar Jahren einfache Beerliweine gekeltert wurden, entstehen heute erstklassige Pinot Noirs. Was führte zu diesem Aufschwung? Noch vor 50 Jahren galten die Bauern in der Region als Selbstversorger, betrieben Viehwirtschaft und Ackerbau. Nur nebenbei pflegten sie ihre Rebberge, um etwas Geld dazu zu verdienen. Verbesserung brachten die Melioration und die Güterzusammenlegung in den 1960er-Jahren. Neues Rebland wurde eingezont und bepflanzt, alte Rebberge wurden saniert. Damit schaffte man für die Nachkommen eine stabile Basis: Sie erhielten eine wirtschaftliche Perspektive, konnten im Dorf bleiben und das Erbe ihrer Eltern übernehmen. Motiviert brachen die jungen Winzer in eine neue Zukunft auf.

Für optimale Rahmenbedingungen sorgt das Klima: Die Bündner Herrschaft gehört zu den wärmsten Regionen der deutschsprachigen Schweiz und ist damit bestens für den Rebbau geeignet. 421 Hektaren Wein in 44 verschiedenen Sorten (16 Weissweine, 28 Rotweine) werden heute zwischen Fläsch und Bonaduz angebaut. Damit hat sich die Fläche seit 1970 mehr als verdoppelt. Der Blauburgunder macht 77 Prozent davon aus.

Familie Meier: Wein-Passion über drei Generationen

Landwirt *Andreas Meier-Götz (1893–1985)* betrieb in Zizers Ackerbau und Viehhaltung. Daneben bewirtschaftete er mit seiner Frau Marie, die einer lokalen Weinbaufamilie entstammte, rund 40 Aren Rebland in Zizers. Die Trauben verkaufte er seinem Schwager Wilhelm Götz, der in Zizers einen Weinhandel betrieb.

Sohn *Andreas Meier-Podesser (*1925)* hatte wenig Freude an der allgemeinen Landwirtschaft, dafür reizte ihn der Weinbau umso mehr. 1968 vinifizierte er seinen ersten eigenen Wein im Eichenfass, 1969 kaufte er zwei weitere Fässer dazu – sie werden heute noch genutzt. 1972 verkaufte er seine Kühe und konzentrierte sich zusammen mit seiner Ehefrau Erika voll und ganz auf den Weinbau: Er wurde zum Selbstkelterer, d. h. er betrieb den ganzen Weinbau vom Anbau über die Vinifizierung bis zur Vermarktung. Schritt für Schritt tauschte er seine Landwirtschaftsparzellen in Rebland um und vergrösserte so die Traubenanbaufläche in Zizers auf drei Hektaren. In den 1980er-Jahren modernisierte er den Weinkeller und baute die Sortenvielfalt aus. Als einer der ersten Bündner Winzer kelterte er die Spezialität «Gewürztraminer».

Enkel *Manfred Meier-Schmucki (*1967)* absolvierte die Winzerlehre, das Önologie-Studium und die Meisterprüfung. 1992 übernahm er den elterlichen Betrieb und führt ihn seither in der dritten Generation. Auf fünf Hektaren bewirtschaftet er rund 20 000 Rebstöcke, die jedes Jahr Trauben für 40 000 Flaschen exzellenten Rot- und Weisswein liefern. Zwölf Sorten, darunter Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Riesling x Silvaner, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Chardonnay gehören zum Sortiment. 50 Prozent davon sind Weissweine. Sein Weinbaubetrieb geniesst Bekanntheit in der ganzen Schweiz und im Ausland.

Adresse:
Weinbau Manfred Meier
Vorbergstrasse 16
7205 Zizers
weinbau.meier@bluewin.ch

Weiter im Netz:
www.weinbaumeier.ch
