

Zeitschrift: Bremgarter Neujahrsblätter
Herausgeber: Schodoler-Gesellschaft
Band: - (1998)

Artikel: Weinkellereien Gebrüder Nauer AG, Bremgarten
Autor: Nauer, Beat
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-965492>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Weinkellereien Gebrüder Nauer AG, Bremgarten

von BEAT NAUER

Gründung und Entwicklung

Unerhörte Dynamik prägte das Ende des letzten Jahrhunderts. Firmengründungen noch und noch zeugten von Risikofreudigkeit, Innovationslust, Drang zur Selbständigkeit. Landwirtschaftsbetriebe waren durch Erbteilung unter das Existenzminimum geschrumpft. Den Nachkommen blieb nur der Weg zur Auswanderung oder zum Aufbau einer eigenen gewerblichen Existenz. Die aufstrebende Industrie bot zuwenig Arbeitsplätze.

In diesem wirtschaftlichen Umfeld verkaufte Emil Nauer sein Bauerngütlein in Dottikon, kaufte in Bremgarten einige Jucharten Land und übernahm eine von seinem Bruder kurz zuvor eröffnete Weinkellerei. Man schrieb das Jahr 1893. Wein war nicht der einzige Handelsartikel. Auch Baumaterialien und Landwirtschaftsprodukte standen im Angebot.

Das Lagerhaus wurde in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof-West über einem Weinkeller mit einem

Emil Nauer, Bremgarten
empfiehlt sein großes Lager seiner direkt vom Produktionssorte bezogenen
Weine, vom Jahre 1893 an, als:
Ia. Waadtländer, Walliser, Schaffhauser, Tyroler, Geroldschwyler, Meiler, sowie Rosé, Panades, Alicante (vorzüglicher Coupierwein) etc.
flaschenweine: Yvorne, Tocayer, Sasselhauser, Hallauer 893, Asti spumante, Malaga etc. und
feine Spirituosen: Kirsch, Cognac etc.
Lager in Hasen (Saat- und Futterhasen) Mais, Futtermehl, Kunstdünger, Feldgyps und
Baumaterialien: Gement, Halk, Bangyps, Gementsteine, Röhren, Dachziegel, (Glasziegel) Haurdis, Backsteine etc.

Fassungsvermögen von immerhin gut 50'000 Litern erstellt. Bestimmt wurde die Lage durch das Normalspur-Geleise, das von Wohlen nach Bremgarten-West führte und dort endete, (wie das bekanntlich heute noch der Fall ist). Damit war eine rationelle Warenzufuhr möglich. In einer späteren Phase erfolgte der Geleisverbund durch einen privaten Industriegeleise-Anschluss.

Auf dem zugekauften Land betrieb Emil Nauer weiterhin Landwirtschaft. Ross und Wagen traten in Doppel-Funktion Bauernbetrieb/Lieferdienst für das Geschäft.

Der Handel mit Baumaterialien war und blieb unbedeutend und wurde bald aufgegeben. Der Getreidehandel wurde mit dem Aufkommen der Landwirtschaftlichen Genossenschaften verdrängt und während den Kriegsjahren 1914/1918 aus dem Angebot gestrichen. Die zweite Generation übernahm 1917 den Betrieb: Die drei Brüder Jakob, Alfons und Emil nannten die Firma nun «Gebrüder Nauer».

Das Ende des Bauerngütleins besiegelte die Beschaffung des ersten Lastwagens im Jahre 1919. Ross und Wagen erübrigten sich.



Nebenbei bemerkt: Fahrprüfungen waren schon damals Vorschrift, das Prozedere vollzog sich allerdings einfacher als heute: An einem Montag-Morgen liefert die Firma Franz aus Zürich den bestellten Presto ab (LW-Marke damaliger deutscher Produktion). Der Lieferant erklärt dem Fahrschüler Alfons Nauer während zweier Tage Funktionsweise und Strassenverhalten. Am Mittwoch-Nachmittag besteht dieser in einer (dafür konzessionierten) Garage in Brugg die Fahrprüfung, trotzdem ein Baum eher unglücklich im Wege stand. Ab Donnerstag gibt er sein Wissen an den Fuhrmann Heinrich Staubli weiter, der seinerseits am Samstag «brevetiert» wird.

Heinrich Staubli war daraufhin der erste Chauffeur, der den auf Vollgummi (!) zirkulierenden Laster in Obhut nahm. Die Kundschaft dehnte sich laufend aus und erstreckte sich zu Beginn der zwanziger Jahre bereits bis in die Innerschweiz. Ungläubig hörte der Schreibende in früheren Jahren den Reminiszenzen Staublis zu, so z.B., dass er an der Kantongrenze Obwalden Strassenzoll entrichten musste.

Literflaschen gab es dazumal noch keine. Sie kamen um 1930 auf. Zu transportieren gab es nur 7/10 Flaschen und Fässer. Vollgummi auf holprigen Naturstrassen – eine Geschwindigkeitslimite erübrigte sich ...

Im September 1926 – die Brüder Nauer waren am Waldumgang – brannte das Geschäftshaus vollständig nieder. Es war versichert zu Fr. 50'000.– plus Fr. 25'000.– Zusatzversicherung. Da der Keller intakt blieb, zahlte das Aargauische Versicherungsamt nur eine Entschädigungssumme von Fr. 65'000.–. Der erstellte Neubau kostete das Doppelte, was für die Firma und die Beteiligten ein schwerer finanzieller Schlag war.

Der markante Treppengiebel des damals erstellten Neubaus ist noch heute die Visitenkarte unseres Hauses, vollständig überwachsen von wilden Reben, im Sommer eingehüllt ins satte Grün des Blattwerks, im Herbst ins Feuerrot des Laubes.



Weinhandlung um 1900.

v.l.n.r.: Emil junior, Jakob, Maria, Alfons, Angestellter (mit Schürze), zwei Angestellte (stehend), Emil (sitzend), Anna und Josy.

Im Verlaufe der Jahrzehnte wurden die Weinkellereien sukzessive erweitert und bieten heute Arbeits- und Lagerraum auf rund 5000 m².

Das Fassungsvermögen in Keller, Trotte und Spirituosenabteilung beträgt mittlerweile knapp 1 Mio. Liter. (Gemeint ist damit die Aufnahme-Kapazität in Fässern und Tanks, ohne Flaschenlager). Der Stolz gehört dem Holzfass-Keller. Er bietet immer noch sechzig Eichenfässern Platz, die ihrerseits 170'000 Liter fassen.

Ende der 80er Jahre wurde die bis anhin angegliederte Brennerei aufgegeben. Die Investitionen für die Abwasser-Vorklärung überstiegen die finanziellen Möglichkeiten. Destillate werden seither – immer noch auf der Basis eigener Fruchtmaischen – ausgelagert auf einer analogen Anlage «häfeligearbeitet».

Dies erlaubte die Konzentration aller Kräfte auf die Weinverarbeitung, die vom Rebberg bis zur Flaschenfüllung reicht. Die Aargauer Weine werden in der eigenen Trotte in Tegerfelden gekeltert. Dort finden auch die Trauben des Stadtbergers ihre

Aufnahme und kommen in Form von Jungwein (Sauser) zurück zu uns. Vinifiziert (d.h. Ausbau des Jungweins bis zur Flaschenreife) wird in unseren Kellereien in Bremgarten.

Nicht nur Aargauer Weine finden hier die erste Pflege, ebenso Schaffhauser, Bündner Herrschäftler und eine ganze Reihe von Westschweizer Weissen, die uns süß als Sauser erreichen.

Grundlage jeden guten Weins ist die perfekte Arbeit im Rebberg. Deshalb gehört der vielfältige Kontakt mit qualifizierten Rebleuten im In- und Ausland zur vorrangigen Tätigkeit der bereits in der dritten (Beat Nauer) und vierten (Markus Nauer) Generation stehenden Geschäftsleitung, die auch dem Namen nach immer noch «Gebrüder Nauer» verkörpert.

Die Mitarbeitenden

Es gehört wohl zum Wesen eines erfolgreich arbeitenden Familienbetriebs, dass alle Mitarbeitenden sich als einer Gemeinschaft zugehörig betrachten, deren Weiterbestand auf gegenseitigem Vertrauen basiert. Dieser Grundgedanke führt dazu, dass sich Betriebstreue in ausserordentlichen Dienstjubiläen niederschlägt.

So konnte in Vergangenheit ein einstiger Aussendienstler ein 60jähriges Dienstjubiläum feiern und der bereits erwähnte Heinrich Staubli sein 50jähriges. Wir bleiben kurz bei letztem: Vom Fuhrmann 1919 zum Chauffeur gewandelt, blieb er als solcher eine Respektperson. Vor und während des



Zweiten Weltkriegs war der motorisierte Nutzfahrzeug-Verkehr gering, Chauffeure galten als Könige der Landstrasse, auch gegenüber den Mitarbeitenden. So beanspruchte Staubli bei mehrtägigen Fuhren in die Innerschweiz während des Weltkriegs mit aller Selbstverständlichkeit die damals rationierte Frühstücksbutter seiner Mitfahrer für sich: Widerrede Betroffener stand ausser Frage.

Zurück zum Heute. Dreissig Mitarbeiter/innen verrichten ihre Aufgaben für unser Haus, alt und jung, allesamt leistungsfreudig, vielleicht besser denn je. Wie reimt sich dies mit den Klagen über die «heutige Jugend»?

Der Kundenkreis

Zweitausend Gastro-Betriebe zählen zum Stammkunden-Kreis, verteilt über die ganze Deutschschweiz. Sie werden betreut durch einen Aussendienst, der aus perfekt ausgebildeten Weinfachleuten besteht.

Ein bedeutender Faktor im Kundensegment ist überdies die Privatkundschaft, bei der uns um die 7000 Personen die Treue halten. Um sie über die Entwicklungen auf dem Weinmarkt und unserem Sortiment auf dem Laufenden zu halten, öffnen wir seit über zwanzig Jahren im Dezember unsere Türen zu den mittlerweile berühmten (diesen Ausdruck gestatten wir uns) und beliebten Dezember-Degustations- und Einkaufstagen. Um die hundert Weine stehen bei diesem Anlass zur Verköstigung bereit.

Die gelöste Atmosphäre und das festliche Arrangement haben daraus einen gesellschaftlichen Anlass werden lassen. Gegen zweitausend Personen treffen sich an zwei Wochenenden vor dem Weihnachtsfest beim Wein.

Man schlendert durch den beeindruckenden Holzfasskeller, lässt sich orientieren und beraten, spricht über Gott und Wein und die Welt – und geniesst ...

Transportfragen

Die Einkaufs-Transporte erfolgen per Camions. Ebenso unsere Auslieferungen im Kundendienst. Weshalb nicht per Bahn?

Dass die Bahn im Schwergutverkehr auf längeren Strecken, vorab grenzüberschreitend, als Transportmittel vermehrt zum Einsatz kommen muss, ist unbestritten. Ihr sind aber in den Einsatzmöglichkeiten Grenzen gesetzt.

Diese Grenzen sehen wir in der Einkaufs-Alltagspraxis. Es gibt kaum einen Produzenten mit Geleiseanschluss. Die Weine müssten demnach per Camion zum nächsten Güterbahnhof geführt und in die Bahnwagen umgepumpt werden und dort bis zum Abtransport lagern. Dieses Prozedere schadet dem Wein. In wiederholten Gesprächen mit den Beauftragten der SBB haben wir Lösungen dieser Problematik gesucht. Auch die SBB-Spezialisten konnten unser Ansuchen nicht sachgerecht befriedigen.

Beim Lieferdienst ist der Bahntransport nur möglich, wenn auf das Gebinde-Recycling verzichtet wird. Nachdem jedoch gegen 90% der gelieferten Flaschen bei uns gewaschen und wiederverwendet werden, fällt die Oeko-Bilanz bei der gleichzeitigen Lieferung und Gebinde-Rücknahme zugunsten des Camiondienstes aus. Man weiss, dass Abtransport von Altglas, Einschmelzen und Neufabrikation etwa die achtfache Energie gegenüber dem Waschen und Wiederverwenden beansprucht.

Noch nicht berücksichtigt ist in dieser Sicht die Verpackungsfrage. Die genannten neunzig Prozent werden in Zirkulations-Harassen geliefert und retourniert. Andernfalls käme nur der zu entsorgende Einweg-Karton in Frage.

Strassentransport ist oft unumgänglich. Und er kann – wie hier geschildert – umweltfreundlicher sein als die Bahn. Damit soll nicht das eine Transportmittel gegen das andere ausgespielt sein; nur die Betrachtungsweise sei differenziert. Strassentransport und Bahn – beide haben sie ihre Vorzüge und Nachteile.

Das Sortiment

Es gehört nicht zur Firmen-Philosophie, dass wir uns eines möglichst breiten, ausschweifenden Sortimentes brüsten. Vielmehr sind wir stolz darauf, alle Weine, die im Angebot stehen, degustiert zu haben und wirklich zu kennen. Und legen grossen Wert darauf, uns nur mit Weinen zu beschäftigen, mit deren Produzenten wir dauernden persönlichen Kontakt haben, deren Wirken im Rebberg und Keller wir kennen und mitverfolgen können. Denn unser Einkauf erfolgt direkt in der Produktion und nicht beim Grossenkellerer oder Grossimporteur.

Aus dieser Philosophie heraus verstehen wir uns als Bindeglied von Produzent zu Konsument und stellen uns die Aufgabe, Wein zu vermitteln, der in seiner Klasse Spitze ist. Dies kann ebenso ein normaler Tischwein sein wie ein «grand cru».

Spitzenklasse kann nie billig sein, aber günstig. Unsere Mittlerposition verlangt das Erreichen des optimalen Preis/Leistungsverhältnisses, verlangt vielleicht auch einmal, nein zu sagen, einen Artikel aus dem Sortiment zu streichen, wenn diese Voraussetzung nicht gegeben ist.

In diesem Geiste sind wir Anbieter individueller Weine, die sich klar abheben vom Massenprodukt. Die Denkweise und Schaffensart des Produzenten soll durchschimmern, dem Wein «die Seele geben». Und dies in einem Gesamtportiment, das nebst den Schwerpunkten Schweiz, Frankreich, Italien und Spanien auch in Länder greift wie Österreich, USA, Chile, Südafrika, Australien und Neuseeland.

Unsere Tätigkeit als Eigenkelterer in der Chloretrotte in Tegerfelden gibt uns die Möglichkeit, in die eigene Praxis positive Erkenntnisse von aussen hineinzutragen, das dauernde Bewusstsein auch, welches die Voraussetzungen sind, um guten Wein zu «machen».

Etwas Wein-Wirtschafts-Geschichtliches

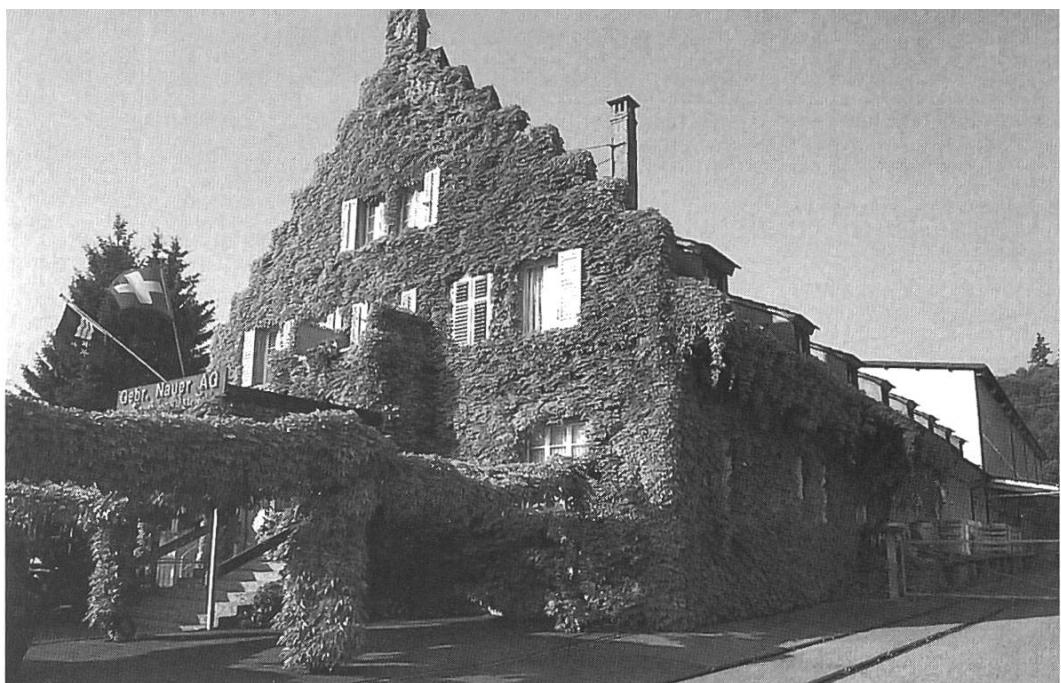
Dem Wein haftet der Ruf von eher teuer an, vielleicht gar von Luxus. Das mag in ganz spezifischen, umfangmässig aber kleinen Elementen stimmen, nicht aber im Gesamt-Rahmen. Frankreich besteht nicht aus Mouton-Rothschild, Italien nicht aus Sassicaia. Das sind «Designer-Produkte», vergleichbar mit einem Dior-Kleid, einem Armani-Anzug. Für den Normalverbrauch sind sie ebenso wenig repräsentativ wie die genannten Nobel-Textilien.

Interessanter ist die Frage, ob sich die Weinpreise im Verlaufe der letzten Jahrzehnte im Vergleich zu den Löhnen verteuert oder verbilligt haben.

Basis für die Findung dieser Antwort sind einerseits die Lohnbücher aus den dreissiger Jahren und die Preislisten aus der gleichen Zeit. Der Stundenlohn eines Arbeiters lag damals bei ungefähr Fr. 1.10, Annahme heute Fr. 25.–.

Wir stellen die Frage: Wie lange musste der Arbeiter im Jahre 1935 tätig sein, bis er den Lohn für einen Liter oder eine Flasche Wein verdient hatte? Wie gross ist dieser Arbeitszeit-Aufwand heute? Wir finden folgende Antwort:

	1935		1997	
	Verkaufs- preis	Aufwand in Min. Arbeit	Verkaufs- preis	Aufwand in Min. Arbeit
Landwein Literflasche	1.60	87	11.60	28
Beaujolais Literflasche	1.20	65	5.70	14
Fendant Literflasche	1.70	93	7.70	18
Fleurie 7/10	1.20	65	8.80	21
Dôle 7/10	2.50	136	12.10	29
Epesses 7/10	2.30	125	14.60	35



Eher überraschendes Fazit: Der Wein ist im Verlaufe der letzten sechzig Jahre, einkommensbereinigt, wesentlich günstiger geworden. Ausländer kosten noch einen Viertel, Schweizer einen Drittel von damals. Dass gleichzeitig die Qualität einen Quantsprung gemacht hat, sei nur nebenbei bemerkt.

Wein – ein Naturprodukt

Vertiefte Erkenntnisse über die Zusammenhänge der Abläufe in der Natur, neues Wissen aus der Biologie bei der Vinifizierung haben vorab in den letzten zehn Jahren den Einsatz von Chemie in Rebberg und Keller drastisch reduziert.

Um die 80% der Schweizer Rebberge werden nach den Richtlinien der IP (integrierte Produktion) bewirtschaftet. Unter strikter Kontrolle sind Zeitpunkt und Umfang des Einsatzes von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln reglementiert. Und dieser Einsatz beschränkt sich auf das Unerlässliche.

Die Düngung erfolgt über die Natur: Für jedermann ist der Unterschied einst - heute visuell im Stadtberg nachvollziehbar. Vorher wurde «Unkraut» aus dem Rebberg eliminiert, heute grünen Einsaaten zwischen den Reb-Reihen und sorgen nach dem Schnitt für natürliche Düngung.

Biologischer Weinbau wird bei uns immer auf grosse Probleme stossen, es sei denn, Neuzüchtungen erbringen Rebmaterial, das gegen gewisse Krankheiten, vorab Pilzbefall, resistenter ist (Mehltau, Botrytis). Wir müssen zur Kenntnis nehmen, dass wir uns mit dem Rebbau, vorab in der Deutschschweiz, in einer klimatischen Randzone bewegen und nicht von optimalen Bedingungen profitieren.

Ein Meilenstein in Richtung natürliche Bewirtschaftung bedeutete der Rebaubeschluss aus dem Jahre 1992. Damit wurde dem Bund das Rechtsmittel in die Hände gegeben, unter Mitwirkung der Kantone die Erträge zu limitieren. Die Reduktion des Behangs ist das wirksamste Mittel für naturnahe Bewirtschaftung – und für verbesserte Qualitäten.

Wein: Droege oder Genussmittel?

Nur zu oft wird der Wein über den Alkohol den Drogen gleichgestellt – eine läppische Simplifizierung! Denn Wein ist von Grund auf ein gesundes Produkt, was von den Drogen wohl kaum behauptet werden kann.

Wein vermittelt Lebensfreude, ist Balsam für die Seele. Viele psychische Belastungen, die der stressige Alltag mit sich bringt, werden beim entspannten Genuss eines Glases Wein abgebaut, Überbewertungen von Problemen der vernünftige Stellenwert zugeordnet.

Wein ist Inspirator der Kultur. Während Jahrhunderten, Jahrtausenden beflügelte er Dichter, Bildhauer, war Nährboden für Musik und Gesang.

Der Weinbau prägt das Bild ganzer Landschaften. Was wäre die Lavaux, hoch über den Ufern des Genfersees, ohne Weinbau, was das Wallis? Vermutlich zeigten sich da längst erodierte Hänge mit einigen kümmерlich gilbenden Büschen, das Leben im Talboden gefährdend.

Mit jedem Gut kann Missbrauch betrieben werden. Nicht erst heute. Früher sprach man von «Vielfrass und Völlerei». Man konnte sich schon immer «zu Tode fressen, lieben, saufen». Aber Essen, Lieben und Trinken gehören ebenso zu den elementaren Lebensbedürfnissen wie die ursprünglichsten Freuden, die der Menschheit geschenkt sind.

Missbrauch dieser Freuden wurde und wird immer betrieben. Denn es wird immer Menschen geben, die mit den Gaben der Natur nicht umzugehen wissen, dabei verelenden und andere mitreissen. Hier sind wir gefordert, mit Taten zu helfen. Hilfe kommt aber nicht mit der Verteufelung einer Gottesgabe.

Jedem wahrhaften Weingeniesser muss die Trunksucht, durch den Wein ausgelöst, ein Greuel sein. Trotzdem hat er sich nicht mit der Vermiesung des Genusses dieser Lebenfreude abzufinden. Er soll vielmehr Beispiel dafür sein, Welch positive Auswirkungen dieser Genuss für sich und sein Umfeld nach sich zieht.

Was ist guter Wein?

Das, was jedem Einzelnen gut schmeckt. Niemandem kann eingeredet werden, etwas sei gut, wenn dieser es persönlich nicht gern hat.

Wie man aber schulisch nicht auf dem Niveau des ABC-Schützen stehen bleibt, soll auch das Geschmacksempfinden weiterentwickelt werden. Beim Wein am besten mit vergleichendem Degustieren. Damit schärfen sich die Sinne und kommen Entdeckerfreuden zum Leben. Dann ist der Wein, der wirklich mundet, guter Wein, der beste, den es gibt.

Beat Nauer

Bildnachweis: Eigentum Gebr. Nauer AG.