

**Zeitschrift:** Mitteilungsheft / Heimatkundliche Vereinigung Furttal  
**Herausgeber:** Heimatkundliche Vereinigung Furttal  
**Band:** 51 (2022)

**Artikel:** Der Rebbau in der Schweiz und im Furttal : vom "Ranzechlämmer" zur regionalen Spezialität  
**Autor:** Günter, Hans  
**Kapitel:** Was beschäftigt die Furttaler Rebbauer heute und morgen?  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1036651>

### **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:** 15.01.2026

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

Kamille ähnlich sind. Ursprünglich stammt das Berufkraut aus Nordamerika und wurde bereits im 16. Jahrhundert als Zierpflanze in Europa eingeführt. Es gedeiht vor allem auf Ruderalflächen (brachliegende Rohbodenstellen) und in Magerwiesen. Das Berufkraut versamt leicht und weiträumig und überwuchert schnell grosse Gebiete. Im Rebberg muss es vor dem Versamen von Hand samt der Wurzel ausgerissen oder ausgegraben werden. Heu mit Teilen dieser Pflanze meidet das Vieh. Das Berufkraut wurde vor zwei Jahren sogar zum «Neophyt des Jahres» erkoren. Alle diese Pflanzen konkurrieren die Rebe stark. Es gibt aber auch «nützliche» Pflanzen, die erwünscht sind, weil sie den willkommenen Insekten Nahrung bieten. Hier ist grosses Wissen um die Zusammenhänge erforderlich, wenn man nicht grossflächig unbesehen alle Gräser und Unkräuter mit Herbiziden «abbrennen» will.

## **Was beschäftigt die Furttaler Rebbauern heute und morgen?**

Das Folgende ist eine Zusammenfassung aus 14 Gesprächen mit aktiven Rebbauern des Furttales. Der Autor dankt allen, die sich die Zeit und Mühe genommen haben, offen über ihre Erfahrungen und Beurteilungen zu berichten. Dabei war festzustellen, dass die Meinungen sehr unterschiedlich sind. Eine «Unité de doctrine» im Rebbau besteht nicht. Und das ist auch gut so. Man kann verschiedene Wege gehen, um das Ziel eines gut trinkbaren und damit auch von den Kunden nachgefragten Produktes zu erreichen. Das macht den Beruf oder das Hobby des Winzers so spannend und interessant. Hier finden sich die Antworten und Meinungen zu einzelnen Fragen, ohne jedoch den Anspruch auf Vollständigkeit erfüllen zu wollen.

### **Betriebsgrösse**

Damit eine Winzerfamilie nur vom Rebbau leben kann, müssen mindestens fünf Hektaren bewirtschaftet werden können. Diese kritische Grösse erreicht kein Rebbauer im Furttal mit seinen Parzellen (Eigenbesitz und Pacht). Einer der Winzer kann mit drei Hektaren leben, weil er für die Arbeit in der Kellerei eine gute Lösung gefunden hat. Ein Grossbetrieb, der nicht nur Rebflächen im Furttal bewirtschaftet, übersteigt die kritische Grösse in der Gesamtheit jedoch deutlich. Die meisten aber führen den Anbau von Reben im Nebenerwerb. Viele betreiben deshalb zusätzlich traditionelle Landwirtschaft, arbeiten in Teilzeit in anderen Bereichen oder bessern mit dem Ertrag aus den Reben ihre Rente auf.

Einige Winzer bieten Räumlichkeiten für Veranstaltungen und sogar Catering an. Entscheidend ist jedoch, ob sich die selbst produzierte Menge an Wein noch mit einem vernünftigen Marketingaufwand und zu einem kostendeckenden Preis verkaufen lässt. Auch diese Tatsache regelt die Betriebsgrösse. Kleinere Rebberge werden immer mehr hobbymässig gepflegt, wo der Arbeitslohn Freude an der Natur und ein selbst angebauter Wein ist.

## **Vertrieb**

Praktisch alle Furttaler Winzer verkaufen ihre Produkte primär an den Endverbraucher. Auch private Veranstaltungen (Familienfeste, Hochzeiten, Vereinsanlässe) helfen mit, die produzierten Mengen abzusetzen. Nur ein Betrieb beliefert in grossem Ausmass regionale und lokale Restaurants. Der Absatzkanal Handel dagegen hat an Bedeutung massiv verloren, nicht zuletzt auch, weil die Preisvorstellungen der Einkäufer in keinem Verhältnis zu den Produktionskosten stehen. Trotzdem gibt es im Furttal immer noch regionale und lokale Verkaufsstellen, die im Sortiment einheimische Weine anbieten wollen. Fast jeder Weinbauer verfügt heute über eine Homepage, wo er seine eigenen Produkte vorstellt und damit den Kontakt zu Interessenten knüpft. Auch regelmässige Verkaufstage und «Tage des offenen Weinkellers» unterstützen den Winzer und helfen mit, die Bekanntheit des Angebotes zu fördern. Es gibt in Boppelsen und Watt auch je eine Gruppe von Winzern, die ihre Trauben gemeinsam an den gleichen Kelterer liefern. Dieser stellt unter einem gemeinsamen Label lokale Weine her und unterstützt die Winzer beim Verkauf. Dies schliesst aber nicht aus, dass das einzelne Mitglied nicht auch noch Eigenkreationen herstellen und verkaufen kann.



*48 Otelfingen,  
Rebhaus Oberer Ellenberg*

## **Lage des Rebberges**

Die wichtigste Anforderung ist die Ausrichtung. Südost- bis Südwestlagen sind optimal. Das Grundstück soll nicht zu steil (30° bis maximal 50° Hangneigung) und gut erschlossen sein. Auch auf die Bodenverhältnisse (Terroir) wird geachtet. Nähe zum Wald meidet man möglichst. Das Mikroklima spielt eine wichtige Rolle, aber auch die Höhenlage. Zudem soll der Rebberg maschinengängig sein, gute Besonnung am Abend haben und keine Mulde im Gelände bilden, die bei Frost einen Kältesee entstehen lässt.

## **Terroir**

Die Topographie des Geländes, das Mikroklima des Rebberges und die Zusammensetzung des Bodens beeinflussen den Geschmack des Weines. Mit dem Begriff «Terroir» wird aber vor allem sehr viel Marketing betrieben, weniger in der Schweiz als beispielsweise in Frankreich. In unserer Region wird praktisch nie davon gesprochen. Trotzdem stellen Fachleute Unterschiede fest. Je nach Bodenbeschaffenheit, Höhenlage und Jahresklima ergeben sich spürbare Differenzen. In eher trockenen Jahren, wie in der momentanen Klimaperiode, speichern lehmhaltige Böden wie in Boppelsen das Wasser länger und versorgen damit die Rebe, während kies- oder sandhaltige, wasserdurchlässige Böden schneller austrocknen. In nassen Jahren ist es natürlich umgekehrt. In der Regel sind die Böden im Furttal kalkhaltig mit einem hohen pH-Wert. (Diese Zahl beschreibt wie basisch oder wie sauer eine wässrige Lösung ist.) Die Untergründe des Furttales eignen sich deshalb besonders gut für die traditionellen Sorten Blauburgunder und Riesling Silvaner. Aber ein guter Wein ist vielmehr das Endergebnis einer ausgewogenen Mischung zwischen Standort und Orientierung des Rebberges, Wahl der richtigen Rebe, fachkundiger Pflege und sehr viel Fachkönnen des Winzers und Kelterers.

## **Begrünung des Bodens**

Alle Winzer wenden heute die Begrünung der Streifen zwischen den Rebreihen an. So wird das früher oft vorkommende und lästige Abschwemmen von Humus verhindert. Auch die Biodiversität wird damit gefördert, und der Einsatz von synthetischen Mitteln kann minimiert werden. In der Regel werden die Gänge in einem zeitlichen Abstand alternierend gemäht, damit Nützlinge wie beispielsweise Raubmilben in die andere Reihe wechseln können. Gleichzeitig wird gemulcht, das heisst das Schnittgut wird gleich als organischer Dünger dem Boden zurückgegeben. Auch Beigaben von Stickstoff und Magnesium werden bei Bedarf vorgenommen. Der Streifen unter den Reben wird mehr-



heitlich einmal jährlich mit Herbizid «abgebrannt». Ein Winzer macht das noch von Hand, um punktgenau nur die Gräser zu treffen und Nutzpflanzen zu schonen. Andere setzen Trimmer, Mäher, Sensen oder sogar Sicheln ein, also mechanische Massnahmen.

### **Seitliche Rebschutznetze**

Immer mehr sieht man heute in den Furttaler Rebbergen die seitlichen Rebschutznetze aus Kunststoff, die links und rechts die Traubenzone bedecken. Dabei gibt es zwei Anwendungsarten. Die in verschiedenen Farben erhältlichen Einwegnetze (ursprünglich als Netze für Heu- und Strohrundballen entwickelt) werden am Ende der Saison entsorgt. Die stabileren, schwarzen Netze, montiert auf der Höhe des obersten Drahtes, bleiben ganz- und langjährig im Einsatz. Auch unterschiedliche Maschenweiten kommen zum Einsatz. So schützen diese Netze bei korrekter Verlegung die Trauben besser vor Vogelfrass, dem Einwachsen von Gras und vor ungebetenen Insekten wie Wespen oder der Kirschessigfliege. Die schwarzen Netze bilden auch einen wirksamen Hagelschutz. Diese Ausführung zwingt zudem die wachsenden Rebschosse nach oben, und das Einfädeln und Kappen kann reduziert oder sogar ganz weggelassen werden. Mechanische Hilfsgeräte erleichtern bei beiden Produkten das Verlegen sowie das Auf- und Herunterrollen. Die wiederverwendbare Variante ist deutlich teurer. Berücksichtigt man aber den geringeren Arbeitsaufwand in den Rebzeilen und das weitgehende Ausbleiben von Verlusten durch Hagel, Vogelfrass oder Insekten, lohnt sich in beiden Fällen diese Investition. Bei der günstigen Ausführung mit Einwegnetzen muss trotzdem mit jährlichen Kosten von ungefähr 2000 Franken pro Hektare gerechnet werden.



*49 Seitliche Rebschutznetze,  
Einwegausführung*

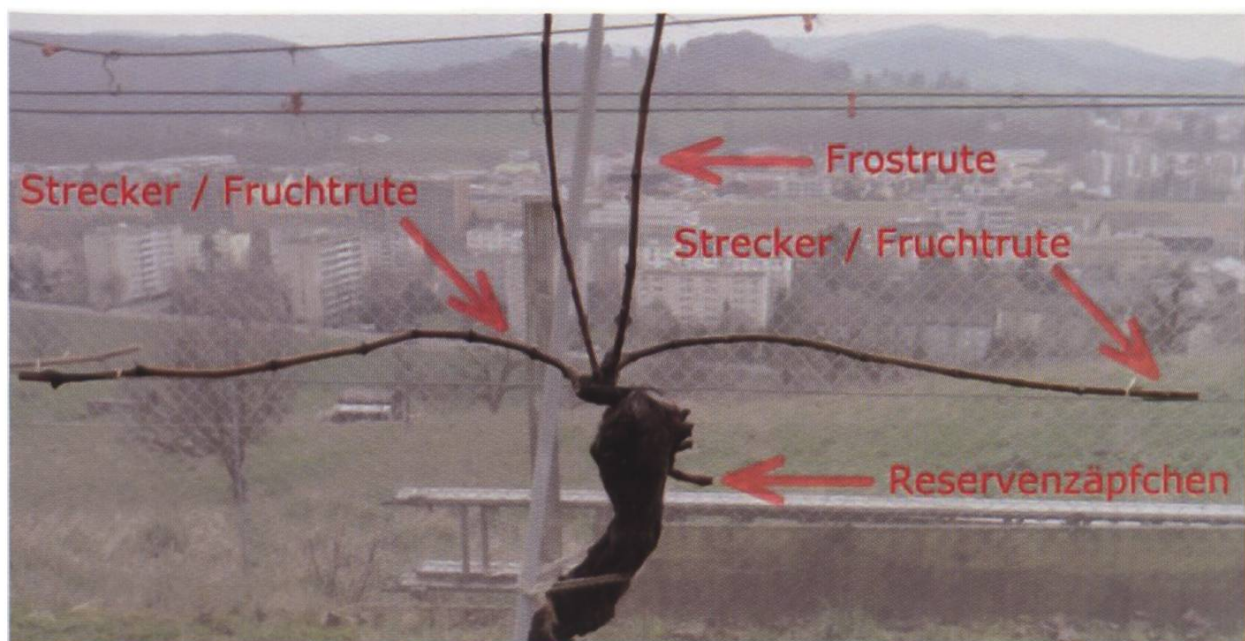


*50 Seitliche Rebschutznetze, mehrjährige  
Ausführung*



## Reberziehung und Rebschnitt

Das Schneiden der Rebe im ersten Quartal des Jahres dient der Erziehung der Rebe. Durch sorgfältiges Beobachten können die Entwicklung und der zukünftige Wuchs des Stockes beeinflusst werden. Dabei schaut der Rebbauer auch voraus auf die folgenden Jahre. Die meisten Winzer lassen beim Schneiden im Frühjahr einen oder zwei Strecker mit fünf bis sechs Augen und als Reserve einen «Stäfzg» (Reservezapfchen) stehen. Dieser würde nach einem Frost später neu austreiben. Die Mehrheit setzt auf einen Strecker, weil man den stärksten und geeignetsten Zweig verwenden kann und dafür mehr Platz am Draht hat. Dabei wird der Strecker dem Draht entlang nach unten festgebunden. In alten Beständen mit ihren geringeren Stockabständen sind noch zwei Strecker (je einer nach unten und oben) nötig. Bei neuen Anlagen werden grössere Distanzen zwischen den Setzlingen gewählt, was das Schneiden von einem Strecker sinnvoll macht. Mit dem Rundbogen erhoffte man sich einen lockereren Behang der Traube. Diese Anwendung hat sich aber nicht bewährt, weil sie keine besseren Qualitäten bringt. Man ist wieder davon abgekommen. Zudem erschwert oder verunmöglicht diese Schnittart die Bearbeitung sowie das Auslauben. In einer Parzelle im Furttal wird der Kordonschnitt eingesetzt, bei welchem man mehrere Zapfen stehen lässt, was den Auftrieb nach oben begünstigt. Und ein Winzer lässt eine «Frostrute» stehen, die bei grosser Kälte zuerst am äusseren Ende abfriert, gegen den Stock hin aber wieder austreiben kann.



51 Schnitt Frostrute mit zwei Streckern und Reserve





52 Dällikon, Rebberg Mathisen,  
Ruedi Badertscher beim Schneiden



53 Dällikon, Rebberg Mathisen,  
Kordonschnitt



54 Otelfingen, Oberer Ellenberg, Paul  
Gaus beim Rebschnitt mit Frostrute



55 Otelfingen, Ausbrechen im  
Unteren Ellenberg

### Sortenwahl und Neubestockung

Der Entscheid zur Wahl der richtigen Sorte bei einer Neubestockung wird stark von den Kundenvorlieben beeinflusst. Was möchte der Weingeniesser trinken, und ist der Trend nicht nur eine Modeerscheinung, die morgen bereits wieder vorbei ist? Aber ebenso wichtig ist die Fähigkeit der Rebe, gut mit Schädlingen und Krankheiten zurechtzukommen. Welche Sorte ist dem Boden des Grundstücks, der Lage und dem Klima optimal angepasst? Bodenproben inklusive chemischer Untersuchung und der Rat eines erfahrenen Rebschulisten helfen, sich für das richtige Produkt zu entscheiden. Und vielleicht ist es auch der Geschmack des Winzers, wenn er und seine Mitarbeitenden vorgängig die



verschiedenen Sorten degustieren. Einige Rebbauern lassen vor einer Neuanpflanzung das Grundstück ein bis zwei Jahre ruhen, bevor sie es wieder neu bestocken. Das Tiefpflügen, früher Rigolen genannt, wird nicht mehr gemacht. Heute spartet man den Rebberg, um die Kultur des Bodens nicht zu stark zu beeinträchtigen. Es gibt auch Rebbauern, die nicht einmal mehr das machen, weil sie die jahrzehntealte und natürliche Schichtung des Bodens nicht zerstören wollen. Ein neuer Rebberg wird normalerweise über einen Zeitraum von 30–50 Jahren das Angebot des Winzers bestimmen (ausser Frost oder Hagel verursachen einen Totalschaden, der den Bestand zerstört), weshalb sorgfältige Überlegungen nötig sind, bevor investiert wird.

*56 Neuanpflanzungen  
mit Schutzgitter*



*57 Neuanpflanzungen  
mit Schutzhülsen*





## **PIWI-Sorten**

Die Meinungen über diese pilzwiderstandsfähigen Züchtungen gehen weit auseinander. Während die einen Winzer die Zukunft ausschliesslich in solchen Sorten sehen und voll darauf setzen, sind andere der Meinung, dass die Blauburgunder- und die Riesling Silvaner-Traube nach wie vor die optimalen Sorten für unsere Gegend und Böden sind. Mehrheitlich jedoch glaubt man an die PIWI-Entwicklungen, auch mit der Begründung, dass es von den traditionellen Weinen mehr als genug habe. Viele Rebbauern sind deshalb der Ansicht, dass sie sich bei einer Neubestockung einer Parzelle für eine PIWI-Sorte entscheiden werden. Will der Winzer aber keine jungen oder voll in der Produktion stehenden Stöcke ersetzen, können zwei bis drei Jahrzehnte vergehen, bevor die Umstellung erfolgen kann.

## **Konventioneller Anbau, integrierte Produktion (IP) oder biologischer Wein?**

Es gibt nur wenige Winzer im Furttal, die noch nach traditioneller Art und Weise den Rebberg bewirtschaften. Aber auch diese setzen Spritz- und Düngemittel massvoll oder gar nicht mehr ein, nicht zuletzt aus Kostengründen. Die meisten Rebbauern unterziehen sich den Richtlinien für eine integrierte Produktion (IP), bei der sich der Produzent zu einem naturnahen Anbau verpflichtet. Sie nehmen Rücksicht auf die natürlichen Abläufe, gehen mit den Ressourcen sorgfältig um, spritzen möglichst wenig und lassen durch Bodenproben (alle vier bis zehn Jahre) die Qualität des Untergrundes feststellen, um die standortgerechte Sorte zu pflanzen und die richtigen Dünger in der richtigen Dosierung einzusetzen. Auch der jährliche Spritzplan hilft mit, naturgerechte Produkte zu erzeugen. Dabei gelangen heute praktisch keine Insektizide, sondern nur noch Fungi-



*58 Farbumschlag der  
Beeren von grün in blau*



zide zum Einsatz. Die IP-Richtlinien lassen dem Rebbauern trotzdem etwas Spielraum und engen ihn nicht zu stark ein. Es gibt Kunden des Produzenten, die immer wieder nach der Art und Menge der eingesetzten Spritzmittel fragen. Das Bewusstsein der Konsumenten hat sich verändert. Man will wissen, was man eigentlich trinkt. Wenn der Winzer es aber gut erklären und seine Schutzmassnahmen fundiert begründen kann, lassen sich die Konsumenten überzeugen. Im Furttal werden nur auf einer geringen Fläche Reben nach den strengen Bio-Richtlinien angebaut. Die Nachfrage seitens Kunden nach einem Bio-Wein wird von den meisten Gesprächsteilnehmern als gering bezeichnet. Er ist momentan ein Nischenprodukt, was aber nicht ausschliesst, dass der Markt in absehbarer Zeit vermehrt nach Weinprodukten verlangt, die nach rein biologischen Gesichtspunkten angebaut, gepflegt und gekeltert werden.

### **AOC Appellation d'Origine Contrôlée**

Eine Besonderheit ist die Bezeichnung AOC. Sie bestätigt die kontrollierte Herkunftsbezeichnung. In Frankreich und Italien kennt man sie schon lange. Sie gilt auch für verschiedene andere Produkte wie Käse und Fleisch, also nicht nur für Wein. In der Schweiz wurde sie im Rebau erstmals 1988 eingeführt. Bevor aber die Berechtigung zum Führen dieser Bezeichnung erteilt wird (in der Regel durch den Kanton), müssen strenge Produktionsrichtlinien erfüllt werden. Viele Kantone grenzen noch mit einer örtlichen Ergänzung wie beispielsweise AOC Aargau oder AOC Zürich die Herkunftsbezeichnung ein. Das Kürzel dieses Labels auf der Flasche weist also darauf hin, dass dieses Produkt in der gleichen Region gewachsen und gekeltert wurde, dabei strenge Produktionsrichtlinien erfüllt hat und deshalb ein Spitzenwein ist. Gentechnisch veränderte



59 Erntereif

Organismen sind davon ausgenommen. Momentan steht eine neue Verordnung im Raum, die es dem Winzer verbieten würde, seine Trauben ausserkantonaleltern zu lassen, weil der Wein dann nicht mehr «aus der Region» stammt. Das Label AOC dürfte damit nicht mehr verwendet werden. Auch wenn, wie es in unserer Grenzregion immer wieder vorkommt, nur wenige Kilometer zwischen Anbau- und Kelterungsort liegen.

### **Anbau in der Vertikale oder mit horizontaler Terrassierung?**

Die reinen Stickleben sind aus den Rebbergen praktisch verschwunden. Im Furttal gibt es davon aktuell nur noch eine Kleinparzelle mit 200 Stöcken. Sie haben dem Direktzug, auch Drahtzug oder Drahtbau genannt, Platz gemacht. Durch grössere Abstände zwischen den Reihen von heute 200 bis 210 cm wird Raum geschaffen für den Maschineneinsatz und eine bessere Besonnung und Durchlüftung. Die früher üblichen Holzpfähle am Ende des Reb- und des Zwischengangs (Fach) sind stabilen, korrosionsfesten Metallstreben gewichen. Auch die einzelnen hölzernen Rebstickel zur Stützung vor allem junger Pflanzen werden immer mehr durch solche aus Armierungseisen oder Kunststoff ersetzt.

Seit 1969 kennt man im Kanton Zürich das Terrassieren von Rebparzellen. Damit will man die Arbeitsbelastung verringern und den Einsatz von Maschinen fördern, dies vor allem in Steillagen über 50° Hangneigung. Auch hier ist der Direktzug üblich. Durch die stufenweise, horizontale Anlage wird eine wirksame Erosionsverhütung erreicht. Mit dem richtigen Abstand in den Gängen ist eine weitgehende Mechanisierung möglich. Das manuelle Arbeiten am Stock ist zudem einfacher und weniger ermüdend. Diese Anbauart hat aber auch Nachteile. Die Zugänglichkeit des Stockes von unten ist eingeschränkt. Zudem besteht durch das Pflanzen der Rebe am vorderen Rand einer Terrasse in Trockenperioden die Gefahr von Wassermangel, vor allem in den ersten Jahren einer jungen Rebe. Auch das Mähen der rückseitigen schrägen Böschung hinauf zur nächsten Stufe ist mühsam und aufwändig. Weil die Rückseite der Rebe im Terrassenbau bei einer Ost-West-Orientierung immer gegen Norden gerichtet ist und damit weniger Sonne erhält, haben einzelne Rebbauern die Erfahrung gemacht, dass die Trauben auf der Sonnenseite reif und zur Ernte bereit, jedoch auf der Rückseite die Früchte noch halbwegs grün sein können. Durch die zwangsläufig grösseren Abstände sinkt zudem der Flächenertrag. Immer wieder hört man, dass die Ost-West-Ausrichtung eines horizontal terrassierten Rebberges eine bessere Durchlüftung ermöglicht und damit das Risiko zur Bildung von Fäulnis durch Krankheitsbefall kleiner ist. Die Ansichten der



Winzer zu dieser Anbauart gehen diametral auseinander, und es ist fast ein Glaubenskampf. Während die Befürworter des vertikalen Direktzuges auf die bewährte Methode schwören und ebenfalls gute Argumente dafür haben, sehen die Anhänger der Terrassierung die Zukunft des Rebbaues ausschliesslich in dieser Anwendung. Es bestehen aber auch pragmatische Ansätze, bei denen der Winzer diejenige Form wählt, welche dem Gelände am besten angepasst ist. So kennen einige Rebbauern, je nach Beschaffenheit des Grundstückes, den vertikalen Anbau und die Terrassierung. Wenn man die heutigen Rebberge betrachtet, hat vielerorts der Anbau der Reben auf Terrassen, auch im Furttal, sichtbar zugenommen.



60 Otelfingen, Rebberg  
Unterer Rain mit  
vertikalen Reihen (rechts)  
und horizontaler  
Terrassierung (links)

### **Kelterung**

Mit zwei Ausnahmen keltert kein Winzer des Furttals seinen Wein mehr selbst. Man liefert die Trauben nach der Lese an näher und weiter entfernte Kelterei-betriebe. Jeder hat seinen Verarbeiter für die Trauben und lässt diese zum eigenen Wein ausbauen. Dazu braucht es eine enge Zusammenarbeit zwischen den beiden Partnern. Nur wenn diese gut und vertrauensvoll ist, gelingt es, die charakteristischen Eigenschaften des eigenen Produktes herauszuschälen.

### **Ausbau im Eichenfass**

In den vergangenen 20 Jahren forcierte man auch im Furttal der Ausbau des Weines im Eichenfass (Barrique, 225 Liter). Der Begriff «Barrique» ist zu einem Qualitätsmerkmal geworden. Das Holz dazu stammt aus vielen Regionen der Welt, aber in letzter Zeit sieht man auch Barriques aus einheimischen



Baumbeständen. Dies ist eine Folge der Rückbesinnung auf die landeseigenen Ressourcen und Möglichkeiten: Swissness durchgängig von A bis Z, von der Traube zum Fass, von der Flasche bis zum Verschluss und der Etikette. Man sieht auf dem Markt immer wieder auf ausländischen Erzeugnissen den Begriff «oaked». Hier werden dem Traubensaft im Stahltank Schnitzel aus Eichenholz zugefügt, um den Eindruck von «Barrique» zu erzeugen. Diese Anwendungsart ist in der Schweiz jedoch verboten. Der Ausbau im Eichenfass ergibt rundere Weine, jene aus dem Stahltank fruchtigere. Heute gibt es Stimmen, die meinen, dass die Ausbaumethode im Eichenfass vorbei ist und eine Modeerscheinung war. Die Zukunft wird es weisen.



*61 Otelfingen, Wümmet*

### **Cuvée oder Assemblage**

Immer mehr trifft man auch im Furttal Weine im Sortiment des Winzers, die aus verschiedenen Sorten zusammengestellt sind. Damit versucht man dem Kundengeschmack näher zu kommen. Man sieht bei uns beide Bezeichnungen Cuvée und Assemblage, denn gemäss Lebensmittelgesetz ist es die gleiche



Produktionsart. Es gibt aber auch Puristen, die nach wie vor auf sortenreine Weine setzen und die «künstlichen Mischungen» ablehnen. «Richtig» jedoch ist, was der Markt verlangt und kauft.

### **Grappa oder Marc**

Es besteht kein Unterschied zwischen diesen zwei Produkten, denn beide werden aus Trauben gewonnen. Gemäss Lebensmittelverordnung dürfen als «Grappa» aber nur Produkte bezeichnet werden, die in Italien oder der italienischen Schweiz erzeugt wurden. Deshalb beschriftet man ausserhalb dieser Gebiete produzierte Destillate korrekterweise mit «Marc». Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschrift werden mit Busse geahndet, eine Erfahrung, die schon einige Winzer des Furttales machen mussten. Momentan ist die Nachfrage nach diesen Spirituosen stark rückläufig.

### **Cru, Grand Cru und Réserve**

Cru heisst Gewächs und wird vor allem bei französischen Weinen verwendet. Damit bezeichnet man eine bevorzugte Lage. Ein Grand Cru ist ein besonders guter Rebberg. Réserve bedeutet, dass ein Weisswein mindestens während 12 Monaten, ein Rotwein mindestens 18 Monate einen Reifeprozess durchgemacht haben. Réserve du Patron ist meist der beste Wein des Winzers.

### **Entwicklung des Kundengeschmacks**

«Es reicht nicht mehr gute Weine zu machen. Heute und in Zukunft sind Weine mit Charakter und Seele gefragt». Diese Aussage eines Rebbauern zeigt deutlich die Veränderung des Kundengeschmacks. Durch das aktuell unendliche Angebot von Weinen aus aller Welt mit oft beliebigen Geschmacksrichtungen ist der Winzer gut beraten, wenn er das Sortentypische und Standortcharakteristische seiner Weine zusammen mit seinem Kelterer herauschält. Natürlich muss er auch auf diese feinen Unterschiede in seinen Marketingmassnahmen hinweisen. Einige Rebbauern stellen eine erhöhte Nachfrage nach «süsslicheren» (nicht süssen oder lieblichen) Weinen fest. Diesem Trend versucht man Rechnung zu tragen mit neuen Cuvée-/Assemblage-Mischungen. Dabei sind der Kreativität des Winzers keine Grenzen gesetzt. Um mehr Kunden aus dem weiteren regionalen und überregionalen Umfeld gewinnen zu können, bestehen Überlegungen, von der dominanten Nennung des Herkunftsortes wegzugehen. Die Sorte der Traube, die Zusammensetzung und fantasiereiche, Emotionen auslösende Weinbezeichnungen sollen im Vordergrund stehen, und die Herkunft der Trauben wird nur noch untergeordnet erwähnt.



*62 Otelfingen,  
Fritz Huber  
beim Wümmet*

Wichtig ist ebenfalls die Gestaltung der Etikette, denn der Kunde kauft auch mit dem Auge. Neueste Marktforschungen haben ergeben, dass 50 % aller Kaufentscheide durch die Gestaltung der Etikette und die Form der Flasche wesentlich beeinflusst werden. Dabei wird heute meist auf Entwürfe von Grafikern zurückgegriffen. Zudem müssen auf der Vorder- oder Hinterseite gesetzliche Mindestangaben enthalten sein über Winzer, Kellerei oder Händler, den Alkoholgehalt und die Menge des Flascheninhaltes. Der Hinweis «enthält Sulfide» ist eigentlich nicht nötig, da jeder Wein diese Stoffe enthält. Es ist eher eine Schutzformulierung, damit keine Schadenersatzansprüche wegen allergischen Reaktionen gestellt werden können. Ein nicht unwesentlicher Teil der Etikette ist die Jahrgangsbezeichnung. Die Konsumenten achten heute auf diese Angabe, gibt es doch von Jahr zu Jahr nicht unerhebliche Unterschiede in der Qualität. Dies gilt vor allem für sortenreine Weine, wo man nicht durch grosse Veränderungen der Zusammensetzung den Geschmack nachträglich günstig beeinflussen kann wie bei Cuvées.

Es wird ebenfalls auf eine gefällige und dem Wein angepasste Form der Flasche geachtet. Der Gestaltung und den Farben und Gewichten dieser Glasbehälter sind heute keine Grenzen mehr gesetzt. Naturkorken, Recycling-Korken, solche aus Kunststoff und Drehverschlüsse aus Metall stehen im Einsatz. Der Winzer und Kelterer haben die Wahl und oft spielen Traditionen, aber auch kommerzielle Überlegungen eine wichtige Rolle. Marketing auf der ganzen Linie gehört dazu.

Aber gegenteilige Meinungen sind ebenfalls zu hören. Das Regionale und vor allem das Lokale werde wieder vermehrt nachgefragt, und diesem Trend wollen einige Produzenten folgen. Grundsätzlich aber gilt: Wer innovativ ist, kann mit einer höheren Nachfrage rechnen.

## **Natureinflüsse**

Rebbau findet in der freien Natur mit ihren Unwägbarkeiten statt. Der erfahrene Bauer hat gelernt damit zu leben. Er weiss, dass er nicht alles beeinflussen kann und den Launen der Natur ausgesetzt ist. So rechnet er über mehrere Jahre und sorgt in guten Zeiten durch Rücklagen vor, damit er Fehljahre überbrücken kann. Trotzdem bangt er jedes Jahr von neuem und beobachtet seinen Rebberg aufmerksam. Der Winzer kann zwar im Rahmen von ökologischen und ökonomischen Überlegungen das Machbare unternehmen, der Rest aber ist ein Geschenk des Himmels.

Nasskalte und trockenheisse Jahreszeiten und Perioden wechseln sich immer wieder ab. Ein Blick zurück in die Geschichte des 19. und 20. Jahrhunderts (darüber bestehen gute und breit abgestützte Aufzeichnungen) zeigen das deutlich. Der Mensch muss es nehmen, wie es kommt, sonst könnte er verzweifeln.

Späte Frostnächte im Mai während und nach der Traubenblüte sind gefürchtet. Gute und wirkungsvolle Abwehrmassnahmen, die auch bezahlbar sind, konnten auch bis heute nur ansatzweise gefunden werden. Das Besprühen der Reben mit Wasser (dabei sollte der Blattaustrieb bereits eingesetzt haben) schützt die dabei entstehende Erstarrungswärme die Pflanze vor dem Erfrieren. Der Einsatz von Frostkerzen aus Paraffin, welche die Umgebungstemperatur im Rebberg erhöhen sollen, haben sich nur partiell bewährt. Die Meinungen über den Erfolg all dieser Massnahmen gehen weit auseinander. Vor allem bei strenger Kälte (unter minus 4°) ist man der Natur hilflos ausgeliefert. Durch die momentane Klimaerwärmung ist die Gefahr von langanhaltenden und starken Frostwintern jedoch kleiner geworden. Dagegen vertreten Meteorologen die Meinung, dass Spätfröste eher zunehmen werden. Zwar bieten Versicherungsgesellschaften finanziellen Schutz, aber die Prämien sind so hoch, dass fast kein Winzer eine solche Police gegen Frostschäden abschliesst.

Das meist strichweise auftretende Wetterphänomen des Hagels kann innert wenigen Minuten ein ganzes Arbeitsjahr in den Reben vernichten. Bei schweren Ereignissen können sogar die Stöcke so in Mitleidenschaft gezogen werden, dass sie gerodet werden müssen. Einzelne Rebbauern setzen auf feinmaschige Schutznetze über der ganzen Parzelle, wie sie heute auch in Obstbauplantagen üblich sind. Der Kosten- und Arbeitsaufwand ist aber nicht unerheblich. Die seitlichen schwarzen und aufrollbaren Netze bieten ebenfalls einen guten Schutz gegen Hagelschlag. Seit vielen Jahren gibt es die Möglichkeit sich gegen Hagel



zu versichern. Der Selbstbehalt für den Winzer beträgt aber 15 %, weshalb es sich nur lohnt grössere Schäden zu melden. Grossereignisse mit Hagel erlauben es dem Rebbauern, so aber mindestens einen Teil des Schadens vergütet zu bekommen, sofern er sich die jährlichen Prämien leisten will.

### **Vögel, Mäuse und andere Trauben- und Rebenliebhaber**

Nicht alle Tiere sind im Rebberg erwünscht. Während es sehr viele Nützlinge gibt, die einen positiven Einfluss auf das Leben und die Pflanzen haben, fürchtet der Rebbaumer den Vogelfrass. Vor allem im Spätsommer und Herbst können ganze Schwärme (vor allem Stare und Amseln) in den Rebberg einfallen und die Ernte total auffressen. Ein Winzer hat beobachtet, dass dies aber erst nach dem Abernten der umliegenden Maisfelder geschieht. Behalf man sich früher mit akustischen und optischen Massnahmen sowie Netzen über der ganzen Rebfläche, sind es vorallem die seitlichen Netze, die im Traubenbereich einen guten Schutz bieten. Auch Rotwild geht im Frühjahr gerne an die jungen Triebe, gerade an Grundstücken mit einem geringen Waldabstand. Hier helfen Netze entlang der Waldseite der Grundstücksgrenze. Ebenso lieben Dachse die süssen Trauben. Markant zugenommen haben in den letzten Jahren die Mäuse, weil möglicherweise das milde Klima bei der Vermehrung der Nager eine Rolle spielt. Sie können dabei durch das Anfressen des Wurzelwerkes die Rebe zum Absterben bringen. Entlang von stark begangenen Spazierwegen kann man zudem vermehrt Mundraub beobachten. Fremde Menschen bedienen sich ungefragt an den süssen Trauben.



63 *Frassspuren*

## **Klimaveränderung**

Dieses Thema beschäftigt auch die Winzer. In den letzten 20 Jahren konnten sie davon profitieren, weil die Ernten (vor allem qualitativ) sehr gut ausfielen. Aber es ist spürbar, dass die Klimaerwärmung einen Einfluss auf die Reben hat. Auch gehen nicht alle Sorten gleich gut damit um. Trocken-warme Jahreszeiten vermindern zwar den Krankheits- und Schädlingsbefall, können aber auch zu kleineren Erträgen und Sonnenbrandschäden führen. Grundsätzlich aber sind die aktuell höheren Temperaturen ein Geschenk für den Winzer. Was ein weiterer Anstieg der durchschnittlichen Wärme gerade für den Rebbau bedeutet, ist noch offen.

## **Preiszerfall Rebland**

Die Landbesitzer beobachten aktuell einen Preiszerfall von bisherigem Rebland. Wurden 1995 noch um 25 Franken pro Quadratmeter investiert, liegt heute der Preis bei vielleicht 10 Franken. Für Pachtland wird momentan jährlich ungefähr 1 Franken pro Quadratmeter bezahlt. Die Nachfrage nach Rebland hat deutlich nachgelassen, und die noch aktiven und professionellen Winzer sind wählerisch geworden bei der Übernahme von neuen Parzellen. Dabei sind vor allem die Grundstücke mit suboptimalen Voraussetzungen in Bezug auf Lage und Bodenbeschaffenheit vom schwindenden Interesse betroffen. Das war schon zwischen 1880 und 1930 so, als viele ungünstig gelegene Standorte aufgegeben wurden. Auch diesen Trend kann man heute wieder beobachten.

## **Rebbau im Furttal heute**

Nach einigen schwierigen Jahren ist ein gewisser Optimismus zurückgekehrt, auch wenn in diesen Pandemie-Zeiten die Absatzzahlen wegen den ausgefallenen Events und Veranstaltungen nicht berauschend sind. Zum Teil liegen noch die Weine des Jahrgangs 2018 im Keller. Der aktuelle Rückgang im Absatz der Weine geht zu Lasten der Schweizer Weine. Während die Importkontingente seit langer Zeit unverändert sind, voll ausgeschöpft und auch verkauft werden (wenn nötig zu Dumpingpreisen), zeigen die Verkaufszahlen der einheimischen Weine eher nach unten.

Trotzdem glauben viele Winzer an eine gute Zukunft des regionalen Weinbaus. Die relativ kleine Betriebsgrösse wird auch als Stärke bezeichnet, weil man in einer Krise weniger zu verlieren hat. Und nach jedem Einbruch kam wieder ein Aufschwung. Neue Sorten und Ausbauarten, neue Geschmacksrichtungen und das steigende Interesse an regionalen Produkten lassen die Rebbauern





*64 Buchs,  
Rebberg Pfaffenbühl*

hoffen. Aber einige Winzer sehen die eigene Zukunft eher düster. Ihre Betriebe sind überaltert und eigener Nachwuchs, der diese Aufgabe übernehmen will, ist nicht in Sicht. Auch der Männerchor Otelfingen, der über 50 Jahre im Ellenberg einen gepachteten Rebberg gepflegt hatte, musste seine Tätigkeit mangels Mitgliedern und damit Helfern im Weinbau vor kurzem einstellen. Der Rebbau ist harte, körperliche Arbeit, und der psychische Druck ist gross. Ein Rebbesitzer ist sogar der Ansicht, dass der Weinanbau langfristig aus unserer Gegend verschwinden wird. Liegt das Rebgrundstück im eingezonten Baugebiet, verlocken die hohen Landpreise zu einem Verkauf. Vor einer vielleicht unsicheren Zukunft stehen also eher die mittleren, familiengeführten Rebbaubetriebe. So übernehmen heute schon grössere Unternehmen gute Lagen, während immer mehr Kleinparzellen von Hobbywinzern bearbeitet werden oder bei ungünstigen Voraussetzungen für den Rebbau brachliegen. Mittelfristig dürfte bei einer Fortsetzung dieses Trends die Anbaufläche im Furtal eher abnehmen.

### **Zukunftsgedanken**

Neue Rebsorten und Geschmacksrichtungen, schwankende Nachfrage, die immer lauere Gefahr durch Krankheiten und Schädlinge, veränderte Klimaeinflüsse und die Sorge über die Zukunft des eigenen Betriebs beschäftigen den Winzer.

Dazu kommen drei weitere Probleme. Momentan finden sich noch genügend Erntehelfer für den Wümmet. Das kann sich aber schnell ändern, und der Rebauer muss sich mit einem allfälligen Einsatz von Vollerntern befassen. Das sind Maschinen, die schon seit langem in ausländischen Weinanbaugebieten im

65 Otelfingen,  
Rebberg Unterer und  
Oberer Ellenberg  
im Herbstlaub



Einsatz stehen, die Trauben mechanisch ablesen und für die Kelterung säubern und aufbereiten. Es gibt in der Schweiz und auch in unserer Region Anbieter, die solche Geräte im Verkaufsangebot haben. Sie sollen auch für die Verwendung in unseren relativ kleinen und teilweise steilen Rebbergen geeignet sein. Die Investition ist jedoch nicht unbedeutend und für einen kleinen und mittleren Betrieb nicht rentabel. Deshalb werden sich Lohnunternehmer etablieren, die im Auftrag des Winzers und im Stundenlohn solche Rebgrundstücke abernten. Winzer, die sich schon ernsthaft mit dieser Frage befasst haben, glauben, dass spätestens bis in fünf Jahren solche Geräte auch im Furttal im Einsatz stehen werden. Damit würde das wunderbare Erlebnis eines Wümmets im Rebberg mit seinen vielen menschlichen Kontakten durch eine profane, mechanische Maschine abgelöst – fast nicht vorstellbar. Trotzdem geht die Entwicklung immer weiter.

Der Trend in der Weiterentwicklung von neuen Sorten setzt sich fort. Gerade im PIWI-Bereich und biologischen Anbau wird laufend mit neuen Kreuzungen und Selektionen experimentiert. Einzelne Winzer (auch im Furttal) setzen ihre Hoffnungen auf die neue Crispr/CAS-Technik (*Clustered Regularly Interspaced Shot Palindromic Repeats*), also auf die Möglichkeit von gentechnischen Eingriffen. Die Anwendung steht trotzdem erst am Anfang eines noch weiten Weges und ist auch umstritten.

Die Bauern und Winzer machten sich ernsthafte Gedanken um die zukünftigen Möglichkeiten des Einsatzes von synthetischen Abwehrmassnahmen im Pflanzen-



bau. Die eindeutige Ablehnung der Trinkwasser- und Pestizidinitiativen im Juni 2021 dürfte jedoch die Sorgenfalten auch bei den Rebbergbesitzern etwas geglättet haben.

## Abschluss

Die Zeit der "Ranzechlämmer" ist endgültig vorbei. Der Autor spürte bei den Gesprächspartnern eine grosse Liebe zum Produkt Rebe und Wein, den Willen, sich immer weiter auszubilden und fortlaufend zu verbessern sowie sorgsam mit der Natur umzugehen. Innovationsfreudigkeit und der Mut und Glaube an eine positive Zukunft führen zu guten lokalen und regionalen Weinqualitäten, die auch in der Zukunft ihren Absatz finden werden. Die frühere Massenproduktion ist einem langfristigen Denken sowie sorgfältigem, verantwortungsvollem Handeln gewichen. Die Bilder mit 14 verschiedenen Erzeugnissen aus dem Furttal zeigen deutlich die Vielfalt der in unserer Region wachsenden Reben und die gute Kellerarbeit in den Betrieben. Die Rebe liebt nicht nur das Furttal, sondern auch die Furttaler lieben ihren Wein.



*66 Otelfingen, Rebberg unterer Ghei*