

Weinbau heute

Autor(en): **Naef, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatbuch Meilen**

Band (Jahr): **44 (2004)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954038>

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.

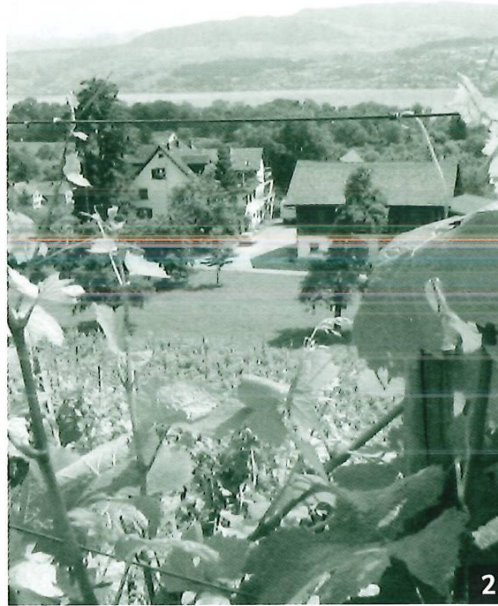
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

Weinbau heute



- 1) Rebberg Aebleten
- 2) Bolleter
- 3) Brunner
- 4) Schneider
- 5) Schwarzenbach
- 6) Weber

Dem Weinliebhaber stehen heute alle Weinberge der Welt zur Verfügung. Seit knapp einer Generation können es selbst die Weinländer, die bislang verdientermassen ignoriert wurden, durchaus mit den europäischen Klassikern aufnehmen. Trotz dieser Konkurrenz aus der ganzen Welt haben sich glücklicherweise, gerade auch in unserer Gemeinde, einige Weinbauern eine gesunde Grundlage im Weinbau erschaffen. Glücklicherweise auch deshalb, weil das landschaftsprägende Bild durch die kleinen und grösseren Weinberge stark zur

Schönheit unserer Gegend beitragen und deshalb auch je länger je mehr an Wichtigkeit gewonnen haben. Besonders die rechte Seeseite, welche immer wieder durch Unverhältnismässigkeiten im Baubereich in Mitleidenschaft gezogen wurde, profitiert oft und gerne vom Rebbau. Durch die Bemühungen von Landschaftsschützern sind auch dem Weintrinker selbst einige Genüsse erhalten geblieben, die ansonsten an fremde Weine verschwendet worden wären.

Meilen, seine Weinbauern und deren Geschichte

Zuerst möchte der Autor allen unten Genannten für den warmen Empfang, meist in Begleitung eines mundigen, einheimischen Weines, und die geduldige Beantwortung aller seiner Fragen einen herzlichen Dank aussprechen.

Heute zählen wir noch fünf Weinbauern in Meilen. Nur ein Betrieb davon ist in Feldmeilen beheimatet, alle anderen sind in Obermeilen angesiedelt. Alphabetisch aufgezählt sind dies:

Heiri Bolleter, Aebletenweg, Obermeilen

Hans-Jakob Brunner, Gruebstrasse, Obermeilen

Marcus Schneider, Haldengässli, Feldmeilen

Hermann «Stikel» Schwarzenbach, Seestrasse, Obermeilen

Markus Weber, Gruebstrasse, Obermeilen

Vier dieser fünf Familienbetriebe haben eines gemeinsam, sie sind mindestens in der zweiten Generation im Besitz der jeweiligen Familien. Die Ausnahme, und dies auch nur bedingt, bildet Heiri Bolleter, hat er seinen Betrieb doch erst vor kurzer Zeit ins Leben gerufen. Davon aber später mehr. Ohne jemandem zu nahe treten zu wollen, habe ich mir erlaubt, die für mich am wahrscheinlichsten erscheinenden Vornamen einzusetzen, da trotz intensiver Gespräche die wirklichen Besitzverhältnisse, da wo Vater und Sohn, manchmal auch noch Grossvater, resp. schon Enkel, alle mehr oder weniger gemeinsam am gleichen Strick ziehen, oder besser gesagt an der selben Traube pressen, kaum gerecht eingesetzt werden können. Die Betroffenen mögen mir dies nachsehen. Spannend haben sich deren Ausführungen allemal angehört, darum wollen wir uns auch gleich in die erste «Familiensaga» stürzen:

Wunderschön gelegen präsentiert sich der jüngste Weinbaubetrieb in Meilen. Hoch über dem See, am Aebletenweg, liegt das Wohn- und Geschäftshaus der Familie Bolleter. Die alteingesessene Familie wird zwar bereits 1415 zum ersten Mal erwähnt, aber ihre Geschichte verliert sich bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Entwicklung des Bolleter'schen Weinbaubetriebes gestaltete sich etwas anders als die der vor- und nachher erwähnten. Etwa zur Jahrhundertwende pflegte man zwar die Reben, verkaufte aber die Trauben. Bis etwa 1970 betrieb Vater Bolleter vor allem Viehzucht und Obstbau. Zu diesem Zeitpunkt wurde der Hof vermietet und die Reben durch H. J. Brunner gepflegt und verwertet. Zehn Jahre später erneuerte Edwin Bolleter, der älteste von vier Söhnen, die Rebstöcke, verkaufte die Trauben aber weiterhin an H. J. Brunner. Neben wenig Klevner waren dies vor allem RieslingxSylvaner und Räuschlingsorten.

Heiri Bolleter

1989 übernahm der zweitjüngste Sohn, Heiri Bolleter, den Hof mitsamt dem Weinberg. Dieser war damals etwa eine Hektare gross. Noch zwei, drei Jahre verkaufte er die Trauben weiter, danach fand ein langsamer Einstieg in den Weinverkauf statt, obwohl er die Kelterung noch immer H.J. Brunner überliess. Gleichzeitig mit dem Herausgeben dieses neuesten Bandes des Heimatbuches wird auch erstmals Wein in der renovierten Scheune auf der Aebleten gekeltert. Die beiden Reblagen Aebleten (oder wie man hier sagt: Äblete) und Ruebstein machen zusammen 2,2 Ha Rebbauggebiet aus. Aus dieser Fläche werden, immer voraus gesetzt der Sommer ist so freundlich wie der letztjährige, ca. 15'000 Flaschen erzeugt. Der Chardonnay vom Ruebstein, welcher 1997 angebaut wurde, wird vornehmlich im Barrique ausgebaut. Ab diesem Jahr wird auch noch ein Rotwein, nämlich der Pinot Noir dazukommen.

Natürlich kommt auch Heiri Bolleter nicht ohne die tatkräftige Mithilfe seiner Frau Maria aus, welche daneben auch die drei Kinder und den Haushalt betreut. Und selbstverständlich sind auch hier immer wieder die guten Geister zur Hand wenn es an den «Wümmet» geht.

Beim Geniessen des Weines fallen einem die Etiketten besonders auf. Auf meine Frage danach erfahre ich, dass der ehemalige Sekundarlehrer von Heiri Bolleter, Walter Winter, die ersten Etiketten für den RieslingxSylvaner gestaltet hat. Leider wurden diese gelungenen Zeichnungen durch sein Ableben abrupt beendet. Auffallend auch, dass hier «Chläävner» geschrieben wird, eine von Prof. Alfred Egli abgeklärte zürichdeutsche Schreibweise dieses Wortes. Zwei Behauptungen geistern durch die Rebbaugeschichte. Einmal wird erzählt, das Wort Klevner stamme von Chiavenna, deutsch Kleven, das andere Mal, Klevner oder eben «Chläävner» sei ein altes Zürichdeutsches Wort, was aber genau so wenig nachgewiesen werden kann wie die erste Behauptung.

Der noch junge Betrieb der Familie Bolleter macht jeden ersten Sonntag im Juli auf seine Weine aufmerksam mit einem Tag der offenen Tür, dem «Schüblig-Sunntig».

Der Weinbau im Wandel

Die früher dominierenden weissen Sorten Räschling und Elbling wurden erst durch den RieslingxSylvaner, später durch den am See «Klevner» genannten Blauburgunder verdrängt. Gegenwärtig erlebt der lange Zeit verschmähte Räschling einen neuen Aufschwung. Immer mehr bereichern aber auch Spezialitäten die Zürichsee-Weinkarte. Der Weinbau ist einem stetigen Wandel unterworfen. Die Tendenz geht heute wieder zurück zur traditionellen Kelterungsart, dies kann zum Beispiel der Barrique-Ausbau sein, also das Lagern und Reifenlassen des Weines im Holzfass. «Guter Wein braucht Zeit!» – eine Philosophie, die in den letzten Jahren mehr und mehr Einzug gehalten hat und einen weiteren Aspekt des Umdenkens zeigt.

Ein anderes Zeichen für die dem früheren Weinbau wieder angeglichene Traditionen ist das frühe Ausbrechen der überzähligen Triebe. Hier findet schon im Mai/Juni die erste Ertragsregulierung statt, die zwar den Ertrag minimiert, dafür aber die heute immer wichtigere Qualität erhöht.

Noch ein Indiz dafür ist, dass heute das Vorfiltrieren wieder später stattfindet. Was früher schon im Dezember an die Hand genommen

wurde, wird jetzt in den März verlegt. Wenn möglich findet das Gären mit der spontanen Hefeflora statt, entgegen der Reinzucht-hefeverwendung (RZH) früherer Tage. Es darf aber nicht verschwiegen werden, dass die RZH auch heute noch einen elementaren Bestandteil im Weinbau einnimmt.

Dann wird auch wieder vermehrt darauf geachtet, die Weinbereitung mit mehr Säure zu gestalten, weil damit elegantere und haltbarere Weine erzielt werden können.

Der Weinbaubetrieb Brunner wird heute nur noch von Hans-Jakob Brunner und seiner Frau Anna geführt. Aufgewachsen ist H.J. Brunner auf dem Sonnenhof, einem seither abgebrochenen Bauernhaus vis-à-vis des jetzigen Coiffeursalons Achhammer in Obermeilen. Sein Vater betrieb dort Vieh-, Obst- und Rebwirtschaft. Dessen Grossvater Andreas Schweiter aus Männedorf hatte den Sonnenhof im Jahre 1872 gekauft. Dessen einzige Tochter Bertha heiratete Jakob Brunner aus Bassersdorf – Hans-Jakob Brunners Grosseltern. Hans-Jakob Brunner selbst stellte in den sechziger Jahren ganz auf Rebbau um und übersiedelte dann ins Elternhaus seiner Mutter Rosa Widmer zuunterst an der Gruebstrasse. Das Metier des Weinbauern hatte er, wie so viele andere auch, an der Weinbaufachschule Wädenswil erlernt.

Anfangs wurde vor allem Räuschling, RieslingxSylvaner, Blauburgunder bzw. Klevner, Pinot-Gris und Gutedel, also Chasselas, angepflanzt. Ab den 80er-Jahren – auf einer Anbaufläche von 3 Hektaren – fielen Gutedel und Pinot-Gris weg. Mit Stolz in der Stimme erzählt der Weinbauer von seiner 1992 neu eingeführten Sorte, der Scheurebe. Ganz sicher mag er nicht bestätigen, wirklich der Erste gewesen zu sein, diese Sorte in der Schweiz eingeführt zu haben, wir aber würden es ihm von Herzen gönnen – besonders nachdem wir uns in Realität von deren blumigem, leicht süsslichem Geschmack selbst überzeugen konnten.

Auch hier kann das immerwährende Streben nach bestmöglicher Bewirtschaftung der Rebhänge und Reben aus den Erzählungen des Inhabers herausgehört werden. So stellte Hans-Jakob Brunners Vater schon früh, Ende der 40er-Jahre, von dem arbeitsintensiven Stichelrebbau auf Drahtbau um (Lenz Moser Methode). Dadurch liessen sich die Rebanlagen viel besser bewirtschaften, reduzierten sich doch die Arbeitsstunden pro Hektare von ehemals 1600 bis 1800 Stunden auf noch deren 500 bis 700! Dies auch dank der besseren Einsatzmöglichkeit von Maschinen. Bei der ehemaligen Anbauweise war es nötig, die Rebhänge noch auszujäten. Dies kann heute gänzlich unterlassen werden. Als Nebeneffekt verzeichnet man heute darum keine oder höchstens ganz geringe Schwemmschäden mehr. Das Gras wird zwar oft gemäht, bleibt aber liegen. So kann sich der natürliche Nährstoffkreislauf entwickeln, was einerseits bessere Ergebnisse in der Weinqualität bringt, andererseits aber wieder viel an Schädlingsbekämpfungsmitteln spart.

Die moderne Schädlingsbekämpfung

Die Anwendung wissenschaftlicher Methoden ermöglichte es, die Erträge von Weizen und Reis, Kaffee und Baumwolle gewaltig zu steigern. Weizen oder Reis wird jedes Jahr neu angebaut, so kann man alljährlich experimentieren. In einem Weinberg sammelt man Erfahrungen

Hans-Jakob Brunner

dagegen erst im Laufe einer Generation. Reben benötigen vier Jahre, bis sie Früchte tragen, und ein weiteres Jahrzehnt, bis sie ihre Reife erreichen. Daher befindet sich die Revolution im Weinberg in einem früheren Stadium als die im Weizenfeld, aber sie findet doch statt. Immerhin führte sie zu Ergebnissen im Hinblick auf die Quantität, die Steuerung und die Qualität von Wein.

Die ersten grossen Veränderungen im Weinberg begannen bereits vor einem Jahrhundert, als sich die Winzer erstmals wissenschaftliche Erkenntnisse zur Bekämpfung einer Reihe von Traubenkrankheiten zunutze machten.

Mit dem Schädlings- und Krankheiten- Warndienst der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein und Gartenbau (FAW) erhalten die Landwirte Informationen, die sie sofort in der Praxis umsetzen können. Während der Saison werden wöchentlich Pflanzenschutz-Mitteilungen versandt. Mit Hilfe dieser Prognosen setzen die Landwirte Pflanzenschutzmittel gezielter ein und vermeiden unnötige Behandlungen.

Sind die von Firmen neu entwickelten Pflanzenschutzmittel wirksam? Bedeuten sie ein Risiko für Mensch und Umwelt? Dies untersuchen die Wissenschaftler der FAW und der anderen unter dem Namen Agroscoop zusammengefassten landwirtschaftlichen Forschungsanstalten. Ihr Pflanzenschutz-Inspektorat setzt sich dafür ein, dass keine gefährlichen Organismen in die Schweiz eingeführt werden. Die Wissenschaftler entwickeln Methoden für Diagnose, Überwachung und Prognose von Krankheiten und Schädlingen, um den IP- und Bio-Anbau weiter zu fördern. Um die Qualität von Fruchtsäften, Wein und Destillaten zu verbessern, entwickeln sie Detektionssysteme, die sofort erwünschte und unerwünschte Mikroorganismen anzeigen können.

Marcus Schneider

1879 kaufte Albert Schneider den Hof an der Hasenhalde in Feldmeilen. Zu Beginn der zwanziger Jahre konnte Jakob Schneider, der zweite Sohn Albert Schneiders, einen der benachbarten Höfe nach und nach ganz und 1929 vom andern Nachbarn 40 Aren Reben kaufen. 1930 übernahm mit Jakob die dritte, 1973 mit Jürg die vierte Generation den Betrieb.

Aktuell steht die Übergabe an die nächste Generation, an eines der fünf Kinder von Jürg und Hanni Schneider, an. Ab dem Verkauf des Jahrgangs 2004 wird die Verantwortung ganz in den Händen von Marcus liegen. Als gelernter Winzer mit einer Aufbaulehre als Weinküfer mit Meisterprüfung (dieser befasst sich ausschliesslich mit der Arbeit im Keller, also der Pflege und Abfüllung des Weins, und wird heute Önologe genannt) ist dieser bestens für seine schwierige Aufgabe gerüstet. Unterstützt wird er von seinem Bruder Jürg (gelernter Gartenbauer mit einer Aufbaulehre als Winzer), der nebenbei auch private Weinbauer unterstützt. Wie in den meisten Familienbetrieben steht auch hier eine tüchtige Frau im Hintergrund. Hanni Schneider betreut neben allen Haushaltsaufgaben vor allem die Buchhaltung.

Neben den eigenen Reben in der Hasenhalde, hier sind es etwa 2,5 ha, kommen in Pacht noch etwa 2,9 ha im Sonnenberg, im Huderst, in der Frauenhammer

und in der Chorherren dazu. Auch bei diesem Betrieb sind die meistangebauten Sorten Rauschling, RieslingxSylvaner und Blauburgunder. Den heutigen Kundenwünschen entsprechend hat Sohn Marcus verschiedene neue Sorten angepflanzt, z.B. Chardonnay, Dornfelder etc. Zum reinen Weinbaubetrieb, neben dem Obstbau, kam es seinerzeit durch eine Begegnung zu später Nachtstunde. Damals waren die Väter Schneider und Lehmann (vom Trüggeler) auf dem gemeinsamen Nachhauseweg von Meilen übereingekommen, dass sie sich zukünftig ihr Einkommen vereinfachen wollten. Wurden bis anhin von beiden Most und Wein angeboten, einigte man sich, dass der eine nur noch das Wein- der andere das Mostgeschäft betreiben wollte. So wurde per Handschlag besiegelt, was mindestens bei der Familie Schneider bis heute zur Tradition geworden ist. Ein guter Tropfen Wein sowie bereits zur Berühmtheit gewordene gebrannte Wasser erfreuen die Weinliebhaber der näheren und weiteren Umgebung.

Der Weinbau und das Internet

Beim Verfassen dieses Artikels erhielt der Autor einerseits von den Weinbauern selbst Informationen, andererseits sind aber auch im Internet unglaubliche Datenmengen abholbereit. Was hier an Informationen, in erster Linie für den Fachmann, abgerufen werden kann, lässt den Laien immer wieder erstaunen. Trotzdem kann sich auch der Unkundige vieles aneignen, um wenigstens das Grundwissen betreffend Weinbau etwas zu vertiefen.

In erster Linie sind diese Seiten aber wie gesagt für den Fachmann geschrieben. Hier holt er sich die nötigen Informationen zum Beispiel für die Schädlingsbekämpfung. Einerseits will heute niemand mehr einen Wein konsumieren müssen, welcher zu stark mit Rückständen belastet wird. Andererseits kommt kein Weinbauer darum herum, ab und zu seinen Anbau vor Schädlingen zu schützen. Aber auch hier gilt: So wenig wie möglich und soviel wie nötig. Die Wahl der Spritzmittel und der geeignetste Zeitpunkt für deren Verwendung kann vom Internet abgerufen werden. Man geht hier gar soweit, dass sich der Winzer gegen eine kleine Gebühr per E-Mail informieren lassen kann, wann welche Schädlinge mit welchem Mittel in welcher Konzentration bekämpft werden sollen. Dabei geht es nicht darum, in welcher Woche was gespritzt und bekämpft werden soll. Nein, es sind Reaktionszeiten im Stundenturnus gefragt, wenn ein Mittel effizient eingesetzt und sparsam verwendet werden will. Ein besonderes Augenmerk legt die FAW darauf, dass alle verwendeten Spritzmittel auf Raubmilben-Toxizität geprüft sind. So wird sichergestellt, dass die natürlichen Feinde der Schädlinge geschont werden.

Aber nicht nur mit umweltverträglicheren Spritzmitteln wird versucht, so wenig wie möglich in die Natur einzugreifen. Selbst das Mähen zwischen den Rebstöcken wird heute gezielter an die Hand genommen. So wird jeweils nur jede zweite Reihe Gras geschnitten. Die meisten Schädlinge sitzen dann jeweils in den blühenden Pflanzen und nicht an den Reben. Seit so gemäht wird, mussten z. B. keine Spinnmilben mehr bekämpft werden. Dadurch werden unter anderem auch Raubmilben, welche die schädlichen Milben fressen, verschont.

Ein grosser Weinbauernbetrieb unserer Gemeinde befindet sich in Obermeilen und wird von Hermann Schwarzenbach geführt. Bereits sein Urgrossvater erwarb 1911 die Reblaufe an der Seestrasse. Dessen Sohn begann mit Obst- und Weinbau, eine grosse Mosterei gehörte ebenfalls zum Betrieb, daneben wurden aber auch Spargeln angebaut, und im Stall standen noch etliche Kühe. 1962 stellte der Grossvater der jüngsten Generation auf reinen Rebbau um und übergab den Betrieb 1986 seinem Sohn «Stikel». Dieser Übername kommt nicht ganz von ungefähr, war doch der jugendliche Hermann ein eher schwächlicher Bursche und wurde von seinen Schulkameraden, der Profession seiner Eltern entsprechend, alsbald «umgetauft». Wert legt der momentan letzte Hermann darauf, dass sein Übername ohne «ck» geschrieben wird, um doch einen kleinen Unterschied zu seinem «Pendant», dem «Rebstickel», zu schaffen. Auch der Familie kam dies übrigens nicht ungelegen, wurde so doch eine Verwechslung mit seinen Vorfahren ausgeschlossen, die allesamt Hermann getauft worden waren. Die Ausnahme bildet der älteste Sohn von «Stikel» und Cécile, der bereits im elterlichen Betrieb arbeitende Alain, der das Winzergewerbe in einem auswärtigen Betrieb von Grund auf erlernt hat und heute voll bei seinen Eltern angestellt ist. Die bereits erwähnte umtriebige Mutter Cécile, die neben den Haushaltarbeiten die drei Kinder mit grossgezogen hat, die Buchhaltung und den Verkauf regelt und wenn nötig auch noch im Rebberg mit Hand anlegt, bildet ein wichtiges Bindeglied zwischen Familie und Rebbaubetrieb. Zwei Lehrlinge, wenn immer möglich, einer aus der Deutschschweiz, der andere aus der Romandie, gehören ebenfalls zum erweiterten Kreis der Weinbaufamilie. Dazu kommen, wie bei den meisten Familienbetrieben noch viele, viele Aushilfskräfte für Laubarbeiten, vor allem aber im Herbst für den «Wümmet». Ein kleiner Teil des Einkommens wird durch Lohnkelterei erwirtschaftet. Dies bedeutet, dass Fremdtrauben angeliefert und hier bis zur Abfüllung bearbeitet werden. Neben einigen anderen sind die zwei wichtigsten je ein Blauburgunder aus Bürglen/Uri und ein Quintener aus dem Kanton St. Gallen.

Aebleten	28442	m ²
Appenhalden	8579	m ²
Au	5519	m ²
Äusserer Rain	638	m ²
Bodenacher	703	m ²
Chal	387	m ²
Christoffel	3661	m ²
Chrummacher	214	m ²
Durst	1215	m ²
Feldhof	890	m ²
Geissalden	6444	m ²
Halten	9952	m ²
Horn	1725	m ²
Harbis	17030	m ²
Hasenhalden	5209	m ²
Huderst	19114	m ²
Ländisch	12187	m ²
Oberdorf	2718	m ²
Rain	694	m ²
Risi	793	m ²
Roren	10195	m ²
Rosbrunnen	1141	m ²
Rotholz	1189	m ²
Ruebstein	209	m ²
Schilt	4	m ²
Schönacher	1176	m ²
Schwabach	12153	m ²
Seehalden	7979	m ²
Sonnenberg	3056	m ²
Unterdorf	2370	m ²

Die Weinanbauggebiete in Meilen

In Europa ist man sich darin einig dass geringe Erträge gut sind und dass eine unter weniger optimalen Bedingungen wachsende Pflanze besseren Wein ergibt, das heisst, dass magere Böden, kräftiger Schnitt und minimale Düngung die Qualität der Trauben steigert. Allerdings stellen Experimente (meist in der Neuen Welt) diese Ansicht in Frage, sie zeigen, dass sich passabler Wein aus (für europäische Verhältnisse) erstaunlichen Erträgen von üppigen, mit Trauben überladenen Reben bereiten lässt. Viele Experten auf der ganzen Welt sind aber weiterhin überzeugt, dass Qualitätsweine gleichbedeutend sind mit relativ geringen Erträgen. Das ideale Mass sind offenbar 50 Hektoliter Wein pro Hektare, das entspricht etwa 6600 Flaschen.

Der kommunale Rebkataster gibt uns Aufschluss über die Weinanbauggebiete in Meilen. Natürlich sind viele Rebberge unserer Gemeinde dem Bauboom zum Opfer gefallen. Trotzdem erstaunt es, wie gross die Anbaufläche bis heute erhalten werden konnte, was im Folgenden Tabelle und Planausschnitt beweisen:

Selbst alteingesessene Weinbauern hatten Mühe, alle aufgeführten Gebiete zu eruieren. Auch wurden verschiedentlich die Flächenan-



gaben in Zweifel gezogen. Wir aber vertrauen den Angaben des Bauamtes und geben diese unverändert weiter.

So kommt eine Fläche von 165588 m² zusammen, die nun schon einige Jahre Bestand hat und hoffentlich noch viele mehr Bestand haben wird.

Auch die Geschichte dieses Weinbauern hört sich zunächst ähnlich den Erzählungen seiner Berufskollegen in Meilen an. 1896 kaufte einer seiner Vorfahren den Hof in der Grueb und bewirtschaftete diesen mit Vieh-, Obst- und Weinbau. Anfang der 60er Jahre übernahm der Vater von Markus Weber, dem jetzigen Bewirtschafter, Scheune und Wohnhaus. Weil 1970 die durchgehende Lütisämetstrasse abgelehnt wurde, konnten in der Appenhalden Reben angepflanzt werden. Nach dem frühen Tode des Vaters führte die Mutter den Betrieb selbstständig weiter, verkaufte die Trauben aber an Hermann Schwarzenbach. Nach der Winzerlehre, die gestaffelt mit einem Jahr in Cully, einem weiteren im Rafzerfeld und einem letzten in Malans absolviert wurde, liess sich Markus Weber zwischen 1990 und 1993 in Wädenswil zum Önologen HTL ausbilden. Nach verschiedenen Stationen, wie Ascona oder Huntervalley in Australien, kehrte er 1994 zurück nach Meilen, um den Aufbau eines Betriebes voranzutreiben. Hier beginnt sich die Geschichte auch etwas von den vorher erzählten zu unterscheiden. So übernahm Weber in Erlenbach das Turmgut und in Herrliberg die Gemeindereben. Zusammen mit den Reben in Meilen ergibt dies eine Anbaufläche von etwa drei Hektaren, was einer ungefähren Abfüllung von 20'000 Flaschen entspricht. In Erlenbach verfügt Markus Weber über einen Flaschenkeller, einen Verkaufs- sowie einen Degustationsraum. Stolz erzählt der Befragte, dass er 1999 als bis heute einziger Weinbauer vom Zürichsee seinen Betrieb auf Bio-Produktion umgestellt hat. Dies heisst nicht wie vielerorts angenommen, dass die Reben nicht mehr gespritzt werden dürfen, nur muss

Markus Weber

dies gezielter vorgenommen werden. Dabei wird möglichst ohne Dünger gearbeitet und die verwendeten Spritzmittel sind organischer Natur, und dringen nicht in die Pflanzen. Am Rebstock selber muss die Traubenzone etwas mehr ausgelaut werden, was wiederum mit Mehrarbeit verbunden ist. Natürlich wird auch Markus Weber tatkräftig von seiner Frau Barbara unterstützt. Daneben stellen sich zwei «Rebfrauen» zur Verfügung, um während der strengsten Zeit und natürlich beim Wümmet, hier zusammen mit vielen anderen Helfern, dem Meister unter die Arme zu greifen.

Die Arbeiten im Rebberg.

Wie aus dem bisherigen Bericht ersichtlich wird, haben sich die Arbeiten im Rebbau stark verändert. Wie aber sieht denn nun ein Rebjahr, aufgeteilt in die verschiedenen Jahreszeiten, aus? Die nebenstehende Tabelle soll einen kleinen Überblick verschaffen, wie viel Handarbeit gefragt ist, bis der so geschätzte Rebensaft beim Konsumenten auf dem Tisch steht.

Arbeiten	Total Std./ha	
Schneiden	110	So kommt eine für den Laien kaum vorstellbare Zahl von 728 Arbeitsstunden pro Hektare Reben zusammen. Stellt man diese Zahlen in Relation zu den Preisen darf mit Fug und Recht behauptet werden, dass viele Weine ihre Preise wert sind!
Anbinden	32	
Erlesen	63	
Heften, lauben	175	
Gipfeln	30	
Ersatz fehlender Stöcke	7	
Ertragsregulierung	21	
Düngen	6	
Anwendung von Herbiziden	12	
Mähen	34	
Pflanzenschutz	49	
Bewässerung, Traubenhut	19	
Weinlese (Inkl. Vorbereitung)	139	
Unterhalt der Einrichtungen	6	
Maschinenunterhalt	3	
Verschiedenes	7	
Unterhalt der Umgebung	1	
Unterhalt der Unterstützvorrichtungen	14	

Dem Wein sei Dank

Dies ist ein erster Einblick ins moderne, einheimische Weinschaffen, mit dem dem Leser die hohen Anforderungen, aber auch die vielen schönen Seiten des Rebbaus in Meilen vor Augen geführt werden konnten.

Versuchen wir doch mit unserem Verhalten, und sei es auch nur in ganz kleinen Schritten, dazu beizutragen, diese Vielfalt an Landschaft, diese wahrlich schwere Arbeit, bis die ersten Tropfen eines feinen, einheimischen Weines durch unsere Kehlen fliessen, zu bewahren. Manchmal hilft es auch, dem Drang des «Stibitzens» der so «gluschtig» einem fast

in den Mund springenden Trauben zu widerstehen. Alle Weinbauern werden uns dafür dankbar sein.

Denn Wein befriedigt unseren Genusssinn ebenso wie unser sachliches Interesse, er ist also ein gleichermassen sinnliches wie intellektuelles Phänomen. Am meisten gibt er uns, wenn diese beiden Aspekte seiner «Persönlichkeit» ausgewogen sind, wenn der ganze Charakter eines Weins zu einem bestimmten Essen oder Anlass perfekt passt und wenn seine Geschmacksnuancen dazu anregen, bei verschiedenen Anlässen andere Weine und andere Jahrgänge zu geniessen.

* Hans Naef
ist von Beruf Informatiker und schreibt in der Freizeit aus Leidenschaft.