

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Lenzburg im Glas : edle Tropfen von den Molassehügeln
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047551>

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: 07.02.2026

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

Edle Tropfen von den Molassehügeln

Zur kulinarischen DNA Lenzburgs gehört selbstredend der Wein. Am Schlossberg und am Goffersberg werden seit Jahrhunderten Reben angebaut und Weine gekeltert. Früher rümpften Weinkenner die Nase, wenn es um Aargauer Weine ging. Inzwischen sind die hiesigen Tropfen nicht nur «trinkbar», sondern weitherum beliebt und sogar prämiert.

Die Geschichte des Rebbaus an den Süd- und Westhängen der Lenzburger Molassehügel geht bis weit ins Mittelalter zurück. Der Wein gehörte offensichtlich – mangels sauberem Trinkwasser – zu den Grundnahrungsmitteln der Bevölkerung. So ist überliefert, dass Mitte des 16. Jahrhunderts in Lenzburg an eine Bevölkerung von rund 600 Personen (inkl. Kinder) über 80'000 Liter Wein pro Jahr ausgeschenkt wurden. Wer mehr darüber erfahren will, liest am besten Edward Attenhofers 1983 erschienenes Buch «Vom Lenzburger Weinbau in Vergangenheit und Gegenwart» (Verlag Kromer Druck AG, Lenzburg). Alte Abbildungen zeigen, dass die Süd- und -Westhänge am Schlossberg und «Gofi» fast vollständig mit Weinreben bestockt waren.

Werner Volkmар, Rebmeister der Ortsbürger-Rebbauern und Obmann der Arbeitsgruppe «Räblüs», welche für die Pflege und Weinlese verantwortlich ist CI





Die Reben der Ortsbürger am Schlossberg sind in Hangrichtung angebaut. CI

Aktuell gibt es in Lenzburg drei Rebberge: Am Südhang des Schlossbergs die 40 Aren grosse Fläche der Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung, am Westhang des Schlossbergs den kleinen privaten Rebberg von Monica Stauffer mit 12,5 Aren und am Südhang des Goffersberg das mit 190 Aren grösste Anbaugebiet der Justizvollzugsanstalt (JVA). Der Weinbau nach neuer Zeitrechnung begann in Lenzburg 1949, als die Ortsbürgergemeinde die Burghalde mit anliegendem Landwirtschaftsland kaufte. In den frühen 50er Jahren stieg die JVA in den Weinbau ein, 1983 legten die Unternehmer Plinio Doninelli und Paul Stauffer den kleinen Rebberg am westlichen Schlosshang an.

Edler, aber zickiger Blauburgunder

«Heute geht es nicht mehr um Quantität, sondern um Qualität», sagt Corin Ballhaus, Präsidentin der Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung, die nächstes Jahr ihr 75-Jahr-Jubiläum feiern kann. Die Vereinigung bewirtschaftet eine Blauburgunder-Züchtung, aus der sie üblicherweise je zur Hälfte den roten Pinot Noir und den weissen Blanc de Noir keltern lässt. Die exponierte, steile Südwestlage, der sandstein-/lehmhaltige Boden und die Besonnung eignen sich bestens für den Rebbau. In guten Jahren werden zusätzlich gut 300 Flaschen Barba Rossa Pinot Noir Barrique produziert, der ein Jahr lang in Eichenfässern reift. Ab und zu gibt es für Liebhaber ein paar Flaschen Schaumwein Brut. Dazu Spezialitäten wie den Rebmannli-Marc und den «Schlossgeist» (anstelle des früheren Grappa, der nördlich des Gotthards nicht



*Corin Ballhaus, Präsidentin
der Ortsbürger
Rebbaudern-Vereinigung
im Weinberg LG*

mehr so genannt werden darf). Gekeltet werden die Trauben auswärts – seit fünf Jahren beim Weingut Lindenmann in Seengen, vorher während rund 40 Jahren bei der Familie Hartmann in Schinznach.

Wohin geht die Reise?

Die 2500-3000 Flaschen pro Jahr vertreiben die Ortsbürger unter ihren Mitgliedern, im Direktvertrieb über ihre Webseite sowie bei lokalen Detailhändlern und Restaurants. «Unser grösster Kunde ist die Krone, die den Wein auch bei Banketten ausschenkt,» sagt Ballhaus. Die Schlossberg-Weine sind allseits beliebt und der Absatz läuft rund. Die Ortsbürger Winzer stehen aber vor wichtigen Weichenstellungen. Die Rebstöcke sind plus-minus 40 Jahre alt und haben damit ein Alter erreicht, das in absehbarer Zeit eine Erneuerung der Bestockung erfordert. Corin Ballhaus: «Der Pinot Noir, die rote Hauptsorte in unserer Region, ist eine edle und sehr vielseitige Rebsorte, da man dank dem hellen Fruchtfleisch sowohl weisse als auch rote Weine daraus keltern kann. Und trotzdem nimmt die Rebfläche des Pinot Noir im Aargau kontinuierlich ab. Ich bezeichne sie gerne als zickige Rebe, die alles an Krankheiten und Schädlingen mitnimmt, was möglich ist – umso mehr unsere eng-beerige Züchtung. Da die Pflanzenschutz-Vorschriften immer strenger werden, ist es kaum mehr möglich, sie ausreichend vor Pilzbefall und Fäulnis zu schützen. Die Wetterextreme tun das ihre dazu.»

Zudem verlangt die neue Lenzburger Bau- und Nutzungsordnung (BNO), dass am Schlossberg in Zukunft nur noch extensiv – also mit noch geringerem Pflanzenschutzmitteleinsatz und mit pilzresistenten Rebsorten – gearbeitet werden darf. All dies führt dazu, dass die Ortsbürger Rebbaudern in den nächsten Monaten ein paar wichtige Fragen beantworten müssen: «Wie muss eine Organisation aussehen, die in der Lage ist, ein solches Genera-

*Hagelschäden fördern
die Fäulnis CI*



tionenprojekt zu stemmen, die Übergangsphase zu bewältigen und langfristig den Betrieb des erneuerten Rebbergs sicherzustellen? Welche der pilzresistenten Rebsorten eignen sich für die Pflanzung am Schlosshang? Wo lässt sich die nötige Erfahrung finden, wenn noch keine zehn Prozent der Rebfläche im Kanton mit solchen Sorten bestockt sind? Wie lassen sich die Konsumentinnen und Konsumenten für den neuen Wein begeistern?»

Klar ist bereits: Das Erneuerungsprojekt ist mit zusätzlichen Kosten und Umtrieben sowie grösserem Personalaufwand verbunden. Weil die Rebbauern-Vereinigung als ehrenamtlich tätige Organisation über bescheidene Mittel verfügt, richten sich diese Fragen auch an die Ortsbürger als Grundeigentümer. «Alle möchten, dass wir auch in Zukunft Schlossberg-Wein geniessen können. Aber dazu braucht es ein ausdrückliches Engagement der Stadt und der Ortsbürger» mahnt Corin Ballhaus.

Sortenvielfalt am «Gofi»

Etwas entspannter präsentiert sich die Lage am «Gofi», wo Manfred Widmer, als Rebmeister der JVA seine Trauben pflegt. Der 1,9 Hektaren umfassende und 1979 neu terrassierte Rebberg ist mit verschiedenen Sorten bestockt: Pinot Noir, aus dem rund 6000-8000 Liter gekeltert werden, vor allem Rotwein und abwechselungsweise ein Rosé und ein Schaumwein; Riesling-Sylvaner mit rund 3000 Litern; Cabernet Dorsa, eine Rotwein-Spezialität mit rund 900 Litern und Bacchus, eine Weisswein-Spezialität, aus der 200-300 Liter gekeltert werden. Hochprozentiges wie ein Marc, ein Drusen und ein «Chrappa» gehören natürlich auch dazu.

«Der Vorteil verschiedener Sorten liegt darin, dass wir gestaffelt lesen und unsere personellen Ressourcen besser einteilen können,» erklärt Manfred Widmer. «Bacchus und Cabernet Dorsa sind früher reif als der Blauburgunder und der Riesling.» Unsere Blauburgunder-Sorte ist zudem locker-beerig und deshalb weniger fäulnis anfällig. Doch auch Widmer kämpft immer wieder mit Schädlingen und Wettereinflüssen. Mitten im Weinberg steht ein altes denkmalgeschütztes Rebhäuschen mit einer Hecke darum. Dort warten die Essigfliegen nur darauf, dass die Trauben Farbe annehmen. Dann schwärmen sie im ganzen Weinberg aus um sich an ihnen gütlich zu tun. Bevor dies geschieht, muss Widmer die Trauben mit grünen, engmaschigen Netzen schützen. Dieses



Das Traubengut musste dieses Jahr wegen der Hagelschäden besonders sorgfältig gelesen und sortiert werden CI





Manfred Widmer, Rebmeister der JVA, bei der Weinlese CI

Jahr gab es wegen des milden Winters und der früh ausschlagenden Hecken besonders viele Fliegen. «Das grösste Problem war heuer jedoch der Hagelschlag im Juli,» sagt der seit vier Jahren bei der JVA tätige Rebmeister, der seine Ausbildung am Weinbauzentrum Wädenswil absolviert hat. «Der Hagel zerstörte viele Beeren, die aussortiert werden mussten. Angeschlagene Beeren verhärten, schmecken unangenehm und geben weniger Saft». Widmer rechnet deshalb mit einem eher durchschnittlichen Jahrgang.

PIWI wird ein Thema

Diskussionen über die Zukunft finden auch beim «Goffersberger» statt. Auch der JVA-Weinberg ist von der neuen BNO betroffen. «Und wenn die Rebstöcke gegen 35 Jahre alt werden, muss man ohnehin daran denken wie es weiter geht», sagt Widmer. «Wir haben schon überlegt, ob wir bei einer Neupflanzung evtl. PIWI-Sorten anbauen wollen. Weil wir ein Kantonsbetrieb sind, möchten wir uns möglichst Richtung biologische Produktion entwickeln. Beim Weisswein ist die PIWI-Forschung bereits weit fortgeschritten, aber beim Rotwein braucht es noch seine Zeit.»

«Im Moment ist es gut, wie es ist,» meint Widmer. Kein Wunder, denn die JVA-Weine finden Anerkennung. Mit dem Pinot Noir Jahrgang 2020 und dem Riesling Sylvaner 2021 hat man an der Wein-Prämierung «Aargauer Weingenuss» jeweils die Goldmedaille geholt. Beim Riesling überzeugten laut Bewertung vor allem die «positive Intensität, die Komplexität und die Ausgewogenheit.»

«Bei der Vermarktung können wir uns noch steigern», meint Widmer. Im Moment werden die Weine der Strafanstalt nur im eigenen Fünfstern-Laden, und vereinzelt bei Landi und Volg vertrieben. In Zukunft möchte man vermehrt auch in der Lenzburger Gastronomie Fuss fassen.

Text: **Michael Müller**

Fotos: **Chris Iseli**

Denkmalgeschützt: das alte Rebhäuschen aus dem Jahr 1705 am Goffersberg CI

